2° Oecon. 56-1

<36625454500017

<36625454500017

Bayer. Staatsbibliothek

Dec

Oeconomia. Systemata & methodi 112.

~~Dec. gen. N. 25.~~

Ex Libris F. Ludwig Rosner
Minim.

Neu-angeordnete Haus- und Land-Bibliothec.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

An Gottes Seegen
Ist alles gelegen.

Neuangeordnete Vollständi

Haus- und Land-BIBLIOTHEC,

Worinnen

Der Grund unverfälschter Wissenschafft zu finden ist / deren sich bey jetziger Zeit ein Hof- Handels- Haus- Burgers- und Land- Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan:

In zwey Cabinet oder Theile abgetheilet.

Deren erstes in sich hält:

Die zum Haushalten nöthige

Natur- und Kunst-Bücher.

Darinnen

Erstens die allernöthigste Lehren vor Hausvätter, Hausmütter, Kinder, Knechte und Mägde. II. Was ein Haus- und Landherr so wol an dem Landgut selbst / als bey besondern Umständen desselben/in Obacht zu nehmen. III. Der Ackerbau- und wie allerhand Feld-Früchte / als Waitzen / Rocken, Gersten ꝛc. auch Hoffen, Saffran ꝛc. zu bauen. IV. Der Garten-Bau, und wie mit gemeinen, Zwerg- und ausländischen Bäumen, Blumwerck ꝛc. umzugehen. V. Verpflegung der Wiesen. VI. Der Weinbau. VII. Der Wald und Gehöltz. VIII. Was bey denen Wassern und Techen in Obacht zu nehmen. IX. Wie eine Wohnung, Scheuer und Stall vor Pferd und Rindvieh bequemlich zu bauen. X. De Erndte, Heimthuung des Obsts, Weinlese, Beholtzung, häusliche Verwahr- und Aufbehaltung der Früchte. XI. Ein Kräuter-Buch von Beschaffenheit, Tugend und Nutzen der Artzney-Kräuter. XII. Eine Mayerey, und wie so wol das Rind- Schaaf- Schwein und Gaiß-Vieh, als auch Pferde zu ziehen und zu warten, nebst einer Roß-Anatomie, und Roß-Cur. XIII. Beschreibung der wilden, reissenden und etlicher ausländischer Thiere, nebst dem Weydwerck und dem Jagen, ingleichem der schädlichen Thieren und deren Ausrottung: Von der Falcknerey, und Vögelfang: Von fliegendem Ungeziefer: Von Verpflegung und Nutzen der Biene. XIV. Beschreibung der Erden und denen darinnen befindlichen Dingen, als gemeinen und Edel-Steinen, Metallen und Mineralien, nebst denen hiebey nützlichen Wissenschafften. XV. Nachricht von denen aus fremden Ländern und Welt-Theilen kommenden Saamen, Blättern, Rinden, Früchten, Säfften und von Thieren genommenen Waaren. XVI. Eintheilung und Lauff des Jahrs, nebst der Beschaffenheit der Meteoren oder Lufft-Begebenheiten. XVII. Die Haushaltung in welcher zu lernen das Bierbrauen, Methsieden, allerhand Kräuterweine zu machen, ingleichem Brandenwein und Rossolis, verschiedene andere Künsten/als Fürniß ꝛc. das Kochen, Backen, Servietten-Brechen, Transchiren: Distilliren, Säffte, Balsam, Pulver, Oele, Saltze, und Pflastr zu machen, das Seiffensieden, Liechterziehen, Kleider, Leinenzeuch und Bettwerck anzuschaffen und zu behandlen. XVII. Der Mensch, in Ansehung seines Wesens, Anatomie, Cörpers, Seel, dieser beeder Vereinigung, Erhaltung, Pfleg, Wart, Zierung, Gebrächlichkeiten und Ende.

In dem andern Cabinet oder Theil sind begriffen

die zum Haushalten nöthige

Medicin- Moral- und Rechts-Bücher.

Vorstellend I. die Cur der vornehmsten innerlichen und äusserlichen Kranckheiten / nebst derselben Zeichen/ und Erkantnuß aus dem Urin und Pulß/ insonderheit was bey dem Kopffweh/ Schnuppen/ bey Augen- Ohren- Nasen- Mund, Lffzen- Zähn- und Hals-Gebrechen, bey Hertzklopffen, Ohnmachten, Leber- und Lungen-Anstössen, Magen-Beschwehrnuß / Miltz-Kranckheit/ Seitenstechen/ Gries und Stein-Schmertzen/ Durchlauff/ Colic/ Grimmen/ Hypochondrie/ Gelbsucht/ Wassersucht/ Kalten-Fiebern/ Gliedersucht/ Pest-Hitzigen- und Petechialischen Fiebern/ angezauberten Kranckheiten / weiblichen Zuständen/ wie auch den kleinen Kindern zu gebrauchen. II. Eine Chirurgie, anzuwenden/ bey Brandt vom Feuer/ ꝛc. Geschwären/ Unreinigkeiten der Haut/ Wunden/ Verletzungen/ Schäden ꝛc. III. Mathematische Künste/ als das Feuerwerck/ Instrumenten zu Hebung grosser Lasten ꝛc. IV. Schreib-Kunst mit allerhand Dinten/ Gold und Silber/ nebst andern hieher gehörigen Dingen. V. Wie Sonnen-Uhren zu machen. VI. Das Feldmessen. VII. Visiren. VIII. Eine Vergleichung der Getrayd- und Ellen-Maas verschiedener Länder und Städte gegeneinander. IX. Schreiberey-Sachen/ als Rechnungen/ Inventarien/ Theilungs-Zettul/ Obligationen/ Quittungen/ Suppliquen/ Mieth-Bestand-Geburts-Ehr-Abschieds-Send-Brief/ ingleichen Gratulations- und Condolentz-Complimenten. X. Nachricht von denen Rechten sowol 1. insgemein als 2. in so fern sie dien in dem ersten Theil abgehandelten Materien zu applicirẽ/ mithin von dem Recht der Bürger/ Bauern/ geheiligter/ und Ehrwürdiger Sachen/ der Allodial und Leben-Güter/ der Contrahirenden Personen/ der Dinge über welche ein contract zu machen/ des Zehenden/ der Erndte/ Weinlese/ des Wassers/ der Fischen/ Brunnen/ hieher dienlichen Servituten oder Dienstbarkeiten/ der Thiere/ zuforderst der Pferde/ Fuhr- und Postwesens/ der Hut und Trifft/ der Jagd/ des Vogelfangs; ferner/ der Steine/ Bergwerck/ Müntze/ des Saltzes/ Geldes/ Wechsels/ ꝛc. item des Arrha oder Handgelds/ der Ehe-Verlöbnuß/ Heyrath-Gis/ Leib-Gedings/ ꝛc. Von der vätterlichen Gewalt/ Kinderzucht/ Vormundschafft/ Obrigkeit/ Jurisdiction/ von den meisten Contracten/ als dem mutuo oder Darlehn/ commodato oder Gebrauchleben ꝛc. von Testamenten/ Legaten/ ꝛc. nicht weniger von Verbrechen/ Missethaten und derselben Bestraffung.

Samt einer Zugab,

Bestehend I. in einer critischen Beschreibung einer Armee. II. In Geistlichen Betrachtungen über etliche Materien des ersten und andern Theils/ und in einem Unterricht/ wie man sich in Conversationen sittlich und Christlich aufführen soll.

Nebst bey gehörigen Kupffern,

Ein Werck welches allen Land-Beamten/ auch sonst allen Haus-Vättern/ wes Stands und Zustands sie auch seyn mögen/ sehr nutzlich und nöthig.

Ehedessen zusammen getragen

Von Andræa Glorez von Mähren.

Anjetzo aber mit grosser Mühe und Fleiß, unter einer deutlichen Schreib-Art in gegenwärtige Ordnung gebracht / von

Georgio Philippo Platz/ Jur. Pract. auch Pr. der Frantzösischen Sprach in Nürnberg.

Mit Ihr. Römisch-Kayserlichen Majest. Allergnädigstem Privilegio.

Nürnberg und Franckfurt/ in Verlegung Joh. Christoph Lochners/ Buchhändlers. An. 1719.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

ES ist zwar die Welt zu unsern Zeiten mit einer so übergrossen Menge Bücher in allen Disciplinen/ Künsten und Wissenschafften dermassen angefüllet worden / daß man aller Orten über den Uberfluß derselben klagen höret ; jedoch wo man auf den Grund dieser Klagen dringen wollte/ so würde man finden/ daß man noch wol Ursach habe / über Mangel anständiger und wolausgefertigter Bücher sich zu beschwehren.

Dieser Mangel ist absonderlich auch erweislich/ bey œconomischen / oder denenjenigen Büchern / welche einem gemeinen Haus- Bauers- oder Burgers-Mann/ in denen zu Führung seines Haus- und Land-Wesens nöthigen Wissenschafften einen zulänglichen Unterricht geben sollen ; Ob gleich derselben Anzahl groß genug befunden wird. Und man gestehet gerne / daß diese offenbahre Warheit von der Glorezischen Haus- und Land-Bibliothec erster Edition mit gutem Fundament prædiciret werden könne.

Man unterstehet sich auch nicht gegenwärtige neue Auflage gedachten Glorezischen Wercks vor vollkommen auszugeben/ angesehen in der Welt alles unvollkommen bleibet / und die Leute in ihrem voreiligen Urtheil alles das/ was auch würcklich vollkommen genennet werden könte/ vor mangelhafft erklären. Ein jedweder hat oder suchet manchmal etwas in der Arbeit des andern auszusetzen / und die flüchtige

Gedancken der Menschen sind so wenig unter einen Hut zu bringen/ daß vielmehr ein jeder vor seine / sehr offt unnöthige und unzeitige Grillen/ einen eigenen Deckel haben muß.

Man ist dabey nicht in Abrede/ daß einige Jahr her unterschiedliche herrliche Haushaltungs-Bücher das Liecht gesehen/ und wird ihnen ihr zukömmliches Lob keineswegs genommen oder verringert/ auch laugnet man nicht / daß bey Ausfertigung dieses Wercks dieselbe hin und wieder zu Rath gezogen worden / da offenbar ist / daß die Autores gedachter guten Bücher mit der obgemeldten alten Edition ein gleiches gethan. Jedoch bittet man sich respective gehorsamst aus/ daß der unserer Arbeit gebührende Grad der Vollkommenheit auch ungekräncket bleibe.

Ein jeder der sich die Mühe geben wird / die Bücher dieser unserer Bibliothec aufzuschlagen und zu durchlesen / wird mit reichem Nutzen sich belohnet sehen. In deren ersten Cabinet findet er/ die zu Führung der Haußhaltung nöthige **Natur- und Kunst-Bücher** / in welchen die Felder / Gewächse / Thiere / unterirrdische / in der Lufft sich ereignende / ausländische Dinge ꝛc. sowol nach ihrer wesentlichen Beschaffenheit? als erforderlicher Behandlung und erfolgendem Nutzen/ in mögligster Kürtze vorgetragen werden.

In dem andern aber liegen vor Augen/ nebst einem Medicinischen/ die dißfalls unentberliche **Mathematische/ Moral- und Rechts-Bücher** / darinnen der curieuse und Rechtsbegierige Haus-Vatter / so viel ihm nöthig von allen/ bey Feldern/ Gewächsen/ Thieren ꝛc. sich äusserenden rechtlichen Umständen/ treulich unterrichtet wird.

Inzwischen bleibet einem jeden die freye Wahl/ sich dasjenige daraus gefallen zu lassen / was er seines Beliebens würdig achtet. Wir dringen daher keinem Verwandten/ einer / derer dreyen in dem H. R. Reich befindlichen Religionen auf/ diejenige Rechts Lehr-Sätze/ anzunehmen/ welche er vor verwerfflich achtet. Wir haben uns in derselben Vortrag mehr historisch als dogmatisch gehalten / und dasjenige gesagt/ was gewöhnlich zu geschehen pfleget/ nicht was geschehen soll.

Auer-

Anerwogen/wie mehrmahls erinnert worden/es weder meines Amts noch Absehens allhie ist/die ewige und himlische Glückseeligkeit vor Augen zu legen/sondern das zeitliche und irrdische Wol des Hausmanns vorzustellen.

Wegen grosser Standes- und Professions-Manigfaltigkeit derer Leser/deren einige mit theoretischem Wesen gar nichts zu thun haben mögen/ist vor nöthig befunden worden/zu zeigen/wie man in gericht- und ausser-gerichtlichen Fällen/die practische Feder führen/ und sein Recht in äusserliche Schrifft-Verfassung bringen soll/welches in denen bißher erschienenen dergleichen Büchern nicht observiret worden. So ist man auch besorgt gewesen/die Rechts-Reguln nicht nur Anmerckungs-Weise/sondern also ein zuschrencken/daß der gemeine Leser von denenselben einen völligen Concept fassen könne/ohne sich um die Ordnung/deren sich geschickte Rechts-Lehrer sonst bedienen/allzu sehr zu bekümmern: In Betrachtung man allhier nicht die Rechts-Kunst sondern einige Rechts-Materien vorstellig zu machen entschlossen/mithin nit allein vor gelehrte/sondern auch ungelehrte und solche Leute geschrieben denen wenig daran gelegen/an welchem Ort sie das was sie suchen/finden. Welches wir dennoch hin wieder anders eingerichtet hätten/wo die in vorhergegangener Edition gefundene Unordnung nicht ein anders erheischen.

So kan auch dasjenige was curiosen Burgers-Leuten zu Lieb/von der Beschaffenheit einer Armee/von dem Zustand verschiedener Religionen/ingleichem von der geistlichen Application vieler in dem ersten und andern Theil abgehandelten weltlichen Dingen angehänget worden/dem geneigten Leser nicht mißfällig seyn; denn dardurch sind ihm über die vorgehende natürliche/moralische und rechtliche/auch militarische und geistliche Dinge also an die Hand geschafft worden/daß er ohne Mühe dasjenige beysammen findet/was er sonst aus vielen andern Büchern zusammen suchen müste.

In solchem Ansehen nun wird dieser Tractat den vorgeschriebenen Titul der **Neu-angeordneten vollständigen Haus- und Land-Bibliothec** mit allem Recht führen können. Dann daß sie **Neuangeordnet** ist/wird ein jeder/dem erwehnte erste Edition zu Handen und Gesicht gekommen/leichtlich

lich zugeben. Vollständig ist sie/ weil sie/ alles dasjenige/ wovon einem Hausmann Nachricht gebühret/ in sich fasset. Und der Name Bibliothec kommt ihr deßwegen billich zu / weil sie viel und mancherley Arten Bücher / vor Augen und zu beliebiger Lesung darstellet.

Den Stylum und Schreib-Art betreffend / so ist unwiderstreitlich daß man durchgehends / dem gemeinen Mann zum besten / einer grossen Deutlichkeit sich beflissen / und allezeit wo es sich thun lassen / dahin gesehen / daß der ungelehrte und einfältige Haushalter die Materien leichtlich verstehen; dem gelehrten und scharffsinnigen aber kein verdrüßlicher Eckel aufsteige/ mithin beyde/ so zu sagen/ weder über einen wurmigen Kern der vorgelegten Dinge selbst/ noch über die heßliche Schale des Vortrags derselben/ zu klagen gegründete Ursach haben mögen.

Kein Ruhm ist hierunter gesucht worden/ sonst hätte man denselben zu erwerbē/ bey einer so wichtigen Arbeit mehr Zeit und bessere Gelegenheit haben müssen/ sondern lediglich der Nutze und Vortheil des vor das Wol seines Hauswesens sorgenden Lesers. Im Gegentheil erwartet man auch keine spöttische Durchhechlung/ weil man dergleichen allhie auch nicht gethan. Und wo sich je/ ohnerachtet alles angewandten Fleises / ein mercklicher Fehler zeigen sollte / so wolle niemand denselben alsobald dem in diesem Stück unschuldigen Verfasser/ sondern der zu verfertigung dieser Bücher erlaubten kurtzen Zeit / wie auch denen in währendem Fortlauff derselben darzwischen gekommenen Fatalitäten / zuschreiben ; da es ohnedem eine weitgeringere Mühe ist/ über ein verfertigtes Buch zu urtheilen/ als es zu entwerffen und zu verfertigen ; einfolglich derjenige/ welcher ohne eingezogene Nachricht aller dißfalls nöthigen Umständen sich seines ungegründeten Urtheils oder voreiligen Censur, nach Widerlegung um so viel mehr zu schämen haben dürffte/ als er/ das dem Werck gehörige Lob zu verringern gesuchet.

Im übrigen verspricht man sich/ daß niemand gereuen werde/ das wenige Geld an Erkauffung dieses nützlichen Buchs gewendet zu haben/ um sich dessen in allerhand häußlichen Vorfallenheiten mit Vortheil zu gebrauchen/ worzu GOttes Seegen von Hertzen anwünschet

Der Verfasser G. P. Platz.

Der

Anweisung/ auf welchen Blatten/ die in Kupffer gestochene Kräuter und Gewächse zu finden.

Abbißkraut. 383
Affodille. 144
Aley, wilder. 354
Alant. 342
Aloe Americanische. 361
Aloes Holtz. 922
Alraun. 402
Andorn. 368
Anemonien-Rößlein. 353
Anis. 367
Arffelbaum. 58
Aron. 153
Augentrost. 395
Baillen. 350
Baldrian. 342
Balsam, krauser. 362
Balsam Arffel. 171
Balsam Baum. 115
Basilien 350. wilde. 388
Beerwurtz. 341
Benedicten Wurtzel. 387
Berg-Aron. 383
Berg Münz. 362
Bertram. 330. 367
Besenkraut. 44
Betonien. 385
Beyfuß. 374
Biberklee, 375
Bibernell, grosse. 398
Bilsenkraut. 399. Peruvianisch. 426
Bingelkraut. 337
Birn-Baum. 58
Blumen Köhl. 331
Bocksdorn. 258
Bockshorn. 346
Bonen. 346
Braunellen. 385
Bremberg. 171
Brunenkreß. 44
Buch-Köhl. 338
Burtzel, zahmer. 48
Capern. 327
Cappes. 45
Cardobenedict. 358
Cassia. 928
Castanien. 183
Chamillen. 341
Chinawurtzel. 327
Chondrillen-Kraut. 346
Citronen-Baum. 58
Coloquint. 45
Coriander. 367
Creutz-Wurtz. 338
Cubeben. 51
Cucummern. 46
Cypressen Baum. 85
Dattel-Baum. 87
Dictam, gemeiner, Cretischer. 361
Dosten, gemeine. 361
Dotter Blum. 373
Drachen-Wurtz. 350
Dragoncel. 329
Durchwachs. 417
Ferrwurtz. 357
Edel-Leber-Kraut. 373. 397
Egelkraut. 393
Ehrenpreiß. 361
Eibisch. 47
Emberr. 402
Eisorbium-Safft. 115
Eisenkraut. 399
Engelsüß. 425
Enzelkraut. 350
Entzian. 357
Epheu. 327
Erbsel. 51
Erdpin. 385
Erven. 346
Eychfarn-Kraut. 426
Farnkraut. 424
Faulbaum. 87
Feigbonen. 115
Feigenbaum. 58
Feldwegwart. 337
Fellriß. 399
Fichtenbaum, wilder. 183
Flöhkraut. 330
Frantzosen-Holtz. 922
Frauen-Haar. 418
Freysamkraut. 417
Frittillarien. 131
Fünffingerkraut. 397
Gänßdistel. 337
Galgan. 328 Grosser. 139. Kleiner. 239
Gamanderlein. 368
Gauchheile. 353
Geißbart. 379
Gemsenwurtz. 350
Genserich. 397
Gifftheil. 426
Gilbwurtz. 34
Glocken-Blum. 47
Granaten-Baum. 58
Grindwurtz. 331
Gülden-Günsel. 386
Gundelreben. 354
Habermalch. 350
Habichkraut. 337
Hänenfuß. 333
Haselwurtz. 342
Hasenköhl. 337
Hauhechel. 358
Heinrich, guter. 336
Heydelbeer. 87
Heyden-Korn. 144
Himbeer. 171
Hinschkraut. 327
Hirschmangolt. 338
Hirschzung. 373
Holwurtz. 417
Hopffen. 171
Hyacinth. 399
Ibet. 37
Indianisch Korn. 144
Johannes-Brod. 188. Träubelein. 51
Johann-Kraut. 380
Almus. 139
Karten-Distel. 357
Kirschenbaum. 87
Knoblauch. 34
Knoblauch-Kraut. 45
Königs-Cron. 131
Körffel. 46
Kornblum. 46
Krähenfuß. 48
Krämer-Nägelein. 918
Kräuselbeer. 51
Krauser Balsam. 362
Kreß. 44. Indianischer. 44. Türckischer. 45
Kürbis. 46
Lämmer-Lattich. 426
Läußkraut. 425
Lauch. 131
Leber-Balsam. 397
Leber-Blümlein. 388
Leindotter. 45
Lerchen-Baum. 928

Lilien,

Lilien, weisse. 131. Rothe. 131. Gelbe. 131
Limonien-Baum. 88
Löffelkraut. 45
M.
Magsamen. 399
Mangolt. 332
Manstreu. 358
Marien-Distel. 88
Marillen-Baum. 288
Maslieben. 88
Mastix-Baum. 362
Mastichkraut. 418
Maur-Rauten. 354
Mausöhrlein. 368
Mayen-Blümlein. 350
Meer-Fenchel. 373
Meerpolium, aufrechtes. 367
Meisterwurtz. 402
Melantzen-Apffel. 368. 380
Melissen. 332
Melten. 374
Mertzen-Blum. 332
Meyer. 379
Miltzkraut. 327
Mistel. 357
Modelgeer. 379
Monrauten. 431
Münch-rhebarbarum. 399
Nachtschatten. 144
Narcissen. 328
Nard. 335
Natterwurtz. 418
Nieswurtz. **O.** 383
Ochsenzung. 387. Rothe. 397
Odermenig. 87
Oelbaum. 418
Orant, Purpurbrauner. 357
Osterlucey. **P.** 47
Appel, gemeine. 928
Pappelbaum. 47
Pastinacken. 373
Pestilentz-Wurtz.
Pestnachen. Siehe Pastinacken. 331
Peters-Kraut. 46
Pfeben. 928. Indianischer. 928
Pfeffer, gemeiner. 47
Pfeffer-Kraut. 88
Pflaumen-Baum. 426
Pfriemen. 379
Pomien-Rosen. 361
Poley. **Q.** 58
Quitten, grosse. 47
Rapuntzel. **R.** 402
Rauch-Apffel. 330
Raucken. 115
Rauten. 426
Rebkreß. 328
Rechgraß. 341
Reinfahrn. 47
Rettich, weisser. 398
Rheinblum. 341
Rindsaug-Kraut. 425
Ringelblum. 337
Röhrlein-Kraut. 51
Rosen, zahme. 391
Rosenwurtz. 47
Rüben, Grosse. 331. Lange. 47. Gelbe. 45
Rübenköhl. **S.** 332
Ammet-Blumm. 386
Sanickel. 922
Sassafraß. 426
Saffran. 34. wilder. 362
Saturey. 51
Sauerauch. 387
Scabiosa. 424
Scamonien. 922
Schaffmüllen. 328
Schafft-Heu. 183
Scharlach-beer. 379
Scharlachkraut. 354
Schellwurtz. 402
Schlaffbeer. 380
Schlangenmord. 368
Schwalbenwurtz. 325
Scorpionkraut. 379
Seeblum. 115
Senet. 330
Senff. 338
Sesamoldenkraut. 426
Sesel. 367. Griechischer. 38
Sevenbaum. 417
Sinau. 385
Singrünn. 388
Sonnenthau. 423
Sonnenwende. 44
Sophien-Kraut. 48
Spergen, zahme. 398
Sperben-Kraut. 379
Spicant. 342
Spicanard. 48
Spitziger Wegerich. 302
Spitzmüntz. 423
Springkraut. 342
Stabwurtz. 922
Stechdorn. 922
Stechpalmen. 387. rother. 874.
Steinbrech. 367
Steinklee. 333
Stendelwurtz. 331
Sterckkraut. 417
Sternkraut. 327
Stickwurtz. 374
Storckenschnabel. 358
Strobildorn. 183
Styrachs. **T.** 352
Süßholtz. 426
Tabac. 44
Täschelkraut. 417
Tauben-Kropff. 354 groß. 332
Tausend-guldenkraut. 88
Terbenthinbaum. 424
Teuffels-Milch. 183
Thannenbaum. 922
Thee. 88
Thierleinbaum. 362
Thimiankraut. 341
Thumisblum. 397
Tormentill. 374
Traubenkraut. 121
Türckischer Bund. 139
Tulipan. **V.** 374
Veil, gelbe. 51
Veil-Reben. 139
Veil-Wurtz. **W.** 136
Allwurtz. 48
Wassermerck. 88
Weckholder. 49. Breiter/ Spitziger. ibid.
Wegerich 385
Wegtritt. 171
Weinstock. 386
Weiswurtz. 331
Weyd, zahmer. 183
Weyrauch. 171
Winde. 387
Windergrün. 425
Wolffsmilch. 402
Wolffswurtz. 898. mit weissen Blumen. 354
Wundkraut. **Z.** 418
Zahnkraut. 346
Zucker-Erbsen. 34
Zitwen. 328
Zucker-Rohr. 47
Zucker-Wurtz. 418
Zungenblatt. 423
Zweyblatt. 34
Zwibel.

Der

Neu-angeordneten / vollständigen

Hauß- und Land-Bibliothec

Erstes Cabinet.

In sich begreiffend

Die zum Haushalten nöthige

Natur- und Kunst-Bücher.

Das Erste Buch.

Von denen Personen / aus welchen eine Haushaltung bestehet; Nemlich von dem Haus-Vatter / denen arbeitenden Kindern / und denen Ehehalten / oder Knechten und Mägden.

Erstes Capitel.

Von dem Hausvatter / und dessen Person anaehenden Pflicht-Gebühren.

DAchdeme / geneigt- und Kunstliebender Leser / in der Vorrede genugsam gezeiget worden / daß fast in allen Ständen / die so edle als lobwürdige Haushaltungs-Kunst / die nothwendigst- und nützlichste Wissenschafft seye / als durch welche der Mensch seine reichliche Nahrung suchet / und zugleich das gemeine Aufnehmen des Staats befördert: Als ist nun dieselbe nach ihren Stücken besonders vor die Hand zu nehmen; Unerachtet solche Haus-Klugheit von vielen vor etwas geringes / und nur vor eine Verrichtung / die niemand als denen geringen und schlechten Leuten zukommet / gehalten wird: Allein die Erfahrung gibt / daß solche Meynung so irrig und so höchstschädlich ist / daß manche mit ihrem Schaden zu spät bereuen / daß sie ihre anfangs wol bestellte Haushaltung nicht besser regieret / und nun mit scheelen Augen anderer Leute gutes Aufnehmen / und häußliches Wohlseyn ansehen müssen. Dahero ein Rechtschaffener / vor sein eigen und aller der Seinigen Wolstand sorgender Haus-Patron / allhie einige dessen Pflicht-Regeln um so viel fleissiger und begieriger annehmen wird / als weniger zu glauben ist / daß er selbst wolle / daß seine Familie in Untergang gerathe: Obwol solche Lehren als Moralien / in das andere Cabinet oder Theil dieser Bibliothec könten verspahret werden. Die erste Grund-Regel nun ist:

1. Ein Hausvatter soll seyn gottsfürchtig / und gottseelig.

VOr allen Dingen muß ein Haus-Regent Gottesfurcht bey sich haben / als der am ersten nach dem Reich GOttes und nach seiner Gerechtigkeit trachtet / wolwissend / daß ihme sodann alles Zeitliche reichlich zufallen müsse / sonderlich da der höchste Haushalter / nur den Demüthigen Gnade gibt / und es nicht liegt an des Menschen Rennen oder Lauffen / sondern an GOttes Erbarmen / auch die Furcht des HErrn aller Weisheit Anfang ist / und wer den HErrn fürchtet / deme gehe es wohl / nach Aussage des Weisesten unter denen Menschen. Eccles. 1. Und wird er sich nicht hintern lassen / wann Gottesvergessene das Christenthum / und die den allerseeligsten

Gewinn mit sich bringende Ubung der Gottseeligkeit/ jeder geringen Nahrungs-Beschäfftigung nachsetzen/ und nach erhaschetem Reichthum erst gedencken gottseelig zu leben und GOtt zu dienen. Solte er auch sehen/ daß ohngeachtet dessen der Reichthum des Hauses solcher Leute groß wird / und lauter Wolleben darinn anzutreffen: So betrachtet er vielmehr/ daß sein als eines Gerechten geringes Vermögen besser sey/ als das grosse Gut solcher Gottlosen/ mithin ihme lieber erwehle/ ein nach Gottes Wort lebender Christ/ als ein vermöglicher Hausmann zu heissen/ welchen die strenge Hand des Höchsten leichtlich in merckliches oder gar in gäntzliches Verderben stürtzen kan.

2. Ein fleissiger Better.

SOlche Gottesfurcht wird ihme zeigen / wie er zum andern allein / und mit den Seinigen nicht nur Morgens / Abends/ vor- und nach dem Essen/ sondern auch mitten unter seinen häußlichen Beschäfftigungen/ ob wol offtmals mit innerlichen Seufftzern zu GOtt dem obersten Hausvatter betten müsse. Dann das andächtige Gebett ist gleich einem Canal/ durch welchen GOtt der HErr seinen Seegen und Gedeyen zu unsern Geschäfften herab fliessen/ und all unser Werck zu seiner Göttlichen Ehre verrichten lässet. Und gleichwie ein irrdischer Vatter seinen Kindern gute Gaben zu geben / zwar willig und bereit ist/ so thut er doch solches mit weit geneigterem Gemüth / wenn die Bitte des Kinds vorhergegangen: Also lässet auch der himmlische Vätter/ gewißlich den Menschen-Kindern alle Augenblick seine Gnad und Güte/ auch ungefodert widerfahren; doch hat derjenige / welcher unausgesetzt ein andächtiges Gebett-Gespräch mit GOtt hält/ und ihn um das nöthige zuvor anruffet/ eines weit gedeylichern Seegens sich zu versichern/ und zu glauben/ daß da andere durch Unterlassung des Bettens bey GOtt/ so zu reden/ gantz frembd werden; Er hergegen durch Unterhaltung der kindlichen Gebets-Correspondentz / bey demselben gleichsam in stätigem Angedencken bleibe/ mithin viele vätterlich-vergönnte Beschenckungen zugewarten habe / dann seinen Freunden gibt ers schlaffend.

3. Dem Aberglauben gehässig.

DAhero er dann drittens allen Beystand in häußlichen Vorfallenheiten/ von oben herab/ von dem der im Himmel wohnet/ und zu dem er seine Andacht gerichtet/ erwarten; nicht aber / da die Hülffe etwas ausbliebe / zu Seegensprechereyen / Bannungen / und andern vom Fürsten der Finsternuß herkommenden bösen Hülffs-Mitteln seine sträffliche Zuflucht nehmen / sondern/ der/ ob manchmal spät / doch gewiß kommenden Errettung und Beystand GOttes in Gedult erwarten solle: und lieber wollen/ daß/ der über mit Unglück/ sowol als mit Glück / sowol mit Leid als Freud / über die Menschen zu gebieten habende HErr/ das aufgelegte Creutz / wanns ihme beliebt/ wieder abnehme/ als daß er durch selbst gesuchte Schein-Mittel / die tragende Leyden etwas eher abschütte/ und dadurch demjenigen / der seine Ehre keinem andern/ noch seinen Ruhm solchen stummen Zauber-Götzen geben will/ die Ehre der Errettung hinweg raube. Er wird erfahren / daß er nicht ewig wird in der Unruhe gelassen / sondern also von GOtt mit Hülffe angesehen werden/ daß die vätterliche Versuchung erträglich/ wo nicht völlig geendiget/ und seine Sache sodann mit einem weit rühmlichern und seligern Ausgang begnädiget werde.

4. Ein fleissiger Leser Göttlichen Worts.

ZUm vierdten soll er seyn/ ein eifriger Liebhaber des Göttlichen Worts/ solches nicht nur zu Haus fleissig betrachten / sondern auch in offentlichen Versammlungen andächtig anhören. Zuförderst an dem von GOtt selbst zur Ruhe und zu Erwegung seiner täglich denen Menschen erzeigenden Wolthaten / eingesetzten Sabbath-Tag/ als an welchem ein gottseeliger Hausvatter/ nachdem er die Wochen über mit allerhand weltlicher Arbeit beschäfftiget gewesen/ von wercktäglicher Hindernuß frey/ dem Forschen in der Schrifft desto ungehinderter abwarten / mithin auf die folgende Wochen/ grossen Seegen zuwegen bringen kan: Dann da er am ersten nach dem Reich GOttes trachtet/ wird ihm das Leibliche alles zufallen. Und läst er sich nichts hindern/ wann er siehet/ daß andere durch jedes geringes und auf die andere Täge leichtlich zu verschiebenden Geschäffte/ von der so heylsamen Sabbaths-Feyer abschleichen; sondern gedencket/ daß dergleichen Leute gegen GOtt im Himmel/ als undanckbare und ungehorsame Knechte / gegen sich selbst aber / als eigengehässige Feinde sich aufführen: Angesehen sie dem Gebott ihres HErrn/ der da befiehlet in der Schrifft zu forschen/ und sein Wort nicht von dem Munde kommen zu lassen / sondern es Tag und Nacht/ und also auch am Sontag zu betrachten/ schnurstracks zu wider leben / und den am Tag des HErrn mit Hindansetzung des Gottesdiensts erhaschten Profit also ungedeylich machen / daß er unter den Händen zerstäubet / und wie von dem Winde weggetrieben wird. Inzwischen weiß er von unnöthigen Geschäfften / die unaufschiebliche Wercke der Liebe zu unterscheiden / als durch deren Abstattung dem grossen GOTT ein angenehmer Dienst geleistet wird / als da sind/ Krancke besuchen/ entstandener Feuersbrunst wehren zu helffen / den Nächsten zu retten aus Wassers und anderer Gefahr/ und dergleichen mehr.

5. Christ-frölichen Muths.

BEy solcher Auffführung kan er fünfftens getrost und munter seyn/ indeme er nicht nur eines gottgefälligen Standes sich erfreuen / sondern auch versichert seyn kan/ daß er in allem Vornehmen / und in allem bey dem Hausstand / selten ausbleibenden Creutz / auch mitten in Betrübnuß der hochschätzbaren Gegenwart des Höchsten tröstlich geniessen werde; sonderlich da er versichert ist / daß er alles leidet als ein Christ/ um der Liebe willen / dessen der ihm das Leyden aufgelegt; nicht aber als ein Verbrecher der von dem richtenden HErrn zu verdienter Straffe gezogen wird/ damit er empfange/ was seine Thaten wehrt sind.

6. Vor Empfangenes danckbar.

Ferner muß bey einem rechtschaffenen Haushalter die schöne Tugend der Danckbarkeit / für die von dem Höchsten unverdient empfangene grosse Gutthaten anzutreffen seyn: Dann er wird ermessen können / daß das anwachsende Aufnehmen seiner Familie / und die glückliche Erhaltung derselben im guten Stande / nicht von blosser seiner Arbeit / sondern allein aus GOttes Gnade herkomme. Ist aber in weltlicher Gesellschafft / ein undanckbarer Mensch also verhasst / daß man ihn des grösten Lasters beschuldiget / und fernerer Gutthaten unwürdig achtet: Was muß derjenige in GOttes Augen vor viele mißfällige Farben an sich haben / welcher desselben so herrliche Geschencke und reichlich zugeworffenen und erhaltenen Seegen / mit schändlichem Undanck annimmt und geniesset. Ja wie wenig würde er sich fernerhin Göttlicher Huld / Güte und Obhut würdig machen. Dahero in einem Hause nichts bessers und heylsamers kan vorgenommen werden / als das fleissige Loben und Dancken / da man GOtt allein die Ehre gibt / und spricht: **Nicht mir / nicht uns / HErr / sondern deinem Namen gib Ehre**; da man auch thätlich danckbar ist / und denjenigen / die es bedürffen / gerne etwas hinreichet / auch zu Erhaltung Kirch und Schulen / zu Ausbreitung des Reichs Christi nach Vermögen beyträget; Und also den Neben-Menschen / und viele Christen zu Mitabstattung des schuldigen Ruhms und Preises GOttes aufmuntert.

7. Im Gebrauch der Sachen sparsam.

Alle bisher erzehlte Tugenden zielen sonderlich auf geistliche Klugheit / welche ein frommer Haus-Patron / bey Führung seines Haus-Wesens anzuwenden hat; Es verbieten ihme aber dieselbe nicht auch weltliche Vorsichtigkeit zu üben / damit er sein Vermögen erhalte und vermehre. Hier nun soll er sich zuförderst die Sparsamkeit lassen befohlen seyn / indem ein ersparter Pfenning besser ist / als der erst gewonnen werden muß. Also befleissiget er sich das Seinige sparsam zu Rath zu halten / damit er dem himmlischen Hausvatter / welcher ihme die zugeworffene Güter nicht zu schändlicher Vergeutung / sondern zu kluger Verwaltung übergeben / gebührende Rechnung thun; dabey aber in seinem Hause so viel haben möge / daß er sowol in freudigen als traurigen Fällen und Gelegenheiten / die erforderliche Ausgaben bestreiten könne. Und solches geschiehet / wann er sich vor aller Verschwendung dergestalt hütet / daß er dem lüsterenden Maul nicht allemal sein Belieben erfüllet / hergegen mit mässiger Kost zu frieden ist / seinem Stand und Einkommen gleiche Kleidung führet; und bey aufzuwendenden Unkosten jederzeit das Unumgängliche von dem Nöthigen / und dieses von dem Entbehrlichen unterscheidet. Es werden sich schon Gelegenheiten ereignen / daß er mit Essen und Trincken / ihme nach Nothdurfft etwas zu gut thun / und wie man redet / sich lustig zu machen / etwas aufwenden kan / welches ihm dann so wenig verarget wird / als wann er ein sauberes Kleid übrig hat / oder sonst in etwas seine mässige Freude zeiget: Dann GOtt kan gar wol leyden / daß man sich mit seinen verliehenen Gaben also ergötze / daß auf hartes Erwerben / ein freudiger Genuß derselben folge.

8. Dem Geitz gehässig.

SO sehr er aber belobte Sparsamkeit liebet / so wenig soll er dem Geitz nachhängen / weil dieses die Wurtzel alles Ubels ist / und man sich wol vorzusehen hat / daß man nicht auf verbottene Mittel dencke / sich reich zu machen / nichts mit Unrecht sammle / oder zu sich reisse / dem unvermögenden Neben-Menschen nichts abzwacke; sondern gedencken / daß ein einziger unrechter Pfenning / zehen andere verzehre / und nicht auf die Erben komme; da hergegen das gerechte / ehrlich und gewissenhafft erworbenes Gut / auf späte Glieder absteiget / und mit gesegneter Vermehrung bey ihnen bleibt.

9. Gegen den Nächsten freundlich / zu erst gegen sein Eheweib / hernach gegen das Gesinde.

Zu Ubung dieser beyden letzteren Regeln füget ein kluger Hausvatter / ein freundlich- und liebliches Bezeugen gegen den Neben-Menschen. Zu erst gegen seinen Ehegatten und Hausgenossen / denen er sich zwar als einen Herrn und Befehlshaber / nicht aber als einen Tyrannen und Wüterich vorzustellen / befugt ist / der da wisse Ehrerbietung / Gehorsam und Ausrichtung des Befehls / vielmehr durch gelinde Worte / als ungebärdiges Poltern / oder harte Schläge von seinen Untergebenen heraus zu bringen. Sonderlich wird er den Respect, und Gegen-Ehrerbietung / so er von seiner Ehewirthin zu fordern hat / weit dauerhaffter zu seyn / verspühren / wann solche Forderung mit Höflichkeit begleitet ist; Zugeschweigen der guten Aufmunterung / welche ein so lieblicher Vorgang und Exempel / gleichwie bey allen im Haus arbeitenden Bedienten / also zu förderst bey der Hausfrauen erwecket und conserviret / zu fleissiger Treibung ihrer Arbeit / oder Abstattung ihrer Schuldigkeit / und im Gegentheil des grossen Ubels / so durch unnöthiges Hadern / Zancken und Poltern dem gesamten Hause zugezogen wird.

Dieweil man aber im Hauswesen schwerlich des dienenden Gesindes entbehren kan / so soll der Herr solcher Leute gleichfalls also mit ihnen handeln / wie er von seinem HErrn im Himmel tractirt zu seyn verlanget / nemlich mit Gelindigkeit und Liebe / so lang ihr eigenes Bezeugen keine Strenge erfordert. Im Fall aber die Schärffe zu brauchen / und sie des guten Tractaments sich selbsten unwürdig machen / so gehört freylich eine härtere Laugen auf ihre ungehorsame Köpffe / und ist ihnen so lang nicht nachzusehen / daß sie auf die Gutheit des Herrn in Tag hinein hausen. Inzwischen aber hat er dahin zu trachten / daß unter seinen Ehehalten / Knechten und Mägden / Taglöhnern / oder auch bey grossen und an unterschiedenen Oertern zuführenden Gewerb / unter denen Oberknechten und dem übrigen Gesinde / gute Ordnung und Einigkeit gestifftet und erhalten werde. Dahero er bey Annehmung derselben in seine Dienste / auf bekandte / gute / wohlberüchtigte Leute zu sehen hat / damit Müssiggang / Fluchen und Gezänck unter ihnen vermiethen bleibe. Und so es möglich / so theilet er

die Arbeit unter ihnen so aus/ daß allem Unfug und Widerwillen vorgebeuget werde. Anbey müssen solche Leute zum Kirchen-gehen/ Lesen/ Betten/ Catechismo und Frömmigkeit angehalten / und ihnen durchaus nicht gestattet werden/ daß sie die offentlichen Versammlungen muthwillig versaumen / und mittler Zeit aufs Land/zu Kirchweyhen/ Dantzen und andern zur Zeit des Gottesdiensts verbottenen Lustbarkeiten hinlauffen; Ferner veranstalten / daß sie ihre richtige Speise / zukömmliche Leibes-Versorgung / auch nach ankommender Zeit ihren versprochenen Lohn bekommen/ und in sonst zustossenden Fällen / Kranckheiten und Unglück/ mit Liebe und nach der Billigkeit behandelt werden / in Betrachtung / daß dergleichen / obwol hier auf Erden dem Stand nach/ dem Herrn selbst ungleiche und geringere Leute/ doch der Erwehlung nach mit der Herrschafft / eines GOttes und einer zu hoffenden Seeligkeit geniessende Mit-Christen sind / die durch gütige Behandlung / nur destomehr zum Fleiß und zu treuerer Suchung des Herrschafftlichen Nutzens beweget werden / mithin keine Ursache finden/ in andere Dienste zu gehen/ oder nach denselbe zu trachten welches Wechseln der Dienstbotten / nicht allemal vortheilhafftig vor das Hauswesen ist / sonderlich wann man neue unabgerichtete Leute bekommt/ an denen man wieder lange Zeit lehren muß/ ehe man sie unterrichtet und dahin bringet/ daß in ein und anderer Sache auf sie sich zu verlassen. Solches dann zu verhüten / sind gedachte Regeln vorzukehren/dadurch wird sich ein Hausvatter in so guten Ruff bringen/daß er nicht allein nach Verlangen und unausbleiblichen Zulauff die Wahl/ unter Dienstleuten bekommt/sondern auch lang in seinem Haus behalten und gleichsam anfesseln kan.

Zu denen Nachbarn nun zu kommen / so suchet man deren Widerwillen/ Feindschafft / Neid und Mißgunst/ durch behörige freundliche Aufführung um so viel sorglicher zu verhüten/ je näher sie uns sind der Wohnung nach. Solche nützliche Aufführung nun bestehet darinnen / daß man Anfangs / wann man durch Kauff / oder Bestand eines Hauses oder Gutes / in eine neue Nachbarschafft kommt / dahin trachtet / daß man nicht ohne vorhergegangene Kundschafft von denen anwohnenden Personen / in vertrauliche und so grosse Freundschafft gerathe/durch welche der gemachte Freund hernach prætendirt / daß man fast sein gantzes Haushalten und Umgang mit andern Leuten nach ihme richte/ oder zum wenigsten leiden muß / daß man täglich und stündlich von ihme überloffen/ in allen Vornehmen gemeistert/ getadelt/ ja wol gar verspottet wird/ ja/ wann mit der Zeit einige Feindschafft darzwischen kommt/ so ist der Verdruß von solchen Leuten unerträglich/ und sollte man sich lieber wünschen / in den wüstesten Oertern der furchtsamsten Einnöde zu wohnen/ als neben einen einzigen anfangs freundlichen/ hernach aber feindlich- und mißgünstig-gewordenen Nachbarn. Derjenige/ so diese Trangsal ausgestanden/ wird glauben können/ es seye etwas hartes/ wann/ wie man sagt/ die Juden/ dem/ so sie was recht übels gönnen möchten/ einen bösen Nachbarn anwünschen: und darff sich derjenige/ der solchem übel durch vortheilhafftige Wohnungs-Veränderung entgehet / nicht wenig glücklich achten und froh seyn/ wann er nur als ein Einßmann/ das ingehabte Haus oder Landgut besessen / mithin bessers Nachbars-Glück nach Belieben suchen kan.

In seinem übrigen Umgang mit dem Neben-Menschen/ soll er sich nicht weniger Christlich / friedlich / dienstfertig und freundlich finden lassen. Niemand hassen / noch Böses anwünschen; von sich selbst nicht allzuviel halten / sondern dahin trachten/daß er alle Menschen durch Höflichkeit an sich ziehe / damit er mehr Freunde als Feinde bekomme; Mit niemand leichtlich durch Zanck und Hader zerfalle/ damit er im Fall Bedürffnüß / gegen Freundschafft- und liebliches Bezeugen fordern und erwarten könne/ nach der Heil. Regel des HErrn: **Was ihr wollet daß euch die Leute thun sollen / das thut ihr ihnen auch.** Dadurch wird man seinen Christlichen Glauben und brüderliche Liebe gegen männiglich im Werck und in der That erzeigen.

Gegen diejenige aber/ welche ihm in seiner Profession Profit bringen müssen / wird ein häuslicher Mann wissen / respective Unterthänigkeit/ Submission, Höflichkeit und Freundlichkeit zu gebrauchen. Ein unterthäniges Compliment, oder höfflicher Wort kan ihm vielen Gewinn zuziehen/daß derjenige/ welcher seines Rahts/ Waare oder Arbeit sich bedienet/ ein andermal wiederkommt und neuen Verdienst bringet. Er gedencket/daß heut zu Tag der Gewinnsuchenden Leute viel werden / die froh sind/ wann sie nur Gelegenheit haben können / etwas zu verdienen/ und das erstemal von einem Kunden nur halben Profit nehmen / damit sie das andere mal den gantzen herbey ziehen mögen. Ja sollte er sein Gewerb und Handthierung in besten Gang gebracht haben/ so glaubt er / daß er doch auf seiner Hut stehen/ und sich befleissigen müsse / daß jedermann gute Dienste/ unverfälschte Waare/ rechte Maas / Gewicht/ und geschwinde Abfertigung bekomme. Dieses ist das bewährteste Mittel/sich gute Nahrung und nutzlichen Gewerbs-Gang zuwege zu bringen / mithin sein Glück nach Beschaffenheit der führenden Professions- und Lebens-Art fest zu gründen/ und in fortwährendem Flor zu erhalten.

Weil aber der Arme auch ein Nächster ist/so soll ihn ein begüterter Haushalter auch also ansehen und da derselbe selbst bedürfftig / ihn erstlich in Kauff- und Handlung nicht unchristlich übernehmen/ hernach auch nicht aufhalten/ sondern den verlangten Dienst suchen bald zu verrichten / oder die Waare einzusenden/ weil bey ihnen wahr ist / daß der doppelt dient und doppelt giebt/ der geschwind dienet und die Gabe ihnen bald angedeyen lässet.

Gegen Bettel-Arme aber schliesst er sein Hertz auch nicht zu / sondern stehet wohl / wanns seyn kan/ von seiner Arbeit auf/ und reicht dem Elenden etwas dar. Er siehet aber zu/ daß wo er etwas dargiebt/ solches mit Freundlichkeit geschehe/ und gleichsam mit einem guten Wunsch / daß GOtt dem Armen helffen wolle/ dann **einen willigen und frölichen Geber hat GOtt lieb.** Sollte er aber von Leuten/die noch wol ihr Stück Brod verdienen können/ angelauffen werden/ so gibt er ihnen nichts / weiset sie zur Arbeit und bricht bey solchen ungestümmen Bettlern ab/ damit er auch an die/ so nicht vor die Thür kommen/ gedencken könne. Wie mancher sitzet in Armut und darff es nicht sagen / endlich sucht er Hülffe bey einem Christlichen Mann/ und so er etwas bekommt / bittet

er vor das Heyl seines Helffers / welcher von GOtt alles wieder bekommt/ und vielleicht mit vielem Interesse, dann so der HErr nicht einen Becher kaltes Wassers dem Dürfftigen gereichet/ unbelohnt lassen will / wie wird er demjenigen Gutes thun / der aus Mitleyden nach Vermögen auch etwas zu Speisung dessen beygetragen. Dahero ist das Allmosen nicht für eine Ausgab anzusehen/ sondern als eine Einnahm/ dann der Dürfftige hat ihm vielleicht hundertfältigen Göttlichen Seegen mitgebracht. Hätte er endlich nichts zu geben/ so wird er doch sanfftmüthige Worte haben / und den Armen mit Liebe von sich gehen lassen / ohne dem Betrübten durch rauhe Worte noch mehr Betrübnuß zu machen.

10. Im Vornehmen verschwiegen.

HIerzu kommt noch eine nöthige Klugheit/nemlich die Verschwiegenheit / welche dasjenige / so ein Hausvatter vorzunehmen sich entschlossen / geheim hält / damit ihme nicht so leicht sein Vorschlag gehemmet/ gehindert/schwehrer oder wol gäntzlich rückgängig gemacht werde. Dann niemand glaube / er sene ohne Feinde / oder wenigstens ohne Beneider und Mißgünstige. Ja wann er auch wüste/ daß er lauter Freunde habe / so ist doch der Ausgang der vorgenommenen Sache ungewiß / und der Mensch nimmt sich offtmals etwas vor / und meinet/ es könne nicht anderst als nach seinem Sinn gehen/ da doch GOTT ein anderes beschlossen/ vor den Menschen/ das Gegentheil verträglicher befindet/und das Werck viel anders ausschlagen lässet / als es zu vermuthen gewesen. Dahero die voreyliche und vor der Zeit gegebene Nachricht nichts anders / als Anfangs ein grosses und curiöses Warten / nachgehends bey widrigem Erfolg aber ein frolockendes Lachen verursachet/ und einen solchen Plauderer doppelt unglücklich machet / indem ihm erstlich sein Unternehmen nicht wie er gewünschet/ fortgegangen/ und zum andern zu seinem Schaden noch ausgelachet wird. Es ist dißfalls ferner anzurathen/ daß man auch sonsten wenig von sich und seinem führenden Hauswesen rede / dann unterweilen ist kaum einer/ der ihm einen solchen Discurs gütlich auslege. Erzehlet er seinen unglück-oder nicht allzuglücklichen Haus-Zustand/ bloß solchen dem Freund zu offenbahren / so bekommt er dadurch keine Hülffe/ und ist viel/ so er nur Mitleiden findet; Erzehlet er aber sein Aufnehmen / seine gute Nahrung und ansteigendes Glück / so gründet er solches durch Reden darvon / nicht fester/ sondern will es selbsten vieler Beweglichkeit und feindlichen Anstössen aussetzen. Und weil der Zuhörer nit so gar gering seyn wird/ daß er nicht auch etwas bey sich finden sollte / welches er als glücklich herauszustreichen begierig ist / damit er nicht geringer seye; so muß dann der/welcher zu erst geredet/diesen wieder anhören / es komme ihn so sauer an/ als es wolle. Man glaube nur/ daß das Wohl und das Ubel eines Hauses / sich von selbsten in der Stadt ausbreite/ und so beydes möglichst verschwiegen gehalten worden/ bey dem Wohl gar bald Leute in dem Hause sich einfinden werden/ die die Hafen-Freundschafft zu suchen kommen; bey dem Ubel aber man noch die Vergnügung hat/ daß die Neugierigen an dessen Gewißheit zweifflen müssen / und zu keiner gründlichen umständlichen Erfahrung gelangen können. Vergebens sagt das Sprüchwort nicht: **Die Zunge ist ein kleines Glied/ und kan dem gantzen Menschen so grossen Schaden zuziehen.** Solte David / welcher das höchste Königs Glück und das tiefste Flüchtlings-Elend wechselsweis versuchet/ umsonst gesagt haben? **O daß ich könte ein Schloß an meinen Mund legen und ein fest Siegel auf mein Maul drucken / daß ich dadurch nicht zu Fall käme / und meine Zunge mich nicht verderbte.**

11. In Aufsicht der Arbeit und Geschäffte embsig.

NUn folget die Führung des Hauswesens selbst/ dessen Haupt sich keine Mühe dauren lassen soll / die würckende Glieder also zu dirigiren / daß sie den Nutzen des gesamten Leibes vortheilhafftig befördern. Ich will sagen / wann ein Hausvatter gesehen / wie er gegen GOtt fromm / gegen den Nächsten Christlich/ gegen die Seine verträglich/ und gegen die/ so ihme Gewinn bringen/ höfflich sich aufführen soll / so sorgt er ferner vor klügliche Führung seines Gewerbs in dem Haus oder auf dem Gut selbst. Solchemnach lässet er sich nichts aufhalten/ denen Arbeitern inn- oder ausser dem Hause fleissig nachzugehen/ um sichere Kundschafft einzuziehen/ ob alles so gethan wird / daß er Nutzen davon hat. Ein gegebener Befehl und gute Anordnung der Arbeit ist sehr profitabel; aber so es möglich / daß der Befehlhaber die Vollziehung seines Willens mit ansehen kan / so ist doppelter Nutzen zu hoffen: dann da muß alles ordentlich und zu rechter Zeit geschehen / und durch des Herren Gegenwart ist das Gesind arbeitsamer und verrichten ihr Werck mit mehrerer Behutsamkeit; wiewol bey demselben auch die Kunst/ einige geringe Fehler ohne Zorn über die Knechte zu übersehen/bleiben muß/ weil / wo man alle Kleinigkeiten bereden wollte/ und sogleich die Straffe darzu thun/ so würden die Dienstbotten so schüchtern gemacht/ daß/ aus allzugrosser Sorg nit zu fehlen/ sie mitten im möglichsten Fleiß stolperten/und sich nicht zu begreiffen wüsten. Nur das vorsetzliche Verderben der Sachen muß gestrafft/ und die gar groben Fehler verwiesen werden/ das Geringe aber siehet ein kluger Herr nicht/ ob ers gleich siehet/ und trachtet auf andere Weise zu helffen. Und ist dieser Reimen nicht ohne Ursach entstanden:

Der Herr muß selber seyn der Knecht/
Wann alles soll zugehen recht.

Abends läst er seine Bediente zu sich kommen/ und theilet unter sie aus die Arbeit des folgenden Tags/ damit jeder wisse/ was er zu thun hat. Des Morgens aber schauet er wieder um/ ob und wie ein jeder sein anbefohlenes Geschäfft verrichtet. Und solle billig ein Hausvatter des Abends der letzte im Beth/ und des Morgens der erste auf seyn: auch zu Zeiten wol des Nachts aufstehen / sich im Hof umsehen und hören/ was vorgehet / ob kein Vieh schreye / Feuer aufgehe oder Diebe einbrechen ꝛc.

Ferner soll ein fürsichtiger Hauswirth auf dem Land / sowol Morgens als Abends / oder doch wochentlich einmal/ sich angelegen seyn lassen / in die

Ställe zu gehen / um zu sehen/ wie sein Vieh / sonderlich die Pferde stehen und gewartet werden : Wie dann das Vieh gesund zu erhalten / das beste Mittel ist/ wann man fleissige und beständige Aufsicht hat/ daß Pferd und Rind-Vich / gesunde Wayd / Futter / saubere Bahren und Krippen/ linde Streu und wolverwahrtes Dach habe; Dahero jener kluge Hausvatter an seine Stall-Thür ein grosses Aug mahlen lassen / mit der Uberschrifft : **Des HErrn fleissiges Aug.**

Nicht weniger führet ein verständiger Haushalter eine richtige Haus-Rechnung / daß er nemlich die Einnahm und Ausgab/ so wol an Geld / Vieh/ Getraid/ Obst und andern Dingen/ jedes besonders ordentlich aufschreibe / damit er sehen und wissen kan/ wer ihm oder wem er schuldig seye / wo dieses oder jenes hingegeben/ damit er viel Nachdencken erspahre/ und alle Unrichtigkeit verhütet bleibe. Anbey auch hat der Landmann zu mercken / daß er wol thue / wann er aufschreibet / was und zu welcher Zeit/ diese oder jene Arbeit gethan worden / so kan er desto leichter wissen / ob dem Acker oder Land sein gehöriger Bau gegeben worden oder nicht. Wie aber solche Schreiberey füglich einzurichten / wird in dem andern Cabinet oder Theil zu sehen seyn.

Das Andere Capitel.

Von der Haus-Mutter/ und ihre Person angehende Pflichten.

MAs bey dem Haus-Vätter / von Gottesfurcht/Gebett/ Unterlassung des Aberglaubens/ Liebe zu Göttlichem Wort/ Kirchengehen/ Sonntags-Feyer/ Abstattung des Danck vor empfangenes Gute / Vermeydung des Geitzes/ und Bezeugung gegen den Nächsten gemeldet worden / gehet auch die vor das Aufnehmen der häuslichen Nahrung mitsorgende Haus-Mutter an wann sie anders den Titul einer Gott-gefälligen/ klugen/ rechtschaffenen Frauen davon tragen / und sich dabey glücklich sehen will. Inzwischen aber sind einige ihre Person und die Führung des Haushaltens insonderheit betreffende Obliegenheiten / in obacht zu nehmen und abzustatten/ die erste ist:

Eine Haus-Mutter soll seyn 1. zu helffen / und mit zu arbeiten begierig.

GLeichwie überhaupt ein Weib dem Mann zur Gehülffin gegeben / so zeigt sich sobald/ was ihres Ambtes seye / nemlich mitzuhelffen; nicht aber sich vor die vornehmste Person im Haus zu achten / oder wol gar sich davor aufzuwerffen. Und ist diese Ordnung allen Weibs-Personen bekandt / ob sie wol nicht alle derselben nachkommen. Ja mancher wäre zu frieden/ wann er keine Beyhülffe bekommt/ wann er nur nicht gehindert würde : Dann da gedencken viele Frauen/ sie seyen nur deswegen im Hause / daß sie mit schlaffen/ ruhen/ müssiggehen und Sesselsitzen die Zeit hinbringen dörffen. Doch die Kluge betrachtet/ daß sie denen Männern / in Führung der Nahrung/ Gewerbs oder Ambtes/ hülffliche Dienste zu leisten/ schuldig seye / da sie sich befleissiget ihrem Ehegemahl an Höhertreibung seines und ihres Wolseyns beförderlich zu seyn. Solches geschiehet/ wann sie den von dem Mann errungenen und in das Haus gebrachten Gewinn suchet/ in demselben zu erhalten / wol anzuwenden / und sorglich zu verwahren : alles wol verschliesset / dem Gesinde nicht über alles leichtlich trauet / oder über Behalter schicket / da sie sehen/ was ihnen anständig/ und auf Gelegenheit/ solches zu erhaschen/gedencken können. Gewiß ist/daß durch kluges hinlegen und ordentliches herausgeben / derer zu verzehrenden Dingen/ so viel erspahret wird/ als der Mann durch mühsame und schwehre Arbeit erwerben kan. Das Hab ich ist besser als das Hätte ich; und ein erspahrter Pfenning ist gewisser/ als der erst zu gewinnen. So kan auch der Mann nur auf reichliche Herbeyschaffung des Profits gedencken / wann er sich auf seine Ehewirthin / wegen geschickter Anwendung desselben/verlassen/ und nicht sorgen darff / daß derselbe sorgloß verschleudert/ verschleppt/ vertragen und in unnöthigen/ oder gar in naschhafften Dingen verthan wird.

2. Ihren Ehemann/ das Gesinde/ mit nöthigem Essen zu versorgen/bekümmert.

ES ist bekannt/ daß wie alle Sorge / also sonderlich die Hausorge/ dem/ der solche rechtschaffen führet/ die Kräfften also nehme/ daß wo es an Mitteln fehlet/ sich wieder zu laben / des Hausherrns-Regiment von schlechter Dauer ist. Dahero die Frau im Haus Sorge tragen soll / daß der Mann nicht Hunger leide / sondern mit wolgekochtem Essen versehen werde. So hätte auch das Gesind wenig Lust zu arbeiten / wann der Hunger in ihrem Magen keinen Frieden geben würde/ da hergegen die Arbeit viel munterer angegriffen wird / wann Dienstbotten ihre zwar ihnen zukömmliches geringes / doch aber gut gekochtes Essen bekommt. Dadurch bleiben sie gesund und geschichet durch Kranckheit keine Hindernuß in ihrer täglichen Arbeit/ und bringt ihre Versaumnuß darinnen/ nicht mehr Schaden/ als etwan ein wolverfertigtes Essen gekostet hätte.

Ferner würde es der Frauen und ihrem Hauß geringen Vortheil bringen / wann ihre schlechte Kost den Mann ins Wirthshaus triebe/ allda eine bessere zu suchen : welches ihme nicht zu verargen / wann den schändliche Geitz das Weib dergestalt besitzet / daß ihm kaum Brod und Wasser genug gegeben wird. Man hat viel Exempel / daß Weiber gefunden werden/ welche gerne wünscheten/ daß ihre Männer den Pferden gleiche Arbeit thäten / und auch mit ihrer Kost/ als Heu und Stroh gefüttert / oder gar von der Lufft gespeiset werden könten. Wie nun solche Gattung der Hauswirthinnen wol die schlimmste ist/ so sind diejenige nicht viel besser / welche zwar dem Mann zu seiner Erhohlung noch wol ein Stück Essen gönnen / aber so viel Kunst nicht besitzen/ noch lernen mögen / wie sie eine Suppe kochen / ein Gemüß und Fleisch sieden sollen : Dann was der Mann bey jene/ aus Karchheit nicht bekommt / dessen muß er bey diesen aus Mangel der Geschicklichkeit entbehren : und ist ihme eben so wenig gerathen / daß er das vorgesetzte Essen / vor zu vielem Saltz / Gewürtz / und Schmaltz nicht essen kan / als da ers nicht auf dem Tisch bekommen.

3. Dem Zancken gehässig.

WAnn eine Tugend-liebende Frau ansiehet / daß sie nicht die erste / sondern die andere Person im Haus ist / so wird sie nicht begehren / daß sie die Ober-Herrschafft darinnen habe. Solte auch ihr Verstand und Klugheit sie dahin gebracht haben / daß das Haupt des Hauses sie zu einer Mit-Regentin also angenommen / daß er ihr über das Geld vertrauet / und sie seiner Anschläge / ehe er sie ausführet / theilhafftig machet / so wird sie niemal gedencken / daß der Mann solches zu thun schuldig sey / und sie nicht vergessen müsse / daß der Weiber-Verstand / und dero Einrathen wohl könne angehört und angenommen; doch aber auch / wann man sich ein Recht daraus ziehen wolle / schlechterdings verworffen werden könne. Vielmehr ist sie besorget / wie sie ihrem Mann / seine ohne Verdruß nit abgehende Arbeit versüssen möge: sintemal demselben keine geringe Vergnügenheit bringet / unter allem Schweiß seines Angesichts / wann er weiß / daß er bey seiner Verrichtung in dem Haus / oder nach vollendeten Geschäfften ausser demselben versichert ist / daß er von dem Weib mit friedfertigen Augen angesehen / oder bey seiner Heimkunfft mit Freundlichkeit empfangen wird. Zugeschweigen / daß Zwistigkeit und Gezänck / sonderlich wann solche Laster einreissen / und eine zeitlang dauren / allen Unseegen und Unglück mit sich führen / und den ohnedem allerhand Bekümmernuß / Angst und Plagen bey sich habenden Ehestand gantz unerträglich machen. Ja sollte man einen dißfalls unglücklichen Haus-Vatter fragen / ob er sich wünschete das Leben lang zu haben / und ob solches nicht / so zu reden / ein lebendiger Tod heisse / so würde man keine andere Antwort bekommen / es wäre dem allerdings also / und würde er einem Löwen eher verzeihen / wann er durch sein zerreissen / ihme geschwind das Leben nehme / als daß sein haderhafftiges Weib durch ihre anhaltende Zanckbisse / ihn in langer Zeit erst in den Tod leget. Thut also eine friedsuchende Frau besser / sie gebe zur Zeit des Mißverständnüsses nach / so viel möglich ist; stelle aber nachdem die hitzigen Gemüther beyderseits besänfftiget / dem Mann seine begangene Thorheit in der Güte und mit sanfftmüthigen Worten vor / so muß entweder derselbe ein erklärter Polterer und Zäncker sein / dessen andermahliges Hadern sie hernach nicht mehr anzuhören oder zu achten schuldig ist; oder er wird in sich gehen / sein Unrecht erkennen / und sich friedsamer aufführen / und gedencken / daß das Weib / wo sie einen guten Rath mittheilen kan / auch anzuhören seye / und wie zwey Augen mehr sehen als eins / er auch der Frauen Gesicht nicht vor lauter Finsternuß zu achten habe. Woraus erhellet / daß man allerdings denen Frauen ihre Gerechtsame zugestehet / Krafft welcher sie befugt sind / dem harten Tractament der Männer alles mögliche vorzukehren / nur daß solches nicht auf eine Herrsch-süchtige / sondern auf eine friedstifftende Manier geschehe.

4. Vor gute Kinderzucht sorgsam.

DEm Weib will sonderlich auch gebühren / sich der Versorgung und Zucht der Kinder nachdrücklich anzunehmen / und an Fleiß und Auffsicht auf die Kinds-Mägde / nichts ermanglen zu lassen / damit nicht nur die Kinder ihre von GOtt beschehrte gerade Glieder behalten / sondern auch die so höchstnöthige Auferzucht und Anführung zur Tugend und Geschicklichkeit angelegenst getrieben werde. Es haben wol vornehme Frauen sich aller vorgekommenen Lustbarkeiten / als Mahlzeiten und Gesellschafften / ja wol gar denen Hochzeiten der nächsten Anverwandten / sich entschlagen / nur daß sie zu Haus bleiben / und ihre Kinder möglichst versorgt wissen möchten / zu Beschämung mancher geringeren Weiber / welche allen Frölichkeiten nachlauffen / und inzwischen zu Haus denen sorglosen Mägden ihre Kinder anvertrauen / und vieler Gefahr also aussetzen / daß ihre schöne Leibs-Gestalt durch Fallen bucklicht gemacht / oder ein Arm oder Bein verzuckt wird. Wie aber beyderseits Eltern ihre Kinder zu guten Sitten und Wissenschafften anführen sollen / und wie solches anzustellen / wird / so GOtt will / in dem andern Theil ausführlich gezeiget werden.

Das Dritte Capitel.

Von denen am Haushalten mitarbeitenden Kindern.

Kinder sollen erstlich seyn dem Elterlichen Befehl gehorsam.

GLeichwie die Kinder von denen Eltern nicht nur das Leben haben / sondern auch bey anwachsenden Jahren getreuer und sorgsamer Erziehung geniessen / daß sie nicht nur Essen / Trincken / Kleidung / und andere Versorgung lange Zeit haben müssen / biß sie zu dem Alter / Verstand und Kräfften gelangen / daß sie zum Haus-Wesen und dessen Beförderung / nützlichen Beytrag thun können: so sollen sie sich fein bald dem Elterlichen Befehl gehorsam darstellen. Dieses geschicht / wann sie die wolgemeinte Zucht und Anweisung annehmen / und ohne Murren ihre anbefohlene Geschäffte / nach dem Sinn ihrer Eltern ausrichten / mithin nicht klüger seyn wollen / als erfahrne Alte / sondern nach bekommener Vorschrifft ihr Werck treiben. Dann so die Sache übel ausschlägt / hindern sie vielmehr den häuslichen Nutzen / als daß sie ihn befördern / und alsden Schaden auf sich selbst werffen.

Diese Lehre haben auch die Stief- und Pfleg-Kinder / in Ansehung der genossenen und geniessenden Gutthaten / anzunehmen und ins Werck zu richten / in Betrachtung / daß auf ihren Stief- und Pfleg-Eltern oder Vättern / keine geringe Sorge lieget / ihre Angelegenheiten zu verwalten / und sie schuldig sind / solche tragende Last / durch gehorsame Aufführung zu versüssen.

2. Zum Mitarbeiten willig.

SO bald die Kinder zu erforderlichen Jahren und Kräfften gelanget / denen Eltern würckliche Dienste zu leisten / so müssen sie sich als fleissige Mitarbeiterinnen am Haus-Gewerb bezeigen. Die Söhne sind bemühet dem Vatter im Ambt / Beruff / Handwerck und Nahrung / einige Erleichterung zu verschaffen / gedenckend / daß wer nicht arbeitet / auch nicht

essen

essen solle. Und obwol öffters die Söhne andere Professionen/als die Vätter führen/ erlernen müssen/ sonderlich wann der Brüder viel sind ; so haben sie doch dahin zu trachten/ daß bey Erlernung dessen/was sie sich gewehlet/ denen Eltern keine unnöthige Unkosten gemacht werden. Manche Kinder sind so gottlos / daß sie das Geld/so etwas rechtschaffenes zu erlernen gereichet/ oder in die Frembde geschicket wird/ verthun/ oder doch nicht also anwenden/ als der Eltern Absicht ist. Dadurch sie aber nicht nur dem gesamten Hause schlechte Beyhülffe/ sondern sich selbst den grösten Schaden thun / und auf die nachkommende klügere Jahr nichts anders als eine sodann zu späte Erkänntnuß / Reue und Klagen über übelangewandte Unkosten / und gegenwärtige Bedürfftnuß muthwillig zuziehen: verständigere Söhne gedencken fein beyzeiten/ daß aller beförderte Nutzen auf sie zurückfalle / und daß die Eltern bloß um der Kinder willen arbeiten / damit solche nach ihrem Ableben in der Welt wohl leben mögen.

Die Töchter aber/ so bald sie die Hände nützlich führen können/ lassen sich angelegen seyn/ der Mutter in dem Haushalten fleissig beyzustehen. Demnach so es ihrem Stand zukommt/ so nehmen sie allerhand häusliche Verrichtungen über sich / um/ in der Stuben / Kuchen/ Keller und in andern Oertern der Wohnung/ die vorfallende Geschäffte besorgen zu helffen. Sie gedencken mehr auf Nutzen-bringende Dinge / als auf viele Zeit wegnehmende Ankleidung/ und enthalten sich alles dessen / was unnöthige Ausgaben verursachen kan.

3. Dem heimlichen Entwenden feind.

INsonderheit hüten sich wolgeartete Söhne und Töchter vor verdächtiger Entwendung des verwahrlich hingelegten Geldes oder eßbaren Sachen / daß sie solche weder übel anwenden/ und selbst naschhafft verzehren / noch durch heimliches Zuschieben an das Gesinde und Beyläuffere der Haushaltung verschleppen / angesehen dadurch der Menage ein merklicher Stoß geschicht. Man hat aber noch wol gesehen/ daß dergleichen Hausverderbende Kinder / welche diejenige Speise / die sie gar nicht oder doch nicht zweymal auf dem Tische sehen/und daher Anstalt machen wollen/ daß solche an anhangende Leute gekommen/ dieselbe nachgehends im Alter nicht einmal haben können/ und froh gewesen wären/ wann noch geringeres Essen ihren Hunger gestillet hätte.

4. Gegen dem Gesinde friedsam.

MIt dem Gesinde gehet ein verständiger Sohn oder Tochter also um/ daß der Land- und Hausbauende Friede/ durch Gewäsch/ Gezänck und ander schlechten Nutzen-bringende Dinge nicht gestöhret werde / sondern gehörige Liebe und gutes Vernehmen/ durch welches dienende Leute zur Arbeit aufgemuntert werden/ beständig bleibe. Man sollte glauben / es thäten solches die Kinder ohnedem / wann nicht einige gefunden würden / welche so starck an denen Haus-Bedienten hangen/daß sie derenselben Nutzen wohl eher befördern/als den Elterlichen oder ihren Eigenen; zugeschweigen daß sie die von Knechten und Mägden begangene Fehler und Schaden verursachende Aufführung vor Vatter und Mutter zu verdecken helffen. Kluge Kinder lassen das dienende Volck in seinem Wehrt / übrigens sehen sie gerne/ daß darauf gearbeitet werde / und so sie sehen sollten/ daß Unfug vorgehet/Unfried und Fahrlässigkeit einreissen wollen / so weissen sie dieselbe zum Fleiß und zur Friedfertigkeit / und hinterbringen den Eltern deren übles Verhalten. Weil auch diese dienstbare Leute gar offt waschhafftig sind/ so müssen die Kinder ihnen nichts / als was ihnen zu wissen nöthig ist/ kund machen/ damit sie nichts ausplaudern / mehr darzu setzen/ und dem häuslichen Wesen keine Hindernuß zufügen können.

Das Vierdte Capitel.

Von denen um Lohn dienenden Haus-Personen/ als Knechten/ Mägden und Taglöhnern.

Dienstbotten sind erstlich gottesförchtig.

STehen/ da wir von dem Hausherrn geredet/ die Gottesfurcht und Ubung der Gottseeligkeit der Hausherrschafft anbefohlen worden/ so haben Haus-Bediente solche ja nicht hintanzusetzen; sondern des Gebets insonderheit / und dann aller angerühmten Tugenden embsig sich zu befleissigen/ vor Fluchen/ Schwöhren und anderem unnützen Reden sich zu hüten/ mit ihrem Mitknechte sich friedlich begehen / und/ kurtz zu sagen / einen solchen guten Wandel führen / daß nicht nur ihre Arbeit ein glückliches Gedeyen habe/ sondern in dem Haus und ausser demselben ein gutes Lob erwerben / mithin dardurch bey Veränderung der Herrschafft / anderwärts leichtlich befördert werden mögen.

2. Gegen die Herrschafft Ehrerbietig.

ES geben rechtschaffene Ehhalten ihren Obern gebührende Ehrerbietung/ nicht nur/ weil sie Kost/ Lohn und Versorgung von ihnen bekommen/ sondern in Ansehung/daß GOtt/der sie zu Knechten und Mägden gemacht/solches verlanget; dann er hat ihnen solche gebietende Personen zu Herren gesetzet/ und will / daß diese seine Ordnung soll gehalten und beehret werden; und so er gebotten/ jedermann Ehre zu geben/ so wollen/in Ansehung der Bedienten/die Herren/ in deren Brod sie sind/ vornemlich darunter verstanden seyn; so gar / daß der geringste Burgersmann von seinen Gesellen und Handreichenden Leuten / solche Ehrbezeugung nach seiner Art zu fordern befugt ist.

3. Dem herrschafftlichen Befehl gehorsam.

UBer die bey denen an das Hauchalten Hand-anlegenden Kindern angemerckte Pflichten / hat ein Knecht oder Magd sich zu Ausrichtung des empfangenen Befehls willig zu erzeigen / und denselben also auszurichten / daß das gemessene Gebott und nicht das eigene Gutdüncken hervor scheine. Solte aber etwas ihrem Belieben überlassen seyn / so sollen sie

solches darnoch so ins Werck richten/ daß der Herrschafftliche Nutzen befördert werde.

4. Bey denen der Herrschafft gehörigen Dingen getreu/ und von reinen Händen.

KEine geringe Ehre ist den Bedienten/ wann von ihnen kan gesagt werden/ daß man angreiffliche Sachen vor ihnen nicht verschliessen darff/ weil es kan liegen bleiben/ ohne daß etwas darvon entwendet werde. Je rarer aber solche Tugend ist/ und je seltener sie bey Knechten und Mägden anzutreffen/ je mehr haben sich solche Leute derselben zu befleissigen. Inzwischen wäre noch rühmlicher/ wann sie sich derer zu Verfertigung eines Wercks/ von der Herrschafft bekommenen Sachen/ also bedienen/ daß nicht mehr davon verbraucht werde/ als höchstnöthig ist. Zum Exempel/ wann ein Bedienter die Erlaubnuß hätte/ bey Bedürffnuß zwey Liechter anzuzünden/ er könnte aber/ ohne sich zu behelffen/ bey einem einzigen genug sehen zu seiner Arbeit/ und zündete nur eines an/ thäte aber solches in Absehen/ das herrschafftliche Beste in solchem Stück zu befördern/ so wäre solches eine Treue/ die nicht genug zu loben/ noch ihres gleichen hätte. Ja obwol solche und andere der Herrschafft im Verborgenen erwiesene Treue vielleicht von der Herrschafft unvergolten bliebe; so würde doch der höchste Haushalter/ der ins Verborgene siehet/ sie ihm vergelten öffentlich. Es ist aber mit solcher Treue/ der Fleiß also vergesellschafftet/ daß beyde Tugenden nicht voneinander zu trennen. Dann wäre gleich ein Knecht so geartet/ daß er kein Verlangen nach denen Herrschafftlichen Gütern hätte/ wäre aber dabey faul und verdrossen/ so versäumte er so viel als etwa ein anderer wegnehme oder verbrauchete. Dahero wann ein Dienender will treu heissen und davor gehalten seyn/ daß er nicht gerne etwas dem Herrn gehöriges an seinen Händen kleben lässet/ so kehret er auch alle Möglichkeit vor/ daß durch seine Nachlässigkeit und Unfleiß demselben kein Schade zuwachse.

Sollte endlich die Verschwiegenheit bey einem Arbeits-Gehülffen seyn/ so wären alle erforderliche Beschaffenheiten bey ihme anzutreffen. Es erfahren stille/ und ihr Werck gerne vor sich führende Hausleute/ was es um waschhaffte Mäuler/ vor denen man nicht ein einziges Wort reden darff/ insgemein vor eine unerträgliche Beschwehrnuß seye/ insonderheit aber können sie solche Untugend an ihrem Gesinde nicht leiden. Sie haben lieber schlechte Bedienung/ als daß sie wegen des Anhangs/ den ihre Bediente mit andern/ auch höhern Leuten haben/ und dahero selten ausbleibender Plaudershafftigkeit/ alle Augenblick einiger Mißverständnuß/ Zanck und anders Unfugs von Nachbarn und andern sich befürchten müssen. So daß diejenige/ die solchem Laster ergeben sind/ leichtlich von ihnen aus dem Dienst gehoben/ und um ihr Glück gebracht werden. Dahero befleissiget sich ein treuer Knecht ferner auch eines reinen Mundes/ also daß er nicht nur heimliche oder auch gleichgültige Sachen/ in dem Herrschafftlichen Hause/ worinnen sie geredet worden/ lässet/ sondern auch Leuten/ die ihn um das Verhalten und Zustand seines Herrn fragen/ keine Antwort gibt/ damit die Ruhe und Einigkeit erhalten/ Hecheln und Spotten vermieden/ und das Vertrauen der Herrschafft gegen den Diener nicht wanckend gemacht werde.

Weilen es aber Ehhalten giebt/ die erst erzehlte Tugenden in Gegenwart der Vorgesetzten üben/ bey deren Abwesenheit über das Gegentheil thun/ so ist ihnen annoch diese Lection vorzuschreiben/ daß sie sich hüten vor Augendienst: Dann sonst wären ihre Gliedmassen nur treu/ nicht aber ihr Gemüth/ und die Unterlassung des Bösen nicht ihrer Rechtschaffenheit/ sondern der Gegenwart der Herrschafft zuzuschreiben/ mithin aber stünde ihnen eben so grosse offentliche Straffen von dem in die Hertzen sehenden himmlischen Haus-Vatter zu gewarten/ als schöne Belohnung einem im verborgenen treu gewesenen Knechte von GOTT bereitet/ und kurtz vorher angezeiget worden sind.

Das Andere Buch.

Von Beschaffenheit eines guten Land- oder Bauren-Guts/ Zugehör- und Behandlung desselben.

Eingang.

Nachdem wir in dem vorhergegangenen ersten Buch die Personen/ aus welchen eine Familie bestehet/ nach ihren Pflichten und Obliegenheiten betrachtet: So wird nun zu ihren/ und sonderlich zu des Haus-Vatters Arbeit und Beschäfftigungen selbst/ zu schreiten seyn. Solche Occupationen aber gehen entweder dahin/ daß sie ein Gewerb oder Haushaltung auf- und anrichten/ oder sie werden angewendet zu Vermehrung/ Verbesserung und Fortsetzung desselben. Das Erste betreffend/ so fängt jeder in denen Städten dasjenige an zu treiben/ was er gelernet/ und schwingt sich entweder in ein Ambt oder Dienst-Stelle/ und richtet seine Handlung oder Handwerck in gangbares Wesen/ so gut als er Wissenschafft und Erfahrung darzu hat. Solche Kunst aber wird er hie nicht zu lernen suchen/ indem wir nur diejenige Regeln vorzutragen gesonnen sind/ welche zu klüglicher Verwaltung seines besitzenden oder durch seine Profession erwerbenden Guts/ vortheilhafftig sind. Dahero uns vor diesesmal die Landleute und ihre Verrichtungen näher angehen/ weil zu Treibung ihres Gewerbs ein liegendes Gut erfordert wird. Wiewol wir auch denen Stands-Personen und Stadtleuten einige Dienste zugleich zu leisten hoffen/ indem sie öffters entweder zur Lust/ oder Neben-Einkünfften halber/ solche Bauern-Güter an sich bringen oder auch schon im Besitz haben. Und wer sollte das Feld-Wesen nicht lieben und gebührend hoch achten. Indem solches der Menschen äusserliche Beschäfftigung im Stand der Unschuld gewesen wäre: Dann der Allmächtige hat den Feld- und Ackerbau gewürdiget/ unseren ersten Eltern denselben anzubefehlen/ und auf ihre Nachkommen zu führen. Und obwol die Art des damahligen Baues gegen dem heutigen gantz anders dörffte gewesen seyn/ so bleibt doch das nunmehrige Bauernwerck eine recht ehrliche/ Christliche und GOtt wolgefällige Nahrung/ und wie Cicero redet/ ein dem gantzen Menschlichen Geschlecht nutzliches/ und an sich seeliges Leben. Der Landmann geniesset recht im Schweiß seines Angesichtes/ seiner Hände Arbeit/ zu welcher ihn GOtt hat erschaffen. Er kan vor andern sagen: Das hat mir GOtt beschehret/ indem er sowol zu frieden seyn muß mit dem Wenigen/ was ihme der höchste Haus-Vatter wachsen lässet/ und er an seinem Acker verspühren muß/ was Genes. 3. v. 17. stehet: **Dorn und Distel soll er dir tragen:** Als/ daß an ihm wahr wird/ was Syrach schreibet. Cap. 20. v. 30. **Wer seinen Acker bauet/ der wird den Hauffen seiner Früchte groß machen.** Er rühmt sich mit Recht/ daß/ wie Cato sagt/ man vor alten Zeiten/ einen recht ehrlichen/ Lob- und ruhmwürdigen Mann einen Ackermann geheissen. Dahero auch hohe Leute sich keine Unehre zugezogen/ wann sie nicht nur gern auf dem Lande gelebt oder selbst die Anstalten gemacht/ daß der Bau desselben wol geführet worden: So wenig als heut zu Tag es vornehmen Personen zu verargen wäre/ so sie grössere Lust hätten/ auf dem Lande als in Städten zu wohnen/ davon ihre Einkünffte herholeten/ und um solche höher zu treiben/ die Ackerbau-Kunst zu lernen sich bemüheten. Und hierzu wird hoffentlich folgender Unterricht gute Dienste leisten.

Das Erste Capitel.

Wann ein Land-Gut den Namen Gut führen könne.

EIn Land-Gut/ gleichwie alle Dinge kommen auf den Besitzer/ entweder durch Erbschafft/ Vermächtnuß und Verschenckung/ oder durch Erkauffung/ Verpachtung/ oder endlich durch befugte Bemächtigung/ wegen Schulden/ so darauf zu fordern.

Auf die erste Weise nimmt ers an/ wie es ist/ und siehet eben nicht/ ob es alles hat/ was bey einem Bauernhoff oder Gut zu verlangen wäre. Auf die drey letztere Arten aber/ da ers muß um Geld an sich bringen/ hat er mehr Ursach/ genauen Augenschein desselben einzunehmen/ und zu lernen/ was zu einem vollkommen guten Land-Gut gehöre/ damit er nicht übel anlauffe/ und sich vor sein Geld nichts

nichts anders anschaffe/ als die Sorge/ wie er dasselbe ohne allzugrossen Schaden einem andern wieder anhencken möge. Wir wollen alle dessen Theile durchgehen/ und das Gut/ welches zu kauffen stehet/ betrachten/

Erstlich überhaupt/ als käufflich.

WAnn allererst von Vollkommenheit eines Guts geredet worden/ so hat es nicht die Meinung/ daß ein Land-Gut könne gefunden werden/ an welchem nicht einige Unvollkommenheiten auszusetzen wären: Dann allhie zeiget sich am allerersten die Warheit des Sprichworts: Viel Köpff/ viel Sinn. Ja mancher würde/ einen Bauernhoff vollkommen zu machen/ etwas darzuthun/ welches sein Nachfolger ein gleiches zu thun/ wieder wegschaffete/ dahero ein Käuffer mit mässiger und seinem Wesen gleichkömmlicher Beschaffenheit zu frieden seyn soll. Inzwischen kehret er alle Möglichkeit vor/ genaue und aufrichtige Kundschafft von dem feilgebottenen Land einzuziehen/ und wann solches durch einen guten Freund geschehen kan/ der unpartheyische Nachricht bringet/ so dürffte es vortheilhafftiger seyn. Man kan aber auch einen schrifftlichen Aufsatz von allen darzugehörigen Theilen verlangen/ damit man destomehr Zeit habe/ zu Haus allein der Sachen nachzudencken. Sonderlich da es um Mayerhöff/ Aecker und Feld/ eine so weit aussehende Sache ist/ daß die Dinge/ welche am wenigsten Profit bringen/ manchmal am vortheilhafftigsten in die Augen leuchten/ und hergegen viel Einkommens aus verächtlichen Kleinigkeiten zu ziehen ist. Es muß auch dabey auf die Zeit gesehen werden/ indem der Frieden oder Krieg/ die grosse oder kleine Anzahl und Vermehrung der Leute/ Pestilentz und andere Umstände/ den Preiß leichtlich verändern können. Ferner ist es ein anders/ ein Land ansehen zur Zeit der Bepflantzung/ und zur Zeit der Einsammlung/ welche auch nicht alle Jahre gleich ist. Doch so es seyn kan/ so wehlet man lieber die Erndte-Zeit und den Herbst/ damit der Uberschlag des Interesse desto leichter zu machen.

2. Nach seinen besondern Beschaffenheiten.

DEr absonderlichen Regeln aber/ so dißfalls zu lernen/ sind so viel/ daß wir allhie nur die Wichtigste anführen/ und die übrigen einem klugen Liebhaber des Land-Wesens selbst zu suchen überlassen. Deutlichkeit halber wollen wir sagen/ man müsse in Ansehung des Lagers die Augen richten **über sich und in die Höhe**/ sonderlich wann man da zu wohnen gedencket/ um sich zu erkundigen/ wie der Horizont beschaffen/ ob gesunde Lufft da zu haben/ ob Wärme oder Kälte da regiere/ ob wegen Wind/ Schnee/ Hagel/ Regen/ Uberschwemmung und Erschütterung vieles zu fürchten seye. Dann obwol nichts an einem Feld-Gut zu tadeln wäre/ als daß die über alles zu schätzende Gesundheit/ besagter Dinge wegen/ schwehrlich darauf erhalten würde/ hätte man Ursach genug/ vor Kauffung eines solchen Landes einen Abscheu zu tragen.

In Ansehung der Abnutzung aber/ sind zum andern die Augen **unter sich** auf/ die Umstände des Guts selbsten zu werffen/ und zu sehen/ ob Sonnenschein oder Schatten darauf seye/ das ist/ ob es Sommerig oder Winterisch liege/ lättige oder sandige Erden habe/ ob die Felder durch Düngen mögen verbessert werden: Dann so die Aecker in Wasseraufhaltenden Orten/ in Pfützen/ sehr zähen/ groben/ rauhen/ steinigen Erdreich seynd/ kan man solche nimmer zurecht bringen. Ferner ist anzusehen/ ob der Wießwachs gutes Heu und Grummet trage/ und alles gewässert werden könne: Ob es schöne Bäum und Obst-Gärten/ guten Kraut-Boden/ wie auch reiche Gräsereyen habe; ob die Bholtzung weit oder nahe/ und ob nicht daher durch Verkauffung Brenn- oder Bauholtzes etwas zu gewinnen; ob auch Weinwachs dabey/ und wie reiches und lagerhaltendes Gewächs es sey: Ob es vielen und guten Hopffen trage/ und dergleichen bey den meisten Land-Gütern anzutreffende Dinge mehr. Man beschauet hiernächst das Vieh/ wie viel Milch-gebende Kühe und anderes Rind-Vieh man halten könne/ ob die Fütterung gut/ und leicht zu sammlen/ wie bald im Frühling man sie auf die Wayde treiben dörffe: Ob und wie viel Schaafe im Sommer und Winter zu halten/ und ob sie gute Frucht haben: ob Stutereyen schon angelet/ oder anzulegen. Was es vor Fischereyen und mit Schilffgraß nicht viel bewachsene Teiche habe/ in welchen die eingeschwemmte oder eingesetzte Fische wol anwachsen und leichtlich zu erhalten: ob wolgelegene/ das gantze Jahr hindurch keinen Mangel an Wasser leidende Mühlen vorhanden: Item/ ob Steinbrüch/ Kalchstein/ Sand und andere Bau-Materialien zu haben: ob eigen oder gemeinschafftliche Jagden und Waydwerck dabey und darinn: ob (welches eine der besten Beschaffenheiten) ein Gut viele wolbegütterte Unterthanen habe/ welche die Sorge des Land-Baus führen/ und dem Besitzer des Guts dennoch Zehenden/ Gülde und andere Einkünfften einliefern.

Endlich sind auch die Augen seitwerts zu richten/ um Nachricht einzuholen/ was das Feld vor Nachbarn habe/ um Verhütung willen vieles Streits und Unruhe/ welche oben im ersten Buch/ bey der Aufführung eines Haus-Vatters gegen die Nachbarschafft sind gemeldet worden. Ferner ist darauf zu sehen/ ob die Güter zu nächst an einer Stadt liegen/ damit man die gebaute und eingeholte Früchte/ die Abnutzung des Viehes ohne Müh anbringe und verkaufe; Massen allezeit die Sachen/ so von denen Bauern zu Kauff getragen werden/ hoch oder gering zu stehen kommen/ nachdem sie lange oder kurtze Zeit auf die Marck-Fuhren wenden müssen. Dann der weit-entlegene verkaufft deswegen nicht theurer/ weil er viel auf dem Weg vor sich oder sein Vieh verzehret/ und kan der nahgelegene besser auf seine Waare halten/ mithin dieselbe besser als jener versilbern: Will geschweigen/ daß der in der Stadt wohnende Herr des Guts/ offt darauf seyn/ und Achtung geben kan/ ob man wol oder übel hause/ an welchem viel gelegen. Gleichwie aber das nahe Lager an einer Stadt sehr vortheilhafftig/ so ist es auch gut/ wann das Feld an sich nicht so sehr zertrennet/ daß ein Stuck Acker da/ das andere weit davon liegt/ eine kleine Wiese

hier / und wieder ein Trümmlein anderwerts. Schließlichen ist auch sorglich anzusehen / ob viele Güter stossen an offene Strassen / und andere Oerter / da / durch vorbeygehende oder jagende Leute / vieler Schaden gethan werden kan. Das beste Urtheil aber bey vorseyendem Kauff eines Guts / wird der geneigte Leser fällen können / wann er sich die Mühe gibt / nachfolgende Capitel / da von jedem diesen Theilen insonderheit gehandelt wird / etwas genauer einzusehen.

Das Andere Capitel.

Von dem Acker.

DAs Land-Gut nun nach allen seinen Theilen / an sich und ohne Absicht / ob solche bey einem zu kauffen stehenden oder in Besitz habenden Gut zu finden oder nicht / zu betrachten / so wollen wir die sogenannte liegende Güter Stuckweis vornehmen / und erstlich den Acker ansehen:

1. Nach seiner Beschaffenheit und natürlichem Wesen.

ES haben alle Göttliche Creaturen dieses gemein / daß deren Gattungen in sich selbst nicht von gleicher Natur-Güte sind. Selbst die Menschen / als die edelste derselben / sind so sehr voneinander unterschieden / in Ansehung derer Leibs- und Gemüths-Gaben / daß einer starck / der andere schwach / der eine gelehrig / der andere ungelehrig ist. Es wissen solches die geringste Haus-Vätter / indem sie bey Suchung eines Knechts gerne nach den guten fragen. Gleichwie aber solches nicht zu ändern stehet / so kommt es auf die Kunst an / zu wissen / worinn die natürliche Güte / oder das eigene Ubel einer Sache bestehet. Wir bekümmern uns allhie nur zu lernen / was ein gutes oder böses Land seye / weil mancher Ort der Erden mehr natürliche Kräfften zeiget / als ein anderer / und ein Stück Land schwartz / mosich und feucht / das andere wässericht / leimicht und schwehr; wiederum ein anderes spred und trucken / abermal ein anderes steinig und sandig; Mit kurtzen Worten / eines fett / das ander mager / fruchtbar oder unfruchtbar ist. Besiehe hiervon Colerum im 21. Cap. des 4. Buchs / welcher zum Exempel / Thüringen und Ungarn / als reiche fruchtbare Länder anziehet. Die Schweitz hergegen gibt den Innwohnern nicht genug Brod vor sie allein. Dieser Unterschied aber wird an folgenden Merckzeichen erkennet:

1. Wann ein Land von Natur grosse / hohe / starcke Bäum und hübsches grünes Graß trägt.

2. Wann auf einem ungebauten Land viel schöner Klee zu finden.

3. Wann man ein Stück bewasete Erden nimmt / solches in Wasser weichet / säuberlich begehret zu waschen / und die Erde fein zähe und fett an den Fingern anhält und nicht zerfällt / so mans auf die Erde wirfft.

4. So man ein Loch ins Land gräbet / und die ausgegrabene Erde alsbald wieder hinein fället / und nach vielem Eintretten dannoch etwas überbleibet / so nicht ins Loch kan gebracht werden.

5. Wann ein Acker nach lang ausgestandener Dürre beregnet wird / und alsdann ein lieblicher Geruch von ihm ausgehet / den er von der Sonnen bekommen.

2. Nach denen Instrumenten: Viehe und Menschen / welche bauen.

SO gutes Lager / natürliche Güte und innerliche Fruchtbarkeit auch ein Land haben mag / so kan es doch des äusserlichen Baues so wenig entbehren / daß man vielmehr immer daran zu thun / und zu arbeiten findet. Solche Bemühung ist die allerälteste / dann bey noch unverfluchtem Acker ist sie schon geordnet / und nachgehends durch alle Zeiten des Alterthums durchgeführet worden. Sie ist eine der löblichsten Professionen, weil vorlängst herbey allen Völckern dieselbe in grossem Wehrt gehalten worden. Inzwischen macht dieses nicht / daß die Art / einen Acker wolzubestellen / zu beschreiben / etwas leichtes seye / in Ansehung des vielfältigen Unterschieds der Länder und Gewohnheiten. Colerus hat schon die Schwürigkeit / davon klüglich zu reden / eingesehen / welcher in seiner Oec. Rur. & Dom. lib. 4. & 17, verschiedene Länder / und deren Mode in Bauung des Feldes anzeiget. Wir wollen bey solcher Manigfaltigkeit des Gebrauchs / dasjenige sonderlich ansehen / was sowol bey denen Instrumenten, als bey dem Bau selbsten / in denen meisten Orten dißfalls brauchbar und üblich ist / und handeln demnach erstlich **von dem zum Feldbau gehörigen Werckzeug.**

Die Handwercksleute sagen: bey gutem Zeug ist halb gearbeitet; und bleibt gewiß / daß zu Verfertigung einer Sache / die nicht allein von der Geschicklichkeit des Verstandes oder der Hände herkommet / an einem guten Instrument viel gelegen. Dahero ein Nutzen-suchender Ackermann vor Anschaffung sowol als Gutbehaltung / des benöthigten Acker-Geschirres äusserst besorgt seyn soll. Er macht daß sein Pflug mit guter Schar / Seeg oder Pflug-Eisen / und ander dessen Theilen wol versehen werde: Und weil am umstürtzen des Bodens viel gelegen / so siehet er zu / daß er wegen schlechten Pflug / an dem alle Augenblick etwas zerbricht und wieder zu machen ist / nicht aufgehalten wird / oder wegen stumpffer Schar nicht nur obenhin fahren muß. Sonsten soll der Pflug lang / und nicht allzubreit / das Pflug-Eisen aber schmal seyn. Dann man findet / daß sodann das Pflügen besser gehet. Der Wagen oder Karren soll ebenfalls im Stand seyn / die Nothwendigkeiten auf den Acker zu führen. Er braucht eine Egge / welche an theils Orten mit eisernen / an andern aber nur mit höltzernen Nägeln oder Zähnen beschlagen ist / mit welcher er die Schrollen klein und die Erde eben machet. Es glauben einige / wann man die Egge halbirt / und hernach durch eiserne Ringe zusammen füget / daß deren Zähne besser ansetzen und die grobe Erde reiner mache; Es ist aber darauf zu sehen / wie vorher geackert worden. In dem Untern Franckenland / da die Furchen durch den gantzen Acker / eine wie die andere gleich liegen / führt man die ungebro-

gebrochene Egge lieber. Ferner hat er einer Hauen vonnöthen / damit er / wo der Pflug nicht hingekommt / das übrige des Ackers damit umwerffen / und das Nöthige vollend zurecht machen könne.

Und was dergleichen kleiner Acker-Bauzeug mehr ist / welches Stückweis zu durchlauffen / deswegen vor unnöthig geachtet wird / weil solche anderwärtig und bey dem Gebrauch selbst besser betrachtet werden / als allhier. Uberhaupt aber ist davon zu mercken / daß man ordentlich seyn / und das Gesinde dahin anhalten müsse / daß die Geräthschafften alle / nachdem man sie gebraucht / an ihre Stelle / wo sie weggenommen / wieder hingebracht und so etwas davon verderbet oder zu brochen wäre / bald wieder gemacht werde: Dann es ist nichts verdrießlichers / als wann man eine Arbeit thun soll / und die Zeit erst mit Zurechtrichtung des darzuerforderlichen Werckzeugs hinbringen muß. Es ist insgemein die Zeit das kostbarlichste bey allen Sachen; aber bey dem Bauernwesen ist sie / so zu reden / vor andern unschätzbar: Angesehen der Landmann sich muß gefallen lassen / wie ihn das Wetter an der Arbeit aufhält / oder dieselbe vorzunehmen an die Hand giebet. So daß er manchmal bey best-bestelltem Acker-Geräth / das vorgenommene Pflügen einstellen und etwas anders thun muß / wann dann hernach die Unordnung darzu kommt / daß am Wagen das Rad oder Deixel / am Beil / das Helm zu brochen / oder am Dreschflegel etwas abgehet / und an andern Dingen sonst die Seile zerrissen / so ist er zweymal gehindert; So aber nach dessen Vermögen / das Nöthigste doppelt angeschafft / das Einfache aber / ehe mans braucht / in brauchbaren Stand gesetzt / das täglich benöthigte gleich gefunden / das selten / monathlich oder jährlich Vorkommende auch an seinem Ort genommen wird / so gehet der Befehl des Herrn und der Dienst des Arbeiters wol von statten. Dieses ist noch zu erinnern / daß ein Bauer sich angewehnen solle / allerhand an seinem Geschirr zu posseln (wie man redet) sonderlich / wann etwas geringes an dem Holtz-Geschirr zu bricht / er nicht gleich zu dem Handwercksmann lauffen müsse. Ich will sagen / er solle die Schnitzbanck ein wenig verstehen / damit er zur Noth ein Helm in einen Karst / und so solches etwan zu bricht / er aus demselben etwas anders daraus zu machen wisse / auch bey Dingung des Knechts / oder Oberknechts frage / ob er mit solcher Flick-Arbeit umgehen / und bey Bedürffnuß einen Nagel einschlagen könne.

Wir betrachten zum andern / **das zum Ackerbau taugliche Vieh** / mit welchem sonderlich das Pflügen getrieben wird. Solches sind Pferde und Ochsen. Es ist aber nit leicht zu rathen / daß man diese oder jene darzu erwehlen solle / indem ihme die Beschaffenheit des Landes / die Zeit / die er auf das Ackern wenden kan / und andere Umstände solche Wahl am füglichsten an die Hand geben muß / an theils Orten ists besser Pferd zu haben / am andern aber kommt man mit Ochsen in der Acker-Arbeit besser fort. Doch kan folgender Unterschied gegeben werden. Die Pferde sind gut / wann die Aecker schwach / gelind / sandigt / leicht zu arbeiten / und weit voneinander entlegen sind / wann ihre Fütterung leicht zu haben; Hingegen wo das Feld hart / zäh und leimicht ist / sind die Ochsen besser / weil sie grosse Stärcke haben / und einen stäten Pflug ziehen. Die Pferde sind kostbahrer anzukauffen und zu halten / als die Ochsen / sie erfordern mehrere Wartung und Mühe / ob sie wol durch ihre Geschwindigkeit einiges ersetzen. Es stimmet allhie mit uns überein der kluge und Rechtsverständige Hausvatter / im 4. Cap. des dritten Buchs: Wie auch Georgica curiosa 2. Theil 7. B. 12. Cap. Sollte jemand im Stand seyn / beyde Gattung Viehes zu halten / und zu jedem Geschäffte das tauglichste nehmen können / so würde er am besten gefördert.

Wir sehen drittens **die am Acker arbeitende Leute an** / und so der Hauswirth selbst den Pflug führet / so ist nicht anders zu vermuthen / als daß er das Werck verstehet / und auf Erhaltung des Geschirr und Viehes trachten wird. Weil aber selten der Acker-Herr allein alles ausrichten kan / so hat er zu sehen / daß er Knechte bekomme / deren Gemüth auf das Schonen des Geräthes und des Acker-Viehes gerichtet seye. Man hat noch wohl erfahren / daß faule Knechte mit Fleiß etwas an dem Pflug zerbrochen / damit sie nur auf dem Feld die Zeit mit dem zurecht machen desselben hingebracht und verderbet. Andere haben etliche Stunden die Pferde angebunden oder stehen lassen / sich inzwischen schlaffen gelegt / hernach aber die armen Thiere entsetzlich und über Vermögen angetrieben / mithin dreymal mehr abgemattet / als wann sie von Anfang langsam fortgearbeitet hätten / dabey auch wenig auf Geschirr und Bau des Ackers gesehen. **Solchem Ubel vorzubeugen / ist den Arbeitern im Feld nicht zu trauen / sondern man muß sehen / wie man Zeit bekommt nachzugehen** / bey dem Nachbarn sich zu erkundigen / das gepflügte Feld anzusehen / und sodann urtheilen / was für Treue oder Untreue vorgegangen.

3. Nach denen Dingen / welche auf und in den Acker gebracht werden / dem Mist und dem Saamen.

Bißher haben wir benebst den leblosen Dingen / die Thiere und Menschen / welche den Ackerbau führen / betrachtet / nun wird zu reden seyn von dem / was auf den Acker gebracht und in denselbem einzuarbeiten ist. Da kommt erstlich vor der Dung oder die Mist-Besserung. Solche kommt her entweder von dem Auswurff der Thiere / oder von verfaultem Stroh und Laub / oder zusammgebrachten mit Stroh-vermischten Weg- und Gassen-Koth. Diese drey werden vor die fetteste und nutzlichste gehalten.

Man ist aber / wo der gute Mist nicht zulänglich / auf andere Düngung bedacht. Man sammlet abgefeiltes Horn der Kammmacher / Abschab der Häute / Felle / Pergaments und Beltzwercks / Abfälle vom Leder bey den Schuhmachern / alte Lumpen und Flecklein / welche Wägen-weiß aus den Städten in das Land geführet werden. Ferner nimmt man verfaulte Nußschalen und Geröhre aus den Gärten / fette schleimichte Erden aus sümpfichten Gräben und Teichen / und andern dergleichen Noth-Dung.

So dünget man auch mit Aschen / doch die

vom Holtz wird bey dem Krautbau gebraucht / damit die Erdflöh verzehret werden / davon unten gelehret wird. Bey denen Aeckern thut sie nicht viel Dienste. Diejenige Asche aber / welche an theils Orten von denen auf den Aeckern angezündeten Stoppeln/ soll sehr fruchtbar machen / weil insgemein die Asche eine natürliche Neigung hat zu der Fortpflantzung ihres gewesenen Geschlechts ; wie dann unlaugbar ist / daß so man eine Pflantze zu Aschen verbrennet/ aus dieser eine Lauge machet/ und eine anwachsende andere Pflantze solcher Gattung damit begeust/ dieselbe dardurch sehr frech gemacht wird.

Und weilen fast alle Autores der Mergel-Dung gedencken/ und sie rühmen / so ist allhie nur zu melden / was es vor eine Materie seye ; ohnerachtet solche Dung-Art an denen wenigsten Orten unsers Teutschen Landes gebräuchlich. Er ist aber eine zähe/ fette Erden/ und/ so zu sagen/ der Schmeer derselbe/ von unterschiedener Gattung ; Etlicher ist weiß und flüssig / fast wie Marck / daher er auch Stein- oder Metall-Marck genennet wird / weil er in denen Fugen und Adern derselben zu finden. Etlicher ist härter / und wird der Sand- oder Thon-Mergel geheissen. An denen Orten / wo man beyde kennet/ hält man davor/ der weisse seye nicht gar gut vor die Felder/ der andere aber habe mehrere Fettigkeit/ und mache das Land sehr frech/ so gar/ daß auch Colerus lib. 4. Cap. 21. ihme eine Fruchtbarkeit zuschreibet / die Lebenslang dauret / nachdem die Leute nur einmal ihre Aecker damit bedünget.

Es ist aber/ insgemein zu reden/ die Zusammenbringung des Dungs eine Sache/ welche ein Landmann nicht sorglos anzusehen hat. Vielmehr sorget er für eine häuffig und zulängliche Menge dessen vor seine Aecker / angesehen ihre künfftige Fruchtbarkeit/ guter Bau/ Wehrt/ und zu hoffende reiche Erndte / durch mehrere Jahre hindurch daran gelegen. Der im Land-Leben erfahrne Herr Becher sagt in seinem klugen Haus-Vatter p. 54. Man muß keinen Vortheil und Gelegenheit/ guten Mist zu machen / vorbey lassen.

Hier möchten einem noch wol die Gedancken kommen/ warum zu besserer Hervorbringung derer Früchte des Landes/ und sonderlich des Ackers mithin zu Erhaltung des Menschlichen Lebens das allerverächtlichste und auswürfflichste der Natur erfordert werde? Solches wird aus vielen Ursachen hergeholet / die deutlichste ist / daß die Fruchtbarkeit der Erden nichts anders sey/ als ein natürliches Jehrens und Hervorstossungs-Krafft / vermög/ welcher sie die in sich habende Fettigkeit in diejenige Art Früchte / welche der Bauersmann verlanget/ vermittels des eingestreuten Saamens oder eingesetzter Pflantze/ eintreibet. Durch die Jahre aber trücknet sie sich selber aus/ und ihr Vermögen mindert sich. Dahero weil der Mist/ welcher im Stall und auf dem Hauffen gleiches Jehren / saltzige / schwefliche/ nitrolische Geister zusamen treibet / und mit sich führet ; (wie solches aus dem von Miststätten ablauffenden Wasser / auf welchem eine allerhandfarbige Haut/ wegen aus dem Mist gezogenen Schwefel und Salpeter wächset/ klärlich zu sehen) So wird die Landes-Feuchtigkeit / wann solcher Dung in dieselbe geleget oder geackert wird/ durch seine Fettigkeit verdoppelt / und zu baldiger reicherer Zeugung derer Gewächse gleichsam angetrieben angefrischet und frech gemacht / nachdem sie kalt worden/ erwärmet/ und zu gedeylichem Wachsthum gebracht. Ferner aber sollte man meinen/ die Erde theile den von dem Mist bekommenen Gestanck dem Saamen und Pflantzen/ welche sie hervor bringet/ dergestalt mit/ daß/ nicht nur diese übel riechen/ sondern auch der Mensch bey dem Gemüß derselben etwas davon empfinden / oder doch ohne Empfindung/ mit geniessen sollte. Allein / gleichwie in denen lebendigen Creaturen/ als Vögeln / Endten/ Schweinen und dergleichen / das unflätige und übelriechende an ihrer Speise / durch die Dauung und Auswurff also zergehet / daß nichts davon in die Natur des Thiers kommt / also muß die Erde gleicherweise das / was in dieselbe von Unflath und bösen Geruch gebracht wird / also verwandeln und verwechslen/ daß es durch die Ausjährung den Gestanck verliehre. Wer lässet sich beybringen/ der Wein seye nicht gut noch wolgeschmack/ oder wer trinckt ihn nicht / deswegen/ weil bey dem Lesen und Kältern der Trauben / vieler Koth von Händen und Füssen/ ja wol gar Spinnen und Schnecken darunter und in den Most kommen/ wann man weiß / daß alles dieses Böse/ nachdem er verjohren/ auf des Fasses Grund und in der Heffen zuruck bleibe.

Vor allem aber strebet ein Bauersmann nach Viehmist/ dann was den Menschen-Koth betrifft/ so wird solcher selten allein ohne Vermischung anderes Mistes / Hauskehrig oder dergleichen etwas gebrauchet ; wiewol im Elsaß und sonderlich um Straßburg herum/ derselbe dem Bauern/ der es begehrt / auf den Acker aus den Priveten s. v. geführet / und ihm eine besondere / hitzige / Dungungs-Krafft zugeschrieben wird. Solches Vieh aber sind/ Ochsen/ Kühe/ Rinder/ Pferde/ Schweine/ Esel/ Schaf und Geise / deren Mist nach Unterscheid des Thiers unterschiedene Würckung hat. Vor allen aber wird vor gut gehalten/ der/ von dem Weide- und Mast-Vieh / als der Ochsen / Kühe und Rinder / weilen solche ohne alle Arbeit auf denen besten Auen gehen / auch mancherley lieblicher und gesunder Blümlein geniessen ; zugeschweigen / daß sie durch ihr stätiges Wiederkäuen ihre Fütterung wol verdauen/ und auf solche Weise mit ihrem Koth/ die Felder und Aecker wol befeuchten. Der Schub-Ochsen-Mist/ ist schon geringer/ und kommt erstgedachtem nicht gleich / dann diese Ochsen bekommen nicht so gute Fütterung / sie müssen offt mit Dürrem vorlieb nehmen / sie verdauen nicht so wol / und werden von der Arbeit hart mitgenommen / jedoch ist er viel fetter als der Pferdmist/ welcher gar hitzig u. austrocknend ist. Vom Schaaf- und Geiß-Mist wird viel gehalten/ doch/ weil besser unten von dem Pferchen weitläufftiger zu reden / und der Geiß-Mist nicht in grosser Menge zu haben / ist weiter nichts davon zu melden. Der Schwein-Mist ist auch sehr hitzig/ es wachsen gerne viel Distel davon. Esels-Mist soll den Acker sehr fett machen. Der Dung vom Feder-Vieh/ als Hüner/ Tauben/ Endten und dergleichen / wird besonder nicht auf die Aecker gebracht/ wann man ihn nicht in der Menge hat/ wird er auf andern Mist geworffen/ jedoch

doch hat er in den Gärten seine gute Würckung. Davon aber unten. Der aber/ welcher von Enten und andern Wasser-Geflügel kommt / hat schlechten Nutzen/ und wird nicht gesamlet/ weil er die Krafft des Grundes nur mehr verzehret.

Hierbey nun wieder von der Acker-Dung zu reden/ muß ein Bauersmann wissen / daß der junge Vieh-Mist nicht vor gut gehalten werde / und er vor einem halbjährigen oder völlig-jährigem Lager nicht gar viel tauge/ weil solcher noch gar zu roh/ und wegen langen Geströh / bey dem einzackern und anderer Arbeit vielmehr Mühe machet/ als der alte/ doch muß er auch nicht viel über ein Jahr alt seyn/ dann hernach verliehrt er seine Krafft und Fettigkeit/ und nimmt wieder ab. Dahero bemühet er sich allezeit so viel im Vorrath zu haben/ daß er denjenigen zeitig werden/ und von Zeit zu Zeit erliegen lassen kan. Solches wird ihm verträglich seyn / und machen/ daß er etliche Jahre eine reiche Erndte zu hoffen habe. Hierzu aber hat er vielerley Wege/ die ihme die Landes-Gewohnheit/ und dann die Umstände seiner Viehzucht zeigen müssen. Überhaupt ist ihme zu sagen/ daß er sich sorglich solle angelegen seyn lassen/ dessen so viel/ als möglich ist / zu sammlen: Dann obschon andere Mittel sind/ dem Lande einige Fruchtbarkeit zu geben/ so hat doch der Mist den Vorzug. Nach der Zahl nun seines Viehes läst er Stroh/ oder bey Ermanglung dessen / was er sonst röhriges und taugliches darzu findet/ fleissig in die Ställe streuen/ und hernach zu ordentlichen Zeiten/ wann es genug bemistet / aus denenselben / und in seinen Hof an einen darzu bestimmten Ort/ der ihm am gemächlichsten darzu scheinet / zusammen bringen. Nur/ daß solcher Ort nicht zu nahe an das Wohnhaus gemacht werde / dann obschon die Landleute unter sich den Geruch des Mists nicht achten/ so begibt sichs doch / daß manchmal Stadt- und höhere Leute/ als sie sind / bey ihnen einkehren/ nach etwas fragen oder sonst etwas bey ihnen zuthun haben/ welche so dann den Mist-Gestanck von sich entfernet wünschen möchten. Gehört aber das Gut einem Besitzer / der selbst nicht gern was Böses riechet / oder vornehme Personen zu sich kommen lässet / so wird er diesen schlechten Raht desto lieber annehmen / wann er nicht selbst dahin gedacht hätte. Diese erwählte Miststätte soll/ so es sich thun lässet/ etwas tief gegraben seyn/ daß das Wasser/ welches von Tächern und aus Ställen dahin geleitet wird / nicht gar zu geschwind wieder ablauffe/ sondern in demselben ein desto bessere Faulung bringe; doch muß sie/ weil offt zu viel Gewässer zulaufft/ also seyn / daß das überflüssige daron versincken könne / dann den untersten aus dem stehen-gebliebenen Regen herauszuheben/ und ausserhalb der Gruben / so lang liegen lassen müssen / bis er abgeloffen / und zum aufladen genugsam abgetrucknet / erfordert verdrießliche Arbeit / sonderlich wann er alt worden / und sehr verwesetist. Es rathen einige / man solle den Boden der Miststätte pflastern/ damit sich die Feuchtigkeit nicht vergeblich in das Erdreich sencke/ sondern beysammen bleibe / und sich durch das übersich steigen besser in die Dungung gebe / zum besten der Felder/ als welche durch gedachte Feuchtigkeit nachdrücklich genähret werden. Nun ist es zwar an dem daß freylich die Nässe mehr als die Truckne nutzet/ und je dürrer der Mist ist / je schlechter seye er. Inzwischen ist aber auch wahr / daß nicht das Wasser sondern der Mist auf die Aecker gebracht werde / mithin wo allzuviel Gewässer in der Grube bleibt/ und man solches nicht abzapffen könne / viele Krafft in dem Sumpf bleibe. Am besten ists/ der Haus-Wirth sehe / was er vor einen Boden in seinem Hof habe. Findet er/ daß alle Feuchtigkeit leichtlich vertrocknet und versincket / und die Mist-Grube des belegens mit Steinen nöthig hat/ so thue ers; Sollte aber der Grund an sich steinig / hartsandig und kissig seyn / so wird Wassers genug darinnen bleiben. Andere graben eine gantz seichte Gruben/ darein der Mist aufgehäuffet wird/ und hart unten dran/ eine kleine tieffere in die Erde/ in welche das Wasser bey allzuhäuffigem Zuschuß ablauffet/ und hernach bey Bedürffnuß und anhaltender Dürre über den Mist wieder kan geschüttet oder gesprenget werden. Viele wollen/ daß der Mist-Platz an der Sonnen-Seiten angeleget werde / damit ihre Hitze zu geschwinderer Fäulung diene / andere wollen so gar kein Sonnen-Schein darzu lassen / daß sie denselben vielmehr zudecken / damit die Feuchtigkeit nicht zu hart heraus gezogen werde. Hierinnen aber wird der Landmann selbst das Mittel zu treffen wissen / wann er die Beschaffenheit des Mist-Ortes ansiehet. Herr Becher sagt in oben angeführten Büchlein. p. 11. Der Mist muß nicht so sehr im Sudel liegen / sonst bleibt er rohe und faulet nicht / doch ist es besser/ er lieget zu naß als zu trucken / dann ja auch der geringste Mist besser dünget/ als gar nichts/ und p. 54. Er muß aber auch nicht zu sehr an der Sonnen liegen / sonst wird er zu sehr im Hof verzehret. Noch andere graben zwar etwas tief / machen aber eine abhängige Einfuhre/ die sie mit Bäumen bebrucken / damit bey dem Ausführen die Arbeit denen Pferden oder Ochsen nicht gar zu schwehr werde: Gestalten die Erde bißweilen vom Mist durchweichet und durchdrungen wird/ daß sie tief und morastig / und solchemnach der Weeg unbrauchbar/ zugleich auch das Zugvieh darüber zu Schanden geführet wird. Er richte aber mehr gedachte Miststatt ein/ wie er wolle/ so muß er den Mist entweder in die Vier- oder Rundung hart auf einander legen lassen / damit er die Befeuchtigungen vom Regen oder Begiessen/ desto besser erhalte/ auf einander erwarme und so fort verwese. Hat er Pferde bey dem Rind-Vieh / so folge er offtgedachtem Becher/ und lasse bey dem Ausmisten den Ochsen- oder Küh-Mist alsso ausziehen/ daß der Pferdmist / des Faulens wegen/ darunter gezogen werde. Hat er ferner in seinem Hof so viel Weite/ daß er einen Theil dessen mit Stroh bestreuen kan/ so treibet er das Vieh / wann es aus den Ställen zu lassen/ darauf/ da wird es zertretten und bemistet/ und werffe nach einem guten Regen solches zusammen/ oder an gewohnten Mist-Platz.

Den obgedachten Gassen-Mist aber zu bekommen / so pflegen diejenige/ welche dessen bedürffen/ allerhand Stroh auf die Gassen und Fahrwege zu streuen/ damit man es unterfahre und das Vieh darüber treibe. Wann es nun etwas klein worden und verfaulet/ so wird es benebst dem Gassen-Koth gehoben/ und auf einen Hauffen geschlagen/

darunter

darunter es vollends verfaulet und zu Mist wird. Man darff aber solches nicht weiter thun / als der Hof oder das Haus gehet / dann der Nachbar hat gleiches Recht / der ihm nicht erlauben wird weiterhin zustreuen. Die Zeit aber / wann der Mist auszuführen / soll in folgendem Capitel gelehret werden.

4. Von dem Saamen des Getraids.

UNter dem Wort Saamen / verstehen wir die Körner allerhand Getraides / welche der Ackersmann unter Hoffnung / diejenige Art Früchte / die den Saamen getragen / wieder zu bekommen / auf den Acker streuet. Der höchste Haushalter erhält alle seine Creaturen / durch die Fortpflantzung / immittelbar zu erschaffen / hat er bisher nicht gewollt; sondern bey der ersten Schöpffung allen Dingen eine Zeugungs-Krafft des Saamens / durch welchen das absterbende Geschlecht ein Neues hervorbringen solle / verordnet. Wie aber nach Unterschied der Creatur / die Art des Saamens unterschieden ist / also geschichet die Fortpflantzung der Feld-Früchte vermittelst der gezeugten Körner. Und ist unmöglich zu alljährigem neuen Getraid zu kommen / als durch Hinwerffung deren auf den Acker: Dann keine Frucht das Waitzen-Körnlein trägt / es fall dann in die Erde. Es haben aber die Getraid-Früchte dieses besonder / daß ihr Saamen nicht nur zu Wiederherstellung neuer derselben Gattung dienen / sondern auch zur Speise und guten Nahrung der Thiere das meiste beytragen; Dahergegen andere bloß zum wieder ausstreuen wachsen / und etliche zur Artzney gebrauchet werden. Dahero ein Säemann eine Wahl anzustellen hat unter denen Körnern / die er zur neuen Aussaat hinzulegen / und unter denen die er in andern Nutzen zu verwenden gedencket / und trachtet allezeit das Beste zu jenem herauszusuchen / weil jemehr das abgegangene Halm von seiner Krafft / so es durch die Wurtzel aus der Erden gezogen / in ein Korn getrieben / je mehr wird von dem neu-anschossenden zu hoffen seyn. Er weiß / daß man sagt / wer gut erndten will / muß gut säen / das ist / guten Saamen auswerffen.

Gut aber heisset derjenige Saamen / welcher recht zeitig / völlig / schwehr / Goldfärbig / groß / ohne Runtzeln / durchsichtig / rein / wolriechend und jung ist. Dann / wann er unzeitig / leicht / runzelig / übelriechend wäre / so hatte er von dem Halm nicht viel Krafft bekommen / und könnte auch dem neuhervorkommenden nicht viel mittheilen; wäre er aber zu alt / so hätte die Zeit die gehabte Güte also verzehret / daß schlechte oder gar keine Frucht davon zu hoffen. Dahero ein Hauswirth bey Sammlung oder Kauffung dessen / jetzt gesagte Kennzeichen wol in Acht nehmen solle. Bey der Gerste ist zu mercken / daß wann sie kleinkörnicht / nicht sehr spitzig / im Stroh nicht erwärmet / und auf dem Boden wol gedörret / zum Saamen die beste seye. Ist er so glücklich / daß er den künfftigen Saamen aus seinen eigenen Früchten nehmen kan / so nehme er ihn so gut er kan; Richtet er aber ein Ackerbau an / oder ist er durch Mißwachs / da die Früchte entweder wegen stätigen kalten Wetter gar nicht zur Zeitigung gelanget / oder kurtz vor der Erndte / durch Hagel- und Donner-Wetter zerschlagen / oder bey anhaltender Nässe nach dem Abschneiden oder Mähen also auf dem Acker gehalten worden / daß sie käumen und lang auswachsen / so wird er durch diese gemelte äusserliche Merckmahle vor Betrug im Kauffen bewahret bleiben. Welchen Fall aber nicht zu erfahren / einem jeden und allen rechtschaffenen Landleuten von Hertzen anwünsche. Jenenfalls aber / da er den Saamen von eigener Tenne hebt / hat der Ackersmann ferner zu wissen / daß er bey der Erndte selbst schon auf die Saat gedencken müsse. Er wählet deswegen das Getraid / so nicht auf allzuschlechten Feldern gestanden / und wol gezeitiget / trucken nach Haus gekommen / und schwehr von Aehren ist / vor dem Treschen hebe er von der Tennen das / so bey dem Abladen / Hinaufziehen und Hinlegung der Garben auf das Gebälck der Scheuer / ausgefallen; Doch so er gewohnt ist / dieselbe des Saamens wegen nicht gar auszutreschen / so läst er auch das Ausgefallene liegen / biß alles halb ausgeschlagen. Oder aber er nimmt / nachdem das Korn gewurfft worden / das Beste heraus / welches er leicht kennet / indem das Schwehre von dem Leichten durch das Werffen sich absondert / und nach obigen Zeichen examiniren lässet. Und so fähret er fort / biß er dessen genug zu haben gedencket. In Erwartung aber der Saat-Zeit verwahret er denselben an einem lüfftigen / kühlen / trockenen Ort auf dem Korn-Boden / damit er seine natürliche Feuchtigkeit und guten Geruch behalte. Ja wann er im Stand ist / vor zwey Jahr also zu sammlen und verwahrlich beyzubehalten / so thut er klug / wann er auf schon besagten Mißwachs dencket: Weil er nur das erstemal so viel von seiner Erndte entbehren muß / und so gleich nach dem neuen / das Vorjährige nutzen und verzehren / anbey auch das Saam-Korn ein Jahr alt werden kan / ohne daß ihm das Lager schade. Mehrere Nachrichten sollen bey der würcklichen Säe-Arbeit folgen / als wohin wir den geneigten Leser verweisen.

Das Dritte Capitel.

Von dem Ackerbau selbst / und wie mit denen Feldern umzugehen.

WIr haben bisher das Nöthigste gesehen / was vor der Handanlegung an den Acker hergehet / was anzuschaffen / und was auf denselben zu bringen seye. Nun wollen wir die Arbeit / so bey dem An- und Bebauen der Felder selbst in Acht zu nehmen / möchlichst deutlich vorstellen. Und weil die Beschäfftigung des Ackermanns / entweder dahin gehet / daß er aus allerley andern Gütern einen Acker zubereite und anrichte / oder der Endzweck ist / dem schon angerichten seinen gehörigen Bau zu geben: So theilt sich diese Materie gar artig in zwey Theil. Also daß wir zu sagen haben:

1. Wie

I. Wie und mit was Umständen ein neuer Acker anzulegen.

ES geschicht vielfältig/ daß bey erkaufftem Land-Gut / der neue Besitzer vieles zu ändern findet: Und jeder kluge Bauer oder Land-Liebhaber untersuchet seine Güter und die davon zu erheben mögliche Einkünffte/ er betrachtet / ob nicht aus denen Aeckern/Wiesen/ und aus den Wiesen/Aecker und so fort/ zu machen / um mehreren Vortheil zu haben. Dann obwol eine Wiese sich genugsam verinteressiret/ und nach gestalten Sachen das einträglichste Feld-Gut ist/ so können doch solche Umstände vorkommen / daß ein Landmann dieselbe in einen Acker verwandelt. Zum Exempel / er hätte mehr Wiesen als Aecker/ mithin mehr Futter vor all sein Vieh als Brod / vor die Helffte seiner Familie: Das Heu zu Geld zu machen und Korn dafür zu kauffen/wäre wegen Entlegenheit des Ortes/ oder Wohlfeile nicht nutzlich / noch wegen Theure des Getraids erklecklich. Oder er findet/ daß der Wald-Boden frech und fruchtbar/ und könnte ein Stück Holtzes oder Gebüsch gar wohl entbehren / so trachtet er auf Mittel ein Korn-Feld daraus zu machen. Wie solches in verloffenen Jahrhundert öfftermals/ wiewol offt mit Excess und aus andern Absichten geschehen zu seyn/ bekannt ist. Solche Verwandlung ist vielen nach Wunsch und Vergnügen ausgeschlagen / und mag P. Honorius Philoponius von der Fruchtbarkeit derer in Neu-Hispanien angelegten Aeckern rühmen / daß sie Arms-dicke Halme/ und 2000. Körner-reiche Aehren getrieben haben / unsere Landsleute aber mit gewöhnlichem Profit müssen zu frieden seyn; so können sie doch gewiß glauben/ daß sie vor die angewandte Mühe und schwehre Arbeit des Acker-anlegens nicht werden unbelohnet bleiben. Wir überlassen inzwischen alles seinem guten Uberlegen/ und selbstigem Einsehen/ reden auch allhie / nichts von dem Bedencken/ welches er der Obrigkeit und vieler Gerechtigkeiten wegen vorher haben muß / weil solches in den andern Theil unsers Buchs gehöret/ sondern melden nur / daß wann er aus gehöltzigem Boden einen Acker anzulegen willens ist/ solches keine Arbeit von einem Jahr seye / und müsse er vor allen Dingen dessen Lager ansehen/ dann so es auf beyden Seiten Holtz zur Nachbarschafft hätte / so wäre an Aenderung gar nicht zu gedencken/ wo nicht viele Nachbarn gleiches Willens wären; Stiesse es aber an einer Seiten an gebautes Feld / so ist das Ausreuten rathsam/ da er die Bäume alle umhauen/ die Stämme wegführen/ die belaubte Aeste aber biß zu dessen Abfall liegen lässet / damit es auf dem Boden verfaule und Fettigkeit bringe. Nach der Zeit werden die Wurtzeln der Bäume ausgehauen/ so tief als man kan/ und durch gäntzliches Umarbeiten / mit Hauen und andern darzu dienenden Werckzeugen in mögliche Ebene gebracht. Sollte das Holtz weder zum Bauen noch Brennen taugen / und es die Umstände der Gefahr / Anstössere/ Wetters und Windes erlauben dieselbe anzuzünden und zu verbrennen / so gebe solches bey folgenden Regen eine merckliche Beförderung. Dann durch das Feuer wird der oberste Theil des Bodens erwärmet / und die Aschen durch den Regen in dasselbe geflösset / zu besserer derselben Trägtichkeit. Doch/ wie gesagt/ denen die nicht embsig sind im Nachsehen/ oder untreue Arbeiter haben/ ist dieses nicht einzurathen. Wann es nun umgehauen und ausgereutet/ so kan es ein Jahr oder so lang liegen bleiben / biß man wieder einige Zeit drauf zu wenden hat. Hernach aber wieder umgehauen oder nach Befindung des Erdreichs umgeackert / und zur Saat zubereitet werden: Und wie die übergebliebene Wurtzeln viel kleine Schößlein unter das Korn mit Aufstossen / so soll man dieselbe entweder gleich nach der Erndte / oder nachdem etwas auf das Feld zu säen beliebt wird / gegen dem Herbst ausrotten / und weiche Frucht darauf pflantzen / es wird etliche Jahre reichen Nutzen bringen.

Gleiche Mühe erfordert es / felsigte / steinigte Oerter zu Aeckern zu machen/ doch so der Besitzer aus dem Boden einige Feuchtigkeit erkennet / so lässet er sich die Arbeit dennoch nicht dauren. Was gar grosse unzerbrechliche Steine sind / die bleiben liegen. Die man aber fortzuwaltzen gedencket/ werden ausgegraben. Die noch kleinere in Gruben oder morastige sümpffige Oerter und Hohlwege gebracht/ lässet es der Grund zu / so dörffen sie nur in den Acker in gegrabene Löcher geworffen und hernach mit Erden zwey Schuh hoch überworffen werden / ohne daß solches der Fruchtbarkeit etwas schadet/ oder schlechteres Getraid darauf wachse. Etliche bringen die zusammen gelesene Steine nur auf einen oder mehrere Hauffen / wie in denen Weinbergen geschiehet: Ist aber besser/ man bleibe bey dem eingraben / so bleibt der gantze Acker einem Baufeld desto ähnlicher/ gibt bey dem Pflügen keine Hindernuß/ und der Platz/ worauf der Stein liegt kan auch Nutzen bringen und seine Früchte beytragen; Es wäre dann der Grund also beschaffen/ daß man vor Felsen nicht so tief graben könnte / hier heist es: Man muß es machen/ wie man kan / und nicht wie man will.

Mit sümpffichen / morastigen und nassen Plätzen ist die Sache am allermühsamsten. Dann Holtz und Steine lassen doch die Hoffnung/ daß man damit bald fertig / oder doch endlich gantz von ihnen befreyet werde / die Sümpffe/ die Brunnen-Adern und Quellen aber machen die Furcht / in stätige Arbeit zu gerathen / und vielen Verdruß von ihnen zu empfinden. Inzwischen wann nur das Feld etwas abhängig ist/ so kan das Gewässer durch Fürchen leichtlich abgezapffet/ und durch tieffe Gräben abgeleitet werden. Colerus sagt so gar / daß so man die Teiche nicht nützlich genug befinde / soll man solche ablauffen/ und nur bloß den Saamen hineinwerffen / und eineggen / sie werden wegen des zuruck gebliebenen Wasser-Schleims/ sehr frech seyn/ und viel Nutzen geben. Sollte aber der Grund untenher mit allzuvieler Feuchtigkeit beladen seyn / so müste man mitten im Acker nach der Länge eine Grube / vier oder fünff Schuh tieff / und so viel breit/ auswerffen / und allezeit an dem niedrigsten Ort anfangen und hinaufwärts arbeiten. In diesen Graben müssen nach der Breite des Ackers noch etliche andere nicht so groß gemachte von beyden Seiten des Ackers hergeführte Gräben ihr Wasser ausleeren. Diese Gräben müssen alle mit Steinen

ausgefüllet werden bis an die Helffte / und das übrige so herausgekommen / nimmt die Erde wieder zu sich / dadurch dann der gantze Acker eine schöne Gleichheit bekommt / ohne daß man glaubet / daß Gräben unter derselben verborgen liegen. Inzwischen laufft das Gewässer durch die eingelegte Steine also ab / daß man obenher mit dem Acker die behörige Arbeit vorzunehmen ungehindert ist / und an guter Erndte um so viel weniger zweifelt / als mehr das untenhin fliessende Wasser durch seine Feuchtigkeit / dazu beyträgt. Wie aber solches denen an die See-gräntzende Land-Leuten mehr zu wissen nöthig ist / als denen die höher liegen; So kan doch solches Mittel dienen / daß aus allen morastigen Orten / wann sie nur guten Grund zeigen / und Bäume tragen / fruchtbare Aecker werden.

Eine weit leichtere Mühe ist es eine Wiesen umzustürtzen / dann nach Inversuchung des Grundes und Wasens / ob sie hart und fest seyen / kan vielleicht der Pflug alsobald angesetzet werden. Es ist rathsam / die Wiesen in Baufelder zu verkehren / wann sie dürr und von schlechtem Groß-Boden sind / nicht nur / weil alles neu-gereutete Land etliche Jahre nacheinander überaus fruchtbar ist / sondern auch weil ein solches Feld in einem Jahr mehr Frucht bringet / und reichlicheren Nutzen schaffet / als die Wiese in drey und mehr Jahren geschaffet hätte. Es ist aber die Rede von überflüssigen / dürren / schlecht Gras-gebenden Wiesen / deren man bey dem Bauernhoff wol entbehren kan. Ein anderes wäre zu sagen von einem Grunde / der das Seinige an der Fütterung reichlich beytrüge.

Man pflegt aber diese schlechte Wiese gegen den Herbst und Winter einzuackern / und so viel dürres Gras darauf stehet / wird es zuvor angesteckt und abgesenget. Der Wasen muß bey dem Pflügen fleissig einwärts gekehret werden / daß / nachdem der gantze Boden umgekehret / er alsobald einem Acker gleich sehe. Und so verfaulen desto leichter die Wurtzeln / welche über sich kommen / wegen darauf folgender Nässe und Kälte / und der Wasen / welcher unter der Erden / der Lufft ermangelt / erstirbet auch um so viel desto eher / und bringet viele Fettigkeit. Das andere mal werden sie gestürtzet im Nertz / hernach öffters in die Länge und Uberzwerch umgerissen. Bey denen harten und festen Schrollen / wann sie Pflug und Eggen nicht gäntzlich zerreissen / so können die Hauen und Kärste solches zu wegen bringen / wann zwey Personen hinter dem Pflug folgen / und die Schrollen zerhauen. Andere brauchen scharffe mit eisernen Zacken beschlagenen Waltzen / so ein Mensch mit einem oder zweyen Pferden regieren kan. Diese muß / nachdem die Schrollen hart / mehr oder weniger beschwehret werden / damit sie wenig oder viel eingreiffe. Es ist besser / man besaame das neue Feld mit Sommer-Frucht / Habern oder Gersten: Dann die Winter-Saat scheinet vor das noch rohe und in sich selbst noch unzeitige Land nicht verträglich zu seyn. Könnte solches noch denselben Winter über liegen bleiben / und hernach im Frühling mit Sommer-Saat besaamet werden / so wäre es nützlich. Wiewol in solchem Stücke nicht viel ausdrückliche Gesetze vorzuschreiben / weil der Zustand des Hauswirths / die vorjährige Zeit / Mißwachs der harten oder weichen Frucht / und andere dergleichen Umstände bey der gantzen Verwandlung der Landgüter / und also auch der Wiesen in Frucht-Felder / genau müssen betrachtet werden.

Der sehr berühmte Französische Ackerbau-Beschreiber de Serres, sagt / es sey am besten / man steche den gesamten Wasen / einer zu einem Acker bestimmten Wiesen / gantz aus / und verbrenne ihn mit der daranbleibenden Erde und Wurtzeln / man könne von solcher fetten Dunge nicht nur dem neuen sondern mehrern Aeckern / damit zu Hülffe kommen. Wie aber damit zu procediren / lehret er auf folgende Weise: Der Anfang des Wasen-Ausstechens ist zu machen gegen das Ende des Monats May / damit das Gras und die Wurzel den Wasen fein zusammen halten / wann die Wiesen gemähet oder vorher von dem Vieh abgefressen worden / und also kan man diß verrichten bis zu Ende des Augusti; Man muß durch etliche starcke Leute / mit der Schauffel die Wasen / so groß und breit / als es seyn kan / herausgraben / die dicken zwey oder drey Finger hoch / und müssen alle / wo möglich / gantz ausgehoben seyn / darzu muß man scharffe / vier Finger oder Hand-breite wol-schneidende Schauffeln haben; Man muß dieselbe nicht lassen lang im Regen oder Thau legen / damit sie desto eher dörren / darum werdens / wie die platten Ziegel / gleich auf einander gelegt / allzeit Gras auf Gras / damit die Wurtzel leichter von der Sonnen schwelcken / so werden sie innerhalb neun oder zehen Tagen wol abtrocknen; so bald solche trocken sind / muß man sie brennen / und das geschiehet also: Man legt die Wasen in die Runden herum / daß sie in der Mitten hohl sind / wie einen kleinen Backofen / daß sie vier oder fünff Schuh im Diameter, und auch gleiche Höhe haben / und diese Hauffen macht man vier oder fünff Schuhe weit einen von dem andern / oder wie man die Dung-Hauffen auf den Feldern austheilet; an dieser Hauffen rechter Aufsatz ist am meisten gelegen; inwendig sollen sie beyläuffig auf ein baar Schuh hoch seyn / und die Wände sind so dick / als des Wasens Weite geben kan / und das wird immerdar enger zusammen gefügt / daß sie letzlich von den Wasen gleichsam gewölbt scheinen; auf einer Seiten muß eine Pforten eröffnet bleiben / eines guten Schuchs weit / auf dieselbige Seiten / woher der Wind wehet / damit das Feuer desto eher Lufft habe zu brennen / dort hinein legt man allerley kleine Holtz-Büntel und dergleichen / zündet es an / ehe der Hauffen oben mit Wasen beschlossen ist; sobald das Feuer anfängt zu brennen / verdeckte mans gar mit Wasen / damit das Feuer eingehalten desto mehr verbrenne / und wechselt diese verbrennte Wasen immerdar mit frischen ab / und wann diese von Wasen gemachte Back-Oefen nach und nach einsincken / müssen Leute vorhanden seyn / die immerdar frische Wasen nachlegen / sowol auch dem erlöschenden Feuer wieder neue Nahrung geben. Also müssen diese Oefen weder Tag noch Nacht verlassen werden / biß man gantz fertig ist / das geschiehet in 24. oder 30. Stunden / wann das Feuer stäts erhalten wird. Zu einem Ofen / sagt M. Tarello, sey genug ein halbes Bündlein Holtz / weil der Wasen nicht gar verbrennen darff / sondern kochen muß; und wann diese Wasen einmal recht

glühend

glühend werden / so scheinen sie / als wären sie ein geschmeltztes Metall/ mit ihrer Feuer-Farb/ löschen auch nicht leichtlich ab/ wenns gleich regnet / ja sie trennen durch diesen Gegenstand nur hefftiger / und spring/ als es Materi findet ; Die Wasen aber/ die obenauf liegen / verbrennen nicht so leicht / als die von dem Feuer auf der Seiten erhitzt und angeflammet werden.

Wann nun das Feuer gelöscht ist / wird die Erde von sich selbst leicht abkühlen / und da bleibt sie also aufgehäufft/ bis man merckt / daß bald ein starcker Regen zu gewarten / alsdann werden diese Hauffen gleichmässig ausgebreitet auf das gantze Feld/ ohne auf die Ort nicht / worauf die Wasen gebronnen / weil sie ohnediß genug Krafft bekommen/ welches man am künfftigen Anbau sehen wird/ daß allzeit daselbst das Getrand fetter / gröſſer und frischer ist/ als anderwärts/ daher mag man von denselben Hauffen allen Aschen und verbrennte Erden abscheren/ und hingegen kan man die Wasen darauf breiten und zerschlagen / die noch nicht genugsam verbrannt worden. Wann dieses geschehen/ muß man selbigen Platz gar seicht/ nicht mehr als einer Hand tief umackern / damit die rohe und gebrannte Erde einander einverleibt und vermischet werde; Wann das Feld hernach gepflüget wird / mag man wol etwas tiefer und endlich auf die rechte Maß kommen / wie man sonst zu ackern pflegt. Wann dieser Brand im Junio kan geendet werden/ und ein guter Regen darauf kommet/ kan wol Hirß und Ruben darauf gebauet werden/ und hernach im October Korn oder Waitz; und mag man folglich diß Feld / drey oder vier Jahr nacheinander mit Wintersaat besäen.

Wann trocken oder windig Wetter ist / soll man die gebrannte Erde immer auf einem Hauffen liegen lassen / biß zu rechter Zeit ein Regenwetter kommet. Es ist nicht damit zu eilen; etliche lassen diese Häufflein unausgebreitet also liegen / bis zur Wintersaat/ und wann sie fein gleich ausgetheilet liegen/ so ist es überaus gut ; Etliche bauen das erste Jahr keinen Waitzen in diese Felder / weil die Erde gar zu hitzig/ sondern nur Korn/ bis auf das folgende Jahr / da die hitzige Art des Grundes schon etwas kühler worden: Nachdeme etwan der Grund von Natur fett oder mager ist / da dißfalls der Waitz schon das erste Jahr wol geräth. Und also mag man diesen Platz so lang bauen / als er reichliche Früchte trägt / und hernach wie andere Acker-Felder behandlen. Inzwischen kan die Art und Weise/ die Felder zu verwandeln/ nach betrachtetem Grunde des Landes / nach dem überschlagenen Nutz / Unkosten / Zeit / und daraus zu hoffendem Profit am besten resolvirt werden. Da sich zeigen wird/ ob die erstbesagte Manier oder umhacken / umackern/ Sand darauf führen und dungen/ die Wiese am kurtzesten und besten zu einem Acker machen dürffte. So sind auch die Länder und Provinzien zu unterscheiden in einem Land ist leicht / was in einem andern gantz nicht thunlich/ angesehen wird. Und so viel von gäntzlicher Verwandelung derer Plätze im Acker-Feld. Wir sehen

2. Wie ein angelegter Acker zu bauen/ und was insgemein für Arbeit daran zu thun.

Wir tretten nun etwas näher zu denen Ackerbau-Beschäfftigungen selbst / und sehen denselben in genauerem Verstand an/ so fern er nemlich eine Kunst ist/ ein Ackerfeld klüglich und nützlich zu behandlen. Solche Geschicklichkeit bestehet darinnen / daß ein Landmann den Acker nach seiner irrdischen Beschaffenheit und Güte erkennen / geschickte Hand an ihn legen / und die bequemste Witterung zu bauen erwehlen könne. Gewiß/ wo diese drey Stücke zusammen lauffen/ wird reichlicher Nutzen nicht dahinten bleiben; so anders der höchste Gebieter/ wie über alles / also auch über das Feld / ihn eines reichen Acker-Seegens würdig achtet: Dann oben ist schon gelehret worden / wie durch Fleiß nicht alles könne errungen/ sondern das meiste durch Gebett müsse erlanget werden. Inzwischen führen wir den Feldbauenden Landmann 1. zu nöthiger Erkanntnuß des Acker-Grundes.

Der Erdboden an denen Aeckern ist nicht einerley/ und wie solches von gantzen Provintzen unlaugbar / so ist es bey kleinern Gegenden um so viel weniger unwahr/ als man finden wird/ daß nicht nur aneinander stossende Dörffer/ gantz unterschiedene Erde haben; sondern auch einzele Aecker zu Anfang eines Flurs vor besser geachtet werden/ als die so an dessen End gelegen. Dieser Unterschied kommt her / einmal von der Beschaffenheit des Feldbodens selber: Dann mancher ist von lauter Erde und Letten/ der andere von lauter Sand und Kiß / und wieder ein anderer von beyden vermischt. Anders-mal aber trägt das Lager vieles zu der Acker-Güte bey/ dann die an der Wärme der Sonnen hoch gelegene Felder haben andere Würckung / als die im Schatten und in tieffer Kühle liegen. Wir wollen von beyden Gattungen ein mehrers reden.

Von manchem Strich Landes wird gesagt / daß er lettig / sandig / leimig und dergleichen seye: Und ist gewiß / daß die schwartze Erde allezeit fett / und die fruchtbarste / die Leimigte schon geringer/ und nicht so fruchtbar / die rothe/ starck / fest/ zäh / die thonigte / kalt/ spred / übel zu bauen / die steinigte grob / von schlechtem Trieb / die sandigte insgemein hitzig / geschwind treibend ; doch nach Unterschied dessen Farbe an Kräfften unterschieden/ und darunter die gelbe / die unfruchtbarste befunden worden ; doch wird selten ein Feld so gar einfältige Grund-Erde haben / daß nicht eine kleine Vermischung mit anderer vorgienge/ und man nicht sehen sollte / was für Erde / Sand / Leim / Letten/ Thon und Kiß / der Acker am meisten mit sich führe ; von einem Flur Feldes insonderheit zu reden/ es wird nicht leicht geschehen / daß ein Bauer sagen könne/ sein Acker seye ein so purer Leim oder Thon/ daß man damit bauen oder Häffen daraus machen könne/ sondern er wird allezeit einige besagter Gattungen Grundes darauf antreffen. Dahero ein kluger Landmann bey vorhabendem Bau des Ackers / vor allen Dingen zusehen solle / welche unter ihnen den Vorzug habe/ oder die Haupt-Materie des Ackers ausmache / und/ (welches wol zu mercken) wie tief solche in den Boden eingehe:

Dann offtermals ist die öberste Fläche von bester Erden/und kaum eines Schuhes tieff/ kommt sie leimig/ sandig/ steinig und so fort.

Nachdem nun ein Ackermann dieses untersuchet/ dabey aber weiß/ daß alle diese unterschiedene Erde durch das Lager noch andere viele Veränderungen an ihren Eigenschafften bekommen: Angesehen/ ein kaltes/ lettiges Erdreich eine gantz andere Natur/ ein ohnedem hitziges/ sandiges Land aber/ wann es noch darzu der Sonnen ausgesetzt ist/ noch mehrere Gleichheit seines natürlichen Wesens bekommt: So siehet er klüglich an/ ob sein gutes oder böses Feld in der Höhe oder Tieffe/ an Bergen oder in Thälern/am Wald/oder in offener Ebene gelegen se ye/und richtet die nöthige Arbeit darnach ein. Wir wollen ihm möglichste Anleitung darzu geben/ und ihn durch allerhand Gründe und Lager führen/

2. Zu geschickter Acker-Arbeit.

Alle Aecker unsers Landes/ weß Erdreichs oder Lagers sie seyen/ werden nicht alle Jahre/ unausgesetzt gebauet/ sondern man muß sie nach einiger Zeit **Brach**/das ist/ungebaut liegen lassen; Dahero ohnerachtet das Brachen an sich selbst das Ende des Ackerbaues und Arbeit ist/ so gibt uns doch der Brach-Acker/ Deutlichkeit halben/ zur Betrachtung desselben den Anfang/ weil nach dessen Ruhe die Arbeit an ihm wieder anfängt.

Ein Brach-Acker also ist derjenige/ welcher einige Jahre allerhand Früchte getragen/ und sodann zu seiner Erhohlung einige Zeit/ gemeiniglich ein Jahr/ ungebaut liegen bleibt. An solcher Brach ist viel gelegen/ dann wann sie recht geschiehet/ so folgen gute Jahr-Arten darauf/ sagt Herr Becher in seinem klugen Hausvatter.

Die erste Haupt-Arbeit aber nach verloffener Brach-Zeit/ ist/ das so genannte **Brachen** oder Stürtzen/ welches nichts anders ist als die würckliche Ubung des Umackerns oder Pflügens: Welches insgemein ist/ diejenige Arbeit des Ackermanns/ da er vermittels eines mit Vieh bespannten Instruments/ **Pflug** genannt/ den Acker/ so tief ers vor gut befindet/ also unter- und durchschneidet/ daß die oberste Erde unterwärts hingeworffen wird. Wie solches bekandt und überall leicht zu sehen. Und gewiß es hat der Erfinder dieser Bau-Art des Ackers viel Nutzen geschaffet/ dann es wird die meiste Arbeit auf das vorgespannte Vieh gelegt/ und so viel Zeit gewonnen/ daß in einer Kürtze ein grosses Stück Landes umzuwerffen möglich ist.

Es ist schon gemeldet worden/ daß wär Zeit und Gedult auf Ochsen wenden will/ am stätesten; mit Pferden aber am geschwindesten/ mit dem Ackern fortkomme. Dieses ist sonderlich wahr bey demjenigen Pflügen/ welches die Brachfahrt heisset. Dann diese erste Art des Brachens ist die härteste und schwehreste: Durch diese/ sagt bemeldter Herr Becher/ muß das Brach-Feld erstlich gebrochen werden/ worzu die Stärcke der Ochsen viel Hülffe thut. Nimmt man nun Ochsen/ so müssen sie des Pflugs schon gewohnt seyn. Junge unabgerichte te Ochsen müssen erstlich darzu zugerichtet werden/ also/ daß nachdem sie drey oder vierjährig/ nicht drunter/ noch drüber/ gleich gesund und starck/ allgemählich/ unter ein Joch/ nach einander zu einem schon Gewöhnten gespannet/ damit der Unerfahrne durch Nachahmen dessen/ folgig und brauchbar gemacht werde. Nachgehends spannet man beyde Neulinge zusammen an einen leichten Pflug/ auf einem ebenen/ leichten/ sandigen Felde/ um so fort/ endlich im hartem Grunde/ bey ordentlich-vorfallender Arbeit/deren sich zu bedienen. Man brache oder pflüge sonsten mit was vor Vieh es seye/ so muß man es mild und nicht zu hart tractiren/ und Fürsehung thun/ daß die Ackerknechte ohne Noth unter dem Ackern/mitten im Felde nicht still halten/ sondern die Furche fein grad an einem Stücke hinausfahren: Am Ausgang des Ackers bey der Wende/ mag mans füglicher verschnauffen lassen. Es mercken solches die Thiere leichtlich ab/ und treiben sich selbsten ohne Schläge durch Eile dahin/ wo sie wissen/ daß der Zug ein Ende hat. Und thun/ wie schon gedacht/ diejenige Unrecht/ welche meinen/ das Vieh sey nur zu ihrem Schelten/ Fluchen und Prügeln da/ und man dürffe nach Belieben ungeschwungen drauf zuschlagen. Besser verfahren diejenige/ welche nach gantz-gepflügtem Tag-Stücke dem Ochsen das Joch abnehmen/ den Kopff/ die Stirn/ so hart gebunden gewesen/ tätscheln oder mit einem Tuch reiben. Es gehen viel ungesunde Dünste fort/ oder zertheilen sich an dem Vieh und werden zur Arbeit williger/ wann sie verspühren/ daß sie hernach gute Ruhe bekommen. Man hat noch wol gesehen/ daß der Bauersmann das Joch auf dem Buckel getragen/ und die Ochsen vor sich her/ gantz frey dem Stalle zugetrieben.

Ein sorgfältiger Pflüger führet ferner/ nebst dem Haupt-Instrument des Pflugs/ auch wie sonst bey aller Arbeit/ ein Häcklein bey sich/ damit er die unter dem Ackern vorkommende starcke Wurtzeln entzwey haue/ des Viehes und des Pflugs schone und ohngehindert durchkomme. Ingleichen einen guten Schlegel/ damit er wo es gebräuchlich und erforderlich/ nach dem Umstürtzen die grossen Schrollen der Erde/zu schlage und zertheile/dem Acker eine reine Ebne gebe/ und hernach desto nutzlicher säen könne. Endlich hat er bey sich die Reute oder Rallam, welches nichts anders ist/ als ein Pflug-Stecken/ womit man die harten Steinlein/ Schrollen und dergleichen Hinternüsse beyseit räumet/ oder die klebrige/ spissigte Erde von dem Pflug-Eisen abstosse/ um besser einzuschneiden.

Nach geschehener Arbeit des Pflügens ist nun zu bemercken/ wie solche an die Felder mit Verstand anzuwenden. Hier aber richtet sich alles nach der Beschaffenheit des befundenen Feld-Grundes. Ein guter Acker wird anders gepflüget als ein böser/ und ist gar leicht durch den Nagel den Pflug hoch oder niedrig zu richten/ aber der Erfolg zeigt hernach/ mit was Vortheil solches geschehen. So ist auch die äusserliche Pflüg-Art in allen Ländern nicht einerley/ dann an etlichen Orten macht man schmale Bete/ nur 9. biß 10. Fürchen breit: An andern Orten aber breite von 18. biß 20. Fürchen; Wieder an andern Orten werden gar keine Bete gemacht/ sondern die Furchen liegen eine wie die andere gantz eben/ und nach 20. oder mehr Fürchen wird von einem Eck zum andern überzwerch hingefahren/

gefahren/ etwas tiefer und breiter / damit das anschiessende Regen-Wasser einen kleinen Ablauff habe. In unsern Landen pfleget der Ackersmann in die Länge zu fahren/an andern Orten aber/ wo gar strenger und fester Boden ist / fähret er auch in die quer/ ja wol gar / wo es Noth/ überzwerch hin / damit die Erde wol gebrochen werde. Ebenermassen ackert man an etlichen Orten vor der Saat dreymal / absonderlich wann man Rocken oder Korn drein säen will: An andern aber nur zweymal; Doch wers thun kan/ der wisse/ daß/ so zweymal genug / dreymal nicht zu viel seye / es gibt nur dem Acker einen bessern Bau. Es behält auch das Ackern nicht allezeit einerley Namen. Es heisset/wie gesagt/ Brachen. Wanns an einem Brachfeld geschiehet zum erstenmal: Rühren/ Wenden / Felchen/ zu Mist brachen / wann es zum andernmal geschiehet und gedünget wird: Zur Saat brachen oder die Saatfahrt/ wann es das drittemal geschiehe/ oder der Acker zum Saamen zu stellen. Doch ist dieses alles nicht so wichtig zu mercken als das nachfolgende.

Die starcken/ leimichte / schwartze und fette Aecker/ wollen mit dem Pflug/ grossen und tieffen Furchen/ wol getroffen seyn / nicht daß man nur den Wasen oben abschärffen / und geschwind drüber hinrumpele / als wanns zur Fron wäre / sondern man muß die untere Erden mit erreichen / weil solches dem eingestreuten Saamen zu gut kommt/ und das Wasser sich nicht leicht ergiesset. Man kan solchen Boden nicht zu tief ackern/ aber wol zu seichte. Kreitiges Land/ und wo sich Rötel setzet/ ist kein unebens Erdreich / es wird vor gesund gehalten/aber ist so hart zu bauen / daß wo die Kreite oder Rötel häuffig da ist / der Pflug nicht gar tief gehen kan / schmale Fürchen schneiden am besten durch. Weisse Felder mit Thon und Letten vermenget/ sind kalter Art/ und gar unfruchtbar: Der Lett ohnediß ist eine todte Erden/ ein wenig Lufft oder Sonne macht sie so dürre/ daß sie springt und eine Kruste gewinnet/ deren Härte unten her die Nässe erhält/ daß nicht viel herfür wachsen kan. Bey langem Regen werden sie schwämmig/ und obenhin flüssig. Sie wollen demnach nicht allzutief geackert seyn / sonderlich so noch gute Erden obenher / und der Lett sich eine Handbreit oder tiefer darunter anfängt. Es wäre aber tiefer zu fahren / wann der Letten obenher / und guter Grund bald folgete / dann so der Letten nicht pur und ihm durch den untern Grund kein Zuwachs kommt / so ist er an sich nicht allzu böß / und wird durch die Vermischung fruchtbar; Derowegen am allermeisten auf den folgenden untern Grund zu sehen. Das schwartze mit Sand vermischete Erdreich / welches nicht mit kurtz-gedachtem schwartzen Felde zu confundiren/ ist mittelmässiger Art / nicht zu kalt und nicht zu warm: gehet die Erde dem Sand in der Menge vor / so ist der Acker desto fruchtbarer. Kan gemeiniglich tief geackert werden; Zuforderst so er in der Höhe läge / welches bey allen bißherigen Feld-Arten auch zu verstehen. Letztgedachte sandvermengte Güter/ haben im Grunde mehr Kälte und sind von schärfferer Erde/ behalten Wasser/ und wollen den Pflug nicht allzuhart fühlen. Es müssen auch die Bete etwas mehr erhöhet werden/ damit die Nässe desto besser absincke/ und dem eingesäeten Saamen nicht so leicht Schaden zufüge. Das felsige und kissige Land ist schwehr zu bauen / kalter Natur; doch wann die Steine nicht allzugroß / werden sie in denen lettigen zähen Aeckern noch wol gelitten / und dienen darzu / daß der Grund sich nicht allzusehr zusammen hänge. Einige rathen dem Besitzer/ der so viel aufwende mag/ an / daß er anderthalb oder zwey Schuh hoch denselben beschütten solle/ oder zum wenigsten einen Schuh hoch / oder nach Nothdurfft des Landes halb so hoch / nachdem sie durchgehends mit einer Bleywag abgewogen worden. Bey hohem Lager solcher Aecker / sind sie noch temperiret / in Thälern aber deswegen vor andern kalt / weil die Nässe nicht einsincken kan. Die sandigen Aecker sind eben nicht die unfruchtbarste / doch wird ein sonderlich gutes Wetter vor sie erfordert; Abgewechselter Regen mit der Hitze/ kommt ihnen wol zu statten; sie sind die leichtesten zu arbeiten / weil der Boden sehr weich und gelind. Sie ackern sich selbsten tief/ insonderheit wann solche Grund-Art weit eingehet. Ihre Fruchtbarkeit kommt sonderlich her / nachdem sie mit guter Erde mehr oder weniger vermischet sind/ und darnach richtet sich der Landmann mit aller seiner Acker-Beschäfftigung/ und also auch mit dem Pflügen.

Was ist aber von denen Aeckern zu halten / welche oben gute fruchtbare Erden / unten aber einen todten unfruchtbaren Sand haben? ℞. Sie sind mehr warm als kalt / und der Saame wächset gut in der obigen guten Erden / wenn nur der todte Sand nicht gar zu bald kommt / dann wo die Wurtzeln ihn berühreten/ würden sie im Wachsen gehindert. Als solle mit Fleiß Acht gegeben werden/ daß man mit dem Pflug nicht zu tieff hinunter komme / um die schlechte Erde nicht mit herauf und zu oberst hinzu werffen. Es solle demnach/ wo es seyn kan / allezeit zwey oder drey Finger dicke der guten Erden/ auf mehr besagtem Grunde liegen bleiben / damit das Eingesäete untersich wurtzeln / im Erdreich fest bekleiben/ aufwachsen und seiner nöthigen Fettigkeiten zum Aufschossen / Aehren-treiben/ und zeitig werden/ nicht ermanglen müsse. Die roth-lamichte / mit Sand also vermengte Felder / daß der Leimen die Oberhand hat / und des Sandes nicht gar viel ist / und inwendig hoch liegen / sind ein warmer und überaus fruchtbarer Boden. Der Pflug gehet etwas höher oder tieffer / nachdem viel oder wenig Laimen da ist: Man findet gar viel graue / mit grobem weissen Sand und vielen kleinen Steinlein vermengte Erden / welches sonsten ein fester/ tiefer Boden: sonderlich wo er ein wenig in der Höhe liegt/ ist er nicht unfruchtbar / er ziehet gute Früchte. Er will aber wol mit dem Pflug gezwungen und gearbeitet werden / nachdem nemlich des Grundes kalte Natur / durch den Sand erhitzet und mürb gemacht wird; Wiewol wann der Sand der Erden vorgienge / der Acker um so viel unfruchtbarer wäre: wie auch / wann solcher niedriges Lager hätte/ daß die Nässe demselben mehr zu- als von ihm weglieffe / weil das Wasser dieses Erdreich sauer und störriger machet. Dahero mit der Arbeit allhie das Beste zu thun/ durch hochgeworffene Bethe oder durch offtmahlige tieffe/ umgekehrte Furchen / damit die Nässe absincke und sich

verlauffe. Die Aecker/ welche an der Farbe braun/ und mit Mehl-kleinem Sand sehr vermenget seyn/ haben mehr Hitze als Kälte / sind nicht von fetter Erde/ werden durch den Frost leichtlich aufgezogen/ müssen tieff geackert seyn / welches alles die Erfahrung zeigen wird/ die/wie in allen Sachen/ also auch in Erkänntnuß und behörigen Bau des Ackerfeldes den Meister macht/ als wohin wir den geneigten Leser in Untersuchung noch mehrerer Grund-Arten verweisen müssen.

Inzwischen hat sich auch ein Ackermann / bey seinem Pflügen / nach der vorgenommenen Saat zu richten/ ob er nemlich harte oder weiche Frucht/ oder Erbsen/ Linsen/ Flachs und so fort/ auf das Feld zu stellen gedencket. Zu der harten Frucht / Waitzen und Rocken/ wird etwas tiefer geackert als zu der weichen / und zu den andern Körnern und Gewächsen gantz seichte.

Wir vergessen aber allhier der Egge nicht/ welches ein Acker-Werckzeug ist/ mit eisernen oder höltzernen Zähnen beschlagen/ und gebraucht wird/ nachdem der Pflug das Seinige gethan. Bey der Brachfahrt bleibt sie zu Haus / weil das Feld diesesmal nur umgestürtzet wird. Am meisten hat man ihrer vonnöthen/ wann der Acker zur Saat eben und rein zu machen/ da sie fleissig zu gebrauchen. Sie wird durch das Vieh einen oder zwey Ochse oder Pferd gezogen/ und hinten durch einen Strick oder zusammen geflochtene Weyde regieret / und wann sie zu tieff einschneiden wollte/ in die Höhe gezogen/ auch wol/ nachdem das Land/ grob/ zäh/ steinicht oder felsicht ist/ mit einem Stein oder Holtz beschwehret / und hat vor dem Pflug dieses besonder / daß sie auch/ nachdem der Saamen würcklich in die Furchen geworffen / wieder Dienste leistet; Massen sodann die Körner unter das Land gezogen werden; Wiewol man gern darzu leichte / mit kurtzen höltzernen Zähnen versehene Eggen erwehlet/ nach Befindung des Erdbodens. An vielen Orten bedient man sich derer Waltzen / welche gleichfalls das Land in gebührende Ebene bringen müssen.

So fleissig aber ein Landmann das Feld pflügen mag / so wird er doch dadurch die abgehende Fettigkeit desselben nicht ersetzen / sondern solches muß vermittelst der oben-beschriebenen Dung geschehen. Diese andere bey dem Ackerbau vorkommende Haupt-Arbeit ist noch sorgsamer und klüger als das Pflügen zu verrichten / weil nicht nur ziemliche Unkosten darzu erfordert werden/ sondern auch auf das Feld/ durch das zu viel oder zu wenig / mehr Hindernuß als Beförderung bekommt. Ein einfacher Schaden ist übel und wider die Natur des Ackers geackert; Aber ein doppelter / ja offtermals unverbesserlicher Verlust / die Düngung übel angewandt haben. Jener gehet auf ein Jahr / dieser auf mehrere hinaus.

Daß alter Mist dem jungen vorzuziehen/ ist schon gemeldet worden. Doch ist zu mercken / daß unter denen Feldern ein Unterschied zu machen. Wilde und ungeschlachte Aecker können mit neuem frischen Mist aus dem Stalle beführet / und gleich darauf umgeackert werden; Dann weil dieser Mist noch hitzig/ warm und rauchend ist / so kan er dem rohen Felde nicht undienlich seyn. Nur wird er so bald nicht anschlagen als der alte in geschlachtem Grunde.

Die erste bey der Düngung vorkommende Arbeit/ ist das Mist ausführen. Es wird nemlich der Mist oder andere Dung an seiner Stätte auf die Fuhr geladen/ und wann es Rind-Mist oder anderes erlegenes Zeug ist / so müssen die Wagen-Leitern von Brettern/ oder mit Brettern beleget seyn/ und nachdem diese angefüllet / mit einem zugerichteten Holtz/ die Mist-Pritsche genannt/ zusammen geschlagen. Kommt man damit auf den Acker / so wird gleich Anfangs desselben so viel abgeworffen/ daß man die Leiter in die Höhe heben / und so fort alles / doch also abladen kan / daß kleine Hauffen / längst dem Acker hingemachet werden / indem man das Vieh allezeit einige Schritte fortgehen / und so dann wieder stillstehen lässet. Nur daß hernach das zerstreuen nicht allzuschwehr falle. Welches die andere Arbeit ist. Es wird angerathen/ daß man nur durch die wichtigste Verhindernüsse/ von baldiger Zerstreuung des Dungs sich abhalten lassen solle. Welches auch allerdings zu thun / falls man keine Hindernüß an gleich darauf folgendem Unterackern als der dritten Arbeit bey dem Dungen/ befürchten muß / dann wann derselbe auf dem Felde lang ausgestreut liegen / und warmes/ oder auch kaltes/ trockenes Wetter einfallen sollte / so vertrocknete das beste Nasse. Manchmal werden beyde Arbeit zugleich vorgenommen/ daß nicht mehr gestreuet / als eingepflüget wird. Bey dem zerwerffen aber des Mistes hat man zu sehen / daß er sehr gleich und klein zu liegen komme / und keine ledige unbemistete Plätze bleiben / hergegen alles an einem Ort nützlich untergeackert werde. Diese hie beobachtete Gleichheit bringt einerley gleich-gute Früchte/ und gibt dem Acker gleich-durchgehenden Anbau.

Hier ist nöthig zu wissen / wie viel Mist auf einen Acker gehöre / daß die rechte Maas getroffen werde/ weil die Erfahrung gibt / daß nach dem allgemeinen Sprichwort so gar bey der Bemistung des Frucht-Feldes/ man sagen könne: **Zu wenig und zu viel/ verderbt das Acker-Spiel.** Werden die Felder zu viel befeuchtet / durch den Dung / so werden sie zu hitzig / werden sie aber zu wenig damit belegt/ so hilfft es nichts. Dahero die Haupt-Regel ist/ daß man sich gleich wie im Ackern/ also auch in Düngen nach der Grund-Beschaffenheit des Ackers richten müsse. Gute/ fette/ schwartze Felder/ halten die Dung lang / denen darff man nicht offt damit kommen. Gemeiniglich aber wird auf die Brach gesehen / und nachdem die Brach-Felder gestürtzet / und es Zeit ist zu wenden / wird vorhero der Mist darauf geführet. Nur/ wie gesagt/ daß die ohnedem fette Felder / so wol als die magere nicht überdunget werden: Dann weil der Mist insgemein mehr Nahrung mit sich führet / als die fette Felder verzehren und gleichsam verdauen können/ als wird der übrige Safft und Nahrung sich nur in eine roh- und grobes Wesen verwandeln; dahingegen / wann die dürre und magere Felder überdunget werden / der überflüssige Dung / weil das Erdreich ohnedem warm und hitzig genug ist / die Erde nur verbrennet: Dahero Plinius im 8. Buch seiner natürlichen Geschichte / wolbemercket / daß wann ein Acker nicht gedunget wird/ derselbe erfriert/

wann

wann man aber gar zu viel dünget / selbigen ausbrenne: Weswegen es besser ist / offt / als zu starck zu düngen. Nasse Felder werden viel gedunget; Dann weil der Mist saltzig ist / als muß er die feuchte Kälte mässigen. Die Thonichte / etwas lettigte und kreidige Aecker / können nicht zuviel Dung bekommen / man kan sie nicht damit verderben: doch währet solche Besserung nicht lang / sie könten leiden / daß man alle drey Jahre sie damit heimsuchete. Die Sand vermengte Felder / wollen behutsam gewartet seyn / offt ist ihnen besser als häuffig. Was von dem nassen Grunde gesagt worden / ist auch von dem tief-gelegenen zu verstehen. Und zuletzt ist noch zu sagen / daß der Ackermann selbst wol Achtung gebe / wie er mit Ackern und Düngen / dem Felde begegnet / dann wann solche Arbeit wiederkommt / er nach dem Ausschlag der Vorhergehenden / die Vorhabende einzurichten wisse / und also sein eigener und bester Lehrmeister werde. Erlangt jemand ein Landgut ohne die Land-Arbeit zu verstehen / so wird er wol thun / er gebe einem Knecht / welcher etliche Jahr auf dem Hof gewesen / gute Worte / daß er so lang bleibt / biß er sich des Bauer-Wesens ein wenig erkundiget / und gehe fleissig nach / und sehe so wol / wie die Arbeit gethan wird / als auch wie sie anschlägt / und richte sich darnach / sehe zugleich auf die Nachbarn / ihr Land und ihre Verrichtung / so wird er sich in kurtzem solche Feld-Erfahrenheit zulegen / daß er seine Werck klüglich vor sich führen wird.

Es werden noch andere Mittel zu düngen von vielen Autoribus gerühmt; die beschriebene Düngart aber ist und bleibt die gewöhnlichste / gewisseste und beste. Und wollte ich andere nicht einmal melden / wann ich nicht wüste / daß durch Krieg und Pestilentz / das Vich also könte aufgerieben werden / daß deren Dung gar nicht oder doch schwehrlich zu haben / so will über die oben schon bemeldte Noth-Dungung / noch die mit denen Feigbohnen / welche Lupini genennt werden / anführen. Sie schmecken sehr bitter und befetten das Land wol. Vertreiben daher das Ungeziefer und kommen sonderlich etwas feuchten Feldern sehr gut zu statten; Und letztlich ist die mit Kalch. Man vermischet nemlich den habenden Mist mit etwas Kalch und bestreuet damit das umgebaute Feld. Solches machet den Acker sehr fett / reiniget den Boden und erstricket das schädliche Unkraut. Es ist zwar dieser Dung kostbar; Doch im Nothfall siehet man / in Hoffnung viel Brods zu bekommen / nichts an / sondern ist mehr besorget / dem zubefürchtenden Hunger vorzukommen.

Die dritte Haupt-Arbeit bey dem Ackerbau ist das Säen. Welches nichts anders ist / als die würckliche Hinwerffung des Saamens / desjenigen Getraids oder Frucht / welches / oder die der Säemann auf den Acker zu stellen gedencket. Die erste Lehre davon ist: Man solle guten Saamen auf den Acker werffen. Was aber guter Saam seye und heisse / ist kurtz vorher berichtet worden: Und ist gewiß / daß wann derselbe die allda angezeigte Qualitäten an sich hat / die Frucht / welche daraus gezeuget wird / auch gut werden muß / wo nicht andere Hindernusse darzu kommen. Es wird auch ein Ackermann nicht saumseelig seyn / die Sammlung dessen / besagter massen / und also anzustellen / daß er an dessen bey sich führender Zeugungs-Krafft nicht zu zweifflen habe. Doch da es sich zutragen kan / daß bey Mißwachs / oder aus andern Ursachen / der Landmann den Saamen zu kauffen / gemüssiget werde; So wollen wir ihme einige Arten denselben zu probiren allhie mittheilen.

Hat er so viel Zeit / ein wenig Getraids in die Mühle zu thun / und das bekommene Mehl / nach der Farbe / Schönheit / Geruch und Geschmack / sowol vor als nach dem Backen zu untersuchen: So darff er glauben / daß wie sich dasselbe im Mahlen verhalten / also auch bey der Saat nutzen werde. Dann ein schwartzes / schlechtes / übelriechendes Mehl / kommt nicht von guten Körnern / die dem neu-anwachsenden Saamen viele Krafft mittheilen können.

Oder / er werffe einige Körner in Erde / und sehe / wie sie käumen. Nachdem ihm nun viel oder wenig ausbleibet / nach dem urtheile er den übrigen Saamen.

Wer aber keine Zeit zu verliehren hat / der werffe den Saamen etliche Stunden lang in frisches Wasser / da werden einige Körner bald / einige etwas hernach / einige gar nicht zu Boden fallen / die auf dem Grunde sind sodann die beste / die aber oben in dem Wasser schweben / sind leicht und von schlechter Krafft / und werden zu anderer Anwendung besser taugen / als zum Aussäen. Andere haben die Gewohnheit / daß sie / gleichwie bey allem Getrait-Kauff / also auch bey Probierung der Saamen-Frucht / etliche Körner zerbeissen / um aus dem Geschmack und andern Umständen nach / dessen Güte zu untersuchen und zu erkennen. Welches der beste und kürtzeste Weg ist / wann man das Handwerck verstehet.

Es mangelt auch nicht an Leuten / welche mit der natürlichen Güte des Saamens nicht zu frieden sind / sondern zu Verbesserung desselben vieles Künstlen anwenden. Welches / wie es nicht zu verwerffen / seinen natürlichen Beweiß findet / und dem ders thun mag / zu probiren stehet / also wollen wir davon auch nicht gar stillschweigen. Und obwol viele Mühe und Arbeit darzu erfordert wird; so können doch Zeiten und Ursachen kommen / da man gar gern keinen Fleiß noch Mühe sparet.

1. Es wird in dem Monat May / der Thau da er am stärcksten fället / durch saubere grosse Tücher oder Leilachen von Wiesen oder Waitzen-Feldern in reine Geschirr gebracht: indem man die Tücher auswindet / und wieder von neuem Thau benetzet / und wann man genug zu haben gedencket / in saubere Gläser gefasset / und biß zur Saat-Zeit aufgehoben. Bey solcher Zeit wird der Thau in grosse Gefässe ausgeleeret / und der gesammlete Saamen hinein geworffen / daß er aufschwelle und dadurch viel Fruchtbarkeit bekomme. Diese Krafft wird auch dem Regenwasser zugeschrieben.

2. Wird von dem Stroh oder Gehälm derjenigen Frucht genommen / welche man zu bauen gedencket / verbrennet es zu Aschen / extrahirt das Saltz davon / wirfft es in Thau- oder Regenwasser / und quellet damit den Saamen. Soll ein herrliches Mittel seyn zur Fruchtbarkeit. Es hat auch das gemeine Saltz viele Würckung. Von dem saltzigen Meer-Wasser erzehlet Herr Joh. Joach.

Joach. Becher / ein Englischer Autor aus einem andern: Daß in Schottland / nach der Ebb- oder Zuruck-Schuß des Meer-Anlauffs / ein Bauersmann/einen Sack voll Saam-Korn auf dem Pferd geführt/ willens es auszusäen; Als aber die Flutt oder der Anschuß des Wassers ihme zu geschwind auf den Hals kommen wollte/ habe er durch schleunige Abwerffung des Korn-Sacks / und hurtiges Rennen mit dem Pferd sich salviren müssen. Bey darauf gefolgter Ebb/ habe er das Getraid wieder gesucht und gantz verschwellet gefunden; Weil er aber arm und nicht im Stand war/ anders Saam-Korn zu kauffen / seye er genöthiget gewesen / solches so/ wie es war/ auf den Acker zu werffen. Welches hernach so reiche Frucht getragen / daß alle Vorbeygehende sich verwunderten.

Und obwol das Saltz des Meers gantz andere Würckung haben kan / als das unserige; so will doch behauptet werden / daß 3tens wann man obenbemeldter massen bey dem Wurffen das schwehreste/ weitgefallene Getraid gesammlet/ und zur Saatzeit in Wasser/ so von Roßdung s. v. fett und stinckend ist/ und mit so viel Pfund Saltz als man Joch Acker zu besäen hat/ aufgelöset ist/ den Saamen werffe / 24. Stund darinnen liegen lasse/ hernach bey schönem Wetter etwas truckne und aussäe/ man nur die Helffte des Saamens nehmen dürffe / als man sonst das Feld zu besäen vonnöthen gehabt/ das Feld werde nur einmal gepflüget/ und die Erndte könne 4. Wochen zeitlicher/ als gewöhnlich/angestellet werden.

Man nimmt 4. eine Art Getraid / was man will / schüttet es nach Belieben in einen gleichweiten höltzernen Zuber/ merckt in demselben mit einem Messer/ wie weit das eingeschüttete Getrayd gehet/ oder wie viel Raum es in dem Geschirr eingenommen; Alsdann wird es wieder heraus gethan/ und mit einem gemessenen Gefäß so hoch Wasser in den höltzernen Zuber gethan / als die Frucht gestiegen war; Sind zwantzig Maas hinein gethan worden/ so kommen noch darzu hinein: Geläuterter Salpeter 8. Pfund/ gefeilt Ochsen-Horn 6. Pfund/ sauberer Ruß vom Schlot oder Schornstein 12. Pfund. Tauben- oder Hüner-Mist eine Hand-voll. Pferdmist eine Handvoll / und ein gut Theil frischer Ochsen- oder Rindmist. Sind viertzig Maas Wasser hinein gethan worden/ so werden auch erst-erzehlte Sachen doppelt darein geworffen. So dann läst man dieses alles wol sieden / und nachdem es wieder erkaltet / wird das vorher abgemessene Getraid hinein geschüttet/ zugedeckt / und nach 24. Stunden heraus genommen/ getrücknet und in den Acker gebracht.

Erbsen/ die eine Nacht in Mist-Sudel eingeweichet worden vor der Saat / ziehen davon eine solche Geilheit an sich / daß sie vor andern fruchtbar sind. Der Rübsaamen/ so kurtz vor dem aussäen in Milch/ oder Honig aufgeschwellet worden/ bringt ungemein süsse Rüben. Welches alles leicht zu probiren stehet.

Auf das Säen selbst nun wieder zu kommen/ so geschicht solches folgender Massen. Der Säemann nimmt einem Sack oder Tuch/ hänget solches auf die Achsel überzwerch dem Obern Leib hin/ nimmt daraus den Saamen und wirfft ihn Händvoll-weiß/ Schritt vor Schritt längst denen Furchen auf den zubereiteten Acker. So schlechte Kunst aber erfordert wird/ die Verrichtung des Säens zu thun/ so grosse Wissenschafft und Behutsamkeit gehöret darzu / sie mit Vortheil und Nutzen zurück zu legen. Hie nun ist nöthig/ daß/ wie bey der Düngung also auch hier der Ackermann sein Land kenne / der Beschaffenheit und Lager nach; Dann wirfft er zu viel Saamen in schlechtes Land / so hat er Schaden / angesehen er wol so viel oder nicht viel weniger aussäete/ als er erndten könnte; Besäete er aber einen guten Acker zu wenig / so hat er schlechten Nutzen weil das Feld mehr Frucht hätte tragen müssen. So ist auch unter denen Früchten selbst ein grosser Unterschied/ anders wird Waitzen / anders Korn/ Haber / Gersten / Erbsen und so fort/ gesäet: dann sie haben nicht einerley Natur/ sondern sind sehr unterschieden:

Warm und trocken ist der Rocken / Haber/ Hanff / Linsen.

Warm und feucht ist Weitzen/ Dünckel/ Heyde-Korn/ Rübe-Saamen / Möhren- und Zwiebel-Saamen.

Kalt und trucken ist Gersten / Hirß/ Erbsen und Mag-Saamen.

Kalt und feucht ist weisser Mohn/ Bohnen.

Insgemein wird auf gutes fettes wolgelegenes Land / viel/ auf schlechtes / mageres / übelgelegenes aber wenig geworffen. Und ob wol bekannt / daß nicht alle Jahr einerley Saamen darauf gestellet werde/ so hat man doch aus Erfahrung/ daß dieses Feld lieber Waitzen/ jenes lieber Haber trage.

Waitzen erfordert ein gutes schwartzes/ starckes Feld / das dürre/ thonichte / steinige / sandige ist darzu nicht dienlich. Korn will ebenfalls eine luckere/ wolgedungte Erden haben: Dann wo das Feld gar zu starck ist / da ist nicht zu rathen/ Sommer-Korn hin zu säen.

Gersten und Habern sind gut auf magere/ dürre / etwas ausgesogene Aecker; Erbsen und Linsen hergegen erfordern einen mittelmässigen Grund/ der nicht gar zu fett / noch allzuwol gedünget: Massen sie sonst zu hoch daher schiessen / umfallen / und ehe sie zur Zeitigung gelangen / verfaulen. Wicken / werden in geringe oder gar Brach-Felder gesäet; oder auch gemeiniglich in die Felder/ wo zuvor der Flachs gestanden. Hirß will ein gut und fettes Land haben; Heyden-Korn ein mittelmässiges/ wolgetroffenes/ nicht zu fett noch zu mager; Lein-Saamen ein gutes / schwartzes/ doch nicht über das Mittel-steigendes.

Andere aber säen den Lein in Kraut / Rüben- und Hanff-Aecker/ verstehe/ wo das vorige Jahr der Acker gedünget worden / so darff man ihn alsdann zum Flachs nit düngen/ sondern ist fett genug/ so wird auch das Feld von Hanff mürb und sauber.

Hanff/ will auch einen wollzugerichteten Acker haben/ auf die Weis wie die Gersten.

Heyde-Korn oder Buch-Waitz / erfordert eben auch einen guten Acker / schlechte Felder saugen sie gar zu hart aus. Rüben/ erfordern entweder einen Brach- oder Stopel-Acker. Und der Reis ein nassen und feuchten. Und gleichwie schon gesagt/ muß alle Jahr eine andere und geringere Frucht auf die Aecker gepflantzet werden: So wird auch

dieser

dieser Unterschied gehalten / daß was auf Bergen gewachsen / wieder auf Berge gebauet werde / was auf der Ebene / wieder in die Ebene / was in dürren Feldern wieder in dergleichen / und so fort: Dann das wäre seiner Art und Natur zu wider. Ferner ist zu erinnern / daß es besser gethan seye / daß man den in schlechtem Feld gewachsenen Saamen / in ein gutes und starckes Feld werffe / als den auf besserem Grund gewachsenen / in ein geringes und ärgeres: Massen ein guter Saamen doch seine Art in schlechtem Boden verliehrt / und von dem Land nicht so viel Trieb zum wachsen nehmen kan / als er wol natürliche Krafft darzu in sich führet. Und endlich beobachtet der Säemann / daß was er auf trockene Felder säen will / gegen Morgen oder Mitternacht; was er aber in Nasse und Feuchte bringen will / gegen Mitternacht zu säen / gar nicht rathsam ist. Man nutzet lieber das Erdreich anderst und machet eine andere Art Felder daraus. Und dieses wäre / wohin man säen solle.

Nun folget / wieviel auszustreuen. Davon ist die Regel. **Lieber zu wenig als zu viel.** Man muß nicht meinen / daß viel aussäen / auch viel erndten nach sich ziehe. Und wann kurtz vorher gesagt worden / auf gute Acker müsse man viel säen / so ist solches nur nach der Proportion des bösen Ackers zu verstehen. Dann wer dünn säet / der bekommt dicke Halm / die sich so bald nicht niederlegen / die Körner werden schöner / und vollkommener: Hergegen wer zu viel anträgt / bekommt viel Geströh / und kurtze Aehren; Dahero soll man wissen / daß die Faust nicht zu geitzig nehmen / sondern aus dem Sack / gleich viel / das erste wie das letzte mal heraus nehmen müsse: Damit die Frucht / gleich groß und gleich zeitig werde / sonderlich im Sommer / im Herbst nimmt man die Hand völler. Die Ursach dessen ist / weilen gemeiniglich über Winter etwas ausbleibet; Im Sommer aber kan man etwas dünner säen / dann da / wann der Saamen frisch ist / bekleibet alles / und kan sich die Saat fein in Stauden ausbreiten. Herr Becher sagt: Man muß die Winter-Saat nicht zu dünne / und die Sommer-Saat nicht zu dicke werffen. Ich habe vielmal alte Leute hören sagen / wer über Winter dünne / über Sommer über dicke säet / der darff seine Scheune nicht grösser bauen.

Kalte und feuchte Felder können reichlich besäet werden / wie auch die leimichten und schwartzen. Dann sie haben die Stärcke zu treiben. Die Thon und Lettige sind mittelmässig zu halten; Dann die Erfahrung giebt / daß wo man solche Aecker zu dick besäet / nicht viel zu wachsen pflege. In die schwartze Felder mit Sand vermenget / so tief geackert worden / kan man den Saamen dick streuen. Die Aecker / welche untenher sandig im Grund / obenher aber gute Erden haben / mögen ziemlich dick besäet werden / weil der Grund noch wol so tief / daß die Wurtzel den Sand nicht viel erreichet.

Insgemein hin aber wird auf einen Acker von einem Joch / dritthalb Scheffel Getraid-Saamen gerechnet. Dieses kan aber nicht von jedem Feld verstanden werden. Der beste Rath ist / man sehe / wie viel der Nachbar auf den Acker trägt / oder die Alten getragen haben / und was sonst im Dorff dißfalls üblich ist. Eine Probe von einem Jahr kan alles lehren. Will man aber eine baldige Gewißheit haben / ob man reichlich genug ausgesäet / so wird gesagt: Man solle die Finger in der Hand ausstrecken / und also die flache Hand samt den ausgestreckten Fingern in die Erde / des besaamten Feldes drucken / hernach sehen / wie viel Körnlein in der Figur der eingetruckten Hand liegen. Hat nun ein Säemann / wie erst erinnert worden / einen gleichen ordentlichen Wurff geführet / so kan er von dem kleinen Handgrossen Räumlein von dem gantz Acker urtheilen. Findet er bey Waitz und Korn von 6. bis 8. bey Gersten von 7. bis 9. Haber von 5. biß 8. Erbsen von 4. biß 6. Saam-Körnlein / so hat er nicht zu viel und nicht zu wenig ausgeworffen. Wo auf einem Stücke 5. Scheffel Korn pflegen gesäet zu werden / da säet man nur 4. Scheffel Waitzen hin.

Wir führen aber nunmehr den Ackermann / nach erkandtem Feld und betrachteter Acker-Arbeit auch

3. Zu behutsamer Beobachtung des Acker-Wetters / oder zu kluger Absicht auf die Witterung / bey dem Ackerbau.

ES ist vieles Disputirens von dem Einfluß der Gestirne / ob nemlich diese in die irrdische / sowol lebendige als leblose Creaturen / so viel Krafft einfliessen lassen / daß sie zu ihrem Wachsthum und Wesen etwas beytragen. Einige schreiben ihnen viel / andere wenig / und wieder andere gar nichts zu. Wir lassen uns in solchen Streit nicht ein / und sagen nur / daß da ihre Würckung klärlich zu beweisen / der Ackermann allhie nur so viel glauben solle / er müsse bey aller Acker-Arbeit auf die himmlische Zeichen / den Lauff der Sonnen / des Monds und die Witterung Achtung geben: Dann man muß sich nicht einbilden / daß Himmel und Erden gar nichts gegen einander zu thun hätten / sondern daß unter ihnen eine beständige Einhelligkeit seyn müsse / so lang die Erde nicht allem Welt / und der Himmel auch nicht allein Welt heissen wird. Wer empfindet nicht die Hitze der Sonnen? Wer weiß nicht / daß ihr Abnehmen Kälte verursachet? Und welcher geringste Mensch glaubet nicht / daß Hitze und Kält bey heiterem Himmel viel hefftiger sind / als bey trübem? Von diesem nun ist er deswegen überzeuget / weil ers nachdrücklich fühlet. Sollte aber daraus folgen / daß darum andere geringe Gestirne auf der Erden gar nicht würcken / weil er ihre Operation weniger verspühret oder in Obacht nimmt.

So viel ist unlaugbar und uns allhie genug / daß die alten Ackerleute auch sehr viel auf Wählung der rechten Monds-Zeichen gesehen / und deswegen uns zur Lehre so viele Regeln / die sie vielleicht mit vielem Schaden erlernet / hinterlassen haben. Und ein vorsichtiger Bauer des Feldes / verachtet heut zu Tag nicht / was seinen Grund in der Erfahrung hat. Dahero er / so viel ihm nöthig ist / den Calender und die Stellung der Gestirne / die Zeichen der Viertel des Monds / und andere hiehergehörige Zeichen kennen lernet / um alles zur rechten Zeit auf den Acker zu tragen / und die nöthige Arbeit nicht vergebens zu verrichten.

Zum Voraus aber wird ihme der natürliche Verstand geben/ daß er bey widrigem Wetter keine darzu untaugliche Feld-Arbeit vornehmen dörffe. Und wird er bey hefftig-anhaltendem Regen nicht pflügen/ noch die Erndte anstellen wollen; sondern er wird jeder Arbeit ihre rechte Jahrs-Zeit geben/ daß im Sommer/ bey schönem Wetter/ Windstill und anderer Witterung dasjenige vorgenommen werde/ was im Winter bey Regen-Wetter/ rauhem Winde und so fort/ unklüglich gethan würde: Er mercket / daß der Frühling warm und feucht: Der Sommer warm und trocken: Der Herbst kalt und trocken: Der Winter kalt und feucht ist.

Nachdem er aber darauf seine weitläufftige Rechnung gemacht/ so muß er die Monds-Viertel und deren Natur ein wenig wissen / dann sie sind einander in diesem Stuck nicht gleich. Das erste Viertel ist warm und feucht; Das andere warm und trocken; Das dritte kalt und trocken; Das vierdte kalt und feucht.

Ferner kan ihm nicht schaden / wann er die Natur der zwölff himmlischen Zeichen/ das ist/ derjenigen 12. Gestirne/ welchen man einige Namen der Thiere gegeben/ und deren Craiß die Sonnen durchlauffet/ ein wenig verstehet. Und weil sie im Calender nicht mit Nahmen/ sondern durch gewisse Zeichen angedeutet werden / wollen wir dieselbe nebst ihren Nahmen und Natur hiebey setzen.

♈. ♌. ♐. Widder/ Löw/ Schütz/ sind warm-trucken.

♉. ♍. ♑. Stier/ Jungfrau/ Steinbock/ sind kalt-trucken.

♊. ♎. ♒. Zwilling/ Waag/ Wassermann/ sind warm-feucht.

♋. ♏. ♓. Krebs/ Scorpion/ Fisch/ sind kalt-feucht.

Nichtweniger die sieben Planeten mit ihren gewöhnlichen Zeichen und Naturen.

♄. Saturnus ist kalt und feucht.
♃. Jupiter ist warm und feucht.
♂. Mars ist warm und trucken.
☉. Sonne ist warm und trocken.
♀. Venus ist warm und feucht.
☿. Mercurius ist warm und trucken.
☾. Mond ist kalt und feucht.

So ist auch genug/ wann ein Haus-Wirth zur Säe- und Pflantz-Zeit in acht nimmt / daß er in seinem Calender/ △♄. und ✶♄. an solchen Tagen darbey habe: Hingegen solle er die Tage/ an welchen ☌♄. □♄. und ☍♄. einfallet / meiden/ und nicht darinn säen oder pflantzen; Im übrigen sich andere Aspecten wenig anfechten lassen.

Die Sonne / welche gleichsam das Auge und die Seel der Welt ist/ die allen wachsenden Dingen mit ihrer Wärme das Wachsen und Zunehmen geben muß / bringet grossen Nutzen; sie pfleget aber auch mit ihrer grossen Hitz offtmal zu schaden: Dahero hat der Allweise GOtt es also geordnet/ daß neben dem grossen Sonnen-Liecht/ auch der Mond seyn muß/ welcher durch seine kalte Feuchtigkeit/ der Sonnen übermässige Hitz temperire / und allen wachsenden Creaturen damit helffen solle. Und weilen dieser Planet am allerniedrigsten stehet bey der Erden / so hat er auch grosse Krafft und Influenz, derohalben soll man auch auf seinen sowol als auf der Sonnen Lauff im Säen und Pflantzen wol Achtung geben.

Willt du nun etwas bauen und säen/ so richte dich nach dem/ was gesaget worden; Dann an denen Tagen/ da sich der Mond ändert und in Viertel abtheilet/ als am Neumond / ersten Viertel/ Vollmond und letzten Viertel / pfleget man nicht gern zu säen und zu pflantzen.

Ferner gieb Achtung/ was an solchem Tag für ein Zeichen regieret/ (welches du in dem Calender sehen kanst) und was es für ein Complexion hat.

Zum andern auf den Saamen/ den du säen willst/ was für ein Natur und Eigenschafft derselbe in sich hat.

Drittens soll auch der Acker gleicher Natur mit dem Saamen seyn/ wanns anders möglich ist.

Vierdtens habe gleichfalls Acht auf die Planeten / daß solche gleicher Krafft und Eigenschafft mit dem Saamen seyen.

Und weilen ein gemein Sprichwort ist: Gleich und gleich gesellet sich gern. So folget nothwendig/ daß solche Gleichheit des Saamens / Ackers und Zeit / einen grossen Behuff und Antrieb zu einem guten Wachsthum beylegen muß. Dann ist ein Saamen trucken und warm / so soll man ihn auch in einen warmen und truckenen Zeichen säen/ als zum Exempel: Das Korn ist warm und trucken: Dieses wird im Widder oder Löwen gesäet/ welche Zeichen und Planeten auch warm und truckener Natur sind / so wird dem Boden oder Feld von solcher Natur die Krafft und Würckung mitgetheilet/ daß ein solches Korn desto besser wachsen und gerathen kan.

Was der Sonnen-Lauff belanget/ so ist er in allen Calendern zu finden/ wir wollen aber Deutlichkeit halber folgendes Täfelein anhängen.

Nach dem Neuen Calender.

Vom 20. Martii biß 20. April/ gehet die Sonn im Widder.
Vom 21. April biß 20. Maij/ gehet sie im Stier.
Vom 21. Maij biß 20. Junii/ gehet sie im Zwilling.
Vom 21. Junii biß 21. Juli/ gehet sie im Krebs.
Vom 22. Julii biß 21. Augusti/ gehet sie im Löwen.
Vom 22. Augusti biß 21. Septemb. gehet sie in der Jungfrau.
Vom 22. Septemb. biß 21. Octob. gehet sie in der Waag.
Vom 22. October biß 21. Novemb. gehet sie im Scorpion.
Vom 22. Novemb. biß 21. Decemb. gehet sie im Schützen.
Vom 22. Decemb. biß 19. Januarii/ gehet sie im Steinbock.
Vom 20. Januarii biß 19. Februar. gehet sie im Wassermann.
Vom 20. Februarii biß 29. Martii / gehet sie in den Fischen.

Aus diesem ist abzunehmen / daß die Sonn allzeit ohngefähr 30. Tage sich in einem jeden Zeichen aufhalte: Fallen nun auch andere Planeten mit ein / so wird ihre Krafft und Würckung gestärcket und geschwächet / nach eines jeden Art und Natur.

Den Monds-Lauff auch betreffend / so laufft solliger beynahe in 29. Tagen durch alle 12. Zeichen / wie die Sonne in einem gantzen Jahr / und hält sich beynahe 2. und einen halben Tag in einem jeden Zeichen auf / welches in allen Calendern leicht kan gesehen werden. Die Ursach aber seines so schnellen Lauffs ist / weil er nahe bey der Erden / und einen kleinen Circul um die Welt zu wanderen hat.

Anwendung dessen / bey Ackern / dungen und Säen.

DJeses nun bey denen angezeigten drey Haupt-Arbeiten nützlich zu gebrauchen / so ist zu wissen / daß das **Brachen** geschicht / wañ die Winter-Frucht gantz aus dem Feld ist / aufs längste zur rechten Zeit des Brach-Monats / oder zwischen Jacobi und Laurentii / so nach der Dürre ein Regen kommen. Aber nicht in nassen Jahren / bey welchen spät zu brachen. Das zeitliche Brachen ist so dann nicht gut / dann das Feld schwimmet durcheinander / und wird bald wiederum begraset und queckicht; Aber in zähen / nassen Feldern muß man bey Zeiten brachen / aber doch nicht tieffe Furchen führen. **Zu Mist und Pfrech** wird im letzten Viertel **gebracher.** Dahero der Mist im letzten Viertel im Majo auf die **Brach-Felder** geführet / und gleich darauf das Breiten dessen vorgenommen wird. Sollte aber eine Hindernuß darzwischen kommen seyn / daß das Streuen des ausgeführten Mistes nicht sogleich gethan worden: So soll solches / und das darauf folgende Umstürtzen / im Monat Junio / im letzten Viertel geschehen. Solche Arbeit wird auch das **Wenden** genennet / und geschicht zur Winter-Saat. Heisset sonsten auch **Rühren** / und muß in trockener Zeit / bey Sonnenschein ziemlich seichte getrieben werden / daß nur der Mist hinunter komme / und nicht gar zu tieff / sonst wird der Mist versencket / und kan auch zur Saat-Art nicht untergriffen werden. **Zur Saat** aber zu pflügen / muß ein trockenes Wetter erwehlet werden: Dann wann ein Regen zur Saat geackert wird / so schadet es dem Getraide sehr. Gleichwie auch bey dem **Wenden** solches zu erinnern. Es sagt ein gewisser Autor: „Wann naß gewendet wird / es geschehe zur Winter- oder zur Sommer-Saat / so lieget der halbe Hagel dem Getraid schon auf dem Halse / und ist halb verdorben. Der Acker wird zu derb und gifftig vom nassen Wenden / und beraset sich geschwinder / als man sich umsiehet.“

Kalte und feuchte Aecker müssen in warmen trockenen Zeichen / als im Löwen / Schützen und Widder gebracht / gerührt / und zur Saat gepflüget werden.

Will man Winter-Gerste auf einen kalten / truckenen Acker säen / so muß man solchen in einem warmen und feuchten Zeichen brachen / rühren / und zur Saat pflügen / um Bartholomäi.

Die Landsleute / bey welchen das Wort und die Arbeit **Balckenstreiffen** bekandt und üblich ist / die wissen / daß die Felder / in welchen vor der Saat-Zeit viele Nässe stehet / davon sie sehr grasicht werden / so ist es nöthig / daß sie Gebalcken streifft werden / bey trockener Zeit / davon kommt das Graß aus den Aeckern.

Was zum Sommer-Getraide soll gedunget und zugerichtet werden / das muß zuvor um Michaelis gestürtzt seyn / um Faßnacht gerührt / und um Ostern zur Saat geackert werden. Kan es seyn / daß die Felder / in welche Haber soll gesäet werden / vor Winter noch gestürtzet werden / sonderlich / wann es zähe / fette / lettige / leimige Felder sind / so erliegen sie sich den Winter über / der Frost durchdringt sie und macht sie mild / und im Frühling kan desto geschwinder mit besserer und leichterer Arbeit der Haber eingesäet werden.

Zur Sommer-Gerste / muß nach Gelegenheit der warmen / hitzigen / leimichten oder kühlen Feldern / wann das Wetter es leidet / um Ostern herum gepflüget und geeget werden. Gut ist es / wann der Stoppel-Acker / darauf Sommer-Gersten gestellt wird / vor Winter noch umgestürtzet wird / damit die Stoppeln verfaulen. Kurtz vor der Saat / so es nöthig ist / kan der Acker gerühret werden / sonderlich in schlechten harten Feldern / und wann das Wetter naß seyn sollte; indem alles Wenden bey nasser Witterung nicht verträglich ist / wie schon gemeldet worden. Oder es kan durch eine scharffe tief-eingreiffende Egge das Wenden ersetzet werden / wann das Land etwas gut und mürb ist.

Die übrigen geringere Sommer-Früchte verlangen so gar grosse Zubereitung ihrer Felder nicht / ob ihnen wol ihre Gebühr zu thun ist. Wir eilen zur Säe-Zeit / und sagen auch / was dabey zu wissen nöthig ist.

Von dieser Zeit aber und dem allgemeinen Säen ist die alte Regul: **Früher Weiber-Raht / und späte Früchten-Saat / gerathen unter zehenmal / kaum einmal.** Es ist aber eben so übel gar zu spät zu säen / nach dem Sprichwort: **Was spät ins Feld kommt / kommt schlecht in die Scheuer.** Dahero so die Witterung gut ist / muß man keine Zeit versäumen / die Felder zur Saat zu zubereiten / zu pflügen / und die gehörige Arbeit darin zu thun / damit hernach / wann die rechte Säe-Zeit kommt / man mit einer guten Egge das Feld überfahren und sodann besäen könne. Es ist zwar nicht leicht die rechte Mittel-Zeit zu treffen: Dann so man gar zu zeitlich säet / so überwächst sich die Saat / und ist dem Getraid nicht gut; säet man aber zu spat / so wird man wenig einerndten / doch hat es mancher auch mit etwas spater Saat noch wol getroffen. Daher soll man diese alte Säe-Regel in acht nehmen:

Besäe die kühlen Aecker spat /
Die warmen bälder / ist mein Rath:

Dabey sich befleissen / etwas zeitlich zu säen / und sich hierinn nach Landes-Brauch zu richten. Insgemein säet man die Winter-Saat in denen sechs Wochen / als drey oder vier Wochen vor- und zwey

Wochen nach Michaëlis. Was hitzige oder sandige Felder seyn/ die müssen wol drey Wochen vor Michaëlis-Tag besäet werden; aber die kalten starcken Aecker / so niedrig liegen/ um Michaëlis. Die Sommer-Saat aber kan um Mariä Verkündigung vorgenommen werden.

Sobald nun geackert ist / soll man gleich darein säen/ weil der Acker noch frisch und nicht viel ausgetrocknet ist / darnach auch bald einegen lassen. Wiewolen auch sehr gut und an theils Orten thunlich ist / sonderlich in sandigen und mürben Feldern/ wann man erstlich säet / darnach den Saamen unterackert / und hernach einget. Am besten und fruchtbarsten ist zu säen und zu eggen/ wann es fein hinter den Eggen stäubet: Im Regen- und nassen Wetter ist übel damit umzugehen: und so man das Winter-Getraid gesäet / und also bloß im Regen ohn untergeackert liegen lässet/ ist es dem Saamen schädlich / und gehet alsdann ungern auf.

Winter-Korn wird gesäet/ wann die Sonne im Scorpion und Waag gehet / das ist vom 24. Septemb. biß 22. Novemb. und wann die Plejades untergehen / das ist/ vom 1. biß 25. Novembr. zwischen dem Neuen Monden und ersten Viertel / an einem Tage / wenn der Mond im Scorpion / Krebs und Fischen gehet / dann es sind kalte und feuchte Zeichen/ oder an einem Tage / wann der Mond im Zwilling/ Waage und Wassermann ist / welches warme und feuchte Zeichen sind.

Doch soll man hierinn mercken / wann etwas in der Waag gesäet wird/ so müssen solche Zeichen/ darinn der Mond laufft / die warm und feuchter Natur sind / darzu genommen werden / als da ist Zwilling/ Waag und Wassermann. Was aber im Scorpion gesäet wird/ darzu müssen die Zeichen/ darinn der Mond laufft / so kalt und feuchter Natur sind/ genommen werden / als Krebs/ Scorpion und Fische. Doch kan mans auch umkehren/ und die Zeichen / so zur Waag gebraucht werden / zum Scorpion gebrauchen / welches wol keinen Schaden bringet.

Haber-Wicken-Hanff-Linsen- Rettich- Kabsaamen / Petersill / so zwar gleicher Complexion mit dem Korn / doch aber Sommer-Früchte seynd/ diese müssen/ wenn die Sonn im Widder und Stier gehet/ als vom 1. April biß 21. Maji / und wann die Plejades aufgehen / gesäet werden. Doch soll man sehen/ daß solche Saat geschehe auf einen Tag/ wann der Mond im Scorpion / Krebs und Fischen ist/ im letzten Viertel / und nur zwey oder drey Tag hernach.

Darbey abermal zu mercken/ was gesäet wird/ wann die Sonn im Stier gehet / soll man bey dieser Saat einen Tag nehmen/ wann der Mond im Zwilling / Waag und Wassermann ist / im ersten Viertel.

Dieses ist alles zu verstehen von warm- und truckenen Aeckern / welche in feuchten Zeichen/ wann der Mond im Zwilling / Waag und Wassermann gehet / sollen gebrachet / gerühret / und zur Saat gepflüget werden. Da aber ein Acker von Natur warm und feuchter Natur ist / und derselbe auch mit warm- und feuchtem Mist gedünget wird / so wird der Acker desto kräfftiger / und trägt die Winter-Früchte / so seiner Complexion sind / desto lieber / als nemlich / Waitzen / Dünckel / Rübesaamen / Heydekorn/ Zwiebel: Und diese müssen gesäet werden/ wann die Sonn in der Waag gehet/ und der Mond im Zwilling/ Waag und Wassermann ist.

Winter-Gersten / wann die Sonne in der Waag gehet / und der Mond im ersten Viertel / in den Zeichen der Zwilling / Waag und Wassermanns ist.

Die Sommer-Früchte aber/ als Erbsen/ Hirse ꝛc. so auch kalt und truckener Natur sind / die müssen gesäet werden/ wann die Sonn in Zwilling/ im letzten Monds-Viertel / wann der Mond im Zwilling / Waage/ Wassermann / Krebs/ Scorpion und Fischen ist/ und die Felder kalt und trucken sind.

Die Erbsen müssen im abnehmenden Mond gesäet werden / derjenige/ welcher sie im Zunehmen des Monds säet / wird sehen / daß sie zwar schön aufgehen und anwachsen / aber immer blühen/ und nicht zugleich reiff werden/ die untere an den Stengeln werden ehe ausfallen / ehe die oberen Körner bekommen. Eben diese Art haben auch die Wicken. die Erbsen können auch auf ein Land/ das nicht gar zu fett / und vor Winter bemistet und umgeackert worden / zu rechter ihrer Saam-Zeit/ gebracht werden/ ohne zu sorgen/ daß sie in dem Miste nicht wachsen / dann solches ist falsch / sie wachsen gar wol darinnen. Der Mehlthau schadet sonderlich den Erbsen / daß sie ersticken / schwartz und unförmig werden; solchem Verderben aber vorzukommen/ muß man fein bey Zeiten säen/ damit sie hervorschiessen und verblühen / ehe die schädliche Mehlthaue anfangen so häuffig zu fallen.

Hirsen ist am besten und bequemsten nach Philippi Jacobi zu säen. Es ist diese Frucht durch Fröste und Reiffe gar bald erfrohren. Dahero muß man ihre Saat verschieben / biß dergleichen nicht mehr zu besorgen. Es ist der Hirse zweyerley/ der Zoten-Hirse und der Kolben-Hirse. Jener hat grössere Körner und wird von den Vögeln sehr gesucht und befressen. Dieser hat zwar kleinere Körner/ schmeckt aber besser / und kochet sich gut. Die erste Art ist in unserm Lande am gebräuchlichsten/ und wird kein anderer ausgesäet.

Rüben werden zu zweyen malen gesäet/ einmal um Johannis und Viti/ das andere mal um Kiliani oder Margarethen vorm letzten Viertel / nach dem Vollmond. Man kan sie säen in einen Gersten oder andern Stoppel-Acker/ oder auch in ein darzu gerichtetes Brach-Feld / und nachdem das Land und das Wetter ist / muß man nicht zu früh damit eilen/ vor Margarethä Tag / die Rüben pflegen gar zu hart zu werden. Es wird auch wol ein Acker / darauf Flachs gestanden/ darzu erwehlet/ und sagt man / daß die Ruben überaus gut/ wolgeschmack und weich zu kochen darinnen werden.

Lein wird im letzten Viertel des Monds gesäet/ zu dreyen malen/ erstlich sehr früh um Walburgis/ darnach etwas spater vor Pfingsten/ und gantz spat um Viti. Bey dem Säen dessen ist zu mercken 1. daß/ man ihn nicht zwey oder gar drey Jahr nacheinander auf einen Ancker stellen solle / ob es wol viele thun; sondern man solle immer einen Ort nehmen/ da zuvor kein Flachs gestanden: Dann er erfordert ein Land/ das wolgedungt und wol zugerichtet ist.

Die-

Dieses haben die Saam-Erbsen besonders vor andern Saamen / daß die wurmige und befressene darzu nit geringer sind als die gantzen; Ja man sagt/ sie gerathen besser/als die nicht beschädiget worden. Rübsaamen soll mit denen Wurtzeln ausgezogen/ auf den Boden gelegt/ und also aufbehalten werden/ damit er allda von denen Wurtzeln die völlige Krafft an sich ziehe / und noch mehrere Zeitigung erlange. Und was oben bey dem Saamen gesagt worden/ daß der beste soll eines Jahres seyn/ das trifft bey dem Lein-Saamen nicht ein: Dann wann dieser biß zwey Jahre auf dem Boden lieget/ und noch länger / so pflegt er überaus hefftig hervor zu gehen und zu wachsen. Wobey noch dieses zu melden/ daß der Lein/ den man an etlichen Orten Drosch nennet / biß nach Liechtmeß/ und nicht ehe zu dreschen / biß zu besagter Zeit die Knoten alle wol gesiebet worden. Es kommt das Unkraut sauber weg / und der Lein wächst ohne Hinderung des Unkrauts besser fort.

Reiß hat seine Säe-Zeit gemeiniglich mit dem Hirsen im Frühling/ wann keine Kälte mehr zu besorgen. Bald nach der Saat muß er gantz unter Wasser gesetzet werden / gleichwie vor derselben in frisches Wasser ihn einzuweichen/die Gewohnheit ist. Zu solchem Ende werden die Aecker/ welche zum wenigsten an einem Bach oder doch wasserreichen Ort gelegen / darzu ausserwehlt / damit er frech werde/ und wol fortwachse. Solches Wasser bleibt auf den darzu gerichteten Aeckern also stehen biß kurtz vor der Erndte. Und obwol unseres Landes derselbe gar selten gebauet und wol bey Bedürffnuß lieber von denen / die ihn aus Indien/ Italien und der Türckey zu uns führen / gekaufft wird; So ist doch zu glauben / daß wann ein Ackermann den Fleiß darauf wenden wollte / und einen gelegenen Acker darzu hätte/ diese Frucht nicht viel geringer bey uns gerathen/ oder zum wenigsten dem/ der sie bauen möchte / viele Vergnügung machen dürffte. Zum wenigsten ist gewiß/ daß er keinen Schaden davon haben wird/ dann das Wasser/ welches so lang auf dem Reiß-Acker gestanden/ machet denselben so fett und frech / sonderlich wann er zwey oder drey Jahr damit bepflantzet worden / daß hernach allerhand Getraid / Winter- und Sommer-Früchte darauf gebauet werden können.

Zum Beschluß dieser Materie/ wollen wir denen/die nicht viel in den Calender sehen mögen/ oder des Lesens unerfahren sind / diese natürliche Regel von frühem oder spätem Anbauen/ mitansetzen: Daß nemlich mit dem Bau des Feldes frühzeitig anzufangen seye/ wann der Ackermann siehet / daß andere Creaturen/ Thiere und Gewächse/ein frühes Zeichen ihrer Fortpflantzung und Wachsens von sich geben. Z. E. wann die Frösche frühzeitig schreyen und laichen. Wann in Flüssen die Hechte und andere Fische in frühem Jahre reiten. Wann in den Wäldern / die Weide Erica, wacker blühet/ die Eichbäume ihre Blätter fein bald heraus treiben; Siehet er aber/ daß es mit diesen Dingen etwas spät hergehet / so ist zu vermuthen / daß es ein spätes Jahr gebe / mithin auch mit dem Ackerbau nicht zu sehr zu eilen seye. Doch mit dem Anhang / daß sodann auf die Arbeit selbst zu dringen/ und bey herankommenden guten Wetter/ keine Zeit zu verliehren / die Felder in Säestand zu setzen; Dann es geschieht offtermals/ daß obschon der Antrieb der Creaturen und Gewächse etwas langsam zu sehen/ die Natur solches Zaudern durch geschwinden Forttrieb und Zeitigung wieder einbringe.

Zu fernerer einfältigen Nachricht / sind folgende alte Bauren-Reglen nicht zu verwerffen:

Prognostic,

Von vermuthlicher Jahr-Art / durch alle Monate.

JANUARIUS.

Wann Sanct Vincentz hat Sonnen-Schein/
So thut gerathen wohl der Wein.
So Paul-Bekehr ist hell und klar/
Hofft man ein gut und fruchtbar Jahr.
Hingegen wann fällt Schnee und Regen/
Soll uns ein schlechtes Jahr begegnen;
Wann aber wehet starcker Wind/
Glaubt man/ daß sich ein Krieg anspinnt:
Und wann sich starcke Nebel zeigen/
Mag man der Pestilentz vorbeugen.

FEBRUARIUS.

Wann an Matthiä Tag und Fest/
Ein neuer Frost sich spühren läst/
So soll hernach / noch viertzig Tag/
Solch Wetter seyn/ nach alter Sag;
Findt aber sich das Widerspiel/
Förcht man kein starcke Kälte viel.

MARTIUS.

Wann in dem Mertz der Guguck viel
Zu schreyen begunt / man sagen will;
Daß folge drauf ein warme Zeit/
Die Storch-Stimm eben diß bedeut:
Das meint man auch in gleicher massen/
Wann Endten viel sich sehen lassen.

APRILIS.

Wann / eh der Weinstock Schossen bringt/
Die Graßmück offt und lieblich singt:
So will mans halten gantz für wahr/
Daß folgen wird ein gutes Jahr.

MAJUS.

Wann man schon in der Majen-Zeit/
Viel Donner hört/ so sey erfreut:
Dann dieses will uns zeigen an/
Daß komm ein fruchtbar Jahr heran.

JUNIUS.

Ein alte Regel soll es seyn:
Wann an Medard fällt Regen ein/
So soll noch viertzig Tag fort an/
Daß nasse Wetter halten an.

JULIUS.

Im Julio man mercken kan/
Wann breit und hoch thut führen an
Die Ameis ihren Hauffen fein
Daß zeitlich kommt die Kält herein:
Darzu auch wird anhalten gäh/
Den Winter durch mit vielem Schnee.

AUGUSTUS.

Wann es an Sanct Lorentzen-Tag
Schön Wetter ist/ man glauben mag/
Daß wol gerathen wird der Wein:
Und daß die Reb-leut lustig seyn.

SEPTEMBER.

So viel der Reiff vor Michael/
Zu fallen pflegen starck und schnell/
So viel auch nach Wallburgis-Tag/
Im Mayen sind / nach alter Sag.

OCTOBER.

Wann Buchen-Frucht gerathen wol/
Desgleichen Eichbäum hangen voll:
So folgt ein harter Winter drauff/
Und fällt der Schnee mit gantzem Hauff.

NOVEMBER.

Es haben auch die lieben Alten /
Vor eine Regel diß gehalten:
Wann früh das Laub von Bäumen fällt
So säet man im Frühling bald:
Wanns aber nicht abfallen will/
Bedeutet es das Widerspiel.

DECEMBER.

Wann Tag- und Christ-Nacht heiter ist/
So hofft man / daß der Heilige Christ/
Was werde mildreich legen ein/
Viel schöne Frucht / Getraid und Wein:
Und uns ein fruchtbar Jahr beschehrn/
Auch gnädig allem Mißwachs wehrn.

❀ ❀ ❀

Es ist wol an dem / daß die alte Poesie in diesen Versen überaus hervor leuchtet; doch so wenig Vergnügen sie denen heutigen gelehrten Poeten geben mögen: So vielen Nutzen hat deren alte Wahrheit denen ungelehrten Bauern versprochen / welche gern ihren durch das gantze Jahr an den Acker zu wenden Fleiß/ und die dafür zu hoffende Einkünffte/ also zusammen reimen möchten / daß sie nicht umsonst gearbeitet hätten.

Anhang von dem Pfürchen.

ES ist oben die Art des Dungs / welchen man Pfürchen heisset / deswegen nicht ausgeführet worden/ weil solches mehr eine Arbeit der Schäffer ist / als der Ackerleute. Doch ist so viel davon zu wissen / daß wann bey einem Mayerhof eine Schäferey ist/ dem Schäffer von dem Hauswirth/ einige Aecker angewiesen werden/ auf welche er des Nachts über/ die Schaffe treiben / und allda ihr Nacht-Quartier nehmen lassen solle. Dadurch nun geschicht/ daß der Ort von denen Schaafen/ welche in umhergestellten Hürten stehen / bemistet und bedunget wird. Wann aber derer Schaafe nicht gar zu wenig sind / so muß alle Tage der Ort verändert/ und die Hürten in die Länge/ und nicht in die Quere des Ackers fortgeschlagen / und wann eine oder etliche Gewende also bestellt sind / fein bald der Pflug angesetzt werden / damit er nicht durch die Sonnen-Hitze dürre gemacht/ oder durch plötzlichen Regen verschwemmet werde. Dieser Dung ist sehr hitzig / und dauret noch seine Zeit; doch ist man gewohnt damit abzuwechseln / und die bepfürchten Felder / wann sie des Düngens wieder brauchen/ mit anderem Vieh-Mist zu befeuchten; Weil vorgegeben wird/ daß wann es offt geschehe/ das Korn/so in Pfürch-Aeckern gewachsen/ gebe schimlicht Brod. Wer aber dieses glaubt und in der That erfähret / der darff zu Verhütung des Schimmel-Geschmacks nur ein wenig Korn-Blüthe in das Wasser / womit er das Mehl zum Teig begiessen will/ legen lassen.

Das Vierdte Capitel.

Von denen geringeren Acker-Beschäfftigungen/ welche nicht ordentlich vorkommen.

WAnn ein Landmann / nach bißher vorgeschriebener Art seine Felder bestellet / so hat er Ursach zu hoffen / daß er vor seine sorgfältige Bemühungen / mit reichen Früchten werde belohnet werden. Doch so fleissig man auch ackere/ dünge/ säe und baue/ so können doch Fehler vorgehen: Und seine billige Hoffnung ist nicht so kräfftig/ daß nicht etwan an der Saat / biß zu ihrer Zeitigung allerhand Zufälle sich ereignen/ die an derselben Fortwachsen / Hindernuß geben. Dieses macht/ daß er auch nach verrichtetem Säen und gewöhnlicher Arbeit an dem Acker/ noch immerhin an seine Felder gedencket / auf die Witterung Achtung giebt / und seine Saat manchmal in Augenschein zu nehmen sich bemühet; Um/so vielleicht durch Wind / Frost / Regen ꝛc. oder durch allerhand Begebenheiten/ Reiten/ Fahren ꝛc. oder auch durch Thiere/ Hirsche / Ochsen ꝛc. ein Schaden gethan worden / solcher fein bald verbessert werde.

Es geschicht offtermals/ daß/ ehe der Saame aufgehet/ das Unkraut schon vorher da ist / besonders bey vielem Regen. Solches Unkraut kan der Saat nichts nutzen / dahero ein arbeitsamer Landmann/ auf Ausgetung dessen bey Zeiten gedencket/ damit der Saame destomehr Platz habe zu seinem Wachsthum. Solches nun muß geschehen / ehe dann die Wurtzel gar zu sehr erstarcket / bey etwas feuchtem Wetter/durch blosses ausreissen. Solte aber die Wurtzel schon starck eingesessen sern/ so muß man sie ausstechen. Sonderlich was Dorn und

Distel

Distel sind/ die sich gerne ausbreiten und dem Getraid-Korn grosse Hindernüß geben. Wann feuchte Frühling sind / pflegt das Unkraut desto stärcker zu wachsen. Daher ein desto fleissiger Einhalt zu thun. Und zwar soll diese Arbeit geschehen im Abnehmen des Monds / zur Zeit/ da es nicht gar zu klein / sondern so groß worden / daß mans fassen und vor dem guten Saamen unterscheiden kan. Wann das Wetter sehr naß ist/darff man diese Beschäfftigung deswegen nicht vornehmen/ weil man zu hart eintrettē/und die Körnlein verderben würde; So aber ein stiller Regen zu vermuthen/käme es dem Felde sehr gut/ indem durch das Gäten die Erde etwas aufgerühret / und zum Wasser schlucken bequem gemacht würde. Nur muß mans wol ausreissen/ damit die Wurtzel nicht in dem Land bleibe/ und geschwind wieder ihr Gras hervor treibe. Man greifft lieber ein wenig in die Erde / daß man dieselbe wol fasse. Gemeiniglich lässet man das Unkraut eines Fingers lang werden / daß es besser auszuziehen seye. Und bey dem Winter-Getraid/ erwartet man lieber den Frühling/ weil das Gäten alsdann doch wieder vorgenommen würde. So hätte man auch dadurch den Grund etwas aufgeworffen / daß die Kälte und Frost stärcker an die Wurtzel des Getraid-Saamens dringen / und dieselbe beschädigen könnte. Dieses fleissige Gäten müssen diejenige zuforderst üben/ welche gerne gute Rüben auf ihren Feldern sehen mögen / gleichwie insgemein alles Getraid der schädlichen Nachbarschafft des geitzigen Unkrauts äusserst gehässig ist.

Der Waitz ist vor andern Früchten dem sogenannten Brand unterworffen. Man findet / daß dessen Halme sowol als die Aehren / so schwartz werden/ als wann sie vom Feuer selbst angesteckt gewesen wären. Solches wird dem letzten Viertel des Monds / in welchem er gesäet worden / zugeschrieben; Dahero vor der Saat darauf Achtung zu geben: Und so der Säe-Waitzen nach dem Treschen / wie es seyn solle / nicht sauber abgewaschen und von dem Brand gereiniget worden / solches doch bey der Saat geschehe; dann brandigen Saamen in das Feld zu streuen/ kan nicht gut seyn; Es wäre besser / man nehme zweyjährigen Waitz zum aussäen.

Es hat der Waitz auch dieses besonder vor andern Früchten/ daß ihme das Abschneiden so wenig schadet/ daß er dadurch vielmehr besser wird. Andere heissen diese Arbeit den Waitzen schrepffen. Ist nichts anders / als daß wann der Waitzen Hand hoch und sehr frech angeschossen / solcher abgeschnitten und dem Vieh zu fressen vorgeworffen wird. Dadurch werden die Aehren stärcker und Kornreicher. Doch ist damit auf die Witterung und auf den Grund der Felder zu sehen. Bey nassem Wetter kan man ihn wol zweymal abschneiden / bey heissem aber kaum einmal und gantz seicht: Dann wann hernach noch mehr heisses Wetter einfiele / würde mehr Geströh als Aehren wachsen.

Wo das Waltzen gebräuchlich ist / da schadet der Gerste nicht/ daß sie gewaltzet werde / wann sie eines Fingers lang ist. Doch daß es nach einem kleinen Regen geschehe / dann in der Dürre hilffts nicht viel/ und bey grossen Regen ist die Erde zu klebrigt und zu sehr anhängigt. Bey Erbsen und Wicken aber kan das Waltzen nicht vorgenommen werden / weil solche Früchte weit frecher sind als die Gerste.

Wann in einem Jahr des Regenwetters zu viel ist/ und die Aecker liegen eben/ daß das Gewässer zu starck auf ihnen stehet: So denckt ein vorsichtiger Hausvatter / wie er dem überflüssigen Wasser durch Gräben / einen Ablauff mache. Die Feuchtigkeit/ besonders in hitzigen / sandigen Feldern ist sehr gut / doch das zu viel ist auch allhie schädlich.

Befindet er/ daß Fuhrleute zu hart an seinen Feldern vorbey fahren; oder die Gehende tretten zu hart in den Saamen / so schlagt er entweder einen Stock in die Erde / damit der Fahrweg und Fußpfad anderwerts hingehe / oder er machet zwerchher einige Gräben/ über welche die Wägen nicht kommen können / und deswegen seitswerts hingehen müssen. Leute auch / welche tragen oder sonst nicht gar leicht sind zum springen / suchen auch denenselben auszuweichen. Man macht auch/ so es nöthig/ ringsher um den Acker/ von Stangen einige Schrancken/ damit das Vieh so leicht nicht einfalle/ oder die Saat abfresse.

Das Getraid leget sich offtermals um / aus zweyen Ursachen / entweder / weil die Felder allzu geil und frech/ oder weil zu dick gesäet worden. Jenesmal schossen die Hälme allzu morsig in die Höhe; diesesmal bleiben dieselbe wegen grosser Menge zu dünn und zu schwach. Beyde sind von dem Wind hernach bald zu brochen/ und zur Erden geleget. Erkennet nun ein Hausvatter / wann er nach der Saat um seine Felder gehet/ daß der Saame allzu frech oder allzu dick hervor gehet/ so kan er nach Zeit/ entweder denselben abschneiden / und dem Vieh zu fressen vorwerffen/ oder so er Schaafe hat/ dieselbe drüberhin treiben / und also im vorbey gehen / hier und da etwas davon befressen lassen/ damit das stehenbleibende desto besser Platz bekomme/ besser anwachse / und dem Winde desto stärcker entgegen stehe.

Nebst diesen ausserordentlichen Beschäfftigungen bey dem Ackerbau / können noch viele andere vorfallen/ welche aber allhie nicht anzuzeigen / weil man insgemein nicht wissen kan / was dieses oder jenes Jahr vor veränderliches vorgehet. Dahero der Ackermann selbst/ wann etwas dergleichen sich zuträgt/ das beste vorzukehren/ suchen muß.

Das Fünffte Capitel.

Wie verschiedene / nicht aller Orten gewöhnliche Feld-Früchte zu bauen. Als Rübsaamen/ (Tölpel) Hanff/ Süßholtz / Tabac / Saffran.

1. Rüb-Saat.

IN vielen Orten / sonderlich zu Ende des Mayn-Strohms/ und weiter hinunter/ werden gantze Aecker voll / mit wilden Ruben besäet. Dasiger Orten wird der Saame Tölpel geheissen. Die Wurtzel an sich sind

sind zwar nicht zu geniessen ; Doch aber tragen sie einen Saamen/ welcher sehr viel Oele mit sich führet / so daß / wann derselbe in der darzu gemachten Mühle/ ausgepresset wird ein gutes Oel zum Brennen an statt der Liechter / oder auch wol im Nothfall zum Schmeltzen der Speise dargiebt.

Man darff zu dieser Frucht kein schlechtes ausgesogenes Land nehmen / mittelmässig pflügen und dungen / man kan auch ein Brach-Feld darzu erwehlen. Sie muß über Winter gesäet werden/ damit gleich im Frühling die ersten Blätter fein groß seyen zum abstreiffen. An theils Orten werden sie zum kochen gebrauchet. Sie haben / wann sie nicht gar zu groß und zu alt worden / einen zimlich guten Geschmack. Die Stengel bleiben stehen/ und blühen gantz gelb / daß der Acker von ferne einen einzigen gelben Blumen-Stock gleich siehet. Gleich nach dem Abfall der Blüte / kommen länglicht-runde Schöttlein hervor / die den Stengel zur Erden ziehen/ darauf sie liegen bleiben und zeitigen. In einem Stengel sind sehr viele Schotten / die gantz weiß werden.

2. Hanff.

DEr Hanff wird nicht an allen Orten gebauet / ob er wol/ wegen seiner Nutzbarkeit / in Seilern/ Stricken/ durch welche schwehre Lasten gehoben / und fortgeschleppet/ ja gantze beladene Schiffe den Fluß aufwärts gezogen werden / nicht weniger wegen des guten Leinwands / welches daraus verfertiget wird/ ja auch wegen des Oels/ welches/ gleichwie aus dem gepresseten Lein fliesset/ aller Orten/ biß so gar auf denen Meeren bekandt ist.

Dieses Gewächs ist zweyerley Geschlechtes; Männliches und Weibliches. Das Männliche behält durchgehends den Nahmen **Hanff**; Das Weibliche aber wird auch **Femel** oder **Bastling** geheissen. Jenes/ das Männlein/ hat einen hohen Stengel/ an deme längliehte / schmale/ zugespitzte / sehr grüne Blättlein/ nebst runden kleinen Samm-Schöttlein hinauf gehen: Dieses / das Weiblein/ treibt noch höher als das Männlein / blühet gelblicht; doch die Blüthe hinterläst keinen Saamen/ ist zerstümmelt / zertheilet/ und zum spinnen tauglicher.

Das Erdreich/ in welchem der Hanff gerne wächset / ist / ein fettes / feuchtes / gut-grundiges und wolzugerichtetes Land. Und weil diese Frucht das Benetzen gar wol vertragen kan/ so wird ein nah gelegenes Bächlein / Brunn oder Wasser grossen Vortheil bringen. Dahero wann in ausgetrocknete Teiche Hanff gesäet wird/ soll er ungemein wol fortschlagen / und gutes Gespinnste tragen. Im übrigen wird darzu gepflüget und gearbeitet/ wie zur Gersten / an theils Orten nimmt man darzu den Acker / auf welchem vorher Flachs gebaut gewesen; an andern aber / wird wol dieser hingepflantzet / wo jener gestanden.

Der Saame / welcher frisch und einjährig seyn muß/ wird insgemein / im Monat Mertz/ im Abnehmen des Monds/ oder bald nach dem Vollmond in den Grund geworffen ; doch ist auch die Säe-Zeit/ nach Unterschied der Länder unterschiedlich. Colerus, im Buch von der Haushaltung/ pag. 83. sagt : Man solle ihn um Pfingsten säen/ um Urbani seye seine beste Säe-Zeit p. 101. und um Philippi Jacobi, könne er schon gesäet werden/ wann die Fröste nicht mehr zu beförchten/ ibid. Bey dem Säen darff man die Hand fein voll nehmen : Dann wann er dick gesäet wird / so treibt er zartes / dünnes Bast-Werck; wann er aber zu dünn fällt / so kommen dicke Stengel / und viele Körner / und das Gespinste wird nichts nutz. Dahero es an dem Säeman liegt/ zu seinem Vortheil und Bedürffnuß in dem Hauswesen dieses Gewächse zu zeugen / wie ers vor gut befindet. Er kan grobes Tuch/ Sailer/ Hanff und Körner / oder auch zartes Leinwand/ Faden/ und gute Waare zu verkauffen / anbauen / welches seiner Wahl / zur Zeit des Säens zu überlassen.

3. Süßholtz.

GLeichwie unser Franckenland unter die fruchtbarsten von Teutschland zu zählen/ welches dessen Uberfluß/ an Getraid/ Wein und Obst/ genugsam bezeuget: So hat es auch dieses besonder/ daß aus demselben / und sonderlich aus der Bambergischen Gegend/ das Süßholtz so häuffig wächset/ daß es vielen andern Orten davon mittheilen kan. Dessen Bau ist sehr leicht/ weil es sich selbst fortpflantzet / doch ist eines und das andere darbey zu erinnern / diejenige auch/ in deren Lande diese Frucht nicht wächset / werden allhie nicht ungern lesen / wie dieses süsse Gewächs behandelt werden müsse.

Man pfleget aber solches in Aecker zu pflantzen: derjenige nun / der ein Feld damit anbauen will/ darff nur im Frühling einige Wurtzel/ daran ein Trieb-Zweig ist / nehmen / sie in aufgehackten leichten Grund legen/ und etlichmal begiessen. Solche Wurtzel vermehren sich in der Erden / schiessen hin und her / und treiben da und dort hervor. Die Stengel verderben im Winter/ wann sie nicht abgeschnitten werden; Im Frühling aber sprossen neue hervor.

Alle drey oder vier Jahr/ wird der Acker dergestalt umgegraben / daß man durchhin drey biß vier Schuh tieffe Gruben machet / dabey nach denen Wurtzeln siehet / und die dicken / starcken herausnimmt / damit die kleineren / die liegen bleiben müssen/ desto besser fortwachsen / antreiben und ausschlagen.

Im übrigen muß der Grund darzu / nicht hart/ noch leimig / sondern leicht und wolgemengt seyn. Auch pflegt man denselben tief zu ackern. In solchen Aeckern wächset diese Pflantze dermassen wol fort/ daß sie keiner grossen Mühe mehr bedarff. Sie suchet tiefen Grund / indem sie sich so fruchtbar einsetzet / daß wann die Wurtzel schon einer halben Ellen tief abgerissen würde / das übergebliebene dennoch wieder Lufft suchete / um mit Gewalt herfür zu keumen.

Vor dem Eintretten des Viehes/ und insonderheit vor dem Wühlen der Schweine / sind die Süßholtz-Aecker wol zu verwahren/ indem ihr Abbeissen dieser angenehmen Staude / vieles schadet/ sie zersplittert / und die Schossen also verder-

bet/

bet/ daß sie nicht so gern angehen / als wann sie abgeschnitten werden.

Diese angenehme und gesunde Frucht ist auch nicht heßlich auf dem Felde anzusehen/ dann sie schiesset nicht nur zwey biß drey Ellen hoch empor / je zwey und zwey neben einander / mit schwartz-grünen/ länglichten / frechen Blättlen; sondern sie blühet auch im Julio / gantz braunroth und fast purpurfärbig; Aus deren Blüte kommen kleine/ gelbe/ rauhe Schöttlein hervor / welche etliche Körnlein wie die Linsen ungefehr in sich haben. Welches alles wol anzusehen.

4. Tabac.

ES sind alle bißher-beschriebene Früchte und Gewächse so vortrefflich / und denen Menschen so nöthig / daß sie alle/ auch der Einfältigste unter ihnen bekennen muß/ daß nichts nutzlichers könne gethan werden / als deren Fortpflantzung möglichst zu befördern. Dieses ist einem Autori, welcher nicht gerne/ ohne den Nutzen des Neben-Menschen zu befördern/ von einer Sache schreibet / kein geringer Trost. Der Tabac aber hat diesen allgemeinen Beyfall und Gutbefinden nicht/ sondern wird von einigen vor gesund / nahrhafft und wolgeschmack ausgegeben / von andern aber vor ungesund/ auszehrend und ungeschmack gehalten. Dahero man noch wol Bedencken tragen solte / durch Beschreibung dessen Baues/ zu seiner Vermehrung in unsern Landen/ einigen Beytrag zu thun. Wie dann noch wol zu zweifflen/ ob es nicht besser wäre / man wüste bey uns nichts davon / und zöge sich/ wie etliche glauben/ durch allzuvielen dessen Gebrauch nicht allerhand Unpäßlichkeiten zu; Oder ob man dieses rauchende Kraut mehr und mehr bekandt machen solle. Zugeschweigen des vielfältigen Unglücks/ welches unachtsame Leute / durch das Feuer sich und andern zugezogen. So gar/ daß auch viele Potentaten und Herrn bewogen worden/ wider das Taback-Rauchen scharffe Edicta ergehen zu lassen/ wie solches von Engelland / Rußland / in der Türckey/ ja so gar nahe bey uns/ in Sachen geschehen zu seyn/ aus dem Fritschio, und der Persischen Reiß-Beschreibung des Olearii. die Georg. cur. auct. im 2. Theil p. 83. ausführlich bezeuget. So fehlt es auch an Gelehrten nicht/ welche wider hart einreissenden Mißbrauch/ des von vielen so sehr belobt- und beliebten Krautes/ so schrifft- als mündlich eifern. Wie dañ vor kurtzem A. 1714. als ein berühmter Doctor und Professor Medicinæ in - - - - bey Creirung einiger Doctorum, publicè zu reden hatte/ von mehrbesagten Tabac/ das Thema genommen/ und wider dessé abusum, wiewol vielleicht Exercitii gratia, doch so vortrefflich perorirt/ daß die Zuhörer vieles Vergnügen hatten. Besonderes da er dem Einwurff/ welchen einige machen könnten: **Es diene der Tabac vielen Leuten vor Hunger und Durst: man höre/ daß Leute sagen/ sie könnten nicht leben / wann sie keinen Tabac raucheten** / also begegnete / daß er sagte / dieses beweise nichts zu glauben / daß er gut seye/ indem die Natur so gar des Giffts gewohnen könne/ daß er nicht mehr schade/ sondern wol selbst Nahrung gebe.

Inzwischen da der Gebrauch dieser Frucht so gar starck eingerissen / und sich die Liebhaber also daran gewöhnet/ daß / wann auch die Pflantzung dessen aus unsern Landen ausgeschaffet würde / sie aus andern Orten den Abgang zu ersetzen/ kommen liessen/ wo nicht die Obrigkeit eine harte Straffe darauf legete: Anbey auch viel Provinzien unsers Vatterlandes / den Tabac-Bau so hoch getrieben/ daß sie frembde Länder damit versehen / mithin der Handlung/ welche dadurch vermehret wird/ ein mercklicher Abbruch geschehe/ wann der Bau mehrgedachter Frucht gehemmet würde: So können wir nicht umhin/ allhie kürtzlich anzuzeigen/ wie man bey Bauung derselben sich zu verhalten.

Es wird der Tabac zwar auf die Aecker gepflantzet / aber nicht gleich anfangs / sondern nachdem die Pflantzen / nach vorhergegangenem Säen/ an einem andern Ort in etwas gestärcket/ und eines halben Gulden Grösse bekommen haben.

Es wird darzu ein fettes/ wolgearbeitetes und mit Dung wolgetroffenes Land / dessen Lager der Sonnen mehr als dem Wind/ wegen der Stengel/ die anfangs schwach sind / ausgesetzet ist.

Erstlich wird der Saame / welcher in denen Schöttlein / biß zur Saat-Zeit an einem trockenen Orte verwahret worden / im Anfang des Mertz / bey zunehmenden Mond / in ein sommeriges Mistbeth also gesäet / daß nachdem der Saame mit Aschen oder sonst etwas weiß-färbiges vermischet / um zu sehen/ ob er dick oder dünn lieget / und die Körnlein so reichlich hingeworffen worden/ daß bey dem aufgehen/ die Pflantzen recht auf einander liegen / und fast keine vor der andern Platz hat/ aus der Erden zu kommen/ man gewohnet ist / ein wenig guter reiner Erden / etwan zwey Zoll hoch auf den Saamen zu schütten/ und in 9. biß 10. Tagen das hervor keumen zu erwarten.

Zuförderst aber ist zu mercken / daß weil wegen früher dessen Saat / die rauhe Winde viele Hindernuß geben können/ das Mistbeth bey kalter Zeit / und alle Nächte unausgesetzt / mit dicken Brettern / oder dick-zusammen geflochtener Stroh-Decke/ vor der Kälte zu verwahren seye / damit die Tags über darein gekommene Wärme darinnen bleibe/ das gesamte Mistbeth durch die untere Hitze also gezwungen werde / daß der Saame bald hervor gehe/ und die Pflantzen desto frecher fortwachsen.

Mittlerzeit muß das Beth/ darein gesäet worden/ nach Bedürffnuß fleissig begossen werden; Es pflegen einige ein wenig Blut in das Geschirr zu thun / daraus sie das Wasser zum giessen nehmen/ damit es sich mit dem Wasser vermische / und die Pflantze frecher mache. Und gleichwie bey allen was in Mistbethe gesäet wird / das Unkraut auch seyn will und wol häuffiger zu sehen ist/ als die Frucht selbst/ so ist / wann solches nöthig/ auf sorgsames Ausgäten zu gedencken.

Es machen einige einen Unterschied/ unter denen Weiblein und Männlein; diese sollen weniger hervor kommen als jene / obwol lauter Saamen von Männlein ausgesäet worden. Man solle auch weil sie durch ihre leichte/ breite / vorn gespitzte dünne Blättlein / vor denen Weiblein so dickere/ stärckere Blättlein haben/ gar leicht zu erkennen / nur Männlein aussetzen. Doch siehet man nicht/ daß

die Taback-Bauren allzuviel darauf Achtung geben; sondern immer die schönsten / vollkommensten Pflantzen nacheinander aus dem Mistbeth ausziehen / und so fort auf den Acker bringen. Wo man die Menge der Pflantzen also hat / daß man solche Wahl anstellen kan / so thut man wol / wann man die Männlein als die beste vor denen andern erwehlet.

Nachdem nun die Pflantzen in dem Mistbeth / das fünffte Blat bekommen / und obbesagte Grösse erlanget haben / so werden sie / wann ein Regen vorhergegangen / daraus gezogen / und auf den Acker also gesetzt / daß nachdem das Land und Gewohnheit ist / einen oder zwey Schuh weit gegen einander über zu stehen kommen. Bey solchem Einsetzen muß die Wurtzel mit Erden wol versehen werden / daß die Fröste sie nicht leicht tödten. So auch das Land durch den Regen nicht genugsam benetzet worden / so pflegt man / wann die Wurtzel in die Erde gedrucket ist / ein wenig Wasser darauf zu giessen / damit sie desto besser anziehe; unter Hoffnung eines baldigen Regens / und so er so lang verzöge / müste der Hauswirth genugsames Wasser zum Begiessen herbey schaffen.

Wann der Tabac in etwas erstarcket / so muß man anfangen ihn zu umhacken / welches an theils Orten **Rühren** heisset. Es bestehet die Arbeit darinnen / daß man mit einer kleinen Hauen / oder dergleichen Instrument die Erde um die Pflantze herum wirfft / und also aufhäuffelt / daß die nunmehr starcke Wurtzel genugsam damit versehen werde: Ferner auch / damit die Erde allgemach aufgerieselt / und das Unkraut aus derselben gerissen werde. Dieses Umhacken geschichet / zwey oder dreymal / nachdem es das Wetter und andere Umstände erfordern. Auch an denen Pflantzen selber werden die beyden untersten Blättlein / als unnütz hinweggerissen / weil sie doch gemeiniglich zu hart auf dem Boden liegen / und verderben. Die übrigen Blätter aber muß man schonen / und wol in obacht nehmen / daß man sie nicht zerbreche noch abstosse / biß zur Zeit / daß sie zeitig / und mit Fleiß abgeblatet werden. Davon besser unten zu reden.

5. Saffran.

WIr wollen noch eine herrliche Frucht anhängen / welche wol ihrer Vortrefflichkeit halben / den ersten Rang fordern könnte. Und ob sie wol nicht in allen Landen gebauet wird / so ist sie doch aller Orten in so starckem Gebrauch / daß auch derjenige / der keinen Acker darzu hat / gerne lesen wird / wie derselbe zu bauen seye.

Es wird der Saffran in ebene / freye / sonnenrige Felder gepflantzet; doch mit aller Vorsorge / daß kein Vich darzu komme. Die Aecker / welche offen sind / werden deswegen wol umschrancket und umzäunet.

Das Land an sich muß nicht allzuschwartz seyn / man wehlet lieber das starcke darzu. Dessen Lager soll also seyn / daß die Felder den gantzen Tag die Sonne haben. Sie werden nicht gar tief geackert / oder umgehacket / also wie man sonsten zur Gersten das Feld zurichtet. In steinigem Grunde schlägt er nicht wol fort / und die in demselben befindliche Steine müssen wol ausgeglaubet / weiter weggeführet / und sonsten das Land wol zubereitet werden.

Die Fortpflantzung geschichet durch die Wurtzeln selbst. Indem sie in dem Jahr / nachdem sie gesetzt worden / zu Ende des Julii ausgegraben / an einem schattigten Ort verwahrt / sauber geputzt / biß 14. Tag vor Bartholomäi / bald nach dem Vollmond / vier / fünff / auch sechs Finger weit von einander / und zwey Finger tief / nachdem das Land ist / in die Erde gesetzt werden. Die rechte Zeit ihres Einsetzens in das Land / kan man an ihnen selbst wahrnehmen: Dann die Kiel auf dem Boden fangen also an zu keumen / daß sie auch ohne in die Erde gesetzt zu werden / Blumen treiben würden / wiewol zu ihrem Verderben. So daß / wo man solches siehet / keine Zeit mit ihnen der Erde zu zu eilen / zu versäumen.

Im übrigen erfordert dieses Gewächs grossen Fleiß. Die Bethe wollen wol zubereitet / die Zwiebeln schön aufrecht hineingesetzt / und bey dero Fortwachs keine Mühe gespahret seyn.

Den Winter über wächset das Graß. Im Sommer die runden Zwiebel / hernach die Haupt-Kiel / und offt noch 4. oder 5. dünne darneben. Ist sonsten eine späte Frucht / deren Blumen jede gemeiniglich 6. Blätter hat / doch auch weniger oder mehr. Die langgrasige Blätter bleiben über Winter / biß in späten Frühling grün / hernach verwelcken sie / treiben aber wieder. Dahero sie zu dreyenmalen abgeschnitten werden / vor Johannis / Jacobi und Bartholomäi. Etliche wollen / man solle den Saffran nicht abschneiden / er bleibe fruchtbarer / wann er sein Graß behält / welches nach Art des Landes wahr ist. Die Erfahrung gibt / daß man dieses nicht insgemein sagen kan.

Kommt es nun zum blühen / so ist ein Saffran-Acker wegen schöner rothen Farbe der Blüte wol anzusehen. Hier ist aber wieder der Fleiß nöthig / dann er blühet und zeitiget nicht zugleich / sondern zu ungleicher Zeit. Dahero Morgens und Abends das völlig-blühende abzunehmen / und also anzuhalten / biß der gantze Acker verblühet hat. An dem Knöpfflein ist nichts gut / als die rothen Zasern der Blüte; doch ergiebt sich der Nutzen in deren Kostbarkeit und Vortrefflichkeit.

Nachdem er das erste Jahr seine Frucht getragen / so bleiben die Zwiebeln in dem Lande stille liegen / treiben aber zum andernmal wieder / ohne daß grosse Arbeit daran zu thun seye. Nur muß bey hart-einfallender Kälte dahin gesehen werden / daß weil sie nicht gar tief in der Erde stehen / vor dem Frost verwahret werden. Welches geschichet / so man sie mit Mist-Stroh oder Schnee in etwas bedecket. Besonders / so das Lager des Ackers nicht allzuwarm seyn sollte.

Wann nun das dritte Jahr herbey kommt / so müssen die Zwiebeln / etliche Wochen vor / und biß Jacobi / bey trockenem Wetter ausgegraben / an einen dergleichen Ort gebracht / und biß zu obbesagter Zeit verwahrlich hingeleget werden. Mit dieser Nachricht / daß / wann an den grossen Zwiebeln / gleichwie an denen Tulipanen viele Junge angewachsen / diese nicht weggeworffen / sondern alsobald abgenommen / gleich den grossen getrucknet / und

bey

Jmber. Zingiber.

Gilbwürtz. Curcuma.

Gemeine Zwibel. Cepa capitata.

Zilwen. Zedoaria. F. 34.

Saffran mit der blüh. Crocus florens.

Knoblauch Allium.

bey dem Pflantzen gantz allein in absonderliche Bethe gesetzet werden.

Wobey noch dieses nicht zu übergehen / daß die Jungen/ so wol als die Alten gleich/nachdem sie gesetzet worden / vor der Sonnen-Hitze zu verwahren sind/ angesehen sie sehr seicht in der Erden stehen. Dieses kan mit Wedeln oder auch mit belaubtem Reissig verrichtet werden. Dieße Bedeckung bleibt liegen / bis die Zwiebeln ein wenig fest in die Erde eingesessen/ und zu treiben angefangen: Dann vorhero fürchten sie die Hitze der Sonnen gar sehr; Da hergegen ein gelinder Regen ihnen wol bekommen sollte: Oder so gute Gelegenheit da wäre/ könnte ihnen eine Begiessung nicht schaden.

Auch ist endlich noch zu erinneren / daß mittler Zeit der Saffran-Garten oder Acker von allem Unkraut rein zu halten / damit die Zwiblen desto ungehinderter anwachsen können.

❀ ❀ ❀

Und dieses wäre zu sagen gewesen von der Materie des Ackerbaues / so viel die Arbeit des Baues selbsten anbetroffen; Was aber sonsten noch auf dem Felde zu thun seye / wird in dem Buch von Einsammlung der Feld-Früchte zu lehren vorkommen.

Das Sechste Capitel.

Von denen Wiesen / wie sie zu pflegen/ und was für Arbeit daran zu thun.

Nächst dem Acker ist eine Wiese das gemeinste Feld-Gut / so bey einem Bauren-Hof seyn muß; Dann wie die Aecker das Getraid zur Speise derer Personen des Hauses hervor bringen; Also müssen die Wiesen/ vor Zug- und Mast-Vieh / welche bey einem Land-Gut seyn müssen/ das Graß zur Fütterung darreichen. Dahero davon zu reden/ wir keinen Anstand machen wollen.

Es ist aber eine Wiese ein solches Stück Landes / bey einem Bauern-Gut / welches / vermög des in seiner Fläche habenden Wasens/ zum Graß- oder Heutragen bestimmet ist. Diese ist anzusehen

1. Nach ihrer Beschaffenheit/ so fern sie gut oder böß kan genennet werden.

EIne gute Wiese ist diejenige / welche guten Grund und Lager hat. Schwartzer / fetter Boden/ trägt vielen Klee/ liebliches / kleines und wolriechendes Heu; Steinige / hitzige / sandige Erden aber/ treibet weniges / schlechtes und ströhiges Futter. Die im Sumpff und Morast gelegene Wiesen/ bringen grobes/ schilffiches/ langhälmiges Geströh; Die hochgelegene und der Sonnen zu hart ausgesetzte/ wenig und dünnes Graß; die in den Thälern und in der Kühle liegende aber/ dickstehende und mastige / fette Fütterung. Derjenige nun/ der Wiesen zu machen oder zu kauffen willens ist/ hat nach besagten Stücken / dem **Erdreich** und dem **Lager**/ dieselbe zu untersuchen.

Dieses Feld-Gut / ist eines der nutzlichsten / wo nicht das allerbeste; angesehen es am wenigsten Mühe/ Fleiß und Unkosten erfordert / im Frühjahr darff man nur mit dem Reggen darüber hinfahren / daß das Reisig und die Steine davon kommen/ so ist alle Arbeit geschehen. Es ist dessen Frucht dem Ungewitter nicht so sehr unterworffen als die Früchte des Ackers / und was andere Vorzüge mehr sind.

Dahero einem emsigen Hauswirth nicht zu verargen / wann er durch erlaubte Mittel suchet die Anzahl seiner Wiesen zu vermehren/ und der alten Regel des Aristotelis, welche Colerus im Buch von dem Säewerck. pag. 107. anführet/zu folgen/ der da spricht: **Ein Hauswirth soll ihm vor allen Dingen viel Wiesen kauffen/ dann darauf darff er das gantze Jahr nichts wagen/ sondern wartet nur/ biß das Graß herfür wächst/ das mehet er ab und verkauffts/ und nimmt sein gut Geld davor.** Wir setzen hinzu: Ein Hausvatter soll sich angelegen seyn lassen/ nicht nur erklecklichen Wießwachs vor sein Vieh zu schaffen; sondern auch / wann sichs in seinem Land-Gut thun lässet / und ers vortheilhafftig befindet/ aus andern nicht so ergiebigen Feld-Gütern/ Aeckern/ Gärten/ Heyden oder wüsten Oertern Wiesen zu machen / damit er auch Heu übrig/ und im Fall Bedürffnuß/ Geld zu machen/ Gelegenheit habe: Dergestalt / daß wann er siehet/ daß ein Garten oder anders Feld / sich nicht sowol verinteressirt/ als wann es eine Wiese wäre / er kein Bedencken trage / eine solche daraus zu machen. Wir wollen deswegen/ gleichwie wir bey dem Ackerbau gethan haben/ sehen und lehren / Deutlichkeit halber/

2. Wie ein Stück Feldes zu einer Wiesen zu machen.

WAnn einem Hausmann frey stehet / aus Aeckern/ Gärten oder dürrem unfruchtbaren Ländern/ Wiesen zu machen/ so nimmt er billich dasjenige/ welches dem Grund nach nicht böß/ und dem Lager nach nicht ungelegen ist; Also daß der Ort gutes Erdreich an einem kühlen Lager habe/ etwas abhängig seye/damit das Regenwasser allgemach ablauffe: Nicht weit von einem Brunnen oder Quellen seye/damit er in der dürren Zeit/ nach und nach begossen werde; Wo ihm aber diese Wahl nicht frey bleibt / so ist um so viel desto sorglicher damit umzugehen.

Sind es nun Aecker oder Gärten/ daraus der Landmann/ eine Wiese zu machen/ Willens ist/ so lässt er solche den Sommer über brach und ungebauet liegen/ hernach auf den Herbst/ mit Fleiß umackern / mit einer scharffen Egen wol einebenen / und sodann mit Heu-Saamen besäen. Es kan aber auch der Acker oder Garten/ nachdem er den Sommer über geruhet/ gegen Herbst anderthalb Schuh tief umgegraben / wohl eben gemacht / und hernach erst-gedachter Saame hinein geworffen werden. Welches dem Zustand und Belieben des Hausvatters zu überlassen/ welcher untersuchet/ ob er die Zeit und die Leute zum umhauen entbehren kan. Inzwischen muß er etliche Jahr nacheinander

der zur Frühlings-Zeit / frische Heublumen auf dem Heuboden sammlen / und die neue Wiese damit bestreuen / biß er siehet / daß der Wasen recht dick worden.

Sind es aber ungebaute / wüst-gelegene Felder / und dürre Hayden / die der Landmann zu Wiesen zu machen gedencket / so muß er vor Winter denselben also zurichten / daß die Hayden / Gewürtzel / Stauden / Büsch / Hecken / Brombeerstauden und dergleichen Gesträuch / rein hinweg kommen / und hernach der Pflug unter Hoffnung ungehindertes Fortgangs anzusetzen seye. Solches Ackern muß in die Länge und in die Quere geschehen / und was dadurch ungleich gemachet worden / wird durch eine scharff-angeführte Egge wieder gleich. Und nachdem die Heu-Blumen hinein gesäet / muß abermal diese Egge angesetzt werden / damit der Saame unter die Erden komme.

Wo auch ein wenig Wasser darauf zu leiten wäre / so wüchse der Wasen desto leichter an; in Ermanglung aber dessen / müste eine Zeit des Frühlings / an welchem aller Heu-Saame zu säen / erwartet werden / da man bald einen Regen zu hoffen hätte / weil vorgedachter Saame gar dürr ist und zu besserem seinem Anschlag in der Erden / eine kühle Benetzung und feuchten Boden höchst-nöthig hat. Das nachfolgende Jahr darauf / muß man die neue Wiesen düngen. Davon aber bald.

Es wird zwar gesagt / und dem Bauersmann angerathen / er solle bey dem ersten Wiesen-Bau / den Heu-Saamen mit Haber vermischen / damit weil dieser höher und geschwinder anschiesset / sodann das Gras von ihm einen Schatten und nöthige Kühle bekomme / und 2. die Haber-Frucht / nachdem sie abgemehet / die halbe angewante Unkosten wiederbringe. Allein beydes ist nicht insgemein hin zu sagen. Dann was das erste betrifft / so brauchen nur die neuen Wiesen einen Schatten / die der Sonnen allzusehr ausgesetzt sind / dahero der Landmann lieber gewarnet wird / keinen solchen Ort zu der Wiesen zu bestimmen oder zu erwehlen; Zugeschweigen des wenigen Schattens / welchen die Haber-Halme / dem angehenden Wasen zuwerffen / und des schlechten Baues / welchen dessen zuruck-gebliebene Wurtzel dem Wiesen-Grunde geben können. In Ansehung aber des Profits, von eingemischetem Haber / so ist / wie ich glaube / nicht auf ein Jahr zu sehen / sondern daß in etlichen Jahren / durch fleissig eingestreuten Klee- und Graß-Saamen sich ein fruchtbarer Wasen ansetze / welcher hernach an gutem Heu von selbsten die erforderte Unkosten reichlich wieder ersetzet. Und müste jemand bey gar schlechten Mitteln seyn / der einen so kleinen Profit und baldige Wiedererhaschung der Unkosten lieber haben wollte / als ein wolzugerichtetes Land-Gut.

Es werden ferner vielerley Gattungen der Kräuter vorgeschrieben / welche bey Besaamung einer neuen Wiesen zu pflantzen. Ich meine aber / es müsse der Landmann vor allen Dingen / sich nach seinem Zustand und Absehen richten. Er wird wissen / ob er die neue Wiesen anlegen will / Heu darauf zu zeugen / zum Verkauffen / oder vor seine Pferde / oder vor Rind- und Schaaf-Vieh. In beyden ersten Fällen / hat er auf grosses / grobes Graß zu gedencken; Dann das Heu wird meistens nach dem Gewicht verkaufft / und die Pferde fressen das gar reine und kleine Futter nicht gerne: Und solches suchet er zu pflantzen / durch gewöhnlichen Graßsaamen / den er auf den Heuboden sammlet / und siehet / wie er anschlägt. Will er aber Heu haben vor Küh-Mast-Rind und Schaaf-Vieh / so kan er freylich allerhand guter Kräuter-Saamen darzu nehmen. Als / das von den Alten so sehr gepriesene Heiligheu / Lateinisch Medica genannt / Bocksbart / Himmel-Brod / Violen / Tausendguldenkraut / Maßlieben / Spitzigwerich / Pimpinell / Melissen / Steinklee und dergleichen / welche Kräuter unlaugbar erstgedachtem Vieh sehr gut sind / und auch gerne von ihnen gefressen werden. Dieses ist auch zu thun / wann man Wiesen nur zu grüner Fütterung des Rind-Viehes halten will / die man so bald das Graß nur ein wenig hervor kommt / von Anfang der Wiesen biß zu deren Ende stuckweiß nach einander abmehet / und in Eile das Milch-Vieh zu füttern / in den Stall bringet. Ist man einmal die gantze Wiese hindurch gekommen / so fängt man wieder fornen an. In solchem Fall sage ich / wäre auch auf allerhand guten Saamen zu gedencken / wie man dann auch den Sauer-Ampffer / so lang er keine grosse Stengel schiesset / gerne auf den Wiesen hat. Gleichwie im Gegentheil / man sich allerdings zu hüten hat / vor Graß-Kraut / Hunds-Zahn / Müntz und Andann / oder wilden Camillen / weissen Zeitlosen / und so fort; Also daß man diese Kräuter weder auf die Wiesen zu bringen suchen / noch leiden solle / daß sie darauf einreissen / oder sich vermehren.

Dieses wäre zu sagen gewesen von Anrichtung einer neuen Wiesen / aus andern Feldern. Wir sehen nun auch /

3. Was bey einer würcklich-zugerichten Wiesen zu thun / daß sie in einträglichem Stande bleibe.

Indeme schon gesagt worden / daß der Wießwachs die wenigste Mühe unter andern Feld-Gütern erfordere / so werden wir von Bauung derselben nicht viel zu reden haben. Es werden so gar Wiesen gefunden / und die Art des Grundes erheischet nicht mehr / als daß man zur Frühlings-Zeit bekandter massen den Reggen also darüberhin führe / damit der Grund von den Reisig und Steinen gereiniget / und die Maulwurff-Hauffen zerworffen werden. Doch sind auch einige / die man fleissig düngen und bewässern muß. Von beyden ist zu reden.

1. Von der Wiesen-Düngung.

Das Düngen betreffend / so ist gleichwie bey dem Ackerbau / also auch hie auf den Grund und dessen Natur zu sehen. An vielen Orten ist man gewohnt / allerhand oben-benennten Dung auf die Wiesen zu bringen. Einige so gar schlagen die Hörner vom Rind-Vieh hin und wieder in den Wiesen-Grund / welche das Feld so fruchtbar machen / daß sich das Graß vor andern / an Grösse und grüner Farbe vor andern hervorthut. Hüner / Tauben-

und

und Pferd-Mist ist denen Wiesen auch nicht schädlich. So wird auch Ruß aus den Schlöten darauf gestreuet. Welches gut ist / wo dürres und unnützes Graß wegzubeissen. Doch wird auch alter schwartzer Rindmist/an dem das Geströh nicht mehr zu finden/ auf dieselbe geführet/ sehr klein gemacht und dünn ausgebreitet/ nachdeme/ wie schon gemeldet / der Reggen das Seinige darauf verrichtet. Es wird aber das Zerstreuen des Mistes viel leichter von statten gehen / wann rein-geschlagenes / gereutertes Erdreich oder in Abgang dessen/ Hauskehrig und dergleichen etwas / unter den verwesenen Mist gethan wird. Wobey aber sich zu bemühen ist/ daß der Mist fein gleich gestreuet werde / damit nicht an einem Ort alles / und an dem andern gar nichts anzutreffen seye; Es wäre dann das Lager der Wiesen uneben. In welchem Fall das hochgelegene Theil dicker zu bestreuen / angesehen die Fettigkeit des Dungs / in das Niedrige durch die Begiessung / oder den Regen von selbsten absincket. Vor allem Dung aber wird der Schaaf-Mist / sonderlich vor gut gehalten / weil er hitzig und zum streuen sehr klein und bequem ist.

2. Von der Wiesen Bewässerung.

DAs Begiessen des Wiesen-Grundes ist ebenfalls nicht allgemein. An vielen Orten wird diese Bemühung gar nicht angewandt: Ob man wol leyden kan/ daß im Früh-Jahr/ ehe der Boden viel Graß hervor getrieben/ und die Flüsse auszutretten pflegen / die am Ufer gelegene Wiesen-Felder überlauffen/ und den zu der Zeit mit sich führenden Schleim zuruck lasse. So werden auch diejenige Wiesen / welche an einem Theil niedriger liegen / als an dem andern/ nicht so sorgfältig bewässert / weil der hochgelegene Theil/ sein bekommenes Regen-Wasser und Feuchtigkeit in den niedrigen nach und nach abschicket / und je tiefer das Feld im Thal liegt / je kühler es ist. Gemeiniglich auch dergleichen Wiesen/ klein Graß / fetten Klee/ und anderes niedriges Futter tragen/ und vermuthlich von feuchtem Grunde an sich selbsten sind/ auf welchem das Graß von dem allzuvielen Gewässer leichtlich erstocket und verfaulet.

Inzwischen ist gewiß/ daß bey dürren Jahren/ diese Benetzung sehr nöthig ist/ sonderlich wann im Anfang des Frühlings sogleich / grosse Hitze einfället: Und sollte man den Unterscheid unter einem befeuchtetem und unbefeuchtetem Wiesen-Boden gar leichtlich verspühren.

Die Art der Bewässerung ist nicht einerley. Manche Wiesen werden durch kleine / an vorbeygehende Flüsse oder Bächlein gelegte Canäle leichtlich benetzet: Dergestalt / daß entweder das Wasser allezeit / oder nur zu Zeiten sich auf den Wiesen-Grunde verlauffen muß. Welches auch an Brunnen/ Quellen und Teichen geschiehet. Oder es werden besagte Canäle an starcke Flüsse auf ein erhabenes Gestelle also angelegt / daß ein darangehendes Rad/ vermög derer angemachten Kübel / oder Gefässe/ das Wasser mit sich in die Höhe hebt/ und in besagte Rinnen ausleeret. Solches Rad treibt der Fluß selbsten / der das Wasser hergiebt; doch kan es auch also eingerichtet werden/ daß es etliche Personen / ohne allzu grosse Mühe ziehen mögen. Davon aber und von Verfertigung dessen / allhie zu reden/ der Ort nicht ist.

Wann nun auf eine oder die andere Art / die Wiesen vermuthlich Wassers genug haben/ so werden die Canäle abgelegt / biß sie der Nässe wieder brauchen.

Man hat aber bey mehr-gedachter Bewässerung der Wiesen / auf verschiedene Umstände zu sehen. Erstlich/ **auf das Lager.** Liegen die Wiesen eben / so breitet sich das Wasser selbst aus / und versencket sich zugleich / an einem Ort wie an dem andern. Uneben aber/ müssen hie und da/ wo es nöthig ist/ kleine Wasser-Fürchen bekommen.

2. **Auf die Zeit.** Bey frostigem kalten Wetter ist keine Wiese zu begiessen: Dann die Kälte/ hernach/ das angehende zarte Graß ertödtet. Die beste Zeit darzu ist/ wann die Dürre zu lang anhalten will. Insgemein aber im Herbst / wann das Laub von den Bäumen gefallen: Und im Frühling/ wann es nicht mehr gefriehret.

3. **Auf das Wasser selbst.** Fluß-Wasser ist gemeiniglich warm und hell. Führet nicht viel fetten Schleim mit sich; Es wäre dann / daß ein hefftiger Regen denselben damit beschwemmete/ und kan daher nicht als zur Sommers-Zeit / bey grosser Hitze auf ein Wiesen-Feld geleitet werden. Anderes Wasser / indem es aus nahgelegenen schleimigen / morastigen Gründen herkommt / führet einige Fettigkeit mit sich / welche denen Wiesen gar gut ist. Wieder anderes aus sandigem Boden/ und gibt nichts als Kühle ohne Fruchtbarkeit. Noch anderes entspringet in Gebürgen/ welches zwar öffters gute Krafft / von denen Metall-Adern / an welchen es vorbey laufft/ mit sich schleppet; Jedoch ist es gemeiniglich sehr kalt/ und darff nicht vor dem Monat Majo/ aber wol nach demselben / mit Nutzen die Graß-Felder überlauffen.

Dieses alles muß ein Landmann wol einsehen/ und die Bewässerung seines Wieß-Grundes darnach anstellen. Und obwol solche Arbeit sehr nöthig / und an einer durstigen Wiese kein Wasser zu spahren ist; so bleibt doch auch allhie wahr / daß Unzeit und Übermaß schädlich seyen.

Zuletzt ist noch zu erinnern / daß gleichwie das Wasser auf die Wiesen zu führen ist/ also müsse es auch/ so es sich in verderbliche Pfützen eintheilen / und also stehen bleiben wollte / durch gemachte Fürchen wieder abgeführet werden. Dann unter allzuhäuffigem Wasser/ wächset das Graß nicht wol fort/ gleichwie es bey lang ausbleibender Nässe/ ungern empor schiesset. Welches von den Pfützen zu verstehen / welche das Wasser lange Zeit halten; diejenigen aber/ in welchen die Nässe nach und nach/ und bald versincket/ bringen keinen grossen Schaden.

Wir sehen endlich auch/

4. Wie wolangelegte Wiesen / vor Thieren/ und dem/ was ihnen verderblich ist/ zu verwahren.

GLeichwie bey denen besäeten Aeckern gesagt worden / daß sie vor allem / was ihre tragende Frucht niederreissen oder verderben kan/ sollen möglichste Verwahrung bekommen: Also ist auch allhie

nicht geringere Sorgfalt anzukehren / daß bey denen Wiesen ein gleiches geschehe.

Es haben zwar die Wiesen-Gründe öffters ein solches Lager / daß sie auswärtiges Schutzes wol entbehren können. Da man entweder wegen ihrer gähen Tieffe/nicht leicht zugänglicher Höhe/weit entlegenem Walde / oder entfernter Landstrasse / weder den Einfall so wol der zahmen als wilden Thiere / noch die schädliche Einfart der Fuhrleute/ noch auch den allzubreiten Eintritte der vorbeygehenden Menschen oder Pferde zu besorgen hat. Doch werden auch einige gefunden/ welche des Bezäunens / entweder an denen Zugängen / oder an dem meisten Bezirck derselben nöthig haben / um/ vor allen erstbesagten Gefährlichkeiten gesichert zu bleiben. Es geschehe solche Sicherheit / mit lebendigen oder sonst-gemachten Zäunen/ mit eingeschlagenen Stöcken oder herumgeführten Mauern / nachdem es der Hauswirth thun will / oder eine gantze Dorffschafft und Gemeine es vor nöthig hält. Dann obwol das Graß von sich selbsten wächset / und der Nutzen des Wiesen-Gutes / ohne sondere Mühe eingehet: So siehet man doch gerne / daß die Früchte der Wiesen deswegen verwahret bleiben / daß sie diejenige Arbeit / die an andere Felder mühsamer anzukehren / in etwas versüssen mögen.

Das zahme Vieh/wird nachdem das Graß abgemehet/ gegen Herbst mit Fleiß auf die Wiesen getrieben/ damit/ was etwan nach der Heu- und Grummet-Erndte annoch herfür wächset / demselben noch zu gut kommen möge / weil es sonst den Winter über zu Grunde gehen/ und ohnedem verdorren würde; das Vieh hergegen/ den Grund bemistet und in solchem Stück ihm einigen Nutzen bringet. Es werden so gar an etlichen Orten die Wiesen nur einmal abgemehet / und sodann das Rind-Vieh darauf getrieben. Dieses ist aber nur von alten Wiesen zu verstehen; Indeme wann man neu-angelegte Wiesen mit Vieh betreiben wolte/ man nichts anders zu wegen brächte/ als daß nicht nur das Viehe durch tiefes Eintretten in die noch lucke Erde des Graß-Grundes/ unverbesserliches Schaden verursachen / sondern auch durch hartes Anbeissen des Viches/ den noch schwachen Wasen leichtlich heraus reissen / mithin die angewante Mühe zernichten / und den Graß-Boden völlig verderben würde. Man muß diesen vorher recht erstarcken und fest ineinander wachsen lassen / ehe der Viehtrieb auf dieselben/ als vortheilhafftig anzusehen ist.

Und wie bey dem Ackerbau gesagt worden / daß der Haus-Vatter fleissig nachgehen/ und so etwas zu verbessern ist / die Veranstaltung darzu machen solle: Also sind auch die Wiesen manchmal in Augenschein zu nehmen. An diesen ist zu beobachten/ daß/ eines der schädlichsten Dinge/ das Moß/ fleissig ausgereutet werde / wo es sich einschleichen wollte/ entweder durch scharffe eiserne Reggen/ wo es schon ein wenig eingesessen / oder bey dessen Anwachs/ durch allerhand scharffe Asche / der Gärber und Seiffensieder/ oder darauf Salpeter getrücknet/ oder auch Hüner- und Taubenmist / welche das ansetzende Moß wegbeissen/ sonderlich wann/ wie gesagt/ der Reggen wol darüber hergezogen worden.

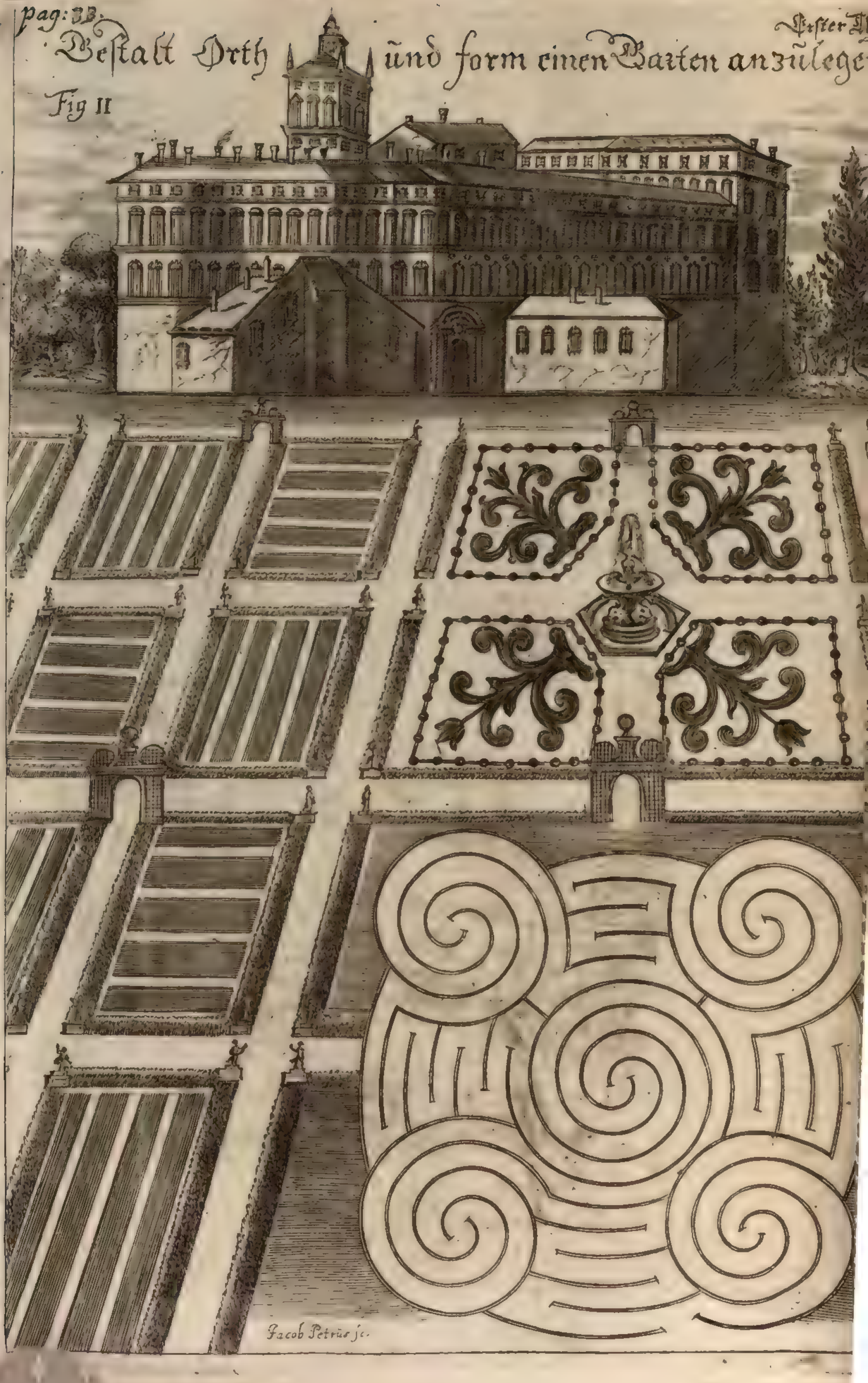
Der Maulwurff thut den Wiesen keinen geringeren Schaden/ als die Thiere und das Moß / und je bessern Grund dieselbe haben / je mehr sie von ihme bewühlet werden. Dieses denen Wiesen so schädliches Ungeziefer / machet deren Ebene voller Häufflein/ welche zwar durch den Wasen nur durch ein kleines Loch / doch also aufgeworffen werden / daß eines ziemlichen Tellers groß/ der Wasen/ aus Mangel der Lufft / das übersich habende Graß nicht in die Höhe treiben kan. Wie man dann findet/ daß nachdem ein solcher Hauffen / durch den Reggen zerstreuet ist / auf dem Boden / dasselbe Plätzlein gantz gelbes zartes Graß hat; da hergegen rings um denselben alles grün und in der Höhe ist. Wo nun der Hauffen viel gemacht werden/ da ist freylich viel Schaden. Diesem Ubel aber vorzubeugen/ wird gesagt / man solle einen todten Krebs in erst-besagtes Loch des Maulwurff-Hauffens stecken/ den Wiesen-Untergräber fortzujagen; oder man solle Roßhärne Schlingen dahin legen / ihn damit zu fangen; Oder man solle ihm aufbassen/ wann er gräbet/ sonderlich Morgens und Abends/ wann es regnen will/ da er Lufft suchet und heraus kommt/ ihn mit einer Hauen zu erwischen. Es geschicht diese Art des Maulwurff-Fangs am öfftesten / doch das Warten macht einem die Zeit lang/ und wird der Verdruß noch gröSSer / wann sich dieser schädliche Gräber nicht mehr spühren lässet / nachdem er vorher lang gegraben / da man dann unverrichter Sachen weggehen muß. Welches aber daher kommt / daß vielleicht der Maulwurff / welcher gar einen scharffen Geruch hat / seinen Nachsteller gerochen/ und sich aus Furcht unter die Erde begeben. Dahero man sich also stellen muß/ daß der Wind/ so wenig er auch wehe/ wider das Gesicht gehe/ damit aller Geruch hinterwärts weggetrieben werde. Andere giessen Wasser in die Löcher/ und wann solches den Maulwurff schnell berühret/ so eilet er aus dem Loch. Solches thut er auch / wann er Zwiebeln / oder Oel an dem Loch verspühret. Noch andere schneiden einen Büschel Hanff von dem Feld ab/ und graben ihn zwey/ biß drey Schuh tief in die Erde / welcher hernach verfaulet/ und vor diese böse Thiere einen solchen giftigen Gestanck machet / daß sie sich entfernen / oder gar verrecken müssen. Welches Mittel zwar das mühsamste ist / doch wann man siehet / wie sie die Wiesen auf das schädlichste zerlöchern / so ist zu ihrer Aysrottung keine Mühe zu viel.

pag: 33.

Erster T

Gestalt Orth ünd form einen Garten anzülege

Fig II



Erster Absatz.

Handlend

Von dem Garten-Bau / oder der Gärtnerey.

Das Erste Capitel.

Von dem Garten-Werck / und was bey allerhand Gärten insgemein zu betrachten.

DIr haben bißher zwey Haupt-Theile eines Landguts / den Acker und die Wiese / so viel deren An- und Fort-Bau erfordert / zur Genüge betrachtet / und gesehen / wie sehr nöthig dieselbe bey einem Bauern-Gewerb seyn müssen. Nun folget der Garten / dessen ein Landmann nicht viel eher als beyder besagter Stücke entbehren kan / wann er an seinem Hof nicht verspühren will / daß ihme etwas vortheilhafftiges abgehe. Dann ob er sich wol behelffen / und das Futter- und Speiß-Kraut auf den Acker pflantzen möchte / so ist er doch glücklicher / so er zu jeder Frucht / das erforderliche Feld nehmen kan.

Es ist aber das Wort **Garten** von weitläufftigem Verstande. Es begreifft in sich / den Kraut-Garten / den Hopffen-Garten / den Kuchen-Garten / den Baum-Garten / den Blumen- und Lust-Garten. Obwol die beyden letzteren / den Bauersmann nicht angehen. **Kraut-Gärten** werden geheissen / in welche man Gewächse und Gewürtzel zu Fütterung des Rind-Viehes pflantzet / als / gelbe Rüben / Mangolt / Kappus. **Küchen-Garten** wird derjenige genennet / in welchem vielerley Eß-Gewächse gebauet werden / als Köhl / mit seinem Geschlecht / Salat / Bohnen / Zucker-Erbsen / Artischocken / Spargel / ꝛc. **Der Baum-Garten** bringt manchfältiges Obst zur Lust / zur Speise und zum Verkauffen / sowol roh als dürr. Auf diese drey Gärten hat ein Landmann sonderlich zu gedencken / daß er / wann sie etwan bey seinem Gut nicht wären / entweder durch Erkauffung oder Anlag / sich dieselbe anschaffe. Sind sie aber schon dabey / so kan er zu frieden seyn / und dasselbe schon vor vollkommen ansehen. Sonderlich da die Baum-Gärten / wann sie einmal angelegt / keine grosse Unkosten / noch Mühe mehr erfordern / sondern ihre Frucht alle Jahre bringen / da hergegen ein Acker / nach etlichen Jahren **Brach liegen** muß / wie schon gemeldet worden.

Blumen-Gärten aber sind diejenige / welche zu Zeugung schöner und rarer Blumen (unter welchen auch die wolrichende Kräuter und Sträuche zu verstehen) das Erdreich hergeben. Und **Lust-Gärten** dienen nur zu Belustigung reicher und hoher Personen / ohne auf die Früchte ein grosses Absehen zu haben. In diesen sind anzutreffen / schöne Alléen, künstlich-gesetzte Bethe von Buchs-Baum / artig-angelegte Wasen / unfruchtbare / doch angenehme Bäume / vortreffliche Orangerien, und andere dergleichen herzliche Dinge mehr.

Diese zwey Arten der Gärten / sind öffters beysammen in einem Felde anzutreffen / obwol nicht nach ihrer Vollkommenheit; Angesehen heut zu Tag / wann nur das Lager des Feldes / und das Vermögen der Cassa es leidet / jedermann gerne einen schönen und lustigen Garten haben will: Sollte es auch mit Zwang des Grundes und des Beutels geschehen. Welches ein sorgfältiger Hausvatter nicht thun soll. Gleichwie ihme nicht zu verdencken / wann er nach seinem Stande / des vergnüglichen Garten-Lebens zu geniessen trachtet: Anerwogen solches eines der angenehmsten und besten Belustigungen ist. Welches zu beweisen wir / dasjenige / was schon andere Scribenten von demselben aufgezeichnet haben / allhie nicht abschreiben / sondern nur jedermann selbst sagen lassen / ob er sich nicht die höchste Freude mache / wann er seine Zeit in einem schönen Garten / mit Schöpffung frischer Lufft / mit Betrachtung der hervorkommenden Blümlein / mit Abbrech- und Beriechung derselben / mit Anschauung ihrer Manniqfaltigkeit der Farben / mit Geniessung dessen / was Eßbares abzubrechen / und dergleichen / hinbringen kan.

Wir werden aber von allen diesen Gärten ein mehreres reden müssen / so daß wir in Ansehung der beliebten Deutlichkeit / von denen geringsten anfangen / und zu denen kostbarsten zu steigen / suchen. Nachdem wir vorher das / was allen Gärten gemein ist / werden durchloffen haben. Es erfordern alle Gärten

1. Tauglichen Werckzeug.

DEr Werckzeug / welchen ein Gärtner zum Garten-Bau nöthig / und im Vorrath haben muß / ist erstlich / eine Spathe oder Grabscheid / wormit man den Erdboden und Felder umgräbet / wie Figur. I. Num. 1. zu sehen.

Zum andern ein Rodthau / das starcke Wurtzel-Werck und Stöcke auszurotten. Wie num. 2. zu sehen.

Drittens eine dünne und breite Haue / die Erde zu lüfften / und die Bethe umzuhacken ꝛc. Wie num. 3. zu sehen.

Vierdtens einen Rechen mit eisernen Zincken / die Adern damit gleich zu machen / und die Unkrauts-Wurtzeln auszukemmen: Wie auch einen mit kurtzen Zincken / die Bethe und den Saamen einzurechen / wie num. 4 und 5. zeiget.

Fünfftens einen Maaß-Stab oder Meßstange. Wie num. 6. zeiget.

Sechstens eine Schnur / wornach die Bethe / Gäng / Spallier und andere Sachen zu richten und zu setzen seyen. Wie num. 7. zeiget.

Sie

Siebendes zwey Sieb oder Räuter/ ein enges und ein weites/ durch welche man den Saamen und die Erden reiniget: Wie num. 8. zu sehen.

Zum achten einen oder mehr Gieß-Krüg/ die Bethe/ Geschirz und Gewächs damit zu besprengen. Wie num. 9. zu sehen.

Zum neundten eine Stutzscheer/ den Buchsbaum und andere Hecken zu stutzen: Wie num. 10. zu sehen.

Zum zehenden ein Stoß-Eisen/ die Gänge zu putzen: Wie num. 11. zu sehen.

Zum eilfften einen Schubkarren: Wie num. 12. zeiget.

Zwölfftens eine Gabel und Schauffel / wie num. 13. und 14. zeiget.

Dreyzehendens muß ein Gärtner bey Handen haben einen oder mehr Cirkel / Reißfeder / Linial/ Winckelmaß ꝛc. Damit er einen rechten sauberen Riß zu Papier bringen und folgends selbigen auch im Garten aussetzen kan. Wie num. 15. 16. 17. 18. zu sehen.

Ferner ist vonnöthen / daß man bey Handen habe eine Leiter/ eine Hacke oder Axt/ eine Säge/ Schnittmesser/ Bohrer ꝛc, dann solche Zeuge thut man bey der Gärtnerey allzeit brauchen.

Endlich wird erfordert / daß man habe einen Pfropff- oder Peltz-Zeug / als da ist / eine kleine Säge/ scharpffes Messer / Kneib oder Hippen / Meisel/ Hammer / Raup-Eisen / Bäumbutzer ꝛc. Damit man sich solcher zu gewissen Zeiten bedienen könne. Wie num. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. zeiget.

2. Ein gutes Lager.

DAs Lager eines Garten soll seyn / an einem erhabenen / gelegenen / lüfftigen / sommerigen Orte. So gar/ daß auch die geringste Kraut-Gärten / welche an düsteren/ dunckelen Orten liegen/ der Güte nach weit unterschieden sind von denen / welche an hellen trockenen Orten liegen / wie solches leichtlich zu sehen ist an denen / die in Stadt-Gräben/ oder zwischen Gebäuen / selten von der Sonne getroffen werden. Bäume / welche von der Lufft mässig durchwähet werden / und nicht gar zu viel Schatten haben / schlagen bald aus / und bringen frühzeitigere Frucht. Blumen-Gärten dörffen ohne dem nicht an allzukühlen / frostigen Plätzen angelegt seyn: Indeme die Blumen die Wärme besser vertragen mögen/ als die Kälte. So würde das auch ein schlechter Lust-Garten seyn / in welchem man wegen nassem Boden / nicht spatzieren gehen / oder wegen tiefem Lager nirgendshin sehen könnte; Zugeschweigen / daß / das Geschmeiß und Ungeziefer / an Kräuter/ Bäume und Blumen/ welche verdumpfen stehen / viel eher anfallen und einnisteln / als in hochgelegenen Oertern.

Jedoch will dieses in guter Maß verstanden seyn/ dann es eben so schädlich wäre/ wann die Gärten denen hefftigen Winden also ausgesetzt würden / daß diese durch offtermahligen starcken Anfall alle Gewächse und Bäume niederreisseten und zu Grunde richteten. Zu Vorsehung dessen pflegt man wol einen Garten/ mit hohen Bäumen/ als Linden und Nußbäumen zu besetzen / um die hefftigen Winde dadurch ein wenig zu hemmen und aufzuhalten. Oder es sind die Gärten besserer Bequemlichkeit halber / wann es möglich ist / an Gemäuer / Schloß- und Wohn-Häuser angelegt. Wie/ die am Ende dieser Garten-Materie beygelegte Figur. II zeiget / auf daß nicht allein hohe Personen zu mehrerer Lust und Ergötzlichkeit gereitzet werden/ sondern auch/ daß die Gebäu dem Garten/ die Kälte und rauhe Nordwinde aufhalten mögen.

Es nutzet auch allen Gärten/ wann sie ein wenig abhängiges Lager haben / welches sich gegen Mittag neiget/ damit das zufliessende Gewässer zur Zeit des starcken Regenwetters ablauffen kan / und die Gewächse durch gar zu überflüssige Nässe nicht verderbet werden. Sonsten aber ist die Ebene sehr nützlich / und an der Gleichheit des Platzes viel gelegen; Dahero die Hügel erniedriget / die Gruben ausgefüllet / mithin die Gärten möglichst gleich zu machen sind. Man kan schon Einrichtung der Bethe sehen/ wie der Ablauff des Wassers in etwas befördert werde.

3. Ein gutes Erdreich.

ES ist wol an dem / daß nicht nur eine jede Art derer Gärten / sondern fast eine jede Pflantzen/ ihr eigenes Erdreich erfordert; Doch kan man überhaupt sagen / es erforderen / dieselbe ein gutes Land. Die Kraut- und Küchen-Gärten erfordern ein gutes/ schwartzes / leimiges und wolgedungenes Erdreich. Und wann es solche Beschaffenheiten nicht hat/ so muß ihm geholffen werden. Dann ist solches fest und kalt / daß es fast nicht zu zwingen / muß man es mit hitzigem Pferdmist oder Sand und Aschen vermischen. Sonderlich ist bey Anlegung dergleichen Gärten keine Mühe zu spahren. Man muß nemlich / allweg eine Furche oder Graben / zwey Schuh tief/ und 3. oder 4. breit auswerffen/ solchen Graben mit Roßmist und Sand anfüllen/ und die nächste Erde darauf werffen / und also nebenhin/ wieder einen solchen Graben machen / auch also wie zuvor anfüllen / und auf solche Weise mit dem gantzen Platz verfahren.

Dieses kan so wol im Frühling/ als im Herbst geschehen/ allein muß es/ wann es ein Viertel oder halb Jahr also gelegen / und auf einander abgefault/ noch ein oder zweymal gearbeitet / und umgegraben werden/ ehe man alsdann die Anbauung und Austheilung vor die Hand nehmen kan. Ist aber der Grund leicht und hitzig / muß man solchen mit gutem fettem Küh- Rind- oder Schaaf-Mist vermischen/ und zwar auch auf vorbemeldte Weise. Ingleichen muß auch der sandigte Boden / mit Untermischung feister und feuchter Erden / so man sie haben kan / verbessert und zugerichtet werden. Die Blumen-Gärten/ wie schon bemercket worden/ wollen eine mit Sand und Mist wol vermischte schwartze Erde haben. Davon an seinem Ort. So schlägt man auch bey Anlegung eines Lustgartens den guten Grund nicht aus / so man ihn haben kan/ und suchet zum wenigsten / wo es die Bäume und Bethe in demselben erfordern / derselben Erdreich zu verbessern. Welches alles auf die Uberlegung desjenigen/ der den Garten bauet/ und auf die Erfahren-

Fig. I.

Werckzeug zũ Gärtnerey.

Erster Theil

Jacob. Petrüs fe.

fahrenheit eines Kunst-verständigen Gärtners ankommt. Dahero man zum Gärtnerey-Werck erfordert/

4. Einen erfahrnen und verständigen Gärtner.

DJeser soll seyn eine starcke / fleissige und embsige Person/ der sich auf die Witterung und sonderlich auf die Winde der vier grossen Welt-Theil/ Nord/ Ost / Süd und West wol verstehe / damit er nach Beschaffenheit derselben einen bequemen Platz/ sowol zum Garten als Gewächsen/wisse zu erwählen: Er soll in etwas der Geometrie und der Bau-Kunst erfahren seyn/ damit er eine ordentliche Austheilung der Gartens / der Bethe oder Feldlein/ auf allerhand Formen und Figuren anzustellen und auszusetzen wisse. Sehr viel ist auch daran gelegen/ daß er einer jeglichen Gattung und Art der Pflantze/ Bäume und Blumen gute Kundschafft habe / um solche an ihre geziemende Orte / guten Grund und erforderliche Kühle oder Hitze zu setzen/ und selbige zu warten wisse. Item/ daß er alle Regeln seiner Kunst wol wahrnehme/ was bey jedem Monden-Schein zu behöriger Zeit / so wohl zu säen als zu setzen seye. Und obwol eine jegliche Hausfrau den Kraut-Bau über sich zu nehmen fähig ist/ so gehöret doch vieler Fleiß und Vorsichtigkeit dazu/ daß auch wol ein Mann/ der sonst nichts thut/ als gemeine Speiß-Kräuter zu pflantzen / Wissenschafft und Fleiß genug haben muß. Es muß aber ein Garten endlich haben/

5. Einen wolverwahrten Zaun.

OBwol ein Zaun eigentlich keinen andern Beytrag zu einem Garten thut / als daß er dessen Ende und Umzirck zeiget / und sein Schutz ist / vor dem/ was schaden will; So ist er doch so nothwendig bey demselben / daß der Platz/ der keinen Zaun hat / gemeiniglich kein Garten heisset. Man bauet Kraut auf Aecker/ und so wird der Ort Kraut-Acker genennet/ würde aber gedachtes Kraut in einen umzäunten Platz gesetzet/ obschon sonst keine Garten-Früchte darin wären/so hätte man das Kraut in eine Garten gepflantzet/ und hiesse der Kraut-Garten. So heisset auch ein Hopffen-Garten dasjenige Land so umzäunet und zum Hopffen-Garten bestimmet ist. Diese Umzäunung ist nicht eine blosse hergeführte Gewohnheit/ sondern eine erforderliche Nothwendigkeit; So gar/ daß von dem schlechtesten Kraut-Garten an biß auf den kostbarsten Blumen- und Lust-Garten/ der Zaun unentbehrlich ist/ um vor Gethier und allem/was schaden will/ die Pflantzen/ Gewächse / Bäume und Früchte zu verwahren / und sicher zu stellen.

Wie aber ein Zaun zu machen seye / muß das Lager / die Gegend/ Gewohnheit und der Zustand oder Vermögen des Garten-Herrns zeigen. Man machet Zäune von wachsendem Geheck: Als Schleben und wilden Rosenstöcken. Diese sind die schönsten aber nicht die besten / und wolfeilsten/ wie ein neuer Autor behaupten wollen / dann insgemein kan keiner sagen/ diese Art Zäune erfordern die wenigsten Unkosten/ wann er solches nicht von dem Ort verstehet / an welchen andere Zaun-Materialien theures Ankauffs sind. Wie wollte er mich bereden / einen lebendigen Zaun um meinen Garten führen zu lassen/ da ich an einem Orte wohnete/ da in der Nähe ein Steinbruch/ gleich an dem Garten/ Sand genug / und Kalch nicht ferne noch theuer wären / so daß ich vor Arbeit und Lohn nicht mehr auszugeben hätte/ als mich die Herbeybringung der Aussätzling aus entlegener Gegend / deren Einsetzung und stätige Arbeit daran kosten würde? Zugeschweigen / daß wo nicht alle Jahre diese Zäune durch erfahrne Leute eingebunden/ und sonst gepfleget werden / mit der Zeit schlechte Zaun-Dienste mehr thun. Indem wo die Feser nicht von zartem Gebüsch genommen werden/ das Gehöltz untenher so dick-stämmig wird/ daß die Aestlein in die Höhe gehen und die Stämm bloß/ mithin Gelegenheit lassen/ daß die kleinen Thiere leichtlich einschlieffen und Löcher an dem Gezäune machen / die hernach immer grösser werden. Dahero am besten ist / man sage der Landmann selbst solle Uberlegen zu sich nehmen/ wie er ein Stück Feldes / in Ansehung obgedachter Umstände/ am klügsten und nützlichsten verwahren und umzäunen möge.

Man macht aber auch Zäune von Brettern/ da man alle 6. oder 8. Schritte / einer Ellen breites Gemäuer Zaun-hoch / auf beyden Seiten eingefaltzet aufrichtet / und hernach mit Brettern bestecket. An statt des Gemäuers kan man auch einen Schuh-dicken Balcken eingraben / der die Bretter halten soll. Ferner gibt es Zäune / von darzu gemachten eichenen Zaunstecken/ welche man so hoch / dick und breit nimmt/ als es die Sorge des Einfalls/ oder die Kostbarkeit der Gewächse erfordert. Man ist gewohnt solche Zaunstecken untenher/ so weit man sie in die Erde setzen will / zu brennen / um sie vor geschwinder Fäulung zu verwahren. Dieses mag also seyn / wann die Stickel-grün neugehauen sind/ und ihre Baum-Feuchtigkeit noch haben / dann durch die Feuer-Hitze / wird die Mässe in deren höhern Theil getrieben/ und das/was in die Erde muß/ ausgetrücknet und fester gemacht; Wo aber die Zaun-Stäbe von der Sonnen-Hitze nach langem Lager derselben im Wald-oder anderswo / genugsam bebrennet hätte / so wollte nicht rathen/ sie vor dem Einsetzen noch einmal zu befeuren. So macht man auch Zäune / durch eine gäntzliche Mauer um den gantzen Garten/ welche freylich an den meisten Orten sehr kostbar sind. Es erwehle aber jemand eine Materie zum Zaun seines Gartens / welche er will/ so sehe er zu / daß er die rechte Höhe treffe/ darmit dem Felde die Sonne nicht zu sehr benommen/ mithin viel Schatten darein geworffen werde/ in welchem die Gewächse erkalten und sitzen bleiben. Welches sonderlich bey keinen Plätzen in obacht zu nehmen/ wie solches und anderes hiehergehöriges/ bey jeder Art der Gärten wird zu erinnern seyn.

Das Andere Capitel.

NAch diesen allgemeinen Garten-Gedancken wollen wir unsere Absichten genauer zusammen fassen / und einen jeden Garten insonderheit ansehen / und was bey Bauung desselben in Acht zu nehmen / einfältig / deutlich zu erinnern und vorzutragen/uns möglichst befleissigen. Zu solchem Ende wer-

den wir / wie schon erwehnet worden / von denen geringsten den Anfang machen / wann wir nur von dem Hopffen-Garten das nöthigste werden gesagt haben.

Vom Hopffen-Garten.

ES ist ein sehr edles und nutzliches Ding um einen Hopffen-Garten bey einer Haushaltung / dann man den Hopffen nicht allein selber zum Bier-Bräuen nöthig brauchet / sondern auch ein gutes Stuck Geldes daraus lösen kan / wann man dessen viel zu verkauffen hat. Darum ist einem jeden Haus-Vatter zu rathen / so er anders Gelegenheit darzu hat / daß er sich einen Hopffen-Garten zulege / und wer recht damit umgehen kan / der mag gar leicht durch Gottes Gnad und Seegen zur Nahrung gelangen: Dann Hopffen-Handel ist kein übler Handel.

Es will aber der Hopffen einen guten luckeren und tieffen / geilen Boden haben / denn er wächst und wurtzelt sehr tieff in die Erden. Daher wann man will einen Hopffen-Garten anlegen / so muß man erstlich das Rasen- oder Wasen-Feld im August-Monat um Jacobi mit Hacken oder Pflügen wol umreissen / zu einem mürben Acker machen / und wol düngen. Wann solches geschehen / so machet man Reyhen-Weis runde Gruben / anderthalb oder zwey Ellen weit von einander / und beschüttet solche dick mit geiler luckeren Erden. Alsdann muß man sich bey Leuten erkundigen / welche gute trächtige Hopffen-Stöcke haben / und sobald man im Frühling in die Erden kommen kan / soll man zu denselbigen Stöcken / ehe sie auswachsen / ringsherum räumen / die Wurtzeln oder Keimen / so vom Stock in die Erden gewachsen / ringsumher vom Stock abschneiden / und mit einer Hauen aus der Erden unverletzt gewinnen / und dieselbe in Stücke / etwan einer Spannen lang von einander schneiden. Von diesen Keimen oder Stücklein nimm fünff oder sieben in die Hand / (etliche bindens auch zusammen / daß man leichter damit umgehen kan) setze sie aufgericht in die Gruben / wie man pfleget den Flachs zu stauchen / doch also / daß die Keimen oder das obere Theil in die Höhe stehet; Darnach beschütte alsbald solche Schößling oder Rancken mit der luckeren Erde / so aus der Gruben genommen und mit Dunge vermischet worden / daß es über und über bedecket sey / und stecke ein Stecken darzu / daß man sehen kan / wo der Hopffen-Stock stehet. Man nimmt aber darum etliche Schößling zusammen / wann ein oder ander ausbliebe / daß doch die andern bekleiben / dann es ist genug / wann nur eins oder zwey an einem Stock ausschlagen. Dieses pfleget man insgemein um die Charwochen / wann der Mond im Abnehmen oder im letzten Viertel ist / vorzunehmen und zu pflantzen / in den Zeichen des Stiers / Jungfrau und Wassermann.

Diese Hopffen-Rancken nun wachsen das erste Jahr etwan einer Ellen- oder Manns-hoch / nachdem der Boden gut ist / und tragen erst aufs andere Jahr. Das nachfolgende oder andere Jahr / so bald man in die Erden kommen kan / muß man einen jeden Stock rings umher beschneiden / damit er nicht zu weit in die Wurtzel wachse / sondern über sich treibe. Will man aber grosse Stöck haben / so läst man den Circkel um die Stöck desto gröſſer / und schüttet die Gruben wiederum mit guter gedüngter Erden voll an / nach Erforderung und Nothdurfft des Bodens / und häuffet solche um den Stock ein wenig auf. Wann die Stöck nun solchermassen beschnitten und gereiniget sind / kan man bald hernach die Stöcke stänglen / und zwar also: Man nimmt einen Pflock oder eisernen Grab-Stückel / und macht damit neben dem Hopffen-Stock ein Loch in die Erden / spitzet zuvor die Hopffen-Stangen / und stecket solche wol vest in das Loch hinein / und verstampffet die Stange wol umher mit einem Kolben / daß sie der Wind nicht umwerffen kan. Man kan zwey / drey / vier oder mehr Stangen neben einen Stock stecken / nachdem der Stock groß oder starck ist: So müssen auch die Stangen oben etwas von einander stehen / damit die Sonne zu dem Hopffen hinein scheinen mag. Ferner soll man die Reben / wann sie ohngefehr Ellen lang erwachsen / an die Stangen weisen oder hefften / daß sie sich nicht in einander verwicklen / welches auseinander Richten / ohne Zerbrechung der Reben hernacher nicht geschehen mag. Auch soll man Acht haben / wann die Schößling oder Reben noch klein und kurtz sind / daß man die Stärcksten erwehle / und an die Stangen leite / und hingegen die kleinen / schlechten / wann sie übrig oder deren zu viel wären / hinweg schneide. Im übrigen windet er sich alsdann selbst um die Stangen / und steigt immer höher hinauf. Wann er nun zu halben Stangen gewachsen / pfleget man ihn abermal mit eingeweichtem Stroh anzuhefften / damit die Hirsel nicht ineinander wachsen und sich verwirren / zu solchem Anbinden gebrauchet man eine dreyfüssige Leiter / welche man von einem Stock zum andern tragen / darauf steigen / und anbinden kan.

Es muß auch der Hopffen gejätet oder zu gewisser Zeit gehacket / und vom Unkraut gesäubert werden / damit es den Hopffen nicht dämpffe / und demselben nicht die Krafft entziehe.

Um Jacobi pflegt der Hopffen zu blühen / das heisset man geschöpfft / dann da gewinnet er kleine Knöpfflein / aus welchem man beynahe erkennen kan / ob dasselbe Jahr viel oder wenig Hopffen werden wird.

Also läst man nun den Hopffen stehen / biß etwan um Egidii / daß er zeitig wird / welches man am besten an dem starcken Geruch erkennen kan.

Das Dritte Capitel.

Von dem Kraut-Garten.

EIn Kraut-Garten ist derjenige / welcher zum Bau grober Kräuter / die zwar Eßbar sind / doch in mehrerer Absicht / das Rind-Vieh damit zu füttern / bestimmet ist. Das Erdreich wird durch Spaten oder Grabscheide also umgeworffen / daß man dessen langen Stiel mit beyden Händen hält / es an einem Ende des Garten-Beths ansetzet / mit dem

dem Fuß darauf tritt/ so tief als das Grab-Scheidung ist/ damit die Erde in die Höhe hebt / und sie umgekehrt wieder hinwirfft. Dieses geschiehet seitwärts hin/ und wann man es eine Reihe hinaus also gemachet / so wird einer Hand-breit hinter sich daran wieder angefangen. Diese Arbeit ist allen Gärten gemein / das Instrument aber kan / nachdem der Grund ist/ starck/ breit / schwach / schmal oder wie man will / genommen werden. In dem Untern-Franckenland/ hat man es von einem Stück Holtz gemacht/ und unten herumgehet ein angeschlagenes Eisen/ nur zwey Finger breit / welche sehr leicht sind/ doch kommt man mit den Eisernen besser fort.

Wann diese Arbeit längst des Bethes geschehen/ so werden mit einer Hauen Stuffen gemacht/ eines halben Schuhes ungefehr tief/ und weit / in welche die Pflantzen gesetzet werden. Man pflegt wol in jede Stuffen ein wenig Mist zu werffen/ wann man Kappes hinein setzen will. Die Pflantzen aber/ werden aus einem Mist- oder andern Beth/ darein sie gesäet worden/ gezogen / nachdem sie 8. 10. und mehr Zoll hoch worden.

Mangolt wird auch auf diese Gärten gestellet/ welches Kraut zu Fütterung des Viehes gar gut ist. Dessen Wurtzeln welche/ theils roht/ theils weiß sind/ gleichwie die Blätter/ werden aufbehalten/ biß im Winter die Kühe gekalben; Da man sie klein schneidet / und mit warmen Wasser begeusst und hernach solchem säugendem Vieh zu fressen giebt. Davon unten. Bey dieser Pflantze darff das Land ein wenig magerer seyn/ als bey dem Kappes.

Nach Verfluß einiger Wochen/ muß man die in den Stuffen aufgeworffene Erde an den alsdann erstärckten Stamm- oder Wurtzel werffen/ und drum herum aufhäufflen. Die Blätter / welche dem Erdboden zu nahe liegen / und verfaulen wollen/ kan man/ als den ersten Nutzen abnehmen/ zu Futter machen und dem Vieh vorwerffen.

Es werden aber in solche Art Gärten / nachdem sie besagter massen zugerichtet worden / auch gelbe Rüben gesäet / welche ebenfalls zu Fütterung des Viehes gebraucht werden / diese Frucht dienet auch zur Mastung/ so wol des Horn- als Feder-Viehes / sowol im Sommer / da sie noch im Land stehen/ als im Winter / da sie aus dem Keller genommen werden.

Was sonsten bey dem Bau erst-besagter Früchten und Kräuter zu sagen wäre / wird bald vorkommen.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Küchen-Garten.

Gleichwie bey einem Wohn-Haus/ ein Blumen-Garten zur Lust und Ergötzlichkeit dienet/ davon hiernächst zu redē seyn wird; Also giebt ein nahgelegener guter Küchen-Garten / einem wohlbestellten Haushalten so viel Nutzen als Vergnügung. Indem man allerhand Kräuter und Gewürtzel hinein pflantzen / und das Jahr hindurch geniessen kan. Wie man aber denselben zurichten und bauen muß / soll in gegenwärtigem Capitel nach Vermögen gelehret werden.

Es ist vors erste nothwendig/ daß man sich befleisse ein Früh- oder Mist-Beth zuzurichten/ Pflantzen darein zu säen / damit man früh auszusetzen habe/ Salat / Rettig/ Kraut / Köhl / Tabac-Pflantzen. Dieses Beth wird aber auf folgende Weise zugerichtet: Man erwehlet darzu einen Ort/ der gegen Mitternacht / fein an der Sonne liegt / und gegen Mitternacht / wie auch gegen Morgen mit einer Mauer oder Gebäu / wohl verbauet ist / damit die kalte Nord- und Ost-Winde aufgehalten werden. Allda gräbet man im Herbst einen Graben 12. oder 15. Schuh lang/ 4. breit/ und 2. oder 3. Schuh tieff in die Erden/ füttert oder fasset solchen gleich einem Kasten/ mit Stein/ Holtz/ oder Brettern ein/ daß es einen Schuh hoch über die Erden hervor gehe. Darbey richtet man einen Hauffen gute Erden zu/ mit klarem wol abgefaultem Mist vermenget/ und durch ein Drat-Reuter geworffen / decket solche Erde / wann es anfängt kalt zu werden/ mit frischem Roß-Mist zu / damit sie nicht gefriere. Item muß man auch Decken von Brettern oder Stroh machen/ so breit als das Beth ist/ auf daß man/ wann es angebauet ist / darmit bedecken kan. Alsdann muß man den Winter über frischen Pferdmist sammlen / und umb Liechtmeß-Tag / zuvor/ oder bald hernach / das Beth darmit anfüllen/ fest auf einander tretten / (auch bißweilen/ wann es nöthig und der Mist nicht warm ist/ etliche Kannen siedheisses Wasser darauf giessen / damit er sich desto bälder erhitze) alsdann die zugerichtete Erden einen halben Schuh tief darauf werffen/ mit einem Rechen gleich machen / fein ordentlich den Salat-Saamen und andere dergleichen darauf säen / und mit einem Sieb eines quer Fingers hoch mit Erden besieben und bedecken; Der Monat-Rettig-Saamen aber muß ein jedes Korn besonders etwan 4. Finger breit vonemander gestupfft oder eingesteckt werden ; wann es vonnöthen/ muß das Beth begossen/ des Nachts über bedeckt/ und wann es aufgangen den Tag über/ so die Sonn scheinet/ fleissig aufgedeckt werden: auch darbey fleissig Achtung geben/ daß es sich nicht überwachse / und hernach umfalle und verderbe. Auff solche Weis kommt alles viel früher/ als sonsten / also daß man offt vor Mitfasten/ oder bald hernach frischen Salat und Rettig haben kan: Wann dann der Salat oder andere Pflantzen erwachsen / muß man solche ins Land versetzen / damit sie groß werden und zur Vollkommenheit gelangen.

Ferner hat man bey einem Küchen-Garten auf nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben/ als:

I. Die Situation

Und den Ort des Küchen-Gartens belangend/ so ist zu wissen/ daß man auch/ so viel möglich / einen Platz gegen Mittag/ der von dem Nord- und Ost-Winden befreyet/ und etwas erhöhet ist/ erwähle und aussuche.

II. Der Erdboden

Soll auf die Weis/ wie oben in der ersten Abtheilung des andern Cap. gelehret worden/ zugerich-

tet/ von Stein und Unkraut wohl gesäubert/ gedünget/ und fleissig umgearbeitet werden.

III. Die Zeit des Pflantzens und Säens

Aber belangend/ so muß man sich nach des Landes Art und Gelegenheit richten; An warmen Orten säet man im Mertzen/ an kältern im Aprill;

Es soll aber die Säe- und Pflantz-Zeit bey einem jeden Gewächs besonders gemeldet und angezeiget werden.

IV. Von dem Unterscheid und Sorten des Gewächs

Ist zu wissen/ daß etliche/ so ihren Nutzen und Frucht über der Erden bringen/ als Salat/ Spinat/ Cucumern/ Melonen/ Erbsen/ Kohl ꝛc. Andere aber müssen unter sich wachsen/ und ihren Nutz und Frucht in der Erden bringen/ als Petersilien/ Rettig/ Ruben/ Scorzioner/ Zwibel/ ꝛc. Dahero dienet diese Regul zur Nachricht: Alles/ was in die Höhe und ins Kraut wachsen soll/ muß im zunehmenden Mond gesäet werden; Hingegen alles/ was in der Erden grosse Wurtzel bekommen/ soll im abnehmenden Mond gesäet werden.

V. Die Pflantz- und Wartung

Der Küchen-Gewächs soll in nachfolgenden Zeilen ausführlich beschrieben werden. Da wir sagen wollen:

I. Wie man die Gewächs/ so übersich wachsen/ säen und pflantzen soll.

1. Salat oder Lattich

Wird zwar/ wie vorher gemeldt/ auf ein Mist-Beth gebauet/ doch aber auch bey warmen Tägen im Frühling/ als um Mitfast oder hernach beym zunehmenden Mond gesäet: Wann die Pflantzen in etliche Blätter erwachsen/ thut man sie in ein gutes feistes Land versetzen/ eines oder halben Werckschuchs weit von einander. Es finden sich der Sorten zwar sehr viel: Doch will ich ihn nur in zweyerley Art abtheilen/ als nemlich in den Häuptel- oder Kopff-Salat/ und dann in den langen Lattich- oder Bund-Salat/ welcher letztere sich etliche Sorten/ derer auch gar viel seynd/ nicht zusammen schliesset/ sondern mit Stroh und dergleichen muß zusammen gebunden werden.

Den Saamen muß man sammlen/ wann die Blumen noch nicht alle verblühet seynd/ die Stöck abschneiden/ etliche Täg an der Sonnen wohl trucknen/ ausklopffen/ säubern und verwahren.

2. Winter-Endivien-Salat

Soll bald um Johannis-Tag oder bald hernach im zunehmenden Mond gesäet/ und in ein gutes zugerichtes Land/ nach Form des andern Salats/ ein Schuh weit voneinander verpflantzet werden.

Wann er nun vollkommen erwachsen/ bindet man ihn bey schönem trucknen Wetter mit Bast zusammen/ daß die Erde zum Hertz-Blat nicht hinkomme/ häuffelt die Erden daran auf/ und so man ihn bald will gelb haben/ deckt man einen alten Hafen darüber/ und deckt selbigen mit Mist zu. Will man ihn aber in dem Keller auf den Winter aufbehalten/ muß solcher zwar zum Theil auch gebunden/ und bey truckenem Wetter aus dem Land gehoben/ fein trucken im Keller oder Gewölb/ in feuchten Sand dick zusammen gesetzet werden/ damit man denselben den Winter durch/ wann er gelb worden/ brauchen kan.

Will man den Saamen von ihm ziehen/ muß man ihn im Frühling säen/ die schönsten Stauden zum Saamen stehen lassen/ biß er schosset und zeitig wird.

3. Kreß

Soll im Frühling im wachsenden Mond in ein feuchtes Erdreich ziemlich dick gesäet werden/ welche man hernach unter dem andern Salat brauchen und nutzen kan. Wann der Saamen zeitig ist/ nimmt man ihn ab/ und verwahret ihn.

4. Körbel-Kraut

Kan man im Frühling/ so bald die Erden offen ist/ säen/ dieses Kräutlein besaamet sich alle Jahr selbst/ wo nur der Saamen zeitig wird und ausfallet.

5. Löffel-Kraut

Wird ingleichen bald im Frühling gesäet/ bleibt auch über Winter im Garten stehen/ und bringt den nachfolgenden Frühling zeitlich seinen Saamen.

6. Spinat

Wird zwar auch im Frühling als im Mertzen im wachsenden Mond gesäet; doch kommt er früher/ so man selben vor Winters etwan um Bartholomäi bauet: Man hat dessen zweyerley Arthen/ runden und stachlichten. Zum Saamen läst man ihn unbeschnitten stehen/ und sammlet selbigen/ wann er zeitig ist.

7. Portulaca, oder Burtzel-Kraut

Wird im Frühling auf ein Mist-Beth gesäet/ und hernach im Aprill versetzet/ und zwar an einem feuchten Ort/ dieses Gewächs pfleget sich auch selbsten fortzupflantzen.

Ferners werden noch andere Gewächse in einem Küchen-Garten gepflantzet/ welche über Winter dauren/ und etliche Jahr können stehen bleiben; pflegen auch meistens durch Zertheilung der Stöck und Wurtzeln gepflantzet und fortgebracht zu werden/ als da seynd Sauerampffer/ Pimpinella/ Frauenmüntz/ Tragon, Pfeffer-Kraut/ Bertram, Beronica, Chamillen, Melissen, Stab-Wurtz/

Wer-

Kreß oder Kreßich. *Nasturtium.*

Indianische Kreß *Nasturtium Indicum.*

Acker besenkraut. *Thlaspi arvense.*

Großer Brünnkreß. *Nasturtium aquaticum majus.*

Sophien-kraut *Herba Sophia*

Groß Täschelkraut. *Bursa Pastoris maj*

Leudoner. *Myagrum.*

Knoblauchkraut. *Alliaria.*

Cappes. *Brassica capitata.*

Turckischer Kreß *Dracocephalum*

Löffelkraut. *Cochlearia.*

Rübenkohl. *Caulirapum*

sonst an einen warmen und sonnichten Ort / in guten fetten und wohl-gearbeiteten Grund / langer Reyhen-weis geleget/ allzeit zwey und zwey zusammen/ etwan einen halben Schuh weit voneinander: damit sie desto ehender aufgehen uud wohlgeschmacker werden / weichet man die Kern zuvor in Kühe-Milch/ Zucker / oder Regen-Wasser. Wann sie hervor kommen oder aufgangen seynd / muß man sie vor dem Reiff und kalten Nord- und Ost-Winden mit Brettern / Stroh-Decken oder Gläsfern wohlzudecken / dann sie nicht gleich erfrieren und verderben; doch also / daß sie die Decken nicht berühren und niedertrucken.

Wann nun die Melonen etwas erwachsen/ nimmt man im Junio die übrige oder unnütze Schoß ab / und so zwey neben einander stünden / die kleine und geringste heraus / (welche man weiter versetzen kan) die mittelere Schoß oder Hertz wird auch abgezwicket; dann selbige bringen niemahlen Frucht. Alsdann wann die Rancken lang werden / und sich die fruchtbare Blühe zeigen/ bricht man die unnütze und unfruchtbare Blühe und Reben oder Rancken ab/ damit die Krafft / so sonsten in die Rancke kommet/ denen Melonen zu gut kommen möge.

Man muß die Melonen-Reben fein zu beyden Seiten quer über das Beth ausbreiten / und nicht über / oder durcheinander wachsen lassen. Wann nun die Frucht auch etwas groß erwachsen/ decket man sie entweder mit gläsfernen Glocken oder Kästlein mit gläsfernen Deckeln des Nachts über zu/ und beym Sonnenschein wieder auf. Bey gar zu trockenem Wetter soll man die Wurtzeln fein gemählich mit einem an der Sonnen stehenden Wasser befeuchten: Die Frucht muß man auf ein Brettlein/ Ziegel- oder Schiefferstein legen / damit sie nicht faulet: Selbige auch mit blossen Händen nicht betasten noch angreiffen.

Die Zeitigung der Melonen kan man an folgenden Merckzeichen abnehmen; Wann sie unten oder zwischen den Rippen anfangt gelb zu werden. 2. Wann sich beginnet der Stihl abzulösen. Und 3. wann sie anfangt zu riechen.

9. Cucumern

Erforden fast gleiche Erd und Wartung / wie die Melonen; allein daß man sie nicht auf einmal bauet/ sondern hernach im May / und auch wieder gegen Johanni andere nachbauet / damit sie nicht auf einmal / sondern nach und nach zeitig werden: Sie werden jedesmal im Vollmond gestecket oder geleget: können auch wohl im Land ohne Mistbeth aufgebracht werden / und mögen das Feuchten und Begiessen wohl leiden.

Man soll alle Jahr die ersten Lang- und schönsten zum Saamen liegen lassen; Im Herbst/ wann sie gelb und zeitig/ selbe voneinander schneiden / die Kern im frischen Wasser abwaschen / und in einem Sieb an der Sonnen trucknen. Auf solche Weis pfleget man auch mit denen Melonen-Kernen umzugehen.

10. Kürbse

Werden auch im Aprill im Vollmond/ wie die Cucumern/ gebauet; allein daß sie weit von einander gesteckt werden/ nemlich bey 3. oder 4. Schuh/ damit sie zu wachsen haben. Man pflegt sie gemeiniglich an eine Seiten des Gartens/ an eine Wand oder Zaun zu pflantzen/ auf daß sie nicht andere Gewächs verhindern.

III. Wie man die Küchen Gewächs/ so untersich wachsen/ pflantzen und bauen soll.

1. Weisse Rüben

Soll man in leichte doch wohlgemistete Erde säen / etwan um St. Johannis-Tag / auch später/ nachdem es des Landes Art/ Gewohnheit und Gelegenheit mit sich bringet / und zwar im Abnehmen des Monds oder letzten Viertel.

Hieher gehören auch die kleine harte Steck-Rüblein/ welche in einem etwas sandigem Erdreich besser wachsen / als im fetten Boden: Man darff sie vor Jacobi-Tag nicht säen.

2. Gelbe Rüben oder Möhren

Werden im Mertz oder Aprill bey stillem und hellem Wetter/ im Abnehmen des Monds/ in ein wohlgemistete und tieff umgegrabne Erden gesäet. Müssen/ wann sie zu dick stehen/ ausgezogen/ damit sie desto gröss- und schöner werden.

3. Rothe Rüben

Werden gleichfalls im Frühling in ein wohlgedüngt und tieff umgearbeitete Erden gesäet / wann sie etwas erwachsen / kan man sie versetzen / oder man steckt selbige wie die Rettig / so werden sie desto schöner.

Hieher gehöret auch der Mangolt / welcher zwar mehr wegen seiner schönen Blätter/ als wegen der Wurtzel in der Küchen gebraucht wird / und erfordert gleiche Wartung.

Von allen diesen obgemeldten Rüben-Saamen zu zeugen/ erwöhlet man die Schönsten/ setzet sie im Winter in Keller in den Sand ein; Im Frühling aber wieder in den Garten an einen Ort auf die Seiten / daß sie nicht verhinderlich seyn/ doch müssen sie gute Sonne haben/ damit der Saamen zeitiget und nicht verdirbt.

4. Rettig

Werden etliche Sorten gefunden/ als die frühe Monath-Rettig/ die langen röthlichten / Radisen/ die grosse weisse Sommer-Rettig / und dann die grosse weiß und schwartze Winter-Rettig. Die kleine frühe Monat-Rettig werden aufs Mistbeth/ wie schon oben gemeldet/ die Radis- und Sommer-Rettig den Sommer durch zu unterschiedlichen mahlen in ein gutes und fettes Erdreich fein weitläufftig voneinander gesteckt / und mit Begiessen fleissig gewartet. Von diesen allen muß man die Ersten und Schönsten zum Saamen stehen lassen/ damit er zeitig wird.

Die

L. th.

Zucker-würtz *Sisarum.*

Zahme Pestnachen. *Pastinaca domestica*

Gelbe Rüben *Pastinaca sativa lutea*

Gemeine Pappel. *Malva vulgaris*

Eibisch. *Althæa.*

Gemeine Siegwurtz. *Alcea vulgaris*

Die Winter-Rettig aber pfleget man um St. Johannis-Tag im abnehmenden Mond etwan Spannen-weit voneinander zu stecken / oder sonsten dünne auszustreuen / in einen guten und zugerichten Boden. Den Saamen zeuget man / wie von den weissen Rüben.

5. Petersilien.

Wird gleichfalls im Frühling / so bald man in die Erden kan / in ein fettes und tieff-gegrabenes Land im abnehmenden Mond / nicht gar zu dick / gesäet / (man pflegt sie auch an truckenen Orten schon im Herbst zu säen /) den Sommer über mit Jätten gewartet / hernach im Herbst ausgenommen / und samt etwas Kraut im Keller in Sand eingesetzt / so kan man Wurtzel und Kraut gebrauchen.

6. Pastinachen /

Werden auch im Frühling in tieffe und wohl umgearbeitete gemistete Erden im abnehmenden Mond gesäet / den Winter hindurch im Keller in Sand zusammen vergraben / und aufbehalten.

7. Zucker-Wurtzel /

Werden so wohl durch den Saamen / als durch die Keumen im Frühling bald im Mertzen oder Aprill gebauet. Die Keumen schneidet man von den Wurtzeln oben ab / zertheilet sie / und setzet sie auf ein Beth Reyhen-weis / und zwey Handbreit voneinander ein.

8. Cicori oder Weegwart /

Wird entweder fein dünne im Frühling gesäet / oder hernach auch verpflantzet / damit die Wurtzen / die man zum Solat gebrauchen will / fein groß werden. Man kan dieser Wurtzlen / im Winter über / in der Stuben in einen Kasten dick zusammen in Erde einsetzen / und fleissig begiessen / so wachsen oben gelbe oder weisse Blättlein / die man zum Solat brauchen kan.

9. Kreen oder Meer-Rettig.

Wächst sonsten vor allen andern Gewächsen ohn sonderbahre Wartung allenthalben gern. Die Pflantzung geschicht also: Wann man denselben im Herbst ausnimmt / gräbet man die kleinen langen Wurtzeln / welche an den Haubt-Wurtzeln stehen / mit aus / bricht sie ab / und behält sie den Winter über / entweder in der Erden oder im Sand auf [dann dieses Gewächs erfrieret nicht] alsdann im Frühling richtet man ein Beth eines Knyes tieff zu / sticht mit einem Stecken schräge Löcher / und setzet oder steckt die junge Wurtzlen hinein / so werden sie in 2. Jahren gar schön groß wachsen.

10. Tartuffeln /

Werden von ihren eignen Aepffeln im Aprill in ein fett und mürbes Erdreich verpflantzet und eingeleget: Man leget sie nicht über zwey Zoll tieff und halben Schuh weit voneinander: Im Herbst nimmt man sie aus und behält sie den Winter über im Keller im Sand.

Hieher gehören auch die Erd-Apffel / welche fast gleiche Wartung erfordern / ausser daß diese die Kälte wohl leiden / und über Winter draussen können stehen bleiben. Man setzt diese gemeiniglich im Garten auf die Seiten / dann wo sie einmal überhand nehmen / können sie kaum alle wieder ausgerottet werden.

11. Zwibeln /

Werden im Mertz oder Aprill im abnehmenden Mond in ein gut feucht und wolgetüngtes Erdreich gesäet / und mit Jätten und Begiessen fleissig gewartet; Wann gegen Jacobi sich die Zwiebel-Röhr nicht selbst niederlegen / pflegt man sie etwas niederzutretten / wann sie um Jacobi zeitig werden / nimmt man sie aus / last sie auf einer Kammer oder Boden austrucknen; Gegen Herbst muß man sie in einem Gemach / da sie nicht gefrieren / aufhalten / auch soll es nicht zu warm seyn / daß sie nicht auswachsen.

Im Frühling so bald man in die Erden kan / nimmt man die Kleinsten / und steckt sie im abnehmenden Mond Reihen-weis auf ein Beth / daß sie groß wachsen.

Zum Saamen nimmt man zwey jährige Zwibeln / die schön groß seyn / setzet sie fein tieff in die Erden / und bindet die Saamen-Röhr an Stecklein / damit sie der Wind und Regen nicht umbbreche.

12. Knoblauch /

Wird von seinen eigenen Häuptlein / welche alle zertheilt werden / im Frühling auch im abnehmenden Mond / gleichwie die Steck-Zwibel verpflantzet / und auch hernach mit den Zwibeln ausgenommen / sauber gewaschen / getrucknet und aufbehalten.

13. Porum oder Lauch /

Wird sowohl vom Saamen gezeuget wie die Zwibeln / und hernach verpflantzet: Weil aber dieses Gewächs die Winter-Kält leiden und vertragen kan / läst man es im Garten stehen / gleich denen Winter-Zwibeln / welche auch gleiche Verpflegung / wie der Lauch erfordern.

14. Schnittlauch /

Wird im Aprill voneinander zertheilet / und also fortgepflantzt und vermehret.

15. Scharlotten /

Werden gleich wie der Knoblauch von einander zertheilet / und gleich im Frühling in die Erden eingesetzt: Gegen Jacobi / wann das Kraut gelb wird / muß man sie ausnehmen / und gleich denen Zwibeln aufbehalten.

16. Scorzoner,

Werden auch im Aprill im Abnehmen des Monds in ein gutes zugerichtes Erdreich gesäet; wann sie drey biß vier Jahr an einem Ort stehen bleiben/ werden sie fein groß/ und geben destomehr aus. Man kan sie auch nach Belieben versetzen/ und gleich der Cicori im Winter in einen Kasten setzen/ und die jungen Blätter zum Solat gebrauchen.

17. Spargen/

Werden durch den Saamen und auch durch Setzling gebauet. Der Saamen wird im Mertzen und zunehmenden Mond dick aneinander Reihen-weis in kleine Furchen / welche auf einem wohlgemist- und zugerichten Beth gemacht werden/ gesäet/ mit leichter Erden zwey quer Finger hoch bedecket/ fleissig begossen und von Unkraut gereiniget; Dann der Saame geht offt in zehen Wochen kaum auf.

Wann die Wurtzel ein Jahr alt/ kan man sie anderthalb Schuh weit voneinander setzen: Im Setzen macht man runde Löcher / eines halben Schuhes tieff in die Erden (welche wohl muß gearbeitet und mit kurtzem Mist vermenget werden) Das Hertz oder die Keumen müssen Anfangs über zwey Finger hoch nicht bedecket werden / alsdann wann sie in die Höhe wachsen / kan man die Stöcke nach und nach mehr bedecken: Winters-Zeit über müssen die Beth mit kurtzem Mist einer halben quer Hand hoch bedecket werden / solches thut die Stöcke nicht allein tungen / sondern auch vor der harten Kälte beschirmen.

Man muß die Sparges drey Jahr lang stehen lassen/ ehe man sie anfängt abzuschneiden / damit die Stöcke sich zuvor wohl verstärcken.

Nach dem Mayen soll man den Sparges nicht mehr abschneiden / sondern in die Höhe schiessen lassen / sonsten werden die Stöcke mercklich geschwächet.

Ehe wir aber weiter fortgehen/ wollen wir den geneigten Leser erinnern / daß wir die Gärten / in Kraut-Küchen- Blumen- Bäum- und Lust-Gärten nur deutlicher Lehr-Art halben zertheilet haben; Ob sie wol selten so gar voneinander getrennet sind / daß nicht ein Liebhaber/ deren zwey / drey / ja alle erstbesagte Garten-Gattungen aneinander hängen / oder gar ineinander vermischen dürffe / gleichwie es in der That geschiehet. Leute von geringerem Vermögen/ oder die / welche in kleineren Städten wohnen/ möchten gerne in Ansehung des kleinen Raums ihres Gartens / Kraut vor ihr Vieh / Gewächse vor ihre Küchen / Blumen / zur Belustigung / und Obst / zum Genuß / aus denen selbigen nehmen können. Und man findet sodann/ daß sie alle Bemühung ankehren / mit allem diesem versehen zu seyn. Dahero jedermann zu seinem Belieben ausgestellt bleibt / aus jeder Art unserer gemachten Gärten / dasjenige heraus zu nehmen / was ihme gefället/ und nach seinem Stand / Platz/ Lager/ Grund und Vermögen einen Garten anzubauen/ wie ers vor gut befindet. Es wird ihm unverwehrt seyn/ seine Kraut-Beth mit Johannes-Beer einzufassen/ ob wir wol im Küchen-Garten davon reden. Und so ihm ein Platz zu einem Blumen-Beth übrig bleibt / kan er im Capitel von Pflantzung derselben Nachricht einziehen. Zu gedachter Vermengung wird man offt genöthiget / durch die Gelegenheit des Ortes / mancher Garten liegt so sehr in der Hitze / daß Blumen und zarte Gewächse verdorreten: Da muß etwas hin gepflantzet werden/ welches die Hitze besser dauren kan. Als zum Exempel starck untersich wachsende Fruchte. An manchem Ende des Gartens / nahe an dem Zaun/ oder im Schatten der Bäume/ Mauren und dergleichen lassen sich viele Blumen nicht wol an; Dahin man dann ebenfalls eine schicklichte Pflantze setzet / welche Nässe und Schatten vertragen kan. Als einige Küchen-Früchte/ Himbeer/ und so fort.

Hernach wollen wir noch einmal ermahnen / die Zeichen der Sonnen und des Monds-Lauffs wol in Acht zu nehmen. Die Erfahrung hat gar zu offt gelehret / daß derselbe in allen Pflantzen zu vorderst müsse angesehen werden. So daß wir fernerhin nur die Zeit des Säens und Bauens benennen werden/ ohne die unumgängliche Nothwendigkeit/ das Zu- und Abnehmen einzusehen / weiter einzuschärffen. Gleichwie wir auch oben bey dem Ackerbau/ ein vor allemal gesagt haben / daß wo die Bestellung des Ackers in behörigen Monds- und Sonnen-Zeichen verrichtet wird / alles viel freudiger und besser fortwachse/ und mehrere Fruchtbarkeit zeige / als wann sie sonsten etwa nach eigenem Belieben der Zeit / wäre vorgenommen worden.

* * *

Fernere Nachrichten von besagten Pflantzen.

BEy dem Setz-Salat ist zu mercken / daß er recht dick in das Mistbeth könne gesäet werden/ Hernach ist gut / so man ein wenig Mist bey die Wurtzel leget/ wann er versetzt wird. Das Versetzen aber des Grausen Salats macht/ daß er schöne Köpffe bekommt. Gleichwie aller Häuptlein-Salat/ in gute feiste geschlachte Erde zu setzen ist / wann er zum wenigsten vier Blätlein hat / im zunehmenden Mond. Um St. Johannis ist dessen Saame/ wie bewust/ völlig zeitig/ ist weiß und die Köpfflein gelb / und wann der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat/ so nimmt man den Saamen ab/ im Vollmond. Und die Regel: Man müsse allezeit zum Häuptlein Salat den Saamen nehmen/ so zu oberst im Stengel gewachsen ist: Und den andern Saamen in den Neben-Schossen solle man zum Steck-Salat / auf den Frühling aufbehalten/ hat ihren Grund in der Erfahrung: Gleichwie diese / daß man je allezeit den schönsten Salat zum Saamen müsse schiessen lassen / und von Köpffen/ die sich ohne Band selbst geschlossen. So will man auch vor gar gewiß halten / daß / wann man den Winter-Endivien-Salat / mit einem Hafen zudecke / solcher bald weiß werde / welches leicht zu erfahren stehet.

Inzwischen gleichwie vor kurtzem in diesem Capitel gesagt worden/ es sey der Salat so vielerley

Gar-

…er Purtzel. *Portulaca domestica.*

Zahme Spargen. *Asparagus hortensis.*

breiter Wegrich. *Plantago latifolia.*

Spitziger Wegrich. *Plantago angustifolia*

Bahrmerich. *Sium.*

Krähenfuß. *Coronopus.*

Gattung: So ist noch hinzuzusetzen / daß er auch von so vielfältigen Nahmen seye / daß ein Gärtner / wol den Salat / den man ihm nennt / kan gepflantzet / und würcklich in seinem Garten stehend haben / und dennoch wol dem / der unter anderem Nahmen darnach fraget / antworten / er habe ihn nicht. Welches ihme um so viel weniger zu verargen wäre / als manigfältiger die Salats-Nahmen sind / die in diesem Land anders / in jenem wieder anders heissen. Man sehe nur diejenige Arten Salats an / welche der curiöse Künstler / in dem 3. Cap. des 3. Buchs anzeiget / so wird diese Warheit bestättiget / und also in die Augen leuchten / daß daran nicht mehr zu zweifflen. Er theilt den Salat in früh und spat Salat und sagt: Die frühen Salate sind diese:

Römischer Lactuck /
Gelber und Rother /
Besonderer Kopf-Salat /
Prinzen Kopff-Salat /
Walonyser Kopff-Salat /
Schmaltz-Salat / so oben mit röthlichen Knöpffen.
Augspurger gelber Kopff-Salat / mit rothen Platten.
Kleiner gelber früher Kopff-Salat / und dergleichen mehr.

Der spaten Salats-Arten / so man für die besten und rarsten hält / sind nachfolgende:

Gelber und grüner Prahl-Salat / oder Holländischer dichter Kopff-Salat.
Herbstgrüner Salat /
Grüner und brauner Kraut-Salat. Etliche nennen ihn den braunen und grünen Ungarischen.
Gelben Ungarischen Kopff-Salat /
Grüner / dichter Salat / mit rothen Kuoten /
Neuer grosser Holländischer Kopff-Salat /
Kleiner / dichter / grüner Kopff-Salat /
Straßburger / grüner / dauerhaffter Kopff-Salat / und dergleichen mehr.

Ohne aus andern Authoribus, mehrere Nahmen des unbekanten Salats anzuführen; Weil diese / vieleicht zu viel scheinen dürfften.

Erdbeer in Gärten zu pflantzen / ist eben noch kein so gar alter Gebrauch / doch hindert solches nicht / daß er nicht gut seye. Insonderheit da man diese Frucht in denen Gärten so groß getrieben / daß sie keiner kleinen welschen Nuß weichet. Und obwol die Wald-Erdbeer freylich ihren köstlichen Geschmack behalten / so sind die Garten-Erdbeer doch von mehrerer Süssigkeit / zuförderst / wann sie recht zeitig worden. Zugeschweigen / daß ein Garten-Erdbeer / vermög seiner Grösse dem Mund einerley Geschmack machet. Da hergegen die Wald-Erdbeer wegen ihrer Kleine / denselben vervielfältigen: Dann es zu geschehen pflegt / daß da man eine kleine Hand-voll in den Mund schiebet / die besten darunter / zu erst zergehen / und zermalmet werden / die Letzten aber als die Unzeitigsten / ihre Säure zurück lassen.

Es sind deren zweyerley Arten / die Röthlichten und die Weissen / wie bekandt ist / die Weissen sind ungemeiner als die Rothen / und werden nicht so offt zum Genuß / als zur Rarität gepflantzet. Sind auch nicht so gesund / und wenn man die Warheit gestehet / nicht von gleicher Güte / noch auch von gleichem Geschmack mit den Röthlichten.

Man muß sich verwundern / daß die sehr kleine Uberbleibsalen von den Erdbeeren / nachdem man sie in Wasser wol gewaschen / und wieder herausgethan / sollen der Saamen seyn / zu neuer Anbauung der Erdbeer-Stöcke. Solches ist öffters mals probirt worden / also daß man das Wasser auf einen zu solcher Pflantze bestimmten Ort gegossen / der vorher wol zugerichtet und sandig ist / und befunden / daß sie nicht nur allein wol aufgegangen / sondern auch gern gewachsen sind. Es müssen aber die Erdbeere / die man also zur Saat gebrauchen will / ja wol zeitig seyn / damit der Saame auch von solcher Beschaffenheit seye. Doch bekenne ich / daß es besser seye / wann man siehet / Stöcklein aus andern Gärten zu bekommen / ja ich nehme sie noch lieber aus dem Wald / wann ich sie recht schön haben kan. Diese Frucht ist wilder Art / und durch die Zähmung des Gartens / wird sie schmackhafftiger / behält aber etwas von ihrem natürlichen wilden Geschmack / der nicht unangenehm ist. So sie aber die völlige Garten- und Zahmen-Feldes-Natur / durch viele Jahre an sich genommen / so würde der Unterschied / unter diesen und erst-besagten zu verspühren seyn.

So ist auch einzuschärffen / daß man das Reyhen setzen nicht unterlasse / dann / die neuen Setzlinge / von alten Pflantzen / oder die gantze Stöcke / so man mit der Erden dick verwahrt / ausheben muß / dürffen nicht hin und her / sondern fein ordentlich längst dem Beth hin / gesetzet werden.

Und so man zu spaterer Zeit Erdbeeren haben wollte / muß man sich das Abschneiden der Blumen lassen anbefohlen seyn.

Daß man müsse zu jedem Stöcklein ein Steckelein stecken / damit die anwachsende Erdbeer nicht auf die Erden zu liegen kommen / ist zwar etwas Mühsames; Doch gewißlich / die schöne Grösse der Frucht / wird die angewandte Mühe vergelten. Man kan solche Arbeit bald / nachdem die Stöcklein verblühet / vornehmen.

Wir haben das Jäten bey aller Frucht-Pflantzung recommendirt / und ist solches bey denen Erdbeeren so nothwendig / daß wir nicht unterlassen können / es nochmal anzubefehlen. Es sind die Stöcklein sehr dick von Blättern / und wo die kleine Stängel / an welchen die Erdbeer hangen / nicht auf besagte Weise angebunden worden / so dürffte das Unkraut / sonderlich da der Grund dazu geneigt / der Frucht die unentbehrliche Lufft also benehmen / daß sie später zeitigten.

Bey Säeung des Kressen-Salats pflegen

einige nicht auf das Ab- und Zunehmen des Monds zu sehen/ sondern säen ihn ohne Wahrnehmung dessen hin. Winter-Kresse/ kan durch Saamen oder durch Wurtzel fortgepflantzet werden / der Grund aber muß nicht ohne Sand noch Feuchtigkeit seyn.

Körbel-Kraut säen etliche den gantzen Sommer durch / so offt als man will / wann man selbigen nach St. Johannis säet / soll er keinen Saamen bekommen. Der Spanische wird erstlich im Frühling von dem Saamen gezogen / hernach in den Garten / in einen gelegenen Winckel gepflantzet/ allda er stehen bleibt / alle Jahr wieder auswächset/ und sich ziemlich ausbreitet.

Spinat-Saamen/ muß vor der Saat etliche Tage in Schaaf-Mist-Wasser gelegt werden/ wann das Wachsthum dieser Frucht zu befördern ist. Man mercke wohl / daß derjenige Spinat nicht dörffe abgeschnitten werden / den man zum Saamen tragen bestimmen will.

Petersilien ist zweyerley/ dem Gebrauch nach/ der eine wird gesäet/ daß man Wurtzel haben will/ der andere aber / daß man nur bey Bedürffnuß dessen in der Kuchen / geschwind eine Handvoll Kraut von dem Land nehmen möge. Beydes zu bekommen ist leicht / indem nur bey dem Säen des Saamens auf des Monds-Liecht Achtung zu geben ist. Was im Abnehmen gesäet wird / wächset in die Wurtzel untersich/ was aber in das Kraut wachsen soll / wird im Zunehmen gesäet: Wie schon bekandt ist. Doch allerdings mit dem Bericht / daß ersternfalls als der Saame fein dünne/ andernfalls aber sehr dick und reichlich müsse eingeworffen werden. Und das Einweichen des Saamens hat aus Erfahrung gelehrt / daß diejenige nicht lügen/ welche sagen / man sehe das hervorkeumen dieses Gewächses vierzehen Tage eher/ als wann er trucken in die Erde kommt. Ja wol gar wird man würcklich befinden/ daß/ so ein Regen lang verzöge/ vor einem Monat nach der Saat/ schlechtes Kraut hervor komme.

Rettig-Saamen werden am leichtesten / mit einem darzu geschnitzten / spitzigen / zoll-dicken Holtze/ nachdem solches etliche Zoll-tief in den Grund gedrucket worden/ in das Erdreich gebracht; Man ist zwar gewohnt mit dem Daumen oder andern Finger diese Arbeit zu verrichten; Doch kommt der Gärtner besser mit erst-gedachtem Holtz fort. Dann er darff bey Einwerffung der Saamen-Körnlein dasselbe nicht aus Händen legen / sondern das gemachte Loch wieder damit zuscharren.

Die Melone/ oder an etlichen Orten genannte Pfebe/ ist noch wol eine so köstliche Frucht / daß man sich die Mühe gebe/ auf derer Pflantzung eine mehrere Sorge zu wenden. In dem Franckenland und weiter hinunter / hat man sie so groß nicht/ als ich sie in Elsaß gefunden; Wiewol sie bey uns auch nicht gar klein sind / und ich freylich die gantz grosse nur auf vornehmen Tafeln gesehen; doch wo man Fleiß ankehren will / so wird nicht unmöglich seyn / denen Unserigen eine solche Grösse und Geschmack anzubringen/ daß sie Ausländischen nichts oder gar wenig nachgeben. Wir wollen zu dem Ende zu dem/ was schon gesagt worden/ auch sehen/ was sonsten in diesem Stück gerathen wird. Einige nemlich verfahren mit Pflantzung mehrgedachter Melonen folgender Massen: Sie graben in die Erde eine 9. biß 10. Schuh lange / 3. biß 4. Schuh breite/ und 1. Schuh tiefe Gruben / zu dem Ende des Februarii oder zu Anfang des Mertzen füllen sie dieselbige mit frischem aus dem Stall genommenen Pferd-Mist/ und tretten ihn fest darein/ weil das Geströh daran/ die Grube gar bald anfüllen würde. Darauf werffen sie kurtzen/ erlegenen Pferd-Mist einer halben Ellen hoch/ welchen sie mit guter/ durch die Reuter geworffener Erde ohngefehr einer Spannen hoch bedecken: So daß dieses also gemachte Beth einer guten Ellen hoch über die Erde hervorgienge. Solches Beth kan entweder also stehe bleiben/ oder welches doch besser ist/ mit Brettern oder daran gelegten Höltzern/ oder auch angewöltzten Steinen umgeben werden.

Kommt nun die Saat-Zeit/ welche wir angedeutet/ herbey/ so machen sie durch Eindruckung eines Rechen-Stiels / oder Bohnen-Pfahls die Reyhen einen halben Schuh weit voneinander/ darein sie mit allen fünff Fingern/ biß in die Helffte der guten Erde Löcher machen / je eines einen halben Schuh weit voneinander. (Zu diesem Löcher machen/ könnte nach meiner Mode ein Holtz / wie bey obigen Rettig-Säen angezeiget worden / verfertiget und angewendet werden/ nur daß es dicker und länger seyn müste.) In jedes Loch legen sie zwey oder drey Melonen Körner/ und scharren/ wie bey denen Rettigen / die Erde wieder zu. Es lassen sich auch einige die Unkosten nicht dauren/ die Melonen-Kerne / vor der Saat in Zucker- oder Malvasier-Wasser eine Nacht-lang einzuweichen/ in Hoffnung/ wolgeschmacke Früchte zu bekommen/ welches/ wo andere Umstände zugleich wol in obacht genommen werden/ nicht leicht fehlen kan. Ja sie nehmen die besten Mayländisch- und Veronische Kerne dazu/ und sind mit denen/ so man allhiesiger Orten dürzen könte/ nicht zu frieden. Sie wenden auch diese Vorsichtigkeit vor / daß sie die Kerne nicht ehe / als biß das zubereitete Mistbeth einige Zeit erlegen ist / damit die anfängliche Hitze desselben den Saamen nicht verbrenne; sondern warten/ biß nach etlichen Tagen der Pferdmist ein wenig verrauchet / und die darauf liegende Erde temperirte Wärme habe.

Diejenige / welche dieses Mistbeth nicht machen/ bedienen sich der gequellten Kerne / nachdem sie vorher in einem Bündelein anfangen zu käumen.

Die neuen Gärtner machen zu besserer Verwahrung der Melonen-Pflantzen / vor Kälte und Hitze/ einen langen Kasten von Brettern / auf der einen Seiten niedrig / auf der andern hoch / gegen die Sonne; der Deckel dessen ist von grossen Glaß-Tafeln/ welcher nach Belieben auf- oder zugedecket wird. Diese Melonen-Wohnung siehet aus / als wie ein Schreib-Pult/ und ist nicht zu laugnen / daß der Erfinder derselben vieles gutes vor solche Frucht gestifftet habe.

Zu bequemer Aushebung der Melonen-Pflantzen hat man nun zwey von Blech gemachte Instrumenta, einerley Figur, aber zu doppelten Gebrauch/ und werden Verpflantzer geheissen. Mit dem einen hebt man so viel Erde von dem Pflantz-Beth/ darein man die Melonen setzen will/ heraus; und mit dem andern nimmt man die Pflantze von dem

Cübeben. *Cubebæ.*

Veielraben. *Jasminum.*

Saürach oder Erbsel. *Berberis.*

Kreüselbeer. *Uva spina.*

St. Johañes Träüblein. *Ribes vulgaris.*

Zahme Rosen. *Rosa domestica.*

dem Mistbeth/ setzet selbe samt der Erde in das ausgehabene Loch/ und ziehet das Instrument zurücke/ um die Erde ein wenig anzudrucken.

Es sind im übrigen unterschiedliche Arten Melonen. Man hat die Ferarischen/ welche sehr groß sind mit einer rauhen Rinde. Die Mayländischen/ welche grüne und gelbe Farbe haben/ mit tief eingeschnittenen Kerben. Die grauen Zucker-Melonen / welche nicht gar viel Gewässer mit sich führen. Die runden / glatten Melonen; Die gestreifften Zucker-Melonen. Die runde Bolonische/ diese sind rund/ und ziemlich groß / sind aber nicht glatt/ sondern eingekerbet. Die Stern-Melonen. Die grosse/ lange/ gesprengte Türckische; Die Ungarische / welche zwar groß/ aber grün und hin und wieder pucklicht sind. Die Pommerantzen-Melonen/ und noch andere mehr.

Etliche Stauden-Gewächse / wie sie beschaffen und zu pflantzen.

DErjenige/welcher entschlossen/ etliche seiner Küchen-Bethe/ mit fruchtbarem Gestäude / dessen Früchte der Koch zum Nachtisch brauchen kan / zu umsetzen/ der erwählet darzu zuforderst **Johannis-Beerlein.** Diese Staude bringt eine Frucht/ welche/ dem Garten zierlich / denen Augen angenehm/ und dem Munde schmackhafftig vorkommt / wie bekandt ist. Insonderheit ist eine solche Beth-Einfassung schön anzusehen / wann alle drey Gattungen/ rothe / schwartze und weisse daran zu finden sind. Die Rothen und Weisse werden in solcher Absicht öffters/ also ineinander vermischet / daß immer eine Gattung drey oder vier Schuh breit hingehet / biß die andere daran stösset. Doch die Schwartze setzet man gerne allein/ oder zu Ende des Gehältes. Diese haben so wenig / einen allgemeinen Beyfall eines guten Geschmacks/ daß vielmehr die Anzahl derjenigen grösser seyn dürffte / welche sagen / sie schmecken wie Wandläuse / als derer/ die sie vor gut halten. Gewiß ist/ daß sie etwas bitter und von gantz unterschiedenem Geschmack sind/ gegen denen andern Johannisbeeren / doch wo man nur ein oder zweymal davon geessen/wird man schon ein besseres Urtheil von ihrem Geruch und Güte fällen/ wie sich dann ihre Süsse und unvergleichlicher Geschmack besser in der Dissolution derselben verspühren lässet. Man zerquetsche nur einige dergleichen Beere / und vermische den reinen Safft davon mit ein wenig Wein / so wird man gläuben/es verdiene ein solcher Strauch noch wol seinen Platz im Garten. Diese Wein-Probe hat in unserem Franckenland / ein aus Schweden gekommener erfahrner Weinhändler / nachdem er eine geraume Zeit aus Francken gegangen / und in besagtem Königreich sich aufgehalten/ bey seiner Zuruckkunfft / verschiedenen Freunden zu lieb/vor Augen gelegt. Unten aber/ da wir von dem Wein ohnedem werden zu reden haben/ wird auch anzuzeigen seyn / wie ihme dieser Geschmack beyzubringn. Inzwischen sind sie vor denen beyden andern daran kantbar / daß sie grössere Blätter/ stärckeres und braunlichters Holtz haben / und auch in grössere Büsche wachsen. Die Rothen sind indessen die beste deswegen/ daß sie nicht nur den vortrefflichsten Geschmack haben / sondern auch am besten zum Aufbehalten und Einmachen dienen. Es werden aber alle Gattungen durch abgerissene Stäudlein/ oder Feser von der Wurtzel eines alten Stockes fortgepflantzet. Und gilt es gleich im Herbst oder Frühling die Versetzungs-Arbeit vorzunehmen; doch ist besser vor Winter sie einzusetzen. Man kan freylich auch durch die Kerne in denen Beeren ihre Fortpflantzung suchen / falls man nicht wüste / wo man Setzlinge bekommen möge/ indem man dieselbe aussäete; Es wird aber zu viel Zeit darzu erfordert / biß die daraus gewachsene Stäudlein zum Versetzen groß genug worden.

Man erwählet aber auch zu Umsetzung der Küchen-Bethe/ die **Stichel- oder Stachelbeer-Staude.** Besonders/ wo nicht viel Schatten auf das Bethe soll geworffen werden. Indem die gedachte Johannesbeer sehr geschwind in die Höhe schiessen; Die Stachelbeer aber sich in die Dicke ausbreiten. Nur hat ein Gärtner sich zu befleissen/ daß er von denen gröSten zu pflantzen sich bemühe: Angesehen die kleinere den süssen Geschmack nicht haben/ der in denen grösseren / die Zunge rühret.

Und gleichwie gesagt worden / daß diese beyde Stauden zu Umfassung eines Bethes dienen und darzu gebrauchet werden können: So kan man sie doch auch ziehen / als wie ein Bäumlein / indem man ein einziges Schößlein von dem Stock abreisset/ allein versetzet/ und ehe solches geschicht/die untersten Augen wegnimmt. Solche Bäumlein werden etwan in die Ecke des Bethes oder mitten drein/ oder wohin der Gärtner will/ gepflantzet/ und sehen wol aus. Zu besserer Verwahrung vor Schaden / kan man sie an einen starcken darneben eingeschlagenen Pfahl anbinden/ biß sie starck worden / und einem kleinen Wind entgegen stehen mögen.

So können sie auch sonst im Garten allein hin gesetzet werden/ da man gemeiniglich von Latten ein Gehält machet/ sie daran zu binden/ davon aber besser unten.

Es sind noch mehrere Arten die Küchen-Bethe zu umzäunen / durch empor wachsende Kräuter/ als Salbey/ Thimian/ Lavendel/ deren die beyde erste auch zur Küchen gezogen werden. Nicht zwar/ daß sie gantz und wie sie sind/ könten genossen werden/ sondern anderem Essen ihren Geschmack mitzutheilen; Als die Salbey dem Hammel-Fleisch/ und der Thimian denen Gefüllen des Feder-Viehes/ Lavendel aber hat seinen vortrefflichsten Nutzen in der Artzney. So stünde auch dem Gärtner frey / noch andere Gewächse und Pflantzen zu erwehlen / mehrgedachte Bethe zu umgeben / wie er es vor gut befindet / und wie er am meisten Vortheil davon zu ziehen vermeinet. Und dieses nach Proportion der Kräuter und Pflantzen / welche in denen Bethern stehen / auf welche allerdings einige Absicht zu machen.

Wir wollen deswegen allhie vorstellig machen / wie etliche Gewächse/ die zu Umfassung eines Bethes gebraucht werden / zu pflantzen seyen / und was es vor eine Beschaffenheit mit ihnen habe.

1. Die Salbey.

Die Salbey ist ein Gewächs / welches seiner Vortrefflichkeit halben wol bekannt ist. Man hat

dessen zweyerley Gattung; Dann es ist Salvia major, die grosse Salbey / diese treibet holzigte Stengel/ die sich in viele Zweiglein zertheilen. Zu unserem Absehen ist diese in gewissen Stücken besser/ weil sie höher schiesset / ihre Blätter auch grösser und breiter sind. Inzwischen hat man auch die Salviam minorem, deren Stengel nicht gar so hoch/ und die Blätter sind kleiner und schmähler. Es wird aber auch die dritte Gattung gepflantzet / welche weiß-gestreiffte Blätter hat. Ja die Pariser-Gärtner sollen sie auch von allerhand Farben / wie der neue Historische und verständige Blumen-Gärtner versichert p. 414. Und der kluge Haus-Vatter saget / es wachsen die zwey ersten Gattungen in Franckreich und Italien/ hin und wieder/ von selbsten. Im 4. Buch 18. Cap. p. 679. So gar/ daß man sie zu grossen Büschen sammle / in grosser Menge dörre/ um die Back-Oefen damit einzuhitzen.

Ihre Fortpflantzung geschiehet also / daß man von alten Stöcken einige Schößlinge abreiset / im Martio/ und an einen schattigten Ort hinsetze. Ist es um ein Beth herum/ so wählet man ein solches / daß der Sonnen nicht allzusehr vorgeleget ist. Und damit die Gleichheit in Acht genommen werde / gibt man sich die Mühe und spannet eine Schnur an / nach welcher die Reyhe angesetzet wird. Das Erdreich muß nicht mager seyn/ doch wollen einige/ man solle sie nicht mit Mist düngen von Laug-Aschen/ mit dem Vorgeben/ er wachse frischer in die Höhe.

2. Raute.

Die Salbey hat das Ubel bey sich / daß sich die Kröten und Schlangen gerne unter ihren Blättern aufhalten. Und der sich vor diesem Ungeziefer sehr fürchtet/ darff nicht allzu sicher in einen Salbey-Stock eingreiffen. Hergegen die Raute fliehen sie und können nicht unter ihnen wohnen. Dahero man gewohnt ist / dieses Gewächs mit dem vorhergegangenen zu untermengen / zu dessen Sicherheit vor gedachten Thieren. Es ist aber offenbar / daß wir hier nicht die Mauer-Rauten / sondern diejenige Rauten verstehen/ welche / eben so hohe und öffters noch höhere Stengel treibet als die Salbey. Wornach wir allhie nicht so sehr fragen / als nach derselben Fort- und Einpflantzung. Colerus gibt davon die beste Nachricht / da jüngere Scribenten davon schweigen/ er sagt: **Wiewol die Raute auch durch ihren schwartzen Saamen gesäet werden kan/** obwol durch lange Hand / und von dem/ der warten kan / so zeuget man sie doch gemeiniglich durch Fortpflantzung wie die Salbey. Man nimmt den Rauten-Stock/ und reisset unten seine Wurtzeln in mancherley Theile / und bestreicht die Wurtzeln mit Kinder-Mist / und setzet dann in gut Erdreich. Die kan im Winter vor der Kälte ausdauren / dann sie erfreuret nicht / sondern grünet allezeit / so schadet ihr auch kein Hitz im Sommer oder in den Hundstagen / sondern sie behält allzeit ihre Farbe/ Krafft und Würckung / und wo sie immer einmal gezeuget / da bleibet sie wol alle Jahr / wie auch die Bethonien.

3. Thymian.

Dieses Kraut dienet viel zu denen Speisen. Es ist sonsten kein allzuhohes Gewächs / und ob man es selten nimmt zu Umgebung eines gantzen Bethes / so hat es doch manchmal einen Platz in der Reyhe. Es führet gar viel ästiger und holtziger/ aber gar zarter Stengel aus seiner Wurtzel hervor. Seine Fortpflantzung geschiehet/ wie bey den mehresten dieser Art Gewächse / nemlich durch Abreissung einiger Feser von alten Stöcken. Diese neue Setzlinge / müssen um die Wurtzel naß gehalten / ja biß zum Versetzen im Wasser gesteckt werden.

4. Lavendel.

Endlich ist eine der gewöhnlichsten Pflantze um die Bethe zu setzen der Lavendel / oder Lavendul. Dessen hat man zweyerley Gattung / die erste treibet wol einen Stengel von zwey Schuh hoch / die sind holtzicht und erheben sich mitten aus denen Blättern/ welche lang und gräulich sind. Die andere aber ist von der ersten darin unterschieden / daß ihre Blätter kleiner und schwächer ist. Und wollte ich lieber zu der ersten rathen/ indem sie schöner und von stärckerem Geruch ist. Man kan zu ihrer Fortpflantzung Saamen zeugen/ oder auch Sträuchweiß einsetzen. Im Winter aber mit Stroh bedecken/ weil dieses Gewächse schwächer ist / als man es glaubt und die Kälte nicht wol vertragen kan.

❀ ❀ ❀

An das Ende unsers Küchen-Gartens/ kan ich nit umhin/ den sogenannten Rocambole zu pflantzen und anzuhängen / ohne von andern Küchen-Kräutern / von denen in Baum-Garten die nöthige Meldung gethan wird/ zu reden. Es ist dieses ein Zwiefel-Gewächs / dessen Geschmack die Liebhaber des Knoblauchs sehr ergötzet / indem er den gemeinen Knoblauch weit übertrifft / ohnerachtet / die Zwiebel sehr klein ist. Man pfleget sie gemeiniglich roh zu geniessen. Ja die Liebhaber streichen nur den Teller damit / auf welchem sie das gebratene Fleisch essen. Die Fortpflantzung dieser noch nicht gar lang in Teutschland bekandten Frucht / geschiehet/ gleichwie mit anderen Zwiebel-Werck / welches durch kleine anwachsende Zwiebel sich vermehret/ wie sonderlich an dem Knoblauch zu sehen.

Künste/ die Früchten im Küchen-Garten zu vergrössern und wolgeschmacker zu machen.

Es sollen zum Beschluß noch einige bey denen Authoribus befindliche Handgriffe zu gutem Bau der Garten-Gewächse / angezeiget werden/ nicht zwar als wäre ein Landmann mit der gegebenen Pflantz-Art der Küchen-Kräuter nicht zur Genüge versehen; sondern nur denenjenigen auch ein Vergnügen zu machen / welche nicht gerne zu frieden sind/ mit dem/ was gemein ist/ und von jederman kan gethan werden / dabey etwas mehr wissen wollen/ als andere/ oder zum wenigsten bey unterschiedlichen Vorfallenheiten bey denen Gewächsen/

wächsen/ nicht ohne Nachricht seyn können/dieselbe zu pflegen/ und das nöthige vorzukehren.

Köhl und andere Garten-Kräuter/ insonderheit der Schneid-Köhl/ ist den Flöhbissen sehr unterworffen; Man kan ihn aber davor sicher stellen/ wann man bey dem Säen / ihren Saamen mit ein wenig Roßwicken menget. Andere pflantzen zugleich mit/ weissen Senff / unter Hoffnung / die schädliche Flöh-Heerde zu verjagen / welches auch bey denen Rettigen zu thun / damit ihre Blätter von diesem hupffenden Ungeziefer nicht durchlöchert werden.

Rettige sollen sehr süß werden / so man die Körnlein zum Saamen/ in süsse Feuchtigkeiten/als Meth / Weinbeer-Safft / oder gezuckertes Wasser leget / mit dem Bericht/ daß ehe man sie in die Erde säet/ sie trocken seyn müssen.

Knoblauch/ sagt Palladius, verliehre seinen garstigen Gestanck/ und stecke dem/ der ihn isset/ den Athem nicht an / wann man ihn in die Erde leget / und hernach wieder ausgräbet/um solche Zeit/wann der Mond unter der Erden ist.

Spargen kan man alle Tage haben / wann man dieselbe abschneidt/ und wo der Grund dürr ist/ fleissig begiesset. Es wird auch insgemein von dem Spargenbau dieser Unterricht gegeben: Man soll die Erde ein paar Ellen tief ausgraben lassen / den Ort mit gutem Pferdmist/ mit Horn-Abgang der Kämmmacher / oder sonst gefeiltes Horn und andern Dung / so mit guter Erden untereinander gemischet / ausfüllen / biß ungefehr zwey Schuh hoch/ und den Spargen-Saamen darein säen. Und nachdem er das erste Jahr artig hervorgegangen / solle man das andere Jahr mehr solcher vermischten Erden anschütten / und also fortfahren / biß ins fünffte / da man schöne dicke Früchte sehen / mithin den Nutzen der Arbeit / biß 25. Jahr genieſſen wird. Mit dem Anhang / daß man je über das dritte Jahr / die langschüssigen Wurtzeln/durch ein scharffes Eisen absteche / und glaube / daß in diesen Stücke die geheime Erhaltung des Spargenstocks bestehe.

Melonen sollen einen trefflichen Rosen-Geruch von sich geben/ wann man ihren Saamen zu dürren Rosen leget / und bey dem Pflantzen Rosen-Blätter mit einleget. Nach der Meynung Florentini.

Artischocken bringen ihre Distel-Früchte/ in der Zeit des Jahrs/darinnen sie gepflantzet worden. Wo man nun früh oder spät dieselbe in der Küche haben will / so richte man sich mit den Pflantzen darnach/und erwarte in dem Monat/darinn er gebauet/ es seye im November, December, Januario, u. so fort/ seiner Mühe Vergeltung.

Kertig / wo man sie zur Winters-Zeit der Blätter vernünfftig beraubet / hernach mit Erden überschüttet / so dauren sie biß in Sommer und wachsen immerfort/ das Laub aber wird alsdan erst wieder wachsen/ wann die Erde wieder weggethan worden/ wie solches lehret der curiöse Künstler in 1. Buch Num. XX.

Eben dieser Author gibt eine gute Lehre / wie mit denen Früchten umzugehen/ welche ihren Saamen an Kernen in der Mitte bey sich haben/ und sagt / warm man die Spitzen der Kerne in einen Kürbis/ zum Exempel / unter sich stecke / die man aus dem Mittel der Kerne selbst genommen/ so werden die Kürbiß sehr groß: Dann der Saame/der mitten im Bauch ist/ seye vollkommener/und bringe mithin vollkommenere Früchte und Gewächse. Der aber/der an denen Enden ist/ bringe schwache und unvollkommene Pflantzen / wie an denen Korn-Aehren zu sehen / welche ebenfalls in der Mitte die besten Körner haben / dahergegen die unterst- und öbersten/ von schlechterer Güte sind/ und leichtlich aus der Art schlagen. Wolle man nur kleinere Kürbiß/ Melonen/ Cocumern ꝛc. haben / so solle man die obersten/ zu breiten aber/ die unterstennehmen/ welche Nachricht gar nicht verwerfflich scheinet.

Und so viel vom Küchen-Garten / wir hätten zwar noch anhängen sollen / wie dem/ was denen Kräutern und Wurtzeln schädlich ist/ als Rauppen/ Würme ꝛc. zu begegnen: Weil sich aber solches und anderes Ungeziefer / in Baum- und Blumen-Gärten auch einschleichet/ wird allda davon geredet werden.

Das Fünffte Capitel.

Von dem Baum- und Obst-Garten / und von Pflantzung / sowol hie- als ausländischer Bäume.

Ist der Garten-Bau überhaupt / für eine der gröſten Künste in der Welt / die das gröste Vergnügen giebt/ denen die sich darauf verstehen / angesehen worden / wie der Jardinier solitaire aussaget: So ist gewiß insonderheit / die Wissenschafft / mit Bäumen geschickt umzugehen / eine derselben künstlichsten und angenehmsten Theile. Und man siehet leicht / daß mehr Geschicklichkeit erfordert werde/einem Baum die Fruchtbarkeit zu geben/ auch gröſseres Vergnügen seye/ ein so hoch erhabenes / weit ausgebreitetes Gewächse/ als der Baum eines ist/ in das Land gestellt zu haben / als einen niederträchtigen Köhl oder klein-buschigen Salat. Ohne dahin zu gedencken/ daß die Küchen-Gewächse/ auſser denen Stauden/ welche doch auch nicht gar zu alt werden / jährlich vergehen; Ein Baum aber/ Lebenslang das Angedencken der Zeugung vergnüget.

In Betrachtung dessen/ werden so viele Liebhaber gefunden/ welche den schlechtesten Platz ihres Land-Gutes von Bäumen nicht leer stehen lassen. Und wie solches / so es mit Vernunfft geschiehet / nicht zu schelten ist: Also ist insgemein/einem Hausvatter zu sagen/ daß nachdem er einen Acker/ Wiesen/Kraut- und Kuchen-Gärten im Besitz hat/oder sich angeschaffet/ er sodann auch zuforderst an einen Baum-Garten zu gedencken habe: Dann hat er Brod vor sich / Futter vor sein Vieh/ von Wiesen und Kraut-Gärten/ und Speiß-Kräuter vor seine Küchen von dem Felde zu nehmen / kan sein Hof schon zur Noth also bestehen / daß er auf Ausbesserung desselben zu trachten anfangen kan. Darunter wol die nutzlichste und ergötzlichste der Obst-Bau ist. Und wir haben/ um so viel weniger Be-

dencken/ unsern bißher beschriebenen Land-Gütern/ den Baum-Garten anzufügen/ als es doch selten geschehen wird/ alle Arten der Feld-Güter bey einem Bauern-Hof zu finden oder zusammen zu bringen / mithin es nicht auf den vermuthlichen Wunsch aller Hauswirthen/ **keinen Abgang an irgend ein Stück Feldes zu empfinden**/ ankommet/ da man hergegen bald des Waldes / bald des Weinbergs und so fort entbehren muß. Wir können deswegen zu unseren Zeiten/ des alten Catoni Ordnung die Feld-Güter anzuschaffen / nicht folgen / welcher will/ daß ein Hauswirth trachten solle/ erstlich nach einem Weinberg/ 2. nützlichem Garten/ 3. einem Weiden Ort/ 4. einem Oel-Baum-Platz / 5. einem Wiesen-Feld/ 6. einem Getraid-Land / 7. einem Wald / da er grosse Bau- und Brenn-Holtz davon haben möge / 8. einem niedrigen Gebüsch-Werck/ 9. nach einem Eichwald / wie solches Colerus anführet/ im Buch von dem Garten-Werck. p. m. 119. Sondern wir haben die bey einem Bauern-Hof unentbehrliche Güter von denen entbehrlichen zu unterscheiden/ und sodann zu denen Nützlichen / zuletzt aber zu denen Ergötzlichen zu gehen.

Ein **Baum-Garten** ist dasjenige Feld-Gut/ welches ein Landmann zu fruchtbaren Bäumen bestimmet. Es ist dasselbe ein nützliches und zugleich ergötzliches Feld-Gut / in welchem man nicht allein die grüne Bäume in schöner Ordnung / Reyhenweiß im Frühling mit lieblicher Blühte / und den Sommer hindurch / biß in Herbst mit allerhand annehmlich- und wolgeschmacken Früchten behänget sehen/ sondern auch den unfreundlichen Winter hindurch an dem Obst seine Erquickung haben/ und selbiges sattsam geniessen und verspeisen kan. Dahero wir uns befleissigen wollen / aufs gründlichste und deutlichste zu zeigen/ wie damit recht umzugehen seye / und bey dem Baum-Garten beschauen erstlich

Den Grund und das Erdreich.

WAnn ein Ort zu Pflantzung der Obst-Bäume also gewiedmet ist/ daß sonst kein Gewächse in demselben anzutreffen/ so ist das gewöhnlichste/ daß der Grund-Boden bewaset bleibt; Also daß an manchen Orten der Nahme **Graß-Garten** bekanter ist als Baum-Garten. Wo aber auch Kräuter darein gebauet worden / so hat ein kluger Hauswirth vor sich vortheilhafftiger befunden / einen Kraut-Kuchen- und Baum-Garten / auf einem Feld-Orte zu haben. Welches ob es vortheilhafftig/ seinem eigenem Uberlegen zu überlassen. Insgemein davon zu urtheilen/ so kan beydes ohne grossen Nutzen oder Schaden der Bäume selbst seyn / als welche nur die Erde um den Stamm und Wurtzel herum angehet. Stehet nun ein Baum in einem Graß-Boden/ so schadet ihm der Wasen / auf der entfernten Fläche eben so wenig / als ihme ein entlegener Bau des Feldes nutzen kan / zumal da man doch öffters die Bäume umgraben muß/ damit der Wasen in Craiß herum umgestürtzt / und der Feuchtigkeit der Eingang zu denen Wurtzeln eröffnet werde.

Sehen wir das Erdreich an / nach seiner Beschaffenheit / so ist leichtlich zu erachten / daß die Bäume eben so gerne guten Grund haben als andere Gewächse. Ja da diese nur einen oder etliche Schuh tief mit guter Erden zu frieden sind / erfordern hergegen jene/ daß biß auf ihre Wurtzeln der fette Grund ruhe.

Nachdem nun das Erdreich beschaffen/ nachdem wird die Baum-Frucht schmecken. Und wer dieses vor unglaublich hält / versuche eine Birn bon Chretien genannt/ in hiesigen Landen / und sage mir/ ob sie so delicat gewesen / als die / die er in Franckreich gekostet / oder so er in diesem Königreich nicht gewesen/ so zweifle er nicht an gesagter Warheit. Aus dieser Ursache haben kluge Baum-Gärtner untersuchet/ wie dißfalls denen Bäumen zu Hülffe zu kommen. Und findet man folgende Manier die Erde zu verbessern aufgezeichnet/ obwol in Absehen auf Blumen und Citronen-Bäume.

Zubereitung fruchtbarer Erden.

MAn nimmt einen Theil Saltz / zwey Theil ungeleschten Kalch / thut solches miteinander in eine Butte oder Kübel/ an einen solchen Ort / wo die Lufft nicht allzusehr spielet/ als da ist / in ein altes Zimmer / gieß gemein Wasser darzu/ und rühret selbiges mit vorbesagten Kalch / und saltze so lange/ biß es das Ansehen eines Breyes oder gelöschten Kalches gewinne/ alsdann nimm zwey Ziegelsteine/ bediene dich derselben zweyer Brand-Ruthen/ lege darauf einige Höltzer zwergs über / auf diese Höltzer lege und vertheile vorbesagte Materie mit einer Schauffel / jedoch / daß diese nicht durch das Holtz fället/ unterlege einiges Strohe oder kleines Gehöltz/ und lasse also selbige wohl ausglühen/ darzu die von Holtz gebrannte Kohlen zur Asche brennen/ darauf benetze die aufgelegte Materie sowohl als die Aschen mit Pferds- oder Rinder-Urin durch und durch / mache nach solchen aus dieser benetzten Materie kleine Küchel/ lege selbige an einen Ort/ allwo sie ohne Sonne und Lufft wohl trucknen; benetze sie zum andern- und drittenmal / jedoch daß sie nach der Bewegung jedesmalen getrucknet werden/ hernach schlage oder stosse sie klein / und vermenge sie unter andere Erden / mit der Proposition, daß nur zwey Hände voll in ein Citronen-Bütte oder Bahr verlegest; In eine Bahr von Graß-Blumen oder Nägelein aber thue nur eine halbe Handvoll/ also nach advenant an alle andere Blumen/ so in ein Feld oder Bahr gestellet wird. Aus dieser also præparirten und andere zugesetzten Erden kan man wundersame Blumen und Bäume erziehen. Wer aber solcher Mühe überhoben seyn will/ der brauche an dessen statt die allerfeisteste Erden/ der gebe aber darbey wohl acht / daß man keinen puren Mist der Wurtzel/ der Citronen und anderer Bäume anlege.

Anmerckungen über besagter Erden-Bereitung.

WAnn man zur Præparation dieser Erden/ Spanisches / oder ein anderes Saltz haben könte / wäre es besser als das gemeine / in Mangel aber dessen/ muß man sich nur des gemeinen Saltzes bedienen.

An statt des erforderenden Kalches/ ist derjenige/

nige/ so wie grosse weisse Steine aussiehet / und wann er in das Wasser geworffen wird / zu kochen anfänget/ am besten und tauglichsten hierzu / aber er muß ungelöschet seyn.

An statt der Bütt oder Kübel kan man Waschtröge oder Waschstatzen/ so man in Nieder-Sachsen Bälge nennet/ nehmen.

Für das alte Zimmer/ wird ein verschlossener Ort/ da keine Lufft durchwehet/ und sehr trocken verstanden/ sonsten mag es ein Zimmer seyn / was für eines es wolle.

So darff man auch an statt der Ziegelsteine / Holtz oder Eisen/ die man auf dem Feuer-Heerde gebrauchet / nehmen. So bedarff man/ wann das Holtz trucken ist/ und von sich selbsten brennet / keines Strohes/ das Holtz darmit anzuzünden/ auch ist das harte Holtz/ als das Buch/ Eichen- oder ander hart Holtz/ besser hierzu als das weisse. Das recht Kennzeichen solcher recht ausgebrannten Materi ist dieses / wann solche gantz trocken auseinander fället/ und gantz weiß/ wie Mehl aussiehet / worauf die Materi mit einer Schauffel untereinander gemischet/ und so lange ausgebreitet liegen muß / biß sie kalt wird / alsdann thut man sie wieder in das Gefässe / so rein seyn muß / feuchtet sie dann mit Roß- oder Küh-Urin an / biß sie durch und durch naß und gantz grau wird. Man muß sie aber nicht allzu naß/ oder so machen/ daß der Urin einer Hand breit darüber stehet / sonsten geschiehet der Sachen zu viel / die Materie muß man hernach auf ein Bret zum trocknen / aber ja nicht an die Sonne oder Lufft / sondern oben auf den Boden/ oder einen andern Ort geleget werden / da sie trocknet.

Diese Erde ist unstrittig sehr gut und bleibt ihr diese Warheit/ daß sie nicht nur die Bäume frech und schön mache/ sondern auch an denen Früchten ein gleiches thue / und ihre Zeitigung befördere; Inzwischen glaube ich dennoch / daß des Haupt-Grunds und Landes-Natur und Beschaffenheit / sonderlich bey grossen Bäumen/ die beste / darbey aber sehr unterschiedene Früchte treibe/ nach Unterschied nemlich der Länder und Provintzien. Einen anderen Geschmack wird dasjenige Obst haben / welches hiesiger Orten/ und einen andern / welches in frembden Landen gezeuget wird / ohnerachtet obgedachte Erde auf einerley Art / in beyden Gegenden verfertiget und gebrauchet worden. So viel aber lege ich ihr bey / daß wo Pflantzen oder kleine Bäume in Kübeln oder sonsten in ein umfangener Erde/ und man gerne vollkommene und frühzeitigere Früchte haben wolle/ die ihren guten Effect thue/ den Geschmack aber der Natur des Erdbodens und der Lufft derjenigen Gegend / in welcher die Pflantzung geschiehet/ überlasse. Ein Quintlein natürlicher Güte des Landes / ist mir lieber als ein Pfund darein gebrachter Besserung.

Ein gutes Garten-Erdreich aber ist eben so beschaffen/ als die gute Acker-Erde. Insonderheit aber wird zu einem Baum-Garten/ gleichwie zu allen Gärten eine freche kräfftige Erde erwehlet / die etwas röthlich siehet / sich fein wol zerreiben und arbeiten läst/ und die weder zu kalt noch zu hitzig. Dornicht und lettichter Boden / der gar zu schwehr/ zu feucht und zu kalt ist / der schicket sich durchaus zu keinem Garten/ dann sowol die Bäume/ als andere Gewächse/ bleiben darinnen sitzen und kommen nicht wol fort.

Solcher gute Boden / muß nothwendig drey Schuh tief seyn/ und ist nicht genug / daß er obenher sich gut zeige / sondern soll durchgehends also bleiben/ damit die Bäume und Winter-Früchte ihren Nutzen daraus ziehen mögen: Dann wo sie in dieser drey Fuß-eingehenden Tiefe solcher Gestalt nicht beschaffen/ so werden gewiß/ nach sechs Jahren die Bäume/ welche darein gesetzet worden / ausgehen: Die Erfahrung wird solches bezeugen. Und wann oben pag. 40. n. 3. gesaget worden / es dürffe ein Garten nur zwey Schuh tief umgegraben werden / so ist da die Rede von allen Gärten gewesen / hier aber ist sie insonderheit von dem Baum-Garten / und erfordert man nur drey-schühige Tieffe/ um besagter Ursache willen. Wiewol es auch dem Küchen-Garten nicht schadet/ tieff-gründiges gutes Erdreich zu haben. Ein kluger Hausvatter/ examinirt zuförderst seinen Ort / den er zu einem Baum-Garten anlegen will; ob er auch tief genug in die Erde graben könne / ob nicht felsichter Grund/ Sand und Kisselsteine von der guten Fläche bedeckt sind. Welchenfalls er lieber einen Kraut- oder Küchen-Garten allda anrichten solle. Wofern er aber befinden würde/ daß das Erdreich also beschaffen/ daß Bäume wol darinnen fortschlagen dürfften/ so ist ihm zu rathen / daß er das Umgraben vor die Hand nehme/ nach der Art/ welche oben in besagtem Orte vorgeschrieben ist. Und zu mehrerem Unterricht davon wollen wir die vom Jardinier solitaire deswegen gegebene Manier mit beyfügen und sagen/

1. Auf was Weise bey Anlegung eines Baum-Gartens / der Grund-Boden umzuarbeiten sey.

MAn urtheilet manchmal/ bey Anschauung eines kleinen/ schlechten/ dabey dennoch alten Baums/ es sey der Baum selbsten / oder die Gegend/ die Lufft und anderes schuldig / an dessen bösen Zustand / da dem Erdboden allein die Schuld beyzumessen wäre/ oder/ die Warheit zu sagen/ dem/ der den Baum-Garten zu erst angeleget; Indem er nicht besorget gewesen / den gepflantzeten Bäumen einen solchen Erdboden zuzubereiten / daß die starcke Wurtzeln derselben ihren benöthigten Safft zur Genüge hätten finden und an sich ziehen mögen. Dahero wo ein Landmann den Entschluß gefasset / einen dauerhafften Baum-Garten anzulegen / so stelle er die Sache also an / daß er / wie gesagt / drey Fuß tieff die Erde also umgrabe / daß das oberste zu unterst komme; Jedoch soll beydes nicht durch einander geworffen werden. Solches besser zu bewerckstelligen/ muß er

1. Drey Klaffter oder Ruthen in die Breite/ und 4. Fuß in die Länge auf dem Stücke nehmen/ alle Erde nach besagter Tieffe herauswerffen/ und auf die Seite dieses Grabens legen lassen; jedoch mit dieser Vorsicht / daß das Oberste allein und auf die Seite komme / damit solches könne zu unterst in den zuletzt ledig-bleibenden Graben geworffen werden.

2. Wann dieser Graben ledig / muß er eben wieder

wieder so viel Land abstechen lassen; die oberste Erde unten in den Grund des ledigen Grabens schmeissen/ und damit fortfahren / biß wieder auf drey Fuß tief/ so wird eben so viel Erde in den ersten Graben kommen/ als heraus geworffen / und wird davon voll werden.

3. Muß er also in gleichmässiger Länge und Weite fortfahren biß zu Ende des Stücks / davon endlich ein Graben ledig bleiben wird: Dann gleich im andern Graben wird die Erde nicht mehr auf die Seite/ sondern in den ersten Graben eingeworffen.

Solches **Umgraben** ist von der gantzen Weite und Breite des zum Garten bestimmten Platzes zu verstehen / uud vorzunehmen. Dann ob man wol meynen dürffte / es wären die breiten Gänge davon auszuschliessen / damit Zeit und Unkosten ersparet würden. So ist es doch zu rathen / daß nichts unumgearbeitet bleibe. **1. Wegen gleichen Baues des Gartens.** Dann / wann die Erde in solcher Tieffe umgegraben ist / so braucht es Zeit / biß sie sich setzet / und ihre Theile sich wiederum zusammen begeben: Daher bleiben hin und her Hölen / darein sich die Lufft begibt / von welcher die Feuchtigkeit entstehet: Und die Sonne / als die Mutter aller Fortpflantzung / kan desto besser biß auf den Grund hinab dringen. Da nun also die Wärme dieses Gestirns sich mit der Feuchtigkeit der Lufft vereinbaret / so wird dadurch die Erde vollkommen verbessert/ viel leichter zur Arbeit gemacht/ und die Bäume bekommen bessere Wurtzeln/ daher sie kräfftiger und vollkommen wol forttreiben können. Die Gänge aber oder das was unumgegraben stehen bliebe / würde nicht nur die Lufft hindern/ frey durch das gantze Feld zu dringen / sondern auch die Sonnen-Strahlen so aufhalten / daß dem umgrabenen Lande viele Wärme entgienge.

2. **Wegen gleicher Ebene**; Dann aller Erdboden in Baum- und andern Gärten/ sollen von gleich-ebener Höhe seyn. Allein ohne diese Arbeit würden die Gänge viel tieffer bleiben / als wie die übrigen Partiere: Dann diese werden von dem umgraben 6. Zoll hoch erhöhet/ und deswegen würden die Gänge/ welche umgraben worden/ 6. Zoll tieffer kommen / als das andere Garten-Land: Welches aber ein schlechtes Ansehen / und noch schlechtere Zierde gebe.

3. **Wegen schlechtem Ablauff des Regenwassers**: Angesehen / dasselbe an statt in die Länder einzusincken/ und dahin zu verlauffen / auf beyden Seiten also gehemmet würde / daß offtermals/ man besagte Gänge/ auf eine gute Zeit nicht betretten könnte: Welches eine grosse Beschwehrlichkeit wäre.

4. **Wegen künfftiger Bedürffnüß**: Weil dieses umgraben der Gänge mit der Zeit dürffte nutzlich seyn / wann zu E. ein Garten-Mann müste die Erde verändern; Wie es sich dann zutragen kan/ wann er an statt alter Bäume frische von eben derselben Art hineinsetzen wollte / weil die Erde um den alten Baum schon also ausgezehret wäre / daß man den neuen nicht hinein setzen könnte; so wäre das beste Mittel/ er nehme die Erde aus denen Gängen darzu / weil sie anfangs gleiches Temperament von Lufft und Sonnen gehabt. An deren Stelle kan er die Ausgezehrte schütten lassen/ und dadurch das Kauffen/ oder die weite herbey Fuhr/ welche sonder Unkosten nicht abgehet/ verhütet werde.

Es ist aber hiernächst auch anzuzeigen/

2. Wie das Erdreich und Grund-Boden eines Baum- und Küchen-Gartens einzutheilen seye.

HJer ist schwehr Gesetze vorzuschreiben: Massen niemand gern daran will gebunden seyn/ sondern als Herr seines Guts auch freyes Belieben darinnen zu disponiren behalten will. Welches ihme auch deswegen willig überlassen wird / weil er als Hausvatter am besten seine Condition, Endzweck und die Grösse seines Platzes umsehen kan. Ferner macht die Sache schwehr/ daß/ wie schon gesagt / so selten zu einen blossen Kraut- Küchen- Baum- Blumen- oder Lust-Garten/ ein Stuck Feldes angeleget wird / daß vielmehr ein Hauswirth/ alle zusammen auf einem kleinen Umzirck Landes haben möchte/ und auch würcklich anbauet. Und glaube ich/ der kluge Hausvatter seye aus diesen Ursachen bewogen worden/ einen Garten insgemein also anzulegen/ daß er p. 656. §. 2. schreibet: **Ein neu-angelegter Garten wird gemeiniglich/ in drey Theile getheilet: So daß/ das erste dem Küchen- oder Kräuter-Garten; das andere dem Blumen- oder Würtz-Garten/ und dann das dritte dem Baum- oder Lust-Garten eingeräumet wird.** Er setzet aber gleich hinzu/ und fället unserer Meynung bey/ daß die Garten-Eintheilung den freyem Willkühr eines jeden Haus-Vatters billich / um so viel destomehr zu überlassen seye / als gewiß ist/ daß einige/ dem Blumen-Garten den ersten Platz einräumen/ damit / der da eingehet/ so gleich bey dem Eintritt/ einen anmuthigen Prospect habe/ und der Anschauung der manigfaltigen Blumen-Gewächsen sich ergötzen könne; Andere hergegen weisen diesem Blumen- Garten den dritten Theil deswegen an / damit man von dem Geringeren zu dem Herrlicheren gehen / und die beste Schönheit des gantzen Gartens/ auf die Bethe/ bey dem Ausgang ansehen / und in Bewunderung derselben entlassen werde Dem Baum- Garten aber ordnet er / den äussersten Krayß des Platzes an / daß er um die andern Gärten herum laufe / und gleichsam mit einem Mantel umschliesse.

Es unterlässet belobter Haus- Vatter ferner nicht die Form eines Küchen-Gartens vorzustellen/ und giebt / wie die meisten Garten-Beschreiber/ diese Eintheilung; Es seye besser / der Kuchen- Garten seye länger als breit/ oder aber durchaus gevieret/ wegen der Spatziergänge / die man in einem länglichten Garten viel ziemlicher und vollkommener anstellen kan. Welches allerdings also ist/ doch soll ein Hauswirth/ wann er den Garten nicht bloß zu seiner Ergötzung anleget / allezeit mehr auf den Nutzen und Einkünffte sehen/ als auf das/ was ihme/ oder denen/ die im Garten einkehren/ einige Vergnügung geben mag. Viele grosse und lange Gänge/ in einem Küchen-Garten/ machen wenige/ kleine und kurtze Mahlzeiten / welches weder den Haus-Vatter / noch das Gesinde vergnüget; Es seye dann / daß er anderswoher wisse / die Speisen

zu

zu vermehren und die Mahlzeit zu verlängern. Maas ist in allen Sachen das beste Man mache die Gänge also/daß die Bequemlichkeit des nöthigē Hin- und Wiedergangs nicht verringert; Hingegegen aber auch der trächtige Boden/ durch unnöthiges Spazieren nit geschmählert werde. Insgemein wird gerathen / man solle von dritthalb Schuhen / biß anderthalb zu einem Gang nehmen / wiewolen die Creutz-Gänge / wanns der Hausvatter und Gärtner vor gut befindet/ um so viel weiter seyn können/ als es ihnen beliebt/ oder der Platz es leiden mag.

Wir wollen aber auch den jardinier fol. anhören/ wie er ein Stück Landes von 4. Aeckern austheilet/ das drey Fuß tieff ist umgerissen worden / und 73. Ruthen in der Länge und 48. Ruthen in der Breite hält. Er sagt: Es seye die angenehmste Eintheilung eines solchen Gartens diese / daß man mehr auf die Länge als Breite sehe wegen der Alleen und Gänge.

Der erste Gang längst dem Hause hin / wenn man in den Garten tritt/ muß breiter seyn / als alle die übrigen Gänge / dann er vor denen andern ein gutes Ansehen haben soll; und darum werden ihm 20. Fuß zur Breite gegeben.

Der Gang mitten im Garten / welcher gegen das Haus siehet/ soll 15. Fuß breit/ und 73. Ruthen lang seyn. Man soll zu beyden Seiten ersehen noch 2. Gänge von gleicher Länge / den einen zur Rechten / den andern zur Lincken / deren jeder darff nur 12. Schuh in der Breite haben.

Die drey Gänge rund an der Mauer herum/ werden eben so breit/ als wie der Mittelste/ das ist 15. Fuß / welche Breite / Raum genug giebt zum Spatzieren gehen / und zu Betrachtung der Bäume an denen Gelendern.

Wann diese Gänge abgestecket / so wird der Platz/ gleichwie leicht zu sehen / auch zu denen Quergängen abgetheilet / zu dem mittelsten giebt man 15. Schuh zur Breite / weil ein Brunnen-Becken mitten im Garten dahin anzulegen: Gestalt es dann auch also zu geschehen pfleget/ damit man das Wasser habe / welches in heisser Sommer-Zeit die Bäume und Gewächse erquicken muß.

Die beyden übrigen Quer-Gänge dürffen nur 12. Fuß zur Breite haben/ dabey zu mercken / daß die Rabatten an den Gängen in die dieser Breite nicht begriffen.

Ein jedes Quartier aber soll 15. Ruthen und 4. Fuß zur Länge und 6. Ruthen 4. Fuß zur Breite haben; Dieses ist Raum genug/allerhand Saamen auszusäen/ und Frucht-tragende Bäume zu setzen: Die Rabatten um die Quartiere herum / sollen sechs Fuß in der Breite haben / und die Obst-Bäume sollen grad in die Mitte hinein gesetzt werden.

Zum dritten wollen wir auch unsern am Ende dieser Garten-Materie angehängten Abriß vor Augen legen / und Garten-Verständigen nicht viel von seinem artigen Anlager vorreden / sondern ihn selbsten mitten in seiner Stummheit reden lassen.

Es zeiget sich sogleich / der / grad gegen der Haus-Thür stehende Haupt-Weg / welcher durch den gantzen Garten durchgehet. Auf beyden Seiten aber zwey Kleinere nach Proportion, deren Nächster an dem grossen Weg / mit einem Portal versehen. Und weil man ein Land vorstellet / das Platz genug hat / so sind zweyerley Länder angeordnet/ ein Blumen-Land und ein Frücht-Land. Rechter Hand zu denen Gewächsen; Lincker aber zu denen Blumen / welche zu ihrer Benetzung auch einen Brunnen in der Mitte haben. Die Bether in dem Gewächs-Land sind theils in die Länge/ theils in die Quere angeordnet / welche Veränderung nicht unangenehm fallen wird. Das Blumen-Feld hat nach sich ein artiges Lust-Stück/ so einem Irrgarten gleich. Solches hat zur rechten Seiten noch mehrere Frücht-Felder/ wie obenher dem Blumen-Stück gegen über. Wie alles deutlich zu sehen ist / aus besagtem Riß Fig. II.

Wie aber ein Baum-Garten insonderheit anzulegen/ und wie die Bäume ordentlich einzusetzen/ besagen die zwey Risse Fig. X. Num. 7. v. Num. 8. Wiewol ich wol leiden kan / daß nach Beschaffenheit des Platzes / in der Länge oder Breite etwas darzu oder davon gethan/an statt eines Viereck ein Dreyeck gemachet/ oder die Ecken gar weggelassen werden / wann nur die Bäume in solcher vorgeschriebenen Weite von einander zu stehen kommen / und das Aug an denen gleichen Reyhen sein Vergnügen habe.

Es wird aber Zeit seyn / vorstellig zu machen/ was in den Baum-Garten insonderheit zu pflantzen sey. Dahero wir beschauen

II. Die einzusetzende Bäume.

Diese wollen wir ansehen 1. **Nach ihren Nahmen und Beschaffenheit/** in genere.

Ein Baum insgemein ist dem Nahmen nach so bekandt/ daß jederman weiß/ was es für ein Gewächs ist/ und wir der Beschreibung können überhaben seyn/ um uns mehr um die Eintheilung der Bäume zu bekümmern.

Es giebt nemlich fruchtbare und unfruchtbare/ zahme und wilde / inländische und ausländische/ hochwachsende und niederwachsende (Zwerchbäume) **Fruchtbare Bäume** werden genennet/die eine eßbare Frucht tragen / als Obst-Bäume/ **Unfruchtbare**/ welche Früchte vor das Vieh / als Eichbäume / oder zu nichts als zum verfaulen taugliche Dinge hervor stossen / als Tannenbäume. **Zahme** Bäume sind/ welche durch propffen ꝛc. gezähmet worden. **Wilde** sind diejenige/ welche zwar einige Frucht bringen/ die aber ihre Wald-Art also an sich hat/ daß sie nicht zu geniessen. **Inländische** heissen diejenige / welche in jedem Königreich Provintz und Gegend gewöhnlich gepflantzet; **Ausländische** aber / welche von einem dergleichen Lande in das andere gebracht werden. **Hochwachsende**/ treibet der Gärtner durch Kunst hoch in die Höhe; **Niederwachsende** hält er klein und in niedriger Gestalt/ wie einen Busch/ dahero sie auch Busch-Bäume genennet werden.

Die fruchtbare Bäume werden in Ansehung ihrer tragenden Frucht / in Kern-Obst-Bäume / welche in der Mitte etliche Körner haben/als Aepffel/ Birn / ꝛc. und in Stein-Obst-Bäume / welche in der Mitte einen Stein haben / als Kirschen/ Pfirsing u. d. g. getheilet. Diese wollen wir ansehen

2. Nach ihren Nahmen und Beschaffenheit in specie.

Da ist in unsern Landen sehr bekandt

Der Apffel-Baum.

Der Apffel-Baum heist auf Lateinisch Malus, auf Französisch Pommier. Seine Gestalt ist männiglich bekandt / dahero davon nicht viel Worte zu machen. Dessen Geschlechte sind so viel und mancherley / daß man sie weder zehlen / so zu sagen / noch mercken kan: Dann in allen Orten und Landen findet man andere Sorten und Arten. Insgemein werden die Apffel-Bäume in Zahme und Wilde abgetheilet. Die wilden zeugen einen sauren ungejohrnen / von dem strahlenden Sonnen-Feuer nicht genug versüsseten Apffel / und sind von sich selbst in Wäldern oder an Landstrassen und Wegen aufgewachsen. Der Zahmen sind sonderlich zweyerley Gattungen / 1. **Saure** / als die eine ungeschmacke / aus wässerigten / aber wenig Schwefelich-saltzig-flüchtigen Theilen bestehende Frucht treiben / 2. Süsse / deren Frucht nicht so viel saltzigte Säure bey sich führet. Von beyden Geschlechten aber / wollte wol zwantzigerley Namen anführen können / wann sie nit aller Orten anders genennet würden. Recommendire nur unter denen Sauren den Rubiner oder Bödemer / und unter denē Süssen den Borsdörffer / oder Herrn-Apffel-Baum. Ohne einige Meldung zu thun von denen aus Franckreich in unsere Gärten gebrachte Zwerg- und andere Bäume. Derer Manigfaltigkeit unten bey Beschreibung der Aepffel-Früchte wird zu erkennen seyn.

Birn-Baum.

Ein Birn-Baum heist auf Lateinisch Pyrus, auf Französisch Poirier. Ist von eben so vieler / wo nicht mehrerer Manigfaltigkeit als der Apffel-Baum. Ist aber in Ansehung der Gestalt sehr unterschieden; Und ein Gärtner siehet an dem Holtz / Rinde und Laub den Unterschied von weitem / will nicht sagen / zur Zeit der Blüthe / da der Einfältige denselben sehen kan. Es ist aber die Frag / welches dem Hauswirth vorträglicher seye / mehr Aepffel- oder mehr Birnbäume zu pflantzen. Auf welche zu antworten / ein jeder Besitzer eines Garten / denjenigen erwehlen muß / der seinen Zustand kennet. So er aber mit einem allgemeinen Rath vorlieb nehmen will / so sage ich: Wann ein Hausvatter vor seine Haushaltung Bäume zeuget / so erwehle er mehr Birn als Aepffelbäume und unter derselben mehr dererjenigen / die Winter-Birn tragen: angesehen zur Winters-Zeit / das Gemüse / das Gesind zu speisen / rar ist / und sodann von denen sogenannten Schnitzen / das ist zerschnittenen / gedörrten / Birn viertheilen / man manche Mahlzeit machen kan; solche Schnitze aber von Birnen gemeiniglich besser und nahrhaffter sind als die von Aepffeln. Nicht zu sagen / daß manchmal ein Knecht oder Magd mit einem Stück Brods und rohen Birnen abgespeiset wird. Ja wann er auf seine Mund-Vergnügung sehen kan / so ist freylich ein Birn besser als ein Apffel / obwol dem Geschmack nicht zu trauen / und ein jeder Mensch sein eigenes Urtheil darüber fällen will. Doch kan man sagen / daß mehr Leute gefunden werden / die eine Birn einem Apffel vorziehen / als deren sind / welche diesen vor jener schmackhaffter befinden. Ist er nun unter dieser Zahl / so hat er von der kleinen Muscateller- biß zu der grossen Pfaltzgraffen-Birn / vielerley Sorten / die ihn vergnügen werden. Es sind dergleichen Birn eher zu verkauffen / wann das Land-Gut nahe an einer Stadt gelegen. Endlich ist auch der Birnbaum vor dem Apffelbaum deswegen zu pflantzen / weil dieser seiner seichten Wurtzel wegen / nicht so lang dauret als jener.

Es haben aber beyde Bäume dieses miteinander gemein / daß sie der Haushaltung den besten Nutzen geben: Angesehen sie nicht nur allein / wie schon gedacht / zur Speise gebraucht / und auf unterschiedliche Art zugerichtet / sondern einen Tranck daraus zu machen / genommen werden / welcher dem Hausgesind zur Zeit des Durstes sehr wol bekommt. Aus denen Holtz-Aepffeln wird ein Essig gemacht / der in der Küche nutzlich gebraucht wird. Und aus denen ausgepresseten Birnen laufft gleichfalls ein so gutes Getränck / daß es die Taglöhner gerne trincken.

Unterschieden aber sind sie von einander in dem Stücke / daß die Aepffel-Bäume nicht gerne an einem Ort stehen / da der Mist-Sudel hinlauffet; da hergegen der Birnbaum denselben wol leiden kan.

Alle Sorten dieser Aepffel- und Birnbäume anzuführen wäre so verdrießlich als unnützlich / doch aus denen 50. Teutschen und Lateinischen Namen der Birn / welche Valerius Cordus, lib. 3. Hist. Plant. l. 9. fürbringet und beschreibet / sind die unterschiedene Gattungen der Bäume selbst zu erkennen. Joh. Bauh. in Hist. Univ. l. 1. führet deren gar 60. an. So hat auch der Jardinier solitaire, sehr viele neue Französische Birn- und Aepffel-Nahmen aufgezeichnet / welche nunmehr übersetzt / und dem Historischen und verständigen Blumen-Gärtner beygefüget sind. Wir wollen nur deren etliche deswegen hieher übertragen / weil sie sich in Teutschland also bekandt gemacht / daß sie von den geringsten Garten-Liebhabern genennet werden: Denen auch zu lieb / die Französisch nicht lernen mögen / die teutsche Aussprach hinzu setzen.

La poire sans peau (la poâre sang po) **Birn ohne Schale** / wird im Ausgang des Julii reiff / und von allen Liebhabern des Garten-Wercks wegen ihrer Güte hochgeachtet.

La poire à la Reine (la poâre a la Râne) **Der Königin Birne** / hat mehr als einen Nahmen: Dann sie heisset auch Muscat Robert, (Mußka Robert) sie ist grösser als die andere Muscateller-Birn / auch gelber / und hat einen vortrefflichen Geschmack.

La Bellissime oder suprême (süpreme) ist eine Birne / so wie eine Feige siehet; Ihre Farbe ist gelb und roth gestreifft: sie schmeckt gut / muß aber abgenommen werden / sonst wird sie gerne mehlicht.

Le Rousselet de Reims (le Russele de Reim) ist als eine unter den besten Birnen bekannt: Sie ist eine Schmeer-Birne und wohlriechend. Am Gelender

Apffelbaum. *Malus.*

Grolle Quitten. *Mala cydonia majora*

Granat apffelbaum. *Malus punica.*

Birnbaum. *Pyrus.* f. 18.

Feigenbaum. *Ficus.*

Citronenbaum. *Malus Citria.*

lender wird sie grösser / als im Freyen / doch bekommt sie keinen so guten Geschmack / als wie auf hochstämmigen Bäumen. Noch giebt es eine andere Sorte Russelet / welche kleiner ist; dieselbe hat einen viel kräfftigern Geschmack / und wird nicht so bald teig / sondern sie behält sich eine gute Zeit / und taugt zum einmachen.

La Bergamotte d'eté, (die Sommer Bergamotte) sie ist der Herbst-Bergamotte gleich.

La Robine, so auch la Royale d' eté (la Rodal dete) die Königliche Sommer-Birn / ist klein und wird grösser auf Quitten-Stämmen als auf ihres gleichen: Die Frucht wächst Büschelweiß / ist sehr wohlriechend / und wird von Garten-Verständiger hoch gehalten.

Diese werden im Julio und Augusto zeitig / nachdem die Jahr-Zeit und das Wetter ist.

Le bon Chretien d' eté, (lö bong Cretieng dete) die Sommer bon Cretieng) ist der gantzen Welt bekandt / sie ist gelb / glatt / lang und voll Zucker-süsses Saffte: Sie ist aber bekandter / als hochgeachtet.

Le bon Chretien musqué (lö bon Cretieng müske) die bisamirte Bon Cretieng / ist eine lange Birn und ziemlich dicke: ihre Schale ist gelb / glatt / voll rother Streiffen / wann man anders ihre Blätter mit Fleiß hinweg gethan / darunter sie vor der Sonne versteckt gehangen: Ihr Fleisch ist spröde / schmeckt gar parfumirt / und der Safft ist sehr süß. Einige geben vor / auf Quitten-Stämmen kommen sie nicht so wohl fort / als auf ihres gleichen. Doch werden sie für gut aufnehmen / wann ich ihnen vermelde / daß ich es auf Quitten-Stämmen versucht / und mir so wol gelungen / als auf andern / doch dauren die Quitten-Stämme nicht so lange wie die andern.

L' orange rouge (Loransche rusche) die rothe Pommerantze / ist eine Birne / so roth wie ein Coralle / deren Safft süß ist: Man muß sie ein wenig zeitlich abnehmen / sonst wird sie mehlicht.

L' orange musqué, (loransche müske) die bisamirte Pommerantze. Wird höher geachtet / als die Rothe: allein sie ist nicht so groß / noch so bekannt.

La Bellisime d' autome oder Vermeilon, (la bellissime dotome oder Wermeliong) die Herbst-Schönheit / ist eine sehr gute Birn. Sie muß aber selbst von dem Baum fallen / wann sie ihre völlige Güte erhalten soll. Deswegen muß man Stroh unter den Baum legen / zur Zeit der Zeitigung / damit sie im Abfallen sich nicht zerquetsche.

Diese werden im September reiff.

La Bergamotte Suisse, (la Bergamotte Swisse) Schweitzer-Bergamotte: ist die erste unter den Bergamotten / die im Herbst zum essen tauglich: Trefflich süß / grün und gelb gestreifft.

La Bergamotte d' autome, (la Bergamotte dotome) die Herbst-Bergamotte / ist dicke / glatt / platt und schmaltzig: ob sie nun schon gantz grün ist / wann sie abgenommen worden / so wird sie doch in etwas gelb / wann sie lieget / sie hält sich biß in December. Zu ihrem Lager muß man Bretter von eichen Holtz nehmen / damit die Birn keinen frembden Geschmack annehme.

La Dauphine oder Franchipane (la Dovhine oder Franschipane) ist mehr lang als rund / grösser als die grosse Muscateller / glatt und gelb: sie zergehet gleich im Munde / und ist sonsten eine von den besten. Ihr Safft ist süß und schmeckt wie Franchipane. Daher sie auch den Titul führet. Oder besser zu schreiben Frangipane: Welches Wort so viel heissen soll / als Bisam / oder die wolriechende Materie / womit in Italien die Handschuh parfumirt werden / von dem Erfinder dieser Kunst / Frangipani geheissen.

Le Sucré verd (lö sucre wer) die gezuckerte Grüne / weil sie allezeit grün bleibt / von überaus herrlichem Geschmack / und daher bey allen Liebhabern hoch geachtet.

Le Dogené ist eine dicke Birne: sie wird gelb / wie eine Citrone: Der Safft ist süß / bey trockenem Wetter bekommt sie einen Geruch / um dessen Willen sie sehr geachtet wird.

Diese werden im October reiff.

La Marquise (la Markise) die Marggrafen-Birn / und siehet der Winter-Bon Chretien gar gleich; Jedoch ist sie etwas spitziger / gegen dem Stiel hinzu: Sie ist grün / wann sie abgenommen worden / wird aber gelb / wann sie zeitiget / sie ist trefflich schmaltzig / und zergehet im Munde; Es ist eine von den trefflichsten Birnen.

La Bergamotte de Cresane ist dick / rund / grau-grünlicht / wird aber / gelb wann sie zeitiget: sie zergehet auch in dem Mund / und ist Zucker-süß. Dabey hat sie eine angenehme Schärffe / die recht lieblich macht: sie wird von den Liebhabern sehr geachtet.

La Pastorale, ist lang und grau / ist schmaltzig und vortrefflich / sie hält sich biß in Christ-Monat.

La Virgoleuse (la Wirgulöse) ist eine alte Birn und wegen ihrer Güte sehr bekannt. Ihre Gestalt ist lang und rund / und sie wird gelb / so sie zeitiget. Dieses ist bey ihr in Acht zu nehmen / daß man sie in kein verschlossenes Gemach / noch aufs Stroh / oder tännine Bretter lege / sondern auf eichene Bretter / oder auf Fußboden / sie möchte sonst einen übeln Geschmack bekommen.

L' Ambrette (lambrette) wird wegen ihrer Güte sehr geachtet. Das ist zu mercken / daß sie im schwehren und fetten Lande grau werde / in leichtem Boden aber wird sie besser und zeitiget auch eher / ihr Geschmack ist vortrefflich.

La Saint-Germain (la Säing-Schermäing) ist dick und lang / sehr schmaltzig / siehet grünlicht / und wird gelbe / wann sie zeitiget / sie dienet biß in den Mertz hinein zum verspeisen; Will man sie aber so lang erhalten / muß man sie noch etwas grün abnehmen / und sie an einen solchen Ort hinlegen / der weder zu warm / noch zu kalt / damit sie nit schrumpfflicht werde. Die Vergnügung ist um so viel desto grösser / dieweil es eine von den allerbesten Winterbirnen ist / so nur zu haben / die auch bey denen Liebhabern in sonderlichem Ansehen.

Le Martin sec, (lö Marteingseck) der-drucken Martin / ist eine alte und bekannte Birn / mehr lang als rund / sie wird gar leichtlich roth / das Fleisch ist etwas spröde / und hält sich biß in Februarium hinein.

Diese zeitigen im November.

Le Colmart ist dick / länglicht-rund / schmaltzig im Mund zergehend / süß / von trefflichem Geschmack

schmack/ es ist eine von den allerbesten Winterbirnen/ sie hält sich biß gegen Ausgang des Mertzen/ wann man sie nur etwas bey Zeiten abnimmt.

Le Bezy de Chassery (lö Besy Schassery) ist eine ziemlich dicke Birne: Sie ist länglicht oder Ovalrund/ schmaltzig/ zergehend/ süß. Es ist die köstlichste unter allen Winter-Birnen: Und bin ich mit demjenigen eins/ der von ihr geschrieben/ sie sey eine Frucht von gantz vollkommener Güte.

La Royale d' hyver, (la Royal diwer) die **Königliche Winter-Birne**/ ist eine gantz neue Birne/ an Gestalt und Grösse wie Bon-Chretien d' eté; sie ist gelb/ und halb und halb schmaltzig/ der Safft ist trefflich süß. Im Januario/ Februario und Martio läst sie sich essen; Man hat mir gesagt/ man habe sie von Constantinopel gebracht/ für den König/ der habe sie nach seinem Geschmack befunden.

Dieses sind Winter-Birne.

Ein curiöser Liebhaber/ wehle sich aus allen diesen Sorten die/ welche er vor die besten nach seinem Geschmack urtheilet. Und ob er wol durch derer Beschreibung aus Franckreich dassiges Erdreichs-Temperament und Lufft nicht wird mit in sein Land geschickt bekommt/ so ist man doch damit zu frieden/ daß man etwas Neues habe/ so bey andern nicht zu finden. Wird nun solche Frucht nicht gut wie alldorten/ so wird sie doch allhie auch nicht ungeschmack werden.

Quitten-Baum.

Es ist bekannt/ daß dieses mehr eine Hecke seye als ein Baum/ wie dann eben so viele Leute sagen/ Quitten-Hecke/ als Quitten-Baum. Aber da er eine Frucht trägt/ die freylich/ wie bewust/ vor folgenden Bäumen den Rang nicht hat; Doch weil sie ein Kern-Obst ist/ so wollen wir ihn hieher setzen: Er heisset auf Lateinisch Malus Cydonia, Französisch Coigner. Er treibt nicht sehr hoch in die Höhe/ aber eine sehr schöne weisse/ grosse Blüthe. Ist zweyerley Geschlecht/ dann man hat die Apffel-Quitten/ und die Birn-Quitten. Man pflegt ihn aber nicht so offt in Gärten anzusetzen/ als in Weinbergen.

Pfersich- oder Pfersing-Baum.

Lateinisch Malus Persica, Französisch Pecher. Die Gestalt ist sehr bekannt/ er wächset nicht allzu hoch/ hat eine bräunliche Rinde/ und röthlichte Zweiglein/ an welchen länglichte/ denen Weiden-Blättern nicht ungleiche Blätter herab hängen. Der Arten aber sind unterschiedliche: Etliche seynd frühe/ andere spate/ etliche groß/ etliche klein/ etliche sind inwendig weiß/ etliche gelb/ etliche auch rothfärbig. Sonderlich sind diejenigen Pfersich hochgeachtet/ deren inwendiger Stein sich selbst voneinander spaltet/ deswegen sie für Weiblein gehalten werden.

Es will dieser Baum an warmen und von denen rauhen Lüfften abgelegenen Orten/ aber doch dabey in keinen Wasen seine Stelle haben. Die Kälte kan er nicht gar wol vertragen; Seine Blüthe ist überaus schön/ kommt früh im Jahr/ und giebt denen Anschauern mit seiner weiß-röthlichten Farbe viel Vergnügung. Die Frucht an sich ist sehr schmaltzig und wässerig; Dabey aber vortrefflich/ sonderlich die grosse weisse/ welche mehr Liebhaber finden als die Rothen. Und wir können nicht umhin/ die Vornehmste in die teutsche Gärten neueingesetzte frembde Pfersich-Bäume/ nach ihren Nahmen/ aus obbemeldtem Jard. fol. hieherzusetzen/ damit ein vermöglicher Garten-Herr wisse/ welche er erwehlen solle/ und an Beschreibung/ oder bey Kauffung derselben sicherer gehen könne.

Es ist unter andern sonderlich beliebt/ und vorgezogen:

L' Avant-peche blanche (lawang-pesche blansche) **der weisse frühzeitige Pfirsing**/ ist der allererste/ so zu essen taugt/ er ist klein aber süß. Der Baum aber trägt wol/ und ist leichtlich kein Liebhaber/ der nicht ein oder zwey Stück davon im Garten habe.

L' Avant-peche de Troyes, (la wang-pesche de Troye) **der frühzeitige Pfirsing von Troya**/ ist etwas gröser/ als wie dieser: Er ist roth wie Zinober: Der Geschmack ist gar vortrefflich/ der Baum trägt ebenfalls wol/ welches eine Lust zu sehen: davon muß man etliche haben.

L' Alberge jaune (lalbersche schon) hat ein gelbes Fleisch/ und ist von mittel-mässiger Grösse und herzlichem Geschmack/ wann man ihn auf dem Baum reiff läst werden.

La Pourprée hative, (la Purpre hativ) **der früh-eylende purpurfarbige Pfirsing**/ ist dick/ und siehet schön roth/ ihr Geschmack ist trefflich/ köstlich/ delicat: Es ist ein recht herzlicher Pfirsich/ und dienet zu Ausgang des Julii und im Augusto zu essen.

La Mignonne (la minionn) **die allerliebste**/ ist ein dicker Pfirsing/ etwas länger als breit; die eine Seite daran ist höher als die andere/ er hat eine schöne Farbe/ und der Safft ist sehr süß. Es ist einer der allerbesten.

La Magdelaine blanche, (la Magdalene blansch) **die Weisse Magdalena**/ der Safft ist süß/ aber dabey weinsäuerlich. Welches jederzeit/ von denen Liebabern hoch geachtet wird.

La Bourdine (la Burdine) ist ziemlich dick/ schmeckt fein weinsäuerlich/ und wird für einen von den herzlichsten Pfirsingen gehalten: Der Baum trägt viel und schöne Frucht/ wann er frey stehet.

La Chanceliere (la Schanselirre) **die Canzlerin**/ ist schön-länglicht: Er siehet schön roth/ die Haut ist zart/ der Safft Zucker-süß und trefflich herzlich.

L' Admirable (ladmirabel) **die unvergleichliche** ist dick und rund. Er hat viel Rothes/ und sein Fleisch ist vortrefflich. Zu Anfang des Septembris ist er eßbar.

La Nivette (la Niwette) wird roth/ ziemlich dick/ ist im September vortrefflich.

La Magdelaine rouge (la Magdelåne rusch) **die rothe Magdalena.** Wann man die rechten bekommt/ ist er dick/ länglicht-rund schönfärbig/ gantz vortrefflich. Es ist ein recht herzlicher Pfirsing/ und bey den grösten Liebhabern sehr hoch gehalten/ läst sich essen zu Ausgang des Septembris.

La Violette tardive, (la Wiolette tardiw) **der langsam Viol-farbige Pfersing**/ wird auch wegen

wegen seiner guten Beschaffenheit geachtet / insonderheit / wann der Herbst trocken ist. Wird im October zeitig.

Marillen-Baum.

Diesen heist man auch Abricosen-Baum / Gold oder St. Johannis Pfirsich-Baum / Lateinisch / Malus Armeniaca, Französisch Abricotier. Solcher Bäume finden sich etliche Geschlechte. Eigentlich werden dessen Früchte und mithin die Bäume selbst in grosse und kleine abgetheilet. Wachsen höher als der Pfirsich-Baum / ist auch von stärckerem Stamme. Die Rinde ist braunlicher und die Blätter sind breit / zugespitzt / das Holtz ist auch fester / und nicht so Weidenhafftig / läst sich nicht so biegen.

Die Marillen-Bäume pflegen im Anfang des Frühlings zu blühen / dahero zeitigen auch die Früchte im Anfang des Sommers / und seynd bißweilen noch im Brachmonat dem Tisch eine Zierde / und dem Menschen eine angenehme Speise. Etliche haltens für eine Regel / daß / wann die Marillen gar wol gerathen / so seye zwar ein geringer Weinwachs zu hoffen / der Menge / aber nicht der Güte nach.

Sie pflegen gleich denen Pfirsich-Bäumen / auch an warme Oerter gesetzt zu werden / und in gebautes nicht aber bewasetes Erdreich / kommen in denen Plätzen / die gegen Mittag frey stehen / oder die vor dem Nordwind durch hohe Häuser verwahret sind / am besten fort; absonderlich wann sie nahe an solchen Gebäuen stehen / damit der Sonnenschein in denen anwachsenden Früchten besser würcken kan: Dann so sie frey stehen / kan es gar leicht geschehen / daß die Blüht beschädiget und welck wird / und sodann samt dem Stiel abfället / auch die jungen Schossen verderben.

Pflaumen-Baum.

Dieses Wort begreifft alle Sorten der Pflaumen-Bäumen in sich / und also auch den Zwetschken-Baum.

Der Pflaumen-Baum heist auf Lateinisch Prunus, auf Französisch Prunier. Ist von vielerley Geschlecht. Man hat die Roß-Pflaumen / groß und kleinen Spilling / die blaue / weisse / gesprengte Kriechen / die Maruncen / die Myrobolanen ꝛc. Die Zwetschken aber seynd eine Art / deren das beste Lob zugeeignet / und wie bekannt / von denen Scribenten Pruna Damascena genennt wird. Ob aber unsere Hungarische Pflaumen / die wir in Teutschland bauen / die Damascener-Zwetschken seyen / wird noch von vielen gezweifelt. Es wachsen inzwischen dieselbe häuffig in unserem Lande / und ist man rings um uns her begierig / dieselbe von unsern Inwohnern zu kauffen / wie sie dann gedörret / in die Läng und in die Quer geführet werden. Ja es haben die oberen Francken / die Wissenschafft mit den sogenannten Prünellen / das ist / geschelt-gedörrte Zwetschken umzugehen / so hoch getrieben / daß diese Waare an schöner Farbe / Grösse und Güte / fast keinen weichet / man bringe sie auch her wo man wolle. Es werden die Steine ausgenommen / und wie Feigen breit gedruckt / in Schachteln / ja Fässer eingemacht / zur Bequemlichkeit der Fortfuhre.

Es werden zwar sonst die Pflaumen für ungesund gehalten / und nicht so offt als anderes Obst gepflantzet / doch die / die gerne diese Frucht in ihren Gärten haben / sollen die Namen derjenigen Arten derselben wissen / welche frühzeitig und den Farben nach voneinander unterschieden sind / zu solchem Ende wir ihnen nur etliche aus dem Jard. fol. mittheilen.

Man hat nemlich unter andern

Le Gros Damas de Tours (lö gro Dama dö Tür) der dicke Damas von Tours / ist eine frühzeitige Pflaume / dick / rund und blau / von gelbem Fleisch / lässet sich vom Kern nehmen.

La prune de Monsieur (la Prün dö Monsiö) ist dick / rund und blau.

La Diaprée ist eine lange sehr schöne Pflaume / welche sich vom Kern löset / und für eine köstliche Frucht gehalten wird.

La Mirabelle ist eine kleine Pflaume / welche eine Amber-Farbe bekommt / wann sie reiff wird. Sie ist sehr süß / löset sich vom Kern / und schicket sich wunderwohl zum einmachen. Es gibt ihrer zweyerley / Grosse und Kleine.

La Mougeron, (la Muscherong) ist blau / dick / und rund / löset sich vom Kern / und ist so trefflich gut / daß sie mit allem Recht eine Stelle unter denen besten Pflaumen verdienet.

La Reine Claude (la Räne Clod) die Königin *Claudia*, ist weiß / rund und sehr süß. Das Fleisch fest / löset sich vom Kern / wird auch sonst gar hoch geachtet: sie soll billig unter die Zahl der sonderlichen Pflaumen gestellet werden.

La Royale (la Royal) die Königs-Pflaume / ist dick / rund und hellroth / und wie mit Mehlthau belegt. Sie hat einen köstlichen Geschmack / und geht gerne vom Kern.

Le drap d' or, (lö Dra dor) das güldene Stück / ist eine Gattung Damas, eben nicht gar dick: das Fell ist gelb / und hat rothe Tüpfel: sie hat einen trefflich-süssen Geschmack.

L' Imperiale violette (L Jmperial wiolett) die Kayserliche Violfarbige Pflaume / ist zwar alt / jedennoch wegen ihrer Güte jederzeit hoch geachtet worden: Sie ist dick und lang / und ganz mit Mehlthau beleget. Sie ist sehr köstlich und süß / die Liebhaber halten sie vor eine der herzlichsten Pflaumen / absonderlich wann sie in luckerem und warmem Boden gestanden: Wann sie auf einen Mandel-Stamm gesetzet worden / wird sie nicht so wurmig.

La Dauphine (la Dophine) ist grünlicht und rund / dabey ziemlich dick / sehr süß und trefflich wolgeschmack. Löset sich aber nicht vom Stein.

Damit aber der Garten-Liebhaber auch die besten frembden Aepffel-Bäume erfahren mögen / wollen wir etliche anhängen: Weil sie mehrgedachter Jard solit. nach denen Pflaumen erst benamset; Ob wir sie wol zu allererst / unserer Ordnung nach / hätten anführen sollen.

Es ist nemlich vor andern anzuzeigen

La Pomme de Rambourg Franc (la Pomm dö Rambourg Franck.) Ist ein dicker Apffel / und

dabey platt / mit einigen rothen Streiffen: Gekocht ist er recht herzlich / bevoraus eingemacht: Er ist einer von den frühzeitigen / und soll man billig ein paar solcher Bäume im Garten haben.

La Reynette Franche (la Ränette Fransch) ist alt und wol bekandt: dick und schön / wird gelb / wann er reiff wird: Er ist sprencklicht und voll kleiner schwartzer Puncten / sein Safft ist süß und hält sich biß ins Früh-Jahr.

La Reynette grise ist trefflich gut und süß / doch hält er sich nicht so gut / wie la Reynette Franche.

La Reynette rouge (rusch) ist wegen seiner Seltsamkeit / noch nicht bey jedermann bekandt; Er siehet schön roth / hat ein vestes Fleisch und der Safft ist süß.

La Calville rouge, ist dicke / mehr lang als rund / schmeckt fein Wein-säuerlich: Es giebt ihrer die inwendig roth sind / andere aber sind es nicht: Dieses aber entstehet von dem Alter der Bäume; Dann je älter der Baum ist / je röther wird die Frucht inwendig / absonderlich / wann er in einem Boden stehet / der kälter ist als warm.

La Calville blanche ist ein Apffel / der inwendig wie auswendig weiß ist / sein Geschmack ist vortrefflicher als des vorhergehenden.

La Pomme d'or (la Pomme dor) der gülden Apffel ist von mässiger Dicke / und aus Engeland kommen: er ist etwas länger als rund / sprencklicht / voll kleiner rother Flecken: der Safft ist sehr süsse und der Geschmack noch köstlicher / als der Ränette / welches ihme auch zuwege gebracht / daß er für einen herzlichen Apffel gehalten wird.

La Pomme de Drap d'or (la Pomme dò Dra dor) der Golden-Stück Apffel / seine Schale siehet / wie ein Golden-Stück / daher er auch seinen Titel hat bekommen: Er hat einen guten Safft / und taugt um Weyhnachten: Ob er nun nicht eben gar zu safftig ist / dannoch wird er unter die besten Aepffel gerechnet.

Cornel Baum.

Dieser Baum wird auch Thierlein-Baum / Kürbeer-Baum oder auch Zisserlein-Baum / genennet. Lateinisch Cornus, Französisch Corneiller. An diesem Baum ist sonderliches / daß er im ersten Frühling / und also blühet / daß die Blüte vor denen Blättern kommt. Aus den Blümlein wachsen länglichte Beer / wann sie zeitigen / so werden sie Purpurfärbig / gewinnen einen lieblichen Geschmack der mit gelinder zusammenziehender Säure temperirten Süssigkeit vermischet ist.

Hieronymus Tragus im 3. Theil seines Kräuter-Buchs berichtet. cap. 37. Man finde den Cornelbaum in ziemlicher Menge zwischen den Städten Metz und Trier in den Hecken / wie andere wilde Bäum; an der Mosel aber / an Rheinstrom und Elsaß werde er in die Gärten gepflantzet.

Kirschen-Baum.

Heisset auf Lateinisch Cerasus, auf Französisch Cerisier Ist gemeiniglich von Mittelmässiger Höhe / welche doch nach unterschiedenem Geschlecht auch an sich unterschiedlich ist. Man hat saure und süsse Kirschen. Die Sauren haben wieder ihre verschiedene Gattungen / gleichwie auch die Süssen. Etliche sind gantz schwartz / groß / länglicht / inwendig braunroth und süß / theils auswendig hochroth / theils leibfarb und röthlich und inwendig weiß; Etlich auswendig gelb. Etliche sind safftig und weich; Etliche haben ein hartes / doch liebliches Fleisch; Etliche sind rund / etliche länglicht / etliche wie ein Hertz formirt / etliche hangen wie Träublein beysammen. Etliche hat man nunmehr durch Kunst so hoch getrieben / daß eine allein das Maul füllet.

Maulbeer-Baum.

Lateinisch Morus. Französisch Meurier. Dieser Baum hat zweyerley Gattungen / der eine trägt Weisse / der andere schwartze Frucht; des weissen Blätter gehören vor die Seiden-Würme; Der Schwartze aber trägt die beste Frucht; obwol dieser von jenem an der Grösse übertroffen wird. Er sencket seine Wurtzel nicht tief in die Erde / sondern schwebet obenher; hat hergegen einen starcken Stamm / die Aeste breiten sich weit aus / die Blätter sind breit / rund / rings umher zerkerbt. An statt der Blüthe / hat er grüne / wollichte Schosse. Die an kurtzen Stielen nachkommende Früchte / in Gestalt der Brombeer / zeigen sich anfangs grün / hernach roth / und wenn sie zeitigen / werden sie schwartz / mit einem blutrothen Safft / so süßlicht ist. Die Früchte zeitigen nicht zugleich / sondern nach und nach / vom Julio an biß in Herbst. Ein Baum der in Teutschland sehr bekannt ist; das Ubelste daran ist / daß wegen seiner süssen Frucht / die Fliegen und Mücken häuffig um ihn herum begeben / und ihre Wohnung darauf suchen.

Nuß-Baum.

Der Nußbaum wird von denen Lateinern genennet Nux, Nux juglans, Nux regia vulgaris; Von denen Franzosen Noyer. Ein Baum / der in allen Landen bekannt ist. Es unterscheidet sein Geschlecht die manigfaltige Frucht / welche er hervor bringet: Dann sie sind so wol an Grösse / als auch an der Schalen unterschieden: Er wird wegen seiner Grösse gemeiniglich an die Zäune und Strassen gesetzt / daß er andern Früchten nicht so leicht schade. Und ist wunderbarlich / daß je mehr in dem Herbst der Nußbaum zerschlagen wird / je mehr er das künfftige Jahr wieder Frucht trägt; Dahero seiner auch wenig zu schonen; sondern man muß ihn um seiner Früchte willen / weil ers so haben will / dapffer zerschmeissen. Sonsten recommendirt sich dieser Baum / mit seinem schönsten Holtze / welches er vor andern / die auch kein verwerffliches Holtz führen / denen Schreinern oder Tischlern darreichet / und ersetzet / wann etwas an der Frucht abgängig / nach seinem Tode / das was andere an köstlichem Obste in ihrem Leben in die Haushaltung geliefert.

Escheritzen oder Speyerling-Baum.

Dieser Baum gehöret mehr in Wald als in Garten / seine Frucht ist nicht unangenehm / und im Garten noch wol zu dulten. Er ist von zweyerley

Ge-

Lorbeerbaum. Laurus.

Arab. Bohnenbaum. Bon-Arbor Arabica. p. 162

Maulbeerbaum. Morus.

Holderbaum. Sambucus.

Attich. Ebulus.

Mandelbaum. Amygdalus.

Pimpernüßlein. *Bijlacia.*

Indianische Nüß. *Nux jndica.*

Nußbaum. *Nux juglans.* Fº 62

Mußcatnüß. *Nux moschata.*

Haselnüsse. *Nuces avellanæ.*

Stechpeischen. *Ilex angustifolia.*

Geschlecht/ darunter nur eins Frucht trägt; diese ist theils rund/ theils geformt/ wie eine Birn. Er wird groß und wächset hoch auf. Man darff die Frucht nicht zur völligen Zeitigung kommen lassen/ gleichwie die Nespeln. Sein Nahme ist ihme von dem Eschenbaum gekommen/ weil er diesem gleiche Blätter führet.

Nespel-Baum.

Des Nespel-Baums macht Mathiolus zweyerley Gattung; Die erste Art sey dornicht/ mit Blättern fast wie eine Eyche/ die Blüthe seyen weiß/ die Frucht fast wie die Escherizen oder Speyerling/ röthlich und gemein Nespel-farbig. Dessen Butzen aber seye enger/ habe drey Steinlein inwendig/ werde zu Neapoli in den Wein-Gärten häuffig gefunden: Die andere aber seye gemein/ und unsere Gattung/ habe gleichsam Aepffelbäumene Blätter/ die aber kleiner seyen. Dieses Baums Wurtzel flattert weit um sich/ ohne tief einzugreiffen.

Castanien-Baum.

In Lateinischer Sprache Castanea, in Frantzösischer Chatagnier. Dieser Castanienbaum ist auch unter die grosse Bäume zu rechnen. Sein Holtz ist fest/ und der Fäulung nicht unterworffen. Er trägt fast Blätter/ wie der gemeine Nußbaum/ ausgenommen/ daß sie breiter/ düner/ und am Umkreiß zerkerbt sind. Die Castanien oder Früchte dieses Baums liegen in einer stachlichten Hülsen/ die sich dem Igel vergleichet.

Dieser Baum wird nicht allein in Italien und Franckreich/ sondern auch in Teutschland an vielen Orten/ absonderlich in Elsaß/ Ungarn und in denen benachbarten Ländern gefunden. Die Früchte sind aller Orten bekannt/ weilen sie überall hingebracht/ verkaufft und gebraten/ oder gesotten geessen werden. Sie seynd eines süsseren Geschmacks als die Eicheln/ geben gute Nahrung/ werden aber in allen Mägen nicht wohl verdauet.

Mandel-Baum.

Der Mandelbaum/ Lateinisch Amygdalus, Frantzösisch Amandier, hat die Art an sich/ daß er um die Jahrs-Zeit zu blühen pflegt/ in welcher er ist gestantzt oder gesetzt worden/ und auch um diese Zeit/ so lang er bleibt/ mit dem Blühen fortsetzt/ daher soll dieses Umsetzen in Obacht genommen werden/ wie bald zu lehren seyn wird. Es ist dieses keiner von den grösten Bäumen/ hat viele Gleichheit mit dem Pfirsingbaum/ doch zu seiner Grösse/ hat er wenige und seicht-eingreiffende Wurtzel/ daher er leicht von denen Sturmwinden und harten ungestümmen Anstössen umgerissen wird. Er blühet eher als er Blätter zeiget.

Herr Dümler gedencket auch einer kleinen Gattung von Mandel-Bäumen/ welche in Scherben gesetzt/ auch wol in die Bethlein verpflantzt werden/ und den Winter/ doch wol eingebunden/ fortdauren können. Diese sollen ihre Frucht viel lieber tragen. Dieser kleinen Mandelbäume gedencket auch der Holländische Gärtner/ sagt/ sie werden in die Blumen-Felder gepflantzt/ und man pflocke derselben Frucht ab/ da sie noch keine Kerne habe/ im Julio/ zweiffelsohne zum einmachen.

Sevenbaum.

Das Lateinische Wort ist Sabina, das Frantzösische Savinier. Heisst auch Sadebäum: Es ist dessen zweyerley/ der eine ist etwas stachlicht und hat spitzige Blätter. Das andere Geschlecht ist nicht stachlicht/ aber fest/ denen Cypressen gleich. Dieser Baum hat einen starcken/ scharff und hitzigen Geruch. Die Beere sind blaulicht/ in Grösse der Wacholderbeer/ bleibt allezeit grün/ und kan die Winter-Kälte wol ertragen/ daher er im Winter/ bey uns in Gärten stehen mag. Er wird viel gebraucht in allerhand Fällen/ bey Menschen und bey Vieh.

Holder-Baum.

Man sagt auch Holunderbaum/ Lateinisch Sambucus, Frantzösisch Sureau oder Suseau. Es ist zu zweifflen gewesen/ ob man ihn unter die Zahl derer Bäume setzen solle: Angesehen er mehr einem Busch gleich siehet/ als einem Baum. Doch da er den Titel des Baums führet/ so können wir ihm den Platz noch wol vergönnen. Inzwischen gehet dieser Baum oder Staude gantz nicht hoch in die Höhe. Der Stamm desselben/ stehet auf einer guten Wurtzel/ das Gehöltz daran ist in der Mitte durchlöchert/ gleichsam/ als wann es Marck wäre. Sonst ist das Holtz sehr fest/ und widerstehet denen schlechten Messern. Sehr viel Ungezieffer pflegt sich an den Baum zu hengen/ dahero er allenthalben in die entlegenste Theile des Gartens selbsten aufwachset.

Haselnuß-Staude.

Haselnuß-Baum heist auf Lateinisch Nux avellana. Diese ist fast aller Orten in Teutschland wol bekandt. Die Früchte/ so darauf wachsen/ seynd öffters voneinander unterschieden; Dann etliche sind röthlich/ etliche weiß/ etliche rund/ etliche langlicht. So werden auch nach Landes-Art/ offtmals unterschiedliche Arten gefunden; Als andere in Teutschland/ andere in Italien/ andere in Macedonien/ und wiederum andere in Ost-Indien.

Und mit diesen Haselnüssen ist unser Franckenland/ insonderheit reichlich versehen/ und zwar mit verschiedenen Gattungen/ darunter zwey so delicat sind/ daß sie mehr in frembden als einheimischen Orten verzehret werden/ indem man sie häuffig dahin versenden lässet. Die erste und beste Art sind die bekannte Zeller- oder Zellner-Nüsse von dem Ort/ da die erste Pflantze ihren Ursprung gehabt/ also genennt. Dieses ist eine Glieds-lange schöne Nuß/ deren Kern eine den Mandeln gleiche Güte mit sich führet/ so gar daß einige Liebhaber sie bey einem Glaß Wein/ denen Mandel-Kernen vorziehen. Die andere Art ist etwas kleiner/ und hat einen rothbeschelden artigen Kern/ davon sie den Nahmen Blut-Nuß bekommen. Diese weichet der ersten Gattung gerne an Geschmack/ deswegen sie lieber roh als gedörret verspeiset wird/ ist auch

durch

durch ihre gähzugespitzte / braune Schale von jener unterschieden; Wird auch nicht so häuffig gepflanzet/wie dann jene sonderlich unter Würtzburg hin/in grossen Feldern gebauet zu sehen/und so lang an ihren Stauden hängen bleiben / biß sie recht zeitig worden/ und aus denen Hülsen also gefallen sind / daß man sie auf dem Grund-Boden/auflesen muß.

Dieses hat die Haselnuß-Staude besonder / daß ihre Ruthen zu Entdeckung derer in tiefen Berg-Gründen verborgenen köstlichen Metallen/ geheime Dienste leistet: Dann die aller Welt-bekante / so genannte Wünschel-Ruthe davon geschnitten wird / welche in Zwey-Zincken / in Gestalt einer Gabel grad aus der Erden aufgewachsen/ also/ daß an beyden Zincken kein Nebenschoß oder Zweiglein seye/ zu suchen ist.

Wir sehen aber die Bäume / nach ihrer bißherigen Erzehlung und Benennung nunmehr auch an/ und betrachten dieselbe

3. Nach ihrer Fortpflantzung.

SOlche geschiehet entweder durch den Saamen derselben / welcher in denen inwendigen Kernen ihrer Früchte bestehet/ oder durch Einsetzung derer Zweiglein/oder Reyser/welche wachsen an Wurtzeln / nebst denen Stämmen. Jene Art gehet langsamer / diese geschwinder / ja jene hat diese Beschäfftigung des Einpflantzens / durch Pelzen / Propffen / Aügeln ꝛc. manchmal dennoch nöthig / gleichwie von beyden Stücken noch mehr zu erinnern ist.

Die Kern-Saat betreffend/ so geschiehet dieselbe auf folgende Weise:

Man sammlet im Herbst und Winter hindurch die Kern von Aepffelen und Birnen / und zwar jede besonders/ trucknet selbige und behält sie in einer Schachtel/ biß in Frühling. So bald man nun in die Erde kan / steckt man sie im zunehmenden Mond Reyhen-weiß auf ein Beth/ säubert sie fleissig vom Unkraut/ so werden sie in Höfen gantz schön aufwachsen.

Dieses ist auch zu verstehen vom Stein-Obst/ deren Kerne ebenfalls eine Fortflantzungs-Krafft in sich haben/ gleichwie auch die Hülsen über sich habende Baum-Frucht/ Nüß und dergleichen. Dann Pfersing und Apricosen werden auch aus denen Steinen gezogen / und bringen zuweilen gute Früchte. Kirschbäume werden gleichfalls aus den Steinen fortgebracht / diese tragen gute langdaurende Früchte/ und werden dicke Bäume.

Die andere Fortpflantzungs-Art betreffend/ so geschicht solche/ durch Einsetzung dererjenigen Feser/ welche etliche Bäume von der Wurtzel überstossen / wie insonderheit der Zwetschkenbaum zu thun pfleget. Doch da derselben eigene/mit der allgemeinen Bäum-Versetzung überein kommet/ wird bald davon zu reden seyn. Inzwischen ist man mit der Güte / welche solche Pflantz-Reiser von denen alten Stämmen und Wurtzeln bekommen nicht zu frieden/ gleichwie die Stämmlein von gesäeten Kernen / zu allerhand anderem Obst / als sie herstammen/ bestimmt und auserlesen werden / weil sie doch als wild anzusehen sind. Also daß uns anjetzo vorkommt

1. Der wilden Stämme Versetzung.

DJe Wildlinge oder wilde Stämmlein/Aepffel/ Birnen und Kirsch-Bäumlein / Quitten-Hecken / suchet man im Wäldern oder Feldern; Gräbet sie im Herbst/ so viel möglich mit der Wurtzel aus/schneidet den Stammen oben ab/ biß 2. Schuh lang. Alsdann setzet man sie im November entweder in den Baum-Garten an seinen gehörigen Ort / oder in die Pelz-Schul / das ist Reyhenweiß auf ein Beth/ je einen 2. Schuh von dem andern/ daß man zwischen den Reyhen wol gehen und sie pfropffen kan. Wann etwan die Wurtzel durch das Ausgraben verletzet/ schneidet man sie frisch ab/ setzet auch die Stämm nicht tieffer/als sie vorher gestanden/ in solchen Boden / wie man siehet / daß sie auch zuvor gehabt haben / dann sonsten kommen sie nicht wol fort. Wobey noch dieses zu beobachten/ daß die Baum-Setzlinge müssen von mittelmässiger Grösse seyn: Angesehen die gar zu grossen und dicken allzu langsam und schwehrlich einwurtzeln; Die gar zu Dünnen und Schwachen aber lange nicht gebrauchet werden können / ob sie schon den Boden bald annehmen und einwurtzeln: Weswegen für die besten diejenige zu halten sind/welche ungefehr eines Daumens-dicken Stamm haben / damit sie mehr als ein Pfropff-Reiß annehmen können.

Hiernächst hat man auch auf die Schönheit des Stämmleins von aussenher zu sehen / daß es nemlich eine ebene/ glatte/ unbemoßete Rinde habe/ welches eine geschlachte Art anzeiget. Nachdem es ausgegraben und abgeschnitten / muß man auf das Holtz/ Kern oder Marck Achtung geben / daß es rein und frisch seye.

Dahero es eine gute Sache ist/ wann man ein Kernbeth hält/aus welchem die Bäumlein/ so schon so dick und so hoch als man sie brauchet/ können genommen werden / absonderlich wann dasselbe mit Sorgfalt und also angeordnet und gepfleget worden/ daß man alle Jahre die dreyjährige Stämmlein heraus nehmen / und den Abgang mit Einsteckung neuer Steine ersetzet / welches gar leicht geschehen kan / wann mehr-gedachtes Kern-Beth an einem vor kalten Winden / vor abfressendem Feder-Vieh/ und vor anderer Bäume-Abtreuffe gesichertem Ort angelegt/ wol umgraben / vom Unkraut wol gereiniget / und die Kerne darein gesteckt worden/ daß nachdem sie vorher wol ausgetrocknet/ also eingesetzt sind/ daß das Kern-Obst allein und das Stein-Obst auch allein aufwachse. Wann dieses vier Finger tief / jenes aber nur mit einem Rechen wol in das Erdreich gethan worden.

Bey Abgang aber dessen nimmt man die Wildlinge gerne aus dürrem Boden / damit ihnen der neue gute Grund desto besser bekomme / welches so wol im Frühling / als im Herbst geschehen kan. Sonderlich versetzt man im Frühling die Pfersich/ Marillen und dergleichen/ weil sie offt zu erfrieren pflegen; Wiewol die Kirschbäume öffter im Herbst versetzet werden: Die Aepffel- und Birn-Bäume aber lieber im Herbst/die Zeit ist im Octob. und Nov. 2. oder 3. Tag/nach dem vollen Schein; Im Frühling aber als im Febr. oder Anfang des Martii/ kan man die Versetzung an feuchten Orten vornehmen.

Es

Es ist auch hochnöthig/ daß man den Lauff des Monds und Aspecten in Acht nehme/ als nemlich/ wann der Mond im Zeichen der Zwilling/ Stier/ Jungfrau/ Waag und Steinbock sich befindet/ und sich dann auch die Aspecten △ ♄. und ✶ ♄. ereignen und einfallen (welches im Calender leichtlich zu finden) dann was nur von Bäumen gesetzt wird zu solcher Zeit/ das wächset alles viel freudiger und besser/ wird auch fruchtbarer/ als wann sie sonsten etwan ungefehr hingesetzt werden.

Ferner soll auch die Versetzung der Bäume nicht Vormittag/ sondern allezeit Nachmittag vorgenommen werden.

Item/ nicht allein sollen die Bäumlein tieffer oder feuchter gesetzt werden/ als sie gestanden/ sondern man kan auch diese Vorsicht in obacht nehmen/ daß dieselbe bey dem Ausnehmen eine Zeychnung bekommen/ welche Seiten gegen Mittag gestanden/ damit sich selbige im Einsetzen wieder dahin kehre.

Item soll man die Gruben oder Löcher nicht zu lang vorher/ ehe man die Bäum einsetzet/ machen und offen lassen/ dann es verzehret die Sonn und kufft die Feuchtigkeit der Erden. Vielweniger soll man die Bäume ausser der Erden liegen lassen/ weil sie austrucknen und hernach verderben.

Und ist dahin zu trachten/ daß man den Baum/ wieder in solches oder besseres Erdreich setze/ als er gestanden.

Die Wurtzeln müssen allerdings beschnitten werden; doch daß das Stein-Obst/ welches das Messer so fürchtet/ nicht zu hart getroffen werde.

Es müssen auch die Reyhen bey dem Einsetzen fein gerad mit einer Schnur abgemessen/ und die Weite der Bäume/ welche ohngefehr 20. biß 24. Werck-Schuh weit voneinander zu stehen kommen/ mit einer Stangen oder Werck-Zeichen an der Schnur abgetheilet bleiben/ damit sie schön gleich und ordentlich in den Reyhen zu stehen kommen/ wie aus beyliegenden X. Figur mit mehrerem abzunehmen und zu sehen seyn wird. Auf solche Weis werden nicht allein gesunde/ starcke und dauerhaffte Baum erzogen/ sondern es wird auch das Obst nicht wurmstichig werden.

Man kan auch bißher besagte Art der Saat und Fortpflantzung der Bäume in etwas beschleunigen/ wann man ein Geschirr mit gutem/ jedoch sandigem mittelmässig-befeuchtetem Erdreich angefüllt an einem laulicht-warmen Ort hält/ und allerhand schönes Kern-Obst in wachsendem Liecht darein säet. Solche Kern keumen bald aus/ und müssen hernach etwas feuchter biß in Aprill erhalten und gewartet werden/ biß sie fünffe oder sechs Blätter treiben/ alsdann wieder im wachsenden Mond sind sie mit der Erden/ an welchem Ort man sie im Garten haben will/ zu versetzen. Sie werden noch selbigen Sommer hübsche Bäumlein/ und viel schönere Früchte mit der Zeit tragen/ als die man anfangs im Garten erzogen.

Dieweilen aber auch aus vielen Absichten des Baum-Gärtners oder Hauswirths/ ein schon zimlich erwachsener Baum zu versetzen ist. Zum Exempel/ weil der Garten anderst einzutheilen/ der Baum eben auf einer Allée stünde. So wäre die Vorsicht anzukehren/ daß solche Arbeit im Januario und Februario angegriffen werde/ wann die Erde gefrohren/ damit solche Bäume mit dem gefrohrnen Erdreich umgeben seyen. Also daß man des Baums-Wurtzel wol umgrabe/ dieselbige ohne Schaden ledig mache/ die Erde daran mit Wasser vor Nacht begiesse/ damit sie wol aneinander gefriere/ ferner alles miteinander auf einem Schlitten zu der vorher dazu/ mit durchgeworffener Erde und Mist zubereiteten Grube hinbringe.

Diese Grube soll folgender Gestalt zugerichtet werden. Man gräbet ein rund oder viereckichte Gruben/ ohngefehr ein oder anderthalb Knie und vier oder fünff Schuh breit und lang/ leget den Waasen/ so einer da ist/ umgekehrt unten in die Gruben wieder hinein; vermischet alsdann die übrige Erden mit gutem kurtzem wol abgefaultem Küh- oder Schaaf-Mist/ füllet hernach die Grube wieder so viel mit guter Erde zu/ daß man den Baum mit den Wurtzeln fein auseinander gebreitet darauf setzen kan; bedecket alsdann die Wurtzeln des Baums wol mit gutem fruchtbarem Erdreich/ und zwar so hoch/ wie der Baum vorher gestanden/ tritt die Erde rund umher fein gemach und fürsichtig ein/ damit man die Wurtzel nicht verletze oder abtrette/ stecket einen Pfahl neben ein/ den Baum daran zu binden/ daß der Wind denselben nicht umreisse. Mittler Zeit kan der Baum mit Wasser darein Roß- oder Kühmist geweichet ist/ oder mit Menschen-Urin begossen werden/ zu mehrerer Hoffnung des Anschlags/ weil doch die Versetzung solcher grossen Bäume gefährlich/ und wol mehrmahlen gantz unnützlich ist.

Nachdem ein junger Wildling auf besagte Weise versetzt worden/ so wird ihme Zeit gelassen/ den Safft der Erden zu seinem Vortheil also an sich zu ziehen/ daß er einwurtzeln/ dickeren Stamm treiben/ und an denen obersten Theilen desselben ausschlagen möge. Geschiehet solches bald/ so folget das Pfropffen bald hernach. Doch stehet einem Baum-Gärtner frey/ denselben zwey oder drey Jahr stehen zu lassen/ biß er eine schickliche Zeit vor sich und die Pflantze findet. Er kan auch/ dafern sie zu geschwind grosse Aestlein hervor treiben sollten/ dieselbe einmal abschneiden/ damit das Stämmlein desto dicker werde/ sonderheitlich wann er es zu peltzen gesonnen ist. Mit dem Stein-Obst hat es sich anders: Dann da hat man in Absicht/ die Bäumlein zu Aeugeln/ welches bey dünnen zarten Stämmlein am besten von statten gehet; Allein genug darvon.

Wir stellen uns ferner die Bäume vor/

4. Nach der wilden Stämme Bezähmung.

ES ist die Bezähmung der Wildlinge eine solche Kunst/ derer sich hohe Personen so wenig geschämet/ daß sie vielmehr ihre gröste Vergnügung darinnen gesuchet. Wie es dann in der That eine recht lustige Arbeit ist. Es geschiehet aber gedachte Natur-Veränderung der Wildlinge auf verschieden Arten/ darunter die bekanteste/ und gewöhnlichste ist/ das Pfropffen/ Peltzen oder Impfen/ vermittelst dessen ein von fruchttragenden Bäumen genommenes Reißlein in den wilden Stamme also gesetzt wird/ daß bey Fortschlag des-

selben der Baum die Natur desjenigen bekommt/ von welchem es abgenommen worden.

Mit solcher Verrichtung pflegt man also zu verfahren/ daß man von einem guten und zahmen/ gepfropfftem Baum am Gipffel/ gegen der Morgen oder Mittag-Seiten/ im Februario oder Martio solche Zweige ab/ welche vorhergehendes Jahr gewachsen/ und läst noch einen guten Zoll und was länger/ von dem andern Jahr Holtz daran/ allwo es hernach eingeschnitten wird. Es muß aber die Brechung solcher Reiser im alten Mond/ drey oder vier Tag vor dem neuen Liecht geschehen/ an einem hellen Tag und bey schönem Wetter.

Diese Reiser kan man an einem kühlen Ort/ oder Keller in Sand aufbehalten und einstecken/ und hernach im Martio/ Aprill und May propffen und auffetzen.

Die Pfropff-Reiser aber/ die man auf kurtz vorher beschriebene Art/ auf Stämmlein bringen will/ die in ein Geschirr gesäet gewesen/ die müssen im December abgeschnitten/ und in die Erde also geleget werden/ daß die Wirffel ein wenig aus der Erden stehen/ und in Februario im vollen Liecht auf bemeldte Stämmlein zu pfropffen sind. Hernach nimmt man ein wenig Küh-Mist und Küh-Haar mit Sand vermischet/ und bestreichet darmit die Propff-Reiser dergestalt/ daß kein Regen hinein dringen kan.

Wann nun diese gepfropffte Reise auch anderthalb Daumen dick worden/ so kan man die Aeste wieder abschneiden/ und die besten Arten darauf bringen. Man nimmt aber diese andere Reiser von einem solchen Zweig/ da schon Blüt-Knospen dran seynd/ so wird man viel eher Früchte bekommen.

Das Pelzen oder Pfropffen wird auf mancherley Art und Weis verrichtet. Die erste und gemeinste ist das Spalt- oder Kern-Pelzen. Dieses geschicht/ wann man den Stamm eines Wildlings in Martio oder Aprill 3. oder 4. Tag nach dem Neumond/ mit einer Säge/ hernach mit einem scharffen Messer glatt abschneidet/ solchen eines Zolls tieff voneinander spaltet/ und einen Meissel in die Mitten hinein stecket; Alsdann das Reiß nimmt/ es zu beyden Seiten/ gleich einem Spaltkeil also beschneidet/ daß es sich in den Spalt des Stammes schicke und einfügen lasse/ setzet solches recht geheb hinein/ verstreichts recht mit Pelzwachs oder Laim/ und verbindets mit einem Lappen von leinen Tuch/ oder auch mit Moß und Bast/ damit kein Regen-Wasser hinein komme/ besihe deswegen Figur. X. Num. 1.

Die andere Pfropff-Art ist das **Rinden-Pelzen**/ dieses geschiehet also: Wann ein Stamm etwas alt und eine starcke Rinde hat/ so schneidet man ihn ab/ wie bey vorheriger Art gethan worden. Nimmt alsdann 2. oder 3. Reiser/ nachdem der Stamm groß ist/ stecket mit einem länglichthalbrunden beinernen Instrument/ oben zwischen der Rinde und dem Holtz/ ein Loch hinein/ beschneidet die Reiser auf einer Seiten biß auf den Kern/ in Form des Instruments und stecket das zugespitzte Reiß an dessen statt hinein/ überstreicht es alles wol mit Baumwachs oder Leim/ und bindet es zu Verhütung des Herabfallens/ mit einer gespaltenen Weyde zusammen. vide Fig. X. Num. 2.

Die dritte Art der Beimpffung ist **Oculiren oder Aeuglen**/ welches also geschichet; Man erwählet darzu einen glatten jungen Stamm/ dem man im Frühling alle Zweige/ biß auf 2. 3. oder 4. Augen benommen. Alsdann 14. Tag vor oder nach St. Johannis-Tag/ bey schönem stillen Wetter/ gegen Abend thut man mit einem Oculir- oder Federmesserlein/ in besagtes Zweigs Rinde einen subtilen Quer-Schnitt/ und dann auf diesen/ ungefehr einen Zoll-langen Schnitt hinaufwärts; Doch/ daß das Holtz und der Safft nicht verletzet werde: Nimmt alsdann einen Zweig von einem zahmen Baum/ schneidet unter einer Knospel oder Aeuglein des Reises/ gleichfalls einen Querschnitt/ und ober dem Aeuglein zu beyden Theilen längst herab/ biß auf den untern Querschnitte des Reises/ also daß das Aeuglein oben zugespitzt seye/ und sich gemächlich ablösen und abziehen lasse/ doch solcher Gestalt/ daß das Seelchen im Auge bleibe/ und nicht verletzet werde; Alsdann schiebet man das abgelösete Aug fein in den Schnitt/ des obgemeldten wilden Stämmleins/ aufwärts hinein/ verbindet solches mit Hanff/ damit es nicht heraus falle/ noch der Regen hinein dringen möge.

Nach 6. oder 8. Wochen/ löset man das Band auf/ damit das Zweiglein in die Dicke wachsen könne. Dieses soll so viel möglich/ im abnehmenden Mond gemacht und verrichtet werden. Es werden diese also gezähmte Bäume vor fruchtbare und dauerhafft gehalten.

Damit aber die eingesetzte Augen bessere Krafft und Safft bekommen/ muß man alle Augen und Zweige vom wilden Stamm abnehmen. vid Num. 3. Fig. X.

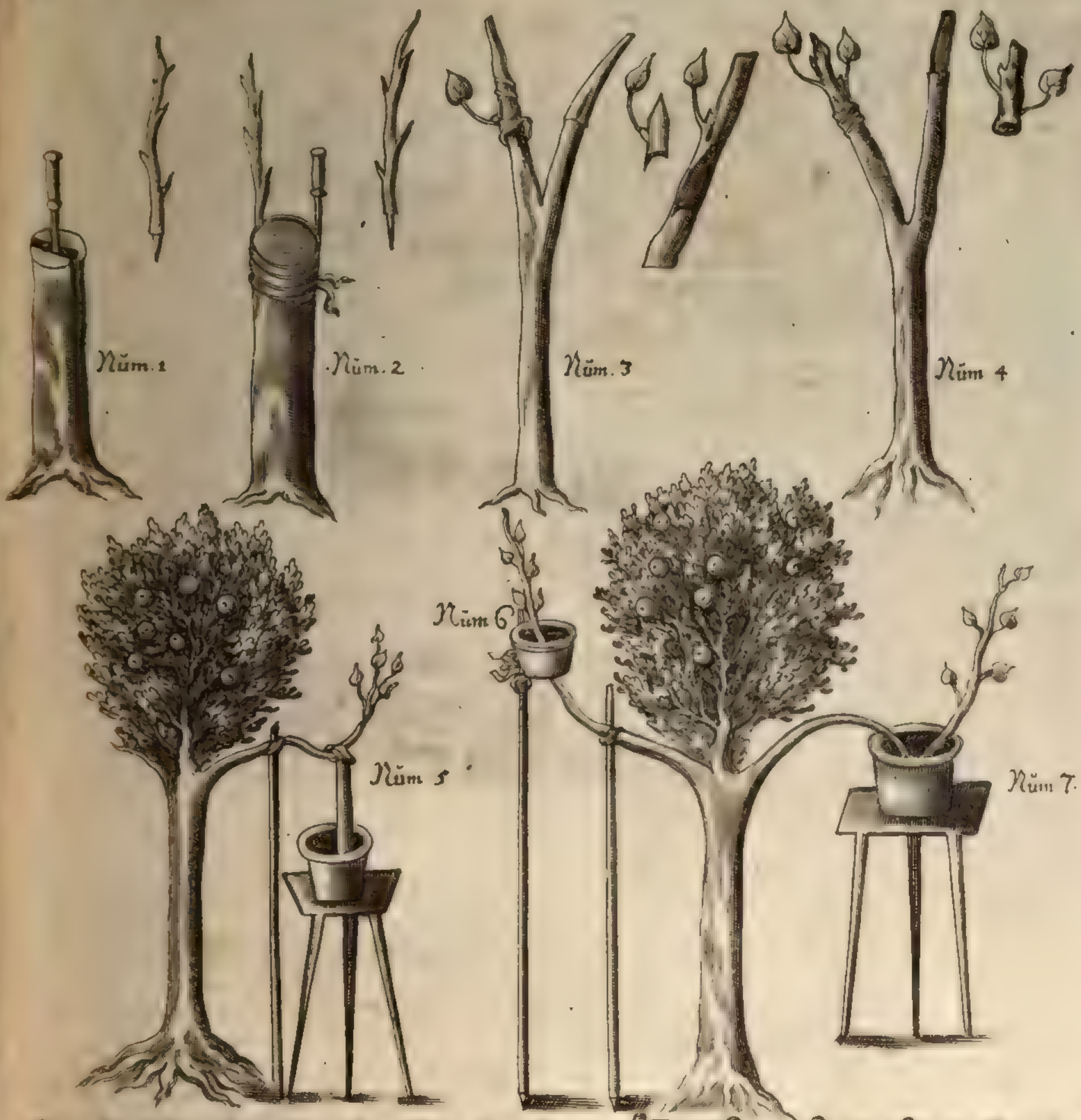
Man oculiret gerne das Stein-Obst/ und am allermeisten die Kirschbäume und ist gar ein angenehmer Modus, man siehet gar bald die Würckung seiner Arbeit und angewendeten Mühe/ und weil man an ein Stämmlein/ auf verschiedenen Seiten/ mehrere Aeuglein einsetzen kan/ so müste man recht unglücklich seyn/ und gar eine schlechte Hand zum Pfropffen haben/ wo alle Augen ausbleiben sollten: Wann absonderlich alle Kunst angewendet worden. Wie dann Leute gefunden werden/ denen alles glücklich fortschlägt. Unter dieser Zahl ist/ eine Person/ welche in meiner Mutter Hause/ die Haus-Patrons-Stelle vertretten/ damahls zu rechnen gewesen/ indem ihme verschiedene im Haus-Garten oculirte Stein-Obst-Bäumlein/ aufs frecheste und schönste empor geschossen.

Nach diesem folgt der vierdte Modus, welcher wird das **Röhr- oder Pfeifflen** genannt. Solches geschicht auf folgende Weis: Man nimmt um St. Johannis-Tag einen Zweig von einem zahmen Baum/ schneidet die Spitz darvon ab/ und einen Ring ums Holtz durch die Rinde/ ziehet solche herab/ wie eine Pfeiffe/ mit einem oder zweyen Aeuglein: Darnach suchet man ein gleich-dickes junges Zweig- oder ein wildes Stämmlein/ schälet davon ein Stück Schal oder Rinde ab/ in Form und Dicke des vorigen ermeldten Pfeiffleins/ und schiebet dargegen das erste vom zahmen Baum abgezogene auf den wilden Zweig/ umwindets alsdann fleissig

mit

pag: 66.
Fig X

Vorstellungen wie man die Baüme Pelitzen soll. 1 Theil.



Num. 1

Num. 2

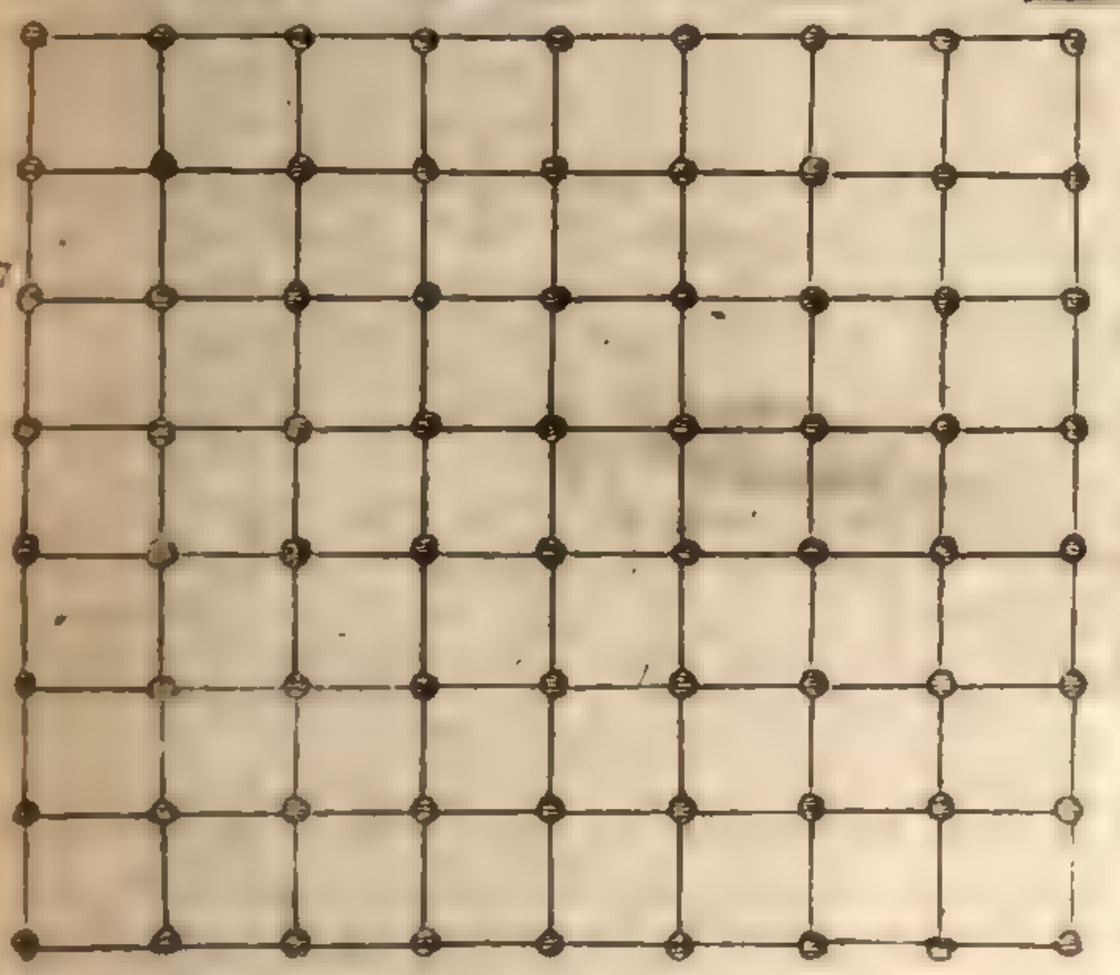
Num. 3

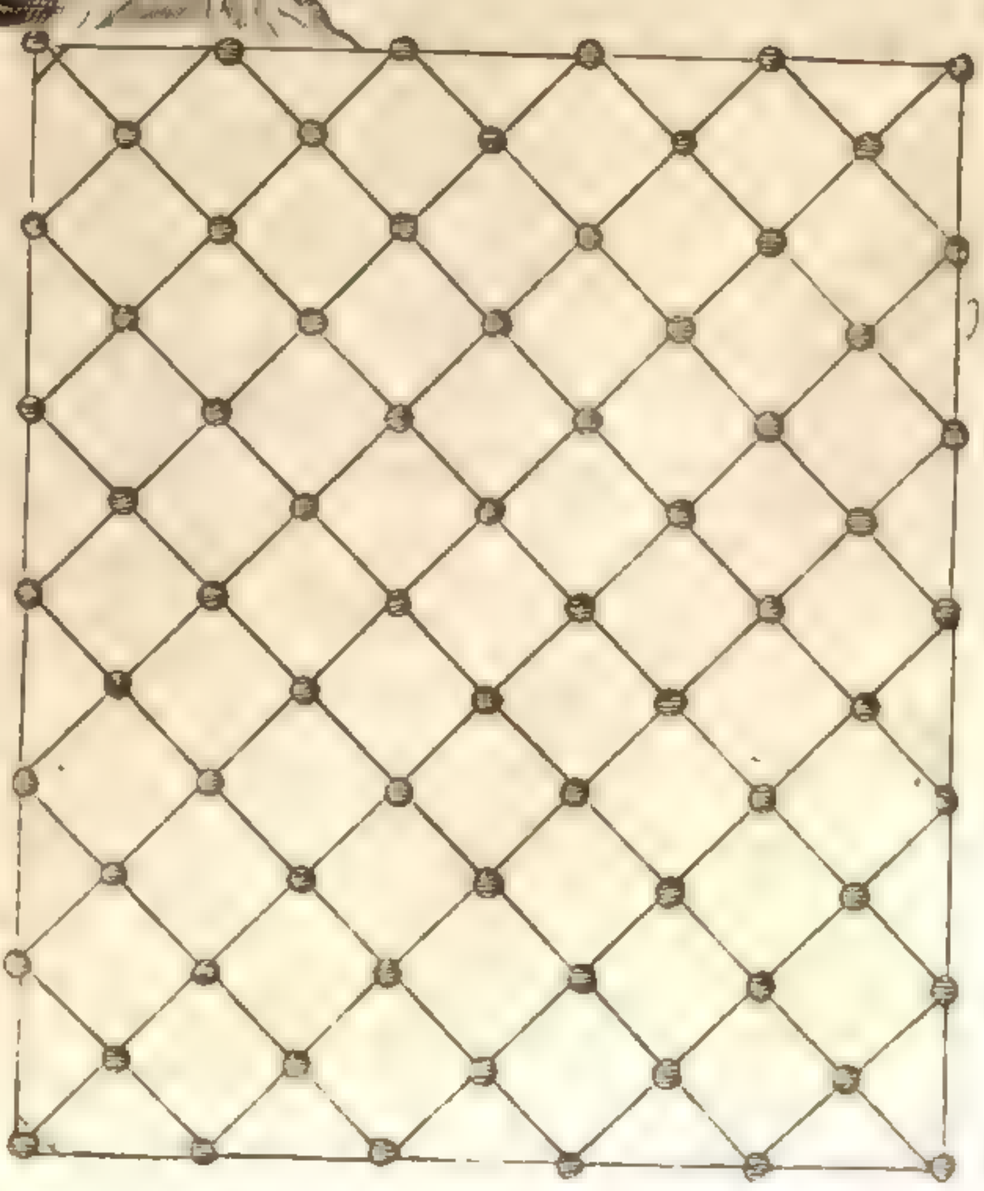
Num 4

Num 5

Num 6

Num 7.





formen einen Baum garten abzutheilen.

mit Hanff / auf vorhergehende Weis/ doch allzeit/ daß das Aug oder Knospel nicht mit verwicklet und verbunden werde. vide Num. 4.

Der fünffte und sehr schön- und nutzliche Modus ist Ablaction das **Absaugen**: und geschicht folgender Gestalt: Man trägt die Wildling oder Stämme/ so in einem Geschirr oder Kasten stehen / und schon beklebend sind/zu einem zahmen Baum/ setzet die Geschirr so hoch/ biß man die Zweig vom zahmen Baum herzu biegen kan. Alsdann im Frühling schneidet man den wilden Stamm ab/wie oben im ersten Modo gezeiget worden: Es muß aber solcher Abschnitt an einem Ort ein wenig höher als an dem andern geschehen / macht darauf einen Spalt/ wie sonsten im Pfropffen gebräuchlich/ legt das zahme Zweig oder Reißlein/ welches an beyden Seiten etwas beschnitten werden muß / damit es sich fein in den Spalt biegen und fügen lasset / verbindet und bestreichet solches mit Baum-Wachs wohl/ daß die Lufft und Regen-Wasser nicht hinein dringen kan / verwahret und bindet den Zweig an einen Stecken oder Pfahl / damit es der Wind nit loß reisse / und lässet es den Sommer durch mit dem eingesäugten Ast angehenckt also stehen / daß das Reißlein von dem alten Baum / als von der Mutter/ die Nahrung zugleich hat: Gegen dem Herbst schneidet man das abgesäugte Bäumlein von der Mutter ab / und setzet es hin / wo einem beliebet. Dieser Modus dienet trefflich wohl zu denen Pomerantzen- und Citronen-Bäumen. Vid. num. 5.

Der sechste Modus geschicht per Circumpositionem, das ist durch Umsatz: Wann ich ein Gefäß durchlöchere/ und durch solches Loch einen Ast oder Zweig von einem guten fruchtbahren Baum durchziehe/ das Gefäß alsdann an Stecken oder Pfahl anbinde / und mit Erden ausfülle: Etliche pflegen auch dem Zweig / allwo es in die Erden zu stehen kommt/ einen Pick- oder Spalt-Schnitt zu geben / wie bey Ablegung der Nägel-Stöck geschicht / damit es desto ehender wurtzele: Alsdann im Herbst schneidet man den Zweig ab/ und trägt ihn samt dem Gefäß/wo man hin will. Vide num. 6.

Die siebende Art endlich wird verrichtet/ per Submersionem, durchs **Ein- oder Ablegen**: Dieses ist in Warheit auch ein schöner Modus, der nicht allein zu Vermehrung etlicher jungen Bäumlein / sondern auch zu Erziehung allerhand Blumenstöck/ als Nägelein und dergleichen / sehr dienlich ist / und wird also angestellet: Wann man im Frühling an einem zarten und fruchtbaren Bäumlein einen feinen geraden Zweig wahrnimmt / gibt man demselben/ ein wenig abwärts vom Stamme / damit es desto füglicher sich beugen/ und in die Erde einlegen lasse/ einen Schnitt / so die Helffte des Holtzes/ oder des Zweigs Kern erreichet/ spaltet von solchem Schnitt den Zweig ohngefähr eines kleinen Glieds lang mit dem Messer aufwärts / drucket oder ziehet alsdann den Zweig mit dem Schnitt in die Erden/ und befestiget solches mit einem Häcklein/ daß es in der Erden liegen bleibt: Erlanget aber der Zweig den Erdboden nicht / muß man ein Geschirr mit Erden anfüllen / und zu dem Zweig untersetzen und befestigen. Von dieser Art wird unten bey den Nägel-Blumen auch gehandlet werden. Vide Num. 7.

Das bißher gesagte hat seinen Grund in der Erfahrung/ und wird man damit wol fortkommen/ inzwischen sind nicht alle Gärtner einerley Meinung; Zum Exempel / soll das Pfropffreiß Brechen seyn. Einige wollen/ man solle sie gleich/nachdem sie abgebrochen worden/ auf denjenigen Baum setzen/ andere hergegen wollen / man solle dieselbe an einem kühlen/ feuchten Orte eine Zeitlang liegen lassen/ ehe man sie einpfropffe. Und führen zur Ursach an/ weil sodann die von dem alten Baum mitgebrachte/ natürliche Beschaffenheit in etwas ausdünste/ und hergegen den Safft des neuen desto begieriger an sich ziehe.

Hierinnen aber ist die Erfahrung die beste Richterin. So viel kan ich sagen/ daß/weil das Pfropffen/ gleich wie alle Garten-Verrichtungen / nicht allein von der Kunst und Geschicklichkeit / so viel man auch deren anwenden mag / seinen glücklichen oder unglücklichen Ausgang hernehmen kan / sondern solchen grösten Theils / von dem Trieb und Würckung der Natur herhaben muß/keiner Meynung von beyden / so hartnäckig anzuhängen seye / daß man die andere deswegen gäntzlich verwerffen wollte. Es ist manchmal der Wildling / das Pfropffreiß/ der Grund-Boden/ und die Hand des Gärtners/ und das Wetter also genaturet gewesen/ daß / ein erlegenes Zweiglein glücklich fortgewachsen/ da hergegen zur andern Zeit/ bey einem andern Stamm / anderen Erdreich die Sache nicht so gut/ und wol gantz widrig ausgeschlagen. Es steckt viel in der Natur/ so die Menschen noch nicht ergründen können/ so sehr sie sich auch bemühet.

Denen aber/ die lieber erlegene als gantz frische Reiser nehmen / und jährlich viele Bäume damit besetzen müssen/ wollen wir anrathen / daß sie/ nachdem die Zweige gebrochen / ein Loch an einem windsicheren Orte des Gartens eingraben/den Boden ein wenig mit Sand beschütten / und die Pfropff-Reiser ordentlich hinein legen/ hernach das Loch mit Reisig belegen/ und etwan eine gute Spanne dick mit Erden überschütten/oder Waasen drauf legen/ damit werden die Reiser biß zur Peltz-Zeit lang frisch und besser bleiben als im Keller / oder anderm kühlen Orte/ da sie von Mäusen benaget/ oder durch anderen Zufall beschädiget werden können.

Bey dem Rinden-Peltzen ist dieses noch zu erinnern/ daß man solches nicht eher vornehme / als biß der Safft in die Bäume gegangen. Es wird darfür gehalten/ daß den 20. Januarii/ um Fabian Sebastians-Tag der Safft in die Bäume komme; Allein es ist gar sehr zu zweiffen / daß es in unsern theils kalten Ländern so frühe geschehe. Man hat dißfalls auf die Witterung zu sehen / welche nicht alle Jahr gleich frisch/oder warm zu werden pfleget. Es ist aber der Safft in dem Baum leicht zu sehen/indem man nur obenher ein wenig Rinde / durch einen Schnitt eröffnen darff. Es kan dahero dieses Pfropffen gethan werden im Aprill und Majo.

Ist der Stamm krumm/ so muß er niedriger/ der grade aber höher gepeltzet werden.

Auch hält man sich gerne ein Glaß mit frischem Wasser bey der Hand / damit man nicht erst darnach lauffen müsse / wann das Reißlein schon

zum Einsetzen fertig ist: Dann je frischer dasselbe in die Rinde kommt / je besser es anschlägt.

Das Oculiren oder Aeugeln ist zweyerley / das früh und spät Aeugeln. Jenes geschiehet im Majo und Junio / dieses im Julio und Augusto. Zu der ersten Zeit haben die Bäume ihren völligen Safft / welcher verursachet / daß das angesetzte Aug so gleich bekleibet / Nahrung ziehet / Posto fasset und anwächset. Zu der andern Zeit aber wird geäugelt / daß das eingesetzte Aug den Winter über gleichsam ruhen / und hingegen den darauf kommenden Frühling desto besser treiben möge. So wird auch die kühle Abend-Zeit / als die beste zum Oculiren / zu recommendiren seyn / insonderheit bey stillem Wetter / da weder Wind noch Regen zu vermuthen.

Es hat auch dieses noch besonder / daß gleichwie bey dem Pelzen / der Stamm abgeseeget oder abgeschnitten wird / das zu oculirende Stämmlein / obenher fortwachsen kan / an denen drey Augen / die wie gesagt / ihme im Frühling gelassen worden. Und bey dem Aufbinden / nach zweyen Monaten / da man sehen sollte / daß das eingesetzte Aug noch frisch / mithin Hoffnung wäre / daß es im Früh-Jahr fortschiessen werde / so werden die grünende Zweige über der Oculation, erstlich einer Handbreit / in folgenden Jahr aber nahe an derselben abgeschnitten / damit das Wachsthum des Augs desto besser fortgehe / welches geschehen wird / so man die Aeuglein nicht grad übereinander eingesetzt.

Endlich hat man bey dem Oculiren diesen Vortheil / daß / wann die Arbeit nicht geräth / der Stamm doch gut bleibt / gleichwie bey dem Pelzen öffters zu geschehen pfleget / daß derselbe verdirbet.

Es können aber auch erwachsene und hoch empor geschossene Bäume gepfropffet werden. Nur mit dem Unterschied / daß wie bey jungen Wildlingen der öberste Theil des Stammes abgeschnitten wird / allhie die an dem Stamm befindliche ein solches erleiden / und mithin ein jeder und alle Aeste ihre Pfropf-Reiser bekommen müssen. Dieses geschiehet nur an denen Bäumen / welche nachdem sie schon einmal gepfropffet gewesen / die gehoffte Früchte nicht gebracht: sintemal der Baum gleichsam vor verlohren anzusehen / weil die Wurtzel / welche gewohnt gewesen / erforderlichen häuffigen Safft in die Aeste zu schiessen / nun nicht mehr so viel zu thun hat / und sodann der Stamm / von welchem die neueingesetzte kleine Pfropff-Reise allen Safft nicht annehmen / leichtlich verdorren kan. Dahero gerathen wird / einige kleine Reißlein an dem Baum / so vielleicht deren einige an dem Stamm selbst / oder unten an denen Aesten wären / stehen zu lassen / biß die Pfropff-Reise ein wenig hervorgehen / damit doch noch etwas seye / welches den Safft-Uberfluß annehme.

Man ist ferner gewohnt / auf einen Stamm oder Wildling / mehrere Obst-Gattungen zu pflantzen / welches dem erlaubt seye / ders aus Curiosität und Lust thut. Niemand aber thue es im Absehen des Nutzens / dann er sich sodann betriegen würde / insonderheit / wann er gar weit unterschiedene Früchte darauf zeugen mithin / auf einem Baum / zugleich Sommer- und Winter-Birn haben wollte.

Zum Beschluß der Pfropf-Lehre dienet / daß man gleiches Geschlecht auf gleichen Stamm bringen solle / das ist / Aepffel auf Aepffel / Birn auf Birn / und so fort. Doch hat die Kunst erlaubt / und gelehret / daß Quitten-Stämme / sonderlich zu Birnen zu erwehlen; und daß derselben gelindes Holtz / dieser Frucht vieles von seiner Güte mittheile. In Franckreich pflegt man auch wol Birne auf niedrige Dorn-Stämme zu pflantzen / in der Meynung / daß die Früchte viel länger dauren / als andere / auch viel härter und dichter seyen. Weichsel können auf Kirschen / Kirschen aber nicht auf Weichsel gesetzet werden / Nesteln auf Hagedorn / oder grossen Rosen-Stamm. Es werden die Pfropff-Reiser auf widrigen Stämmen / nicht allein ungern bekleiben / sondern auch die Bäume / so sie auch anwachsen sollten / hernach nicht lang dauren.

Nach diesen allgemeinen Fortpflantzungs- Versetzungs- und Beimpfungs-Regeln werden absonderliche Erinnerungen davon / bey etlichen Bäumen nicht zu entgegen seyn.

Die gewöhnlichste Fortpflantzung der Pfirsing- und Apricosen Bäume geschiehet / durch das Oculiren. Zu denen Stämmen erwählet man junge Wurtzel-Schößling von Pflaumen (jedoch sind die Zwetschken am besten darzu) pflantzet solche in gute Erden zwey Fuß voneinander / wann sie ein paar Jahr gestanden / so schneidet man sie sieben oder acht Daumen über der Erden ab / und lässet daran ein paar / oder drey Sprossen ankommen / darnach oculiret man im Julio oder Augusto die gesammlete Augen. Viel halten auch vor gut / daß man Pfirsing auf Apricosen oculirt / massen sodann die Frucht truckner und schmackhaffter seye: Sie werden auch wol ablactirt / aber gar selten: Wann nun wie gemeldt / die Oculation grün bleibt / so ist obgedachtes Abschneiden vonnöthen / damit der Baum seine völlige Grösse gewinne. Solche Bäume sind sehr bequem an Gehäge zu setzen / sie werden allda gegen Süden und Südwesten / oder auch gegen Osten / 12. Fuß voneinander gepflantzet.

Hasselnüsse können / wie gesagt / durch die Kerne fortgepflantzet werden; Es gehet aber langsam damit her / deswegen man sich der jungen Wurtzel-Schößling füglicher gebrauchen kan / sie stehen gern im Schatten.

Kastanien-Bäume werden ebenfalls durch dessen eigene Frucht fortgebracht; Und gibt der Kern einen zierlichen Baum / der gerne in hohen Gründen wächset. Wann sie 6. Jahr alt worden / werden sie im Februario 24. Fuß weit voneinander versetzet.

Maulbeer-Bäume können auch auf Aepffel und Castanien-Bäume gepfropffet werden / welches am besten ist. Das Aufziehen durch den Saamen gehet zu langweilig her. Dieser Baum machet eine grosse Wurtzel / und wird vor den klügsten Baum gehalten / weilen er nicht ehe heraus gehet / als biß kein Frost mehr vorhanden / in Absicht seiner weit umsich greiffenden Wurtzel / hat man sich im versetzen dessen eines solchen Orts zu befleissen / wo ihme am einwurtzeln keine Hindernuß geschiehet.

Quitten-Bäume werden nun auch aus dem Kern

Kern gesäet/ und wann sie drey oder vier Jahr alt worden/ so peltzt man sie hier auf Dorn-Stämme/ so wohl Aepffel- als Birn-Quitten / sie wollen an feuchten Oertern/ es sey bey Wasser-Gräben oder Teichen stehen / wiewol sie auch in die Gärten zu pflantzen sind / aber wann sie keinen nassen Sommer haben / bleiben die Früchten klein/ihrer Pflantz- und Wartung ist im vorhergehenden Monat gedacht.

Kirsch-Bäume werden auch aus denen Wurtzel-Zweigen der Kriechen-Bäume erzeuget/ als wohltragende oder Waryssche Kirschen/ so auf einem alten Holtz tragen/ sind nidrige Stämme / man setzet sie meistns an ein Gehege/gegen Westen/ und wann deren Stämmlein eines Daumen dick worden/ alsdann wird im Mertzen darauf gepfropfset/ durchs Absäugen. Diejenige Bäume/von welchen ihr Ablactiren wollet/ müssen / wie schon gedacht/ ein Jahr zwischen gemeldten jungen Stämmlein stillgestanden seyn / aufdaß sie ihnen desto bessere Krafft und Nahrung geben. Ihr könnet auch füglich darauf impffen und pfropffen.

Welsche Nüsse sammlet dazu hübsche dünnschalige Nüsse / legt sie 14. oder 15. Tage in nassen Sand / **damit sie besser fortkommen**/ steckt sie hernach in die Erde/ wann sie aufgewachsen und drey oder vier Jahre gestanden / so versetzet sie in mürbe und sandige Erde / zwey oder drey Fuß voneinander / und beschneidet ihnen unten die Saat-Wurtzel / nachdeme sie nun ein fünff oder sechs Jahr aufgewachsen/ könnet ihr sie ferner nach Belieben verpflantzen / dann je mehr der Nuß-Baum verpflantzet wird / je dünnere Schalen die Nüsse bekommen.

Pflaumen-Bäum können auch aus Steinen erzogen werden/ man setzt sie folglich an die Gehege / oder in Baum-Garten: Die weissen Bauren-Pflaumen / wie auch die Zwetschken werden nicht gepropfft/ wachsen von sich selbst willig genug / die andern Sorten aber müssen verpfropfft oder oculirt werden/ es seye auf hohe oder niedere Stämme. Die Pflaumen stehen eine lange Zeit / ehe sie Früchte bringen / das machen die viel Wasser-Reise/ so daran wachsen / welche ihr im Julio oben in Wipffeln bestutzen oder beschneiden müsset / woraus dann kleine Sprößlein kommen / die folgendes Jahr Blumen/ und hernacher Früchte bringen.

Mispel-Bäume wollen ihre Steine/ weil sie hart sind / frühzeitig in die Erde gethan haben / damit wann sie aufwachsen/ und eines Daumens dick geworden/ sie bequemlich gepfropffet werden können. Sie werden auch aus den Wurtzel-Zweigen oder Stecken fortgebracht; Es wird aber dafür gehalten / wann die Mispeln zwey oder dreymal verpfropffet werden/ selbige keine Steine tragen; Aber das ist wahr/ daß sie solcher Gestalt ungleichgrosse Früchte bringen.

Seven-Baum wird aus Schößlingen/ oder durch einlegen erzeugt / und in obigem Monat verpflantzt/ kan gar füglich zu Hecken gebraucht werden.

Die Baum-Salb oder das Peltz-Wachs.

Ehedessen hat man die Bäume / so wol wann man sie gepfropffet / oder so ein Ast vom Baum genommen worden/ wo es nöthig gewesen/ verschmieret. Nach der Zeit hat man eine gewisse Materie erfunden / welche bequemere Dienste dazu leistet. Welche zu machen also vorgeschrieben wird.

Man nimmt 8. Loth Wachs / 6. Loth Hartz / 4. Loth Terpentin / etwas Mastix/ und etliche Löffel voll Baum-Oel/ und ein klein wenig Schweffel/ lässet solches gemach über einem Kohl-Feuer fliessen/ und zergehen / rührts wohl untereinander/ und verwahrts zu künfftigem Gebrauch.

Oder/ man nimmt einen Theil Wachs / halb so viel ungesaltzene Butter / ein wenig Hirsch-Talch/ oder von einem verschnittenen Eberschmaltz/ einen Theil Härtz / dazu etwas Terpentin und Baum-Oel / lässet alles miteinander über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden/ rührt es mit einem Steckelein durcheinander / presset es durch ein hären Tuch/ und verwahrts biß zum Gebrauch.

Oder/ nehmt gutes Wachs/ so viel euch beliebt/ thut den dritten Theil Terpentin dazu/ wollet ihr das weisse Hartz auch dazu gebrauchen / wird es desto beständiger seyn/ lässet es in einem Topff untereinander zerschmeltzen / giesset es hernach in kalt Wasser/ daß es gestehet/ so ist ein Baum-Wachs fertig/ welches zum Peltzen so wol/ als auch zu allen Schäden der Bäume durch das gantze Jahr zugebrauchen.

Wir sehen aber die Bäume endlich an

5. Nach ihrer benöthigten Pfleg- und Wartung.

Die Behandlung der an- und fortwachsenden Bäume / ist entweder **ordentlich**- oder **ausserordentlich**. Durch jene geschiehet an dem Baum eine Arbeit/ so insgemein an allen Bäumen und alle Jahr; durch diese aber / welche zufälliger Weis an diesem oder jenem Baum insonderheit zu verrichten.

1. Allgemeine Baum-Wartung.

Es ist der Baum ein solches Gewächs / welches von erster seiner Jugend an biß in sein Alter / ohne sorgsame Pfleg und Wartung nicht seyn kan.

1. **Sobald nur die Käumlein**/ von denen Kernen / aus dem zu ihrer Saat bestimmten Beth/ hervorschossen/ und ein wenig in die Höhe gekommen/ ist der Anfang derselben schon also zu machen/ daß man nachsehe / ob die Kerne zu dick aufgegangen.

In welchem Fall / etliche Käumlein müssen ausgerauffet werden/ damit eines vor dem andern/ ungehindert in die Höhe schiessen könne. Es suchet ein kluger Gärtner einen rechten tauglichen Stamm zu ziehen/ mit Verlust dreyer andern / die ihme daran hinterlich wären.

Es kan hiernächst solchen Anschüßlingen nicht schaden/ wann man ein Holtz darneben stecket/ um vor der Krüme gesichert zu seyn.

Sie wollen bey durstigem Wetter ihre Begiessung haben.

Können kein Unkraut neben sich leiden / und dere

dergleichen Dinge mehr / welche ein sorgfältiger / und fleissiger Gärtner an ihnen zu thun / vor nöthig befinden wird.

2. **Bald nach ihrer Beimpffung** / ist fleissig Achtung zu geben/ daß so wol an denen Stämmen nichts wildes/ als auch an denen Pfropff-Reisern nichts unnützliches anwachse: Angesehen die Setzlinge immer einige grünende Augen / daraus darnach Zweige würden / hervor treiben / an denen Zweigen aber auch zu viel Aestlein wachsen dürfften.

Dahero muß man etliche Jahr nacheinander alle unnütze und geringe Zweige im Martio oder Aprill/ im abnehmenden Mond / abschneiden / und nur ein zwey oder drey am Gipffel stehen lassen. Wann sie nun einen guten starcken und hohen Stamm bekommen/ kan man zulassen / daß sie sich ausbreiten; Auch so ein Bäumlein gar zu hoch / gleichwie eine Spißruth schossen wollte / den Gipfel etwas abstutzen/ damit es eine hübsche Form bekomme.

Ja ich will sagen / diese Arbeit des Abschneidens / derer unnützlichen Wasser-Schossen oder unnöthigen Aestlein / müsse alle Jahr so lang der Baum stehe/ getrieben werden / damit die auch am Stamme/ oder zu Anfang derer dicken Aesten hervorschiessende junge Sprossen/ denen entlegenern Zweiglein den Saffts-Zugang nicht so sehr benehmen/ daß sie verdorren müssen.

3. **Das an denen Bäumen befindliche Moß**/unter welchem die Rinde gern schwach/ oder durch das allzuviele Wasser/welches es bey dem Regen-Wetter in sich schlucket und behält / gar faul wird/ muß gelind weggenommen werden/doch nicht so wol im oder vor dem Winter als im Frühling.

4. **Bey alten Bäumen** müssen die dürre Aeste wol ausgehauen seyn / bald nach dem Winter und wo grosse Aeste abzunehmen wären/ müste man ein Brettlein darauf nageln/ damit der Regen nicht eindringe und Fäulung zuwegen bringe; Da hergegen bey kleinen Aesten **und jungen Bäumlein**/ welche biß einen Fingers breite Verletzung bekommen/ werden mit Baumwachs verstrichen.

5. **Im Herbst pflegt man** um die Bäume herum die Erde zwey Schuh breit zu eröffnen: Und so der Grund mager/ mit abgefaultem kurtzem Mist zu vermischen / und wiederum zu bedecken / auf daß die Winter-Feuchtigkeit mit der Dunge die Wurtzel erfrische. Diese Arbeit geschichet nicht alle Jahr.

6. **Im Frühling muß** man die alte Rinden von den grossen Bäumen/ mit einem Schab-Eisen abschaben/ doch also / daß man nicht / durch die lebendige oder frische Rinde durch kratze / noch dadurch dem Baum sehr viel schade.

7. **Unterstüget werden die Bäume**/ wenn vielleicht die Aeste unter sich wachsen wollen/ welches ein fleissig- nach seinen Bäumen sehender Hauswirth bald inne werden wird/ dahero/ macht er dem jungen Baum durch Stangen an denen Seiten/ da ers nöthig hat / eine Hälmuß / daran die krumeilende Aestlein fein angebunden / und in der Höhe erhalten werden. Sind es aber alte Bäume / so gehöret ein starcker Pfahl / oder gar ein Balcken dazu. Insonderheit pflegt man die Bäume zu stützen/ wann sie sich mit dem Obst dergestalt beladen/ daß die Aeste sich beugen/ und zu besorgen ist / sie dürfften in der Mitte abbrechen / oder sich aus dem Stamm oder Gelencke ausreissen. In welchem Fall der Gärtner ihme mit so viel Stangen muß zu Hülffe kommen/ als er meint / daß dem Baum die Last erträglich seye.

8. **Die Rauppen** / sind dem Baum ein so schädliches Ungeziefer/ daß ein Baum-Gärtner ja nicht zugeben soll / daß sie Wohnung darauf machen: Dann sie befressen nicht nur die Blätter also/ daß/ wann sie sonderlich in grosser Menge daran hängen / der Baum nicht anders aussiehet/ als hatte er keinen Trieb gehabt / oder daß man meint/ es wäre noch Winter / sondern sie schaden ihm auch auf das künfftige Jahr/ indem ein solcher benagte Baum öffters gar nicht fort will. Es kriechen diese verderbliche Thiere von der Erden auf die Bäume/ und da ist ihre Vertreibung leicht / wo aber ein Mehlthau zum Nestermachen Hülffe thäte / ist ihre Ausrottung viel schwehrer. An jungen Bäumen zumahl/ deren zarte Blätter und Schosse bald also aufgefressen sind/ daß sie aussehen / als wären sie gesengt und verbrent worden.

Dieses Ungeziefer von den Bäumen zu bringen/ giebt Herr Bechers kluger Hausvatter unterschiedliche Mittel an die Hand. 1. Man solle suchen bey Zeiten ihre Nester weg thun/ verbrennen/ oder vertretten/ und damit solle man schon im December anfangen/ und in Januario und Februario continuiren / dann da sind sie noch in ihren Nestern/ so bald sie aber die Frühlings-Wärme fühlen / kriechen sie aus und sind überall auf dem gantzen Baum. Falls nun dieses geschehe/so solle man 2. Stroh/ Horn oder Schwefel unter den Baum anzünden. Durch solches beräuchern fallen sie ab. 3. Man solle Asche von Wermuth ins Wasser thun/ 3. Tag umrühren und den Baum damit bestreichen.

So ist auch bekandt / daß Asche von Feigen-Blättern an die Baum-Wurtzel geschüttet/ die Rauppen vertreibe.

Man nimmt auch Färber-Röthe/ weichet sie 10. Tag in Wasser / und besprenget die Bäume mit diesem Wasser/ das tödtet dieselbe.

9. **Die Ameisen** / fügen sonderlich jungen Bäumlein / und der süssen Stein-Frucht viel Schaden zu / daran sie zu hindern / pflegt man um den Stamm ein wenig in Wagenschmier getunckte Baumwolle zu hefften/ in welche sie lauffen/ verwicklen und kleben bleiben oder bey dessen Geruch zurück lauffen.

10. **So schaden ihnen auch die Schnecken**/ welche fleissig wegzunehmen / und in einem Gefäß/ darein man sie gesammlet aus dem Garten zu schaffen.

11. **Aepffel-Bäume** muß man nicht so sehr ins Holtz wachsen / noch zu waldig werden lassen; Es gehet ihnen sonst an der Frucht ab. Becher.

12. **Wann ein Feigenbaum** in den ersten 3. Jahren vor dem Neuen Jahrs-Tag biß auf die Wurtzel entblösset und hernach zu Ausgang des Januarii / das aufgeworffene Erdreich hinwiederum mit gutem darunter gemischtem Grunde auf die Wurtzel geworffen wird/ auch wann man den Boden um den Stamm fein rein hält/ den Baum fleis-

sig

sig behauet/ den Grund alle 2. Jahr in Anfang des Winters umhacket / so trägt er wohlgeschmacke und langwierige Früchte. Becher.

13. Will man Anfangs zwischen der Bäume Reyhen / weil sie noch jung sind/ ackern und den Boden besaen lassen/ so nehme man Habern und Waitz / wiewol solches schlechten Vortheil giebt. Saffran / solle am allerliebsten darein gepflantzet werden / weil er nicht achtet/ ob er schon niedergetretten wird/ oder allerhand Ruben/ weil die Umgrabung des Gartens den Bäumen nützlich / und sonderlich die Ruben bald ausgenommen werden/ mithin den Winter über nicht im Felde bleiben. Doch mit dem Anhang/ daß wo ein Hauswirth nöthig hat/ daß das Garten-Feld geackert und besäet werde / man den Pflug sacht einsencken müsse / damit die Wurtzel nicht beleidiget/ noch auch sonst/ weder durch unvorsichtige Knechte / noch von denen Pflug-Rädern/ an der Rinde bey dem Umkehren/ im Auf- und Abfahren/ noch auch von denen Kummeten der Pferde / sonderlich wo die Bäume niedrig sind/ verletzet werden.

14. Alles Stein-Obst muß fleissig von denen Wurtzel-Sprossen befreyet werden; Dann diese schädliche Mit-Esser / nehmen denen Aesten die beste Nahrung.

15. Hieher gehört auch die **Hasel-Staude**/ welche alle Jahr von allem/ was an der Wurtzel stehet/ entlediget werden muß / biß auf einige Feser/ welche man zu Fortpflantzung dieses Gewächses stehen und wachsen lässet.

16. Daß das **Dungen** denen Aeckern/ Wiesen und Gärten wol bekomme / ist öffters schon gemeldet worden. Hier aber bey denen Bäumen ist diese Arbeit derselben recht sorglich zu appliciren; weil die Wurtzel mit dem Mist nicht darff berühret werden; sondern sie muß mit Erden ein wenig bedeckt bleiben. Inzwischen darff man allen bey dem Acker-Bau gut-befundenen Dung und Mist/ auch zu denen Bäumen legen.

17. Das Begiessen ist nicht weniger nöthig: Dann gleichwie durch den Regen das Saltz der Erden aufgelöst und tüchtig gemacht wird / vermög der brennenden Sonnen-Wärme/ daß die Wurtzel dasselbe an sich nehmen / sich selbst stärcken/ und das übrige denen Aesten zusenden kan: Also muß das Gieß-Wasser den Abgang des Regenwassers ersetzen/ und dessen Stelle vertretten. Zuförderst aber muß dieses Begiessen geschehen/ wo man junge Pelzer hat. Wobey in Obacht zu nehmen/ daß nicht die Stämme/ sondern nur die Erde über den Wurtzeln begossen werde: Am besten ists/ man mache kleine Gräblein um jeden Stamm/ damit die Feuchtigkeit gemach auf die Wurtzel komme. Diese Gräblein werden auch den Nutzen bringen / daß das Ungeziefer dadurch in etwas abgehalten wird/ zum Stamm zu eilen.

18. **Von Wurtzel-Sprossen / von dürren Zacken**/ die denen Bäumen den Safft entziehen und ihr Wachsthum hemmen; **Von tieffwurtzlenden Kraut und Graß** / sind die Bäume auch sorgfaltig zu befreyen: Dann diese entziehen den obersten Safft der Erden / hintern das Eintringen der Feuchtigkeit und des Regens / sind dabey dem Baum eine schlechte Zierde.

19. **Dünne Strämme eines Baums** / sonderlich wann sie noch jung sind/ können durch einen zwey oder drey Schnitte / von oben biß unten hin/ mit einem Messer zur Dicke kommen / nur daß die Rinde und nicht der Stamm den Schnitt fühle.

20. **Bäume/ die nicht recht fort wollen**/ muß man mit faulem Wasser aus Teichen oder Mist-Pfützen begiessen. Oder im Herbste biß an die Wurtzel entblösen und gute Erde oder Mist darauf legen / welches dann durch den Regen den Baum wol erquicket.

21. **Wo zu viel Früchte an einem Baum bleiben**/ nach der Blüthe und Verlauff einiger Zeit/ so kan man den dritten Theil davon herunter brechen; dann was dem Gärtner an der Menge der Frucht / durch das abnehmen weggehet / das kommt wieder durch die Grösse und Schönheit der Früchte. Oder man unterstützet sie / wie gesagt worden.

22. **Wilde Strämme**/ welche nach der Versetzung nicht recht anschlagen wollen/ versetze man noch einmal/ dieses wird machen/ daß sie eher herfür gehen.

23. **Quitten-Bäume** / müssen im 4. oder 5ten Jahr/ oder nachdem das Land ist / alle drey Jahr/ untenher entblöset/ gesäubert / und sodann gedünget werden. Zu dürren Zeiten werden sie durchs Begiessen vom Verderben errettet.

24. **Pflaumen-Bäume**/ vertragen keinen Mist; sie schlagen zwar nicht übel dadurch fort / die Früchte aber werden wurmig und abfällig / vielmehr ist ihnen durch das Aufgraben gerathen / weil auch dergleichen Bäume bald heßlich und räudig werden/ wann das Hertz veraltet und die Bäume lang gestanden sind / derowegen man auf junge Nach-Pflantzen bedacht seyn muß.

25. **Pfirsing-Bäume** währen gleichfalls nit lange/ und sind immerzu Junge anzubauen.

26. **Junge Bäume und zarte Pelzer** müssen alle Winter vor andringender Kälte/ und auch vor dem Benagen der Haasen mit Stroh gesichert werden/ also daß mans um den Stamm her nicht nur dick genug bestelle / sondern auch durch ein Band fest zusammen halte/ damit so wol die Fröste als auch die Thiere desto besser abgehalten werden.

27. Man glaubt/ es helffe sehr viel zur Dauerhafftigkeit eines jungen Baums / wann man ihm **die erste Blüthe offtermal abbricht** / oder zum wenigsten **durchbricht** / also daß ihme nur etliche gelassen werden/ zu sehen/ was der Geschmack der Frucht ist. Weil dieser Safft / der nothwendig in diese gehen müste zu Stärckung des Baums selbst angewendet werden kan.

28. **Alte Bäume** / deren Aeste schwach worden/ und dem Verdorren nahe gekommen / werden durch das Abschneiden / oder **Stutzen** derselben wieder jung gemacht. Diese Arbeit scheinet bey dem ersten Ansehen/ vergebens zu seyn; Allein was der Jard. fol. davon sagt/ ist würdig allhie in einem kurtzen Begriff gelesen zu werden. Ein Baum hat allerhand Wurtzeln/ grosse / starcke / mittelmässige / auch gantz kleine / welche sonsten Fasen / Zasern oder auch Haare genennet werden. Ehe der Baum matt und welck worden/ kanten die grösten Wurtzeln das meiste thun/ und dem Baume mehr

Safft

Safft anschaffen / als keine von den andern; Nachdem sie aber alt worden/ und untüchtig/so viel Safft anzuschaffen / als die Aeste vonnöther haben/ so ists kein Wunder/ daß die Zweige matt und krafftlos werden müssen / weil ihnen die Nahrung nicht mehr so reichlich zugesandt wird. Dahero nichts zu thun ist / als daß man sie köpffe oder stutze / das ist/ keinen Ast länger lassen / als etwa eine halbe Elle vom Stamm. Das wird verursachen/ daß frische Aeste daraus wachsen. Und obwol die Schale oder Rinde wegen ihres Alters und Härte schwehrlich durchdrungen wird; So ist doch zu wissen / daß die mittelmässige Wurtzeln des Baums nunmehro das beste thun müssen. Der Natur ihre Verrichtung ist in diesem Stuck recht wunderlam / der Safft der Erden steiget in die Höhe des Baums / so bald die Erde warm worden; Nun findet er allhie Verhinderung / weil er nicht in solcher Menge vorhanden / die Schale/ die dick ist/ zu durchdringen / sonderlich da der Anzug der safft-begierigen Aeste nicht mehr vorhanden; da werden indessen die mittelmässigen Wurtzeln immer grösser und länger / stärcken sich auch mehr und mehr/ diese fangen an den Erd-Safft häuffiger an sich zu ziehen/ und solche den kleinen anwachsenden Aesten darzureichen / diese ziehen solchen je mehr und mehr an sich / so daß er den Stamm hinan steiget / und also den Baum verjünget.

Dieses beweiset gedachter **einsame Gärtner**/ mit einer selbst-gethanen Probe an einem Baum/ welcher wol mehr als 50. Jahr gestanden und veraltet: Hernach aber auf erzehlte Weise mit solchem Vortheil / wieder wol angewachsen / und feine reichliche Früchte getragen.

29. Wann man junge Bäume im Febr. im letzten Viertel fortsetzet / so soll **das Obst wehrhafftig seyn und nicht leichtlich wurmstichicht werden**; wiewol es kleinwüchsig zu werden pfleget. Becher.

30. Wenn **ein Birn-Baum steinicht Obst trägt**/ so soll man den Baum aufdecken und gantzer 15. Tage die Wurtzeln mit alten Weintrüsen begiessen und beschneiden. idem.

31. Will man/ daß **die Bäume wohl blühen und die Blüthe behalten** / so muß man im December und im Februario die Wurtzel entblössen/ Wasser darauf leiten und also befrieren lassen. Im Mertzen aber wieder zumachen/ und mit gutem Mist belegen. idem.

32. **Wo etwan** durch Unfall oder Alter/ **ein oder andere Baum verdorben und abgestanden wäre**/ muß man alsobald einen neuen an dessen Stelle setzen / wann nemlich alle Bäume noch jung sind / oder eine mittelmässige Grösse haben; Inzwischen wo die Bäume schon ziemlich hoch worden / wäre es wider den Wohlstand / einen jungen in die Reyhe zu setzen / welcher auch deswegen schlecht anwachsen würde / weil ihm obenher der allzeitige Schatten der benachbarten Bäume: untenher aber/ der von anliegenden Wurtzeln ausgesogene Boden daran grosse Hindernuß brächten.

33. **Bäume die gar zu gail sind** / daß sie die Früchte nicht behalten / solle man aufgraben/ die Wurtzeln spalten/ und einen Keil darein stecken/ damit der überflüssige Safft sich verlauffen könne.

Wir bemercken aber auch

2. Die ausserordentlich-zufällige Wartung der Bäume.

1. **WAnn die alte grobe Rinden sich von Stamm loß schälet** / wie an denen grossen Birn-Bäumen zu geschehen pflegt/ obschon die junge Rinden drunter vollkommen gantz ist / muß man solche / wann sie herfür stehet/ nichts destoweniger mit dem Baumschaber bey feuchtem Gewitter/ mit glimpfflicher Bescheidenheit abraumen und wegbringen/ sonsten nisten Ohrholen/ Würm und anders Ungeziefer hinein / greiffen die zarte junge darunter wachsende Rinden an/ und verderben folgends den gantzen Baum / welches man dergestalt mit einem kleinen Fleiß kan verhüten: diß muß zum ersten auswärts vorgenommen werden. Wann aber ein Baum schon an der Rinden beschädigt / und faul ist/ so mach einen Anstrich von Kälberblut/ Leim und Kühmist/ und im abnehmenden Monden bestreiche damit den Baum.

2. Wann ein Baum Wassersüchtig worden/ oder an den Blättern vor der Zeit gelb und abstechende Farben zerweist/ so etliche die Gelbsucht nennen: da ist gewiß eine magere Erden / mit Beyfügung einer fetten / und ein geiler Grund/ mit einer ringen Erden zu temperiren.

3. Es wird gefragt / ob man Schnee unten an die Bäume legen solle / weil der Bäumen mehrmahlen widrige Zufälle zugezogen werden. Und wird geantwortet/ man müsse des Landes wol kündig seyn / und den Grund-Boden wol kennen. Zum Exempel zu solchem Boden schicket er sich nit/ welcher mehr feuchte als trocken ist / dieweil er keiner Feuchtigkeit im Winter vonnöthen hat. Hingegen geringes Land / welches noch darzu hitzig ist/ dieses bedarff der Feuchtigkeit des Winters / da ist es gut/ daß der Schnee in die Erden dringe/ dann weil er voller Salpeter-Geist ist / und gar langsam an den Bäumen zergehet / so verbessert er die Erde um ein Gutes / giebet den Wurtzeln häuffigere Nahrung/ und folglich mehr Krafft zum Wachsthum / so daß die Bäume im Früh-Jahre nach Hertzens Lust ausschlagen. Es ist dieses nicht unglaublich / wiewol es etwas ausserordentliches und eine Wartung ist/ deren man selten kündig. Inzwischen ist doch zu rathen/ daß man bey letztbesagter Grund-Art den Schnee zusammen sammle und an die Bäume lege / man wird sich bey dieser Sorgfalt nicht übel befinden.

4. Das Ungewitter beschädiget die Bäume auf mancherley Art / und sind diesem Unglück zum öfftern die schönsten Bäume unterworffen / so gar daß nicht allemal Hülffe zu thun. Bey einem vom Wind umgerissenen Baum hat man zu sehen / ob die Wurtzlen kurtz am Stamm abgerissen / welchenfalls die Wieder-Einsetzung mißlich/ sind aber viele Wurtzel mit der Erden in die Höhe geworffen / hat man nicht Ursach alle Hoffnung fallen zu lassen.

5. **Es trägt sich offt zu / daß ein Baum den Wurm oder Brand bekommet**; Dieses geschicht aber gemeiniglich aus dreyerley Ursachen. Erstlich aus überflüssiger Feuchtigkeit / welche durch

Ent-

Entzündung des Saffts zwischen Holtz und Rinden erstickt/ und alsdann die Rinde erhebet/ brandig und dürr macht. Zum andern/ wann ein Baum mit einem Brand-Messer beschnitten / oder geprosset wird. Und dann drittens / wann derselbige in einem widrigen Zeichen/ als im Krebs und Scorpion versetzt oder gepfropffet / oder aber in solchem Zeichen beschnitten wird. Den kommt man also zu Hülff: Man nimmt Rind-Mist/ der noch frisch ist/ vermenget solchen mit Laimen / bestreichet den schadhafften Ort mit dieser Massa allenthalben/ und umwickelts mit einem alten Hader; Wofern aber der Brand überhand genommen/ so ist das erste Mittel/ man behaue den Baum an allen Aesten / und pfropffe andere Reisser darauf. So aber der Brand nicht allzusehr eingerissen/kan man selbigen mit einem Baum-Messer biß auf das lebendige Holtz hinweg schneiden/ also daß nichts vom Brandigen bleibe / und alsdann mit oberwehnter Massa beschmieren und umbinden/ so wird dem Baum geholffen.

6. **Wann der Baum zu viel aufwallenden Safft hat** so muß man im Aprill oder Majo gegen Abend in dem Vollmond denselben solcher Gestalt schreptffen. Man macht mit einem spitzigen Pfropff-oder Baum-Messer / wann der Baum noch klein/ 2. Riß/ von denen Aesten biß auf die Erde am Stamm herab. Jedoch nicht so tief/ biß aufs Holtz; sondern kaum durch die Rinden. Auch daß die Rinden nicht überzwerch/ sondern neben einander herunter gehen / und müssen solche gegen Nord-Ost / das ist zwischen Mitternacht und Morgen / in den Stamm gemacht werden. An einem grossen Stamm kan man an bemeldter Seiten 4. solche Riß herab machen; Dann dadurch begibt sich die Rinde auseinander/ der Safft bekommt Lufft / vertrocknet/ und der Stamm gewinnet daselbst eine neue Rinde. Diese Arbeit soll verrichtet werden/ wann der Mond im Krebs oder Scorpion laufft.

7. **Erkranckte Quitten-Bäume** / werden gerettet/ so man Oeltrüsen unter gleich so viel Wasser thut / solches wol vermischt und hernach an die Wurtzel giesset. Oder/ man vermischt ungelöschten Kalch mit Kreiden und Wasser/ beschmieret hernach den Stamm des Baums darmit.

8. **Wann ein Pfirsing-Baum** abzunehmen scheinet / so muß man Hefen von altem Wein mit Wasser vermischen und daran giessen / damit anhalten / und dem Baum Schatten zuwenden/ falls er von der Sonnen-Hitze etwas litte.

9. **Der Mespel-Baum** wird gemeiniglich / wann er alt wird/ von sehr grossen Würmen häuffig verfehrt und geplaget. Man kan sie aber mit einem ehrnen Griffel ausführen/ wie auch mit Oeltrüsen oder altem Horn / oder auch ungelöschtem Kalch übergiessen/ jedoch mit Maß / sonst würde solches Giessen dem Baum schädlich seyn. Hierzu ist auch das Wasser von gesottenen Feigbohnen gut.

10. **Wann sonsten an Stamm und Aesten des Baums** / Benagungen vom Wild / von Thieren / oder Verletzung durch Stechen oder Hauen/ oder auch durch Wind und ungestümme Witterung geschiehet/ so muß man die Wunde/ wie gesagt / mit Leimen und vermischten Kühmist verschmieren; Doch wird folgende **Salbe zu allerley Schäden der Bäume** nicht böß seyn.

Es ist bekandt / daß das Wachs gut ist / für die Nässe und Fäule der Bäume. Daß Gloriet das Wachs zäh und lind mache/ daß es starck anklebe; Mirobalani Citrini vertreiben die bösen Feuchtigkeiten / das Saltz heyle / Honig mache den Baum süß / heile den Krebs und lindere; Das Unschlit mache die Materie zu einer Salbe / und weisser Weyhrauch erhalte das Holtz / daß es nicht wurmicht wird. Wo nun diese Stücke ineinander vermischet an die Baum-Wunde kommen/ so kan man nichts bessers gebrauchen. Man nehme dann Wachs 3. Pfund. Gloriet 2. Pfund/ Mirobalani Citrini ein ½. Pf. Honig / eben so viel / weissen Weyhrauch/ halb so viel als Gloriet / Saltz eine Handvoll/ Schwefel für zwey Groschen/ Kindern Unschlit 1. Pfund / die flüssige Dinge/ Wachs Gloriet / Unschlitt und Honig / lasse man auf einer Glut in einem gegläsien Hafen wohl zergehen / die andern Stücke aber zerstosse man eines nach dem andern gantz rein / und rühre ein jegliches Pulver in das Wachs / und die andere Materie/die zerlassen ist/ und lasse es eine halbe Stunde wol sieden / unter anhaltendem Umrühren / daß er am Boden nicht anbrenne/ anbey aber sich wol vermenge. Das lasse man im Hafen also stehen / biß sich das Dicke auf den Boden wieder gesetzt/ hernach seyhe mans in ein anderes Geschirr / darinnen es erharten/ und sich heilsamlich gebrauchen lassen wird.

Der Schwefel / welcher in diese Baum-Salbe kommt/ hält die Bienen ab/ daß sie / ihrer Gewohnheit nach / dieselbe nicht wegtragen mögen. Man sollte zu allem Baum- und Peltz-Wachs/ ein wenig Schwefel kommen lassen.

13. **Den Wurm zu vertreiben** / nimmt man heissen Küh- oder Ochsenmist / vermischet selbigen mit Laimen / und ein wenig ungelöschtem Kalch/ bestreichet damit den Schaden/ und umwickels mit einem Hadern / so erstickt der Wurm darunter/ und dem Baum wächst eine neue Rinde. Oder/

Die Würme von denen Bäumen zu vertreiben/ nimmt man Pfeffer/ Lorbeer und Myrthen/ eines so viel als des andern. Dieses insgesamt stosset man klein / mischet es durcheinander / und vermengts mit gutem Wein / bohret hernach ein Loch mit einem kleinen Bohrer in den Stamm des Baums/ unten gegen der Erden/biß auf den Kern/ giesset das vorige zubereitete hinein / und machet mit einem Hagedorn-Keul das Loch zu/ so sterben die Würm davon/ die sich in die Rinde versteckt haben. Dieses pflegt man gemeiniglich im Aprill oder May zu practiciren.

Ferner wird vorgeschrieben / wann die Bäume **wurmstichich** sind / so/ daß der Baum von den Würmern grossen Schaden leidet / solle man ihme also helffen: Zerreibe Leimische Erde (Terram sigillatam) und wilden Wohlgemuth im Wasser/ und beschmiere mit diesem vermischten Safft die Wurtzeln / oder pflantze Meer-Zwiebel umher. Wann man aber Tannen-Pflöcklein um den Baum schläget/ so werden die Würme ausdorren und abfallen.

Säumist mit Wein vermengt / wird einen Baum auch von Würmern befreyen / wann man

ihn nur offt um den Baum wirfft/ wie auch die offt daran geschüttete Ochsen-Galle / dann auf solche Weise er weder zeitlich veralten / noch von Würmern Anstoß leiden wird.

Der Apffel-Baum wird unter allen andern Bäumen am meisten von den Würmern benaget/ von dieser Beschwehrung aber wird er am besten befreyet seyn / wann man Meer-Zwiebeln darum pflantzet. Hat aber ein solcher Baum / die Würmer erblich bekommen / so können solche mit Ochsen-Gall / oder Säumist / darunter Menschen-Harn gemischet worden/ an die Wurtzel gegossen/ am besten vertrieben werden. Wollten sie aber dennoch anhalten / so muß man die Rinde mit einem kupfernen Nagel oder Griffel graben / oder mit einem Messer ritzen/ biß die Würmer darvon getroffen/ abfallen und vertrieben werden/ den verletzten Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühmist überschmieren.

12. Allhier ist zum Beschluß noch übrig zu erinnern / wie man denen Bäumen die Unfruchtbarkeit benehmen solle / und dieses geschiehet auf folgende Weise: Wann es ein alter Baum/ so raumet man zu der Hertz-Wurtzel / befindet man dieselbige noch frisch / so spaltet man sie mit einem eisernen Keil / stecket hernach an dessen Stell einen Höltzernen darein / lässet denselbigen darinnen stecken/ so bekommt der Baum wieder Lufft/ und wird fruchtbar. Wann aber die Wurtzel faulet / so schneidet man die Fäule biß aufs Frische hinweg / und füllet die Lucke oder Loch mit guter Erde wieder zu. Ist es aber ein junger Baum / so schneidet man ihn ab/ und pfropffet ihn aufs neue.

Dieses ist / was vermuthlich an denen Bäumen zu heilen und zu warten ist; Es können sich aber dannoch viele andere Zufälle ereignen/ die man zum voraus nicht sehen / noch zulängliche Hülffs-Mittel zu Abhelffung derselben vorschreiben kan. Ein sorgfältiger Baum-Gärtner gehet fleissig nach und betrachtet seine Bäume/ ja so es nöthig / so besteiget er dieselbe/ um zu sehen / wie die Stamm-Aeste/Zweige und Laub beschaffen; und so er findet/daß einige Beschädigung vorgegangen/ wird ihme (falls es ein Schaden wäre/ vor welchen allhie kein Mittel angezeiget worden) wird seiner Kunst überlassen/ dasjenige zu gebrauchen/ was ihme Baum-Wissenschafft und Übung an die Hand geben werden.

Künste/die Früchten im Baum Garten zu vergrössern und wolgeschmacker zu machen.

Es mangelt auch bey dem Baum-Garten nicht an Künsten / die Früchten theils gröser zu machen/ theils ihren natürlichen Geschmack zu verbessern. Wem solches zu thun beliebt wisse/ daß /

1. **Wer schöne und grosse Kirschen zeugen will/** müsse die Kirsch-Bäume zum öfftern beschneiden und wol reinigen lassen/ so wird er deren ungewöhnliche Grösse mercklich verspühren. **Frühzeitige Kirschen aber herzutreiben** / wird gesagt / man solle/ so der Baum blühet/ ungelöschten Kalch um seine Wurtzel schütten / oder warmes Wasser zum öfftern daran giessen; wobey aber dieses zu mercken / daß solches / wann es mehrmahlen geschiehet / der Baum dadurch so grossen Schaden leidet/ daß er manchmal bald hernach verdoret.

2. **Wann ein Baum rothe Früchte tragen soll/** Z. E. Wann ein Birn-Baum auf einen Maulbeer-Baum gepfropffet wird / so träget er rothe Birn.

3. **Will man wolschmeckende Früchte haben** / so öffne man den Stamm / nehme das Marck daraus/ und fülle den ledigen Platz mit Aromatischen Dingen / binde denn das offene fest wieder zu / und beklebe es mit Topf-Erde:

4. **Will man süsse Aepffel haben** / so begiesse man die Wurtzel mit Urin/ mit Wein-Hefen/ und Ziegen-Mist vermenget.

5. **Schöne rothe Pfirsinge zu zeugen/** wird gerathen / man solle die Pfirsing-Steine nehmen/ wann man sie gesetzt hat / nach sieben Tagen/ aus dem Grund der Erden / die Schale subtil öffnen / Mennig / Zinober / Kugellack / oder dergleichen rothe Farb hinein thun / es sodann in Papier wicklen und wiederum vergraben. Diß solle auch geschehen / wann man grosse Pfirsinge auf rothe Rosen-Stöck/ oder Mandel-Bäume pelzet.

6. **Nüsse ohne Schalen zu zeugen** / muß man Kernlein aus den Nüssen nehmen/ welche gantz gut sind/ in Baumwollen wicklen / oder in Wein- oder Ahorn-Blätter / damit sie die Ameisen nicht befressen / und setze sie also eingehüllet in gute Erde/ die Nuß-Stauden/ die sodann daraus wachsen/ bringen Nüsse ohne Schalen. Uberhaupt wird von denen schalichten Früchten gelehret/ daß / so man öffters Aschen / umher zu den Stämmen schütten lässet/ sie weiche / dünnhäutig- oder schalichte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

7. **Wann man Pflaumen** auf einen Nußbaum pfropffet / so siehet die Rinde auswendig den Nüssen gleich/ inwendig aber sind sie Pflaumen.

8. **Wollet ihr deren von allerley Sorten den gantzen Sommer biß um Allerheiligen haben/** so sollet ihr allerley Arten Pflaumen auf einen Maulbeer- oder Kirschen-Baum pfropfen.

9. **Sehr grosse Quitten zu zeugen** / beuge einen Zweig/ da der Quitten-Apffel anhänget/ in einen Topff mit Erdreich / und lasse den Apffel darinnen wachsen / so wird er groß.

10. **Will man Hönig-süsse Mespelen haben** / so soll man sie auf eine Muscat-Rosenstauden Zweigen / zuvor aber die Pfropf-Zweige in Hönig netzen.

11. **Wer zweyerley Frucht auf einen Baum zu pfropffen kein Bedencken hat** / als/ einen Baum/der zugleich Aepffel und Rosen bringe / zu machen/ oder einem Kirschbaum/der zugleich Wein-Trauben trage / oder gar eine gedoppelte Frucht-Art / als Pfirsing-Aepffel oder Aepffel-Pfirsing/ auf einen Stamm zu erzwingen / der lerne diese Künste aus dem curiösen Künstler.

p. 217.

Das Sechste Capitel.

Von denen Zwerg- oder Busch-Bäumen/ und wie mit denselben umzugehen.

DJe Zwergbäume sind eine Geburt nachsinnlicher Garten-Liebhaber / welche / nachdem sie gewust/ daß wie die Art der Frucht von den Pfropffreisern/ also die Grösse der Aeste/ von dem Stamm herkomme/ büschige Wildlinge gezähmet / welche ihre Busch-Natur behalten/ daß sie ihre Frucht nur Busch-hoch von der Erden getrieben / mithin der Erfindung der Zwerg-Bäumen / den ersten Weg gemacht. Dieses bestättiget Bechers kluger Haus-Vatter, welcher p. 97. lehret: Daß wo man auf Quitten-Stämme impffe / die Aepffel- und Birn-Bäume/ so niedrig bleiben/ daß ihre Frucht / auch die Kinder abbrechen/ und ihre Freude daran haben können.

Diese Erfindung hat den Gärten keine schlechte Zierde / und dem Haushalten nicht geringen Nutzen zugewandt: Angesehen ein Buschbaum in einem Bethe wol stehet/ und sich besser verinteressirt/ als eine Johannisbeer- oder andere Stauden.

Was die Kunst/ dieselbe geschwind zu zeugen/ und nützlich zu pflegen / anbetrifft / so haben die Zwerg-Bäume in Ansehung der Bezähmung und Wartung das meiste mit den bißher erzehlten hochschiessenden Bäumen gemein. Dahero nur das/ was insbesondre bey dem Bauen derselben in Acht zu nehmen/ allhier zu sagen/ nöthig ist. Da sind zwey Dinge.

1. Der Zwerg-Bäume Gelender.

ZWerg-Bäume haben in Ansehung ihrer Pflantz-Forme zweyerley Nahmen. Wann sie frey in einem Lande angebauet werden / so kommt ihnen der Nahme Buschbäume zu/ wo sie aber der Gärtner an ein Gelender oder Mauer anhefftet/ so werden sie öffters Spalier-Bäume genennet. Beyde haben im Haubtwerck einerley Wartung und Pflege. Und das Belieben des Hauswirths/ macht diesen Unterschied unter ihnen/ daß jener einige / als wie andere Bäume da stehen/ einige als Kelch sich präsentiren/ einige wieder eine andere Figur zeigen: diese aber einem Zaun gleich/ an ein Gehält gebogen / und dann angebunden werden. Diese letzte Art / sonderlich so die Bäume an einer Wand gepflantzet werden/ wird deswegen vor die beste und nützlichste gehalten / weil die an die Mauer geworffene Sonnen-Hitz zuruck auf das Gewächs fallen / mithin dem Baum zum wachsen beförderlich / und der Frucht zu vieler Vergrösserung und Zeitigung nützlich seyn muß.

1. Was wir ein Gelender nennen / ist leicht zu sehen / nemlich ein Gerüst / welches ein aus etlichen Reyhen-weiß eingesetzten / und mit Latten also beschlagenen Pfählen/ daß man die Zweige daran anhefften könne / bestehet. Es haben zwar manche diese Gelender also angelegt/ daß sie um ein grosses Beth herum ein Viereck machen / oder in einer Reyhe längst daran frey hinstehen/ welches auch eines jeden Belieben überlassen wird / doch wo es seyn kan/ solle das Gehälte an einer Wand stehen. Die Verfertigung dessen/ ist gemeiniglich diese: Man setzet 5. 6. 7. auch mehr Zoll dicke/ viereckichte/ eichene Pfähle längst einer Mauer in den Erdboden/ jeden 3. biß 4. Schuh von dem andern/ und beschläget sie mit Latten / jede einen Schuh von der andern / nach Gelegenheit des Ortes kan man mehr zugeben. Wann man so viel Latten hat/ als rund um die Wand nötig möchten/ und so lässet man sie von einem Zimmermann zurichten/ nur daß er sie nicht zu schwach mache: Hernach müssen die Löcher 7. Zoll breit und 8. Zoll hoch seyn / sie sehen besser/ wann sie nicht recht viereckigt / sondern eine lange Vierung machen. Man verbindet sie mit einem eisernen Drat / wann man will/ und führet das Werck rund an der Wand herum also fort. Man kan auch das Gelender mit einer Oel-Farb anstreichen/ wann es fertig ist/ es wird desto länger halten.

Man hat auch Drat-Gelender / deren Verfertigung noch nicht so gar bekandt ist. Der Jard. fol. lobet sie sehr/ und sagt: Ein solches Gelender ersparet einem ein ziemliches / und ist von langer Währe. Es fällt wohl nicht so gut in die Augen/ als wie eines von Latten. Allein es hat versichert seinen Nutzen / die Bäume können wol daran gezogen werden / und die Aeste dabey doch unbeschädigt bleiben/ wie dannoch etwan ein und andere vorgeben wollen / und sagen/ der Drat zerreibe die Schale/ und zerschneide die Aeste an denen Pfersich-Bäumen/ die damit daran gezogen worden / und verderben sie endlich gar.

1. Wie ein Drat-Gelender zu machen.

GLeichwie ein verständiger Gärtner in allem seinem Pflantzen / sich nach der Weite und Umzirck seines Garten-Platzes zu richten weiß; so wird ihme leicht seyn / zu nachfolgender Vorschrifft / eines Drat-Gelenders / etwas zu setzen / oder auch daran zu thun/ was er vor gut befindet.

Gesetzt/ die Mauer oder Wand / daran jemand ein Drat-Gelender wollte machen lassen/ wäre neun Fuß hoch/ so muß er drey Reyhen Pfähle/ Höltzer/ oder auch Hacken/ auf drey Fuß weit von einander einschlagen lassen: In der Länge müssen sie 2. Fuß voneinander stehen/ und die erste Reyhe muß 8. Zoll über der Erde seyn. Auf jede Reyhe werden neun Fuß-lange Latten geleget/ so mit denen Enden zusammen stossen/ und mit dem eisernen Drat angebunden werden.

Von 6. zu 6. Ellen wird eine Latte gelegt/ die so hoch ist/ als die Mauer/ in der Höhe wird sie bey jedem Holtz oder Hacken angebunden. Die Latten werden auf die Höltzer gelegt / damit der Drat desto besser könne angezogen und mehr bevesteiget werden/ wie die an dem höltzernen Gelender / das ist 7. Zoll lang/ und 8. Zoll hoch.

Man erspahret viel dabey / theils weil die Unkosten geringer/ theils auch / weil ein Drat-Gelender weit längere Zeit dauren wird. Zumal wo man an statt der Latten eiserne Stänglein/ ungefehr so dick / als man sie zu Bett- oder Fenster-Vorhängen gebrauchet/ machen liesse.

2. Wie das Gelender nach dem Sonnen-Lager einzurichten.

ES leidet offtermals die Beschaffenheit des Gartens oder andere Umstände nicht / sich lang zu bedencken / welches Lager man dem Zwerg-Baum zuordnen solle. Und kan man nur insgemein hin sagen/ daß an der Morgen-Seiten/ das ist gegen der Sonnen Aufgang alles gar früh reiff werde / von welcher Frucht nun jemand ein Liebhaber ist / die pflantze er dahin. Dieses Lager hat nach Unterschied der Jahrs-Zeit die Sonnen von Morgen/ biß gegen 1. Uhr Nachmittag. Dieses Ubel hat das Oestliche Lager/ daß die Früchte/ so wol Stein- als Kern-Obst/ leichtlich abfallen/ wann es ansetzen will. Hie heisst es: **Wenig/ aber gut.**

Nach dieser kommt die Seite gegen Mittag/ hat die Sonne von 9. Uhr biß um 4. An diese sind Sommer-Früchte am besten zu pflantzen/ welche abgenommen werden können / ehe die Süd-Winde zu wehen anfangen.

Ferner ist das Lager gegen Abend / dieses hat die Sonne von halb zwölff Uhr und währet biß zu derselben Untergang. Diese Gegend ist denen Früchten nicht zuträglich / als wie die gegen Morgen / weil sie um 8. biß 10. Tagen später reiffen. Hingegen hat sie diesen Vortheil/ daß sie fast gar keinen Schaden vom Reiff empfindet/ als welcher zergehet/ ehe dann die Sonne darauf scheinen kan.

Diese Abend-Lage ist dem üblen Nord-Ost-Wind unterworffen / der verdirbt im Früh-Jahre die Blüte/ das Laub und zarten Triebe. Uber dieses wird sie auch den Herbst hindurch / von denen Abend-Winden hart getroffen.

Die Lage gegen Mitternacht hat zwar wenig Sonne / welches verursachet / daß das Obst viel später daran zeitiget / als an denen andern/ und bekommt nur mittelmässigen Geschmack / weil es an der Wärme Mangel leidet; doch wird es gemeiniglich schön groß/ und kan in später Zeit genossen werden.

3. Wie und welche Zwerg-Bäume ans Gelender zu setzen.

HJe ist nun die Frage/ welches besser seye / die Zwerg-Bäume an ein Gehälte oder frey ins Land zu pflantzen: Man antwortet mit Unterschied. Hochschiessende / starcktreibende Bäume / schicken sich nicht wol an Gelender / es sey dann / daß die Halt-Mauer so hoch sey/ daß man die Aeste hoch anwachsen lassen kan. Niedrig bleibende Bäume aber taugen wol dazu unter denen jungen Bäumen/ deren Früchte wir in kurtzvorhergegangenen pag. 59. & seqq. benennet haben/ sind Z. E. starck wachsend: Le Rousselet de Reims, la Bergamotte d'autome, la Virgouleuse, la Rambourg Franc. Desgleichen alle Pflaumen-Bäume/ ausgenommen die Mirabellen, und fast alle Kirsch-Bäume niederig können gehalten werden / die Reynetten. Es bleiben demnach von einer Spalier weg/ die Pflaumen und Kirsch-Bäume / und lassen Pferfingen und besagten Birn- und Aepffelbäumen den Platz/ so werden alle am besten stehen. Wiewol auch der Apffel-Baum / weil er seine Aeste rings um den Stamm stehen hat / eben so gut zu einem Bouquet gemacht wird. Kurtz zu sagen / ein jeder sehe die Gelegenheit seines Gartens vor allen Dingen wol an/ die wird ihm zeigen / ob er sich zu einem hohen / niedrigem oder gar keinem Gelender entschliessen müsse.

4. Wie und welche Zwerg-Bäume nicht ans Gelender zu setzen.

BUsch- oder Bouquet-Bäume sehen in einem freyen Bethe wol aus/ doch ist zu rathen/ daß man mehr auf den Nutzen als auf die Zierde sehe/ und lieber einen tragbaren Ast / welcher nicht allzu zierlich an dem Baum stehet / dannoch daran lasse/ als daß er unter Verlust der Frucht denselben wegschneide/ nur die eingebildte Figur völlig herzustellen. Noch weniger wolle er unter falschem glauben / daß ein Baum durch das Krumbiegen der Aeste mehr Früchte bringen müsse / die Aeste eines Baums an Reiffe durcheinander anbinden: Sonderlich wann er einen starckwachsenden Baum dazu erwehlet / hätte er lang daran zu biegen / biß er dadurch dem Baum Früchte verschaffete.

Man findet auch Gärtner/ welche ihre Bäume in allerhand Figur / in drey/ vier/ sechs Eck/ oder anderst untenher / anderst obenher haben wollen. Andere lieben die Pyramiden hoch in der Höhe; Andere lassen den Stamm eines Bouquet in der Mitten hoch wachsen/ machen 3. 4. und mehr Figuren obenher übereinander. Wieder andere machen aus einem Baum untenher ein Spalier / und obenher ein Bouquet. Und wann solches ist unter der Hoffnung/ sich Nutze.. damit zu schaffen / so betriegt man sich sehr: Angesehen man bey Wartung solcher Bäume/ und im Schneiden mehr auf die Form als die Frucht sehen muß. So wird auch bey allen erzehlten Figuren in der Mitte ein dicker Stamm müssen gezeuget werden / welcher denen Frucht-Aesten den Safft benimmt; dabey auch dieselbe der Sonnen und der Lufft beraubet / durch die viele Aeste und das inwendige Laub-Blätter des Baums/ welche / so auch eine Menge Frucht daran wäre / schlechte Zeitigung thun mögen.

5. Wie beyderley Gattung Zwerg-Bäume recht zu setzen.

MAn setze durchaus nicht Zwerg unter hoch wachsende Bäume/ also daß jezwischen zweyen Grossen/ ein Kleiner zu stehen komme; sondern gebe jedem seinen gehörigen Platz. Man sehe auch zu/ daß jeder Baum insonderheit / seine richtige Weitschafft bekomme. Da weder er weniger Früchte/ noch der Baum weniger Safft bekomme / als beyde verlangen und erfordern möchten. Diesem nach kan man auch urtheilen / wann man ein Gelender hat/ wie weit ein Baum von dem andern zu setzen/ nemlich nach der Höhe desselben; Dann so es hoch ist/ so darff man die Bäume nicht so sehr in die Länge ziehen / sondern die Aeste übersich anbinden. Ist das Gelender niedrig / so müssen die Stämme der Bäume weiter voneinander stehen / damit die Aeste an denen Latten genugsamen Platz haben / ausgebreitet zu werden. In die 16. Quartire/ in welche

der Jard. fol. seinen Frucht- und Küchen-Garten eingetheilet / fordert er 320. Zwerg-Bäume/vor dessen eine Helffte/ und vor die andere eben so viel / und auf eben diese Art eingesetzet / nur mit dem Unterschied / daß er drey Reyhen Bäume hintereinander machet/ 12. Schuh weit voneinander. Insgemein werden die Bouquet, gleich denen andern am Gelender / 10. Schuh weit voneinander.

Man setze aber diese oder auch jene Gattung Zwerg-Bäume/ so befleissige man sich gute Bäume zu bekommen/und so solches durch den Kauff geschehen muß/ so hüte man sich vor Betrug/ deme zwar schwehrlich zu entgehen. Der Gärtner sehe inzwischen auf die Wurtzel und Rinde / um zu erkennen/ auf was für einen Stamm die Pfropff-Reiser stehen. Kan er sie aber selbst zeugen/ so pfropffe er Aepffel auf niedrige Paradeiß/ Birn auf Quitten/ Abricosen/ und Pfirsing auf Pflaumen oder Mandel-Stämmlein / und nachdem er sie gepfleget biß zur Versetzung / es sey ins Beth / oder an ein Gelender/ so setze er solches nach Erkantnüß des Erdbodens/ in luckes und temperirtes / nicht zu kaltes noch zu hitziges Land/ im October oder November/ welches die rechte Versetz-Zeit ist; sollte es aber nicht seyn können/ so müste es im Früh-Jahr geschehen / mit dieser Erinnerung/ daß man das Erdreich ansehe: Dann in feuchtes/ schwehres und kaltes Land/ könte man im Martio und Aprill nichts versetzen/ weil die bald darauf kommende Wärme das einwurtzeln verhindern würde; vorher aber die Wurtzeln in allzu grosser Feuchtigkeit und Kühle des Erdbodens leichtlich erkalten/ und sodann verderben dürfften.

Er thut auch wol / so er sich allerley Sorten/ von Früchten und Spat-Obst anschaffet / damit er im Garten/ von Zeit zu Zeit/ durch schönen Anschlag und Zeitigung desselben/ sein Vergnügen / und in seinem Hauswesen allerhand Nutzens geniessen möge.

Es ist aber bey Versetzung eines Zwergbaums auf vielerley Achtung zu geben.

1. Daß man allezeit schönes Wetter erwarte / das böse Wetter taugt hieher gantz nicht. Das Land muß mittelmässig feucht seyn.

2. Die Wurtzeln/ohngefehr auf die Helffte/ desgleichen auch die Fasen dran/ müssen abgeschnitten werden/ davon aber bald ein mehrers.

3. Die Gleichheit der Reyhen / so man ins freye Land setzet/ must in Obacht genommen werden.

4. Der Schnitt am Baum muß gegen Norden gekehret/und dieses beym Setzen wol in Acht genommen werden.

5. Die Bäume müssen nicht gar tieff in die Erde kommen: Dann gesetzt / sie seyn frisch umgegraben / so wird sie sich gewiß genug setzen und senecken/ und solchergestalt wird der Baum ohngefehr einen Fuß tieff ins Erdreich zu stehen kommen: Das ist eine Haupt-Regel/ wann ein Baum wolgesetzt heissen soll.

6. Die Wurtzeln soll man überall fein wol ausbreiten/ und mit der Hand die Erde darauf legen/ damit die Holigkeit ausgefüllet werde: wann alsdann alle Wurtzeln mit der Hand/ mit Erde bedecket worden sind/ so kan man sich des Spatens/ zu des Loches Ausfüllung bedienen.

7. Das Pfropff-Reiß solle sich zum höchsten 2. oder 3. Zoll hoch über der Erden befinden: Dann wo es sollte in die Erden gerathen / würden die Bäume gewiß verderben / und im wilden ausschlagen.

Daß man / nachdem die Zwerg-Bäume versetzet / solle Mist um den Stamm legen / und ein Viereck drum herum machen / ist eine Lehre / die nicht zu jederzeit gut ist. Man hat sich nach der Beschaffenheit des Erdbodens / und der grossen Sommer-Hitze oder Kühle zu richten.

So soll man auch das erste Jahr darauf / an kein Auf- oder Umgraben des Baums gedencken; dann dadurch würden die Wurtzel gewiß verhindert/in der Erde zu fassen.

Eben dieses ist bey Versetzung der Zwergbäume / an ein Gelender zu mercken. Dieses ist besonder/ daß

1. Der Baum einen halben Fuß weit von der Mauer müsse geleget werden / damit sie einen desto bessern Grund habe mögen/oben aber soll der Baum nicht weiter von der Mauer abstehen/ als zum höchsten 3. Zoll/ damit er unten desto besser könne angebunden werden.

2. Der Schnitt am Baum / muß allemal gegen die Wand gekehret werden / und die besten Wurtzeln gegen den Gang/ damit der Baum um so viel mehr Nahrung haben möge.

Darauf folget

2. Der Zwerg-Bäume Beschneiden.

DJeses ist eine schöne/ dabey aber eine von denen schwehrsten Garten-Wissenschafften. Wer wol gelernet hat / die Aeste wegzuschneiden / weiß sich einen schönen Baum herzustellen / der Mund und Augen vergnüget. Dieses kan nicht geschehen ohne

1. Die zum Schneiden der Zwergbäume gebräuchliche Instrumenten.

DEren sind zwey. Erstlich eine Hippe oder Heppe / das ist / obenher krumm-gebogenes Garten-Messer / diese Form ist zum Baumschneiden gar bequem. Dieses Messer läst sich der Baum-Gärner groß oder klein nach seiner Hand machen/ und das Hefft also einrichten/ daß dieselbe Platz habe/ diejenige Krafft auszuüben / welche zum Abschneiden derer Aeste erfordert wird. Zum andern eine Säge/ welche ein Gelenck habe/ daß sie könne zulammen geleget und im Schubsack bey sich getragen werden. Die Klinge muß starck und von gutem Eisenzeug seyn / damit sich solche nicht beuge / auch die Zähn oder Zincken dürffen nicht gar zu genau aneinander / sondern ein wenig auswärts stehen/ damit man im Sägen / wann das Holtz grün ist/ nicht gehindert werde: wird gebrauchet an den alten starcken Aesten solche abzusegen/ man hat deren auch unterschiedlicher Gattung/ die besten sind/ die samt der Klinge und Hefft einen starcken Schuh in der Länge haben.

Ist man mit diesem Werckzeug versehen / so lernt man

2. Die bey dem Schneiden erforderliche Stellung.

WEr ein guter Reb-Mann ist/ wird gar gelehrig seyn/ in der Kunst die Zwerg-Bäume zu schneiden. Dann gleichwie dorten bey dem Weinstock/ also auch hier/ muß er mit einer Hand den Ast ein wenig unter dem Ort / da er soll abgeschnitten werden/ vest halten / und mit der andern Hand zuschneiden. Mit jener muß er deswegen zurück halten/ damit der starcke Zug / welchen diese thut / den Baum in der Erden nicht zerrütte/ oder wo er etwan noch jung und erst ein Jahr gesetzt gewesen/ gar ausreisse. Zu mehrer Sicherheit kan er mit einem Fuß an die Wurtzel tretten / so ers nöthig befindet/ damit auf einen Zug das scharffe Messer durchgehe.

Hiernechst schreitet man zur Wissenschafft selbsten/ und ist begierig zu wissen

3. Wie und was zu schneiden.

GLeichwie das Zwerg-Baum-Beschneiden/ nicht vor ein Jahr/ sondern vor alle Jahr / welche ein solcher Baum zu stehen hat/ anzusehen ist / so ist leichtlich zu schliessen/ daß man verstehen müsse/ wie von dem ersten biß zu dem letzten damit umzugehen. Das erste und vornehmste ist/ daß er wisse / was Holtz oder Frucht-Aeste seyn. Welches er hoffentlich an hohen Bäumen wird erlernet haben. Hernach muß er sehen/ wie viel Aeste der eingesetzte Baum das erste Jahr getrieben/ ob sie starck oder schwach / oben oder unten / oder ob solche auf einer oder beyden Seiten stehen/ massen ein Baum dem andern im Herauswachsen und Hervorschiessen der Aeste nicht gleich ist/ einer trägt gerne Früchte/ ein anderer will mit seinen Aesten in die Höhe / etliche wachsen breit voneinander / andere beugen sich untersich / viele haben nur ein oder zwey Holtz-Aeste auf einer Seiten/ hingegen schwach und kleine auf der andern Seiten.

Hernach richtet er sich nach seinem Absehen / und machet dem Baum / den er an ein Gelender legen will/ auf beyden Seiten taugliche Aeste / und einem Buschbaum oder Bouquet suchet er auf allen Seiten Aeste zu verschaffen.

Er siehet anfangs nicht so sehr auf die kleine Frucht-Aeste/ als auf die/ so ins Holtz schiessen/ weil diese und nicht jene den Baum machen.

Bey allem Schneiden / setzet er das Messer also an/ daß das letzte Aug des Zweigleins / auswärtig des Gelenders stehe/ mithin der zuhoffender Ast frey seye / und leichtlich könne angebunden werden.

Nun bemühet er sich alle Aeste insonderheit anzusehen/ deren sind viererley Gattungen. Holtz-Aeste / Frucht-Aeste / falsche Aeste / und dann schwache Aeste. Und das Büchlein / welches zum Titul hat: Der **wohlerfahrne Zwergbaum-Meister**/ redet davon/ nachdem dessen Autor von de Zwerg-Bäume Wurtzel gar vernünfftig raisonirt folgender massen:

Die **Ersten** / so da Holtz-Aeste genennet werden/ sind die Allergrösten an einem Baum/ welche herkommen aus vielem Safft des Baums / sintemal so derselbe nicht viel Safft hat/ so hat er auch wenig Aeste / stehen alle aufrecht/ hoch an dem Baum / und treiben mit Gewalt in die Höhe; diese Aeste haben etwas grosse Augen / stehen eng bey einander/ und diese sind es / die dem Baum eine rechte Art geben / daß solcher viel manierlicher und schöner ins Gesicht komme: dann durch diese Aeste wird die Figur des Baums gemacht und erhalten / massen solche dessen leben/ werden darum Holtz-Aeste genannt/ wie dann auch alle Frucht-Aeste aus solchen herstammen/ und in Ermanglung deren wenig Früchte zu hoffen.

Zum andern folgen die Frucht-Aeste/ diese kommen her aus vorigen Holtz-Aesten/ sind theils lange/ theils kurtze und schwache Aeste/ etliche gerad / etliche ein wenig gebogen / stehen hinein und auswärts des Baums/ doch nicht bey den Holtz-Aesten/ weil sie keine intimi zusammen / der eine treibet starck/ der andere gemach / einer sucht Holtz / der andere Frucht / und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum / sind also die besten Aeste / als von welchen die Frucht herkommt und deswegen auch Frucht-Aeste genennet werden.

Die dritten werden genannt falsche Aeste/ welche entstehen von dem überflüssigen Safft des Baums / dann so der Baum den vielen Safft nicht hat/ so wachsen auch keine dergleichen Aeste / sie haben flache Augen/ welche ziemlich weit voneinander stehen / wachsen aus dem Holtz recta in die Höhe/ sind groß wie die Holtz-Aeste/ doch stehen sie niemalen neben denenselben/ nur wo der Baum überflüssigen Safft hat / da brechen sie heraus/ tragen nicht gern Früchte/ und benehmen überdas dem Baum seinen Safft / es ist zwar ein böser und schlimmer Ast/ doch zu Zeiten sehr nützlich / wie ich solches an seinem Ort / einem jeden vor Augen mahlen will. Sie befinden sich meistens an den Bäumen/ welche schon etliche Jahre gestanden/ und starck gewachsen sind.

Es finden sich über jetzt besagte noch ander falsche Aeste/ welche das erste oder andere Jahr an die junge Bäume kommen / sehen denen Holtz-Aesten gantz ähnlich / und werden auf folgende Weise erkandt; Wann ein junger Baum seine starcke Holtz-Aeste obenher stehen hat / und unter solchen zwey oder mehr sind/ einer kleiner als der ander / dabey ein starcker/ so wäre der starcke falsch; Item so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste sind/ und über denselben die Kleine stehen / über denselben aber ein Starcker käme / so ist er ebenmässig falsch / und kommt von dem überflüssigen Safft des Baums.

Die vierdte Art der Aeste sind die schwache/ und die/ so nach denen Frucht-Aesten stehen/ haben aber nicht so viel Safft/ als diese/ daher sie schwächer / und von der Hitze am

Holtze

Holtze schwartz werden / dieser muß nicht eben hin angesehen werden: Massen derselbe gleich im Früh-Jahr/ mit den andern Aesten heraus kommt / und dieser nicht so viel Safft als der Frucht-Ast bekommt/ der nicht so viel als der falsche Ast / und also einer dem andern die Krafft benimmt / und schwächer wird. Und dieses ist der letztere / darum er auch der Schwache genennet wird.

Es finden sich ferner ohne vorher erzehlte viererley Arten der Aeste/ noch zweyerley/ die erste/ so keine rechte Frucht noch Holtz-Aeste sind/ werden gleichgültige Aeste genennt/ das ist/ sie sind zu starck zu einem Frucht- und zu schwach zu einem Holtz-Ast / stehen nicht an dem Ort/ wo die Holtz-Aeste sind/ sondern unter denselben/ haben mehr Safft als die Frucht-Aeste/ daher sie auch stärcker. Diese Aeste wollen einen guten Meister haben/ sonsten selbige viele Jahre nacheinander keine Früchte bringen / sind auch nicht zu Holtz-Aesten zu gebrauchen.

Die Andern kommen erst nach denen Hunds-Tagen/ und zwar von dem Safft des Baums/ dessen er zu viel hat/ an unterschiedlichen Orten des Baums bringen keine Früchte/ wie solches ihre eigene Farb zeiget/ werden auch alle hinweg geschnitten / da wo sie heraus wachsen. Dieses wird auch alles seyn/ was von ihnen allhier zu sagen.

Dieses alles nun nimmt ein Zwergbaum-Liebhaber fleissig in Obacht / und betrachtet vor dem Schnitt / die Aeste wol zu erkennen/ von welcher der erzehlten Gattungen / der unter denen Händen begriffene / seye / damit er desto behertzter zuschneiden dürffe.

In bißher besagtem steckt die gantze Kunst des Zwergbäum-Schneidens/ das übrige kommt auf den Verstand und Urtheil des Gärtners an/ der durch dazu kommende Ubung / die vollkommene Wissenschafft desselben erlangen wird. Inzwischen folgen noch fernere Nachrichten.

Bäume / welche schon biß fünff Jahr in der Peltz-Schul gestanden/ und öffters allda sind abgestutzt worden / können schwehrlich in die Ordnung gebracht werden.

Dergleichen Bäume haben auch zum öfftern etlich Blüth-Knöffe / worvon man hofft / bald Frucht zu haben / und in dieser Meynung verschonet man selbige Aeste / womit der arme Baum in kurtzer Zeit zu Grunde gehet. In diesen Ländern/ lassen wol die Gärtner solche Bäume Frucht tragen/ welches zu verwerffen.

Es werden andere gefunden/ welche gar nit viel von dem Schneiden halten/und sagen: Man möge solche Bäume schneiden oder nit / so werden sie doch Frucht tragen / worwider zwar nichts zu sagen / als daß sie nicht viel Fruchte tragen / indem sie nicht so lang dauren/ auch nicht so gut sind / als wann man sie recht / mit der Beschneidung ordentlich behandelt und verpfleget / wie es seyn solle. Dann ein wolerfahrner Gärtner / sagt von allem Schneiden / daß solches die Bäume in guter Gesundheit erhalte/ und schöne Fruchte trage / indem man ihm nicht mehr lässet/ als er tragen kan.

Die Wurtzel muß vor dem Versetzen beschnitten werden / welches bekandt ist / nur füge hinzu / daß so auch die grosse Wurtzeln etwan zerspaltet / oder zerquetscht sind / das beschädigte müsse biß an das gesunde Holtz beschnitten werden/ mit dieser Vorsicht/ daß der Schnitt untersich komme / wie ein Hirsch-Lauff/ so aus der 1. Figur zu sehen; dann auf solche Weise thut der Baum recht einwurtzeln; so aber dieser Schnitt auf der Seiten / oder übersich ist / verursachet er/ daß die Würtzlen / um den Baum herum / auswachsen / die eine grosse Schwachheit unter denen Aesten verursachen.

Quitten-Bäum/ oder Johannes-Aepffel/sind dieser Natur/ daß aus ihrem Stamm/ gerne Wildling heraus wachsen / solche Wildling oder Rauber muß man fleissig im Früh-Jahr abnehmen / damit der rechte Baum oder Zweig in seiner Stärcke bleibe. Ich hab Leute gesehen / welche solche Wildling an dem Stamme gern gelassen / damit sie Wurtzel fassen sollen / und hernach wegnehmen / in Hoffnung junge Bäumlein wieder zu zeugen / ohne Betrachtung/ daß sie sich hiedurch mehr Schaden als Nutzen gethan/ indem die Bäume durch solche Wildling ihres natürlichen Saffts beraubt worden/ welchen die Aeste haben sollten/ dahero dieselbe fleissig wegzuschneiden sind / sonderlich ehe man sie einsetzet / wie dann auch die Aeste dieses leiden müssen.

Demnach schneidet man die Aeste von dem Baum/ etwan einer halben Ellen lang / oder noch kürtzer/ nach Beschaffenheit des Baums / wie aus Figura 2. zu ersehen / sonderlich wo er schön und wolgewachsen ist; dafern er aber etwas kürtzer und von vier Aesten wäre / so schneidet man deren 2. glatt von dem Stamm hinweg/ damit die andern desto besser wachsen können; Dann je weniger Aeste man ihm lässet/ je mehr thut er einwurtzeln und neue Aeste treiben. Demnach kan man auch besser und gründlicher die Beschneidung dieser Zwerg-Bäumlein anfangen / wann schöne Ruthen ausgewachsen seyn.

Man möchte mir aber sagen / es seye Schad/ daß man so viel Aeste anfänglich abschneide / absonderlich wann etliche Blüth-Köpff daran sind / und Hoffnung da ist / daß man gleich das erste Jahr Früchte davon bekommen möchte. Allein man muß wissen / daß je mehr man Aeste das erste Jahr auf dem Baum stehen lässet/ je schlechter der Baum in die Aeste treibt/ indem der Safft nicht so mächtig ist/ alle Aeste zu ernehren.

Ich zweifle nicht/ daß manche Liebhaber werden Lehr-Geld gegeben haben; Allein wann er nur etwas dafür gelernet / mag es immer seyn.

Es treiben die gesetzte Zwergbäum sehr unterschiedlich/ andere einen/ ander zwey/ drey/ vier Aeste. Gesetzt nun/ es wäre nur ein angeschossener Holtz-Ast/ oder wie andere sagen Ast zu Holtz an einem Bäumlein zu sehen / so wird er weggeschnitten. Man läst nicht mehr als einen halben Fingers dick/ von dem neuen Holtz. Die Ursach ist diese: weil um einen Baum zu machen/ mehr Aeste erfordert werden. Schneidet man aber diesen Ast länger/ so bekomme ich keine Aeste mehr aus dem Stamm/ weil ein Baum allzeit suchet seine Aeste in dem jungen Holtz zu machen.

Sollte

Sollte solcher einzige Ast nicht oben / sondern unten an dem Stamm stehen/ so müste er geschnitten werden/ biß in das dritte Aug / welches vor dem Baum heraus stehet / daß der Ast ungefehr einen halben Schuh lang / oder etwas drüber stehen bleibt. Man betrachte hiernächst den Stamm/ der ober dem Ast stehet/ und so er dürr/ müste er hinweg geschnitten; Hingegen so solcher annoch frisch wäre/ müste er/ unabgeschnitten in seinem Wesen gelassen werden: Weil er das andere Jahr noch gute Aeste geben kan/ wie offt geschiehet.

Die Ursach / warum ein Baum das erste Jahr zum öfftern schlecht antreibet / ist/ weil er alsdann mit dem einwurtzeln zu thun. Dahero können das andere Jahr an dem Stamm viele Aeste zu sehen seyn/ so daß man hernach betauren würde/ so das Messer ihn vor der Zeit hinweg genommen hätte.

Sollte der Ast in der Mitte des Stammes sich befinden/ so wird solcher 2. biß 3. Zoll lang geschnitten. Und ist zu einer Regel anzunehmen/ daß **je höher er stehet/ je kürtzer er das erste Jahr geschnitten werden muß.**

Wann zwey Aeste an dem Stamm stünden/ so werden sie in dem ersten oder andern vom Baum heraus stehenden Aug hinweggeschnitten. Und ist hier zu beobachten / was jetzt gesagt worden/ in Ansehung der Gegend / welchen diese und alte Aeste an dem Stamm haben / um die gegebene Regel zu practiciren.

Ein Baum mit drey schönen Aesten / deren der eine ein Frucht-Ast/ die zwey andere aber schwache Aeste sind/ wird also geschnitten / daß sie ebenfalls nicht lang gelassen werden / wann sie eng beyeinander stehen/ die zwey obern auf zwey Augen/ damit der Baum sich besser ausbreite. Der dritte/ so unten stehet/ wird mit einem Aug gantz kurtz gelassen. Der Frucht-Ast/ wann er etwas starck / wo er heraus gewachsen / wird an dem Ort abgeschnitten / weil / wo er da bliebe / das folgende Jahr nichts guts zur Welt bringen würde. Was aber schwache oder kleine Frucht-Aeste sind / solche mögen wol das erste Jahr stehen bleiben / sintemal sie keinen starcken Safft an sich ziehen können.

Wann vier Aeste getrieben worden/ gantz gerad als wie die Ruthen / wie aus der Figur 3. zu sehen/ wol gar einer Ellen hoch / nach guter Beschaffenheit derer Zwergbäume / unter solchen läst man keinen zur Frucht stehen/ sondern beschneidet sie biß auf 3. 4. 5. Augen. Dadurch wird Stamm und Wurtzel verstärcket.

Wenn diese vier Aeste / **Holtz-Aeste** wären/ unten am Stamm/ über solchen aber noch drey andere aber schwache stünden/ so müssen die zwey untersten Holtz-Aeste biß auf 4. Augen lang gelassen / die andern zwey aber etwas kürtzer / und einer biß auf drey Augen geschnitten werden / doch allezeit mit der Absicht / daß der Schnitt bey einem auswärtigen Auge geschehe / die untersten Aeste lang / die obersten kurtz zu schneiden. Damit die obere Aeste sich besser hinaus geben können. Die drey schwachen bleiben ohne Schneiden stehen.

Wofern aber viel Aeste sind / und der Baum schwach getrieben hat/ so muß man deren etliche vom Stamm glatt abschneiden / damit der Safft denen andern Aesten zusteige / und das nachfolgende Jahr/ es seye das Andere oder Dritte nach ihrer Versetzung / drey oder vier andere hervortreibe/ wie aus Figura 4. zu sehen. Alsdann fängt man an Aeste zu schneiden/ die Früchte tragen sollen/ und auch die auf Holtz/ welche ferner kleine Aeste auf der Seiten heraus treiben / und Frucht-Aeste geben können.

Hiernechst muß man sehen/ wie der Zwergbaum ferner wächst/ und so er starck treibet / so lässet man ihm zwey Aeste zur Frucht/ welche auf der Seiten des Grossen vorgehen. Nach Beschaffenheit nun des Baums werden solche Aeste biß 6. Augen gelassen / wie zu sehen bey der Figur 5. Holtz- und Frucht-Aeste müssen also untereinander vermenget werden/ daß nicht zwey einerley Gattung neben einander kommen / sondern daß die Frucht-Aeste / zwischen denen zu halten seyn. Auf daß der Baum nach Vermögen in seiner Grösse und Gleichheit bleiben kan.

Die Ursach/ warum die Aeste zu Früchten länger gelassen werden / als die auf Holtz/ ist / weil diese ihren gewöhnlichen Gang im Treiben haben / jene aber abgehalten werden: Dann die Holtz-Aeste sind gleichsam die Mutter des Baums/ woraus alle Jahr kleine Aeste / die zur Frucht gebraucht werden/ obgemeldter Massen entspringen. Das vierte Jahr/ nachdem man Aeste auf Frucht gemacht hat / pfleget man solche abzuhalten / wie Figur 6. bezeiget. Daher auf die Gegend/ wo der Frucht-Ast ist abgeschnitten worden/ zu sehen/ darunter gemeiniglich ein neues Aestlein glatt weggeschnitten wird/ auf der andern Seiten des vorjährigen Schnittes/ eines guten Messerrucks dick von gemeldtem Ast/ damit kein Aug daran bleibe/ mit dem verändert sich ein solcher Ast/ zur Frucht/ als wie ein Knoten/ welcher verursachet/ daß der Safft zuruck bleibt/ und die Knöpffe/ so sonst nur Blätter getrieben/ thun sich zu Blüth-Knöpffen verändern/ indem der Safft keinen Ausgang hat wegen des Knoten / und bevor der Ast aus dem Knoten heraus wächset/ haben die Knöpffe schon Safft genug eingenommen. Nachdem treibet der obgemeldte Knoten ein Aestlein heraus/ welches aufgemacht wird / in künfftigem Jahr/ wie mit seinen vorigen Aesten geschehen/ wormit man allezeit Frucht haben kan.

Es ist auch zu beobachten / daß man kein Aug auf denen Aesten / die auf dem Stumpff gelassen worden/ stehen lasse / sonst treibet selbiges ein Aestlein/ durch welches der Safft seinen Vorgang hat/ und die untern Knöpff/ die sich zur Frucht hätten bequemen sollen/ leer bleiben.

Es kan geschehen/ daß sich die Aeste also ausarten/ daß die/ welche Frucht tragen sollen/ und sich unter dem auf Holtz befinden / stärcker werden als die auf Holtz/ welches zwar durch den ersten Schnitt zu verhüten ist / so müssen die Holtz-Aeste weggeschnitten werden / um aus denen Aesten / die zuvor haben sollen zu Früchten seyn / ein Ast auf Holtz zu machen / weil dieser den meisten Safft in sich hat/ wie aus Figura 7. klärlich abzunehmen. Folgendes Jahr/ hat ein solcher Ast kleine Aestlein unter sich/ welche man/ wie vorhero gemeldet / wieder kan zu Früchten machen.

Ferner muß man Achtung geben / daß der Stumpff / welcher ist geschnitten worden / in dem

dritten

dritten Jahr auf den jungen Aesten zur Frucht werde/ so bald das andere Jahr drauf/ wann man sie siehet/ daß die Augen spitzig / und Frucht-Knöpff daran sind / also wächset gemeiniglich ein junger Ast aus dem Stumpff/ wie in der Figur 6. unter der Zahl 4. zu sehen. Ein solcher Ast wird geschnitten oberhalb des Stumpffs / 4. oder 5. Augen hoch / wodurch im nachfolgenden Jahr wieder ein Stumpff gemacht/ und auf solche Weis allzeit nach und nach / auf den Zwerg-Bäumen Frucht zu hoffen seyn wird.

Es ist auch wol zu beobachten/ daß / wie bekannt ist/ auf dem Orte/ wo ein Apffel oder Birn ist zeitig worden / so daß man solche einmal fruchtbahre Aeste schon unter die alten Aeste rechnet/ und auf denenselben auf der Seiten andere kleine Aeste/ des Fingers lang gesehen werden/ man diese keineswegs abschneide / es sey dann / daß Räuber daraus gewachsen wären/ welche den Safft wegnehmen.

Derohalben muß der fleissige Gärtner wohl Achtung geben/ wann der Baum im Frühling anfängt zu treiben / die unnütze Räuber oder Aeste/ welche auf dem Baum nicht nöthig sind / gleichwie in der Beschneidung/ grün hinwegnehmen. Man möchte mir aber sagen / ich hätte viel zu thun / alle Aeste der Zwerg-Bäume durchzusuchen/ absonderlich wann deren viel seyn. Ich gebe zur Antwort; Ohne Arbeit geschicht nichts.

Es geschiehet öffters mals/ daß eine Seite des Baums stärcker treibt/ in dem ersten Jahr/ da man solche gesetzt hat/ als die andere / dieses aber zu verhindern/ ist folgende Ordnung zu halten / nemlich:

Man muß wohl Achtung geben / wann die Zwerg-Bäume schwach treiben/ es seyen Birn / Aepffel/ Pfersich/ Marillen / Kirschen oder Pflaumen/ desgleichen kleine Bäume / sie seyen rund an der Mauer/ die man hält in dem Lust-Küchen- und Wein-Garten / gleichwie in der Figur Num. 8. zu sehen: Wann solche Bäume/ sag ich/ schwach treiben / muß man sie kurtz abschneiden/ auch offtermals auf das alte Holtz wieder zuruck/ damit derer alte Aesten junge Ruthe wieder heraus treiben/ auf welche man die Ordnung des Schnitts halten kan/ gleichwie sie gehalten worden/ nach der Versetzung/ wie er jung war.

Dann solche junge Bäume / welchen man ihren freyen Willen lässet / treiben vielmals lauter Blüth-Knörff/ und keine Ruthen/ oder Aeste/ wormit sie singen / wie die Schwanen vor ihrem Ende/ ihren Tod oder Untergang. Derowegen dann dieser Kranckheit vorzukommen / muß der Liebhaber an solchem Zwergbaum die Schäffte des Messers nicht spahren/ sondern die abgemattete und verdorrte Glieder abschneiden / damit frisches Holtz darauf wachsen könne/ wie öffters geschichet/ da man die grossen Bäume abbutzen / und der unnützen dürren Aeste entlediget/ um selbige in besserer Gesundheit zu erhalten / und wann solche Erfahrenheit sich in grösseren Bäumen erweiset / viel ehender an den Zwerg-Bäumen / mit denen man nach der Kunst umgehet/ zu hoffen ist. Dann die Zwerg-Bäume verderben gemeiniglich von oben herab/ und gar selten von unten/ die Ursach aber / warum solches geschiehet/ ist diese: Wann der Baum nicht gut gehalten ist in der Beschneidung / fängt er an viel Blüth-Knöpff auszutreiben / aber kein Holtz oder Ruthen/ wie man sie pflegt zu nennen / so durch die Blüthe sitzen blieben / die insgemein verbudelt genannt werden / und solche Bäume sind nicht kranck von der Wurtzel / sondern nur/ daß man ihnen mit der Beschneidung nicht geholffen hat / wie es der Brauch ist. Davon aber bald.

Gleichwie aber gesagt worden/ man müsse die auf einer Seiten gewachsene Aeste scharff beschneiden/ so setze man zu mehrerer Deutlichkeit den Fall/ daß es drey Holtz-Aeste wären; deren erster/ so oben stehet/ müste bey dem zweyten Aug abgeschnitten / der andere bey dem ersten Aug / oder einen Zoll lang gelassen / der dritte so unten stehet / wird gar hinweg geschnitten / wo er heraus gewachsen. Ja es wäre kein Schaden/ wo man sie alle drey also wegschnitte.

Hochstämmige Bäume müssen ebenfalls an Wurtzel und Aesten wol beschnitten seyn. Zu welchem Ende Figura 9. & 10. beygerucket worden.

Die letzte Figur zeiget/ wie die obengemeldte Holtz- und Frucht-Aeste abzuwerffen sind.

Und dieses wäre genug von dem Zwergbäum-Schneiden insgemein / und im ersten Jahr. In denen nachfolgenden Jahren ist die Sache schwehrer. Zu Erleichterung aber derselben/ hat man nur auf die Aeste und deren Erkanntnuß zu sehen. **Wir wollen einige Muster vorschneiden im andern Jahr.**

Wann Zwergbäume das erste Jahr lauter schwache Aeste getrieben/ so muß man Gedult haben/ in Betrachtung/ es dürfften nach fester Einwurtzlung das andere Jahr desto frecher anschiessen. Darum ihm auch im ersten Jahr alle Zweige gelassen werden/ nur mit einem Aug. Alle schwache Bäume müssen ziemlich kurtz geschnitten werden/ nicht nur die erste Zweige des ersten Jahrs / sondern auch in denen folgenden Jahren. Und das muß bey Zeiten / und vor dem Winter geschehen/ so bald die Blätter abfallen / sintemalen der Safft nach seiner Art in die Bäume kommt. Solcher Baum ist alsdann in dem Früh-Jahr schon bereitet/ den Safft zu behalten; Dahingegen so er im Früh-Jahr erst geschnitten/ viel Safft durch die Aeste/ so hinweg geschnitten worden/ verliehren muß; Im andern Schnitt wird sich hernach bald zeigen / ob der Baum anschiessen wolle oder nicht.

Insonderheit aber ist bey dem Schneiden des andern Jahrs zu sehen / ob der Baum seine Aeste an dem Ort / welche zu der Figur des Baums können angewendet werden / gegeben hat. Das ist/ daß ein solcher Baum ringsherum / als zu einem Bouquet erfordert wird/ mit Aesten wol versehen/ und in der Mitte offen ist / dann so deren etliche nicht an dem Ort kommen wären / allwo sie billig stehen sollten/ oder es stünden etliche in der Mitten/ allwo keine hingehören/ oder aber wären auf einer Seiten viel/ auf der andern wenig Aeste / so müssen alsdann solche Fehler in dem andern Schnitt ersetzet und der Baum dadurch in seine rechte Figur gebracht werden. Zum Exempel. Wann zwey Holtz-Aeste weit von einander stünden / und man selbige gerne beyeinander haben wollte / wie wäre solchem zu helffen? Durch kurtzes schneiden: sintemalen dergleichen Aeste durch sothanes Kurtzschnei-

den/ nicht allein zusammen wachsen/ sondern auch deren mehr giebet/ als man zuweilen nöthig hat/ desgleichen ein Baum / welcher nach dem ersten Schnitt/ auf solche Art gewachsen wäre / daß nemlich eine Seite schön / und mit Aesten wol versehen/ auf der andern Seiten aber stärcker/ doch wenig Aeste hätte / wie wäre auch diesem zu helffen/ damit er auf beyden Seiten gleich käme? Ebenmässig muß solches durch Kurtz-Schneiden der langstehenden Aeste geschehen.

So ein Baum nach dem ersten Schnitt nicht so viel Aeste/ als wol nöthig / heraus gegeben/ und hätte anstatt 5. biß 6. guter starcker Aeste nur 3. oder weniger gegeben/so werden solche in dem zweyten Schnitt kurtz geschnitten/ biß so lang der Baum gute Aeste heraus gibt / auch werden offtermals in dem ersten Schneiden viele gute Aeste stehen gelassen/ es füget sich aber/ daß von solchem Schnitt bessere und zur Figur des Baums nützlichere auf der Seiten heraus kommen / wann ich nun den besten oder neuen Ast behalten will / muß ich den alten Ast in dem zweyten Schnitt / samt dem alten Holtz hinweg schneiden/ weil der Ast bessere gegeben hat/ welches man gar leicht an einem Baum / wann man ihn zum zweytenmal schneiden will/observiren/ oder vorher sehen kan. Dann wann ich mercke/ daß die Holtz-Aeste / welche in dem ersten Schnitt stehen geblieben / dick und starck in die Höhe schiessen / und frecher als die neue aussehen/ denn müssen solche in dem zweyten Schnitt gar hinweg geschnitten werden / sintemal wo selbige stehen blieben/ würden sie/ wegen ihrer Stärcke/ alle andere Aeste / und den gantzen Baum verderben / dann das ist gewiß / daß vielmals nach dem ersten Schnitt bessere Aeste als vorher stehen geblieben / heraus kommen/ hingegen ist nicht zu läugnen / daß auch nach dem ersten Schnitt neue böse aus dem Stamm kommen/ welche nicht gut sind/ ob sie gleich stärcker als die alten Aeste wachsen/ sind sie doch falsch und müssen weggeschnitten werden.

Ein Baum/ welcher oben vier starcke Holtz-Aeste / unten aber 3. schwache und einen falschen Ast stehen hat/ an deme werden die zwey Obere etwas länger als die zwey Untere gelassen/ das ist/ die oben stehen/ werden auf drey / und die unten auf zwey Augen geschnitten / die schwachen bleiben stehen / der falsche Ast wird accurat beym alten Stamm abgeschnitten: Diesen falschen wollen vielmals die Unwissende vor einen Holtz-Ast approbiren/ sonderlich wann sie sehen / daß zwey oder drey gute Aeste auf einer Seiten / der falsche aber auf der andern stehet; Allein alle Aeste/ welche aus solchem entspringen/ sind untüchtig und dem Baum nichts nutz / ob sie gleich starcke Aeste treiben / bringen sie doch in langer Zeit keine Frucht. Nun hat ein solcher Baum durch den ersten Schnitt / von welchem vorher geredet worden / viel und starcke Aeste gegeben/ und weil er in seiner Natur an sich frech oder starck treibend ist/ so will er mit sonderbarem Fleiß und Verstand geschnitten seyn / wann er in kurtzen Jahren Frucht tragen soll. Er hat fast lauter Holtz- und wenig Frucht-Aeste. Uberdas haben dessen neue Holtz-Aeste noch an der Seite angesetzt/ welche wie eine Gabel formirt/ wie dann alle freche Bäume die Art an sich haben.

Nun fragt sichs/ weil dieser Baum mehr Aeste gegeben/ als zu seiner Figur nöthig/ wie man sich im Schneiden zu verhalten? So ist zu wissen / daß solche Aeste / nicht mehr so kurtz / sondern lang geschnitten werden / durch welches lange Schneiden die Aeste zuruck gehalten/ und dem Baum mit Fleiß die vielen Aeste gelassen / damit selbigem der viele Safft und Gewalt zu treiben benommen wird. Solche Aeste haben die Figur einer Gabel bekommen/ und das nicht ohne Ursach / dann es muß einem solchen Baum / gleichsam eine Last auferlegt werden/ damit er/ wie vorgesagt/nicht zu gail wird: Hingegen meynen etliche / sie hätten einen vollkommenen Baum/ wann er nur frech und starck wächset/ da sie denselben / je stärcker er wächset / desto mehr schneiden; Aus welchem blinden Schneiden aber nichts anders als noch mehrere und stärckere Aeste hervor kommen. Wodurch dann solcher Baum endlich gantz wild / unbändig und daher in vielen Jahren nacheinander unfruchtbar gemacht wird. Uberdas auch durch solch scharff Schneiden/ nicht nur allein die Frucht-Aeste / sondern auch die Frucht-Knöpffe in Holtz treiben müssen/ ist also die Schuld mit Nichten dem Baum zuzuschreiben.

Zu noch besserer Erläuterung wollen wir sagen/ daß viele solche junge und alte Bäume haben/ die starck mit vielen Aesten beladen / diese betrachten den Baum/ und schliessen aus seinen vielen Aesten/ daß sie viel müsten wegschneiden. Item / weil er hohe und starcke Aeste hat / müsten sie solche kurtz schneiden. Welche sie an den starcken Aesten also üben / daß sie die starcke Aeste / so in die Höhe gewachsen/gantz kurtz / desgleichen die starcken Frucht-Aeste/ welche nahe bey denen Holtz-Aesten stehen/ auch kurtz oder wol gar abwerffen / in Meynung dadurch den Baum von starckem Wachsen abzuhalten / solche müssen aber nachgehends sehen / daß der Baum folgendes Jahr weit mehr Stärcke und allzuviel Aeste gegeben / so in Baum durch einander stehen.

Man muß aber hingegen wissen / daß ein Unterschied ist im Schneiden / eines starckanschiessenden Baums / gegen einem/ der gern Früchte bringet: Dann ein solcher kan wol kurtz beschnitten werden/ weil es ihm nützlich ist / hingegen einem frechen Baum / nicht also/ zwar ein junger frecher Baum / muß anfangs auch kurtz beschnitten werden / biß er seine Holtz-Aeste ringsherum stehend hat/ hernach aber müssen solche länger gelassen werden / dadurch Früchte aus ihnen kommen können / diese Frucht-Aeste bleiben hernach ohne Schneiden/ wodurch der Baum/ den überflüssigen Safft vertheilet/ und nicht mehr so starck zu treiben vermag. Nachdem aber / kan ein solcher ebenfalls kurtz geschnitten werden.

Im dritten Jahr ist nun an die Vollkommenheit des Zwergbaums zu gedencken / dann ein Baum/ der das erste Jahr nur zwey Holtz-Aeste hat/ kan in dem dritten seine völlige Figur bekommen. Ja wann er auch nur einen Holtz-Ast getrieben/ welcher/ wie gelehret worden/ biß auf ein oder zwey Augen abgeworffen worden / muß / wann anders keine andern Fehler darzu kommen/ in dritten Jahr seine Perfection haben.

Man stelle sich also einen solchen Baum vor/

der seine Holtz- und Frucht-Aeste durch die zwey erste Schnitte bekommen/ so viel deren an einem jungen anwachsenden Baum können verlanget werden/ dabey aber nicht von frech-anschiessender Natur ist/ so muß er alsdann geschnitten werden / nemlich die Holtz-Aeste auf drey biß vier Augen. Die Frucht-Aeste sind alle stehen geblieben/ ungeachtet solche inn- und auswärts zu sehen / haben ihre Länge / ausgenommen die gar zu lange / sind ein wenig wegzuschneiden/ doch ist nichts daran gelegen / wann sie gleich über den Baum heraus stehen / sintemal die Holtz-Aeste gleich im May wiederum vorlauffen. Und ist nicht eben viel / daß man die Holtz- und Frucht-Aeste ohne Unterschied oben an dem Baum zugleich wegschneide / als wann sie mit der Sense weggemähet wären. Vielmehr ist in diesem dritten Schnitt sorglich Achtung zu geben / ob der Baum durch den zweyten Schnitt / 6. 8. 10. und mehr Holtz-Aeste gegeben habe / ob solche alle gut seyen oder nicht / und ob sie alle können stehen bleiben / daraus der Gärtner schliesset / ob solche lang oder kurtz müssen geschnitten werden. Er besinnet sich/ und widerholet/ was er vom Schneiden überhaubt vor allgemeine Regeln gelernet/ und gedencket/ daß sein junger Baum in die Höhe zu lassen/ biß er alle Aeste habe/ die zu Herstellung seiner abgezielten Figur nöthig sind. Ferner / daß ein solcher Baum annoch kurtz zu halten/ damit sich derselbe gleich Anfangs untenher voneinander ziehe / dadurch wird er den Baum im Gehorsam also erhalten/ daß er nicht Meisterloß wird / noch hernach nicht mehr zu bändigen seye: Ja wol gar durch selbst-beliebiges Aeste treiben/ in kommenden Jahren/ so viel zu schaffen mache / daß man ihn aus Verdruß nicht mehr bauen mag/ und ihn der Verwildung überlässet.

Weiters ist bey dem dritten Schnitt zu beobachten / daß bißweilen ein Holtz-Ast / der in dem zweyten Schnitt vor gut erkannt worden/ auch offtermals 2. biß 3. neue Holtz-Aeste/ nach dem neuen Schnitt hervor bringet / welche aber inwendig des Baums gewachsen / und deswegen zu solcher Figur nicht können gebrauchet werden/ hernach auch andere bessere Aeste aus dem alten Stamm hervor gekommen / dann werden vorige / samt den alten Aesten in dem dritten Schnitt von dem Baum geschnitten/ und hingegen diese / welche dem Baum die rechte Gestalt geben/ stehen gelassen. Im Fall aber keine bessere Aeste erfolgen / so wird der Ast kurtz und schreg geschnitten/ ohne auf ein Aug Achtung zu geben/ aus Ursach/ weil der Schnitt im alten Holtz geschiehet; So es sich aber weiters begiebt / daß ein falscher Ast an einem solchen Baum anschlagen wollte/ so muß er ohne Bedencken heraus geschnitten werden / und da ja aus diesem Schnitt wiederum Aeste treiben wollen / werden solche gleich den folgenden May ebenfalls hinweggeschnitten.

Zwey nahe aneinander stehende Holtz-Aeste/ können wol an einem jungen wenig Aeste habenden Baum stehen; einer aber und zwar der schlechste / wird weggeschnitten von einem Baum/ davon wir anietzo geredet. So auch das obere bey dem neuen Schnitt stehen gebliebene Aug nicht also angetrieben/ wie man es gewünschet/ oder es wäre abgestorben/ abgestossen/ von Rauppen abgefressen / oder sonst verderbet worden / und es käme ein Aestlein aus einem inwärts dem Baum stehenden Auge/ so müste man folgendes Jahr denselben an einem Auge abschneiden / so am vorjährigen Ast auswärts treiben wird / damit man doch zu seinem Absehen kommen möge. Wann aber unterhalb dem neuen Aestlein / ein anderes/ aus einem andern auswärtigen Auge gewachsen wäre / so würde das inwendige Aestlein / samt dem alten Holtz / bey dem guten Ast/ so heraus stehet / abgeschnitten / auf daß man die rechte Form erhalte.

Holtz-Aeste/ welche gewöhnlich bey etlichen Birnbäumen seitwärts oder unter sich hängen/ müssen/ der bißherigen Lehre zuwider/ an einem inwendigen Auge abgeschnitten werden / biß solche den andern gleich stehen.

Pfirsing-Bäume erfordern besondern Fleiß im Schneiden/ weil seine Früchte an jungen Aesten gesucht werden müssen / welche nach ihrer ersten Frucht-Gabe abnehmen/ und untauglich werden / daraus dann folget/ daß alle Jahre auf neue Zeugung der Frucht-Aeste zu gedencken seye. Und ist ein Baum/ der Anfangs einen Schnitt auf Holtz verlanget/ so ist es dieser. So muß man ihm dann/ wann er schon zwey biß drey Holtz-Aeste / und nach diesen einige Frucht-Aeste getrieben / dannoch die Holtz-Aeste biß 6. oder 8. Zoll wegnehmen/ ohne auf die Früchte zu sehen/ wohlwissend / daß wann dieser Baum einmal mit zu wenig Aesten hoch gewachsen/ ihme nicht so leicht / wie bey andern möglich ist / untenher zu verschaffen/ weil er das Abwerffen in dem alten Holtz hasset. Wer demnach bey dem ersten und andern Schnitt auf Holtz gesehen/ sollte er auch drey / vier oder fünff Aeste untenher gezeuget haben/ der darff hernach/ wann er seine gehörige Stärcke bekommen / nicht besorgen/ daß ihme viel Früchte schaden; da hergegen bey versaumter dieser Verrichtung an ihm/ die Aestlein obenher so dick ineinander lauffen/ daß er zu Rettung des Baums nichts mehr erfinden kan / mithin das Ende seines Lebens in der Nähe vermuthen muß.

Ein grosser Ast/ der von einem kleinen getrieben worden / darff nicht stehen bleiben.

Ein alter Pfirsingbaum / der untenher junge Aeste hat/ wird gestärcket / so man ihm etliche alte obenher wegnimmt. Im Gegentheil aber wird er zum Verderben gebracht / wann ihme besagte junge Aeste ermangeln; Er verliehret den benöthigten Safft/ und die alte Rinde ist so hart worden / daß keine neue Aeste mehr dadurch gehen/ so daß die Feuchtigkeiten zuruck gehen.

Der starcke Aeste treibende Apricosen- oder Marillen-Baum/ leidet in seiner Jugend das Abwerffen/ welches den Baum gantz nieder bey der Erden erhält/ und dadurch die Früchte vergrössert/ die getriebene Holtz-Aeste/ welche man stehen lässet/ werden nicht gar kurtz geschnitten wegen des starcken Triebs / welcher diesem Baum natürlich ist/ so gar / daß auch alte Aeste können weggenommen werden. Die Frucht-Aeste vertragen das Messer auch/ weil sie sodann mit vollkommenen Früchten prangen.

Pflaumen-Bäume trifft man mit dem Messer am besten in der Jugend/ gleich im ersten Jahr/ hernach gehe man gelinder / und also Wechselsweiß

fort/ biß man die gesamte Frucht-Aeste siehet/ welches auch bey dem Kirschbaum thunlich ist.

Diese Bäume können vor andern Bouqueten etwas hochgeführet/ und deswegen in einem besondern Ort von andern weggesetzt werden. Stehen solche Bäume an einem Gelender/ so muß ihr Schnitt verrichtet werden/ so bald keine Kälte mehr zu fürchten/ und zwar wie alle an denen Latten stehende Bäumle/ also daß das Aug/ so bey Bouqueten auswärts/ das oberste gewesen/ allhie gegen das Gelender/ oder die Wand sehe/ damit der künfftige Ast zum Anbinden tauglicher anwachse.

Auch ist der Unterschied zu beobachten/ daß wo man entschlossen/ zwey Holtz-Aeste an einem Gelender nahe beysammen stehen zu lassen/ so sind die zwey Augen/ welche voneinander stehen/ das Ziel des Schnitts/ damit sie ferner also fortwachsen/ daß ihre Eintheilung und Lager an das Gehälte leicht zu finden seye. Ja es stehet dem Liebhaber allhie frey/ auf- oder unterwarts die Augen zu richten/ wann er willens ist/ denen Frucht-Aesten Platz zu machen: Welches nicht angienge/ so die Holtz-Aeste zu nahe aneinander gezogen würden. Wie es dann die unten am Stamm auf der Seiten stehende Holtz-Aeste allezeit verlangen/ daß sie abwärts zu stehen kommen/ damit das Aug den Ast untersich treibe/ und zur unteren Spalier-Zierde hinreiche.

Ist nun ein Zwergbaum am Gehälte so weit gebracht worden/ daß er mit Aesten genugsam versehen/ so werden die neue gegen die Mauer kommende Aeste/ im Majo platt weggeschnitten/ welches aber bey jungen Bäumen nicht angehet/ als an welchen alle Aeste den Sommer über stehen bleiben/ biß ihnte zur rechten Zeit der gehörige Schnitt gegeben wird.

Was endlich das Anbinden der Zwergbäume an ein Gelender anbetrifft/ so ist die Haupt-Regel diese: **Zwinge keinen Ast daran.** Ich will sagen/ befleissige dich dahin bey dem Schnitt/ daß der Ast selbst an die Latten wachse. Die andere Regel ist. **Liebe die Ordnung.** Also/ daß kein Ast den andern berühre/ noch Creutzweiß übereinander komme. So bald die Aeste so lang getrieben/ daß sie zum Anbinden täuglich sind/ so fange im Majo an dieselbe mit Binsen/ welche denen zarten Zweigen nachgeben/ also zu binden/ daß die Holtz-Aeste gleichweit voneinander/ die unten auf beyden Seiten stehende/ werden ziemlich unterwärts/ und die in der Mitte grad übersich gezogen. Die Frucht-Aeste müssen nach denen Holtz-Aesten gerichtet seyn/ und werden zur Sommers-Zeit/ bald nach ihrem Trieb gelind angebunden; Wiewol darinnen so gar scharffe Gesetze nicht gegeben sind/ daß man im Julio/ oder auch des andern Jahrs im Februario nicht anbinden dürffe: Sonderlich/ da in diesem Monat die Augen/ so wol als die Träg-Sprossen noch nicht so weit heraus sind/ daß sie einigen Schaden dadurch leiden könten.

Zuförderst aber hat man sich zu hüten/ daß starcke auswärts stehende Aeste/ welche in der Jugend etwan versäumt worden/ nicht mit Gewalt an die Mauer gezogen werden. Man würde dadurch nichts anders zuwege bringen/ als daß ein dürrer Ast/ ohne Blätter und Früchte ins Gesichte fielen. Dahero die erste Regel von Anbinden wol in Acht zu nehmen. Ein Muster eines solchen an das Gelender zu bindenden Zwergbaums/ ist zu sehen auf beygefügtem Kupffer-Blatt. Fig. 8.

Bey vollkommenen Bouquet-Bäumen ist zu mercken/ daß so ein Holtz-Ast in der Mitte desselben heraus wächset/ solcher gleich wegzunehmen seye/ weil er den Baum verstellen/ und ausser Ordnung bringen würde. Sollte er aber hinein gewachsen seyn/ so möchte er stehen bleiben: Sintemal ein Baum inwendig nicht gar bloß und ohne Aeste stehen muß/ falls keine Frucht-Aeste da wären/ welche die Holtz-Aeste nicht bey sich leiden wollen.

Hier ist ferner zu mercken/ daß man bey dergleichen Bäumen/ mit dem Kurtz- und Lang-Schneiden jährlich also abwechseln müsse/ daß wann man Z. E. einen frechen Baum das erste Jahr an Aesten kurtz geschnitten und dadurch verursachet hat/ daß viele schöne Aeste hervor gekommen/ so müsten solche im zweyten Schnitt/ nur am dritten und vierdten Aug abgeschnitten werden/ um dadurch den allzustarcken Fortschuß der Aeste zu hemmen. Der dritte Schnitt wäre wieder kurtz/ und so abermal starcke Aeste angeschossen wären/ so müste im vierten Jahr die Hippe wieder nicht viel zu thun haben/ indem man die Aeste wieder lang liesse. Und dieses würde ferner im 5. 6sten Jahr eben alsofort geführet/ biß man zuwegen gebracht/ daß der Safft sich in die Aeste bestens ausgetheilet/ also daß er in die Frucht-Aeste zugleich mitgehet/ mithin von starckem Holtz-Trieb abgehalten/ und in guter Gestalt unterhalten wird.

In späterem Alter der Pflaumen und Kirschenbäume/ da dieselbe Holtz-Aeste genug habe/ muß man die Neukommende so wenig stehen lassen/ daß vielmehr unter dreyen/ nur ein einziger bleiben dürffte. Ja/ so der Baum so hoch genug gewachsen wäre/ müsten etliche dergleichen junge Aeste samt dem alten Holtze/ an welchem sie stehen/ durch die See- ge oder gute Hippe hinweg gethan werden; Dieses ist das Mittel zu machen/ daß man wisse/ wo man obenher mit allen denen Aesten/ die sonst stehen bleiben/ sonderlich wo in der Jugend die Bäume im Schnitt versaumt worden/ hin solle. Welches doch eine Ausnahme leidet/ bey schwachen Bäumen/ an welchen auch die Holtz-Aeste/ gleichwie an denen starcken/ die Frucht-Aeste ihre Frucht tragen.

Etliche Aepffel-Bäume/ welche gewohnt sind/ auch an denen jährigen Holtz-Aesten Früchte zu treiben/ müssen allezeit also geschnitten werden/ daß in Ansehung ihrer grossen Frucht/ die Bäume in der Mitten nicht so weit offen stehen/ welches durch kurtzen Schnitt verhindert wird. Ja wann auch schon Frucht-Knöpffe zu sehen/ müsten solche doch nicht geschonet werden: Dann das Kurtz-Schneiden dieser Bäume ist ihre Erhaltung/ und obwol alle Aeste Früchte trügen/ so würden solche doch alle Jahr kleiner/ und deren Aeste selbst/ würden zu langsamen Mördern des gantzen Baums.

Nebst bißhero ziemlich-ausgeführter Wissenschafft des Zwergbaum-Schneidens/ ist nunmehro auch das **Ausbrechen** derselben bekannt/ und von Franckreich in Teutschland eingeführet worden. Es wird nemlich dem vernünfftigen Urtheil des Gärtners überlassen/ im Monath Majo zu erkennen/

kennen/ ob die / wie Frucht-Aeste aussehende Schossen/ warhafftig solche seynd oder nicht / und nach Befindung derselben entweder stehen zu lassen oder auszubrechen. Durch solches Ausbrechen ist zu hoffen / daß aus dem abgerissenen falschen Aestlein/ ein anderes hervor kommen werde / welches gerne Frucht träget. Von solcher Materie aber wird mit nächstem in etlichen besonderen Bögen geredet werden.

Vor jetzo aber wird noch übrig seyn / etwas zu gedencken

3. Von der Zwergbäume Pfleg- und Wartung.

WAs in etlichen kurtz-vorhergegangenen Blättern von allgemeiner Baum-Wartung gesaget worden / ist allhie in so fern zu wiederholen/ als es denen Zwergbäumen zukommt. Z. E. So der Stamm aus Versehen des Schnitters zu hoch gewachsen/ oder es zeigete sich ein junger Sprossen an einem alten Ast / so könte das obgemeldte Stutzen des Baums vorgenommen werden.

Zwergbäume/welche hoch anschiessen/ und hernach lang ohne Frucht bleiben / haben angefangen fruchtbar zu werden / wann der Gärtner im Frühjahr an einer Seite des Baums in die Erde gegraben/ die starcke Wurtzel untersuchet/ und so dieselbe über Gebühr groß und dick gewesen / sie mit einer Spitz-Sägen hart am Stamm abgesäget. Oder man grabe die Wurtzel auf beyden Seiten auf / und schneide mit Bescheidenheit ein Stück Rinde oder Schale von der grösten Wurtzel/länglicht/ ins Geviertte oder auf beyden Seiten ab/ damit man dem Baum den Safft benehme.

Sollte ein Zwergbaum den aus der Erden ziehenden Safft / nicht so fort in die Aeste ausschicken / sondern also geitzig in sich behalten / daß er vor dicke zerbersten möchte / so wäre er an der Rinden zu verletzen und aufzureissen / wie oben gemeldet worden/ bey Wartung der hochstämmigen Bäume.

Es kan sich begeben / daß so wol bald als lang/ nachdem ein Zwergbaum versetzt worden ist / daß ungeachtet alles angewandten Fleisses im Setzen und Warten/der Baum dennoch zuruck gehet / und gantz krafftloß da stehet. Solches sind mehrmal nur etliche grosse Würmer/ die in denen Wurtzeln gewachsen/ und also den Safft zurück halten / da müste man dieselbe aufsuchen und tödten. Zuvorher aber / ehe man nach der Wurtzel gräbet / muß man untersuchen / ob nicht die unterste Rinde mit kleinern Würmern angefüllet seye. Und wider diese Kranckheit könnte gebrauchet werden/ was ebenfalls kurtz vorhero bey hochstämmigen Bäumen vorgeschrieben worden.

Das Siebende Capitel.

Von raren ausländischen Bäumen/ wie dieselbe in Teutschland gepflantzet werden.

MIr belegen mit dem Nahmen Rar alle diejenige Bäume/ welche / ob sie wol in vielen Gärten in Teutschland anzutreffen / dannoch nicht so gemein sind / daß eben jeder Bauers-Land- oder Hausmann/ dieselbe/ noch ihre Frucht zu zeigen verlanget. Deswegen wir unter diese rechnen / den Cypressen-Baum/ den bekandten Feigenbaum &c. Es kommen aber erstlich vor/ gleichwie bey denen gemeinen Garten-Bäumen:

1. Der raren ausländischen Bäume/ Nahmen und Beschaffenheit.

UNter diesen allen ist fast keiner in hiesigen Landen so gemein als der

Feigen-Baum.

Dessen gedencket schon Colerus p. 236. Oecon. Rur. & Dom. wiewol er saget / daß er nicht viel davon schreiben wolle/ weil er selbsten die Erfahrung nicht habe / wie dieser Baum zu behandlen seye. Vielleicht aus der Ursach / die er anzeiget/ nemlich / weil die Leute dazumal anfiengen / sich auf Pflantzung dergleichen Bäume zu befleissigen.

Es heist der Feigenbaum / Lateinisch Ficus: Französisch Figuier. Ist nicht so wol seines dicken Stammes noch hoher Aeste/ sondern seiner breiten Blätter wegen wol anzusehen: Hat eine glatte graue Rinde: In Teutschland weiß man nicht von mehr / als einem Geschlecht / und wird nur eine Gattung gepflantzet; In Franckreich aber/hat der Jardinie solitaire viererley derselben Arten gebauet / und bezeuget / daß sie im Pariß herum wol fortschlagen. Als da sind die weisse länglichte Feige / die weisse runde / die sogenannte Angelique, und dann die blaue / darunter die weissen die besten.

Er wird zwar einstämmig in Kübel gepflantzet/ und die Leute/ welche keine Gärten haben / stellen sie auf solche Weise vor die Fenster/ um zur Sommers-Zeit seiner dick-blätterichten Decke wider die Sonnen-Hitze zu geniessen; Doch in dem Garten-Erdreich werden ihme mehr Stämme gelassen/ wie auch / wann er an das Gelender geheffet wird. Die Wurtzeln sind sehr dick / aber von schlechter Dauer/ welche/ wegen vielfältiger Frucht bald alt werden. Sein süsser Safft durchlaufft die Aeste in solcher Menge / daß wo man nur einen derselben verletzet oder entzwey bricht / die Milchfarbige Feuchtigkeit häuffig an denen verletzten Theilen zu sehen ist. Das Verwundersamste an diesem Baum ist/ daß er nicht blühet / sondern seine Frucht-Knöpfe aus denen grünen zarten Nußbaum-gleichen Zweigen hervortreibet. Es kommen solche Frucht-Zeichen an theils Bäumen / noch vor Abwerffung des Laubs hervor/ welche den Winter über an denen

nen Zweigen bleiben / im Frühling aber gemeiniglich abfallen; Die aber / welche zu dieser Zeit erst hervorkommen / gelangen eher zur Zeitigung.

Man will diesen Baum einer gegen den Weinstock und alle andere Gewächse habenden Antipathie, oder natürlicher Feindschafft beschuldigen. Da doch gantz natürlich ist / daß ein jedes Gewächse nach seiner Art / viel oder wenig Safftes aus der Erden an sich ziehet. Der Feigenbaum theilet viel Safft aus / in die Aeste und in die Frucht / so ist gantz leicht zu schliessen / daß er auch viele Feuchtigkeiten an sich ziehen müsse / sollte es auch mit Schaden seyn / derer gleich tief-gewurtzelten oder zu nahe stehenden Gewächse geschehen.

Der Granat-Baum.

Dieser Baum heisset auf Lateinisch Granata Malus. Französisch Grenadier, ist ein zartes dünnstämmig- und ästiges Gewächse / dessen Blätter sehr klein / dabey aber doch wegen ihrer hellgrünen Farbe nicht unangenehm / von Burgers-Leuten wird er dem Feigenbaum gleich / vor die Fenster gesetzt. Man hat so verschiedene Gattungen dieser Bäume / als viel die getragene Blumen / eine vor der andern gefülltere Schönheit haben. Die fruchttragende Art derer Granat-Bäume / ist die rareste in diesen Landen. Die Blüthe an diesem sind nicht so schön als die in unseren Orten Unfruchtbare. Nur ist schad / daß diese Zinober-rothe Blume / derer Granat-Bäume keinen andern Geruch von sich giebet / als sonsten ein Graß oder Laub. Und ist solcher Abgang an denen gedoppelten um so viel mercklicher; Doch wie wollen wir anfangen an der Granaten-Blüthe eine Vollkommenheit zu suchen / da doch dieselbe in keinem irrdischen Geschöpfe zu finden ist.

Cypressen-Baum.

Dieser Baum heist auf Lateinisch Cypressus, auf Französisch Cypres. Und obwol dieser Baum in Teutschland nicht zu wachsen pfleget / ist er dannoch bey uns wol bekannt in den Gärten / weil er aus Candien / in Italien / und von dar zu uns hergebracht wird. Er ist zweyerley / das Männlein und das Weiblein / dieses wächst spitziger in die Höhe / jenes aber breitet sich etwas weiter aus. Er hat Blätter wie der Sevenbaum / nur daß sie länger und grüner sind. Dreymal im Jahr bringet er Zäpflein oder Nüß / die sich fast denen am Lerchenbaum vergleichen. Auch gibt er ein Hartz / aber wenig / welches sich an Gestalt und Tugend mit dem Tannen-Hartz vergleichet. Hat übrigens ein hartes / gelbes Holtz / welches wann es verbrennet wird / wol riechet.

Dieser frembde Baum führet einen schnurgraden Stamm / und hat sonst viele Gemeinschafft mit dem Tannen-Baum / so gar / daß / seyt dem man gesehen / daß diese jener Stelle eben so gut / und mit wenigern Unkosten in vielen Stücken vertretten können / viele Gärtner keine Cypressen mehr suchen / wie vor diesem / gantze Alleen davon zu machen. Sonderlich da sich dieser Baum zu keinern / als Pyramiden-Figur will gewöhnen lassen; Hingegen die Tannen und noch andere Bäume zu Auszierung der Gärten viel tauglicher befunden werden.

Myrthen-Baum.

Der Myrthen-Baum heisset Lateinisch Myrtus, Französisch Myrthe. Der gemeine Myrthen-Baum / Myrthus communis, hat die Grösse des Granaten-Baums / wächset auf mit grünen allezeit währenden / wolriechenden Blättern / die schön anzusehen / sind zweyerley Geschlecht / der zahme und der wilde / der zahme ist grösser und schöner / trägt kleine runde Beer / mit vielen Körnlein angefüllet. Dieser Baum wächset an warmen und Sonnenreichen Orten / in Italien am Ufer des Venetianischen Meers und Neapolitanischen Gebiethes / in Franckreich / und dessen Provence und Languedoc. So werden auch in Spanien mehr Arten gefunden / die man in Holland in die Gärten pflantzet / und derselben auch an vielen Orten in unserm Teutschland angetroffen werden / in den Gärten. Es hat dieses Bäumlein gantz schwancke Reiser / so mit kleinen / spitzigen / allzeit grünen Blättern besetzet sind / welche lind anzufühlen / und glantzen. Die Blumen kommen zwischen denen Blättern heraus / bestehen jedwede aus fünff Blättlein / sehen weiß und riechen wol / und sind zu Anfang des Augusti zu sehen.

St. Johannes-Brod-Baum.

Die Alten haben / wie vermuthet wird / diesem Gewächs den Nahmen St. Johannes-Brod gegeben / weil sie im Wahn gesteckt / als wann St. Johannes der Evangelist solches geessen / und sein Leben dadurch verlängert hätte / daß er 89. Jahr erreichet / wie die Gelehrten darfür halten; denen auch der Welt-berühmte Cardinal Baronius Hist. ad Ann. C. 101 beypflichtet.

Dieses Bäumlein wächst in dem Königreich Neapel / sonderlich in Apulia, in Candia, Cypern, Egypten, und in andern heissen Ländern in grosser Menge. Es wird ziemlich hoch / doch die Aeste mehr in die Breite als in die Höhe. Seine Früchte / sind lange krumme Schotten / eines Fingers lang und dick / darinn liegt der steinharte Saamen / welche denen Kernen in denen Cassien-Röhren so ähnlich / daß man sie kaum vor einander erkennen kan. Die frisch-kommenden Schotten / haben einen unangenehmen Geschmack / so man sie aber auf einer geflochtenen Weidenhütte gedörret / gewinnen sie einen lieblichen Geschmack. In Teutschland wird dieses Bäumlein zwar auch von denen Kernen gezogen und in Kübeln fortgebracht / aber es bringt keine Frucht.

Wilder St. Johannes-Brod- oder Judas-Baum.

Dieser Baum wird Lateinisch Siliqua Silvestris vel arbor Judæ genannt / nicht daß er wilder Art / sondern weil er dünn-häutigte / röthlichte Schotten trägt. Die Blätter sind rund / wie an der Haselwurtz / aber nicht so dick; Er wächset in Italien / Spanien und Franckreich. In Teutsch-

und

und Holland pflantzt man ihn in denen Gärten.

Man nennet ihn Judas-Baum/von einem Gedicht her/ als hätte sich der Verräther Judas daran aufgehenckt / deswegen er auch noch heutiges Tages krumm wachse/ und nicht aufrecht gewöhnt werden könne. Es haben diese Gedancken eben so viel Grund/ als die/ welche Colerus gehabt / wann er aus andern Munde saget/ daß sich Judas an einen Feigenbaum erhencket.

Lorbeer-Baum.

Unter allen Bäumen/ die wir jetzo unter Handen haben/ ist nicht wol einer von mehrerem Unterschied/ als der Lorbeer-Baum; Doch kan man alle Sorten unter zwey Titul bringen und sagen: Es seye das Männlein und das Weiblein/ das Männlein tragt allein Frucht in Gefässen. Man machet sonsten diesen Baum von fünfferley Arten: **Als gemeinen Lorbeer / Rosen-Lorbeer / Kirsch-Lorbeer/ wilden Lorbeer/und Lorbeerbaum von Alexandria.** Jedwede Art von diesen Bäumlein hat etwas/ darum es gebauet zu werden verdienet / wegen vortrefflicher Auszierung der Lust-Gärten: **Dann der gemeine Lorbeer-Baum/** Lateinisch Laurus vulgaris, Französisch Laurier Franc, erlanget eine ziemliche Höhe / sein Stamm ist glatt und Knoten-frey: Er theilet sich in viele lange/ mit Blättern wolbesetzte Aeste/ diese Blätter sind einer Hand lang/ und drey Finger breit/ sind vorne spitzig/ bleiben beständig grün/ und haben einen starcken gewürtzten Geruch. Auf denen Spitzen derer Zweige kommen die Blumen/ die bestehen nur aus einem einzigen Blättlein / welches weiß und gelblicht ist. Aus dessen Grunde erhebt sich ein Stielein/ welches mit der Zeit zu einer kleinen länglicht-runden Frucht wird.

Der Rosen-Lorbeer-Baum oder Oleander/ Lat. Laurus rosea, Nerion und Oleander, Französisch Laurier-Rose, ist ein Bäumlein/ welches immer grün bleibet/ und aus seiner Wurtzel einen Hauffen gantz grader Stengel treibet/ die sind mit langen und eines Daumens breiten/ dicken und vorne spitzigen / dunckel-grünen Blättern besetzt. An diesen Stengeln wachsen nach der Länge hin die aus einem einigen Blatt-bestehende Blumen / welche wie ein zerkerbtes Röhrlein sehen. Aus dem Kelch erhebt sich ein Stielein/ welches hinten in der Blume vest steckt/ und mit der Zeit zu einer runden Frucht wird/ die aus zweyen Schotten bestehet/ welche beyde mit rauhem Saamen angefüllet sind.

Der Kirsch-Lorbeer-Baum/ Lat. Laurus Cerasus, Franz. Laurier-Cerise, ist ein Baum/ der aus seiner Wurtzel einen Hauffen grader Aeste stösset/ welche sich in gar viel Zweige zertheilen/ die mit liecht-grünen lind an zufühlenden Blättern besetzt sind. An denen Zweigen in die Länge hin / wachsen die Blumen / diese bestehen aus fünff Blättlein/ in Form der Rosen und sind weiß. In der Mitten erhebt sich ein Stielein als wie ein Röhrlein/ daraus mit der Zeit eine Frucht wird/ so groß als eine Kirsche/ die ist weich und umfasset einen Stein / in welchem ein länglichter Kern steckt.

Der wilde Lorbeer-Baum in Lateinischer Sprache Laurus tinus, im Französischer/ Laurier-thim genennet wird/ ist wegen seiner blühenden Anmuthigkeit öffters in Gärten anzutreffen. Dieser Baum treibet aus seiner Wurtzel einen in viele Zweige sich zertheilenden Stamm/ welche mit länglicht-schmalen Blättern besetzet sind/ und sich vornher zu spitzen. Auf denen Spitzen der Zweige/ wachsen die Blumen/ so aus einem einigen Stücke bestehen/ sind zerkerbt/ und in einen Kreiß gestellet. Die Mitte dieser Blumen / wird von der Spitze des Kelches durchbohret/ daraus wird mit der Zeit eine Frucht / die oben wie ein Nabel siehet / auf Art der Oliven/ und steckt voll Saamen / welche wie kleine Birn aussehen.

Der Lorbeer-Baum aus Alexandria / welchen die Lateiner mit Laurus Alexandrina, und die Franzosen mit Laurier d' Alexandrie, austrücken/ ist eine Gattung derer Stechpalmen. Aus seiner Wurtzel stösset er einige ungefehr 2. Schuh hohe/ mit zarten/ schwancken/ länglicht-zugespitzten/ schönen/grünen Blättern behäufften Stengel. Mitten zwischen diesem Laube / wächset noch anderes/ welches eben also aussiehet / und wie kleine Zungen gestaltet sind. Auf derer Stengel erscheinen die Blumen / deren jede auf ihrem besonderen Stielein sitzet / welches unter denen Zünglein hervorkommt/ und wie eine kleine Schellen aussiehet.

In unseren Gärten sind **Laurus vulgaris und Laurus Cerasus/** die bekanntesten.

Oelbaum.

Der Lateinische Nahme dieses Baums ist Oliva. der Französische Olivier. Man hat deren zweyerley Gattung: Dann es wird gefunden/der zahme Oelbaum/ Lat. Oliva Sativa, oder domestica, und den wilden Lorbeer/ welchen die Lateiner belegen/ mit dem Wort Oleaster oder Olea sylvestris.

Der zahme Oelbaum wächst ziemlich hoch/ hat länglichte denen Weiden-gleiche Blätter / eines bittern Geschmacks / die Blumen erscheinen weiß/ wie die Trauben beysammen/ denen die Früchte oder Beere nachfolgen/ so erstlich grün/ hernach gelb / alsdann Purpur-roth und endlich schwartz/ zeitig/ und oelicht werden. Er blühet zu gleicher Zeit mit denen Pomerantzen/ und die Blüth-Blätter fallen zugleich miteinander/ nicht aber eines nach dem andern vom Baum. Er wird eingetheilt in das Männlein und Weiblein / allein darüber lachen die Italiäner; Obwol die Bäume in sich in so weit unterschieden sind/ daß einer grössere (als Olive di Spagna) der andere kleinere (als Olive di Calma) Blumen trägt.

Der wilde Oelbaum/ ist in allem kleiner als der zahme/ hat dornichte Aeste/ bekommt viel Beere/ welche zerstreuet an den Zweigen hangen / aber weniger Safft in sich haben als die zahmen. Beyde Geschlechte wachsen in Italien/ Spanien/ Portugall und Franckreich / allwo das Oel ausgepresst und in andere Länder verschicket wird. Inzwischen ist der wilde Oelbaum bey uns gar nicht bekandt/ wächset aber häuffig in Böhmen. Der Unterschied beyder Oelbäume zeiget sich auch insonderheit darinn/ daß der Wilde gegen dem Winter seine Blätter fallen lässet / der Zahme aber die seinige lange Zeit behält.

Terbenthin-Baum.

Unter denen raren frembden Bäumen/ welche wir in unseren Teutschen Landen nachbauen/ ist gegenwärtiger **Tyerbenthin-Baum** sehr rar anzutreffen; Doch weil er ebenfalls/ gleichwie andere dergleichen Bäume bey uns kan gepflantzet werden/ (welches daher wahr ist/ weil zu Nürnberg in dem vortrefflichen Volkamerischen Garten einer gepflantzet worden/und wol angewachsen ist) sollen wir ihme allhie auch einen Platz zukommen lassen.

Dieser Baum heisst Lateinisch/ Terebinthus, Französisch Therebinthe, wächset in Syrien/ Cypern und Griechenland/ von dannen auch sein Hartz/ welches der edle Terbenthin ist/ an Venedig verhandelt wird. Und ob er wol auch in Italien/Spanien und Franckreich genugsam zu finden/ bringet er doch nicht so viel Hartz als in den andern besagten Landen. Die Blätter sind gestaltet wie ein Eschbaum/ doch sind sie viel dicker/ fetter/ und grünen stets. Er trägt rothe gebogene Knöpffe/ wie die Bockshörnlein/ inwendig hohl/ darinnen wachsen etliche Würmlein oder Mucken mit einer Feuchtigkeit/ wie ein Lerchenbaum. Das Hartz rinnet von dem Stamm/ und nachdem es gesammlet worden/ kommt uns ein Theil durch die Kauffleute in unsere Lande/ zu vielem nöthigem Gebrauch.

Citronen-Baum.

Man bedient sich zu Ausdrückung dieses Baums/ im Lateinischen des Wortes Malus citra, oder Malus Medica, im Französischen Citronier, in Italiänischen Cedro.

Obwolen derer Citronen nur ein Geschlecht zu haben/ so werden sie doch in Blättern/ Blumen und Früchten/ und deren Grösse und Geschmack unterschieden; mithin unterscheiden sie in etwas die Bäume selbst/ der Citronenbaum ist nebst dem Pomerantzenbaum/ nunmehro so bekandt worden in Teutschland/ daß er fast in allen Gärten anzutreffen ist/ wiewol unser freyes Erdreich demselben nicht gar anständig seyn mag/ weil man ihn/ wie gelehret wird/ in zubereiteter Erden und in Kübeln behalten muß. Der Citronenbaum hat viele Gemeinschafft mit dem Pomerantzenbaum/ sowol in Ansehung seiner Grösse/ Blätter und Schönheit/ welcher/ so er bekandt worden/ den andern auch bekandt machet/ obwol beyde in vielen Eigenschafften unterschieden sind.

Pomerantzen-Baum.

Der Pomerantzen-Baum heist auf Lateinisch Citrus aurata, auf Französisch Oranger. Ist ein Baum/ welcher gar hoch zu wachsen pflegt/ und dessen Stamm in sehr viel starcke Aeste sich zertheilet/ die hernach wiederum in andere und kleinere Zweige vertheilet werden/ welche mit Blättern besetzt sind/ so der Hand lang/ und zwey biß drey Finger breit/ vorne spitzig/ und sehr Liecht-grün sehen/ welche Farbe nimmermehr vergehet/ lang an denen Zweigen hinan/ und auf deren Spitzen wachsen die Blumen/ die bestehen/ eine jede aus fünff in die Runde gestellten Blättern. Aus ihrem Kelche erhebt sich das Stielgen/ mit kleinen Blättern umgeben/ an deren Ende kleine Zünglein sich befinden/ daraus wird mit der Zeit eine gantz runde Frucht/ so mit einer fleischigten Schale überzogen/ und in einen gantzen Hauffen kleiner Fächlein zertheilet ist/ die voller Safft und kleiner Bläßlein und ungleicher Säamen stecken.

Vom Chinesischen Pomerantzen-Baum.

Ausser erst-beschriebenen Orange-Bäumen/welche sehr hoch zu wachsen pflegen/ wird auch noch eine andere Art erbauet/ die aus China kommen/ und allezeit gantz niedrig bleibt; Im übrigen von jenem gar nicht/ als alleine durch die Grösse unterschieden wird; Wiewol auch das Laub weit kleiner ist/ und die Früchte sind nicht viel grösser als eine Kirsche.

Adams-Apffel-Baum.

Dieser Baum ist von denen Citronenbäumen in der Frucht nur darinnen unterschieden/ daß dieser einen grossen Citronen-Apffel trägt/ welcher oben auf beyden Seiten eine Kerbe an sich hat/ nichts anderst/ als hätte man mit den Zähnen darein gebissen.

Limonien-Baum.

Heisst auf Lateinisch Malus Limonia, auf Französisch Limonier. Es stammet dieser Baum her aus dem Geschlecht der Citronat, hat gleich denen Citronen und Pomerantzen/ einen schönen Stamm und artige Blätter. So führet er auch eine dergleichen wolriechende Blüthe/ obwol dessen Frucht an Grösse/ Rinden und Geschmack von jenen unterschieden ist.

Alle diese erzehlte Bäume sind von solcher Schönheit/ daß man sich nicht wundern darff/ warum nicht nur grosse Herren/ sondern auch geringere Personen/ ja so gar schlechte Leute respectivè, viel Geld anwenden/ ihre Liebhaberey darinnen zu vergnügen. Wir werden dieselbe nunmehro also zu durchlauffen haben/ daß wir anzeigen/ wie sie zu pflantzen seyen; Doch das meiste Absehen wird sich auf Citronen- und Pomerantzenbäume richten müssen. Folget also

II. Der raren ausländischen Bäume Fortpflantzung.

Der Feigenbaum pflantzet entweder sich selbst fort/ durch antreibende Schossen aus der Wurtzel/ welche/ wann sie an sich Wurtzel gefasset/ bescheidentlich abgerissen und versetzet werden. Und kan man zu mehrerer Sicherheit diese Schossen einlegen/ und im Mertz und Aprill/ nicht aber im October heraus nehmen. Oder er wird fortgepflantzet/ wie Colerus vorschreibet/ durch Abreissung eines Zweigleins. Er sagt: **Dieser Baum ist gantz leichtlich zu zeugen/ man bricht nur Zweiglein ab/ und nimmt ein Haber-Körnlein/und klopffts unten ein wenig/ steckts ins Zweiglein/ und setzts im Herbst in ein gut fett Land.**

Oder

Limonienbaum. *Malus Limonia*

Pomerantzenbaum *Pomus aurantia.*

Rothe Pferling. *Mala Persica rubra.*

Marillenbaum. *Pomus armenica.*

Pflaumenbaum *Prunus*

Thierlenbaum *Cornus.*

Johannes brodt. Siliqua.

Mastix-Baum. Lentiscus.

Terebinthenbaum. Terebinthus. n. 88.

Cypressenbaum. Cupressus.

Seerenbaum. Sabina.

Weckholder. Juniperus.

Oder auf eine neue Manier/ die der Jard. sol. lehret/ welcher haben will/ man solle einen ziemlich dicken Ast an einem alten Stamme/ daran 2. oder 3. Zweige sind/ erwehlen/ an demselben zwischen zweyen Knoten vom Schaffte die Rinde ablösen/ sodann ihn solcher Gestalt in einen Kasten stecken/ daß der Ort/ von dem die Rinde herabgezogen/ sich 4. Zoll hoch von dem Boden des Kastens befinde: Der Kasten müsse darauf mit Erde und Mist untereinander gemengt/ angefüllt/ und so es nöthig/ begossen werden/ damit der Ast an dem entscheelten Ort Wurtzel fasse. Im October könne man nachsehen/ und so er gewurtzelt/ den Ast von dem Alten abschneiden/ ihn ins Gewächs-Haus setzen/ und im Früh-Jahr ihme einen grössern Kasten geben/ in welchen er mit aller anhangender Erde könne gesetzet werden. Es ist diese Fortpflantzungs-Art deswegen gut/ weil wegen des dicken Astes/ an welchem diese Verrichtung geschiehet/ baldigere Früchte träget/ als ein junger Zweig.

Oder man solle an dem Orte des Astes/ wo er Wurtzel nehmen solle/ einschneiden/ einen Drat mit der Zange vest daran drehen/ und ihn/ als wie den Ort/ da besagter Massen die Schale abgenommen/ tractiren/ so werde die Wurtzel nicht fehlen.

Wann man einen **Granaten-Baum** fortpflantzen will/ so nimmt man einen Zweig an dem Stamm/ welcher zum Einlegen lang genug ist/ putzet ihn ab/ von allem/ was an der Rinde stehet/ so hoch es nöthig/ damit das/ was in die Erde kommt/ nichts hinderliches an sich habe/ leget ihn so fort in die Erde/ und befestiget ihn darinnen/ und lässets ihm an Feuchtigkeit nicht fehlen. In 6. Monath kan man den Erfolg seiner Arbeit sehen.

Sollte aber an dem Stamm kein Schoß seyn/ so müste man einen andern Zweig erwehlen in der Höhe des Baums/ und damit verfahren/ wie erst gesagt worden/ ausser daß man ihn in einen Anhäng-Topff einlegen müste/ weil man den Zweig nicht herab in den Kasten ziehen kan. Diese Ablegungs-Art wird bald bekandter werden/ wann wir in den Blumen-Garten kommen. Inzwischen ist die beste Zeit abzulegen im Aprill; Im September aber kan man nachsehen/ wie die Sache von statten gangen.

Man kan auch einen graden dicken Zweig abreissen/ und ihn zwey Spannen-lang putzen/ untenher ein wenig beschaben/ die Spitze abschneiden/ vier oder fünff Finger tief in die Erde setzen/ und fleissig begiessen/ und zu seiner Zeit die Wurtzel erwarten.

Der **Cypressen-Baum** hat in diesem Stück/ der Fortpflantzung viele Gemeinschafft mit dem Tannen-Baum/ bey deme wir das nöthige davon erinnern werden.

Der **Oelbaum** wird gepeltzet oder geäugelt/ davon die nöthige Lehre gegeben worden/ oben p. 66. seq.

Bey dem **Myrthen-Baum** ist nichts anders zu thun/ als was bey dem Feigenbaum gesagt worden/ nemlich man kan dessen Zweige einlegen/ oder von der Wurtzel reissen.

Erstenfalls/ es mögen die Bäume in Kübeln/ oder in freyem Lande stehen/ so müssen die gradesten Aeste/ und deren Schale am glattsten scheinet/ hierzu ersehen werden.

Nach diesem bricht man die Blätter unten von den Aesten ab/ biß etwa auf drey Finger breit von demjenigen Ende/ das aus der Erden heraus ragen soll: Darauf legt man sie gantz sänfftiglich in die Erde/ und in ein ausdrücklich darzu bereitetes Gräblein/ bedecket sie alsofort mit Erde/ darinnen sie stehen/ begiesset sie/ und läst sie also stehen/ vom Mertzen an/ da man sie eingeleget/ biß in den September oder October; Alsdann werden diese Zweige vom Stamme abgelöset/ wann sie gewurtzelt haben/ und anders wohin versetzet.

Im Sommer müssen sie fleissig und offtmals begossen werden: Dann vermittelst der Feuchtigkeit/ welche die Hitze rectificiret und recht tüchtig macht/ werden die Ableger dahin disponiret/ daß sie um so viel destoeher Wurtzel schlagen.

Die andere Art die Myrthen zu vermehren/ geschiehet/ wie gedacht/ durch Zerreissung der Wurtzeln: Wann solches geschehen/ es sey nun im Früh-Jahre oder im Herbste; und es ist Zeit die Myrthen zu pflantzen/ so richtet man Töpfe oder Kästen zu/ und füllet dieselbigen mit Erden an/ welche aus zwey Theilen Erden aus dem Küchenlande/ die wohl durchgesiebet/ und einem Theile Mistbeth-Erde bestehen soll.

Der **Lorbeer-Baum** insgemein/ führet seinen Saamen zur Fortpflantzung mit sich/ nemlich in denen Beeren/ welche/ wann sie in wolzugerichtete Erde gestecket werden/ ihre Pflantze von sich in die Höhe treiben. Dieses geschiehet also: Man nimmt ein Gefäß oder Kasten/ füllet denselben mit reiner guter Erden/ und stecket Stück vor Stück etliche Finger tieff hinein/ und auch so weit von einander/ decket sie zu/ und begeufft sie gelind mit Wasser/ nachdem man sie an einen warmen Ort gestellet. Zu mehrer Beförderung/ kan man einer Querhand hoch/ gute Mist-Erde oben drauf streuen. So wird auch nichts schaden/ wann man wegen dicker Schalen derer Lorbeer/ welche lang in der Erde liegen muß/ biß sie zu keumen kommt/ der Saam-Frucht etliche Zeit in Wasser liegen lässet/ biß sie gequollen sind.

Oder die Vermehrung dieses Baums/ kan geschehen durch die von der Wurtzel aufschiessende Zweiglein oder Schossen/ welche auch Wurtzel haben/ die reisset man ab/ und setzet sie in Töpffe; Falls aber nicht Wurtzel genug daran wären/ so sencket man solche Schossen ein wenig in die Erde/ so lang/ biß man siehet/ daß sie gewurtzelt haben. Hernach verfähret man mit ihnen/ wie mit denen andern abgelegten Fesern der ersterzehlten Bäumen.

Dieser Lorbeer-Baum und etliche andere bißher angeführte Bäume/ werden bey uns mehr zur Lust/ und um der Blüthe willen/ als in Ansehung der Frucht gepflantzet. Dahero wir von ihnen zu reden verspahren sollten/ biß wir in Blumen- und Lust-Garten kämen; Allein weil sie viele Wartung mit denen fruchtbaren ausländischen Bäumen gemein haben/ wird nicht undienlich gewesen seyn/ daß wir in solcher Absicht/ dieselbe allhie im Baum-Garten gezeuget/ versetzet und angebauet

haben/ damit wir sie hernach nur in den Lust-Garten eintragen/ und ansehen können.

Citronen- und übrige obbemeldte Bäume/ haben ihr Krafft in denen Kernen der Frucht/ welche ebenfalls aus der Erden hervor bringen/ das/ was der/ so sie auch in unsern Landen hinein geleget/ verlanget hat. Man nehme dann die schönsten Kerne/ von denen besten reiffesten Citronen und Pomerantzen/ und stecke dieselbe im zunehmenden Mond/ 3. oder 4. Finger tief in die Erde/ thue sie in eine Scherben/ Topff oder Kästlein/ begiesse und stelle sie an einen Ort/ da es von der Sonnen warm ist/ so wird man bald sehen/ wie die Keume hervorgehen.

Weil sie aber etwas langsam anwachsen/ und nach vielen Jahren erst in den Stand kommen/ daß sie geäugelt werden/ haben die neuen Gärtner ein Zieh-Haus erdacht/ vermög welches/ so wol allerhand junge Pflantzen/ als auch schon gezähmte Bäumlein/ in geschwinden Anschuß gebracht/ und in die Höhe gezogen werden. Dieses kleine Gebäu wird an eine Wand/ an welcher die Sonne hefftig lieget/ von Brettern/ ungefehr eines Tisches hoch/ auf beyden Seiten am hintersten Theil desselben aufgeführet/ vornenher aber ist es gantz nieder/ oben darauf kommt ein Deckel von Glaß/ so in eine Rame gefasset/ und hinten bey der Höhe angemachet ist/ daß mans auf- und zumachen könne. Es siehet das Werck nicht anders aus als ein Schreib-Pult/ nur daß es weit höher und unförmlicher ist. Der Boden ist angefüllet mit guter hitziger Erde/ dem andern Garten-Boden gleich eingeebnet; darauf aber wird hitziger Gerber-Loh/ auch mit Holtz- oder Segspähn starck-vermischte Erde geworffen/ hernach die Pflantzen/ in Gefässen/ Garten-Scherben/ oder nachdem die Umstände es geben/ auch wol bloß eingesetzt/ mithin durch die Hitze des intrendigen Grundes/ und auswärtige Wärme der Sonnen/ ungemein geschwind empor gezogen werden. Dazu gehöret aber grosser Eifer und fleissige Aufsicht/ damit man denen eingesetzten Pflantzen begegne mit Begiessen und anderer nöthiger Wartung; Will man nicht/ daß man mehr verderbe als man gut gemachet.

Auf unser Vermehrung der Citronen-Bäume aber wieder zu kommen/ so ist das Gewöhnlichste/ daß man sie oculiret oder peltzet/ welches zwar nicht zu verwerffen; doch in Betrachtung/ daß man viel geschwinder und gewisser zu eben der Frucht gelanget/ welche der Baum träget/ so ist gewißlich die Art des Ablactirens oder Absaugens auch sehr gut. Davon oben pag. 67. gleich Anfangs geredet worden.

Inzwischen so gut man auch wissen mag/ wie diese Bäume geschickt zu vermehren und fortzupflantzen seyen/ so würde man dannoch nicht zu schöner Herstellung derselben gelangen/ oder sie in gutem Stand erhalten/ wo man sie nicht in dasjenige Erdreich versetzte/ welches ihnen zukömmlich ist. Dahero ein Liebhaber auch verstehen muß/ wie man zurichtet/

III. Der raren und ausländischen Bäume gehöriges Land- oder Erdreich.

DEr Feigenbaum verlanget einen warmen/ fetten und schwartzen Boden/ und kan feuchten/ schwehren/ kalten Grund nicht leiden; So muß er auch nicht unter die Tachträuffe gesetzet werden. Sonst gilt es ihme gleich/ welchen Ort man ihme zuordne. Er wird öffters an ein Gelender geheffstet/ je besseres Lager man ihme sodann zueignet/ je frühzeitigere Früchte wird er tragen. Wann er in Kübeln stehet/ so kan vor dem Einsetzen und auch hernach die Erde/ mit Vögel- und Hüner-Mist gut gemachet werden. Indem man dieselbe entweder damit vermischet/ ehe man sie einsetzet/ oder auch bey dem Begiessen in die Kübel leget.

Vor den **Granaten-Baum**/ soll man nehmen die beste Erde aus dem Garten/ oder von einem Lain- oder Hanff-Acker/ und nachdem sie durch die Reuter geworffen und rein gemacht worden/ mit kleinem Rind-Mist/ oder Mistbeth-Erden vermischen/ und wol untereinander mengen/ so daß die Helffte besagter Erden/ und die Helffte Mist zusammen komme/ und so dann nach Beschaffenheit der Erden ein wenig Sand mit unterlauffe.

Der **Myrthen-Baum** brauchet diese Fettigkeit nicht/ sondern wann zwey Theil Erde/ nur mit einem Theil Mist- oder Mist-Erde vermischet ist/ so stehet er fett genug.

Der **Lorbeer-Baum** ist ebenfalls mit also zugerichteter Erde zu frieden/ nur daß sie durch die Reuter wol rein gemacht/ und von fetter Natur seye. Bey Versetzung der jungen Bäume nach einem Jahr/ kan man sie zu besserm Fortwachs mit mehr Mist-Erde belegen.

Ehe wir aber etwas melden von der Erden/ welche vor Citronen- und Pomerantzen-Bäume gehöret/ so ist zu erinnern/ daß ob man wol/ wie gedacht/ oder auch durch Kerne/ abgenommene Zweige/ diese Bäume in unsern Orten anziehen kan/ es doch besser seye/ daß derjenige Pomerantzenbäume Liebhaber/ welcher nicht allzuweit von Italien oder Franckreich entfernet ist/ seine Bäume aus diesen Landen kommen lasse. Es seye dann/ daß derselbe zu seiner Vergnügung selbst einige aus Kernen ziehen wollte/ zumal nunmehro er von denen Italiänern ihre Bäume nicht so theuer erkauffen darff/ als denen Holländern ihre Blumen-Pflantzen oder Tulipanen-Zwibel. Darzu kommt noch/ daß nicht nur der Stamm mehr-besagter Bäume/ sondern auch das eingesetzte Aug/ des dasigen Erdbodens-Art also eingesogen/ daß diese zu seiner Zeit/ auch denen Bäumen jener Länder gleiche Blüthe und Früchte hervorgeben werden.

Bey solcher Resolution, hat man sich vor Betrügerey vorzusehen/ und bey Kauffung derer Bäume Achtung zu geben/ ob diejenige/ so mit Erde zu uns gebracht worden/ an Blättern frisch und vest sind/ daraus er schliesset/ in was Stand die Stämme sind. Sollten aber die jungen Bäume ohne Erden seyn/ so muß er zu seiner Sicherheit die Rinde ansehen/ ob sie besagte Beschaffenheit habe. Hernach kan er an einem Ort/ da es nicht schadet/ ein wenig in die Rinde schneiden/ und wo sie sich leichtlich ablösen lässet/ gelb-grün aussiehet/ und

das Holtz sich safftig erzeiget/ ist solches ein sicheres Zeichen / einer guten Baum-Waare.

Hernach hat man sich nach dem hitzigen oder kalten Lande / in welchem man wohnet/ zu richten; Ist es nun in einer Gegend/ darinnen es heiß ist/ so darff man die Erde zu den Pomerantzen-Bäumen nicht hitzig einrichten ; Hergegen in einem kalten Orte vermischet man die Erde mit hitzigerem Mist/ Mist-Erde und Sand.

Ist nun vor ausländische Bäume ein gehöriges Erdreich und Stelle ausersehen/ und sonderlich vor die Pomerantzen-Bäume/ die Erde wol durch die Reuter geworffen / zukömmlicher Massen hitzig gemacht/ und in den Kasten gebracht worden/ so hat man nichts anders vor die Hand zu nehmen/ als

IV. Der raren ausländischen Bäume Versetzung.

DJe Feigenbäume werden versetzet im ersten Viertel des Mertzens. Der Garten-Liebhaber fragt bey dem Jardinier solitaire, ob es nützlicher seye/ die Feigenbäume in Kasten/ am Gelender/ oder im freyen Lande zu halten / und bekommt von dem Gärtner zur Antwort: In Kasten: Mit Versicherung / daß nicht nur allein dieselbe eher reiff werden / weil ein Klumpen Erde eher durch gewärmet wird/ als ein gantzer Hauffen; sondern auf solche Weise der Baum leichtlicher könne aus dem Garten ins Winter-Haus / Keller oder andern vor der Kälte verwahrten Ort / ein- und wieder aus demselben in den Garten gebracht werden.

In denen Kästen sollen die junge Feigenbäume 2. Jahr unverrückt stehen bleiben / hernach aber können sie in grössere Kästen gesetzet / und alle vier Jahr verändert werden/ nachdem man allemal die Wurtzel vernünfftig beschnitten/ biß sie so alt worden/ daß sie nicht mehr versetzet werden / alsdann kan man sie/ so es beliebt/ in freyes Land stellen.

Es werden auch viele Feigenbäume ans Gelender gesetzet/ an welchem sie wol stehen/und schöne Früchte bringen; Sie wollen aber nicht gezwungen/ noch so eng aneinander gestellet seyn/ als wie die Zwergbäume wegen ihrer Zerbrechlichkeit/zuförderst aber muß man ihnen die Wipffel frey lassen.

Des Granaten-Baums Einleger / wird nachdem ihme die kurtzvorher-vorgeschriebene Erde zubereitet/ und der Kasten/ fast biß oben an damit angefüllet worden / also hinein gesetzet / daß allezeit die stärcksten Wurtzeln etwas höher zu liegen kommen; doch daß sie wol bedeckt bleiben. Oben auf kan man gute Mist-Erde streuen / welche/ vermöge der durch Regen oder Begiessen in den Kasten kommender Feuchtigkeit zu denen Wurtzeln absincket / und den Baum wie alle Bäume seines Geschlechtes in denen Kasten frech machet/ sonderlich wanns seyn kan / der gegen Morgen oder Mittag angewiesen wird.

Sollte jemand deren viel haben / so mag er sie auch ans Gelender / welches er mit dünneren und engeren zusammen-gelegten Latten oder Stänglein darzu verfertigen lassen / anlegen und geschickt daran binden.

Die Myrthen-Baums-Feser werden eben auf die Weise/wie erst gesagt / in Kübel eingesetzet; Doch kan der / dems beliebt / ihn auch ins Land setzen/ mit dieser Lehre / daß er ihn an die Sonne bringe/deren Hitze dieser Baum wol leiden mag.

Die jungen Lorbeer-Bäume/ werden von einigen gleich im ersten Jahr versetzt ; doch ist es besser/ man lasse sie biß in das zweyte Jahr damit verschonet/ da sie viel stärcker worden / und bessere Wurtzeln gemachet haben. Zu welchem Ende ihnen aufgestreuete Mist-Erde gute Dienste leisten wird/ biß sie aus dem Erdreich / darein die Saam-Lorbeer gestecket / gehoben werden: Dann die Rede ist allhie nicht von denen Fesern / welche nach beliebterer Manier durch das Ablegen gezeuget sind.

Die Versetzung der Pflantzen von Citronen- und Pomerantzen-Kernen ist diese/ daß man sie aus dem Topff oder anderem Geschirr / in welches die Kerne gestecket worden / wann sie genugsam erstarcket/ in ein Garten-Bethlein/ welches dazu gerichtet/ ordentlich und Reyhen-weiß gesetzet/ oder auch so ein Platz vor sie in dem Sonnen-Haus übrig bleibt / dahinein gestellet werden.

Diejenige / so man aus Italien kommen lässet/ hat man sonst in Kübeln oder Geschirren/welche vor Oeffnung der Kisten/ in welcher die Bäume angekommen/ mit gutem Grund / worunter manchmal abgefaulte Späne-Erden und ein wenig gebrandte Stroh-Aschen gemenget ist / angefüllet werden. Sonderlich soll man Achtung geben/ daß man sie wiederum in solchen Boden einsetze / und die Erde also zurichte/ als sie vorher gehabt haben. Wie dann das thonichte/ fette oder sandigte Erdreich/ welches an denen Wurtzeln mitkommt / abgemercket wird. Dabey muß man wol zusehen / daß sie nicht tiefer/ als sie vorher gestanden/ eingesetzet werden.

Man muß auch / ehe man sie einsetzet / die Wurtzeln wohl säubern/ und wann einige verletzet/ mit einem Garten-Messer beschneiden / im Setzen wohl auseinander legen / und mit guter Erden bedecken. Endlich muß man die Geschirr mit denen Bäumlein zwar unter dem freyen Himmel / doch aber an einen schattichten Ort stellen/ damit sie so wohl des Thaues als Regens geniessen mögen/ und wann etwan der Regen ausbleibe/ und die Erden beginnet trucken zu werden/ solle man dieselbe alle Abend/ oder wann es nöthig / mit Wasser / welches etliche Tag an der Sonnen gestanden / begiessen. Man muß auch das Wasser nicht an den Stamm des Bäumleins giessen/ sondern rund umher. Wann von demselben die Blätter abfallen/ so ist es ein Zeichen / daß der Baum bekleben und wachsen werde: So sich aber die Blätter zusammen rumpffen und schwelck werden / so mag man sicher glauben / daß der Baum verderben wird.

Hat nun ein Gärtner solche frembde Bäume wol ins Land oder Kästen gestellet/ so hat er die Sache schon weit gebracht / und darff er gesicherte Hoffnung fassen / daß auch die Früchte nicht aussen bleiben werden ; Doch muß er noch ferner verstehen/

V. Der raren ausländischen Bäume Pfleg und Wartung.

Diese ist manigfaltig / dann dergleichen Bäume

Müssen 1. begossen werden.

EIne / allen dergleichen Bäumen gemeine Wartung ist / das **Begiessen**: Wann man bey trockenem Wetter / oder auch wann die Erde von der Hand des Gärtners untersuchet / und als trocken befunden wird / gemächlich mit der Gieß-Kanne befeuchtet.

Feigen-Bäume / welche noch jung sind / und in Kisten stehen / müssen wol in heissen Tagen des Julii und Augusti / des Tages zweymal begossen werden; diejenige aber / welche im Lande frey oder am Gelender stehen / haben gemeiniglich des Begiessens nicht nöthig / weil ihre in den Erdboden tief eindringende Wurtzel sattsame Nahrung einziehen; doch wo die Hitze lang anhält / oder die Bäume voll Frücht hangen / schadet ihnen das Begiessen so wenig / daß es vielmehr die Frucht befördert.

Eben dieses nimmt man auch in Obacht bey denen Granat- und allen dergleichen Bäumen / welche / nachdem das Wetter ist / wochentlich mit Wasser erfrischet werden müssen.

Insonderheit ist bey **Citronen- und Pomerantzen-Bäumen** die Benetzung ein nöthiges Stück ihrer Pflege / bey welcher man die Obsicht hält / daß man dem Stamm mit dem Wasser nicht gar zu nahe komme / weil solches denen Bäumen schädlich ist. Uber dieses muß man / wo kein Regen / oder anderes stillstehendes und pfuhlichtes Wasser vorhanden / kein kaltes Quell- und Brunnen-Wasser zum Begiessen gebrauchen; da man es aber je nicht ändern kan / so lässet man dessen grosse Gefässe oder Tonnen anfüllen / und etliche Tage an der Sonnen stehen / daß sie es breche und temperire / mithin zum Begiessen weich und dienlich machen möge.

Damit auch die übrige Feuchtigkeit ablauffen könne / müssen in allen Kübeln und Geschirren unten am Boden Löcher gemacht / und die Geschirr oder Kübel auf ein höltzernes Creutz gestellt werden.

Im übrigen ist auch nicht unrecht / daß man zu Zeiten / Mist-Lacken / oder Pferd- und Tauben-Koth ins Wasser lege / und den Grund / wo die Bäume innen stehen / begiessen; Allein muß solches nicht zu offt geschehen / daß die Bäume nicht übertrieben werden / oder die Früchte fallen lassen.

2. Müssen diese Bäume beschnitten und ausgebrochen werden.

DAs Beschneiden dieser Bäume thut ihnen eine grosse Beyhülffe zu ihrer Schönheit und Erhaltung. Der **Feigenbaum-Schnitt** ist gantz leicht / man hat nur darauf zu sehen / daß weil die Früchte dieses Baums / nirgend als auf starcken Aesten wachsen / die gar zu langen / gaile Zweige abknippe / damit Frucht-Aeste daraus werden / die grosse Feigen bringen.

Alles dürre Holtz und alle falsche Aeste / welche an denen platten Augen erkänntlich sind / werden abgenommen / samt denen von der Wurtzel kommenden Schossen / welche nicht zum Einlegen bestimmt sind. So soll man auch alle starcke Zweig / welche von dem Frühjahr her getrieben haben / im Junio abschneiden / damit man verursache / daß mehr neue Zweige hervor treiben / die andere Feigen desto besser reiffen / und man auch auf das folgende Jahr mehrere heraus locke.

Granaten-Bäume / wachsen in keine gewisse Gestalt / mancher Ast steiget hoch hinan / an andern bleibt er kurtz / so daß man sich keine gewisse Form / wie am Pomerantzen-Baum einbilden kan / wird also durch den Schnitt nicht verbessert; Nur muß man suchen ihn fein dick zu erhalten / wann man ihme diejenige Zweige / die vor andern gar zu hoch uñ weit hinaus stehen / benimmt / um durch neue Reiser die Lucken des Baums zuzuziehen / und derer dicken / kurtzen Zweige / welche die Blumen geben / zu schonen. Diese Sorgfalt ist gleich bey dem ersten Trieb anzuwenden an denen Zweigen / welche an dem Stamm hart neben einander stehen / und verhindern / daß dieselbe nicht dick werden.

Myrthen lassen sich auch gantz gerne beschneiden / nach dem / was bißher angezeiget worden / wofern auch zufälliger Weise ein oder anderer Zweig dürre worden / muß das Messer biß an das gute Theil denselben wegnehmen.

Ein Lorbeer-Baum lässet sich / obs gleich nicht offt geschiehet / in eine Pyramiden oder andere Figur bringen / welches durch den Schnitt / wie bey denen Zwergbäumen gelehret worden / geschiehet / nach Art versiehet sich des Baums / welcher so starck nicht treibt / als jener einer.

Bey dem Rosen-Lorbeer-Baum gehet das Beschneiden nicht an / weil er eben nicht also wächst / wie man es haben will.

Die Beschneidung **der allbereit erwachsenen Citronen- und Pomerantzen-Bäume** belangend / so müssen sie nicht allein die dürre / zerknickte Aeste / so derselben einige vorhanden / biß aufs Grüne / sondern auch eines theils der Grünen selbst völlig abgeschnitten werden / sonderlich wann derselben zu viel sind / daß ein Zweig von dem andern im Wachsen verhindert und gepresset wird / und sollen allezeit / nur die geringe und untüchtige Aeste abgenommen / und die Schnitt fleissig mit Baumwachs verstrichen werden. Diese Arbeit / wann es vonnöthen / muß im Aprill beym abnehmenden Mond geschehen / und darbey fleissig Achtung geben / daß es ja nicht an einem Tag / wann der Mond im Krebs und Scorpion laufft / vorgenommen werde. Es beschneiden auch viele im October.

Das allgemeine Fundament des Beschneidens ist herzuholen aus dem / was zu Anfangs des Capitels **von denen Zwerg-Bäumen** gemeldet worden; Doch ist es bey Pomerantzen-Bäumen nicht also sorglich zu treiben / braucht auch nicht so viel Gedult / sondern der Liebhaber darff sich das belaubte Theil des Pomerantzen-Baums nur einbilden als einen Schwamm / und da Zwergbäume öffters inwendig ausgeschnitten werden / diese hergegen daselbst am vollständigsten seyn müssen; Dabey siehet er allezeit auf die Stärcke oder Schwäche des Baums / welche seine Vernunfft zeigen wird / wie lang oder kurtz er die Zweige lassen solle / herunter han-

hangende / oder obenher auf einer Seiten zu weit hinausschiessende oder auch allzuspitzige Aeste/schneidet er behertzt hinweg / desgleichen alle Dornen / Stacheln und kleine Stiele. Wollte aber die Natur bey denen Bäumen/ die er nach seinem Willen zeugen will / nicht allemal willfahren / so ersetzet sie ihm den Abgang der schönen Form an Gesundheit/ und frechem Fortwachs des Baums der Blüthe und Früchte/ daß er finden wird / man müsse nicht allzueifrig allein auf die Figur des Baums/sondern auf weitere vergnügliche Umstände seine Absicht richten.

Dieses Beschneiden dienet offt zu wieder Aufhelffung eines krancklichten Baums / dann wann man bey dem Umsetzen dessen Stamm und Aeste gegeneinander hält / und beyderseitige Stärcke oder Schwäche untersuchet / und nach Befindung / daß die Zweige das Vermögen des Stammes übersteigen / diejenige Aeste und Zweige / welche am schädlichsten sind/herunter schneidet/mithin Stamm und Aesten vernünfftig gleiche Stärcke giebt / so wird man sehen / daß nichts anders als die überflüssige Aeste selbst die angeschienene Kranckheit verursachet. Sonderlich wann ein Liebhaber diejenige Gärtners-Klugheit/ bey bißher erzehlter Beschneidung anwendet / welche ihm muß angebohren seyn/ und ich ihme eben so wenig zeigen kan / als ein Poet denjenigen/der nicht dazu gebohren / oder keinen Poetischen Geist hat / das Versmachen also zu lehren vermag/ daß die Verse gut heissen können.

Das Ausbrechen der Pomerantzen-Bäume ist nunmehr auch bekandt / und worinnen solches bestehe/ ist oben bey denen Zwergbäumen erinnert worden. Es bestehet nemlich darinnen / daß man im Junio die letztgekommene Zweige hinweg nimmt/ welche an dem Stamm oder auch an denen Aesten nicht wol stehen / oder man thut auch die Spitzen hinweg an denen / so im Frühjahr geschnitten worden/ und an statt / daß sie andere Zweige hätten geben sollen / einen Büschel verwirrter und unordentlicher kleiner Blätter gebracht haben / damit der Safft gezwungen werde/ daß er künfftig das seinige besser nach unserem Will verrichte / oder auch damit das Ungeziefer keinen Auffenthalt in solchem Gebüsch finden/ noch sich darunter lagern möge.

Man weiß/ daß der Safft etwan um den August herum das erstemal zu würcken aufhöret/stracks aber darauf wiederum anhebet das Seinige zu thun/ da ist dann das Ausbrechen gleichfalls annoch nöthig. Insonderheit was die Zweige anbetrifft/ welche zu Ausgang dieses Monats oder im September gewachsen sind/ und nicht Zeit gehabt haben zu reiffen: Dann sie dienen sonst zu nichts/ als daß sie nur hinweggeschnitten werden.

Es werden aber nicht allein die Aeste vom vorigen Jahr / und die/ welche geschnitten worden/ ausgebrochen / sondern es widerfähret auch denen neuen/ und die erst gewachsen sind/ damit auf solche Weise die annoch daran verbleibende desto schöner werden / und deswegen ein weit angenehmeres Ansehen machen. Die Menge der Blumen / welche auf diesem neuen Trieb zu wachsen pflegen/darff diese Arbeit doch nicht hindern / dann die Bäume werden dadurch alles Uberflusses loß / und können desto besser zunehmen.

So ist auch ferner zu mercken / daß man zum Vortheil des Baums auch die Blüthe ausbrechen müsse / wann er deren zu viel hat / gleichwie ihm das Holtz genommen wird / welches man als zu viel an demselben ansiehet. Der Pomerantzen-Baum hat diesen Vorzug vor allen andern fruchtbaren Bäumen/ daß die Natur zweymal im Jahr ihm die Zeit gesetzt/ da er Blumen bringen soll/ an statt daß die andern nur einmal zu blühen pflegen. Die ersten kommen im Früh-Jahr heraus/ und also nothwendig auf dem Holtze / das im vorigen Jahr gewachsen / die andern allesamt auf denen Spitzen der jungen und erstgewachsenen Zweige. Jene sind rund und klein/ welche / dieweil sie nur aus einem Safft entsprossen sind / welcher wegen Mangel der Wärme / nicht so vollkommen hat rectificirt werden können; Diese aber sind groß und lang / schön und sehen wol aus/ weil die Substanz und Wesen/ so ihnen hat zur Nahrung dienen müssen / seine Würckung vollkommen daran verrichten können/ und daher auch nichts gespahret / was zu ihrer Vollkommenheit gereichen mögen. Insonderheit nun sind die ersten Blüthe abzubrechen / weil deren allezeit vielmehr nachkommen/ als der Baum vertragen kan. Hernach ist solches auch darum dem Baum verträglich / weil er um so viel desto schönere und grössere Früchte bringet.

Dieweil in temperirten Gegenden die Pomerantzen-Früchte / nicht gar gern ihre vollkommene Grösse und gebührende Zeitigung erlangen mögen/ dannenhero sollen / wann man die Blüthe bricht / welche man vor überflüssig erachtet / niemalen zwey auf einer Spitze eines Frucht-Zweigs gelassen werden. Sonderlich wann das Zweiglein schwach wäre.

Baumwachs vor Pomerantzenbäume.

WAnn dicke Aeste von Pomerantzen-Bäumen abgeworffen werden / so ist nöthig / daß die Wunde des Astes oder Stammes wol verschmieret werde / dazu könnte man das oben bey denen gemeinen Garten-Bäumen vorgeschriebene Baumwachs nehmen / wann kein anders bey der Hand wäre/ besiehe davon obige pag. 69. Doch wird vor Citronen- und Pomerantzen-Bäume nachfolgendes vorgeschrieben.

Nehmet gelb Wachs / welches recht frisch ist/ thut dessen/so viel ihr nöthig zu haben vermeinet / in ein irdenes Geschirr / und Baumöl dazu/ zwey Drittheil gegen dem Wachs / oder etwas weniger/ das lasset untereinander gehen auf dem Feuer oder anderer Hitze / und nachdem ihrs wol untereinander gerühret/ so ziehet es von dem Feuer oder Hitze weg/ schüttet es / weil es noch warm ist / in ein ander Gefäß mit Wasser / da wird es hart werden/ daß ihr es heraus nehmen/auf bedürffenden Nothfall oder Gebrauch aufbehalten könnet.

Ferner muß ein Liebhaber wissen/ daß

3. Diese Bäume müssen umgesetzet und aufgeschartet werden.

MAn versetzet alle Kübel-Bäume / nachdem sie einige Jahre in denen Kübeln gestanden; dann

es ist leichtlich zu begreiffen/ daß die wenige Erde in einem Gefäß / durch die Wurtzel bald ausgesogen/ und dergestalt entkräfftet wird / daß sie gar kein Saltz mehr in sich hat / und nichts als die groben Uberbleibsalen/ welche nicht in die Wurtzel eindringen können/in ihr sind. Angesehen die Sonne / und der Regen nichts mehr finden in dem Klumpen Erden/ welches jene zeitigen und dieser einflössen kan. Und obwol öffters ein wenig von dieser alten abgenutzten Erden obenher aus dem Kübel heraus gethan/ und hergegen andere neukräfftige Mist-Erde hinein gethan / oder oben drauf gestreuet wird / so währet solches nur eine zeitlang/ und nutzet nur dazu/ daß wo etwan der Gärtner / die völlige Umsetzung nicht vornehmen könnte / indem andere Geschäfften vorgefallen / er solche Verrichtung noch auf ein Jahr ohne Schaden verschieben dürffe.

Pomerantzen- und andere Italiänische Bäume insonderheit/versetzen die Liebhaber gemeiniglich alle 3. Jahr/ dann sonst werden die Kübel/ worinnen sie stehen / voller Wurtzel / daß der Baum keine Nahrung mehr aus der darinnen befindlichen Erden haben kan.

Die bequemste Zeit dazu ist der Frühling/ etwan im Majo / bey abnehmenden Mond / da hebt man den Baum samt der Erden aus dem Gefäß/ benimmt ihme die unnütze Wurtzeln/ und setzet ihn alsdann wieder in frische zugerichtete Erden ein/ kehret die Seite des Baums / welche vorher gegen Mittag gestanden/ wieder gegen Mittag / und begiesset die Erde nach Nothdurfft/ auf daß die Wurtzeln wieder angreiffen können.

Diese Versetzungen pflegen auch etliche im September vor die Hand zu nehmen; Allein ich achte es für ungut / weil / wann die Bäume mit Früchten behencket/ dieselbe gern abfallen lassen.

Es müssen diese Bäume / oder besser zu sagen/ die Erde um selbige etlichmal das Jahr hindurch umgegraben/ oder aufgelockert werden/ sonderlich im Frühling/ auf daß die Feuchtigkeit / denen Wurtzeln nicht ungleich mitgetheilet werden. Diese Arbeit ist auch allen denenjenigen Bäumen / welche nicht in freyem Land stehen / nutzlich und nöthig; Doch mit solcher Bescheidenheit / daß weder der Stamm noch die Wurtzeln von dem Instrument, mit welchem die Erde umgerühret wird / Schaden leide.

Es kommet aber hierzu noch eine wichtige Beschäfftigung/ nemlich die Winter-Wartung / weil

4. Diese frembde Bäume vor Kälte müssen verwahret werden.

So grosse Sorgfalt und Pflege ein Gärtner an ausländische Bäume verwenden muß/ so hat sie doch bey herankommendem Herbst ein Ende; Diese Ausländische Bäume aber / verlangen auch im Winter ihre Wart und Pflege; deren die nöthigste ist/ daß sie in einen vor Kälte gesicherten Ort gebracht werden / dazu hat man nunmehr die Winterungen/ Winter-Stuben und Winter-Häuser/ welche also eingerichtet sind/ daß sie in dem Gemach selbst durch Kohl- oder in Ofen durch Holtz-Feuer/ mehr-besagten Gewächsen die nöthige Wärme geben. Dergleichen gemächliche Winter-Häuser / sind nicht nur hin und wieder bey Orangerien anzutreffen; sondern es ist auch eine schöne Beschreibung und Kupffer-Stich davon zu sehen in Herrn Volckamers vortrefflichem Buch / von Citronat/Citronen- und Pomerantzen-Bäumen. Dieser reiche Herr/ hat solches Haus also einrichten lassen/ daß auf dessen Grund viele der schönsten gröSten Bäume / beständig in freyer Erde stehen bleiben zur Sommerszeit/ so wol als im Winter: Indem im Frühling das Dach abgenommen / und solche Oeffnung gemacht wird/ daß man daselbe nach dem Herbst wieder auflegen / und diese wieder zumachen kan. Viele frembde Liebhaber / auch hohes Standes/ haben bey ihrer Hieherkunfft nach Nürnberg/ sich Zeit und Mühe nicht dauren lassen/ solches und andere allda befindliche Garten-Raritäten anzusehen. Wie dann insgemein ein wolbestelltes Pomerantzen-Haus / bey einer Orangerie das vornehmste und vergnüglichste Stuck ist; Angesehen/ wann man zur Winters-Zeit / da sonsten die Bäume von Blättern entblöSet/ und die meisten Blumen-Stöcke gleichsam tod da stehen / in einen solchen Winter-Garten eintritt/ die schönst-belaubte / mit gefärbten Früchten behenckte Bäume vor Augen siehet. Inzwischen/ weil ein solches Haus viel Unkosten erfordert / so werden die unbegüterte Liebhaber/ eines bauen zu lassen abgeschrecket / sonderlich so sie ihre Pomerantzen-Bäume nur zu eigener Lust ohne Gewinnsucht pflantzen und halten; Doch wollen wir ein Muster der bißher gemeinsten Art/ hie beyfügen.

Es muß vornehmlich der Ort/ wo man ein Pomerantzen-Haus hinbauen will / eine warme Gegend seyn/ allwo die Sonne den gantzen Tag frey hin scheinen kan. Allda richtet man an der Seiten gegen Mitternacht eine hohe starcke Mauer auf 20. oder 24. Schuh hoch / und so lang als man das Haus haben will / als 80. 100. oder mehr Schuh lang: richtet auch gegen Morgen und Abend zwey Zwerg oder Quer-Mauern / aber nicht so hoch wie die erste. Die Breite ist nach Belieben / als 30. biß 40. Schuh/ welche Mauren den Ort auf denen drey Seiten umschliessen; die Seiten aber gegen Mittag muß mit Holtz-Werck gedoppelt aufgeführet und mit Moß-Heu oder Stroh-Mist ausgestopfft und ausgefüllet werden. Obenher muß es mit einer Decke und Dach versehen seyn. Auch muß man das Holtzwerck / alle Stück vernumeriren oder sonst bezeichnen / und alles so zusammen setzen / daß es im Frühling wieder voneinander genommen/ abgetragen / und hinter die Mauer in einen darzu bereiten Schupffen/ den Sommer über aufbehalten/ und hernach im Herbst wieder aufgerichtet wird.

Ferner muß der Platz und Erdboden drey biß vier Schuh tief umgearbeitet / von Stein und allen Unkraut gesäubert / mit Spän und anderer guten Erden verbessert / und mit alten wolabgefaultem kurtzem Mist gedunget werden / worein man alsdann die Bäume fein ordentlich und Reyhen-weiß pflantzet und versetzet.

Endlich so müssen auch 2. oder 3. Ofen nach der GröSSe des Pomerantzen-Hauses darein gemachet werden/ daß man zur Winters-Zeit/ wann es die Noth erfordert/ einheitzen kan.

Wo man aber bey einem Pomerantzen-Garten

sen solche Unkosten/ nicht kan oder mag aufwenden/ muß man alle solche Welsche Bäume in Geschirr oder Kübel setzen/ daß man sie Winters-Zeit in ein Gewölb/oder sonst beym Garten in eine dazu bereite Gewächs-Stuben tragen/ daselbst verwahren und im Frühling auch wiederum in Garten an ihren Ort bringen und stellen kan.

Gegen dem Herbst/ wann langwierige Regen kommen sollten / muß man diese Bäume unter einen Schupfen oder Obtach bringen/ auf daß ihnen die überflüssige Feuchtigkeit und Nässe nichts schade / und kan man solches am Laub / wann es anfangt gelb zu werden/ erkennen.

Ehe man die Bäume ins Winter-Quartier einstellet/ muß man sie zuvor wol austrucknen lassen/ dann es ihnen schädlich / wann sie feucht oder naß hineingebracht werden. Die Einsetzung aber geschiehet gemeiniglich um St. Michaelis-Tag/ da dann allgemach die schädliche Winde und kalte Nacht-Reiffen sich zu ereignen / beginnen.

Die Gewächs-Stube muß gegen Mittag etliche Fenster haben/ und vor die Thür wird ein Gatter gerichtet werden / damit man bey warmen und gelinden Wetter solche eröffnen kan; Dabey aber fleissig Achtung haben / daß die ungestümme und kalte Winde nicht hinein blasen oder durchstreichen mögen. Kommt es nun gegen Martini-Tag/ muß man alles zumachen/ und bey der gegen Weyhnachten einkehrenden Kälte / Thür und Fenster / mit Heu oder Stroh verstopffen und verwahren. Auch so dieses nicht erklecken / und die Kälte durchdringen wollte/ einheitzen / welches wann man es vonnöthen/ auf folgende Weise am besten wahrnehmen kan.

Man setzet ein wenig beym Fenster / oder sonsten/wo man mercket/ daß die Kälte am ersten durchdringen könte / ein Schüsselein mit Wasser / und kan man einen Tuch-Lappen darein legen: Wann nun das Wasser auf diesem gefrieret / so ist es Zeit einzufeuren; Man muß aber auch in dieser Sach bescheidentlich handlen/ damit denen Gewächs er im einheitzen nicht zu viel oder zu wenig geschehe / weil diese so wenig überflüssige Wärme oder Hitze / als Kälte vertragen können / dann wann es nur so warm / daß es beym Fenster oder Thüre nicht gefrieret / so ist es genug. Sie wollen aber gleichwol auch / wann die Erde etwas trucken worden / welches man an denen krummen Blättern leicht spühren kan/ mit laulichtem Wasser begossen werden/ doch aber/ daß der Stamm nicht benetzet werde/ dahero man die Erde um den Stamm herum ein wenig erhöhet / damit das Wasser nicht zu fliessen kan.

Gegen dem Frühling pflegt man / wann die Kält nachgelassen/ und es anfangt zu dauen/bey stillem warmen Wetter und Sonnenschein die Fenster allgemach aufzumachen / gleichwie man zu Anfang des Winters nach und nach / ein Fenster nach dem andern / oder eine Oeffnung nach der andern zugemacht/ doch daß die Winde nicht hinein wehen/ damit die Bäume der Lufft nach und nach gewohnen / des Nachts aber muß man die Fenster wieder zu machen. Endlich gegen den Anfang des Mayen / Philippi Jacobi oder Walburgis/ kan man / nicht viel ehender / es seye dann/ daß dieser Tag gar weit hinaus fiele/ in die freye Lufft heraus trauen darff/ trägt man sie aus dem Winter-Quartier an ihre Sommer-Stelle. Etliche setzen sie wol etwas früher heraus / wenn ein Schupffen oder dergleichen Gelegenheit vorhanden / daß man sie vor dem Reiff oder kalten Nord- und Ostwinden beschirmen kan; Und so etwan ein warmer Regen fiele/ sie denselben auch geniessen lasse/ woran sie sich erfrischen und erquicken; Der kalte Regen aber ist ihnen schädlich.

Diese Wart und Pflege/ welche ein Liebhaber an diese frembde Bäume anwendet / wird ihme bezahlt durch den guten Geruch / welchen er bey Oeffnung des Winter-Gemaches und Eintritt in daselbe geniesset/ und wann es nichts ist/ als daß es nach dem Grünen riechet / so hat er doch das / was zur Winter-Zeit rar ist/ ja welches machet / daß ihme diese sonst langweilige Zeit kurtz wird. Er kan von denen schönen Blättern abbrechen/ und sich/da anderes Laub und Blume im Staub liegen / einen Straus machen / den er vor sich behalten/ oder guten Freunden zukommen lassen / oder auch verkauffen mag. Und was sonst noch vor Vergeltungen vor solche Winter-Mühe mehr sind.

Feigenbäume und andere unserer erzehlten Bäume/ welche im freyen Lande stehen / werden im Winter mit Weiden mässig zusammen gebunden/ und hernach mit Stroh oder langem Miste verwahret. Einige machen von Brettern eine Hütten darüber/ und belegen sie überall mit Mist/ aber da muß man ein wenig Lufft lassen/ damit er so viel Oeffnung habe/ daß man öffters/ wann die Kälte nicht gar zu groß/ ein wenig Lufft lassen könne.

Ubrigens muß ein Gärtner nicht damit zu frieden seyn/ daß er die Bäume besagter massen in das Winter-Gemach gebracht / und denen/die in freyer Lufft überwintern/ ihre nöthige Decke verschaffet/ sondern nachdem das Wetter ist / mit dem Einfeuern anhalten oder nachlassen; Die Erde auch betrachten und angreiffen / umzusehen/ ob sie Feuchtigkeit in sich habe oder nicht / und so fort / was ihme seine Garten-Vorsichtigkeit vor Sorgfalt anzukehren einrathen mag.

Endlich ist noch übrig anzumercken/ daß

5. Diese frembde Bäume in allerhand Zufällen Hülffe bekommen müssen.

Was diese zarte Bäume mit denen obenbeschriebenen Bäumen vor Zufälle und Kranckheiten gemein haben/ die können auch aus dem / was alldorten von Vorkehrung tauglicher Mittel gelehret worden/ ihre Heylung bekommen. Hier ist insonderheit zu mercken/ daß/ wann Citronen- und Pomerantzen-Bäume gelb werden / und die Blätter fallen lassen/ so müssen sie zu Stärckung der Wurtzel-Aderlein/ mit Milch bißweilen gestärcket werden/ indem man die Erde damit also begiesset / daß man dem Stamm nicht zu nahe komme.

Ein grosser Schade wird denen Pomerantzen-Bäumen zugefüget durch verschiedenes Ungeziefer/ welches im belobten Volckamerischen Buch / nicht nur angezeiget/sonden auch auf einem Kupffer-Blat vor Augen gestellet wird / wohin wir den geneigten Liebhaber verweisen. Sonderlich aber sind diese

Bäume

Bäume denen Baum-Läusen gar sehr unterworffen. Wann man demnach verspühret / daß die Bäume von diesem Ungeziefer angegriffen werden/ so muß man nicht unterlassen/ sie davon zu entledigen/sonst findet man sich aufs künfftige Jahr gewiß mit grossem Verdruß genöthiget/ihnen die Blätter zu nehmẽ/wann sie dieses Geschmeisses sollen loß und davon rein gemacht werden. So bald man gewahr wird / daß sich die Läuse an die Pomerantzen-Bäume gehencket haben/ muß man zu deren Vertilgung einen kleinen Besen nehmen / und sie damit fleissig herunter streiffen/ oder aber mit Fleiß herunter kratzen und sogleich zerquetschen.

Haben diese Würmlein Zeit gehabt/ sich durch ihren Schmeiß zu vermehren / so hab ich gesehen / daß alles umsonst gewesen / wie fleissig sie auch sind mit dem Besen herunter gekehret worden. Man muste es vielmehr gar anders machen/ und mit grosser Beschwehrlichkeit alles Laub von dem Baum abbrechen / der von diesem Geschmeise angefallen war / hernach nahm man ein Stuck Tuch / das tunckte man in frisches und reines Wasser/ und riebe die Aeste und Zweige / nach der Reyhe wol ab / biß daß sie alle miteinander gantz rein wurden. Es ist dieses zwar ein ziemlich hartes Mittel und das äusserste/ jedoch ist es noch eher zu ergreiffen / als daß man den Baum darüber gar zu Grunde gehen lassen sollte.

Wollen die Ameisen denen Pomerantzenbäumen zu beschwehrlich fallen / so kan man dieselbige auf solche Weise zu vertilgen suchen / gleichwie oben davon schon gelehret worden / als wir von den Garten-Bäumen dieselbe abgetrieben. Allhie sind sie um so vielmehr abzuhalten/als sie diesen Garten-Bäumlein mehr Schaden zufügen können / als denen hochgewachsen Aepffel oder Birn-Bäumen.

Das Achte Capitel.

Von denen wilden / unfruchtbaren und andern Bäumen / welche in Blumen- oder Lust-Gärten gesetzet zu werden/ tauglich sind.

WIr nehmen uns die Freyheit / diejenige Bäume alhie anzusehen/und dieselbe nach Art derer vorhergegangenen zu betrachten / und pflantzen zu lernen / welche wir in einen Lust- und Blumen-Garten zu setzen / willens sind/ ehe wir noch von demselben und seiner Beschaffenheit selbst etwas reden. Wir haben erstlich den

Eiben- oder Taxus-Baum.

In Lateinischer Sprache heist dieser Baum Taxus, in Französischer If. Er ist allzeit grün/treibet aus seiner Wurtzel einen Stamm / welcher in viel Theile getheilet und damit rund umher umgeben ist / die stehen gar dicht ineinander / haben ein hartes röthlichtes Holtz. Die Zweige sind mit länglichten / runden / schmalen Blättern besetzt/ die wie Nadlen gestalt und hart sind / auch etwas stechen / die Farb ist Braun-grün / auf denen Spitzen der Zweige wachsen die Blumen als wie Kätzlein / die sehen blaß-grün / und bestehen aus Spitzen/ die voll gantz-zartes Staubes / und als wie kleine Schwämmlein abgetheilet/ und vier oder fünffmal eingekerbet sind. An einem andern Ort weit davon/ kommen die Früchte hervor / das sind weiche safftige Beeren/ so vorne als wie eine Schelle ausgehöhlet/ und jedwede einen Saamen in sich hält.

Es ist ferner der

Tannen-Baum.

Das Lateinische Wort / mit welchem dieser Baum benennet wird / ist Abies. das Französische Sapin. Derer Tannen-Bäume sind zweyerley/der Rothe und der Weisse/der Rothe ist von dem Weissen leicht und daher unterschieden / weilen solcher nicht allein eine rothe Rinden hat / sondern auch rothe Tannen-Zapffen träget; Der Weisse aber hat eine weiß-graue Rinde/ und sind die Blätter auf einer Seiten obenher grün/ und untenher weiß. Die Tanne ist sonsten ein hochwachsender Baum/ dessen Blüthe auf Kätzlein sind/ bestehend aus vielen Spitzen/sind aber unfruchtbar. Dann die jungen Früchte wachsen absonderlich zwischen den Blättern/ fast als wie Aehren / daraus werden die Saamen / welche gleichsam blättericht sind / und in denen Schuppen stecken / welche rund umher veste hangen und eine Frucht geben/ die anders nichts ist/ als eine Aehre/die ziemlich dicke wird.

Es folget ferner der

Linden-Baum.

Dieser heisset Lateinisch Tilia, Französisch Tillet. Es ist ein bekandter schöner Baum / der sich mit dem weit ausbreitenden vortrefflichen Geruch sehr beliebt machet. Seine grüne Aeste breitet er sehr ferne aus / gleichwie der Stamm hoch ansteiget/ so daß er offtermals mit Pfählen unterstützet / und wol gar Spaziergänge auf die Unterste derselben gemacht werden. Daher der Lateinische Vers bekannt ist:

Filia sub Tilia ducit subtilia fila.

Es finden sich aber der Linden-Bäume zweyerley/ ja wol mehrere / wo man deren Unterschied genau untersuchen wollte. Man sagt aber / er seye zweyerley / das Männlein und Weiblein. Das Männlein wächst gröber/ knorrichter und rothgelber am Stamme : das Weiblein aber weißlichter/ das Männlein trägt weder Blüthe noch Früchte / das Weiblein aber hat beydes Blumen und Früchte. Er hat ein breites Laub/ so hinten nach dem Stiel zu rund ist und vorne spitzig; Ein wenig rauh am Rande ausgekerbt/ und glantzend-grün. Zwischen denen Blättern kommen andere heraus auf Art kleiner Zungen/ die bringen Stielgen / die sich in vier oder fünff Zweiglein zertheilen / deren jedes eine Blume trägt in Rosen-Gestalt / aus vielen Blättern bestehend/ die in einen Kreiß gestellet sind. Aus dem Kelche erhebt sich das Stielgen / daraus hernachmal eine Hülse oder Schale wird/ mit rundem Saamen angefüllet.

Hier-

Hiernechst setzen wir den

Ulmen- oder Rüstholtz-Baum.

Dieser Baum wird von uns Teutschen auf besagte zweyerley Weise betittelt/ von den Lateinern wird er geheissen Ulmus, von denen Franzosen Orme oder Ormeau. Man hat dessen zweyerley Geschlecht/ als der Grosse/ so der grosse Rüstbaum genennet wird/ und dann der kleine. Ist sonsten ein Baum/ der von der Natur gleichsam/ in denen Gärten viele Zierathen und allerhand Figuren zu geben/ gemacht ist. Er ist sehr groß/ treibet einen hohen Stamm/ so sich in ein Hauffen Aeste und Zweige zertheilet/ die mit einer aufgerissenen Rinde bedecket ist/ auswendig Asch-grau/ inwendig Weißlicht siehet. Der Baum hat breit und runtzlicht Laub/ das am Rande gantz zart eingekerbt und Dunckelgrau ist/ vorne etwas spitzig und ein wenig rauh anzufühlen. Er bringt eine Blume/ die aus einem einzigen Stück bestehet/ in Gestalt einer Glocke/ die mit Fäßlein versehen: Aus ihrem Boden erhebt sich ein Stielgen/ daraus wird mit der Zeit eine häutichte oder blätterichte Frucht wie ein Hertz; in deren Mitten ist eine Capsul/ so unten breit und eben spitzig/ auch häuticht ist/ darinnen steckt ein Saam-Korn von gleicher Figur.

Nun stellet sich in die Reyhe/ der

Hainbuch-Baum oder die Hainbuche.

Es ist dieses ein Baum/ der einen dicken Stamm welcher von unten auf viel Zweige bekommt/ die sich sehr weit ausbreiten/ seine Rinde ist uneben/ rauh und weißlicht. Sein Holtz ist hart und weiß/ und ist über und über mit ziemlich breitem Laub bedeckt/ so am Rande zackigt ist/ gefältelt/ länglicht/ und vorne spitzig. Die Hainbuche trägt Kätzlein/ statt der Blüthen/ die bestehen auch aus vielen kleinen Blättern/ so wie kleine Schuppen rund umher zusammen hangen/ und unter denenselben sind ein Hauffen Fäßlein zu ersehen. Die jungen Früchte wachsen besonders/ zwischen den Blättern einer Aehre/ welche immer gröſſer und schöner wird/ biß daß die jungen Früchte endlich gantz steinharte worden; Die haben zuweilen oben auf etwas/ wie einen Nabel/ sind zusammen gedrückt/ und als wie gefräntzelt/ in der Mitten steckt ein runder Kern.

Darauf kommt der

Wachholder-Baum oder Staude.

Der Lateinische Name ist Juniperus, der Französische Genevre. Der Teutsche ist unterschiedlich/ Wachholder/ Weckholder-Kattich- oder Krametstaude. Es steiget dieser Busch nicht gar hoch/ sein Stamm ist dünn/ desgleichen auch die Aeste; sein Laub ist denen Cypressen-Blättern nicht ungleich/ nur daß diese gelinder sind; Dann die Wachholder-Staude führet lauter Stachel/ seine Frucht bestehet in schwartz-bescheelten Beeren/ welche im dritten Jahr erst zeitig werden/ doch so/ daß alle Jahr neue ankommen/ welche so fort im andern und dritten zur Zeitigung fortrücken. Man bauet zwar selten diese Stauden in Gärten/ doch lassen sie sich allerhand Figuren geben/ welche noch schön genug aussehen. In dem schönen Pellerischen Garten zu Nürnberg/ sind in einem Lust-Garten/ zwey überaus dicke/ und voller Früchte hangende/ bey zwantzig Schuh hohe Pyramiden/ davon zu sehen.

Welscher Linsen-Baum.

Nicht alles/ was alt ist/ ist deswegen auch nicht zu achten; und obwol die Garten-Gewächs auch ihre Mode-Zeit haben/ so ist man doch auch begierig zu wissen/ was vor diesem im Gebrauch gewesen. So geht es gegenwärtigem Baum/ welcher ehedessen in gröſſerer Menge in die Lust-Gärten gepflantzet worden als anjetzo/ doch da ihme dieses an seiner wesentlichen Schönheit nichts benimmt/ ist folgende Nachricht nicht unangenehm.

Es ist der Welsche Linsen-Baum ein kleines Bäumlein/ auf Lateinisch Colutea, auf Französisch Baguenaudier, welches ein Stämmlein treibt von mittelmässiger Höhe/ so sich in viele Zweige zertheilet/ die mit einem Hauffen Blättern beladen/ welche an einer Ribbe oder Stiele nach der Reyhe gegeneinander über stehen/ sind länglicht und vorne etwas rund/ obenher glatt und schön grün/ unten weißlicht und rauh. Auf deren Spitzen der Zweige wachsen die Blumen/ die schier wie Schmetterlinge anzusehen/ aus deren Kelche erhebt sich das Stielchen/ daraus folgends eine häutige Hülse wird/ die als wie eine Blase aufgeblasen/ und mit Saamen angefüllet ist/ welche als eine kleine Nieren anzusehen.

Wird aus der Schule genommen und auf die Rabatten und grossen Luststücke gebracht/ und ein Busch daraus gezogen/ der gewißlich recht wol läst und sein vergnügliches Ansehen macht/ dem/ der ihn zu bauen annoch Belieben trägt.

Stechpalmen.

Heisset Lateinisch Aquifolium, Französisch Houx. Dieses Bäumleins Schönheit bestehet darinnen/ daß er spitzige/ stachlichte/ allezeit grün-bleibende Blätter führet/ an einem Stamm der hoch wächset und dick-belaubte Aeste treibet. Wächset vor sich selbst/ an ungebauten/ schattichten Orten/ und unter denen Sträuchen/ allda wird es auf Rabatten und in Lust-Stucke gesetzt/ ist von starcker Art und kommt überall fort. Kan auch allerhand Gestalt annehmen/ die ihme der Liebhaber geben mag. Seine Zweige sind schwanck/ mit kurtz-bestielten glänzenden Blättern. Die Blume/ die er trägt/ bestehet aus einem einzigen runden Stück/ aus ihrem Kelche erhebt sich ein Stielgen/ welches/ wie ein Nagel/ mitten in der Blume steckt/ und hernachmals zu einer weichen Frucht oder Beere wird/ welche mit kleinen Steinlein erfüllet/ die zum Theil rund/ zum Theil platt sind.

Indianischer Maronnen-Baum.

Dieser Baum ist aus Ost-Indien überbracht worden. Der erste ist in Provence gepflantzt wor-

den / der sich dergestalt vermehrt / daß er heutiges Tages in gantz Europa gebauet wird / nicht nur wegen seiner Frucht/ sonnern auch um seines schönen Laubes und angenehmen Schattens willen. Heisset Lateinisch Hippocastanus, Französisch Chataigner de Cheval. Ist sonsten ein Baum / der sehr hoch pflegt zu wachsen / uud theilet sich in viel starcke Aeste/ so mit Blättern besetzt/ die der Hand breit sind / und fünff und fünffe / oder sieben und sieben an einem Stiele wachsen / sie sind im übrigen lang/ am Rande ausgekerbt und schön grün; zwischen denen Blättern kommen Zweige heraus / die bringen die rosenartigen Blumen / welche aus vielen / in einen Kreiß gestelten Blättlein bestehen. Aus dem Kelche erhebt sich das Stielein / daraus wird hernach die Frucht / so sich auf allen Seiten eröffnet/ und aus einem Fache bestehet / darinnen die Saamen stecken / die so dick sind als wie die Maronen oder Castanien.

Acacia.

Es ist dieses ein Americanischer Baum nach seinem Ursprung/ und ist zu wundern/ daß er der frembden Lands Art so sehr entwohnet / daß er anjetzo gantz gemein ist. Der Name ist ihme bloß darum gegeben worden / dieweil sein Laub dem Laub der rechten Acacia gantz ähnlich siehet. Zum Unterschied aber wird er Pseudo-Acacia genennt. Inzwischen ist er auch ein wenig Altmodisch worden / obwol ihr schöner Geruch / den sie den Blüthen gibt / ihr lieblicher Schatten / welchen ihre breite Aeste werffen/ sich noch wol recommendiren. So ist er auch leicht aus dem Saamen in solcher Menge zu zeugen/ daß man gantze Alleen und Gebüsche davon machen kan.

Diese Acacia wächset sehr hoch / und zertheilet sich in sehr viel Aeste / die mit länglichten Blättern besetzt sind. Diese stehen paarweiß an einer Ribbe/ daran jedoch vorne nur ein einiges sitzt. Der Baum bringt Blumen/ die nur aus einem Stücke bestehen / und als wie Trichterlein aussehen / sind voller Fäßlein / und sitzen daran ein gantzer Hauffen beysamnen in einem Köpfflein. Unten aus dem Boden der Blume erhebt sich ein Stielein / daraus wird endlich eine Frucht oder Schotte/ so gleichsam wie durch kleine Gräber unterschieden ist/ und voller runder Saamen steckt.

Spanischer Holunder.

Man schreibt den Ursprung dieses Baums aus Ost-Indien her / demnach läst er sich in Holländischen Orten gar wol bauen / wächst in allen Grunde/ wird abgelegt oder auch an denen Schossen/ da und dorthin in Gärten gesetzet. Es werden Alleen daraus gemacht/ Lust-Häuser und Büsche. Man kan ihn auch als einen gemeinen Baum anwachsen lassen. Ist sonsten von mittelmässiger Höhe/ und treibt gar dünne Zweige / die sich in noch mehrere Reiser zertheilen / mit einer grau und grünlichten Rinde bedeckt / und mit Blättern besetzt sind / welche gegeneinander über stehen / breit und lind/ grün und vorne spitzig befunden werden. Seine Blüthe geben so viel Röhrlein/ die oben ausgeschweifft / und mehrmals viermal zerschnitten sind / im übrigen sind sie gar klein. Aus dem Kelch der Blumen/ erhebt sich ein Stielein / so wie ein Nagel unten in der Blume vest steckt/ daraus wird hernach eine dicke Frucht / wie eine Zunge gestaltet/ die thut sich in der Mitte an zweyen Orten voneinander/ zertheilet sich in zwey Fächlein/ so voll dichtes/ und gleichsam an Rande eingefastes Saamens stecket.

Man hat aber auch den Persianischen Holunder/ der sich auf Rabatten stellen/ und zu Buschen wie eine Kugel ziehen lässet. Seine Blumen wachsen dichte aneinander und sind denen Lilien nicht ungleich.

Hagedorn.

Dieser Strauch heisst auf Lateinisch Pyracantha, auf Französisch Buisson ardent. Ist stachlicht/ und treibet einen hauffen Zweige/ welche mit Blättern besetzt sind / dem wilden Birn-Laub nicht unähnlich / indem einige darunter länglicht / und etwas spitzig/ andere aber fast rund am Rande ausgezackt und etwas dunckel-grün. Die Blumen / welche an denen Zweigen nach der Länge hinzu wachsen pflegen/ bestehen aus vielen Blättern / auf Art der Rosen/ und sehen weißlicht/ der blätterichte Blumen-Kelch/ wird mit der Zeit zu einer Frucht/ die schier rund ist und weich/ hat oben ein Körnlein/ und nur ein Fach/ welches kleine Steinlein in sich hält / mit einem länglichtem Korne angefüllet.

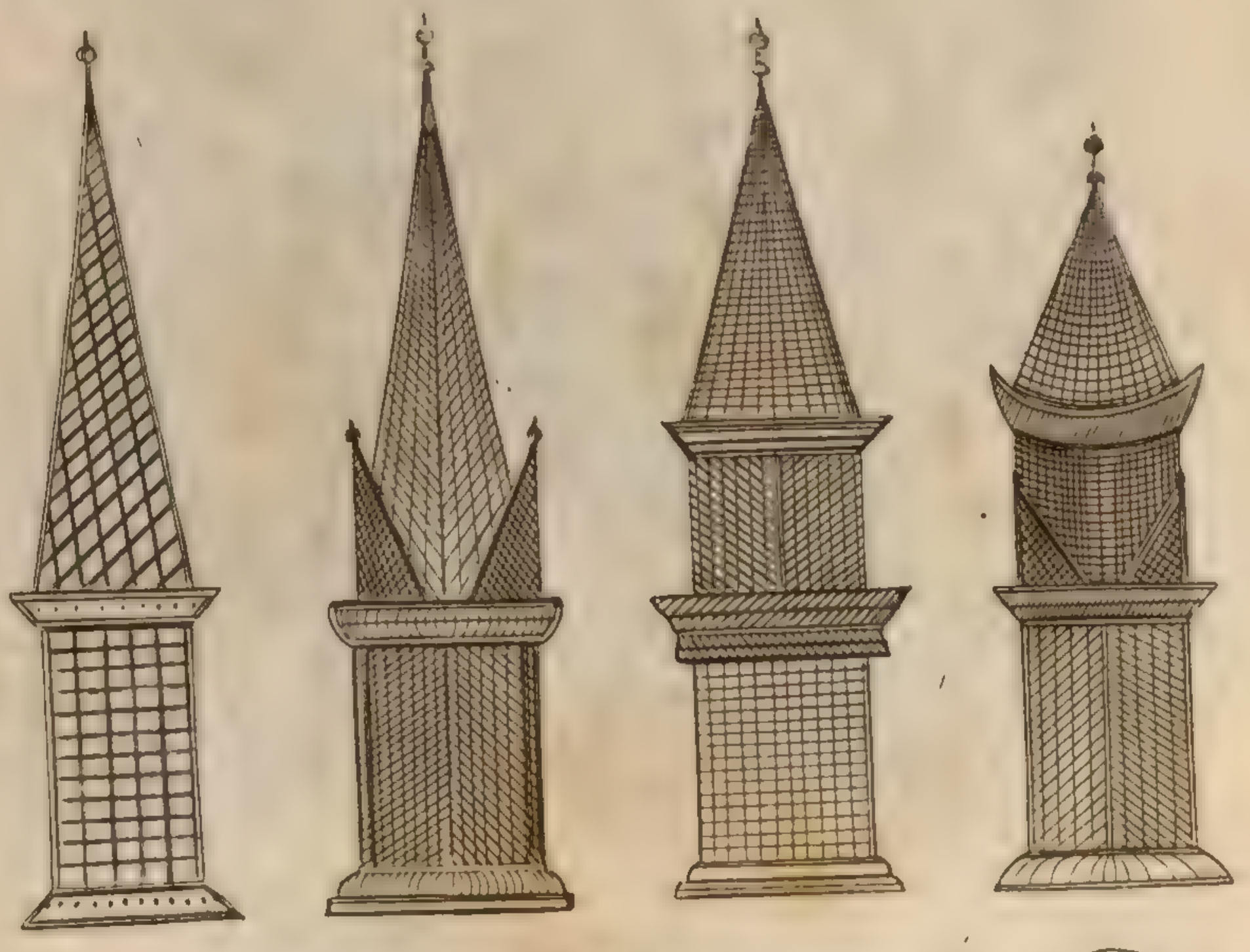
Buchs-Baum.

Lateinisch heist dieser Baum Buxus, Französisch Buis. Ist unterschiedlich / man hat dessen viererley Gattung; **Der hohe/ buschichte / niedrige und bunte Buchsbaum.** Der hohe nutzet uns nichts / sondern denen Handwercksleuten/ deren geschickte Hände aus seinem harten schönen Holtz/ künstliche Sachen verfertigen können. Der Buschichte/ ist vor Alters zu Gelendern worden. Und heut zu Tag wird er zu Umfassungen der Lust-Stucke und Blumen-Bether / in vielen Gärten annoch gebrauchet. Man kan auch Kugel-Büsche daraus ziehen/ welche auf denen Rabatten nicht übel aussehen. Der Niedrige ist derjenige/ welcher am besten zu allerhand Auszierungen derer Lust- und Blumen-Stücke gebrauchet wird. Der bunte Buchsbaum wird in Gärten nicht gebrauchet/ dahero wir ihn fahren lassen. Sonsten erlanget der hohe Buchsbaum noch eine ziemliche Grösse/ sein Holtz ist sehr hart / dicht und gelblicht; sein Stamm zertheilt sich/ die sind mit länglichten und runden/ glatten Blättern besetzt / die sehen grün und glantzend / und behalten diese Beschaffenheit stets fort. Seine Blüthe hat keine Blätter/ sondern bestehet aus Fächlein/ welche aus dem Grunde des blätterichten Kelches empor kommen; die jungen Früchte aber wachsen an andern Orten/ und werden hernach zu vollkommenen Früchten / die sehen wie ein umgestürtzter Kessel / öffnen sich oben an dreyen Ecken / und sind in drey Fächlein abgetheilet/ welche voll Saamen in einer Capsel eingeschlossen stecken.

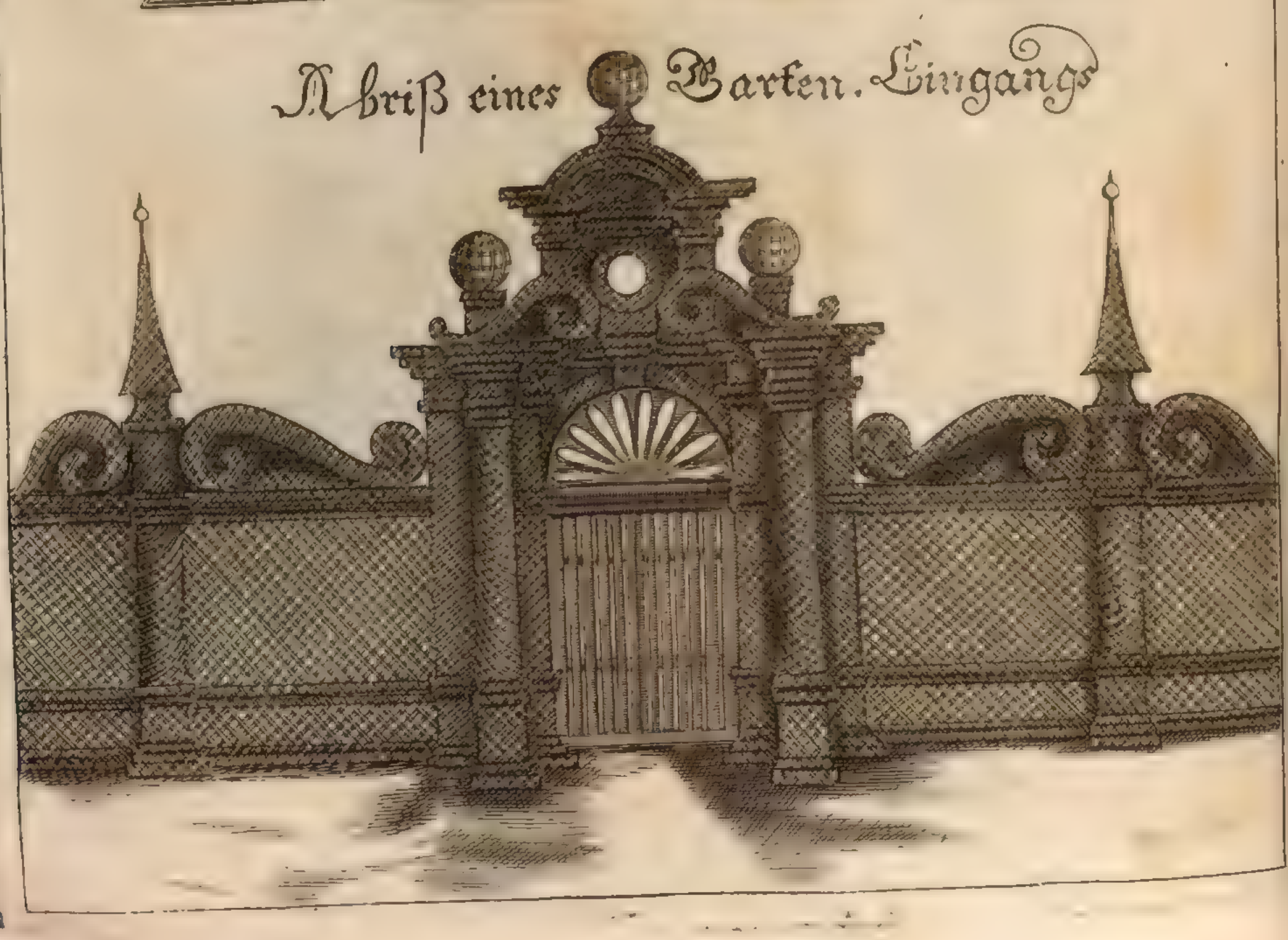
Fig. V. Frantzösisches Blümen-stück oder Laubwerk.

pag. 99.

Fig. IX Formen etlicher Piramiden.



Abriß eines Barken. Eingangs



I. Die Fortpflantzung dieser Bäume.

DJe Tannen und Fichten wachsen im Wald / dessen Erdboden dieselbe durch eingenommenen Saamen / welcher von dem alten Tannen-Bäumen abfällt / hervor treibet. Diese junge Schossen werden ausgegraben und dahin gesetzet / wo man sie haben will. Also kan man auch die andern wilde Bäume / den Linden / Taxus oder Eiben / und Buchbaum aufsuchen und in seinen Garten tragen. Inzwischen bey grossen Gärtnereyen hoher Personen / welche offtermals die Gärten in Menge haben / können gedachte Bäume / gleichwie die zahme / deren wir oben gedacht / in ein zugerichtetes Land gesäet / und in eine Schule gebracht werden. Mit dieser Nachricht / daß der Saame vorher eingeweichet und zu baldigem hervor keumen gequellet werde. Jedoch ist dieses keine Nothwendigkeit / dann es quillet derselbe auch in der Erde / wann bald ein Regen folget / oder die Gießkanne sie fleissig benetzet. Im September ist die Zeit des Säens. Diejenige Pflantzen / welche vom Saamen aufgegangen / müssen fleissig umgraben / und die Erde daran aufgelockert werden / viermal im Jahr / im Mertzen / im May / im Junio / und im September / die bleiben also 4. biß 5. Jahr stehen. Hernach hebt man sie an den Ort / der ihnen zugedacht worden / es seye auf Rabatten / Lust-Stucke / oder in Gänge weitläufftiger Gärten. Und muß man / wie bekandt / einen Klumpen Erde an der Wurtzel lassen / zu besserm Anzug.

Die jungen Hainbuchen bewurtzeln sich starck / und muß man diejenige aussuchen / welche am Stamm nicht viel über Daumens-dick sind / deren Rinde fein glatt und glantzend ist. Bey Versetzung derselben müssen sie auf 8. biß 10. Zoll oben abgeschnitten seyn. Solche Arbeit geschiehet vom November an biß in Mertzen.

II. Das Erdreich dieser Bäume.

DJe Wald-Bäume sind harter Natur / dahero können sie mancherley Erdreich vertragen. Der **Tannen-Baum** liebet ein dürres Land / und stehet gerne ausser Schatten. Die **Hainbuche** kommet überall fort / doch schlägt sie gutes Land nicht aus. Dem **Rüsterbaum** stehet auch alles Land an / wann es bey Verpflantzung desselben / vier biß fünff Schuh ins Gevierte weit / und drey tieff / umgraben worden / unten in die Tieffe tritt man ein wenig guter Erden ein / damit die Bäume nicht zu tieff zu stehen kommen / welches sie nicht leyden mögen. Die **Linde** stehet gerne feucht / und der Schatten hindert sie nicht / doch muß er von kalten Orten weggelassen werden.

III. Die Wart- und Pfleg dieser Bäume.

DJe wilde Bäume verlangen keine sonderliche Wartung / die Tanne läst manchmal die untersten Aeste verdorren / solche müssen so dann abgenommen werden / welche Verrichtung auch an andern zu thun / so es nöthig. Was aber die Pflege derer Büsche betrifft / so geschiehet sie nicht in dem Absehen / Früchte von ihnen zu ziehen / als worauf die Pflege fruchtbarer Bäume abzielet / sondern sie werden bearbeitet / daß sie ein schön Ansehen haben / und dem Garten viele Zierde geben mögen / indem ein Gärtner manche zu Büschen / zu Hecken / zu Gehägen / zu Sommer- oder Lauber-Hütten / und zu vielen andern Garten-Zierathen anwendet. Dahero der Unterricht / wie solches zu thun / besser in nachfolgendem Capitel zu geben seyn wird.

Das Neundte Capitel.

Von dem Lust- und Blumen-Garten / und wie allerhand Blumen-Stauden / Stöcke / und Ziviebelwerck zu pflantzen.

WIr schreiten nun zu dem Lust- und Blumen-Garten selbst / welcher also genennet wird / von dem Endzweck des Gärtners / oder Garten-Herrns / welcher diesen Garten nicht profits halber / es seye dann / aus denen Blum-Gewächsen / Geld zu heben / gleichwie es viele Blumen-Gärtner giebt / welche die Blumen wie die Baum-Gärtner das Obst / zu verkauffen suchen; sondern bloß zu seiner Lust / seine Ergötzung an Anschauung der schönen Blumen und wolriechenden Pflantzen zu haben.

Es kommt allhie vor /

1. Des Lust-Gartens Austheilung.

MAn hat bey Anrichtung eines Lust-Gartens / nicht weniger auf ein gutes Lager / und guten Erdboden zu sehen / als bey andern erzehlten Gärten / und muß allhie widerhohlt werden / was oben sowol von dem Lager eines Gartens überhaupt / als auch gleich zu Anfang dieses andern Buchs von Erkantnuß eines guten Landguts gesagt worden: Dann man siehet eben so gern / daß Lust- und Blumen-Gewächse wol an- und fortwachsen / als Kräuter und Bäume; Und obwol meistentheils die erforderliche Unkosten nur zu Erlangung des zuhoffende Vergnügens angewendet werden / so will man doch das Geld nicht gern umsonst ausgeben / noch Müh und Arbeit vergebens thun oder thun lassen. Dahero ein Garten-Liebhaber zu förderst auf die vier Plagas. Nord / Ost / Süd und West auf die Lufft / das Erdreich / die Nachbarschafft / die Gemächlichkeit der Wohnung / lieblichen Zugang / anlauffende Wasser / schönes Aussehen / auf Wald / Wiesen / Häuser / Dörffer / zu sehen hat / damit er nit nach allem sorglich angewandten Garten-Fleiß / hinter seiner Hoffnung schöne Gewächse zu zeugen / oder vollkommenes Vergnügen zu haben / hingehe. Und ist besser gethan / man unterlasse einen Garten zu bauen / und begebe sich dieser Freude / als daß man die Sache vergebens zwingen wolle.

Nach gefundenem gutem Lager des Gartens / ist man beschäfftiget / die Theile desselben auch also anzulegen / daß man Klugheit daraus verspühren und Nutzen hoffen könne. Da dann gleichwie in allen Sachen / also auch hier die **Veränderung** / die Schönheit machet; Angesehen diejenige Gärten / die am meisten Veränderung haben / die Beliebteste und

Prächtigste sind. Und dieses so wol in der Haupt-Eintheilung des gantzen Gartens/ als derer Bethe und Stücke.

Nun fehlt es nicht an Rissen / wie man dieses so wol als jenes wol verrichten solle; doch wird es Mühe haben / daß ein einziger gefunden werde/ welcher insonderheit nach eines jeden Gartens Lager oder Bezirck gerichtet seye. Sie sind gut auf dem Papier/ und so das Land also ist wie dasselbe/ so ist nichts einzuwenden; Allein dieses fehlet offt/ dahero ein jeder Gärtner sich in den Stand setzen muß/ daß er erkennen könne / die Vortheile seines Landes/ und sich dieselbe wisse zu Nutz zu machen.

Wer einen Garten zu bauen gedencket / überlege vor allen Dingen / wie viel Geld er gemächlich auf denselben zu verwenden habe / damit er die Weitschafft seines Garten-Platzes darnach nehmen könne. Es geschicht offtermals/ daß man allerhand grosse Bethe in seinen Garten haben will / und nachdem die Austheilung derselben gemacht ist/ so bleibt der halbe Theil ungebauet liegen/deswegen es besser und rühmlicher ist/kleine wolgebaute/ wolbestellte/ als grosse halb-wüste Bethe zu haben; die Risse so gar/müssen darnach eingerichtet werden/ dann man macht sie / daß sie vielen unfruchtbaren Platz lassen / und auch / daß sie viele Pflantzen erfordern/ dergestalt/ daß ein Gärtner/ der selbst dergleichen Risse verfertigen kan / seine Austheilung also machen wird / daß sie nicht nur der Unkosten wegen zu bestreiten/ sondern auch der Grösse des gantzen Gartens zukömmlich seyen. Beykommende Muster sind deswegen beygefüget/ daß ein Liebhaber dazu oder davon thun möge / was er will/ und nach Unterschied seines Platzes / und Fruchtbarkeit des Erdbodens hinzufüge/ was beyde erleiden. Aus solchen kan er erwehlen / dasjenige so ihme am besten gefällt/ und so ers zu Blumen bestimmet/ es also anlegen/ daß es/ so es möglich/ gegen Morgen seye.

Vor diesem war dergleichen Nettigkeit und Kunst in den Gärten unnöthig / man liesse die Natur schalten und walten / und mochten die Gewächse untereinander und durcheinander stehen/ wie sie immer wollten: Daher dann manche Blume / so sonsten dem Garten keine geringe Zierde geben konte / vor den Augen der Zuschauer verborgen bliebe/ und unter denen andern verschmachten muste/ ob dieselbigen schon weit unansehnlicher waren/und ihren Glantz verdunckelten. Es wuste niemand nichts von denen mit Buchsbaum ausgetheilten Stücken / welche doch/ wann sie behöriger massen eingerichtet bleiben / mit aller Lust beschauet werden.

So waren auch die Lust-Stücke von Rasen/ welche heut zu Tage sehr gemein worden / gantz unbekannt. Diese sehen ebenfalls nicht übel aus / man kan / so es der Platz leidet/ dieselbe allein von Wasen/ oder mit andern Besetzungen vermischen. Und gleichwie alle Künste hoch gestiegen/ will die Garten-Wissenschafft auch nicht dahinten bleiben. Man hat auch Lust-Stucke von blossen solchem Laubwerck/ auf welche gar nichts gesetzt wird / dieweil die Blumen und Züge / daraus sie bestehen/ um mehrerer Zierde willen / mit unterschiedlicher mannigfarbiger Erde / als in denen Gängen ist ausgefüllet sind: Dann die Gänge müssen allemal mit gelben Sand bestreuet seyn. Diese Blumen-Stücke werden mehr in kleinen als in grossen Gärten eingebracht.

Ein anderes Lust-Stück kan gemacht werden/ von Rabatten im Viereck mit Zügen / in der Mitte mit zweyen im Zirckel / und ein Oval / nach dem Winckel der Garten-Kunst / aus denen Vierecken können Laub-Zweige einwarts in das Beth gezogen werden/ oder was sonst ein Gärtner vor Invention haben mag. Dieses Laubwerck kan mit solcher Erde ausgefüllet werden/ als es gefällig ist / jedoch muß sie anderst aussehen / als wie die in denen Bethen. Die Gänge müssen mit weissem oder gelben Sande ausgeschüttet seyn/ die Rabatten aber wie die Bethe.

Wieder ein anderes von lauter Rosen / kan nach heutiger Mode gemachet werden/ in geräumigen Plätzen/ wo sonst bereits ein und anderes angenehmes ins Gesicht fällt. Es werden diese Stücke nur der Veränderung wegen angelegt; Dann wann einer in einem kleinen Gärtlein nur einen beschnittenen Rasen/ ohne einige Verzierung sollte zu sehen bekommen/ würden seine Augen schlechte Vergnügung finden / daher es auch selten gebrauchet wird/ es sey dann in besagter Absicht. Sonderlich stehen diese Stücke wol/ wann sie an einem Orte liegen / wohin man von einer Höhe oder Garten-Haus sehen kan. Der Gärtner mag die Figur dieses Stuckes machen/ wie er will/ oder wie es ihm die Kunst des Risses in die Hand führet.

Ein Lust-Stück von Laubwerck und Rasen zugleich / schickt sich vortrefflich wol/ nicht nur in kleine / sondern auch in grosse Gärten: Weil nun bey dergleichen Stücken nichts angenehmeres ist als die Veränderung/so kan man beym Abstecke solche Plätze zeichnen/die in gleicher Weite und Ebenmaas/und darein Geschirre setzen / mit einigen Blumen- oder Bäumlein / die werden diesen Blumen-Stucken nicht nur mehr Zierde geben/ sondern auch überaus wol aussehen. In der Mitte dieses Stuckes können allerhand Figuren von Rasen gehauen werden. Z. E. eine Lilie / und die Auszierungen von Laubwerck.

Man kan auch Lust-Stücke machen / so zum Theil aus Bethen / zum Theil aus Rasen-Stücken und Rabatten bestehet. In dergleichen Ländern können die Blumm-Geschirre wol angebracht werden.

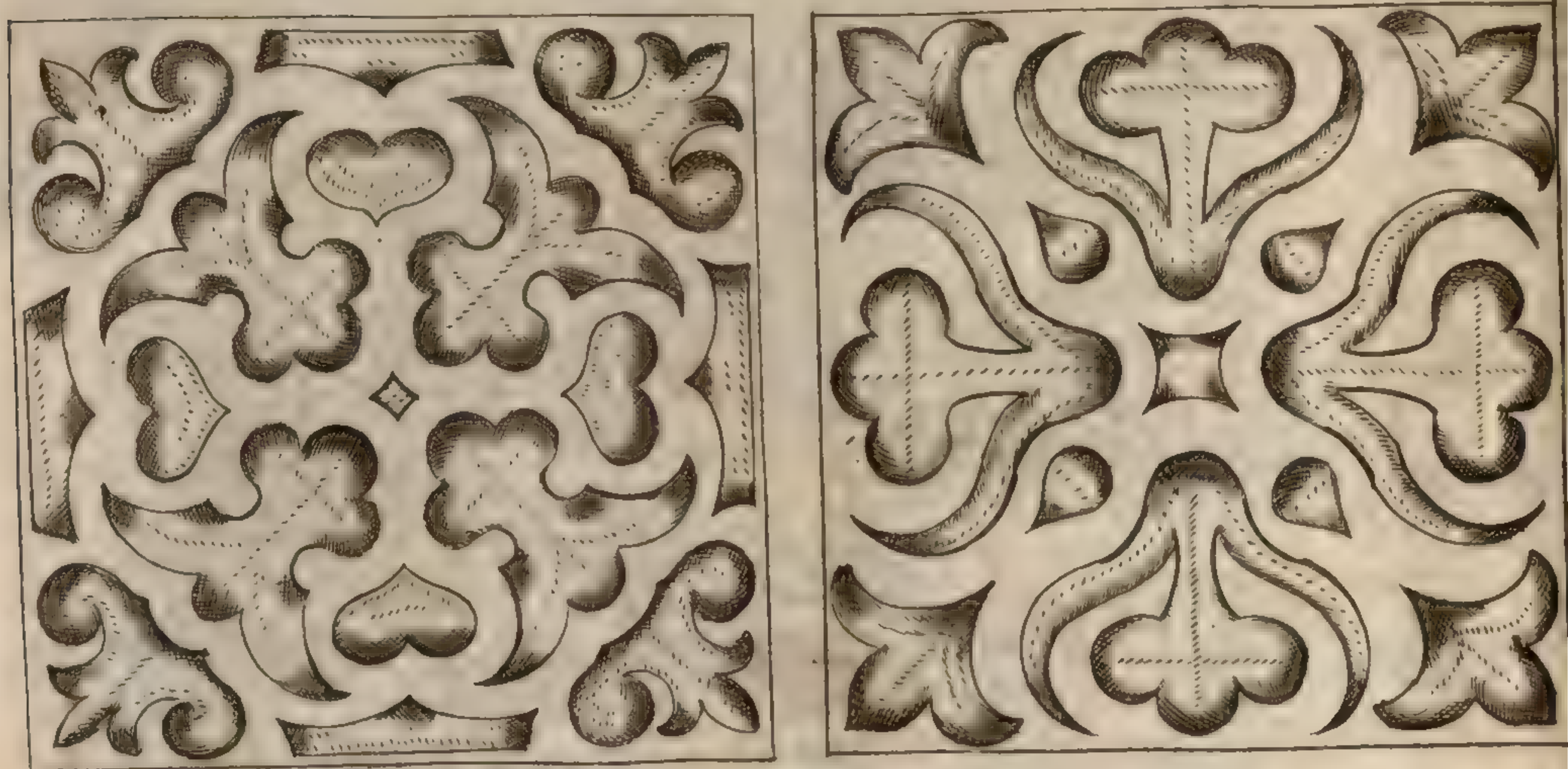
Ferner bekommt man Lust-Stücke zu sehen / in deren Mitte eitel Bethe zu finden / auch Rasen-Stücke und Laubwerck / die Rabatten sind von Rasen. Die Blumen-Zweige können andere Erde bekommen / und die Wege mit gelbem Sand bestreuet werden. Und was noch mehrere Figuren zu ersinnen wären/ welche ein Liebhaber nach selbstiger Erfindung anlegen/ und mit Blumen also besetzen mag/ damit er das gantze Jahr die / welche es ansehen / belustigen könne.

Es pflegen so gar zu mehrerer Zierde eines erfundenen Lust-Stückes / die Blumen und Zweige des Laubwercks/ mit zerstossenen Ziegelsteinen/welche roth / mit gestossenen Kohlen oder Eisen-feilig / welche schwartz / und mit mannigfarbigen Sand / welche weiß/ gelb und röthlich aussehen. Allein dergleichen

pag. 100.

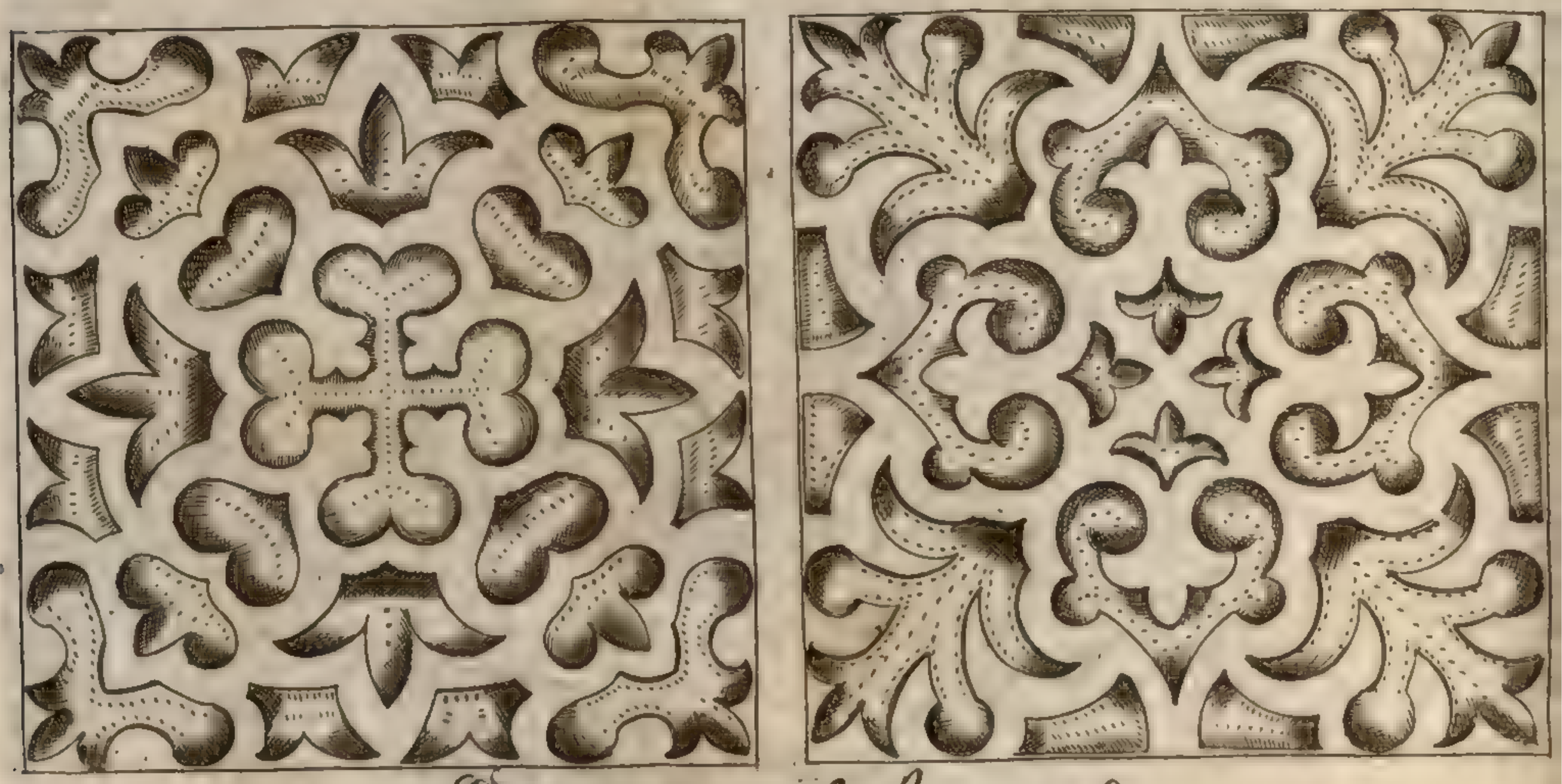
Fig III

Blümen Felder worein man allerhand Kiel weret, und Gewächse Pflantzen kan

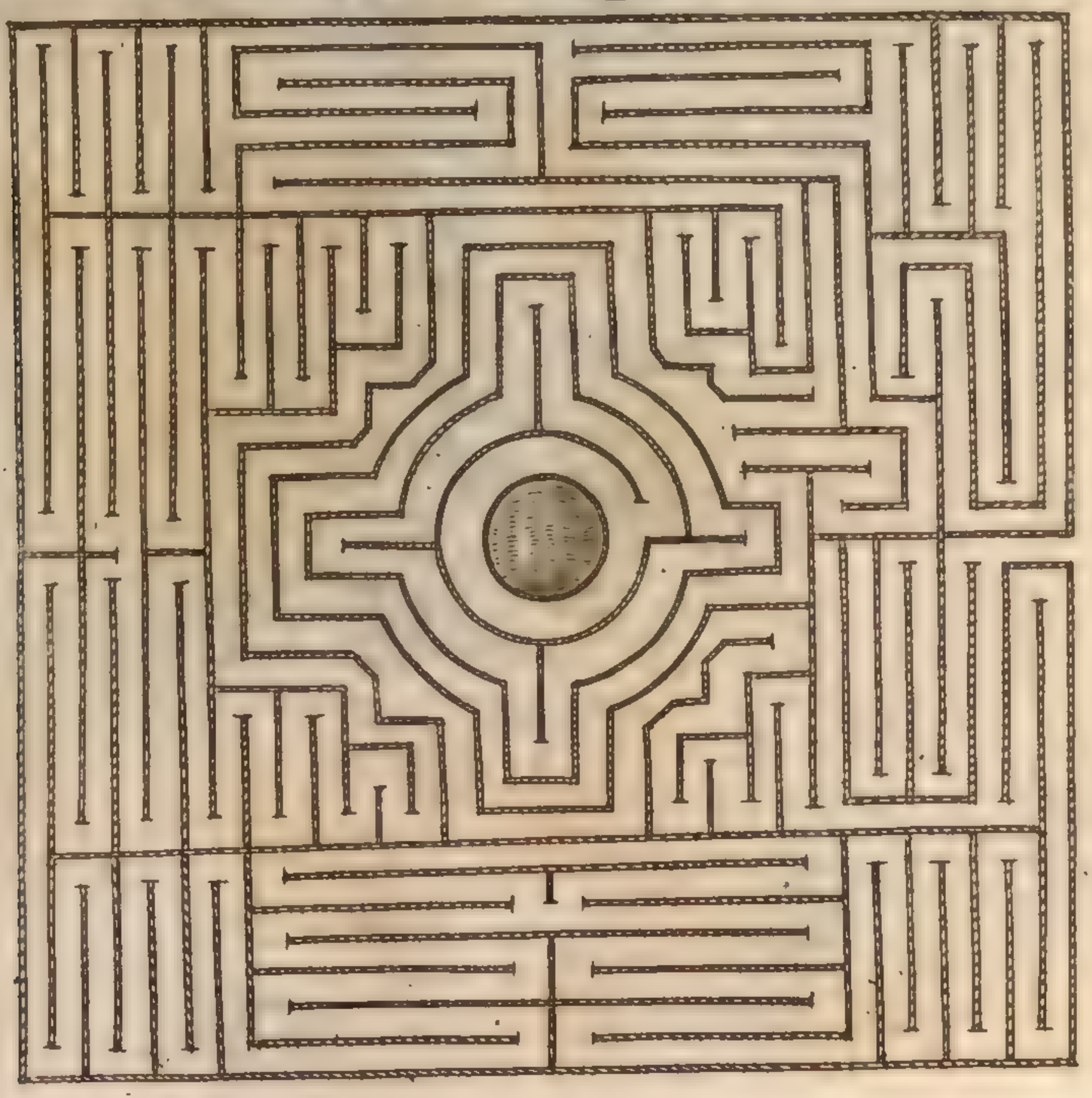


Laberinth oder Irr-Garten.

Fig IV. Blumen-Felder auff ein andere Form allerhand Gewächse hinein zu pflantzen.



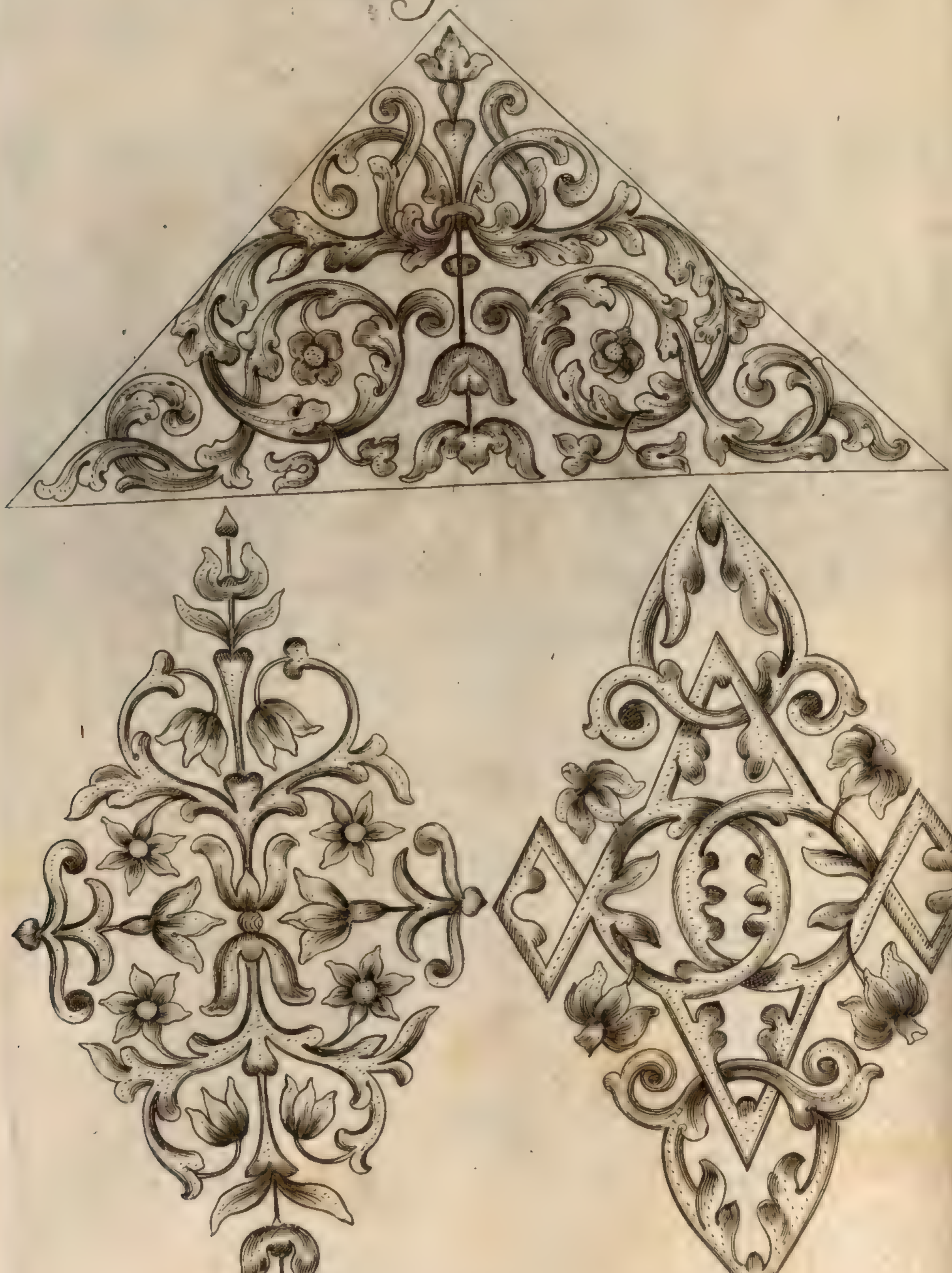
Ein ander Laberinth



pag. 101.

Fig. VII

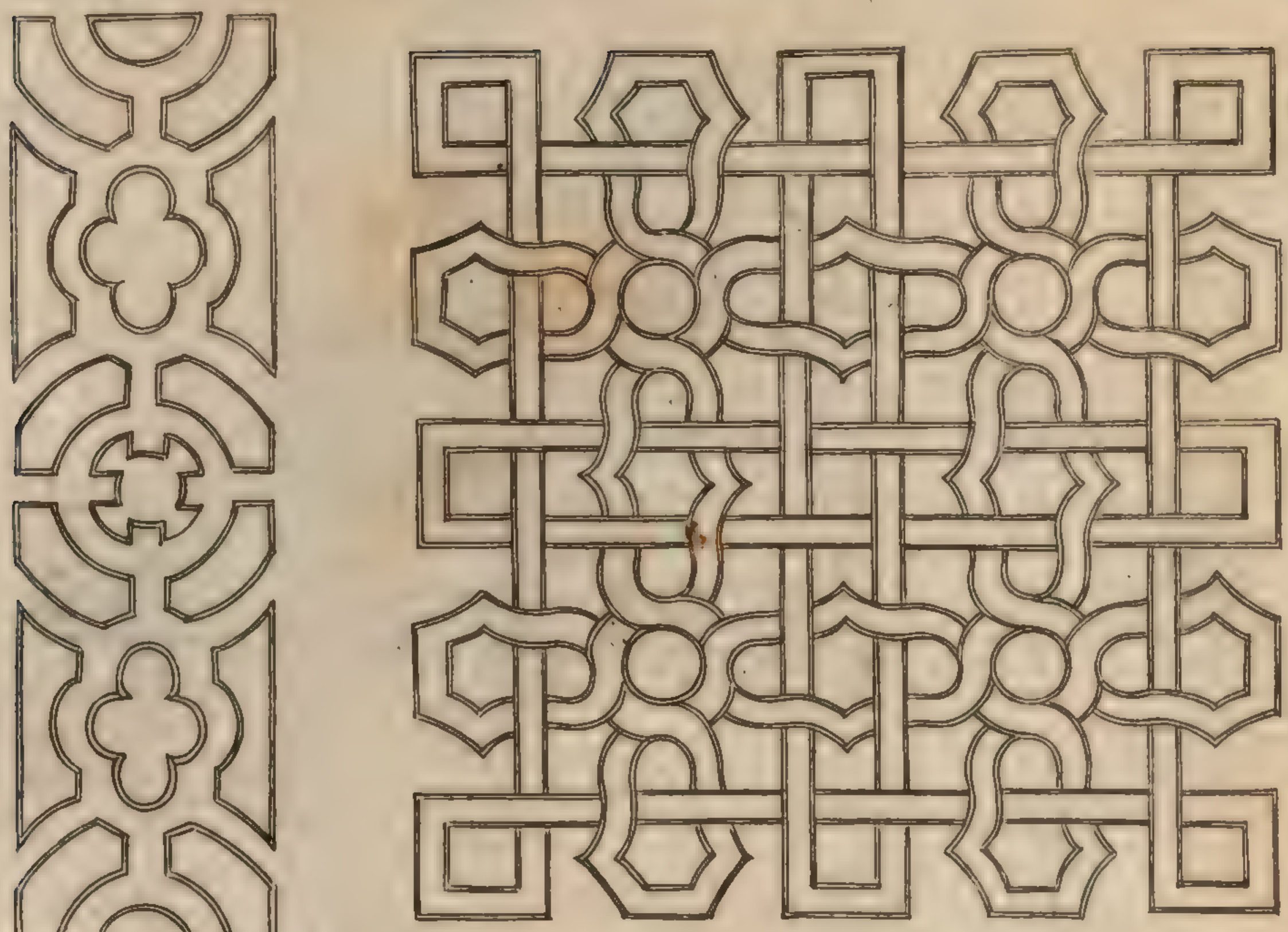
Frantzösische Blumen-felder auff andere formen.



pag 101.

Fig. VIII

Zug eines Blumenfeldes.



Form eines Sommer Hauses.

gleichen Einfälle lassen sich nicht überall anbringen/ ohne in mittelmässigen Gärten / und wo man sonst zu Ergötzung der Augen nichts hin pflantzen kan.

Gleichwie aber an besagte Figuren niemand gebunden ist/ so stehet denenjenigen / welche ihre Lust am Blumen-Bau allein suchen frey/ gar keine Lust-Stücke zu haben / sondern ihre Gärten nur in vier gleiche Quartiere abzutheilen/ und die Bethe darinnen/ auch nach Belieben anzuordnen. Sie mögen auch die Quartiere mit Rabatten einfassen / welche/ nachdem der Platz zwey oder drey Fuß breit seyn können/ die Bethe mögen sie mit Buchsbaum besetzen/ oder mit dazu zugerichteten Steinen umgeben/ damit die Erde / sonderlich wann man sie auftreiben will/ zusammen gehalten / das Ansehen besser in die Augen falle / und auch auf mehrere Jahre dißfalls an denen Bethern nichts zu thun seye. Wann auch geringe Leute nur Ziegel- oder Backsteine / welche schön grad und wolgebrannt sind/ zu Umfassung ihrer Bethe erwehleten/ so würde es ihnen niemand verargen. Die Gänge werden heut zu Tag mit Sand 2. Finger hoch bestreuet / welche wann sie gebührlich gehalten werden / wol stehen.

Bedienet sich ein Liebhaber des Buchsbaums/ seine Bethe einzuschräncken / oder Zierrathen darauf zu machen / so hat er solche Pflantzen auszulesen / welche viel Wurtzel haben / und von niedriger Art sind: dann der Hochwachsende übersteiget gar bald die Gleichheit der Blumen-Gewächse / und muß hernach ausgerissen werden. Sollte er können aus der Schule genommen werden/ so wäre die Sache desto leichter zu thun. Wo aber nicht / so muß man die alten Stöcke zerreissen / eine Handvoll allemal davon nehmen / die Wurtzeln zusammen und das Laub auch zusammen / die Spitzen dessen oben gleich hinweg schneiden / und untenher die Wurtzel befeuchten/ und sie hernach fein grad / so wol oben als auf deren Seiten einsetzen. Dieses Besetzen mit Buchsbaum / hat wegen seines Wolstandes in denen Gärten / curiösen Liebhabern Ursach gegeben/ noch ferner nach zu dencken / was damit künstliches zu machen seye. Unter ihren Erfindungen sind die Sonnen-Uhren merckwürdig/ welche von Buchsbaum also verfertiget sind / daß man in Spazieren-gehen alle Stunden des Tags mit Vergnügen ansehen kan. Eine solche Sonnen-Uhr ist im wolgedachten Herrn Volckamers Garten zu sehen/ und in dessen Garten-Buch p. 155. in Kupfer gestochen / p. 245. ist die Beschreibung davon / samt der Anweisung/ wie eine solche Sonnen-Uhr von Buchs anzulegen. Es gehöret aber dazu die Wissenschafft mit andern Sonnen-Uhren umzugehen / dahero zuvor der Grund dazu zu legen ist/ ehe man ein solches Uhrwerck anrichten kan. Sonsten würde zu hoffen seyn / daß die Leutselig- und Freundlichkeit wolgedachten Herrn uns zuliesse / diese aus seinem Buch anhero zu tragen / und denen Garten Liebhabern mitzutheilen/ welche / so sie bey Lesung dieses Belieben bekämen / eine dergleichen Uhren nachzumachen/ sich inzwischen den Buchs an die Hand schaffen mögen / biß sie unten von Verfertigung der Sonnen-Uhren die gehörige Nachricht bekommen.

Es folget aber nothwendig / daß zwischen denen eingetheilten Bethen und Parterres, ein Platz müsse ledig bleiben/ rings um das Bethe herum. Dieses sind die Wege / oder so die Bethe weit voneinander die sogenannten Alleen. Welches gleichsam die Gassen sind/ die von einem Ort zum andern führen/ und statt eines Wegweisers / dem man nur folgen darff/ die spatzierende Personen in dem Garten herum/ und endlich wieder hinaus begleiten.

Die Alleen werden eingetheilt in viererley Gattungen / in die **Bedeckten/ Offenen / Einfachen und Doppelten.**

Die Bedeckten sind diejenige / welche mit Bäumen/ Pallissaden oder Spalieren dergestalt bedeckt sind/ daß man den Himmel nicht sehen kan / und durch ihre Dunckelheit eine angenehme Kühle verursachen. Diese dürffen nicht zu breit seyn / damit die Bäume oder das Gewächs/ welches oben zusammen wachsen soll/ nicht allzuviel Zeit dazu haben müsse.

Die offenen Alleen sind diejenige / welche ob sie schon mit hochanwachsenden Bäumen / Pallisaden oder Spallieren besetzet wird/ sie dannoch obenher unbedeckt bleiben / daß man den Himmel frey anschauen kan. Dieses sind die Haupt-Alleen/ welche gegen das Gesicht eines Gebäues oder Wasserwercks gehen. Und ist allezeit die Regel zu halten/ daß man das was zu Anfang oder zu Ende einer solchen Allee zu sehen ist/ vollkommen im Gesicht bleibe. Zu solchem Ende muß man ihnen mehr Breite geben / dann es ist nichts unangenehmers als wann man am Ende einer Allee/ mit Mühe etwan die Thür oder Eingang in das Gebäu oder den Abfall des Wassers sehen kan.

Die einfachen Alleen/ sind diejenige/ welche nur aus zweyen Bäum- oder Spalier-Reyhen bestehen / zum Unterschied

Derer doppelten Alleen / welche vier dergleichen Reyhen haben/ also daß drey zusammen-gefügte Alleen sind/ eine grosse in der Mitte/ und zwey auf denen Seiten/ die zwey mittlere Reyhen müssen von freystehenden Bäumen besetzet seyn. Daher gegen die auswärtige Reyhen von hohen Spalieren oder mit Bäumen zugleich/ hinausgeführet werden können. Dieses sind die schönsten / und besitzen einen grossen Theil von der Schönheit des gantzen Gartens/ doch in kleine Gärten schicken sie sich nicht dann sie wurden **den Nahmen Garten** in Spazier-Gänge verwandeln müssen.

Man kan inzwischen die Gänge richten / wie man will / man mag sie grad gehen lassen / oder ein wenig krümm im Zirckel / nach dem Winckel / oder auch im halben Zirckel oder Diagonal, auf dem Boden gleich oder ein wenig anhängig.

Diese abhängige Alleen sind die gemeinisten / sie müssen aber also eingerichtet werden/ daß man im Spazieren-gehen keine Beschwehrnuß finde / und ihr Abgang nicht verspühret werde: Dann wann sie zu geh sind/ so hindern sie das Aug im Sehen/ und ermüden die Füsse im Gehen. Dahero von Ruthen zu Ruthen der Unterschied nicht über 3. Zoll darff verspühret werden; Doch so es der Ort und Platz nicht leiden sollte / so muß man sich mit Staffeln helffen/ oder am Ende allezeit ein grosses Brett legen / welches eines Zolls hoch über den Boden heraus gehe / damit das Regenwasser nicht in das

niedrigere Theil der Allee abschiesse / sondern auf beyde Seiten verlauffe.

Alle Gänge müssen in der Mitte ein wenig erhöhet bleiben / daß das Regenwasser abfliessen könne. Sie müssen in der Breite nach der Länge gerichtet seyn. Dann wann sie breit wären und nicht lang/ oder sehr lang und schmal / so würden sie nicht wol stehen. Z. E. Es wäre eine einfache von 200. Ruthen/ nur eine oder zwey Ruthen breit/ so wäre sie sehr ungestalt/ so sie aber 4. oder 5. Ruthen breit wäre/ so sollte sie wol lassen / und also weiter nach Proportion. Sonderlich hat man der Breite einer Allee etwas zuzugeben / wann sie mit Spalieren auf beyden Seiten besetzt werden soll / dann da mit der Zeit die Breite derselben in die Allee unverhinderlich eingehen müste / so würden die Wege zu schmal/wider die Meynung und Willen des Gärtners/ der die Spalier gesetzt.

Die doppelten Gänge/ geben die Helffte ihrer Breite dem mittleren Gang / und zertheilen die andere Helffte in die beyde Neben-Gänge. Z. E. Eine solche Allee von vier Ruthen breit/ müste der grosse zwey Ruthen / und denen beyden Contre-Alleen / jeder eine Ruthen zukommen lassen / und also fort nach Proportion. Und so es der Ort nit zugebe/ daß eine solche doppelte Allee nach besagter Gleichheit der Austheilung gehalten werde/ so müste man lieber denen beyden Seiten-Alleen an ihrer Breite etwas abgehen lassen/um die Mittlere in ihrer Weite zu erhalten/ sonderlich so sie auf ein Gebäu oder Wasserwerck zugienge.

Diese Gänge müssen unterhalten werden / den Boden muß man von Graß rein behalten / durch ein Schab-Eisen und Regen / oder auch in grossen Alleen durch einen leichten Pflug. Dazu gehöret ein Wetter / welches nicht allzutrocken / noch allzu naß/ weil zu jener Zeit / nur das Graß abgestossen/ zu dieser aber durch die Wurtzel-Ausreissung der Boden zu hart mitgenommen würde. Zu Erspahrung aber allzugrosser Mühe / kan man in langen und breiten Alleen einen Wasen anpflantzen / welcher durch fleissiges Abmehen schön behalten wird; Doch ist die Bestreuung derer Alleen mit Sand/ das beste und sicherste Mittel / dieselbe von Graß zu retten / und das Graben der Maulwürffe zu verhindern. Dazu ist gut/ wann man den Sand/ welchen die Steinmetzen von denen Steinen abhauen/ in solcher Menge bekommen kan / als zu einem Gang erfordert wird. Also daß man biß 8. Zoll hoch von den gröberen Steinlein / und 2. Zoll hoch von den Kleinen / durch eine Reuter geworffenen Stein-Sand beleget / und endlich anderen Sand darauf streuet. Der Stein-Sand aber muß vorher wol geschlagen werden.

Gleichwie aber viele Unkosten dazu erfordert werden / so ist ein gringer Liebhaber zu frieden / wann er den Erdboden der Gänge wol geschlagen/ und mit Sand zwey biß drey Zoll hoch bestreuet hat. Mit dieser Vorsicht/ daß er nicht gar zu kleinen/ sondern schwehren Sand dazu nehme / damit der Wind denselben nicht so leicht aufhebe / zerstäube und davon wehe.

Auf einem Garten-Boden befinden sich erstlich Gebäue / deren Verfertigung zu der Materie vom Bauen gehöret. So viel ist hier zu mercken/ daß gleichwie mehrere Lust-Häuser oder Häuslein in und um einem Garten können können / keines so hoch und so prächtig aufzuführen seye/als wanns ein Palast wäre. Dieses ist eine Regel / welche diejenige verabsäumen / welche sich groß dadurch wissen wollen/ daß sie einen Palast in ihren Garten haben / da doch solcher/ wo es nicht König- und Fürstliche Lust-Schlösser sind/ in die Stadt gehöret. Mithin soll ein Garten-Haus nach der Grösse des Gartens eingerichtet seyn/ und ist es besser und vollständiger / man habe in solcher Absicht/ ein klein Haus und einen grossen Garten / als einen kleinen Garten und ein grosses Garten-Haus. Untenher soll nicht alsobald der Eingang seyn/ sondern / so es sich thun lässet / sollen etliche Staffel erhaben seyn / damit man der ungesunden Feuchtigkeit ein wenig entgehe/ und auch an der Thür den gantzen Garten insgesamt umsehen könne. Ferner soll man ein solches Haus an diejenige Seite des Gartens setzen / da ein Vorbeygang der Leute/ eine Ebene oder anderer schöner Prospect, die hinaussehende Personen ergötzen möge.

Man findet hiernächst in denen Gärten / wo keine Lust-Häuser sind/ schöne Portals, welche von Latten zusammen gesetzet und hernach mit grünem Laubwerck bepflantzet werden. Eine beygesetzte Figur wird solches deutlich genug vor Augen gestellet haben. So hat man auch Thier-Häuser/ oder von Latten also zugerichtete Häußlein / worinnen allerhand frembdes Feder-Vich und Vögel aufbehalten werden. Diese werden gemeiniglich seitwärts gesetzet/ und bleiben ohne Besetzung eines Laubwercks.

Es finden sich ferner allerhand Lauberhütten und Cabineten / welche ebenmässig von Latten und grünen Gewächsen aufgerichtet worden. Die erste sind allezeit in die Länge geführt und gewölbet / die andere rund oder viereckigt/ und oben wie eine getäfelte Decke. Die Pyramiden von Lattwerck sind auch bekant/ und in denen gemeinesten Gärten anzutreffen.

Man hat die Galerien/ welche 8. biß 10. Fuß und mehr breit sind / damit genugsamer Platz zum Spatzieren-gehen da seye / die Höhe ist zwölff biß fünffzehen Fuß: Ein jeder Pfeiler oder Säule/darauf die Bögen ruhen sollen/ muß vier Fuß weit von einander stehen. Diese Galerien sind ehedessen in stärckerem Gebrauch gewesen als anjetzo. Mitten in denen Gärten stehen sie nicht wol / man muß eine Mauer oder andern Ort dahin erwehlen. Es seye dann/ daß man schöne Bogen-Gänge und Bogen-Galerien von Ulmen-Bäumen ziehen wollte / welchen ihr Lob gebühret. Davon bald n. 5.

Es sind ferner die Spalier / welche zwar ohne Latten/ doch sonsten in sonderbare Höhe und Breite geführet werden.

Alle diese Zierathen und Bindwerck / welche einem Garten den schönsten Prospect und Ansehen geben/ werden theils von graden glatt-beschnittenen Stangen/ Posten und Latten zusammen gefüget; Theils ohne diese/ wie gesagt/ durch hochschiessende Gewächse angebauet/ und zwar auf allerhand Form/ die sich der Gärtner selbst einbilden und seinem Platz nach/ eintheilen muß. Und besagte beygefügte Kupffer werden alles besser vorweisen. Wer

dero-

derowegen dergleichen Arbeit verfertigen will / der muß vor allen Dingen diejenige Materialien / so dazu nöthig / vorhero zur Hand schaffen / als erstlich starcke eichene Säulen zum Fundament / woran das gantze Werck kan befestiget werden. Item fein grad beschnittene Latten / oder etwan sonst darzu zugerichte Stangen und schlancke Hässelstecken / die Bögen damit anzuschweiffen / und die kleine Sachen als Kugeln oder Pyramiden daraus zu verfertigen / welche mit Drat oder Weiden / sauber zusammen gebunden werden müssen. Die Latten aber mit eisernen Nägeln wol verwahret. Solche Bindwerck pfleget man mit rother oder grüner Oelfarb / mit Rindsblut untermischet / wann man nicht genug Lein-Oel hat / anzustreichen / damit solches im Regen und Gewitter desto länger dauren möge.

Will man die Bindwerck mit grünen Hecken zieren ; zu welchem fast am besten ist / daß man die Pflantzen unten hinein setzet / und hernach an dem Bindwerck hinauf ziehet / und nach dessen Form fleissig beschneidet. Item man setzet Waldwinde an Bindwerck / welches etliche Rose von Jericho oder Geißblatt. Item Stickwurtz oder Zaunrüben. Etliche pflantzen Convolvulum oder Winde / und Nasturtium Indicum, welche zwey letztere alle Jahr im Frühling / durch den Saamen müssen frisch angebauet werden.

Man bestimmet auch einen Platz zu denen Lust-Gebüschen / welche entweder aneinander zusammen gesetzet werden / daß lustige Gänglein / rundgeführte Bäncke / und allerhand andere Lust-Plätze zu sehen. Gleichwie in dem Hochfürstl. Brandenburg-Bayrenthischen Schloß-Garten zu Erlang / ein solches Lust-Gebüsch von jungen Tannen also angerichtet ist / daß es statt eines schönen Theatri dienen könte / mit schönen kleinen Gängen und Sitz-Plätzen ; Gegen über haben die Herrn Spectatores ihren von Wasen besetzten Platz / welcher sehr angenehm aussiehet ; Oder die Lust-Gebüsche werden voneinander und in Garten hin und hergesetzet.

Unter die Lust-Gebüsche gehören auch die Irr-Gärten : Dann es ist eine kurtzweilige Sache darum : Wann nun ein Liebhaber gefällig / und man Ort und Platz dazu hat / kan solcher nicht allein von Hecken und Bäumen ausgesetzet werden / wie zu solchem Ende dem geneigten Leser auch einige Abrisse beygefüget worden. Fig. II. In mehr-belobtem Volckamerischen Garten / ist ein kleiner Irr-Garten nur von halben Manns hohen Latten verfertiget / welcher nach Proportion des gesamten Garten-Platzes / groß und lustig genug heraus kommt.

Es seye nun / daß man Lust-Wälder / oder Lust-Büsche pflantzen will / so nimmt man dazu erstlich die Taxus-Bäume ; diese werden auf Rabatten gesetzt / oder in grosse Gänge / an Geländer / oder zu allerhand Figuren. Die machen dem Garten ein prächtiges Ansehen.

2. Die Tanne / welche in gar grossen Gängen / in Lust- und Thier-Gärten / auch in Gebüschen / seine gute Dienste leistet. Durch die Scheere kan sie zu allerhand Figuren gezogen werden.

3. Cypressen haben ihre Stellung / und schicken sich wol Mitten in die Blumen-Felder / oder am Ein- und Ausgang schöner grosser Alleen oder kleineren Gängen.

4. Der Haynbuchen / welche zu Anrichtung der Hecken gebraucht wird. Einige derselben sind sehr hoch / andere werden nur des halben Manns-hoch gezogen / und machen also gleichsam ein Gehäge / darunter aber werden Bäume in gleicher Weite voneinander gesetzet. Diese Hecken dienen die Garten-Stücke voneinander zu stellen und ihnen eine Gestalt zu geben / so wie wirs haben wollen. Dergleichen Garten-Stücke sind entweder ein Stern / oder allerhand schön-gefärbte Gänge / wie ingleichen zu Irr- oder Thier-Gärten. Wann ein solches Luststuck / Gelender oder Gebüsch angeleget wird / und die Hainbuchen gewachsen sind / so muß man ihnen mit der Scheer helffen / damit sie ein feines glattes Gehäge geben : Sind sie zu hoch / so bedienet man sich / wie bekannt / des Baumreissers / oder wann das Gehäge allzuhoch worden / so brauchet man einen insonderheit hiezu verfertigten Karren ; Darauf stehet der / welcher sie beschneret / und derselbe wird von einem oder zwey Pferden fortgezogen / nachdem der Arbeiter die Scheere befördert.

5. Der Rüster- oder Ulmen-Baum / welcher auch zu Lust-Gebüschen gebraucht wird / entweder zu Büschen oder zu Alleen. Auf jene Art verfähret / man mit ihme / wie mit den Hainbuchen. Auf diese aber machet dieser Baum eine angenehme Kühle. Nur muß der Grund / in welche diese Stamme gepflantzet werden / ein wenig um den Baum ohne Wasen bleiben / damit man mit dem Graben fortkomme. Diese müssen 15. Schuh weit von einander stehen / und je höher dieser Baum gezogen wird / je schöneres Ansehen giebt er / deren Wipffel mit dichtem Laub bewächset und breit ist. Man besetzet mit diesem Baum den Rand an deren Eingängen. Sollen inzwischen die Rüster noch annehmlicher werden / so wird rund um den Stamm herum ein kleiner Kreiß von jungen Hainbuchen gesetzt ; wann derselbige nach rechter Kunst gezogen wird / so giebt er gleichsam einen Blumen-Topff / aus dessen Mitte erhebt sich eine Rüster / gleich als wann beyde miteinander aus einer Wurtzel entsprossen wären / werden aber die Rüster auf Rabatten oder sonst wohin gesetzt / so pflegt man Rosen-Stöcke darzwischen zu pflantzen / und wie sichs gehöret / zu beschneiden ; die geben eine Art Kugeln und bekommen jedwede einen Stamm / der aber nur eines Fingers hoch ist.

Es fallen die grünen Bogen-Gänge von Ulmenbaum ungemein prächtig in die Augen / und solte man die Zeugung derselben vor sehr schwehr ansehen / wie sie dann nicht leicht ist ; so versprechen doch Kunst / Fleiß / Lust und Unkosten / eine gewünschte Herstellung derselben. Zu Anfang werden die Ulmen oder Rüster auserlesen / deren Stämme müssen gantz grad und ohne Knoten / auch so glatt seyn / als es nur möglich / im übrigen eines Armes dick und wolbewurtzelt. Hernach werden sie 8. oder 10. Schuh weit voneinander nach der Schnur gesetzt / und ihnen der Stamm nur 6. Schuh hoch gelassen. Wann im andern Jahr die Rüster frische Zweige getrieben haben / so sind sie dahin zu ziehen / daß sie in etlichen Jahren hernach die Säule geben / zehen Schuh hoch und zwey im Umfang / also daß unter denen neuen Zweigen

allezeit

allezeit diejenige erwehlet werden/ welche die höchsten sind und am besten stehen / und das gantze Werck beruhet auf dem Ziehen derer Zweige/so in denen ersten Jahren gewachsen.

Diese Zweige werden durch die Kunst geleitet/ dafern die Natur darinnen fehlen sollte / und vermittelst einer Stange oder andern Stütze / so hoch gezogen/ als nur immer beliebig. Unter allen Zweigen/ welche im ersten Jahr gewachsen / darff man mehr nicht als zwey oder aufs höchste drey / zu Formirung obbelobter Säule ausersehen / der Uberrest so noch vorhanden/und zu unordentlich stehen möchte/ wird mit Fleiß hinweg geschnitten / damit diejenige / welche stehen bleiben / desto bessere Nahrung haben können. Die Zweige/ welche das erste Jahr gewachsen/ und unbeschnitten in die Höhe gezogen worden/müssen nothwendig andere gebracht haben/ und sich immer mehr u. mehr erheben; Alsdann muß man sich seine Säule scharff einbilden/ und wissen/ welche unter denen neuen Zweigen/ die auf denenjenigen Gewächsen / welche im vorigen Jahr heraus gekommen sind/ darzu zu erwehlen / damit man dieselbige könne stehen lassen/ welche / wann sie weiter in die Höhe kommen/ wolgestalt sind/ und der Säule die Gestalt geben mögen / und dagegen diejenige wegschneiden / welche sich gar zu weit ausbreiten wollen. Dadurch bringt man zuwege / daß diese Zweige Gablen bekommen / und allemal frische Zweige bringen / welche ihren Platz gantz wol begleiten. Diese Regel dienet zu allen folgenden Jahren.

Wann nun die Säule so hoch gewachsen ist/ als man will / darff man an den Bogen gedencken.

Ich setze demnach/ zwey Säulen wären zehen Schuh hoch / den Stamm ungerechnet / die aber noch nicht rund und dick genug / und es doch werden sollen/ da gehören Stutzen darzu / so gemeiniglich Sparren-Höltzer/ oder eben so dicke Stangen sind; wann dann diese Stützen ziemlich tieff in die Erde gestossen und bevestiget worden/ so muß man sich einiger Reiffe zu Formirung des Bogens bedienen.

Hiebey nun ist zu mercken / daß ein jeder Bogen aus 4. Stücken bestehe / und daß sichs nothwendig verstehe / wann dann deren mehr angerichtet werden/ man müsse auch dazu eine gedoppelte Reyhe Rüstern setzen.

Wann dieses in Acht genommen worden/ und die Säulen sind in gleicher Weite aufgezogen / auch vermittelst der Sparr-Höltzer fortgeleitet / biß sie die vorgeschriebene Höhe erlanget / so nimmt man die Reiffe/ legt sie Creutz-weiß übereinander / und machet sie daran feste / das giebt einen Bogen als wie ein Gewölbe. Zu oberst auf jeder Säule / ist ein Busch-Zweig zu sehen / die wie Apffel rund geschnitten/ und ein wenig spitzig ausgehen/ diese machen dem Werck ein sonderbares Ansehen.

Ob nun wol die Breite der Gänge auf zehen Schuh/ und die Höhe der Säulen/daraus sie bestehen/auf 16. Schuh einrichten kan / so folget deswegen nicht/ daß keine breiter noch höher dürfften gemachet werden/ nur daß alles seine richtige Gleichheit bekomme.

Die Höltzer oder Stangen / davon die Säulen gezogen werden / müssen allemal dahinter kommen/ und dergestalt gesetzt werden / daß die Aeste/ daraus die Säulen bestehen / diese Stützen mit ihren Reissern überall umgeben und verdecken.

Auf denen Reiffen/ die/ wie gesagt / veste solen gemacht werden/ müssen die Zweige/ der Länge nach/ fein künstlich hingezogen werden / und zwar diejenigen / welche oben an den Spitzen der Säulen wachsen: Daran ist des Gärtners Geschicklichkeit zu spühren / wann er nemlich mit diesen Zweig-Bögen/ wie sichs gebühret/umzugehen weiß. Die Aeste oder Zweige werden insgemein mit Bandweiden angebunden.

Die Säulen bekommen ihre Rundung durch die Scheere/ die Zweige werden weggeschnitten/ welche alle Jahr zu wachsen und vor denen andern Theilen dieser Gänge heraus zu stehen pflegen. So bekommt auch der Busch Zweige oder der Apffel mit einer Spitze auf jedweder Säule seine Gestalt / ebenfalls durch die Scheer / und wird auch dadurch dabey erhalten.

Unter diesen Gängen/ so lang als sie sind/lauffe insgemein ein Rasenfeld hin: allein zwischen den Säulen / und als wie auf einer kleinen Rabatte/ welche auf der Seite gegen den Gang zu/ eingefasset ist/ erscheinet eine Reyhe Blumen/ so nach der Schnur gesetzet. Z. E. Levcojen / Rosen/ Sammet-Blumen und dergleichen.

Auf der andern Seiten des Gangs / so weit die Säulen reichen / könte eine kleine Hecke von Hainbuchen / etwan anderthalben Schuh hoch/ angeleget/ und so offtmals beschoren werden / als offte man gewahr wird / daß einige Zweige zu hoch werden wollen.

So kan man auch gantz frey stehende Säulen von Ulmen-Baum ziehen/ weil dessen Stamm hoch gehet/ untenher wird eine Hainbuche gesetzet / statt eines Fusses / weil die Rüster untenher ohne Laub stehen. Diese Säulen zu verfertigen / ist demjenigen keine Kunst/ welcher vernünfftig die Arbeit/und sonderlich die Scheere wolzuführen weiß.

Man bekleidet auch hin und wieder in Garten/ gemachte Sitz-Bäncke/ Cabinete/ mit der Rüster/ welche nicht übel aussehen.

6. Die Linde. Diesen Baum braucht man zu Formirung gantzer Lust-Gebüsche / ingleichen Alleen mit Gelendern daraus zu machen/ daran er vermittelst der Kunst in solcher Anmuth wächst / daß es ein vortrefflich schönes Ansehen gibt. So wird er auch heut zu Tag zu denen Sommer-Lauben gebraucht; dann da geben seine Zweige / mit ihrem Laub eine gar dicke Bedeckung; Weil aber dieser Baum am Stamm bald bloß wird / so werden zu Verhüt- und tauglicher Ersetzung dieses Abgangs rund um die Lauber-Hütten junge Hainbuchen zwischen die Linden eingesetzt / und ferner zur Hütten gezogen und beschoren / so daß die Buchen den untern graden / die Linden aber den obern gebogenen Theil des Cabinets einnehmen.

Die Sommer-Lauben von Linden müssen 18. biß 20. Schuh hoch seyn / mit eisernen Stangen und dergleichen Creutz-Bändern versehen und befestiget/ welches ein dauerhafftes Werck ist. Damit aber die Thüren und Eingänge darein auch besser ins Gesicht fallen / so werden sie von saubernem Gitterwerck gemacht / und dieses von viereckigt gehobelten

hobelten Latten/ welche mit eisernem Drate zu verbinden und grün anzustreichen.

7. Welsche Linsen und Stechpalmen/haben auf Rabatten und grossen Lust-Stucken ihren Platz/ aus der ersten wird ein schöner Busch/ aus dieser kan des Gärtners Fleiß und Schere alles haben/ was er daraus ziehen mag.

8. Der Roß-Castanien-Baum/ hat seine Stelle in Alleen/ da sie 3. Klaffter weit voneinander gesetzt werden. Man macht auch gantze Büsche davon im graden Winckel. Der Boden/ darinnen sie stehen/ muß stetig gleich gehalten/ und entweder mit Rasen besetzt/ oder mit dem Rechen fleissig überzogen werden; Hin und her aber werden Bäncke gemacht/ damit man bey grosser Hitze/ des angenehmen Schattens/ unter diesen Bäumen/ mit besserer Bequemlichkeit geniessen könne. Sie schicken sich auch gut die grossen Rasen-Plätze damit einzufassen.

9. Der Spanische Holunder/ kan zu Alleen gebraucht werden/ wann untenher Hainbuchen gesetzt sind. Wann diese Bäume in der Blüthe stehen/ so ist es angenehm und lustig zu sehen. Ist aber nicht sehr gewöhnlich dergleichen Alleen anzulegen/ doch ist dieser Baum nicht zu verwerffen/ und wäre er noch wol in der Gärtnerey zu nutzen/ so man wollte/ man hat wol geringere Bäume und Pflantzen/ die ihre Liebhaber gefunden.

10. Hagedorn will auch in denen Gärten seyn/ man stellet ihn an Gelender und Spaliere; Oder man machet Hecken daraus/ die grosse Quartiere dadurch voneinander zu theilen/ wie ingleichem die Höfe damit aufzuputzen/ wo man die Mauren nicht will sehen lassen. Zu dieser und dergleichen Arbeit ist dieser Strauch gleichsam erschaffen/ und will nach der Kunst dazu gezogen seyn. Dahero alle Zweige/ und insonderheit die sich zu weit herauswerffen/ müssen an das dazu verfertigte Gehälte mit Fleiß angehefftet werden/ damit keine Lücken oder blosse Theile daran zu finden.

11. Die Zaunrübe oder Stickwurtz/ diese bekleidet in wenig Zeit/ gantze Cabinete und Gelender in kleinen Gärten und Höfen: und wann es einmal gesäet oder gepflantzet worden/ so hält sich seine Wurtzel eine gute Zeit/ ohne daß man sie umsetzen/ oder aufs neue säen dürffte/ die Zweige sind sehr schlanck und ästig/ dahero muß man sie mit allem Fleiß an die Cabinete und Gelender/ daran sie stehen/ ziehen und anbinden/ sie kleiden wol und bedecken eine Mauer gar wol.

Allerhand Rasen-Wercke.

Es ist allhie die Rede nicht von denen Rasen-Teppichen oder Rasen-Zierathen in denen Luststucken; sondern es gehet die Sache dahin/ wie von Rasen verschiedene in die Höhe gehende Figuren gemacht werden: Als Sitze/ Bäncke/ Viereck/ Glacis und dergleichen.

Diese Rasen-Wercke sind entweder ohne Besetzung/ und stehen bloß im Lande oder Lust-Gebüsch/ oder aber sie werden mit Bäumen oder anderen Gewächsen besetzet.

Vor Alters wuste man davon nichts bey der Gärtnerey/ oder zum wenigsten hat man diese Kunst nicht versucht noch geübet/ vermuthlich wegen der Unkosten/ die dazu erfordert werden/ bevoraus so man willens ist/ viele dergleichen Stücke anzurichten.

Ihre Stellung ist an einem offenen Orte/ weil sie so hoch nicht erhaben werden/ daß sie könten das Aussehen verhindern. Man kan sie setzen mitten in die Lust-Gebüsche.

Eine Figur kan verfertiget werden/ als ein langes Viereck/ deren Digonal-Kreis auf 4. Circkel stossen/ darauf die vier Jahrs-Zeiten in Bildnuß gesetzet sind. Solches Viereck ist eine Erhebung/ die wie eine Mauer gehet/ unten breiter als oben/ so breit ist es/ daß in der Mitte/ ein Spazier-Gang im Umkreiß werde/ zwischen demselben und einem andern Rasen-Stücke/ welches den übrigen Platz biß zu dem Spaziergang einnimmt. Die Wege selbst werden mit Rasen besetzt/ daß man gleichsam auf lauter Tepichen gehet.

Oder es kan ein Acht-Eck gemachet und nach dem Spaziergang inwendig herum einen Circkel/ der das übrige ausfüllet/ gestellet werden. So werden auch in freyen Plätzen des Gartens artige Rasen aufgerichtet/ die entweder einen Kreiß schliessen/ und die vier Haupt-Wege offen lassen in kleinen Gärten/oder in Garten-Höfen und Eingängen/ zwischen dahin gesetzte Tannen-Bäume/ als Bäncke und Sitze geleget werden/ etliche Schuhe hoch/ und eines Schuhes oder mehr breit/ welches gar schön aussiehet/ und vor gemeine Liebhaber genug ist/ sich zu vergnügen/ angesehen die grossen Rasen-Stücke/ auch grosse Unkosten erfordern und nur denen gebühren/ deren Stand und Einkommen vor denen andern Menschen einen hohen Unterschied gemacht.

Bey Setzung der Rasen-Wercker hat man nicht nöthig/ sie allzutieff zu gründen/ man giebt ihnen einen und einen halben Schuh zur Tieffe/ oder zwey Schuh vor die allergröste.

Den Rasen auszustechen/ nimmt man einen Spaten oder Grabscheid/ und wann man sich den Rasen ausgesehen/ so zerstichet man denselben in viereckigte Stücke/ welche ungefehr drey Zoll dick und anderthalb Schuh breit werden müssen: Hernach stösset man den Spaten oben auf die Erde/ und starck wieder das abgerissene Rasen-Stück/ sticht es in der Mitten ab/ hebt es auf/ und bringt es entweder allein oder aber mit andern Stücken mehr an den bestimmten Ort.

Zu Pflantzung des Rasens gehöret/ daß er wol gesäet werde/ solches geschicht/ wann man das dazu bestimmte Erdreich wol durch arbeiten/von allen Schrollen und Steinen wol reinigen/ einen Zoll hoch guter Erden darauf streuen/ wol einebnen/ und sehr dick besäen läst. Hernach muß der Rechen darüber hergehen/ damit der Saame wol bedecket werde. Dazu muß man schönes Welter erwarten/ daß kein Wind gehe/ der den Saamen verwehet. Die beste Jahrs-Zeit dazu ist der Herbst/ indeme die Kräuter zu ihrem Hervorschuß nichts mehrers verlangen/ als die Feuchtigkeit. Wollte man warten biß der Frühling kommt/ und das Ende des Februarii/ so dürffte schwehrlicher ein grüner Rasen so bald zu sehen seyn/ sonderlich so der Sommer ein wenig trocken wäre/ welches offt geschiehet/

schiehet / dann da müste man durch Begiessen dem Rasen forthelffen/ welches sehr beschwehrlich fallen würde.

Nur muß man zusehen / daß man guten Saamen bekomme / welcher / ehe er gesäet wird/ muß untersuchet / ausgelesen und ausgestäubet werden. Hier darff mans nicht machen / wie einige pflegen/ und auf dem Heuboden den Saamen nehmen/ sondern man solle Sorg tragen / daß man gesicheret seye von der Güte und Art des Waasen-Saamens/ damit der Wasen weder zu halmig noch allzu blätterich werde. Insonderheit aber vor andern pflegt man zu sehen Hanenkam. Dessen hat man zweyerley Gattung/ das Grosse und das Kleine. Dieses Kräutlein wächset lieber in steinichten und bergichten Orten als in feuchten / dienet sonderlich in Thier-Gärten/ es erhält sich durch seinen Saamen. Will man Alleen von diesem Kraut machen / so muß man um gröfferer Zierlichkeit willen / dieselbigen wol nach der Schnur abziehen lassen / sie auch fein durch Wege auf beyden Seiten / die mit dem Rechen zu überfahren und zu unterscheiden wissen. Es giebt ein lustiges Ansehen / insonderheit wann es in der Blüthe stehet / wann es vollkommen reiff worden/ so wird es abgegraset oder abgehauen. Oder man pflegt vor andern den Klee zu erwehlen/ davon werden gantze Gänge besäet / wie ingleichen die Lust-Stücke / je besser das Land ist an sich / und nach der Länge des Umgrabens/ je besser wächst er/ davon werden die Plätze sehr grün / und ist eine Lust ihn anzusehen.

Es ist aber allezeit besser / man lege den Wasen als daß man ihn pflantze / dieses ist das sicherste Mittel/ sonderlich wann die Plätze/ welche man bewasen will/ nicht gar zu groß und weitläufftig sind; wo aber die Stücke lang und über die Massen groß wären/ so müste man zu Erspahrung der Unkosten das Säen zur Hand nehmen.

Es mag nun der Wasen gesäet oder gelegt werden / so würde seine Schönheit bald hingehen und sich verwachsen / wo die Erhaltung nicht dazu käme/ welche darinnen bestehet/ daß man den Wasen in platten und wenig abhängigen Oertern fleissig und zugehöriger Zeit abmehe/in gehen und gleich auf erhabenen Wercken aber abschneide. Und dieses nicht viermal des Jahrs / wie einige Autores schreiben/ sondern zum wenigsten alle Monat einmal / ja es giebt Oerter / welche man alle 14. Tage beschneiden solle / das Gras wird dicker und schöner dadurch / und je öffter dasselbe abgehauen wird / je weniger ist der Unterschied hernach mercklich/ so daß nicht so gleich aus einer schönen grünen Fläche/ ein unannehmlicher braunet Teppich werde. Dieses Abmehen/ muß fein gleich seyn/ daß nicht ein Hieb niedrig der andere hoch gegangen.

Sollte der Wasen zu hoch werden/ an kleinen Plätzen und Wercken / so muß man ihn schlagen/ wie die Engelländer zu thun pflegen.

Und wo der Wasen an Gras zu dünne worden/ und dessen Wurtzeln sich verliehren sollten / so wäre nicht zu verwerffen/ was andere thun/ nemlich gegen den Herbst/ könte man neuen Saamen drauf tragen/ mit der Vorsicht / daß er nicht zu viel und nicht zu wenig säe / und eine gute Art Grases erwehle/ wol reinige/ und obbesagter massen handle: Angesehen sonsten Löcher/ welche in den Wasen durch hefftigen Regen / Thiere/ und die Zeit einfallen möchten/ einen Anfang zu derselben Verderben machen.

Nachdem wir gesehen / wie die Fläche der Erden in einem Gärten soll eingetheilet werden/so wollen wir anjetzo sehen / wie

1. Das Erdreich an sich selbst müsse beschaffen seyn / zu einem Lust- und Blumen-Garten.

DEr Herr eines Lust-Gartens / kan verschiedene Absichten haben/ warum er denselben anleget/ vielleicht hat er Lust an Alleen oder an hohen Bäumen/ oder an Gebüsch/ oder auch an Blumen. Und ob es wol seyn kan / daß er alle diese Theile des Gartens liebet/ so wird er doch einem insonderheit geneigt seyn/ daß er vor denen andern diese oder jene Sache am meisten hochschätzet ; In welchem Fall er dann ein Erdreich erwehlet/ welches er will ; Doch da er auf die Blumen fallen sollte / so wäre die Erde besonders auszusuchen : Angesehen starcke Bäume und Gebüsche eher als schwache Blumen in jedem Grunde wachsen. Zu solchem Ende werden wir unsere meiste Sorgfalt dahin richten/ einem Blumen-Liebhaber zu zeigen / was Blumen insonderheit vor einen Grund erfordern / damit derselbe nach angewandtem Fleiß zu gesuchter Vergnügen gelangen möge.

Es ist zwar an dem/ daß die Natur viele Krafft in die Erde geleget / doch ist die Austheilung derselben nicht gleich ; und ob sie schon gleich wäre / so würden doch die unterschiedene Gewächse der Erden/ welche theils hoch / theils nieder/ groß und klein sind / jede sich eine eigene Krafft zueignen. Daher die Natur gar wol leiden kan/ daß ihr die Kunst zu Hülff kommie / dann sonsten die Gewächse / welche der Künstler nicht an dem Ort bauet / wo sie die Natur gepflantzet / sondern wo es ihm beliebet/ in Gefahr des Verderbens gestellet würden. Solche Kunst hilfft nun denen Blumen/ entweder durch Erhöhung des Erdreichs / daß nemlich der Gärtner / die Bethe nicht eben gleich/ sondern in der Mitte ein wenig erhöhet / welches nicht so wol zu besserem Hervorschuß der Blumen dienet / als zu besserem Pracht derselben zur Zeit der Blüthe ; oder durch innerliche Vermischung der Erden/ nachdem dieselbe zu diesen oder jenem Blumen-Gewächse/ hitziger oder kälter seyn muß.

Es findet sich zwar an etlichen Orten ein solcher Grund-Boden / daß wann man bey Einsetzung der Blumen-Pflantzen nur ein paar Finger hoch / gute Mist-Erde darauf wirfft / derselbe von sich selbsten denen Blumen gutes Wachsthum giebet/ doch ist ein solches Erdreich selten anzutreffen. Inzwischen kan man zu frieden seyn/ wann der Erdboden/der zu Erbauung der Blumen dienen soll / nicht gar zu feuchte / noch gar zu trocken ist/ dann wo das erste ist/ so hat die Krafft genug zum Treiben / und die Wurtzeln und Zwiebeln verfaulen nicht in demselben ; Ist aber das andere/ so ist nicht zu beförchten/ daß aus Mangel / der zu ihrem Wachsthum benöthigten Feuchtigkeit/ die Gewächse allzu gail in die Höhe schiessen. Daher am rathsamsten / man ergreiffe

greiffe bey Zurichtung der Erden / den Mittelweg / nemlich man richte die Erde also zu / daß sie nicht zu trocken / nicht zu feucht / nicht zu hitzig / noch zu kalt / nicht zu leichte noch zu schwehr werde.

Solcher Gestalt wann der Gärtner befindet / daß die Lust-Stücke zu trocken sind von Erdreich / so bringe er zwey Drittheil Mist-Erde mit einem Drittheil fetter / feuchter Erden darunter; Wann aber der Boden zu feucht wäre / so darff er nur saubere Mist-Erde / und andere feine leichte / trockene / lockere Erden darum thun / welche sattsam mit Krafft erfüllet / und denen Gewächsen zu besserem Wachsthum verhelffen kan.

Es giebt auch einige Arten Sand / welche überaus wol dazu dienen / und gantz grau sehen / darinnen wächst alles sehr wol. Zu dessen Probe darff man nur versehen / was sonst darinnen wächst / und sedann urtheilen / was man davon zu hoffen habe. Sand ist von Natur hitzig / und treibet die Blumen-Gewächse fort / also daß viele Gärtner glauben / die Erde zu ihren Blumen seye nicht vollkommen / wo kein Sand dabey ist / welches auch also ist.

Ein steinichter Boden ist nicht gar zu verwerffen / es hat solcher viel Feuer in sich / nur ist nicht zu glauben / daß steinichter Boden zu Blumen-Gewächsen gar nichts tauge / doch alles nach Unterschied der Pflantzen. Hat nun ein Gärtner solchen Grund / so beschütte und vermische er denselben eines halben Schuhes oder mehr hoch / mit zwey Drittheil guter Mist-Erde / und lasse die Bether und Rabatten in der Mitte ein wenig erhaben / so werden die Gewächse wol fortschlagen. Gleichwie wir oben bey dem Ackerbau ebenfalls gezeiget.

Die leimichte gelbe Erde / führet freylich etwas denen Blumen nicht gar anständiges mit sich / weil sie gemeiniglich feucht und schwehr ist / doch mehr-gedachte Vermischung mit Mist-Erde und Sand dürffte sie leichter und fruchtbarer machen.

Es werde aber die Erde zugerichtet wie sie wolle / so muß man die Bether und Rabatten alle drey Jahr also verändern / daß die alte Erde von allen Garten-Stucken eines halben Schuhes hoch hinweg genommen / und dagegen frische darauf geschüttet werde: Dann weil doch alle Erde / die man drauf bringen läst / sich mit der Zeit gleichfalls auszehret / würde die Bemühung nur vergeblich seyn / wofern solches einmal geschehen / und ein andermal unterlassen werden sollte.

Eben diese Sorgfalt ist um so viel destomehr zu haben bey denen Blumen-Gewächsen / welche man in Garten-Scherben / oder Blumen-Töpffe setzet / wann solches Stöcke sind / die mehrere Jahr dauren: angesehen der kleine Umfang der Erde / welche in diese Gefässe eingeschlossen ist / gar bald des Saltzes beraubet wird.

Zur letzten Regel davon kan noch angemercket werden / daß ein Blumen-Gärtner alle seine Erden nach dem Gewächs einrichte / welches er in dieselbe setzen will / ob solches grosses Gehöltz / Reiser / Blätter oder Blumen zu treiben hat / oder ob die Stöck oder Stengel kurtz / dünn / und die Blätter und Blüthe klein bleiben / damit jene aus Mangel des Saffts nicht welck werden / diese aber aus Gailheit die Blumen nicht abwerffen.

Welche Untersuchung allerdings dem vernünfftigen Blumen-Liebhaber selbst zu überlassen ist / welcher eben dem alten Schlendrian nicht folgen / noch damit zu frieden seyn solle / daß mans ehedessen also gemachet / oder noch also machet / vielmehr gründet er sich auf seine Erfahrung und tägliche fernere Nachsuchung. Ja es wird besser gethan seyn / wann jemand keinen sonderlichen Trieb und Lust zu der Blumen-Gärtnerey bey sich findet / ohne welchen man darinnen / unmöglich hoch steigen kan / er unterlasse die Sache gantz / als daß er hinter seiner Hoffnung hingehe / ohngeachtet alles Zeit-Verlustes und Unkosten.

Solcher Gärtner muß auch wissen / daß er alles reinlich thun müsse / indem zumal zarte Blumen nichts unreines leiden können. Dazu kommt noch / daß er seine Instrumenten halte / rein / und in brauchbarem Stande / und ist dabey sehr eifrig auf seine Blumen / also daß er nicht gestattet / denen die in Garten kommen als Liebhaber / daß sie dieselbe / noch auch die Stöcke unbescheiden betasten / oder gar die Blumen ohne Erlaubnuß abbrechen. Zu Verwehrung dessen / hat ein Liebhaber / damit alle Eingehende es lesen möchten / an seine Garten-Thür schreiben lassen:

Mein Freund er glaub daß er allhie
willkommen sey /
Es steht demselben zwar / und allen
Fremden frey /
Die Blumen zu besehen / doch denck er
stets dabey:
Die Hände von der Butten.

Wir besehen aber auch / nachdem das Erdreich zu denen Blum-Gewächsen zugerichtet worden /

II. Was auf dem Garten-Erdboden vor Gewächse und andere Dinge stehen sollen.

IN einen Lust-Garten gehören auch allerhand Wasserwercke / Springbrunnen / Wasserfälle und dergleichen / weil dieselbe ein unvergleichliches Ansehen machen; Inzwischen wird ihre Abhandlung / Unterricht von ihrer Verfertigung / und anderem / was von ihnen zu wissen nöthig / in den Absatz von Wasser verspahret.

Hier wollen wir reden

Von denen Blum-Gewächsen / um welcher willen sich ein Liebhaber die Mühe giebt / dieselbe in seinem Lust-Garten zu zeugen.

DAs Wort Blum-Gewächs / heist uns hie alle diejenige Stauden / Wurtzel und Zwiebel-Gewächse / welche nicht nur Blumen tragen / sondern auch an statt der Blumen in ihrem Laub einen so angenehmen Geruch geben / daß sie so viel als die Blumen selbst dienen / und deswegen in Sträusse gebunden werden: Als wie Spick / Lavendel / Thymian /

mian/ Majoran und dergleichen / deren etliche oben schon p. 51. & seq. angeführet worden.

Diese Gewächse haben verschiedene Eintheilung: Erstlich sind die Plantæ perennes, oder solche Gewächse/ welche viel Jahr dauren / und allezeit aus der Erden wieder hervor kommen und ausschlagen / und die *Æstivæ* oder *Annuæ* welche alle Jahr aus ihrem Saamen gezeuget werden.

Die Perennes werden alsdann wiederum in dreyerley Sorten oder Hauffen getheilet: Etliche werden genennet *Bulbosæ*, so da runde Zwieblen haben/ als Tulipanen / Narcissen / Hyacinthen/ u. so fort an. Zum anderen *Tuberosæ*, welche knollichte Wurtzeln haben/ als Ranunckeln/ Anemonien / Iris Susiana und dergleichen. Zum dritten Fibrosæ, so da zaselichte Wurtzeln haben/ als Nägeleins-Blumen/ Passions-Blumen und so fort.

Unter die Plantas Æstivas oder Annuas gehören Flos Africanus, Amaranthus, Mag-Saamen ꝛc.

Solche Blum-Gewächse sehen wir Deutlichkeit halber an

1. Nach ihren Namen und Beschaffenheit.

Jaßmin.

Wird in Lateinischer Sprach genennet Jasminum oder Gesminum, in Französischer Jasmin. Obgleich alle Arten des Jasmins unordentlich zu wachsen pflegen/ sich auch durchaus nicht durch den Schnitt anders ziehen lassen/ indem ein Ast lang / der andere kurtz schiesset / so ist doch ihre Zierde im Garten nicht die Geringste / noch sein Geruch der Verwerfflichste. Inzwischen zehlet man achterley Arten desselben / 1. den Gemeinen/ 2. den gefüllten Spanischen/ 3. den Einfachen / 4. den Catalonischen/ 5. den Indianischen/ 6. den Arabischen/ 7. den Americanischen/ und 8. den gemeinen gelben.

1. **Der gemeine Jasmin**/ ist ein Bäumlein/ welches aus seiner Wurtzel einen Hauffen kleiner Zweige treibt/ die sich selbsten können aufrecht halten sich weit breiten / und mit länglichten/ spitzigen Blättern besetzen/ so gleichsam paarweiß an den Stenglen stehen / daran aber vorne an der Spitze nur ein einziges Blatt zu finden. An denen Spitzen der Aeste oder Zweige wachsen die Blumen schier Kronen-weiß / sind weiß und wolriechend.

2. **Der gefüllte Jasmin** / ist ein Bäumlein von dem gar wenig unterschieden / auser daß erstbemeldten seine Blätter ein wenig grösser sind und breiter/ nicht so spitzig: Der Stamm und Zweige sind dicker/ aber nicht so hoch. Die Blumen dagegen sind viel grösser und breiter / schöner/ wolriechender/ inwendig weiß/ auswendig röthlicht/ und die Blätter stehen daran wie Sternlein. Mitten darzwischen kommen noch drey oder vier andere Blätter in die Höhe / welche wie ein kleiner Ball zusammen geschlossen sind.

3. **Der einfache Spanische**/ ist von diesem denen Zweigen und Blättern nach/ nicht viel unterschieden.

4. **Der Catalonische Jasmin**/ ist ein Bäumlein / welches denen beyden vorhergehenden gleich/ lang-zarte Zweige hervorschiesset / die voller Knoten sind/ Blätter führend / wie der doppelte Jasmin/auch eben dergleichen aus so viel Blättern bestehende so viel besetzte Blumen treiben/ nur in deren Mitte erheben sich 4. Blättlein/ die an diesem nicht zu finden.

5. **Der Arabische Jasmin** / ist ein Bäumlein/ welches ein Hauffen Zweige aus seiner Wurtzel stöst/ die mit solchen Blättern besetzt sind / als wie der Spanische Hollunder / wiewol sie nicht so gar zerschnitten sind. Oben auf denen Spitzen derer Zweige / wachsen die Blumen / die sitzen auf Stielgen/ und sehen als wie Röhrlein aus / welche oben ausgebreitet. Diese Blumen sind blaß und weiß/ so nach dem Grunde zu gelb werden; bestehen aus zehen oder zwölff Blättern/ und riechen überaus schön.

6. **Der Americanische Jasmin** / ist ein frembdes Bäumlein/ welches einen Hauffen langer schwancker / auf der Erden fortkriechender und sich in andere daneben stehende Gewächse anhängender Zweige führet. Diese Aestlein sehen schwartzröthlicht aus / und die Blätter daran sind lang / ziemlich breit / gar sehr zerschnitten / und gleichsam als wie Flügel angesetzt. Auf der Spitze eines jeden Rancken oder Zweiglein / ist eine / aber schöne grosse Blume zu sehen. Diese sind Röhrlein / welche oben ausgeschweiffet in fünff Theil / wie die Stern zertheilet sind/ und überaus schön Roth-gelb aussehen / besonders wann manchmal einige andere Striche darunter gemischet sind. Ein solches Gewächse ist in belobtem Pellerischen Garten zu Nürnberg an einer Wand / eines Stockwercks oder Gatens hoch an einer Mauer hinan geloffen/ wie ein Weinstock/ doch viel dicker von Laub / und die grosse Blüthe / welche unter denselben hin und wieder hervorgehet/ verdienet / wol betrachtet zu werden.

7. **Der Indianische Jasmin**/ ist ein Bäumlein/ welches aus seiner Wurtzel einen Hauffen herunter hangender Zweige stöst / welche mit sehr breiten / zerschnittenen und spitzigen Blättern besetzt sind. Auf deren Spitzen wachsen viele Knöpffe / die/ wann sie noch geschlossen sind/ als wie ein rother Büschel stehen; wann sie hernach eines halben Fingers lang sind worden/ werden sie gelb/ unten dünne / in der Mitten dicke/ und hernach noch enger / eine jedwede stehet auf einem zerschnittenen Kelche und bringet fünff Blätter/ in Form der Lilien / zwischen denen sich sechs Fäßlein erheben / darunter fünffe gelb sind / das sechste aber ist weiß und höher/ als die andern. Dieses Gewächse blühet im Sommer und ist sehr angenehm zu sehen.

8. **Der gemeine gelbe Jasmin** / ist ein Bäumlein / welches aus seinem Stamme sehr viele dünne feste / mit länglicht-spitzigen Blättern besetzte Stengel treibet. Auf deren Spitzen wachsen die Blumen / welche denen gelben Jonquilien nicht ungleich sind/ und aus fünff Blättlein bestehen/ welche wie ein gelbes Sternlein da stehen.

Ginst oder Genist.

Heist auf Lateinisch Genista, auf Französisch Genest;

Geneſt; Man hat deſſen zweyerley Sorten / der weiß-beblümte und gelb-beblümte. Iſt ſonſten ein Bäumlein / welches / als wie Binſen / dicke Zweige hervor ſtöſſet. Iſt fünff biß 6. Fuß hoch / mit Blättern beſetzt / welche länglicht und ſpitzig ſind / wachſen einzele / und ſtehen alſo längſt dem Stengel. Daran kommen die Blumen / die ſitzen jedwede auf einem gar kurtzen Stielein / gar nahe an denen Zweigen / und ſcheinen nicht anderſt als wie Perlein. Das Stielein daran / welches ſich aus dem Kelche empor ſchwinget / wird mit der Zeit zu einer Schotte / ſo ſich auf beyden Seiten öffnet / und voll plattes Saamens ſteckt / ſo wie kleine Nieren ſehen / und röthlicht und gläntzend ſind.

Roſen-Hecke / Roſen-Strauch.

Man giebt dieſen Roſen-Stock auf Lateiniſch Roſa, auf Frantzöſiſch Rotier. Wir haben achterley Sorten des Jaſmins angezeiget / und hat uns gedüncket / es wäre viel / ſo mancherley Blumen eines Nahmens zuſammen zu bringen ; Allein der unterſchiedenen Gattungen der Roſen ſind noch mehr / und iſt gewiß / daß man in denen Gärten dieſe Art Bäumlein am meiſten antrifft. Es iſt 1. die wolriechende Roſe / die Roſe ohne Geruch / die Holländiſche oder Centfolium, die Weiſſe / die Bleich-rothe / die Leibfarbe / die Provintz-Roſe / die Virginiſche / die Bunte / die Dunckelrothe / einfache / die Monath-Roſe / die Muſcat-Roſe oder die Damaſceniſche und die Gelbe.

Dieſe Sträuche miteinander / ſind ſolche Stöcke / welche aus ihren Wurtzeln / harte holtzigte Zweige treiben / ſo mit Dornen und mit länglichten / am Rande ausgezackten ſtechenden Blättern beſetzet ſind. Die Blumen wachſen unterſchiedlich / manche haben viel / manche wenig / etliche mit groſſen / etliche mit kleinen Blättern / die im Umkreiß herum ſtehen. Der Kelch iſt auch blättericht / und wird endlich zu einer länglichten Frucht / die fleiſchicht iſt / und aus einem Fache beſtehet / darinnen iſt der eckichte und rauhe Saame.

Die Blumen an dem **bleich-rothen Roſen-Stock** / ſind ſchöne groſſe Blumen / ſehen Leibfarb und gar angenehm / und ihr Geruch iſt ſehr annehmlich.

Der **Muſcat Roſen-Stock** / treibet eine kleine / einfache weiſſe Blume / welche ſtarck riechet / und zum einmachen tauget.

Die Blüthe von denen **gemeinen Weiſſen Stöcken** / iſt groß und ſchön / allein ſie haben keinen ſo ſtarcken Geruch als die vorigen.

Die **Provintz-Roſen-Büſche** / ſonſt auch **rothe Roſen-Stöck** genennt / ſind von groſſer und ſehr ſchöner / dunckelrother / und als wie Sammet-gearteten Blüthe / ihr Geruch iſt nicht gar ſonderlich zu ſpühren.

Der **bunte Roſen-Stock** / ſtöſſet eine Blume hervor / welche dünn bleibet / und auch ihren Blättern weiſſe Streiffe oder Striche giebet.

Die **Monath-Roſen** / zeigen ſich an einer Hecke / welche dieſelbe roth von Farbe / und Büſchel-weiß heraus treibet.

Die **gelben Roſen** / hangen an ihren Zweigen gantz Citronen-gelb / aber ohne Geruch.

Syringe.

Dieſes Blumen-Bäumlein iſt nicht von denen Bekanteſten / wird ſonſten auch der Italiäniſche Jaſmin genennt. Inzwiſchen iſt es zu brauchen / auf denen Rabatten in ſehr groſſen Gärten / da man gern allerley haben möchte. Es formiret einen Buſch / der ſein Anſehen noch wol verdienet. Iſt ſonſten ein Strauch / welcher aus ſeiner Wurtzel knotigte Stengel treibt / die ſich in Zweige theilen / dieſe ſind mit langen / breiten / ein wenig ausgezackten gegen einander ſtehenden beſetzten Blättern verſehen / welche vorne ſpitzig und ſchön grün ſind / auf denen Spitzen der Zweige wachſen Roſen-förmige Blumen / beſtehend aus vielen in einen Kreiß geordneten Blättern. Aus dem Kelche dererſelben erhebt ſich ein Stielein / daraus eine Frucht wird / die ſich auf vier Ecken öffnet / auch in vier Fächlein getheilet iſt / welche ein Begriff ſind des Saamens.

Gerberbaum.

Obwol auch dieſer Baum / gleich dem vorhergehenden nicht ſo bekant iſt als die Roſen-Staude / ſo wird doch derjenige / welcher dieſelben nennen höret / und nicht wüſte / was er vor ein Baum wäre / begierig ſeye / ihn zu kennen. Zu ſolchem Ende ſagen wir / daß er verſchiedene Nahmen bekommen habe : Etliche nennen ihn Rhus, Rhoe und Sumac. Ein Stock / der noch ziemlich hoch in die Höhe gehet / und ſich in viele / mit langen breiten / ausgezackten / röthlichten Blättern behängte Zweige zertheilet. Die Blumen kommen wie an andern Bäumen / ebenfalls auch Roſen-Art / und mit dem Kelche gehet es wie mit vorhergehendem Baum / nur daß der Saame in einer runden Capſel ſteckt.

Gemeiner Spaniſcher Holunder.

Des Spaniſchen Hollunders iſt ſchon gedacht worden / hier iſt nur ſo viel zu melden / daß / der in allen Gärten gemeine Holunder ein ſchönes Anſehen machet / wegen ſeiner ziemlichen Höhe groſſen Blättern / und vortrefflich riechender Blüthe. Dieſe ſind / wie bekant / von weiſſer / roth-blauer Farbe / doch die Blaulichte haben meinem Befinden nach / den beſten und lieblichſten Geruch.

Geißblatt.

Man hat deſſen zweyerley Gattungen / den Gemeinen und den Italiäniſchen Geißblatt. Möchte den Lateiniſchen Nahmen Periclymenum, nach Griechiſcher Auslegung / daher bekommen haben / weil er ſich an dabey ſtehende Stöcke anzuhängen pfleget. Es iſt ein Strauch / der ſehr viele Rebenförmige / auf die Seiten ſich weit ausbreitende Zweige führet / an deren Knoten ſich die Blume zeiget / als wie Röhrlein / welche oben ausgebreitet / und gleichſam in ein paar Leffzen zertheilet wird. In dem Kelche wächſet der runde Saame. Der Italiäniſche iſt davon nicht unterſchieden / ſeine Blätter ſind nur verändert und näher beyſammen / alſo daß man vermeinen ſollte / ſie wären aus einem Stücke / ſind faſt ausgehölt und ſehen bleich-grün.

Philyree.

Dieses ist ein Strauch / welcher einen Stämm treibet / mit einem Hauffen Zweigen/ zu 5. biß 6. Schuh hoch Diese sind mit langen Blättern besetzt / welche gelind anzufühlen/ und gar schön grün sind/am Stamm sowol als an gedachten Zweigen. Auf denen Spitzen derselben / und zwischen denen Blättern wachsen die Blumen / so aus einem einigen Stück/ in Form einer Glocke/ in vier Theil zertheilet bestehen. Der Kelch hält ebenfalls wie andere Blumen-Stöcke den Saamen feste.

Alaternuß.

Ein Strauch/ welcher lange Aeste treibet / die sich in viel Aeste vertheilen/ welche mit solchen Blättern besetzt sind / die der Philyree ziemlich ähnlich sehen. Jedoch ist dieser Unterschied darzwischen / daß diese an der Philyree gegeneinander überstehen / dahingegen die an dem Alaternuß eins um das andere an denen Zweigen wachsen. Auf denen Spitzen derselben erscheinen die Blumen / in Form eines Trichters / die haben sechs Spitzen / als wie die Sternlein/ sehen weiß/ und riechen lieblich. Am Boden derer Blumen erhebt sich das Stielein/welches hernach zur Frucht wird/ oder eine Beere/ darinne drey Körner stecken/ die auf der einen Seiten platt obenher rund / und zur Zeit der Zeitigung gantz schwartz sind.

❀ ❀ ❀

Damit aber die Reyhe dieser Art Blumen-Gewächse nicht zu lang werde / soll so gleich dero Wart und Pflege folgen.

2. In was für Erdreich und an was für einem Ort benennte Blumen-Gewächse zu pflantzen.

DEr gemeine Jasmin braucht keiner sonderlichen Wartung: dann/wann er in ein Küchenland gesetzt wird/so wächst er sehr wol. Gemeiniglich wird der gemeine Jasmin an den Fuß einer Mauer hingesetzt und gepflantzet/ oder in Cabinete/ die von Latten zusammen gerichtet / und die man gerne damit bezogen wissen will.

Der Spanische Jasmin/ muß in temperirte Gegend gesetzt werden/ weil er den Frost so gar sehr fürchtet/ und ist deswegen von erst-besagtem gemeinen Jasmin darinnen unterschieden/ daß ihme nicht alles Land anständig ist. Inzwischen läst er sich in Töpffen überaus wol ziehen / oder auch in Kästen/ absonderlich in kalten Landen/ wo es zu lange und zu hefftig frieret/ davor aber werden diese Bäumlein verwahret / weil sie dergestalt gar leichtlich in das Haus gebracht / und daselbst gantz wol erhalten werden können. Er wird auch ans Gelender gezogen / doch muß die Sonne nicht gar zu starck drauf scheinen können. Allein es gehöret zu seiner Verwahrung / vor aller Gefahr und Schaden/ nicht nur eine gantz sonderbare Fleiß und Sorgfalt/ sondern auch gar grosse Unkosten/ die aber nur denen grossen Herren zuzumuthen.

Das allersicherste Mittel / schöne Spanische Jasminen-Stöcke zuhaben ist / wann sie alle zwey Jahr andere Erden bekommen/ und nicht 5. biß 6. Jahr in einem Kasten stehen bleiben: Dann da darff man sich nicht wundern / wann sie das nicht thun/ was man von ihnen haben will; Alldieweil die Erde/ darinnen sie stehen/ gantz ausgezehrt ist / ihnen auch keine genugsame Nahrung kan verschaffet werden / daß sie zu völligem Wachsthum gelangen könten; Gleichwie wir solche nöthige Arbeit auch bey denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen / als höchst-nöthig vorgestellet haben. Ist solche Verrichtung geschehen / so seye man beflissen/ dieses angenehme Bäumlein an die Mittags- oder Morgen-Seiten zu setzen. Dann das ist ihre beste Stellung / so gar / daß auch Töpffe und Kästen dahinwärts sollen getragen werden.

Der Arabische Jasmin/ kommt ebenfalls in demjenigen Lande trefflich wol fort/ in welchem der Spanische zu stehen pflegt/ muß auch sein Lager gegen dem Morgen haben. Dieser ist nur in Kästen und Töpffen zu halten / welche mit solcher Erde als der Spanische Jasmin bekommt/ angefüllet sind.

Der Americanische Jasmin / wird insgemein in Töpffen erzogen / welche mit Erde angefüllt / so wie sie erforderlich und bald zu lernen. Dieser Jasmin will trefflich viel Sonne haben.

Der Indianische Jasmin / bleibt nicht wol in Kästen/ sondern liebet eine Mauer / die an der Mittags Seite lieget/ seine Wurtzel will keine Hindernüß im Grunde haben. Wird er an die Mauer gepflantzet / so muß er ein Gelender haben / daß seine Zweige daran gebunden / schön ordentlich gezogen werden / und wol ins Gesicht fallen.

Der gemeine gelbe Jasmin / hat einerley Wartung mit dem gemeinen Weissen / so daß an ihme in Ansehung des Erdreichs und Ortes / die er gerne hat/ zu thun ist / was an jenem die gewöhnliche Verrichtung ist.

Die Erde selbst betreffend / so vor diejenige Jasmin gehören / welche in Gefässen erhalten werden/ so bestehet dieselbe aus denen Theilen / die wir bey denen Pomerantzen-Bäumen angezeiget haben/ nemlich man mischet gute Mist-Erde unter durchgeworffene gemeine Garten-Erde/ oder auch Sand/ so viel oder so wenig / als die gemeine/ fett oder mager / kalt / feucht oder hitzig und trocken ist/ oder auch/ nachdem das Gewächs an sich viel Feltigkeit vonnöthen hat/ groß oder klein ist / welches ein Gärtner selbst erkennen muß. Und ist dieses ein so allgemeiner Unterricht / von Zubereitung der Erde/ vor Kästen- und Scherben-Gewächse / daß wir fernerhin nicht mehr deren gedencken / sondern den Liebaber hieher verweisen wollen/ wann es nöthig seyn wird.

Der Holländische Rosen-Stock / welcher die wolriechende Rosen (Centifolia) treibet / kan ein gutes Land wol leiden/ jedoch stehet er gerne an einem Orte / da er volle Sonne geniessen kan. Die Monat-Rosen/ mag in einem Kasten oder auch im Lande stehen/ doch muß er nach einigen Jahren rund umgraben / und mit frischer Erde an diejenigen Stelle oder an die Scherben legen / da er stehet / und dazu halb-verfaulten Mist thun. Die weisse Rose will in einem starcken Boden stehen / mit dem Beding/ daß er genug Sonne haben mö-

Fig. VI Ein ander Frantzösisches Laubwerck.

ge/ dieses Strauchs bedient man sich / Hecken davon zu machen/ indem sie ein gutes Ansehen machen. Die gelben Rosen-Sträuche/ wollen ebenfalls ein starckes Land haben ; Lassen sich und ihre Zweige gar nicht zwingen / dahero sie auch insgemein gantz frey gesetzt / und gar nicht angebunden werden. Hergegen wird der bunte Rosen-Stock / weil er nicht gar hoch wächst/ gemächlich in Kästen gesetzt / doch stehet es dem Belieben des Gärtners frey ihn ins Land zu setzen. Auf beyderley Art muß man einen Ort erwehlen / dahin die Sonne nicht allzu heiß scheinet. Die blassen und bleichrothen Rosen-Hecken/ schicken sich trefflich wol zu Hecken in Garten oder grosse Gänge damit einzufassen / dann sie bekleiden besser als die andern / und geben an dem Gelender ein annehmliches Ansehen. Die übrige Arten Rosen-Sträuche verlangen / gleichwie die Centifolia, einen starcken aber dabey Sonnen-warmen Ort/ da sie stehen sollen.

Die Syringe bedarff ein fettes und kräfftiges Land / liebet die Feuchtigkeit und den Schatten / doch man setzt sie in den Boden/den man hat.

Der Gerberbaum muß in Kästen stehen/ die halb mit Mist-Erde und halb sonst gemeiner guten Erde angefüllet sind/ und will an einem temperirten Ort stehen.

Die übrigen Sträuche/ als das Geißblatt/ Phillyree und Alaternus / müssen mit dem Erd-Grunde vorlieb nehmen / welchen die Rabatten / Cabinete / Sommerlauben / in- und an welche sie theils gesetzt/ theils angehefftet werden haben.

3. Auf was Art diese Bäumlein fortzupflantzen.

Der gemeine Jasmin wird auf zweyerley Weise fortgepflantzet ; Entweder durch Ableger / oder durch abgerissene und abgeschnittene Zweige. Auf den ersten Fall / erwehlet man solche Zweige dazu/ die nicht eben gar zu hoch sind : Hernach macht man kleine Gräben/um denjenigen Ort/ woselbst sie stehen/ und leget sie darein. Damit sie aber um so viel desto leichter faseln mögen / so bedeckt man sie an statt der lautern Garten-Erde / darinnen sie stehen/ mit Mist-Erde/ begiesset sie darauf / und lässet sie sechs Monatlang in solchem Stande/ in welcher Zeit sie gewißlich Wurtzel schlagen. Der Mertz ist zu dieser Arbeit am bequemsten/ und im September die rechte Zeit die Ableger auszuheben/ und zu verpflantzen/ gleichwie schon bey andern Gelegenheiten gemeldet worden / welches allerdings auf diese Maas behalten und beobachtet werden muß.

Wollte man aber vermittelst abgerissener Zweige den Jasmin fortpflantzen/ so nimmt man die jüngst- und frecheste / schönste und gleicheste Aestlein/ welche biß eines halben Schuhes lang beschnitten werden. Hernach thut man sie in Kästen mit zugerichteter Erden/ bedrücket sie mit den Fingern/ damit die Zweige desto besser wurtzeln mögen/darauf werden sie begossen/ und acht Tag in Schatten/hernach wieder 14. Tag an die Sonne gesetzt/und endlich kan man sie an die Mittags-Seite bringen/ biß in October da bringet man sie ins Gewächs-Haus / und verwahret sie vor der Kälte/ die sie sonst verderben würde / zuförderst so sie starck einfallen sollte.

Der Spanische Jasmin/ wird gemeiniglich durchs Spalt-Pfröpffen vermehret. Man nimmt in Töpffen wol gewurtzelte Pflantzen / welche fein glatt ohne Knoten / an der Schale fein glantzend sind / so dick als ein kleiner Finger. Einige setzen die Stämmlein / darauf sie den Spanischen Jasmin pfropffen wollen/ ein gantzes Jahr vorher aus; dadurch bekommen die Jasmin-Stöcke grössere Kräfft und besseren Stand/ werden dicker/ daß sie die darauf gesetzte Pfropffreiser desto besser annehmen / und zu schönerem Wachsthum beförderlich sind. Nach diesem muß der Stamm gantz nahe an dem untersten Knoten fleissig und sorgsam geschnitten werden ; Dann das Pfropff-reis wird auf diese Weise viel eher fassen/ weil sich der Nahrungs-Safft/ durch das Aufsteigen nicht lang verseumen darff/ noch den Zufluß ein höheres Holtz zertheilen muß.

Die Verrichtung dieses Spalt-Pfröpffens selbst / ist oben bey Bezähmung hochwachsender Bäume deutlich vorgetragen worden. Siehe deswegen pag. 66.

Der Arabische Jasmin wird auf gemeinem gepfropfft/ wiewol er selten darauf anschlagen will/ weil gar zu grosser Unterschied/zwischen dem Holtz/ Laub und Blumen beyder Gewächse ist/ doch ist die wichtigste Ursach/ die Ungleichheit des Holtzes.

Der Americanische Jasmin wird gesäet/mit dieser Vorsicht/ daß der Saame/ wie bey anderen Gewächsen schon gemeldet worden/ zuvor eingeweichet werde/ biß daß man verspühret/ daß er auflaufft. Es werden mehr nicht / als ein oder zwey Körner in einen Topff/ und biß drey Finger tief eingesterkt. Die Zeit des Säens ist der Mertz oder der Junius. Da dann der Saame alle Tage fleissig begossen werden muß / wann er in acht Tagen aufgehen soll/ sind diese Pflantzlein aufs höchste 4. Finger hoch worden/ so muß man eines von beyden/ die in dem Topffe stehen / ausheben mit der Erde/ und solches in einen besonderen Topff verpflantzen.

Der Indianische Jasmin wird vermittelst seines Saamens verpflantzet/ der kürtzste Weg aber ist wol die Vermehrung durch abgerissene Zweige.

So bald der Frühling gekommen/ noch ehe die Knospen dieses Bäumleins zu schwellen anheben/ so schneidet man ein Aestlein herunter / daran drey Augen stehen ; spaltet solches ein wenig auf / stossets in die Erde biß an das andere Aug / so daß nur das dritte heraus siehet / und begiessets fleissig ; und so man es an die Sonne setzet / so wird das Zweiglein bestens anwachsen.

Der Genist wird durch seinen Saamen unterhalten/ deren werden zwey oder drey Körner in einen Topff gelegt / doch müssen sie vorher eingeweichet seyn / denn sonsten wegen der Härte derselben / viel Wasser aus der Gieß-Kanne und viel Hitze von der Sonnen / der Saame allzu langsam hervor kommen würde ; Hergegen so sie ein wenig gequellen/ darff man sie nur in gelinde Wärme stellen und mässig begiessen / und so die Pflantzlein es nöthig haben / ein wenig auflockeren/ biß sie in Töpffen jedes allein versetzet werden.

Die Rosen-Stöcke werden vermittelst abgerissener

gerissener und bewurtzelter Zweige vermehret; die legt man in die Erde/ etwan einer Spannen tief/ und drucket dieselbe ein wenig an die Wurtzel an/ damit sie fest sitzen. Doch kan man sonderlich die Monat-Rosen durchs **Ablegen** zeugen / wie ingleichem durch **abgeschnittene Zweige**; diese stösset man im Herbst in die Erde / und läst mehr nicht / als ein paar Finger breit heraus stehen. Im October ist diese Arbeit am bequemsten. Und die bunten Rosen werden wol durchs Oculiren fort gepflantzet / es seye mit dem schlaffenden oder mit dem treibenden Auge. Auf die erste Art blühet es gantz gewiß im nächst-folgendem Jahr; Auf die andere Art aber blühet es noch in demselbigen Herbst. Diese Vermehrung ist beliebter bey diesem Rosen-Stock als die Versetzung der abgerissenen Zweige; weil diese wol zwey biß drey Jahr zubringen / ehe dann sie blühen.

Die Syringe wird auf zweyerley Weise vermehret / durch abgeschnittene Zweige / oder durch die bewurtzelte Brut um die Stämme herum. Auf den ersten Fall muß man wol Achtung geben/ daß an denen Zweigen unten ein wenig altes Holtz gelassen werde/ und daß man sie auch in Schatten setze / damit sie desto eher Wurtzel fassen mögen. Auf den andern Fall / macht man einen Graben / rund um den Stamm/ hernach nimmt man / nachdem die Wurtzel entblöset/ von denen jungen daran hangenden Schossen / und reisset sie herab mit so viel Wurtzeln/ als nur immer möglich.

Der Gerber-Baum wird von seinen jungen Sprossen vermehrt / die unten bey dem Stamme heraus gewachsen / und hernach abgerissen werden. Mit eben der Vorsicht / daß viel Wurtzeln dran bleiben / sie werden 4. Finger tief eingesetzet / in mehr-besagte Erden.

4. Wie diese Bäume zu warten.

DEr **gemeine Jasmin**/ braucht keiner sonderlichen Wartung. Inzwischen wann er seine Zweige gar zu unordentlich treibet/ so muß man die geringsten darunter wegnehmen/ oder dieselbe zum Einlegen gebrauchen/ wiewol man / wie schon gesagt/ keine rechte Form drein bringen kan. Die krummen Zweige müssen allerdings abgeschnitten werden / dann die dienen zu nichts/ ohne daß sie den Safft unnützlich verzehren / der doch den andern Zweigen dienlicher wäre/ welche die Figur erhalten helffen/ die man ihnen geben will.

Das Begiessen zu rechter Zeit / und in gebührender Maß ist nicht sowol dem Jasmin als auch allen benannten Bäumlein und Sträuchen dienlich/ wann sie in Kästen / Töpffen oder Scherben stehen; doch die starck-stämmige als der blaue Holunder-Baum/ können schon länger zusehen/ indem sie von dem Erdboden genug Feuchtigkeit geniessen.

Eben also ist es beschaffen mit der Verwahrung vor der Kälte / welche diese Sträuche zum Theil nicht vertragen können. Dahero ein Blumen-Gärtner dieselbe an warme Oerter zu bringen/ oder mit Mist zu belegen / oder auch mit Stroh zu bedecken / nach Erforderung eines jeden Gewächses Natur/ sich zu befleissigen hat. Diese Regel muß ihm wol eingeschärffet bleiben. Und obwol der gemeine Jasmin nicht leichtlich zu erfrieren pflegt / jedennoch gehen ein und andere Stöcke drauf / wann die Fröste gar zu hefftig anfallen. Dieses müste dann verwehret werden/ auf die Weise/ als wir angezeiget. Solte aber die Kälte dannoch durchgedrungen und etliche Zweige erfröhret haben/ so ist nur zuzusehen/ ob der Stamm noch gut geblieben/ oder ob auch dieser verderbet worden. Auf den ersten Fall wäre der Verlust nicht allzugroß: Dann da müste man nur/ sobald nur die Fröste vorbey/ alle verdorbene Zweige biß aufs frische hinwegschneiden / oder gar biß an den Stamm / wann sie gäntzlich getödtet wären; den Stock aber muß man umgraben / so wird bey andringendem Safft / der alte Jasmin frische Zweige treiben/ und seine vorige Dienste leisten.

An dem Spanischen Jasmin/ wird der Schnitt exerciret; Eine Verrichtung/ mit welcher man heut zu Tage alle Bäume und Stauden im Gehorsam hält / da man hergegen vor unsern Zeiten / so hart nicht darauf gesehen. Gewiß ist/ daß der Schnitt vor eine Beyhülffe vor alle und jede Bäume / die man von Anfang darzu gewöhnet / anzusehen ist. Gedachter Jasmin wird alle Jahr im Mertzen kunstmässig beschnitten. Man schneidet alle Zweige biß auf ein einziges Auge hinweg / nicht anderst / als wie man es denen am Wasser stehenden Weiden zu machen pflegt / je mehr nun der Aeste kommen / je mehr werden sich der Blüthe zeigen.

Der Catalonische Jasmin erfordert gleiche Wartung mit dem vorhergehenden.

Bey dem Arabischen Jasmin ist dieses zu mercken / daß er zwar an verdeckte / doch nicht gantz und gar versperrte Oerter gebracht werden solle / wann es anfängt recht kalt zu werden. Z. E. unter einen Schuppen / der gegen Morgen lieget; es ist zu besorgen / er lasse die Blätter fallen im Gewächs-Haus/ gleichwie es mehrmahlen geschehen. Wann sich nun das gelinde Wetter einstellen will/ so muß man ihn viel langsamer an die Lufft bringen/ als wie die übrigen Jasminen.

Das Begiessen / bekommt ihm zu solcher Zeit sehr wol/ wann ers bedarff / doch mit dem Anhang/ daß das Wasser die Blätter nicht berühre / indem man abgemercket / daß dieselbe abfallen / als wie von der Kälte / wo sie durch die Gießkanne besprenget worden; dahergegen so solches im Sommer geschiehet/ dieselbe auffrischet/ und munter machet.

Man schneidet diese Art Jasmin/ auf vielerley Weise. Einige / so bald der Frühling kommen/ beschneiden denselben biß auf 4. Finger breit / andere aber beschneiden nur die Spitzen an denen Zweigen/ andere sonst gar nichts / als was unordentlich wachsen will/ wie wir bey dem gemeinen Jasmin gemeldet/ noch andere nehmen alles junge Holtz / biß auf das alte gantz hinweg. Die Erfahrung lehret aber/ daß die junge Bäumlein dieses Jasmins / so sie die erste zwey Jahre / nachdem sie gepropffet worden / ihrer Zweige biß auf das letzte Aug beraubt / und also gantz eng gehalten / und die hernach kommende Zweige / wann sie vier Finger hoch geworden/ beschnitten werden wie der Spanische Jasmin / daß es im dritten Jahr ein Bäumlein gebe. Auf solche Weise fähret man hernachmals fort / so wird dieser

Jasmin

Jasmin auf anderthalb Schuh hoch / und auch so breit. Die geile weit fort-schiessende Zweige/werden auch weggenommen/ samt denen/welche krumm und verdorret sind. Die junge wilde Schossen / welche unten am Stamm auszuschlagen pflegen / und den guten Safft ohne Nutzen verzehren/ werden auch hinweg geschnitten.

Der Americanische Jasmin / weil er sehr hohe / dünne / schwache Stengel treibet / so giebt man ihm Stäbe / an welche er sich halten mögen/ einen Schuh und mehr hoch. An diese muß man die Aeste fest machen/ und so sie über die Stäbe hinaus schiessen/ und man will sie nicht höher lassen/ können dieselbe gar zu lange Spitzen hinweg gerissen werden / dieses vermehret die Anzahl der Blumen.

Der Indianische Jasmin/ förchtet eben den Frost nicht so gar sehr / und das Begiessen thut ihm sonderlich wol.

Der gelbe Jasmin hat keine andere Wartung/ als der gemeine Weisse / welche kurtz vorher ist angezeiget worden.

Die wolriechende Rosen-Sträuche/wachsen ohne sorgliche Pflege fort / doch so die Kunst dazu kommt/ so ists desto besser. Will man sie auf Rabatten und Lust-Stucken sehen / so kan man einen Busch daraus ziehen / vermittelst des Schnitts/ wann solcher im Mertzen daran verrichtet wird. Dieses geschiehet auch / wann einige Zweige verdorret / die / wie öffters gelehret worden / biß auf das frische Holtz abgeschnitten werden. Ingleichem diejenige/ welche sonst nichts mehr tragen / und die Jungen verhindern / daß sie das Ihrige nicht also thun können/ als wann sie von der Nachbarschafft der Alten los und befreyet sind.

Der Monat-Rosen-Stock / wann er alle oder doch die meisten Monat blühen soll / so muß er zwey oder dreymal geschnitten werden/ das erstemal geschiehet solches bey Heraintritt des Mertzen/ da muß er glatt auf der Erde weggeschnitten werden/ auf daß er frisch ausschlagen müsse / und auf denen neuen Zweigen seine Blumen gebe. Dieses aber ist dabey zu sagen/ daß er sonst alle Wartung die vor ihn gehöret/ bekommen habe / als an einem Ort stehe/ da die Sonne lieget / und in gutes Erdreich gesetzet sey/ welches mit Mist-Erde und Sand vermischet worden / so gar / daß man bey seiner Versetzung ein Loch gemachet / und dieses mit besagtem Grunde ausgefüllet gewesen. Sonst wird dieser Strauch nur einmal im Jahr blühen/ wie die andern auch/ welches aber seinem Nahmen / und der Begierde alle Monat deren zu haben/nicht beykommt. Zum andern mal wird dieser Stock beschnitten / biß auf ein oder zwey Augen an dem Stamm / solches geschiehet gegen Ende des Mertzens / oder zu Anfang des Aprilis / dabey man es bewenden lassen kan. Doch will man ihn das dritte mal auch die Heppe fühlen lassen / wann er geblühet hat/ so muß man dieses Instrument unten an den Knoten setzen/ daran die Blume gestanden/ und ihn abschneiden. Mit dieser anhangenden Regel / daß der Strauch vierzehen Täge lang nicht müsse begossen worden seyn / welches wol zu behalten.

Die Kälte thut diesem Strauch weh / erfordert deswegen / daß man ihn mit Stroh oder langem Mist vor Reiffen und Frost verwahre / oder so er in einem Kasten stehet / in ein Winter-Gemach gebracht werde.

Es wird gelehret / daß wann man die Zweige dieses Rosen-Stocks an Stäbe / oder am Gelender krumm beuge / die Blumen häuffiger hervor kommen.

Der Muscat-Rosen-Stock fraget nicht viel nach der Kälte / muß aber fleissig begossen werden/ so ihm die Sonnen-Hitze auf dem Nacken lieget. Nach denen Regeln der Garten-Kunst / sollen alle Jahre im Herbst oder im Frühling/ die alten Zweige an denen Muscat-Rosen-Stöcken/ eines halben Fusses hoch über der Erden weggeschnitten werden/ damit die Augen / die noch dran bleiben/einen Haufen frischer Zweige treiben / die sodann / weil sie noch volle Krafft haben / eine grosse Menge Rosen geben werden.

Der gefüllte weisse Rosen-Stock / ist von andern auch darinn unterschieden / daß er durchaus nicht will beschnitten seyn/ und die Heppe vor ihre gröste Feindin erkennet ; Es müste dann zu dem Ende geschehen / damit er durch solches Instrument des alten unnützen Holtzes / und der verdorreten Zweige loß werden sollte.

Die gelben Rosen dürffen auch nicht beschnitten werden / dieses können sie nicht leiden / weil sie ihre Blumen auf den Spitzen ihrer Zweige zu bringen pflegen. Wird man aber gewahr/ daß ein und anderer Zweig übel stehet / oder sie taugen sonst nicht vielmehr/ oder sind gar nichts mehr nütze / so müssen die ersten so weit hinweggeschnitten werden/ als man vermeint / daß es zu einer besseren Form vonnöthen seye ; Die andern aber werden biß aufs frische Holtz abgeworffen / wie solches längst angezeiget worden. Wann man verlanget / daß die gelbe Rosen um so viel schöner wachsen sollen / so muß man ihrer/ bevor sie völlig aufgegangen/einen guten Theil wegbrechen. Und im Früh-Jahr werden sie die schönste Anzeigung geben zu hoffentlicher vortrefflicher Blüthe. Die gelben Rosen-Blätter sind dermassen zart/ daß sie auch von dem allergeringsten Regen/ der drauf fällt/ zur Fäulung mögen gebracht werden / vor welchem Unfall sie dannoch verwahret werden können / wann sie nur / indem sie sich jetzt aufthun wollen / mit etwas verdeckt werden/ es seye nun mit Strohdecken / oder anderen Regen aufhaltenden Dingen.

Was kurtz vorher von dem Schnitt dieser gelben Rosen gesagt worden/ ist zu verstehen / wann man bald da/ bald dort etwas wegschneiden wollte. Ein anders ist es/ wann man die Zweige gantz kurtz wegschneidet / damit neue Zweige/ die das Jahr so gleich blühen sollen / herfür kommen möchten / wie bey der Monat-Rosen gewiesen worden. Dieses wird vor ein Mittel gehalten/ vermög welches/ alle Jahre viel Blumen kommen.

Die Damascenische Rosen-Stöcke / werden wie die Wolriechenden gewartet/ und bringen in ihrem guten Lande/ darinnen sie etlichmal umgraben werden/ sehr viele Zweige / ingleichem eine ziemliche Menge Blumen / welche sich alle miteinander wol aufthun. Und ob sie wol von keinem so gar starcken Geruch sind/ dennoch finden sie ihre grosse Liebhaber die sie hochachten.

Der bunte Rosen-Stock/ bleibt niedriger als andere/ und will dannoch wol gewartet seyn. Mit Schneiden muß man behutsam umgehen.

Die übrigen Rosen-Stöcke/ werden im Frühling/ wann sie es nöthig haben/ beschnitten. Die in Kästen stehen/ muß man begiessen/ die aber ins Land gesetzet sind/ die entblöset man unten am Stamm/ nimmt die alte Erde davon/ und gibt ihnen frische/ dann weil selbige fruchtbar und Saltzvoll ist/ so macht sie/ daß diese Sträuche viel Zweige treiben/ und desto mehrere und schönere Blumen bringen.

Die Syringe wird viele Blumen tragen/und viel Holtz geben/ so sie des Jahrs etlichmal umgraben wird/brauchet sonst schlechter Wartung/ ausser daß man sie beschneide/ und das abgestorbene Holtz wegnehme.

Der Gerber-Baum hergegen bedarff des Schneidens nicht/ weil er sich selbsten ziehet/ und ihme solches mehr schädlich als nutzlich wäre.

Geißblatt verlanget diejenige Wartung und Pflege/ welche dieser Strauch benöthiget ist an dem Orte/ wo ihn der Gärtner gestellet hat. Ist er an ein Cabinet gesetzt/ so suchet man denselben bald in die Höhe zu ziehen/ damit das Cabinet bekleidet werde/ und so fort.

Phillyree verlanget eben dieses/ weil seine Gartendienste eben also sind/ als wie des Geißblats.

Der Alaternuß/ wann er eine Figur bekommen soll/ so wird sie ihme mit der Garten-Scheere gegeben/ so nun diese wol geführet wird/ so erhält er dadurch ein recht gutes Ansehen.

5. Zu welcher Zeit im Jahr jetzt besagsagte und etliche andere hieher gehörige Bäume blühen.

Es blühen im Aprill.

Geißblatt beyde Sorten.
Lorbeer/ der Wilde.
Holunder der Spanische und alle Arten.

Im May.

Der Alaternuß-Baum.
Die Syringe.
Geißblatt/ dauret auch noch.

Im Junio.

Pomerantzen-Bäume mit ihren Sorten.
Citronen-Bäume.
Rosen/ alle Arten.

Im Julio.

Granat-Bäume/ sowol die gefüllte als die hole.
Rosen-Lorbeer oder Oleander/ alle Arten.
Muscat-Rosen.
Jasmin/ zwar jetzo noch der Gemeine.
Geniste/ der Spanische.

Im Augusto.

Jasmin der Spanische.
Rosen-Lorbeer/ hält noch an zu dieser Zeit.
Myrten-Bäume alle Arten.
Muscat-Rosen/ sind auch noch zu haben.
Jasmin/ der gelbe wolriechende.
Pomerantzen-Bäume haben auch noch Blumen.

Im September.

Jasmin der Spanische/ ist noch mit Blumen bedenckt.
Myrthen ebenfalls mit allen Arten.
Rosen-Lorbeer oder Oleander stehet noch nicht ohne Blumen.
Citronen- und
Pomerantzen-Bäume eben also. Wie ingleichem die
Muscat-Rosen-Stöcke.

Im October.

Sind noch einige Blumen zu sehen an denen Pomerantzen-Bäumen/ an dem
Jasmin dem Spanischen/ und dann an denen Muscat-Rosen-Sträuchen.

Im November und December.

Erinnert sich ein Liebhaber/ derer durch besagte Monate genossener Vergnügung in Anschauung und Beriechung der Blüthe/ und machet Anstalten zu neuer derselben Zeugung im folgenden Jahr.

Mehrere dergleichen Gewächse.

Aloe.

Lateinisch Aloë, Französisch Aloë. Ist eines Indianischen Ursprungs/ zwar sonsten kein Baum noch Strauch-Gewächse/ es wird vielmehr in denen Kräuter- und Medicinal-Gärten gepflantzet; Man weiß aber daß die Aloë Americana sehr hoch in dē Stengel wächst/und sich fast einem Baum vergleichet/ auch eine kostbare und deswegen hoch zu achtende Blume führet/ weil die Gärtner 20. 30. Jahr daran bauen. Wiewol sich einige unterstehen/ die Aloe-Blüthe in 7. Jahren zu schaffen/ da man ehedessen wol 50. 60. und mehrere Jahre darauf gewartet/ so daß derjenige Gärtner/ der in seiner Jugend eine Aloe gepflantzet/ und nicht erlebet/ daß sie geblühet/ seinem Nachfolger diese Freude überlassen müssen. Es meldet Herr Heß in seiner Neuen Garten-Lust: Es habe ihm sonderlich der weitberühmte Gärtner zu Gottorff in Hollstein/ Johann Claudius, dem er damals vor einen Gärtner-Gesellen gedienet/ Discurs-Weise von der Aloe angezeiget/ daß er allemal im Majo oder Junio im alten Liechte die untersten Blätter am Stamm/ so viel deren überflüssig gewesen/ glatt abgenommen/ und auf dieselbe Wunde/ Kreide gestreuet/ hernach mit Baumwachs beklebet und dabey versichert/ auf solche Weise könte man eine Aloe wol 20. Jahr eher zur Blüthe bringen/ aus dieser Ursach/ weil sonsten die Kräffte sich in die grosse überflüssige Blätter zügen/ bey Abwerffung aber derselben/der Saffts-Zugang allein in den Stamm eindringe und kräfftiger treibe. Andere haben einen

Zahme Feigbonen. *Lupini sativi.*

Rautten. *Ruta hortensis.*

Balsam-baum. *Arbor Balsamifera Peruviana.*

Rosmarin. Rosmaring.

Alexandrin: Senet. *Sena Alexandrina, sive folio acutis. C. B.*

Eisorbiumsafft. Euphorbium.

nen viereckigten Kasten verfertiget / vornen mit einer Thür / damit man zu denen Wurtzeln kommen / und von ihnen wegnehmen können / was man geglaubt / daß der Stamm ohne Schaden entbehren mögen. Um auf solche Weise / und durch stätige Zulegung frischer Erden / dem Gewächse einen stärckeren Trieb zu geben / und die sonst so späte Blüthe zu befördern.

Ist sonsten ein prächtiges Gewächse / bestehet aus einem Stengel oder Stamm / an welchem grosse dicke Blätter / eines über dem andern rings um den Stock herum gehen / sind wol Ellen lang und zugespitzt / vornher krumen sie sich gemeiniglich.

Indianisches Feigenblatt.

Lateinisch Ficus Indica major, ist ebenfalls aus Indien kommen. Dieses ist ein kleineres aber in denen Gärten gemeineres / und daher sehr artiges Gewächs / weil immer ein Blatt aus dem Gipffel des andern heraus wächset / worinnen auch die meiste Ursach stecket / warum es gepflantzet wird / stehet ohne Blüthe / die Blätter sind sehr dick / eines Thalers groß ungefehr / aber sind mehr länglicht als rund / in dem Rand ein wenig zackicht / dabey über und über voller Flecken.

Roßmarin.

In Lateinischer Sprach Rosmarinus, in Frantzösischer Romarin. Ist nun sehr gemein / dessen giebt es dreyerley / den Kleinen oder Schmal-blätterichten / den Grossen oder Breit-blätterichten / und dann den Vergulden: Wiewol sich auch noch eine andere Art findet / welchen man den Versilberten nennet / kommt aber gar selten fort. Der Roßmarin ist ein Strauch / der einen Stengel hat / biß drey Schuh hoch / der sich in viele lange / zarte Zweige zertheilet; nach Unterschied seiner Art sind seine Blätter schmal / rauch / obenher braun-grün / und unten weißlicht / und sind von starckem gewürtzkem Geruch / bringt auch eine artige Blüthe an denen Zweigen / die bestehen aus einem blaulichten Blättlein / daran als wie Leffzen sind / von denen die oberste in zwey Theile getheilet / oben hinter sich gekehret ist / und sonst nicht übel aussiehet. Die Untere hergegen ist dreymal getheilet / und der mittelste Theil davon wie ein Löffel ausgehöhlet. Aus dem Blumen-Kelch / welcher zwey oder drey Spitzen hat / erhebt sich ein Stielein / das steckt in dem hintern Theil der Blume / und ist mit vier unvollkommenen Saamen umgeben / daraus hernachmals vier runde Saamen-Körner werden / die in der Hülse stecken / welche der Blumen zum Kelche gedienet hat.

Jovis-Bart.

Lateinisch Barba Jovis, Frantzösisch Barbe de Jupiter, obgleich der Jovis-Bart keiner von denen grossen Sträuchen / noch Bäumen ist / jedannoch kan er gantz wol unter dieses Geschlecht gezehlet werden / weil er einen harten holtzigen Stengel treibt. Es ist also ein kleiner Strauch / der einen Stamm treibet / zu anderthalb Schuh hoch / mit einer rauhen wollichten Schale überzogen / dieser theilet sich in einen Hauffen Zweige / die mit Blättern besetzt / rauch / silberfarb und glantzend sind / und gleichsam paarweiß an einer Ribbe stehen. Auf denen Spitzen erscheinen die denen Schmetterlingen gleichende Blumen / deren Stielein oder Pistill sich aus dem Kelch erhebt / und nachgehends zu einer kurtzen Schote wird / welche ovalrund und voll kleines rundes Samens ist.

Schneeballen.

Lateinisch Sambucus Rosea, die Schneeballen-Staude steiget nicht hoch / doch gehört es unter das Geschlecht der Sträuche / ja wann es an denen Aesten fleissig beschnitten wird / so kan man es zu einem feinen Baum bringen. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschfarb / und eines nicht allzu lieblichen Geruchs / des Holtzes ist wenig / hat aber viel Marcks bey sich. Die Blätter sind gespalten und zerkerbt / gleichwie die Wein-Blätter / doch kleiner / geringer und weicher. Die Blüthe / welche Kugelrund ist / und deroselben Blumen viel auf einem Stiel wachsen / ereignen sich im Ende des Frühlings / wenn die gefülten Beonien ausschlagen / da wird der Baum oder Stauden gantz weiß-bekleidet / und werden die Blumen von den Gärtnern Schneeballen geheissen / weil sie denen Schneeballen gantz ähnlich sind.

Kleiner Cypreß.

Man nennet an einigen Orten mit diesem Nahmen ein kleines Sträuchlein / welches man in Scherben behält als wie Roßmarin / dieses Gewächse hat seine Stelle ebenfalls unter denen Sträuchlein / welche statt der Blumen-Stöcke dienen. Es stösset aus seiner Wurtzel viele dünne Zweige hervor von weißlichtem Holtze / sein Laub ist auch grau oder weißlicht / aber sehr zart und ausgezackt als wie die Blätter des grossen Cypressen-Baums / sein Geruch ist denen angenehm / die die Raute gerne leiden können / denn er ist bitter. Aus der Mitte des Stocks steigen kleine Stengel empor / an deren Spitzen gelbe Blümlein wachsen / denen Chamillen nicht ungleich.

Fortpflantzung / Wart und Pflege dieser Gewächse.

Aloë Americana, welche wir beschrieben / pfleget offt viele Brut neben der Wurtzel auszustossen / welche / wann sie Wurtzel haben / in die darzu bereitete Erde fortgepflantzet werden können. Solche Pflantzung muß im Majo geschehen / und nach Nothdurfft / mit warmen Wasser begossen werden. Etliche sonst gute verständige Gärtner wollē behaupten / daß man die Aloe / so ziemlich bey Jahren / in ein Pomerantzen-Haus / in die freye Erde pflantzen könne / daß sich die Wurtzel desto besser ausbreite / und alsdann stärcker in den Stamme treibe. Dieses ist an sich selber nicht ohne / noch verwerfflich / doch aber muß es in einem Lande unter einem warmen Climate, als Franckreich / Italien / Spanien / und dergleichen Orten geschehen; wo aber das Erd-

reich von Natur unten-auf kalt und feucht ist / will ichs nicht allerdings rathen/ dann man offt erfahren muß/ daß zarte Bäume/die in einem solchen Pomerantzen-Haus in der Erde stehen/ wegen des kalten Bodens und Zartigkeit der Wurtzel nicht bleiben können/ sondern müssen verderben. Will man eine Aloe in ein Pomerantzen-Haus in die Erde pflantzen/ und es damit wagen / so muß man nahe bey dem Ofen im Gewächs-Haus ein trockenes warmes Erdreich aus dem Grunde zurichten / und solches etwa einen Fuß hoch/ über die andere Erde erhöhen/ solche als einen Kasten in ziemlicher Weite/ mit Brettern oder Steinen einfassen/ und die Aloe darein pflantzen/ und im Winter gantz trocken halten/ wie sonsten in denen Gefässen / so möchte es noch besser seyn/ als wann man sie bloß unter andere Gewächse wolte hinpflantzen Inzwischen pflegen die meisten Gärtner dieses Gewächs in grossen Kästen lieber ins Winter-Haus zu bringen/ welches man auch zu thun gewohnt ist in dem berühmten Straßburgischen Doctors Garten. So viel ist gewiß / daß es vor Kälte sorglich zu verwahren / und fleissig Achtung zu geben seye / daß es nicht zu feucht gehalten werde.

Diese Wartung scheinet mühsam zu seyn/ doch durch die zwar spät kommende doch vortreffliche Blüthe wird man davor also bezahlt / daß man zu frieden seyn kan. Wie dann Anno 1687. zu Onolsbach in dem Hochfürstlichen Gärten eine Aloe floriret/ die auf 24. Schuh hoch einen Stengel geschoben.

Belangend das Indianische Feigenblatt/ so wird dasselbe erhalten durch seine Blätter selbst. Man bricht ein Blatt davon ab/steckt es im Frühling halb in die Erden / die andere Helfft läst man über die Erden vorgehen / wartet solches mit Begiessen/ so pflegt es zu wachsen / wird in Scherben und Gefässen behalten/seine übrige Wart hat es mit der Aloe und andern Indianis. Bäumen gemein.

Mit Fortpflantzung des Roßmarins verfähret man also: Man bricht oder schneidet im Frühling in der Charwochen / oder im Anfang des Aprils gegen dem vollen Schein des Monds die Roßmarin-Zweige ab / und nachdem man den Erdboden/ welcher fett/ mit etwas Sand/ doch kein Wasser-Sand/ Holtz oder Spän-Erden und Tauben-Mist wohl durcheinander gemischt/ und gearbeitet/ wirfft sie eine halbe Stund oder was in ein Wasser / stecket solche hernach den halben Theil in die Erden / drucket dieselbe rund um fest mit der Hand zu / begiesset selbige / wann kein Regenwetter ist/ alle Tage früh und Abends; Es solle auch solcher neu-gepflantzter Roßmarin den Tag über vor der Sonnen-Hitz mit Brettern drey biß vier Wochen lang bedeckt werden / die Zweig kan man anderthalb/biß zwey Finger lang abbrechen: Etliche pflegen selbige unterher zu knicken oder aufzuspalten und Haber-Körnlein hinein zu stecken; ist aber unnöthig/ sintemal man keinen Unterscheid findet/daß solche ehender oder besser wüchsen/als so das nicht geschicht. Man kan solche Pflantzen in Scherben/ Kästlein und dergleichen einsetzen; thut man aber selbige im Land einpflantzen/ so müssen sie um oder noch vor Michaelis-Tag im zunehmenden Mond dannoch ausgenommen und in Scherben oder Kästen gebracht und eingesetzt werden; Im Ausnehmen soll man so viel möglich trachten / daß die Erde an den Wurtzeln bleibe / und sie wiederum so tieff/ als sie zuvor gestanden / einsetzen/ begiessen/ und an einem schattigen Ort stehen lassen/etliche Täg/alsdann wiederum mit denen Geschirren an die Sonn setzen/ damit sie fein hart werden: Man mag sie so lang im Herbst heraussen stehen lassen / biß der Reiff beginnt zufallen; Wann es aber anfangt was zu gefriren /alsdann selbige in die Gewächs-Stuben tragen; die Blühe soll man ihnen abnehmen/ dann sie dem Stock schädlich ist / und desselbigen Wachsthum sehr verhindert.

Man soll die Geschirr im Keller oder Stuben auf Bretter setzen / und wans draussen warm ist/ die Fenster öffnen und Lufft hinein / doch keine Sonn darauf scheinen lassen / dann sie ihnen schädlich. Damit es aber in die Scherb-Stuben oder Keller nicht eingefriere / pfleget man bey der Thür oder Fenster eine Schüssel mit Wasser zu setzen / fängt das Wasser an zu gefrieren / so muß man einheitzen oder Fenster und Thüren besser verwahren. Man soll auch die Erde bey dem Roßmarin so viel möglich in den Stuben trucken halten; doch also/ daß der Roßmarin dannoch nicht gelb oder schwelck wird: Wann es aber nöthig und die Erde gar zu trucken wär/ soll man ihnen mit lauen Wasser zu Hülff kommen/doch den Stamm nicht viel benetzen.

Im Frühling etwan um Mariä Verkündigungs-Tag soll man ihn wieder heraus setzen/ entweder in das Land oder in geraume Scherben/ anfangs etliche Täg nacheinander im Regen oder Schatten stehen lassen / selben begiessen und nicht bald an die Sonne setzen / biß er der Lufft besser gewohnt ist.

Jovisbart wird vermittelst seines Saamens vermehrt. Man säet denselben im Mertz aufs Mistbeth / und wartet seiner auf solche Weise/ gleichwie mehr als einmal bißher erinnert worden. Seine Warrung ist diese / daß wann nun dieses Gewächs zum Versetzen starck genug ist worden/ so richtet man Töpffe oder Kästen dazu zu/ und füllet sie mit Erde / die aus zwey Theil Mist-Erde/und einem Theil sandiger oder lockerer wol durchgeworffener Erde zubereitet ist.

Dieses Gewächs will die volle Sonne haben/ und offt begossen seyn; dienet sehr wohl zum aufputzen/ wann es unter andern Blumen/ die in Töpfen und Kästen gezogen werden/ zu stehen kommt.

Der Schneeballen-Strauch oder Baum stösset zu seiner Fortpflantzung / gleichwie der Holder-Baum viele junge Brut hervor/ aus denen Wurtzeln neben dem Stamm / diese werden abgerissen und offt gelehrter massen versetzet. Nimmt übrigens mit schlechter Wartung / mittelmässigem Erdboden vorlieb / ohnerachtet seine Zierde / die er vermög seiner wiewol schlecht-riechender / dabey aber schöner und verwunderlichen Blume seiner Stelle im Garten giebt/ nicht die geringste ist.

Der Cypressen-Stock wird durch Abreissung einiger Zweige von der Wurtzel vermehret. Verlanget einen Boden wie der Roßmarin/ und seine übrige Wartung ist diesem auch gleich: Dann er will zu Sommers- und Winterszeit einerley Stelle haben/im Garten und Keller oder Winter-Haus.

Noch

Noch andere Blumen-Gewächse/ und insgemein die Perennes; insonderheit aber diejenige / welche man Plantas Fibrosas nennt.

WIr tretten nun näher zu denen Blumen-Gewächsen / welche auch in denen gemeinsten Gärten / oder doch denen Blumen-Liebhabern bekant sind. Deren etliche nun werden von vielen auf vielerley Weise benennet/ daherò vonnöthen seyn wird / die bekantesten Nahmen anzuführen. Es hat die Rose diesen Vorzug vor allen Blumen / daß sie die Königin unter denenselben geheissen wird / in Ansehung ihrer äusserlichen Schönheit/ innerlicher Güte / und vortrefflichen Nutzens / welchen sie auch nach ihrem Tode leistet. Dieses Vorrecht lässet man billich solcher Blume / weil es ihr ohnstreitig gehöret; doch wird niemand den andern Platz unter denen Blumen/ der lieblich-riechenden und nützlichen Nägeleins-Blumen disputirlich machen/ der ihren Geruch und Schönheit recht eingesehen und liebgewonnen. Und unter denen jetzt anzuführenden Blum-Gewächsen hat der Stöck / an welchem sie wachsen/ den ersten Rang / ohnerachtet/ derselbe keiner von denen ersten ist/ welche ihre Blumen dem Liebhaber darreichen.

Nägeleins-Blumen-Stock.

Dieser Blumen-Strauch wird sonst auch Nelcken-Stock genennt. Lateinisch heist er Chariophyllus, oder Cariophyllus, Französisch Oeilleton. Einige setzen hinzu Hortensis; er ist ein Gewächs / welches aus seiner Wurtzel lange / schmale/ hart und blaulicht-grüne Blätter hervor treibet / aus deren Mitte steigen harte / runde / knotigte Stengel ungemessener Weite empor/ oben aus denenselben erscheinen die viel-blätterichten Blumen/ von allerhand Farben / vornen ausgezackt / diese hält ein runder/ länglichter/ häutigter Kelch zusammen / an dünnen / zarten/ weissen Nägeln. Mit der Zeit wird aus diesem Kelch eine lang-runde Frucht/ die sich oben öffnet / und mit dem Kelche selbst bedecket wird; darinnen steckt der kleine/breite / schwartze Saamen/ der wird reiff/ wann man die Nelcke dahin setzet/ wo sie gestanden/ als sie zu blühen angefangen.

Sie ist inzwischen von so vielfältigem Geschlecht/ als man fast derselben Stöcke findet; doch kan man sagen/ sie seye hauptsächlich zweyerley Geschlechtes; Die Einfache und die Gedoppelte / oder Gefüllte. Die erste Gattung ist nicht gar zu verwerffen / wegen ihrers Geruchs / damit sie den der sie beriechet/ nach ihrer Grösse und Krafft noch wol vergnüget; jedoch weil sie durch den Saamen gemeiniglich fortgepflantzet / und ins Land gantze Bether-weiß gesetzt wird/ so wird nicht viel von ihr zu sagen seyn; Die gefüllte Nelcke wird uns hergegen mehr zu thun geben. Dann es ist/ so zu sagen/ ihr Manigfaltigkeit nicht leicht zu beschreiben. Die Holländische und Französische Blumen-Gärtner / haben sich viel Geld durch Pflantzung dieser Blume zugezogen / von denen Teutschen Liebhabern. Gewiß ist/ daß ihre Blumen unvergleichlich sind / und so man sie gut bekommt / wird man vor sein Geld noch wol vergnüget.

Es werden dieser Nelcke allerhand Nahmen gegeben/ ihre Gröffe/ Gestalt und Farbe zu unterscheiden/ so gar daß sie auch dazu die höchste Kayserliche und Königliche Nahmen genommen: Le Roi Charles, la Reine d' Angletere, le Prince Eugene; le Duc de Marlboroug; Doch die Gärtner verändern die Nahmen und mag sich leicht eine Blume ausarten / so hat sie einen andern Titul. Daher geschicht es / daß man alle Jahre so viel neue Nelcken hat/ und von denen Holländern gantze Liste davon zu haben sind. Solche muß ein Liebhaber entweder selbst bringen lassen / oder von einem guten Freund zu bekommen suchen / wie dann in Franckfurt am Mayn dergleichen Nelcken-Freunde gefunden werden/ die noch wol etwas auf eine schöne Blume spendiren / und zu solchem Ende eine dergleichen Listen von neuen Blumen-Stöcken sich jährlich anschaffen/ darauf sie nit nur die neuen Nahmen/ sondern auch die Preise derselben finden. Gleichwie aber diese Handels-Stadt/ fast von allen Orten her / und sonderlich zur Meß-Zeit besuchet wird/ so könnte derjenige / welchem Holland oder Franckreich / zu weit ist / zu seiner Correspondentz/ noch wol allda Kundschafft einziehen/ was es dißfalls unter denen Blumen-Liebhabern neues gibt/ solte es auch durch Abschreibung einer solchen alldorten leicht zu habenden Liste geschehen.

In Ansehung nun dieser jährlichen grossen Veränderung dürffte so gar nützlich nicht seyn/ allhie die sehr bekanteste Nahmen anzuführen / doch sollen einige folgen. Mit diesem Unterricht / daß diese Nahmen nicht allemal von ungefehr denen Blumen gegeben worden/ sondern es zielen öffters die Blumisten / mit denen Anfangs-Buchstaben derer Wörter des Nahmens/ auf die Farben. Zum Exempel/ es hiesse eine/ Bon Roy, so bedeutete das b. blanc; das ist / weiß / und das R. rouge, das ist / rohr. Welches dann der Liebhaber daraus erkennet. Oder bey einer Nelcke / welche weiß und Fleischfarb besprengt ist / welches auf Französisch mit blanc panaché de couleur de chair ausgesprochen wird/ wäre der Nahme bon Chapelain, oder belle Charlotte, so bedeutete das b. wieder blanc, weiß/ und das Ch. Chair, Fleisch / und wird Couleur de darunter verstanden. Vor die Flachs-graue / mit Purpurfarb / Französisch / Gris panaché de pourpre, sind die Nahmen Grand Prieur, und dergleichen/da müste das gan gris, grau / und pan Prieur, Purpurfarbig / anzeigen. Dieses ist aber vor keine allgemeine gewisse Regel ausgegeben / sondern geschiehet nur den Liebhaber / der weiß/ wie die Farben auf Französisch heissen / auf einige Muthmassung der Farben zu bringen/ wann er auf einer Liste die Nahmen / und ihre vorderste Buchstaben lieset und ansiehet.

Apelles, ist eine dunckel-violbraune Nelcke/ auf einer weissen Farbe / die ihre Blätter sehr wol und sauber trägt. Ihre Pflantze ist zwar zart/ doch trägt sie eine ziemlich breite und grosse Blume.

Archiducheſſe, ist ebenfalls von viol-brauner Farbe / auf weiß / rund und was mittelmässiger

Grösse/ ist zu l' Isle oder Rissel in Flandern aufgebracht worden.

Astropolé ist unvergleichlich schön Violbraun/ auf einer Milch-weissen und sehr vertheilten Farbe. Die Blume ist noch ziemlich groß; die Pflantze hergegen zart/ und denen Erd-Flöhen unterworffen. Sie trägt Saamen/ und ihre Einschläge wurtzeln gerne.

La Conquete, ist eine wunder-schöne/dunckel-violbraune Nelcke/ auf Schnee-weiß. Die Blume ist sehr groß/ zerreisset nicht gerne im Kelch/und trägt gerne Saamen. Ihre Pflantze ist starck/ die Einschläge hergegen nehmen nicht gerne Wurtzel.

Conquete d' Estrées ist Violbraun und weiß/ trägt eine grosse Blume/ die aber doch nicht aufspringt/ ihre Pflantze ist zart/ sie kan/ so sie wol in Acht genommen wird/ Saamen bringen.

Comtesse, ist Violbraun und weiß. Es ist eine gute Blume/ das Weisse daran ist lauter und rein/ die bunte Farbe oder das Gesprengte ist ordentlich. Die Pflantze ist ziemlich starck.

Cour Royale, ist dunckel Viol-braun und weiß ordentlich gesprengt. Ihre Blume ist dick und breit/ und ihre Pflantze lebhafft.

Charles le Hardy, ist eine schöne Nelcke/ Purpurfarbicht/ auf einer sehr weissen/reinen Farbe. Ihre Blume ist sehr dick und zertheilet/ hat grosse über die Blätter zihende/ und wie ein Gewebe durcheinander lauffende bunte Flecken.

Duc de Lonqueville, ist von einer solchen dunckelen Purpur-Farbe/ daß sie schwartz zu seyn scheinet. Das Weisse siehet anfangs Fleischfarbicht/ wird aber zuletzt im Blühen Milch-weiß/ welches die Schönheit des Purpurs noch mehr erhebt. Ihre bunte Flecken sind groß/ und die Blume sehr breit/ die Pflantze ist zart/ und das Grüne daran bleich. Ihre Einschläge bekommen ungern Wurtzeln/ und sind denen Flecken/ welche sich an die Blätter setzen/unterworffen/ sie bringt ihre Blumen sehr bald/ und zerfähret nicht so leicht im Kelche.

Le Duc de Guise, ist sehr schön Purpurfarbigt/ auf rein weiß/ ihre Blume ist breit/ die bunte Farben zertheilt/ trägt leichtlich Saamen.

Dauphin ist sehr schön Purpurfarbigt/ auf rein weiß; sie ist sehr groß und blätterich/ rund wolgeschnitten/ ihre Blätter sind starck/ ihre Einschläge wurtzeln nicht gerne/und treiben ihren Stengel vor der Zeit. Die bunte Farbe ziehet sich wol auf die Blätter hinauf.

Duc de Duras ist sehr schön Violbraun und weiß/ ihre Blume ist gemeiniglich groß/ die grosse buntfarbige Flecken sind ordentlich gezogen/ und wol zertheilet. Die Pflantze ist zart/ das Grüne aber daran sehr schön. Die Erd-Flöh und der weisse Rost greiffen sie leicht an/ man muß sie vor schädlichem Regen verwahren/ sonderlich wann man will/ daß sie Saamen bringen solle.

Dauphin triomphant, ist eine sehr neue Nelcke. Man sagt/ihr Weisses sey sehr schön/ und die violbraune Farbe überaus lieblich. Sie seye wol geschnitten/ und habe grosse buntfarbigte Flecken. Ein einziger Feser wird zu Rissel/ da sie ihren Ursprung bekommen/ vor eil ff Gulden verkaufft.

La Majestueuse ist Purpurfarbig/ auf rein Weiß. Ihre Blume ist groß und die Pflantze lebhafft/ das Grüne daran ist in gutem Stand.

Nompareil Royal, ist eine hell-violbraune Nelcke/ und auf Schnee-weiß gezogen. Die breite Farbe an ihrer Blume ist zertheilet/ welche letztere nicht sehr breit/ aber rein ist/ die Pflantze ist zart/ und die Einleger nehme gerne Wurtzeln/ sie springt nicht gerne auf.

Nompareil de Rhodes ist eine Blume/ von wunderlicher Grösse/ die violbraune Farbe daran erhebt ihre Schönheit/ die Weisse ist nicht gar rein. Ihre Pflantze ist zart/ und die Feser sehen wol aus.

Olidon, ist Hell-violbraun und wird gelobt/ weil sie auf der Milch-weissen Farbe/ so sie trägt/ sehr wol absticht. Die Blume ist nicht von denen Breitesten/ noch die Pflantze von denen Stärcksten.

Orpheline, ist die Mutter der schönen Nelcken/ ob sie gleich selbst nicht gar zu schön ist/ so hat sie doch eine schöne Dunckel-Violbraune/auf einer weissen Farbe. Die Blume ist nicht allzugroß/ weil sie daran sehr weich und zarte Blätter hat/ wirfft sie dieselbe rückwarts; Dahero kan das geringste Wasser der Blume ihren Glantz in einem Augenblick benehmen. Die Pflantze ist nicht frech/ noch die Einleger starck bewurtzelt/ wo sie nicht durch dazu taugliche Mittel gezwungen wird.

Passe Rose Violet, ist schön Violbraun und weiß/ aber flach. Die buntfarben Flecken nehmen unten ihren Ursprung/ und ziehen sich wol auf das Blat hinauf; sie zerspringt nicht.

Prince de Chimai, ist hell-purpurfarbigt auf Milch-weiß. Die Blume hat eine mittelmässige Breite/ ist aber gar rein. Die Pflantze ist zart/ schön grün/ und trägt späte Frucht.

Reine d' Espagne, ist hell-violbraun/ auf schön weiß. Die Blume ist mittelmässig breit/ das Gesprengte groß/ aber nicht wol abgesondert/ oder zertheilet; die Pflantze ist zart.

Superbe de France, ist Violbraun und weiß; Die Blume ist zwar nicht sehr breit/ aber ordentlich gesprengt. Die Pflantze ist so zart/ daß man Mühe hat/ dieselbe aufzubringen.

Victoire de Mastrich, ist sehr schön und Purpurfarbigt/ auf reines Weiß. Den Nahmen hat sie nach Eroberung besagter Stadt bekommen. Sie ist groß gesprengt/ blühet sehr wol/ und zerspringt nicht.

Unique Dauphin, ist Braun auf Weiß/ welches noch sehr rein ist. Die Blume ist klein/ aber zart. Der Stengel ist ebenfalls zart/ so daß sie im Frühling der Fäulung/ und dabey denen Erd-Flöhen unterworffen ist.

Die meiste von diesen Blumen-Stöcken/ haben ihren Ursprung zu mehr-besagtem l' Isle en Flandre, oder Rissel bekommen. Nur etliche sind zu Amiens aufgebracht worden. Daher ein Liebhaber dieselbe von solchen Orten her bekommen kan. Gleichwie aber dieselbe nur Violfarbige oder Purpurfarbigt auf Weiß gesprengt gewesen/ so sollen auch etliche von Carmesin-Farbe gezeichnet/ angehenget werden.

Auguste, ist eine Carmesin-Farbe/ und weisse

Nelcke/ trägt eine grosse Blume. Ihre Pflantze ist frech und lebhafft / das Laub ziemlich grün / und Blätter-reich/ siehet wol aus und machet Hoffnung zu gutem Fortwachs.

Aimable Orphée ist auch Carmesin-färbigt / und weiß: Ihre Blume ist nicht gar breit / aber sauber gesprengt; Ihre Pflantze ist schön grün / hat sehr viel Einschläge.

Beau cramoisi, sonst Grand Chambellan, oder Balas genannt/ trägt diesen Namen (die schöne Carmesin-Farbe) von wegen ihrer Farbe / das aber hat sie besonders / daß ihre weisse Farb mit dem Schnee um die Wett streiten könnte: Das Gesprengte zieht sich schön auf die Blätter hinauf/ als man es jemals gesehen hat/ ist wol getheilt/ und hat keine kleine Flecken darzwischen: Ihre Blume ist sehr breit / und mit einer sehr grossen Menge Blätter versehen / ihrem Knopff aber darff man nicht wol trauen/ nnd ihme deswegen sechs Neben-Knöpffe lassen / damit er nicht platze; Ihre Pflantze ist lebhafft und schön grün.

Beauté triomphante, ist Blutroth auf Milch-weiß / die bunte Flecken sind klein / wie auch die Blume / welche nicht gar viele Blätter hat. Doch ist die Nälcke zart/ und ihre Pflantze lebhafft.

Belinconnu, ist hellroth auf schön Weiß. Ihre Pflantze ist zart / graulichten Flecken unterworffen/ und gewinnet nicht gerne Wurtzeln.

Beau Trésor, ist hellroth auf sehr Weiß. Ihre Blume ist rund und breit/ und die bunte Flecken zertheilet / sie bringt Saamen. Platzt nicht/ und wird zu l'Isle gefunden. Sie blühet früh/ hat überflüssige Einschläge / schlägt aus der Art / oder fällt aus/ und ist dem weissen Rost unterworffen.

Couronne Royale, ist Carmesinfarbigt auf reines Weiß. Ihr Gesprengtes stehet zertheilt/die Blätter sind in gutem Stand. Der Knopff ist groß/ giebt eine frühe und breite Blume.

Claris, ist Carmesinfarbig und gemein weiß. Die Blume ist von mittelmässiger Grösse/ die bunte Flecken sind ziemlich voneinander abgesondert; die Pflantze aber ist schwach.

Constantin ist Braunroth auf Milch weiß / trägt grosse bunte Flecken/die sich wol auf die Blätter hinauf ziehen/ und keine kleine Flecken darzwischen haben/ sie blühet mit grosser Mühe/ weil ihre Blume sehr spät kommt. Ihre Blätter / welche sehr zart sind/ wirfft sie ruck-werts / und hat der Hülffe des Blumen-Gärtners vonnöthen.

Cardinal de Bouillon, ist schön roth auf Milch-weiß gesprengt/ ihre Blume ist breit / die bunte Flecken sind wol getheilt/ sie trägt Saamen/ und wann ihr 4. oder 5. Knöpff gelassen werden/ so springt sie nicht auf.

Duc de Philippe, diese Nelcke/ ob sie gleich unterschiedene Nahmen bekommen / als Prince d' Epinoy, welches ihr rechter Name ist/und St. Felix, hat sie sich doch in ihrer Art selbst nit geändert: sie ist blutroth und schön auf einem reinen Weissen. Ihre Blume ist breit/ ob sie gleich mit Blättern nit überhäuffet ist. Ihr Flecken sind groß / aber sehr wol unterschieden und abgetheilet. Ihre Pflantze ist lebhafft/ und weil sie die Ehre haben will / sich über alle Pflantzen derer Nelcken zu erheben / so kan man kaum Stecken vor sie finden / die hoch genug sind. Ihre Blätter sind schön grün / und denen Flecken nicht unterworffen.

Duc d' Anjou, ist hellroth/ auf einer noch ziemlich weissen Farbe/ die Blume mittelmässig breit / aber sehr rund und mit Blättern wol versehen / auch ist die bunte sehr wol abgetheilet / sie trägt Saamen. Ihre Pflantze aber ist dem weissen Rost unterworffen und schwehrlich zu erhalten.

Grand Amiral de France, ist auch Carmesinfarbig/ auf schönem Weiß. Hat eine schöne Pflantze/ die viel Einleger treibt.

Roy d' Angleterre, ist eine sehr rare Nelcke/ von einer überaus schönen Carmesin-rothen / auf einer Milch-weissen Farbe. Ihre Blume ist noch so ziemlich breit/ aber rund im höchsten Grad. Die Pflantze ist lebhafft/ und treibt nicht leicht Einleger.

Zu diesem fügen wir noch einige leibfarbe Nelcken / zu mehrerer Erkantnüß der Schönheit dieser Blumen. Da ist

Benjamin. Eine hell-leibfarbe Blume/auf einem Weissen. Ihre Blume ist breit und mit grossen bunten Flecken/ welche sich dick übereinander ziehen / besprengt; hat aber keinen grossen Vorrath von Blättern. Ihre Pflantze ist zart/ und bekommt leichtlich den weissen Rost/ und die Fäulung.

Grand Incarnat, sonst Incarnat Royal, oder Incarnat Imperial genannt/ ist bleichfarbig / nicht groß gesprengt/ auch mit Blättern nicht wol versehen / sie blühet spät und bringet Saamen. Ihre Pflantze ist lebhafft / deren Blätter fast dem Lauch gleichen / und öffters von röthlichen Flecken angegriffen werden.

Grand Turc, ist leibfärbig / auf schönem Weiß/ groß/ aber unordentlich gesprengt/ hat keine breite Blume/ und könte vor eine Morillon passiren. Ihre Pflantze ist zart.

Incomparable, ist Feuerfarbig und weiß. Die weisse Farbe aber ist nicht gar rein/ noch die bunten Flecken wol voneinander abgesondert; doch hat sie ihre Schönheit / welche in ihrer Farbe / Rinde und Dicke bestehet. Ihre Farbe/ die schön grün ist/ hat den Rost und den Krebs zu geschwohrnen Feinden.

Polyphile, ist Feuerfarbig auf sehr Weiß und die bunte Farbe darauf sehr wol voneinander getheilet/ dieses hat sie besonders / daß alle ihre Blumen/ auf gleiche Zeit zum Vorschein oder Blühen kommen / und die letzte eben so breit als die erste ist. Man muß sie in der Sonne blühen lassen.

Mit Anführung dieser Nelcken / nehme der Blumen-Liebhaber vorlieb/ und wehle sich daraus/ was ihn schön düncket. Und so derselbe noch mehrere wissen möchte / so können obbesagte jährliche oder auch monathliche Liste/ welche die Blumen-Gärtner auf Begehren gerne geben / noch andere vorstellen.

Passions-Blumen-Stock.

Diese Blume wird auch Granadille genennt. Lateinisch heist sie Flos Passionis oder Granadilla, Französisch Grenadille oder Fleur de la Passion. Ihr Stock ist ein Gewächs / welches gar lange Zweige treibet / als wie die Reben / die kriechen auf der Erden hin / wann sie sich nicht an etwas anhal-

ten

ten können / sind dabey mit Gäbelein versehen / damit sie sich an alles hencken / was sie antreffen / und schön röthlicht grün. Die Blätter an diesem Gewächs sind glatt/ am Rande ausgeschnitten / stehen eins ums andere/ und sind sehr grün / in die Länge an denen Stengeln / und zwischen denselben Blätter und Blumen/ so wie Rosen aussehen. Aus deren Kelche kommt das Stielein / so gantz unten mit einem gefränzelten Krantz umgeben / und auf der Spitze die annoch unvollkommene Frucht hat/ auf welcher drey Nägel/ und auf diesen gleich so viel Zünglein zu ersehen. Daraus wird hernach eine ziemlich dicke Frucht/ so groß wie ein Ey / diese ist fleischig/ und hat nur ein einiges Fach/ darinnen viel Saamen beschlossen / so an der also genannten Placenta, wie an Ribben hängen und wie das Chagrin-Leder aussehen.

Diese Passions-Blume/ welche die Indianer Marocoto nennen/ wird wegen der Vorstellung unterschiedlicher Instrumentorum Passionis, welche die bösen Juden / Christum unsern Heyland zu peinigen/ gebraucht haben/ billich für ein Wunder-Werck gehalten. Es finden sich derselben zweyerley/ die Grosse und die Kleine.

Es hat der gelehrte Jesuite P. Pomai die Mühe gegeben / viele Beschreibungen von denen schönsten und merckwürdigsten Blumen seinem Dictionaire anzuhängen. Dieser leget die Zeichen der Passions-Blumen also aus/ und sagt: An der Passions-Blume/ so erst vor kurtzer Zeit/ aus der neuen Welt / in unser Land ist gebracht worden / sind fast alle Stücke des Leydens unsers Heylandes zu sehen/ dann der Umkreiß ihrer spitzigen Blätter gleichet der Dornen Kron. In der Mitte stehet gleichsam eine kleine Säule / und unter derselben wie ein Schwamm. Ingleichem sind an derselben drey Nägel / wie auch ein Speer zu sehen. Endlich so stellen ihre weisse mit rothen Strichen gestriemmte Blätter die Striemen vor/ so unserm unschuldigen Heyland an seinem allerheiligsten Leib durch die Geisseln sind geschlagen worden.

Anemonien-Rößleins-Stock.

Wird ohne Widerrede unter allen Gewächsen/ so im September gepflantzet werden/ vor das schätzbarste gehalten. Es ist ein Gewächs / dessen Wurtzel dem Peterstlgen gleiche Blätter von sich stösset. Am Rande sind sie ausgezackt und etwas krauß. Der Jesuite Pomay beschreibt sie folgender massen: Die Anemone ist eine von den jenigen Blumen / so zu Anfang des Frühlings herfür schossen. Sie hat zwar keinen Geruch/ jedoch wird sie wegen ihrer Schönheit hochgeachtet / sie hat einen dünnen etwas wollichten Stengel / eines halben Schuhes hoch / welcher in der Mitten und bey seiner Spitzen / mit drey künstlich-zertheilten Blättern umgeben ist. Die Blum an sich selber ist bißweilen einfach / bißweilen doppelt. Die Einfache hat nur sechs/ aber ziemlich breite und runde Blätter/ wie eine Rose: Die Doppelte aber hat derselben viel / so aber etwas kleiner sind. Etliche derselben haben in der Mitte/ einen grossen Knopf mit kleinen Fäserlein / in welchen viele Körnlein sind / so der Saame dieser Blume ist. Sie hat allerhand Farben: Als Weiß / Roth / Violbraun / Aschengrau/ und noch viel andere mehr.

Eine Anemonien / wann sie schön seyn soll / muß dicke seyn/ und oben in einen Kopff zusammen gehen. Die Haare müssen einen kleinen Thurn formiren. Wir wollen einige dieser haarigen Animonen anzeigen.

Albicante, deren Blätter sind von unreiner weissen Farbe. Die Haare an dem äusserstem Theil weiß/ die Blumen selbst ist Rosenfarb.

Albanoise, ist gantz weiß / ausser daß sie ein wenig Leibfarbig ist auf dem Boden / derer grossen Blätter/ und an denen Haaren.

Amarantine, hat grosse bleichrothe Blätter/ und dunckel-rothe Haare/ auf welchen zu Zeiten eine kleine Haube oder Flocken sich befindet / welcher von heller Leibfarbe ist.

Angelique, ist weiß und hat Flachs-graue Haare.

Asiatique, hat grosse Blätter / welche weiß sind / mit hoch Leibfarb untermischet/ die Haar sind Granat-Apffel-Farb / mit weiß untermenget.

Augustine, deren Blätter sind groß und weiß mit Leibfarb untermischet/ und die Haare sind Feuerfarbig.

Bleuë oder quasi Bleuë, hat Blumen / welche vornen blaulicht heraus kommen / und mit der Zeit heller / zuletzt Flachs-grau werden.

Boulonoise, ist von grossen Blättern / welche weiß sind mit einem leibfarben Boden / die Haare sind untermischet mit Weiß / Roth und Citronengelb / blühet lange Zeit / und ihre Haare stehen ordentlich.

Briote, hat grosse/ weisse Blätter / mit heller Leibfarb untermenget/ die Haare sind eben von dieser Farbe.

Candiotte, ist von grossen weißgrauen Blättern/ deren Haar und Grund Leibfarb/ und mit einem Rand versehen sind.

Cassandre, ist gantz Pfirsich-farbigt / und von schönem Ansehen.

Cazette, hat grosse Blätter / mit einem Schwefel gelben Rand. Die Haare sind hoch Feuerroth.

Celestine, hat grosse weisse Blätter/ die Haare sind weiß/ mit Citronen-Farb untermenget / die doch zuletzt gantz weiß werden.

Celidée, trägt grosse weisse / mit Leibfarb vermengte Blätter / die Haar sind Celadon-farbigt / oder Meergrün/ mit Rosenfarb vermischet.

Cliside, ist Fleischfarb/ mit hoher Leibfarb vermenget / ihre wolgerichtete Haare gleichen der gefülten Ringel-Blumen: Diese ist eine von denen schönsten Anemonen/ die man sehen mag.

Colombine, ist gantz von einer Farbe/ die sich doch mehr auf Pfirsich-Blütfarb / als auf rechte Tauben-Farbe begiebt. Ist eine der gemeinsten Anemonen.

Cramoisine, ist von dunckel-rother Sammet-Farbe/ ihre Haare stehen in feiner Ordnung.

Damasine, ist Leibfarb / mit Weiß gesprengt/ so daß beyde Farben sehr wol und deutlich voneinander unterschieden sind; Es ist eine von denen schönsten Anemonen/ so man sehen kan.

Dorimene, hat grosse leibfarbe Blätter / mit Weiß untermenget / ihre Haare sind röthlicht.

Existée,

Existée ist ein neues und dabey sehr schönes Gewächs.

Extravagante, der Nahme zeiget schon an was sie ist/ nemlich eine ausschweiffende / ihre Haare gantz durch einander treibende Pflantze. Sie bestehet aus weisser/ rother und grüner Farbe.

Gabrielle, ihre erste Blätter sind weiß / die Haare grün und leibfarb.

Gayetane, ihre erste Blumen sind weiß / mit Purpur-rothen Haaren.

Herisse, führet grosse Blätter / die roth sind/ und zuweilen weiß untermenget / ihre Haare sind hierroth.

Incarnatine d' Espagne, trägt den Nahmen von ihrer Farbe / welche sehr lebhafft ist / nemlich von der Spanischen Leibfarb.

Indique, welche groß Fleischfarb / mit Leibfarb vermenget / ihre Haare sind von einer weißlichten Celadon, oder Meergrüner Farbe / mit Roth vermengt.

Joliverte, ist Fleischfarbig mit Roth vermischt/ die Haare Ziegelfarb.

Lionnoise, hat weiß-grünlichte Blätter / auch eine solche Schnur oder Einfassung/ die Haare sind unterher Taubenfarb/ gleichwie der Boden/ oberher aber gantz grün.

Mantuane, ist Citronenfarbig / und hat einen leibfarben Boden.

Marguerittede Martelleti, ist Flammenroth/ ihre Haare / die einem Margarethen-Blümlein nicht viel ungleich sehen / sind öffters mit noch einem andern Haar-Pusch vermenget / welcher letztere breiter wird als der erstere.

Melidore ist gantz Feuerfarb / Braun und Weiß.

Morine, ist von einer liechten Violbraunen Farb/ die so wol in denen grossen Blättern / als auch in denen Haaren dem Purpur nahe kommt.

Noiron, ist von grossen Blättern/ welche röthlicht sind/ gleichwie auch die Haare / die mit schwärtzlichter Farbe sind.

Orientale, ist Lavendel-grau / und ihre Haare sowol als die grossen Blätter nähern sich der Schifferstein-Farbe / sie trägt grosse Blumen.

Panne Isabelle, wird also betitelt / weil ihre Haare Isabell Farb oder Falb sind. Ihre grosse schöne Blätter haben Colombin- oder vielmehr Pfirsich Farb. Diese degeneriren zuweilen an ihren Haaren / so daß sie denen grossen Blättern an der Farbe gleichen.

Parisienne, hat grosse weisse Blätter / ihre Haare sind erstlich Citronen-Farb / hernach werden sie weiß.

Regale, ist roth / mit Weiß untermenget / insonderheit an denen grossen Blättern.

Renonculée, die Farbe von dieser / ist allein in den breiten Haaren / dieweil sie keine grosse Blätter hat/ wie die breiten Haare / an der Anemonen. Sie ist von welcker Rosenfarb/ und ziehet auf Violbraun.

Syrienne, hat grosse Blätter / von bleicher Isabellen-Farb / mit hohen Fleischfarben Wolcken oder Wasser; die Haare sind hellgrün/ und haben eine Fleischfarbe Wolcken.

Toscane, ist von einer bleichrothen Farbe/ zuweilen mit Bleichgelb untermenget; sie blühet viel länger als alle andere.

Turquoise, ist weiß/ und hat einen leibfarben Boden/ so wol in denen Haaren / als in Blättern / sie blühet sehr spät/ und hat hohe Stengel.

Victorieuse, die grosse Blätter dieser Anemone sind Fleisch-Farb mit Leibfarb untermenget; die Haare sind Bleichgelb und Leibfarb.

Violette vulgaire, ist in ihrer Blüthe gantz Violbraun / nachmalen aber wird sie bleich und graulicht; Die Italiener nennen sie Pavonasso, Die Niederländer aber Lude.

Aus diesen und andern/ mag sich ein Liebhaber erwehlen/ und in seinen Garten pflantzen / welche seinem Gefallen am nächsten kommen; wiewol es mit denen Blumen gehet als wie mit dem Geld / je mehr man hat/ je mehr man haben will.

Löwen-Maul.

Dieses Gewächs wird auf Lateinisch Antirrhinum oder Antirrhinon genennet; auf Frantzösisch aber Musle de Lion, oder Musle de Veau; Kalbs-Nase / gleichwie es einige Botanici nennen. In der Gärtnerey ist Löwen-Maul gebräuchlicher / ein Gewächs/ aus dessen Wurtzel ein fast zwey Schuh hoher Stengel wächset/ mit länglicht-spitzigen/ dunckel-grünen Blättern. Die Blumen/ welche nicht in allzurichtiger Gleichheit voneinander wachsen und wie eine Larve sehen/ kommen auf derselben Spitzen hervor / haben gleichsam zwey zertheilte Lefftzen/ von denen die oberste zwey Spitzen hat/ die Unterste aber ist in zwey Theil getheilet. Die aus dem Kelch wachsende Frucht / siehet fast aus als wie ein Rüssel einer Sau/ und ist eine Behaltnuß des Saamens.

Agley oder Ageley.

Der Lateinische Namen ist Aquilegia von Aquila, der Adler/ dieweil die Hörnlein/ daraus dieses Gewächse bestehet/ so krumm sind/ als wie der Schnabel und die Klauen dieses Vogels. Der Frantzösische Nahme ist Ancolie. Ist sonsten ein Gewächs/ aus dessen Wurtzel rund umher zerkerbte runde Blätter entstehen/ die an langen Stielen sitzen und blaulicht grüne sehen. Mitten zwischen denen Blättern heraus/ erhebt sich der Stengel / der ist etwan anderthalb Schuh hoch / dünn und röthlicht/ theilet sich in einen Hauffen Aeste / an deren Enden viel-blätterichte Blumen zu finden / an welchen fünff Blättlein platt und breit sind / fünff aber hohl/ und wie Hörnlein gestaltet / zum Theil Roth/ Blau/ Weiß/ Leibfarb/ zum Theil auch Castanienbraun. Aus der Blum/ so sie abfällt/ wird eine vollhäutichte Schotten / darinnen der Saame begriffen ist.

Aspodill-Lilien.

Andere heissen sie Aspodill-Wurtzel/ die neuen nur Affodill. Lateinisch Asphodelus, Frantzösisch Affodele. Die Grammatici haben dieses Gewächs genennet Hastulam regiam, weil / wann es in der Blüthe stehet / wie ein Königl. Scepter aussiehet. Ist von einem 3. Schuh hohen Stengel/ welcher sich in der Mitte aus denen langen und vorne spitzig zulauffenden Blättern empor hebt. Die Blumen

erscheinen an solchem Stengel/ von dessen Mitte an biß an die Spitze/ sind wie Lilien gestaltet / und bestehen aus einem einzigen Blatt oder Stück / welches fünffmal biß gantz herunter zertheilet ist / daraus wird mit der Zeit eine runde fleischichte/ dreyeckigte Frucht/welche sich oben öffnet. Man hat deren noch eine Sorte / welche nur darin von besagter unterschieden/ daß ihr Stengel mit Blumen mehr beladen und ästig ist.

Sternkraut.

Der Lateinische Nahme ist Aster, sonst Oculus Christi, ist ein Gewächs / welches aus seiner Wurtzel einen Hauffen Stengel treibet / die seynd anderthalb Schuh hoch/ rund und rauch anzufühlen/ ein wenig grau und röthlich / auch mit Blättern besetzt/ welche lang und wie mit kurtzen Haaren bewachsen sind. Auf denen Spitzen der Zweige/ darein sich seine Stengel theilen/ wachsen Blumen wie mit Strahlen umgeben/ die sehen Blau/ Violbraun oder Purpurfarbig. Die vornehmste und in denen Gärten gemeinste Sorte/ wird Aster Atticus genennt/ oder zu teutsch / das blaue Sternkraut von Athen. Der Teller oder die Mitte bestehet aus eitel kleinen/ und der Krantz aus breiten Blümlein.

Tausendschön.

Das Wort Bellis, womit dieses Blum-Gewächs beleget wird/ kommt her von Bellus, schön/ weil dieselbe gar schön in die Augen fällt. Französisch wird es genennt Pasquerette oder Marquerite. Ein Gewächs/ aus dessen Wurtzel kleine länglichte und glatte Blätter hervor spriessen/ von denen etliche ausgezacket sind / andere aber nicht. Mitten aus diesen Blättern/ kommen heraus kleine Stiele/ so doch noch ziemlich lang und dünne sind. Die bringen jeder eine Blume / wie mit Strahlen umgeben/ sehen bald weiß/ bald roth und weiß / bald röthlicht/ oder auch wol anderst. In der Mitten sind lauter kleine Blümlein / der Krantz aber bestehet aus eitel breiten Blümlein / die auf den annoch unvollkommenen Saamen stehen / und in einem schlechten Kelch/ der in viel Theil zertheilet ist. Diese Saamen werden endlich vollkommen reiff / und sitzen auf des Kelchs Boden.

Ochsen-Aug.

Lateinisch Bupthalmum, Französisch Oeil de Boeuf, gleichwie viele Dinge ihren Nahmen von der Gleichheit/ und einiger zwischen ihren Theilen gegeneinander befindlicher Annehmlichkeit / bekommen haben; so hat die Benennung gegenwärtiges Gewächs diese Ursach/ und wird es Ochsen-Aug genennt / weil seine Blumen einige Aehnlichkeit mit dem Auge eines Ochsen haben mag. Ein Gewächs/ welches aus seiner Wurtzel noch ziemlich lange Stengel treibt mit grossen langen Blättern / die sich weit ausbreiten/ und zweymal zerschnitten/an Rande aber zackigt sind. Oben auf denen Stengeln wachsen die Blumen / wie mit Strahlen umgeben: daran ist die Mitten voll kleiner Blümlein / deren Blättlein als wie kleine Rinnen aussehen ; der Krantz aber bestehet aus halben Blümlein / die sitzen auf dem unvollkommenen Saamen.

Glocken-Blumen-Stock.

Lateinisch Campanula, Französisch Campanüle. Dieser Blume gehet es eben wie der vorhergehenden/ weil sie einige Gleichheit mit der natürlichen Glocke hat. Man hat deren zweyerley Gattung/die eine hat Wurtzeln als wie die Rapuntzeln/ die andere hat weisse länglichte Blumen. Dieses Gewächse / welches denen Bethern grosse Zierde giebt/ stösset aus seiner Wurtzel anderthalb biß zwey Schuh hohe Stengel/ welche rauch sind; die Blätter dran stehen eines ums andere / sind länglicht/ breit und spitzig/ am Rande ausgezackt und rauch. Die Blumen wachsen längst denen Stängeln hinauf/ und zwischen denen Blättern heraus / sehen als wie kleine Glocken/ die am Rande fünffmal zerschnitten sind/ blau/ violbraun oder weiß aussehen. Eine jedwede sitzt auf einem kleinen Kelche/ der ebenfalls fünffmal gespaltet/ daraus wird endlich die Saam-Frucht.

2. Fortpflantzung dieser Blum Gewächse.

WAnn ein Garten-Gewächs ist/ dessen Fortpflantzung mit Sorgfalt gesuchet wird / so ist es der **Nelcken- oder Nägeleins-Blumen-Stock**: Und da andere um der Frucht und Blumen willen/ die sie hervor bringen / vermehret werden/ so hat gedachter Blumen-Strauch noch dieses dabey/ daß er öffters um der Feser selbst willen angebauet wird; wie dann grosse Handlungen damit geschehen / und wie schon erwehnet worden/ mancher Liebhaber 2. 3. 4. und mehr Gulden zu geben kein Bedencken hat vor einen einzigen Einleger/ der ihm vor etwas schönes und rares ausgegeben worden. So ist auch das Vertauschen unter denen Liebhabern sehr gemein / da einer dem andern von denen Stöcken / die rare Blumen tragen / gegen andere dergleichen zukommen läst.

Man hat dreyerley Arten/ die Nelcken zu vermehren; Die erste gewöhnlichste und bißher bestbefundene Art aber ist das **Ein- oder Ablegen.** Man nimmt ein Federmesser / oder ein anderes Instrument/ das scharff ist und wol schneidet / und schneidet mitten den Knoten des auserlesenen Stengels/ so nahe am Stamm/ als es nur seyn kan / mit der Vorsicht / daß der gethane Schnitt nicht über die Helffte in den Stengel hineingegangen seye/ oder zum allerhöchsten drey Drittheil. Ist solches geschehen / so thut man auch einen Schnitt in die Höhe eines halben Zolls hoch: Darauf pfleget man ein Blat von dem Stock in den aufwärts gethanen Spalt zu stecken/ und leget sodann den Ableger fein sachte in die Erde/ macht ihn mit einem kleinen Häcklein fest/ stecket einen Stab dazu und bindet ihn daran in die Höhe/ so das Ablegen im freyen Lande geschiehet/ so man aber in Scherben ableget / so hält der Rand des Gefäses den Zweig / bedeckt hernach den an die Erden geheffteten Theil desselben mit Mist-Erde/ und begiesset es.

Erwehlet man in solchen Scherben oder Kübeln

teln/ einen Zweig/dessen altes Holtz hoch stehet/ und man besorget / er dörffte das niederbeugen nicht wol vertragen können / so nimmt man dazu ein kleines Gefäß von Haffner gemacht/ welches an seiner Rundung und Boden einen solchen Einschnitt hat/ daß man gedachten alten Zweig hinein stecken / das Gefäß daran so hoch zuziehen / und daran fest machen kan / in solchem Fall müste dieses Gefässe an haltende Stäblein angebunden / und der Einleger mit dem bekommenen Schnitt in die volle Tieffe des Scherbleins gezogen und mit Mist-Erde angefüllet werden / und wird derjenige / der in der Gärtnerey/ an bißher vielmal vorgekommenen Gewächsen/ das Ablegen geübet / keine Schwürigkeit finden/ auch diese Stöcke zu vermehren.

Wann man in freyem Lande abgeleget hat/ so müssen die Ableger die ersten drey Tage über/ mit allem Fleiß vor grosser Hitze bewahret werden; Dann die würde ihnen zu Anfang gar zu beschwehrlich seyn; So man aber in Töpff eingeleget / können sie so lang in Schatten gebracht / hernach aber allgemählich in mehrere Wärme gesetzet werden.

Diese Einläger müssen aufs längste um den 21sten September gewurtzelt haben / welches eine Sache ist/ worauf wol Achtung zu geben; dann/ wann mans nicht in Acht genommen / oder aber es sind nur annoch gantz kleine Fäßlein/ so muß man ein Mist-Beth bereit haben / das jedoch nicht gar zu warm mehr seye/ darein setzt man die Töpffe mit denen Ablegern / die noch nicht gewurtzelt; durch solche Wärme/ welche allen Gewächsen angenehm/ werden sie zu Wurtzeln getrieben.

Die Ableger im Lande können dieses Vortheils nicht geniessen / daher gehen ihrer auch mehr ins Verderben als in denen Töpffen / welches jedoch nicht immerfort geschichet; wie man dann siehet / daß solche Einleger/ welche um diese Zeit noch nicht gefaset/ den Winter durch/ in solchem Stande liegen bleiben/ als sie im Herbst gewesen / und ist ein Glück/ wann sie gegen den Frühling Wurtzel fassen. Dahero behutsam in der Sache zu verfahren und die Erde so wenig / als es möglich bey dem untersuchen / ob sie gewurtzelt haben / zu verrucken ist. Hieher gehort Gärtners-Gedult.

Unter denen Fesern / welche man bekommt / wird selten eine Gleichheit der Güte seyn/ man wird allezeit sehen/ daß einer geringer ist als der ander. Dahero an die Schwächere mehr Fleiß anzuwenden ist/ als an die Stärckere.

Man kan alle Jahr Einleger von einem Stock machen/ biß man siehet / daß sich die Blume verändert/ und eine andere Farbe oder Zeichnung annimmt.

Die andere Art / die Nelcken-Stöck fortzupflantzen/ geschicht/ durch abgeschnittene Zweige; dem thut man also: Man betrachtet den Stock wol / erwehlet einen mittelmässigen Zweig / den man mit einer Scheer abschneidet / zwey oder drey Glieder weit vom Hertzen/ welches der Ort ist/ woraus das Kraut zu kommen pflegt. Den untersten Knoten spaltet man Creutz-weiß voneinander / biß zu dem folgenden Gelencke. Hernach wird obenher das Kraut biß auf drey Finger breit vom Hertzen abgeschnitten / der Zweig aber wird darauf in die Sonne geleget/ daß er ein wenig welck wird/ darauf wird er ins Wasser geworffen/ biß er sich wieder angefrischet/ da man ihn in die dazu bereitete Scherben einsetzet/ so lang der Schnitt gehet / die Erde gehöriger massen andrucket/ sie begiesset/ und in Schatten stellet. Es ist wol an dem/ daß man aller dieser Ceremonien nicht nöthig hätte / wo die neuen Gärtner nicht die Ursach einwendeten / daß obschon ein Zweig nach empfangenem Creutz-Schnitt / so gleich in die Erde gesetzt werden könne/ allda er ohnedem von der Sonne welck gemacht / und durch fleissiges Begiessen wieder angefrischet wird / die Sache dennoch viel geschwinder gehe / und auf geschwindes Verwelcken / ein eben so geschwindes und forthin allstätiges Erfrischen/ nach dem Wasser in der Erde erfolge / mithin der Anschlag zur Wurtzel weit gründlicher zu hoffen seye.

Gegen den 10ten oder 12ten September/ kan man nach der Wurtzel dieser Zweige sehen/ und so sie noch schlecht ist/ so kan man die Scherben in angeführtes Mist-Beth setzen / und mit Glocken bedecken.

Die dritte Art/ die Nelcken-Stöck fortzupflantzen/ ist das Säen/ da man den gesammleten Nelcken-Saamen / entweder aufs freye Land / oder in Mistbethe/ oder in Kästen/ Scherben/ und Gefässe einwirfft/ im Herbst oder auch im Frühling. Solle er ins freye Land gesäet werden / so wird ein Beth dazu ausersehen/ so groß als mans nöthig erachtet/ beschüttet es mit Mist-Erde eines Fingers dick / nimts dabey wol in obacht / daß es fein mild bleibt/ biß der Saame eingeworffen wird. Geschiehets aufs Mist-Beth/ so ist die allda befindliche Erde schon gut genug / daß nicht nur der Saame aufgehen/ sondern auch die Pflantzen biß zu ihrer Versetzung wol angetrieben werden. Will man aber Töpffe oder Kästen dazu gebrauchen/ so müssen dieselbe vom Boden an mit natürlich-guter Erde angefüllet seyn/ und so dieselbe wol durch die Reuter geworffen/ und recht rein gemacht worden / so mag man leicht ein wenig guter Mist-Erden darauf werffen/ so ist es genug. Darauf wird der Saame eingeworffen/ es seye nun ins Land/ Mistbeth oder Kästen/ gantz dünne/ und die Erde mit dem Rechen oder der Hand gleich. Ferner muß man mit Begiessen erscheinen/ wie es die Gärtners-Kunst lehret / damit sich das Saltz der Mist-Erde an die Keume sencke und erwärme/ sonderlich so/ wie es seyn soll/ das Mist-Beth an einem Orte liegt/ da die Sonn hart anfällt.

Gleichwie es aber / die Warheit zu sagen / um das Säen der Nelcken-Stöcke / eine mißliche und gewagte Sache ist/ indem die wenigsten gefüllt werden oder also ausschlagen / wie mans wünschet / so muß man mit Saamen wol versehen seyn / damit man recht viel aussäen und erwarten könne/ daß etliche gute / die an übel anschlagende Feser oder Pflantzen verwandte Mühe bezahlen.

Sind inzwischen die Pflantzen fortgewachsen/ daß sie versetzet werden / so richtet man für sie gewisse Bethe zu/ und ziehet mit der Schnur Linien und Striche vier Finger weit voneinander / um die Pflantzen in gleicher Weite darauf zu setzen. Die gemeinste Zeit/ die Saamen-Nelcken zu verpflantzen / ist jederzeit zu Ausgang des Mertzen / oder im Anfang des Aprilis: Die also gesetzte Nel-

ecken-Stöcke wachsen biß ins folgende Jahr fort / geben aber keine Blumen. Wann sie aber den Winter über in solchem Stande geblieben / und man sie zur Verwahrung vor starcken Reiffen/ mit langem Stroh bedeckt/ so siehet man zu seiner Zeit/ wie sie ausschlagen/ junge Schossen treiben/da dann aus deren Mittel meistentheils sich einige Stengel erheben / welche zum Theil blühen/ zum Theil aber zum **Einlegen** dienen.

So bald die Saamen-Nelcken sind gepflanzet worden/ müssen sie des Tags über mit Strohdecken / oder Stücken Leinwand / wie mit einem Dach zugedecket werden / damit die Hitze der Sonnen die Wurtzeln nicht zu geschwinde oder zu heffig erwärme / noch dadurch verhindere / daß sie faseln können. Diese Decke muß 8. Tag lang darüber verbleiben/ es müste dann ein Regen fallen/ der die Decke abzuheben Ursach gebe. Auch muß man nicht vergessen / sie alle Abend aufzudecken/damit sie bey Nacht des guten Wetters und der Kühle geniessen mögen / welche denen Gewächsen um diese Zeit herzlich zu statten kommet.

Wann in folgendem Jahr die Nelcken blühen/ muß man sie fleissig besehen/ ob einige darunter/ welche gut sind. Diese werden gezeichnet/ damit man sie ablege / und gleichsam eine Nelcken-Schule halte.

Die Passions-Blume oder Granadille/ vermehret sich durch ihre Wurtzeln/ und wann man damit will zu recht kommen / so müssen sie drey Finger tieff ins Land gelegt / und allemal gebogen werden/ dann weil sie von Natur voll Knoten sind/ so geben sie auf allen denenselben ihre Sprossen.

Das beste Mittel / die Granadille dahin zu bringen / daß sie häuffige Wurtzel treiben muß/ ist dieses: Man nehme jederzeit junge Wurtzeln dazu: dann wann sie zu alt sind worden / sind sie gemeiniglich inwendig verdorben / dadurch sie alsdann an ihrem Thun verhindert werden.

Die Anemonen werden vermehret durch Fortsetzung ihrer Wurtzel/ doch werden sie auch gesäet. Ist nun ein Gärtner willens dieses zu thun / so hat er seinen gesammleten Saamen / welchen er wol reif werden lassen / und suchet die Gefüllten / welche vor unfruchtbar gehalten werden/ von denen Einfachen oder Hohlen / welche allein dazu taugen/ abzusondern / richtet sich ein bey vorhergegangenen Nelcken angeordnetes Beth zu/ nimmt hernach den Saamen und thut ihn in einen ledernen Beutel / ziehet denselben zusammen und läst nur eine solche Oeffnung/ daß man drey Finger drein stossen kan/nimmt so dann den Beutel in beyde Hände/ und druckt ihn dergestalt/ als wie einen Blaßbalg / so führet der auf solche Weis gemachte Wind den Saamen also heraus / daß er fein dünn ausgestreuet wird / indem man den Beutel in die Länge und in Quere auf dem Beth herum führet. Und so man vermeint / es seye Saamen genug ausgesäet / so nimmt man noch mehr gemischter Erden/ und siebet sie darüber her/ biß der Saamen ein wenig bedeckt ist. Zu besserem Anwachs aber nehmen einige Stroh / und dessen einen Viertheil Zoll hoch auf das besaamte Beth / machen es schön gleich und begiessen es mit der Gießkanne das erste mal recht starck / hernach weniger/ und führen zur Ursache an/ daß wann man das Wasser bloß auf das Beth giessen würde/der zarte Saamen dadurch zu streng anfallen/ und leichtlich von seiner bekommenen Stelle geflösset werden könte. Man lässet ihnen ihren Willen / wann auch das Stroh keinen Nutzen brächte / weil bey denen Gärtnern eben so wol gilt/ was sonst denen Jursten zur Regel dienet: Eine überflüssige Gärtners-Vorsichtigkeit schadet nicht.

Sind nun die Pflantzen also gesäet/ so werden sie ihre Blüthe schon in folgendem Mertzen oder Aprill sehen lassen: Wann hernach der Junius herbey kommt / da insgemein ihre Blätter zu verwelcken beginnen/ und die Wurtzeln müssen aufgehoben werden / so gräbet man das Beth um/ darinne sie liegen/ etwa drey Finger tieff/ der Länge nach: die Wurtzeln werden indessen/ biß man mit dem Umgraben fertig/ auf ein Tuch gelegt.

Hierauf zerreibt man die Erde / thut sie in ein ziemlich enges Sieb / und bringet sie dergestalt wieder auf das umgegrabene Beth: Alsdann bleiben die jungen Anemonen-Wurtzeln zurück. Diese sammlet man / bringet sie an einen trockenen Ort / allda sie biß zu Anfang des Septembers liegen bleiben / biß die Bethe auf ein neues zugerichtet worden sind/ und sie auf oben beschriebene Weise wiederum geleget werden müssen. Diese Weise und Art die Anemonen zu vermehren / möchte eigentlich zu reden eine Blumen-Schul genennet werden.

Die Löwen-Mäuler werden im September und October gesäet/ und im Aprill verpflantzet. Wann man den Saamen rein gemacht / so wirfft man ihn / wie sichs gebühret/ in die Erde / auf eine Ecke eines wol umgegrabenen Bethes/ darauf man zuvorher etwas verbranten abgefaulten Mist gebracht; Dabey ist aber in Acht zu nehmen / daß der Saame fein dünn ausgestreuet werde / damit die Pflantzen/ welche davon herkommen/ desto völliger wachsen können: Dann alle starcke Pflantzen fassen weit eher als die/ welche zu hoch worden sind.

Diese Löwen-Mäuler werden sonst auch ins Land gesäet/ und kommen wol fort: Dann weil sie/ wie gedacht / eine Art der grossen Gewächse sind/ würden sie gar zu enge stehen müssen / wann man sie wollte Strich-weiß säen. Man muß sie fleissig begiessen und besäen / so offt es nöthig/ durch dergleichen geringe Hülffe bringt man zu wegen / daß sie desto schöner werden.

Wann nun die Zeit zum Verpflantzen kommt/ so giebt man ihnen insgemein ihren Stand und Stelle auf grossen Garten-Stücken / dergleichen die Rabatten sind/ und andere Stücke in weitläufftigen Gärten.

Es wird aber auch dieses Gewächs durch Abreissung der Wurtzeln fortgepflantzet / womit man bewuster massen verfähret.

Der Agley / wird nach der allergemeinsten Weise durch den Saamen vermehret / indem er im September gantz dünne/ auf ein wolzugerichtetes und mit kurtzem Mist bedecktes Beth gesäet wird. Auf diesem bleibt er so lang stehen / biß er zum Verpflantzen starck genug worden / alsdann wird er aufs Lust-Stuck gebracht / und an einen Ort/der schattig ist / gesetzet.

Bey dem Aussäen dieses Saamens muß alles

wol

wol in Acht genommen werden/ damit die Pflantzen wann sie versetzet werden / desto leichter wieder fassen.

Wann dieses wol von statten gangen/ so haben die Agley-Pflantzen keiner sonderlichen Wartung mehr vonnöthen/ ausser daß an ihnen gethan werde/ was man bey allen Pflantzen zu thun hat / nemlich das Jäten / weil ihnen das Unkraut eben so schädlich ist / als andern Gewächsen. So muß auch das Begiessen allhie exercirt werden. Wem inzwischen das Säen nicht beliebt / darff ihre Fortpflantzung durch die Wurtzeln selbst suchen / so wird er vieler Mühe überhoben seyn; doch muß eine Art der Fortpflantzung/ so wol angezeiget werden / als die andere / weil sich zutragen kan / daß ein Liebhaber wol des Saamens/ aber nicht der Wurtzel habhafft / oder durch andere Begebenheit darum gebracht wird.

Die Asphodill-Lilien / werden vermittelst ihrer Wurtzeln/ die man zerreisset / viel eher fortgebracht / als durch den Saamen / welches sich manigmal in die Länge hinaus schiebet / zumal da dieses Gewächs einen Hauffen Knollen giebt/ so sein Geschlecht in Menge zu vermehren dienlich. Die Pflantzen wollen drey Finger tieff gesetzet seyn/ und Spannen-weiß voneinander stehen / oder auch von andern Blumen ab/ zwischen welche sie gesetzet worden.

Das Stern-Kraut / läst sich durch seine eigene Wurtzeln am besten vermehren. Es wird wol auch gesäet / nach der Art / als schon bey andern angezeiget worden; Will aber einer diese Art vermehren / und seinen Garten damit besetzen / der nehme dieses Gewächs / hebe es mit dem Grabscheid aus/ reisse es hernach in so viel Stücke/ als er immer nöthig achtet / hierauf setze er es an solche Orte/ wo er meint / daß es am besten stehen könne. Weil sich aber dieses Gewächs trefflich mehret/ daher ists gut/ wann es alle drey Jahr ausgenommen wird / sonst möchte es das Land zu sehr auszehren / und wann es sich zu viel ausbreitete / dürffte es denen dabey stehenden Gewächsen schädlich fallen.

Die Tausendschön/ ob sie gleich Saamen geben / so bekümmert man sich dannoch wenig/ sie auf diese Weise zu vermehren; dann weil sich dieses Gewächs auswintert/ so wird es von seinen zerrissenen Wurtzeln fortgepflantzet. Es wächset gar niedrig und schickt sich trefflich wol zu Einfassung der Rabatten. Es kommt auch überall fort / es mag an einem Ort in einem Land stehen/ wo es immer will. Anderswohin setzet mans nicht gerne / dann es wächset zu starck/ und muß alle drey Jahr abgestossen und versetzt werden. Wann man dieses verrichten will / so ziehet man die Schnur so lang als die Rabatte ist. Ich verstehe / daß dieselbige wol umgegraben seyn muß. Ist das geschehen / so ziehet man an dieser Schnur hin eine Linie / und macht auf derselben mit einem kleinen Pflantz-Holtz Löcher drey Finger weit voneinander / darein stösset man die Tausendschön-Pflantzen / wie sichs nach vorgeschriebenen Regeln der Gärtners-Kunst gebühret. Nach dieser Arbeit folget das Jäten und Begiessen.

Das Ochsen-Aug / hat ebenfalls die zwey Mittel / als das Säen seines Saamens und das Abreissen seiner Wurtzel zur Fortpflantzung. Auf den ersten Weg muß man zu lang warten / mit dem andern kommt man weit hurtiger fort / und hat diesen sonderbaren Vortheil / nebst andern Winter-Gewächsen vor denen Sömer-Gewächsen. Wann man aber das Ochsen-Aug pflantzen will. Muß man bereits zuvor das Land wol zurichten lassen/ damit es recht mild werde. Nach seiner Versetzung folgen Jäten und Begiessen.

Die Blocken-Blumen-Stöcke / haben nicht weniger das Säen ihres Saamens zu ihrer Vermehrung / will man sich dessen bedienen / so ist es schon genug/ wann sie so dünne / als nur möglich / etwa auf ein Beth/ das wol umgegraben / und fein gleich gezogen wird. Dieser Saame wird im September und October ausgesäet / bißweilen sogleich dahin / wo er soll stehen bleiben / und wann er alsdann aufgegangen ist/ so muß der meiste Theil mit allem Fleiß ausgezogen werden / damit die übrigen/ welche uns unser Verstand und Fleiß annoch verbleiben heist/ desto besser wachsen können und grössere Blumen geben; Ist er aber ausgesäet worden/ daß man die jungen Pflantzen anderswohin verpflantzen will/ so muß man dazu/ wann sie nunmehro zum versetzen starck genug worden sind / einen vor sie anständigen Platz erwehlen / und sie dahin/ wie solches gebühret / pflantzen. Gar zu grosse Dürre bringt ihnen Schaden / dahero ist ihnen dienlich / wann sie zu solcher Zeit fleissig begossen werden. Es muß auch das Unkraut/ so sich um sie herum befindet/ ausgejätet werden/ weil es ihnen keinen Vortheil bringet.

3. Erd/ Ort/ Wart und Pflege/ so diesen Blum-Gewächsen zukommen.

WAs für eine Erde/ durch Vermengung der gemeinen Erde/ Mist-Erde und Sand / zu allen Blum-Gewächsen zuzurichten seye / ist schon bekant; doch muß/ wie ebenfalls öffters erinnert worden / ein verständiger Gärtner wissen / ab- und zuzugeben. Er befleissige sich deswegen dieses zu thun / so er gewünschter massen mit seinen Gewächsen und Blumen fortkommen will.

Mit dieser nochmahligen nöthigen Erinnerung/ daß er / so es seyn kan/ von Jahren zu Jahren / auf Herbeyschaffung solcher Erden gedencke/ ja so er sie auch nicht brauchen sollte / damit durch das jährige Lager derselben/ die hitzige/ Feuchte/ saltzige/ salpeterichte / schwefflichte Theile/ nicht anders als ein Teig vom Sauerteig/ durchkrochen und vereiniget werden. Da sich das Viele dem Wenigen / das Feuchte dem Trockenen / das Hitzige dem Kühlen/ in dem Hauffen mitgetheilet / und gleichsam ineinander also verjähren / daß solches in denen kleinen Gefässen nicht mehr geschehen darff.

Bey Einfüllung der Erde in die Scherbe / darein man Nägel-Blumen-Stöcke setzen will / hat man zu mercken/ daß die Scherbe nit gleich auf / sondern untenher etwas enger seyn müsse/ als oben/ damit dieselbe desto leichter können ausgehoben werden/ wann es nöthig ist. Mit gedachter gemischter Erde füllet man sie an/ und drucket sie ein wenig

ein/ damit sich dieselbe hernach nicht zu tief versencke/ also daß ein guter Finger breit/ oben an dem Rand leer bleibe. Dieses kan man ausfüllen mit purer Mist-Erde.

Diese Anfüllung der Töpffe mit Erden ist nicht nur denen Nelcken-Stöcken/ oder Fesern/ sondern allen dergleichen Gewächsen dermassen anständig/ daß die erstgegebene Nachricht dem vernünfftigen Blumen-Gärtner eine allgemeine Regel / vom Feser- oder Stöck-Versetzen in Scherben oder dergleichen Gefässe/ bleiben solle.

Die würckliche Verrichtung des Einsetzens/ der Nelcken-Stöcke/ so wol als alles andern dergleichen Blumen-Zeugs geschiehet also/ daß man die vom alten Stock abgelöste oder aus der Erden genommene und obenher vom Laub entledigte Feser in die lincke Hand nehme / und so es die Grösse des Stocks leidet/ zwischen den Daumen und ersten Finger gedachter Hand / mit denen Fingern der rechten Hand/ ein der Wurtzel des Fesers gleichkömmliches Loch mache in die Erde / welche in der Scherbe ist; sodann den Feser hinein setze / die Erde dran und zusammen drücke / darauf begiesse/ und in Schatten stelle. Dieses geschiehet ebenfalls bey dem gantzen Geschlecht dieser Blumen-Stöcke.

Die Nelcken-Stöcke erfordern einen temperirten Ort/ weil sie ihren Ursprung aus warmen Ländern haben. Deswegen erfordern sie eben nicht gar zu viel Sonne/ sondern wann die Einleger einige Zeit/ acht oder vierzehen Tage im Schatten gestanden sind/ so nimmt man sie hinweg und setzet sie an einen Ort gegen Morgen/ welchs Lager ihnen am vorträglichsten ist.

Die übrige Wartung der Nelcken-Stöcke betreffend / so ist immer etwas an ihnen zu thun. Siehet man/ daß die Schossen anwachsen/ so muß man Stäbe in die Scherben oder in das Land einstecken/ damit man sie anbinde/ sonderlich wann die Knöpffe erscheinen. Sind es rare Blumen-Feser oder Stöcke / so muß man ihre Natur kennen/ einige treiben einen so dicken Knopff / daß er gar leicht auffspringet/ und dadurch die Schönheit und Gestallt der gantzen Blume verderbet. Diesem will man helffen durch Faden / indem man die Knöpffe damit umbindet / welches wol gut thun mag / doch ist es gar mißlich und von keiner Haltung/ oder man will helffen / wann man oben am Stengel die Knopff ein wenig auffschlitzet. Andere papen ein steiffes Papier zusammen/ so dick als der Knopff ist und schieben es unter die Blätter. Der beste Raht ist / daß man nach Erkanntnuß der Natur des Stocks die Knöpffe ausbreche. Mancher Stock würde diese Knöpffe auffsprengen/ so ihm nur zwey/ drey oder vier gelassen würden/ dem läst man dann fünff oder sechs/ welches doch selten so hoch steiget. Gemeiniglich läst man ihnen drey biß vier Knöpffe. Ein anderes wäre es / bey geringeren Blumen/ die man im Lande stehen hat / in Absicht des Verkauffens derer Blumen / da zerplatzen mag / was da will/ da der meiste Theil der Käuffer/ mehr auf den Geruch als alle andere Beschaffenheit siehet / welche sonsten ein Liebhaber und Kenner der Nelcken-Blumen verlangen mag. Zum Exempel / der Stock / welchen man Apelles nennt / darff nur drey Knöpffe an seinen Stengeln haben. Archiduchesse aber 4. Cardinal de Bouillon. darff deren 5. treiben. So wird auch l' Etendart Royal nicht zerspringen/ so ihme 5. Knöpffe gelassen werden. Wer nun Blumen liebet/ die alle Vollkommenheit haben/ der suche die Mittel-Strasse bey dem Ausbrechen der Knöpffe zu treffen/ gedencke / es sey besser wenige/ aber schöne Blumen zu haben / als viele/ aber unvollkommene.

Die Nelcken erfrieren nicht leichtlich / deshalben darff man sich nichts besorgen / ob sie gleich die ersten Reiffen ausgestanden haben. Viele bleiben gar über Winter im Lande stehen / und kommen glücklich durch/ doch ist solches nicht zu wagen / wer seine Stöcke liebet/ bringt sie in einen vor Kälte verwahrten Ort / zum wenigsten in Keller.

Sobald demnach die Reiffen sich mercken lassen/ müssen alle Töpffe in das Winter-Haus oder Gemach und Kammer gebracht werden / damit sie vor allem unfreundlichen Winter-Wetter gesichert stehen mögen.

Ist der Winter gelind / und deswegen die Erde in denen Töpffen/ die im Hause / Gemach / Keller oder Kammer stehen / sollte zu trocken werden/ so wird nicht unrecht gethan seyn / wann ihnen ein wenig Wasser gegeben wird / welches einige gantz frisch aus einem Brunnen/ oder andern dergleichen Wasser-Orte zu nehmen/ kein Bedencken haben; Jedoch untersuchet ein behutsamer Gärtner dasselbe/ wie viel Kälte es mit sich führet / indem die Brunnen unterschiedlich sind / in Ansehung der Wärme oder Kälte des Wassers. Sollte es aber gar frieren/ oder doch zu hefftigem Frost sich anlassen/ da hüte man sich ja vor solchem Begiessen/ dieweil es denen Nelcken weit schädlicher als nützlich wäre.

Wann die Nelcken wiederum aus dem Hause oder Winter-Quartier gekommen / dazu keine gewisse Zeit vorzuschreiben ist / indem der Winter manchmal lang währet/ zuweilen aber bald ein Ende nimmt; doch siehet man um Ostern/ wie beschäfftiget die Blumisten sind/ wie sie dieselbe an die Lufft setzen/ das ist / an einen solchen Ort / der vor denen Reiffen verwahret ist/ weil diese um selbige Zeit annoch zu befahren sind / damit sie des angehenden Sonnen-Scheins mögen theilhafftig werden: Dann wie bekant/ es müssen die Gewächse nach und nach der freyen Lufft gewohnen/ weil auch bey ihnen alle schnelle Veränderungen gefährlich sind. Wann nun / sag ich / die Nelcken-Stöcke heraus gebracht sind/ so müssen alle faule und dürre Blätter sauber abgebrochen werden / damit die guten Platz bekommen/ und von denen Bösen nicht angesteckt werden. Dieses muß auch zu anderer Zeit geschehen/ wann es nöthig ist. Nach solcher Verrichtung werden sie an ihren gewöhnlichen Sommer-Platz wieder gestellet / gegen Morgen oder gegen Mittag/ und verpfleget sie mit Sonnen-warmen Wasser / nachdem die Sonne untergangen / so reichlich oder so sparsam / als ein verständiger Gärtner es nöthig befindet / nur daß das Wasser auf das gelindeste in das Gefäß gesprenget werde.

Wann die Nelcken anfangen zu schiessen / so muß noch mehr Sorgfalt angewandt werden. Da muß man besagter massen Stäblein von Hassel-

der

oder anderer dazu tauglichen Staude an die Schoß-Stengel stecken / daran bindet man dieselbe mit Binsen oder Faden an: Dann ohne Hülffe würde der schwache Stengel die Blume unmöglich ertragen können/ sondern sich also beugen müssen/ daß die Blume auf der Erden läge oder der Stengel zerknickt dahin fiele.

Bißweilen treibet ein Nelcken-Stock aus allen Schossen Blüh-Stengel: Allein es ist dieses eine Sache / die man auf alle Weise zu vermeiden trachten / und deswegen ein Theil derselben bey dem andern Knoten wegschneiden muß.

Es ist schon bey anderer Gelegenheit erwehnt worden / daß das Begiessen den oberen Theil der Erden dick und vest mache / und daß daher ein sorgfältiger Garten-Freund dieselbe auflockeren müsse/ dieses wolle sich ein Nelcken-Liebhaber auch emschärffen lassen/ daß er die Erde in denen Scherben aufscharre/ welches auch allen andern Blumen-Gewächsen gut kommt/ und also allhie ein vor allemal gesagt seyn solle. Er kan auch jedesmal/ als er die Erde aufkratzet/ frische Mist-Erde zulegen / es dienet dieses nicht nur zu Vermehrung des Saltzes/ sondern auch zu besserer Reinlichkeit der Scherben und macht ein besseres Ansehen.

Wann die Nelcken in der Blüthe stehen / so muß man besehen / ob auch die Natur alles wol und ordentlich daran gethan oder nicht / ob man sagen könne/ diese oder jene Nelcke habe ihre Vollkommenheit ohne Abgang. Daherò es einige Liebhaber nicht lassen können/ daß sie dem aufgehenden Knopff nicht sollten ein wenig voneinander thun/ um zu sehen/ wie die Blume kommen wird/ und im Fall sie vermeinen/sie können eine Hülffe zu ihrer Zierde geben/ so sind sie beschäfftiget / die Blättlein derselben zu recht zu richten / mit einem Finger oder Nadel / womit sie aber manchmal mehr verderben / als sie gut machen.

Die Nelcken-Töpffe werden insgemein auf Bretter gesetzt / welche an einige Posten Staffelweiß hinauf liegen/ da stehen sie freylich am besten/ in schönster Ordnung / und können von jedermann angesehen werden / ja man kan die ihnen zugebende Pflege und Wartung in kürtzerer Zeit und mit wenigerer Mühe verrichten. Insonderheit aber wann sie blühen/ es seye im Land oder auf denen Brettern/ so müssen sie zugedeckt werden / damit die Sonnen-Hitze nicht gar zu starck anfalle/ sie in der Blüthe nicht zu hart treibe / noch mithin dem Liebhaber seine daran habende Freude / welches der Lohn ist vor so vielfältig-angewandten Fleiß/ gar zu bald hinweg nehme. Welches auch geschehen würde/ so diese Bedeckung unterbliebe. Inzwischen wie feindliches Ungeziefer von denen Nelcken abzuhalten/ wird bald folgen / hier wird noch angehenckt / wie eine Nelcke müsse beschaffen seyn:

Zeichen einer schönen Nelcke.

Eine Nelcke wird für schön geachtet/ wann sie breit ist/ fein viel Blätter hat / und gleichsam als wie eine kleine Haube siehet.

Das Weisse dran muß rein und matt seyn/ im geringsten nicht Fleisch-farbig/ oder dahin sich neigend/ die Blätter sollen am Rand gantz nicht zäckicht seyn/ sondern gantz rund und nicht spitzig.

Je mehr Flecken und Zeichnung eine Nelcke hat/ je höher wird sie gehalten/ insonderheit aber muß sie wol abgetheilet und nicht unordentlich stehen.

Die schönsten Striche sind an einer Nelcken/ welche unten von dem Nägel an biß gantz oben hinaus reichen. Wann nun ausser jetzt gemeldten Zeichen die Natur noch mehrere geordnet hat / oder man hat sie in Ermanglung dessen selbst in gute Ordnung gebracht/ alsdann mag man sagen / daß man eine Nelcke habe/ welche verdiene / daß sie angesehen und bewundert werde.

Die Passions-Blume oder Granadille kommt in allerhand Lände noch ziemlich fort / jedoch in feuchtem Boden noch viel besser als in luckerem/ welcher Fehler jedoch durch öffters Begiessen zu ersetzen stehet.

Dieses Gewächs ist denen Nebenstehenden nicht wenig schädlich / weil seine Wurtzeln sich so gar weit ausbreiten; Solches aber zu verhindern/ thut man zweyerley. Erstlich setzet man es in Töpffe oder Kästen/ und da hat man gar nichts zu befürchten. Dann wann sie dergestalt allein / oder an einer Mauer stehen / so muß auch nothwendig die Wurtzel beysammen gehalten werden. Zum andern wann sie auf Rabatten gesetzt wird / oder in andere Garten-Stücke / so muß man um einen jeden Stock / ein Viereck um die Wurtzel von Ziegelsteinen machen/ die man anleget/ einen guten Schuh oder mehr breit; dadurch wird ebenfalls dieses an der Wurtzel sonst flüchtige Gewächs zuruck und in gehörigen andern Gewächsen unschädlichen Schrancken gehalten / dieweil sich aber diese so starck-wachsende Wurtzeln unmöglich in einem so eng eingeschlossenen Orte behalten lassen / so muß man alle Jahr/ mit Fleiß dieselbe voneinander theilen / und sie alsdann jedwede besonders versetzen.

In der vollen Sonne stehet die Passions-Blume am besten / und weil ihre Zweige von Natur schwach sind / so müssen sie durch kleine Stöcklein eine nöthige Stütze bekommen / an welche sie mit Binsen oder Faden angebunden / und dadurch in Sicherheit vor ungestümmen Winden gesetzet werden.

Die Anemone erfordert ein wolzugerichtetes Lust-Stück mit Bethen und Rabatten / welche insgemein diejenige Stücke in einem Garten sind/ darein die Blumen zu stehen kommen sollen. Man pfleget aber die Anemonen-Stöcke von anderen Blumwerck gantz abzusondern / weil sie lieber in einer besonderen Erde stehen; Wiewol ihrer dannoch in grossen Gärten/ unter andern Blumen anzutreffen sind; Welches aber gemeiniglich geringe Sorten / welche bloß zu Veränderung der Blumen auf das Land gesetzet worden.

Bey Zurichtung der Erde vor die Anemonen/ erinnert sich ein Liebhaber dessen / was kurtzvorher bey denen Nelcken gesagt worden.

Die Wurtzeln dürffen nicht über drey Finger tieff eingelegt werden / nicht nur im freyen Felde/ sondern auch in Töpffen/ in welche je zwey und zwey nachdem sie groß oder klein sind. Dieses thut man um mehrer Gewißheit der Blüthe Willen / damit

wann

wann auf den Fall es an einem fehlen sollte/ alsdann in denen Töpffen andere zu haben/ welche die abgehende Stelle ersetzen / welches in dreyen Wochen zu verspühren ist. Es rühret aber nicht allemal von der Fäulung her / sondern daß der Safft bißweilen zu lang ausgeblieben/ und wegen verborgener Ursache/ seine Gebühr nicht also hurtig/ wie in denen übrigen hat verrichten können. Und eben darum soll man auch nicht zu eilig seyn / sondern erst nach Verlauff vier gantzer Wochen nach der Lucke graben / und eine frische Anemonen einsetzen: Welches auch bey denen im Scherben stehenden Anemonen zu mercken ist.

Die beste Zeit/ die Anemonen zu pflantzen/ ist von Mitte des Septembris an biß auf den 15ten October/ will man jedoch haben / daß sie ein gut Theil im Jahr hindurch blühen sollen/ so darff man sie nur im Mertz und Aprill in die Erde bringen. Doch muß man sich von denen letzteren nichts so schönes versprechen/ als wie von denen ersteren / in denen der Safft nicht hat so gar schnelle Wirckung haben dürffen/ und darum zu aller Theile besserem Wachsthum mehr beytragen können.

Die Anemonen wollen an einem freyen Sonnen-reichen Orte stehen/ und keineswegs im Schatten wegen der so vielen kleinen Wurtzeln/und seines buschichten Krautes. Auch dürfften sie zu hoch in die Höhe schiessen/ wann sie nicht lüfftig stehen; die Stengel daran dürfften zu schwach werden/ die entweder gar keine oder nur schwache Blumen treiben. Dazu könte der Frost an die zarte Stengel also anfallen/ daß es dieselbe nicht vertragen können.

Ist der Herbst trocken/ so müssen die Anemonen begossen werden; Hingegen wann es zu viel regnen sollte/ so muß man behutsam gehen/und mit Stroh decken/ solche übermässige Feuchtigkeit und Nässe abhalten / weil ihnen diese nicht zuträglich. Sonsten aber vom Februario an/ biß sie verblühet/ auch nicht verdürsten lassen.

Und obgleich der Frost denen Anemonen nicht gar schädlich ist/ jedoch thut man besser / wann dieser gar zu hart einfallen sollte/ wann man diese liebliche Gewächse mit trockenem Miste / oder mit langem Stroh bedecket; die aber / welche in Kästen/ Scherben/ Gefässen stehen / an einen verwahrten Ort bringet.

Wann es wiederum gelind wird / und keine allzuhefftige Kälte / noch Frost mehr zu befürchten sind/ welches auf den Verstand und Ansehen des klugen Gärtners ankommt/zu erkennen/so müssen sie von ihrer Winter-Decke wieder befreyet / und in die freye Lufft gelassen werden.

Unter denen Anemonen befinden sich einige / welche unten dermassen starck treiben/daß sie an statt der Blumen nichts als Kraut geben: Dieses rühret bloß daher/ daß sie zu viel junge Wurtzel haben/ welche weil sie zu dick ineinander stecken / des Saltzes der Erden zu ihren Nutzen nicht geniessen können. Solchen Anemonen darff man nur die junge Brut benehmen / so dann können sich die noch daran gebliebene der Nahrung aus der Erden zu Nutz machen/ so daß sie mehr Blumen und weniger Kraut bringen.

Bißweilen werden die Anemonen an demjenigen Orte schimmlicht/ wo sie Junge gehabt/ oder wann sie zu alt worden. Dieses erkennet man/wann man mit dem Finger dawider schnellt. Ist dann die Wurtzel hohl / oder aber es sind kleine Löcher drinnen/ so muß die Wurtzel biß aufs Lebendige abgeschnitten / der Schnitt aber fein gleich geführet werden. Sonst wo ein Loch daran verbleibet / so dürffte sich eine Feuchtigkeit sammlen / welche die Wurtzel wieder eben so leicht schadhafftig machen kan. Hingegen wann sie/wie gemeldet/ beschnitten und gereiniget worden/ wachsen wieder neue Wurtzeln/ welche Blumen in der Menge geben.

Dabey noch dieses zu mercken/ daß dergleichen beschnittene Wurtzeln nicht darum stracks wegzuwerffen seyn: Dann es geschieht öffters / daß wo sie wieder in die Erde gesetzt werden / wieder Safft ziehen/ sich erhohlen / mithin wieder frische Stöcke werden / und schöne Blumen bringen. Die beschnittene Wurtzel werden mit Hartz oder vermischtem Wachs bestrichen / damit die Feuchtigkeiten nicht in/ sondern an dieselbe fallen mögen.

Kennzeichen einer schönen Anemone.

Die Anemone ist schön/und verdienet / daß sie also genennet werde/ wann die Höhe ihres Stengels sich zu der Grösse ihrer Blume recht wol schicket/ derselbige auch starck genug ist diese zu ertragen / ohne sich krumen zu dürffen.

Ausser diesem wird sie hoch geachtet/wann das Laub krauß/ und dessen Busch nicht zu hoch stehet/ auch fein völlig ist / wann die Blume selbst die Gestalt eines Helms oder Haube hat / und aus viel kleinen Blättern bestehet.

Der Blumen Schönheit giebt ihre Grösse und Ründe/ bevoraus / wann die grössern Blätter etwas über die kleinen hervorragen.

Keine Anemone ist vollkommen / deren Blätter am Ende nicht rund sind / wie nicht weniger die kleinen Blätter/ welche noch darzu etwas breit / und nicht zu schmal seyn müssen.

Was man das Band daran heisset / soll ein wenig ins Gesichte fallen / und mit den ersten kleinern Blättern in gleicher Höhe stehen: wann es aber wegen seiner Dicke sich einem Wulst vergleichet/ so wird solches vor einen Fehler angesehen.

Aller Saame/der auf diesem Theil der Anemonen stehet/ giebt eine üble Gestalt.

Es soll auch eben dieser Theil eine andere Farbe haben/ als die grossen und kleinen Blätter / sonst ist es vor einen unerträglichen Fehler anzusehen.

Das Löwenmaul gehöret unter die grossen Gewächse / welches in grossen Lust-Stücken seine grosse und schöne Figur machet. Seine Wartung ist gering und verlanget nicht mehr / als was sonst allen im Lande stehenden Blum-Gewächsen gebühret. Einen mittelmässigen/ fetten Boden / jäten / begiessen/ und Verwahrung vor grosser Kälte / und so fort.

Agley erfordert ein fettes Land/ aber sonst keine sonderliche Wartung.

Dem Asphodillen / stehet aller Boden an/ will jedoch 3. Finger tieff in die Erden und Spannen-weit voneinander / und von andern Blumwerck weggesetzt seyn / das Begiessen kommt ihm

sehr

sehr wol. Dieses Gewächs zieret eine Rabatte recht sehr / oder auch einen andern Platz im Garten / so entweder mit hohen oder auch niedrigen Blumen besetzt ist.

Stern-Kraut behilfft sich ebenfalls in jedem Land/ so ihme angeordnet wird/ und ist schlechter Warte bedürfftig.

Tausendschön / verlanget nichts besonders / als/weil es niedrig wächset/daß es zu Einfassung der Rabatten gebrauchet werde / kommt auch sonst überall fort / es mag an einem Ort / und in einem Land stehen/ wo es will. Anderswohin aber setzt man es nicht gerne / weil der Platz anderen Gewächsen zukommen kan. Wegen seines starcken Wachsthums / muß es alle drey Jahr abgestossen und versetzet werden.

Das Ochsen-Aug wird auf grosse Rabatten um die Lust-Stücke gepflantzet drey Finger tieff/ und einer Spannen weit voneinander / oder auch eben so weit von andern dabey stehenden Gewächsen / es taugt von Natur in alles Garten-Erdreich. Seine Wart und Pfleg ist gemein.

4. Wie feindliches Ungeziefer von diesen Blum-Gewächsen abzuhalten.

DEnen Nelcken ist kein Thier gefährlicher als die Ratten und Mäuse / sonderlich wann sie in Kellern und Kammern stehen. Daher mag man sie wol in Acht nehmen / daß diese schädliche Thiere ihnen keinen Schaden thun/ und alles dawider brauchen / was zu Verwahrung und Vertilgung dieser Räuberischen Feinden zu gebrauchen ist.

Es hat aber dieses Gewächs noch mehr feindliche Nachstellungen vom Ungeziefer auszustehen. Da ist 1. der **Erd-Floh**/ dieser kan allein der Nelcke nicht schaden / dann er ist sehr klein/ und läst sich so leichtlich vergnügen / daß er der Nelcke nicht viel Safft entziehen kan ; Allein dieses kleine Ungeziefer ist dieser Pflantze mißgünstig / und stellet ihm unaufhörlich nach / zu dem Ende versammlet es seine Mitgesellen hauffen-weiß/ sie anzugreiffen / und sie indem es ihr den Safft / darinnen all ihr Krafft und Leben bestehet / aussauget / und endlich die gantze Blume über einen Hauffen wirfft. Man siehet dieser Erd-Flöhe eine sehr grosse Menge an der Pflantze der Nelcken hangen / bey Tag gebrauchen sie der List / daß sie sich unter die Blätter der Blumen verstecken / damit sie bey Nacht gleich hervorgehen / und an der Nelcke Beute machen mögen.

Diese Beute bestehet darinn/ daß sie der Nelcke den Safft entziehen / und sie also nicht zunehmen kan/ und gewißlich wann der Blumen-Gärtner sich nicht läst angelegen seyn/ die Pflantzen von diesen kleinen Thierlein zu säubern/ so wird er sehen/ daß ihre Krafft vergehet/ und der Gipfel verdorret. Wann man wissen will / ob die Nelcke von diesem Ungeziefer angegriffen ist/ darff man nur auf gewisse weisse Flecken Achtung geben/ die sich wie Tüpfelein auf denen Blättern zeigen/ und gleichsam ihre Wohnung sind. Dieses entdecket ihre Boßheit und gibt Gelegenheit an die Hand/ sie auszurotten.

Wer wol thun will/ muß sich nicht fürchten / sie mit dem Finger zu zerquetschen / dann sie haben nichts gifftiges oder unreines an sich. Man nimmt sie auch mit einer Feder hinweg / dann sie sterben weder von dem Wasser / von der Sonnen / noch von dem Regen/ und damit man eine Mühe erspahre/ sie vielmal abzunehmen / so ist nöthig / sie bey Aufgang der Sonnen aufzusuchen / da man sie dann alle beysammen / unter denen Blättern der Nelcken versammlet findet / und ihrer öffters in zweyen Streichen mehr als tausend auf einmal umbringen kan. Sie machen sich insonderheit an die Violbraunen Nelcken / und die am zärtesten sind.

2. **Die grüne Raupe** schadet weit mehr/ und greifft die Nelcke gantz anderst an/ dann sie sauget ihr nicht nur den Safft aus / sondern zernaget sie auch/ und nimmt das Pfeilgen oder den Gipffel oben weg/ und damit sie vor der Blumen-Gärtner Aufsuchen desto besser möchte sicher seyn/ versteckt sie sich des Tags unter den Rand des Topfs oder Scherben und vermeint/ daselbst Schutz zu finden/ oder doch zum wenigsten seinem Auge zu entgehen. Allein dieses Ungeziefer hat nicht Achtung darauf / daß es wie einen gewissen weissen Schaum an dem Knorff der Nelcken hinterlassen/ welches ein unverwerffliches Zeichen seiner Gegenwart ist / und also Gelegenheit giebt/ es aufzusuchen / und entweder unter dem Rand des Topffs oder Scherben / oder gar unter der Nelcken selbst zu finden. Zuweilen trifft man es auch in diesem gedachten Schaum verborgen/ da man es dann fein sauber mit dem Finger hinweg nehmen muß ; Dann dieses ist ebenfalls eine Art / einer Wohnung / die noch mehr solcher Thierlein zeugen könte. Zuweilen scheint es auch als ob Speichel auf denen Nelcken-Blättern lägen. Mit diesem Schaum / bedecket sich dieses Ungeziefer und sein Speichel macht / daß die Einseger verdorren.

3. **Der Oehrling oder Ohrwurm** / ist ein abgesagter Feind der Nelcken / dann er greiffet sie von allen Seiten an/ an dem Gipffel/ an dem Kopff/ an der Blume. In dem Gipffel/ in dem er die Haut oder Rinde abnaget/ an dem Kopff / indem er sich Lufft machet hinein zu kommen. An der Blume/ indem er ihre Blätter / unten an der Wurtzel / oder denen Nägelein abbeisset ; da doch ihre Schönheit in derselben bestehet/ und deren sie sich / wann die Sonne aufgehet/ beraubt findet.

Das Ubel/ welches dieses Ungeziefer der Nelcken zufügen könte/ zu verhüten / muß man bedacht seyn/ die Gelender oder Balcken/ darauf die Bretter / welche die Töpffe oder Scherben tragen / liegen/ an einen sehr saubern Ort zu setzen / woselbst kein Graß/ und der von dem Buchsbaum und andern Pflantzen/ die ihm zu seiner Zuflucht und Freystatt dienen könten/ entfernet seye. Und sollten sie zu allem Unglück ihre Rauberey fortsetzen / so müste man die Töpffe oder Gefässe von ihrer Stelle hinweg nehmen/ den Ort/ wo sie sich aufhalten/ entdecken/ und sie alsdann umbringen. Nicht zwar mit der Hand / dann sie haben etwas Unreines an sich/ sondern mit sied-heissem Wasser/ einem Steine oder aber mit der blatten Hacke. Wann man sie fangen will / macht man kleine Dutten oder Schar-mützel von Papier / Carten oder Wüllen Tuch / hängt sie Abends oben an kleine Stecken / und siehet des Morgens darnach / will man sie aber gar ausrotten/ so darff nur ein feuchtes Tuch über den

Topff oder Scherben gehenget werden / dann sie versammlen sich Hauffen-weiß darunter / daß man sie solcher Gestalt leichtlich töden kan.

Es findet sich auch noch andere Ungeziefer / so die Nelcken bekriegen und ihr nachstellen.

Als da ist 4. **eine Art/ grüner und vergiffteter Spinnen** / diese setzet sich zu Anfang des Herbsts auf das Blatt der Nelcken/ spinnet ein Gewebe und bedecket sich damit / unter diesem hält sie Wache/ und trachtet die kleine Mücken/ die den Thau und Honig unserer Blume auszusaugen kommen/ zu überfallen. Sie suchet sich zwar durch Zusammenwicklung ihrer Blätter von diesem Gast so viel möglich zu befreyen: Aber vergeblich / also daß sie sich gezwungen findet/ nach und nach zu verwelcken/ und alle Blätter/ die von diesem Gifft angestecket/ fallen zu lassen/ als die ebenfalls in sehr kurtzer Zeit ausdorren und verwelcken. Nun wäre es wenig / wann es dieses Ungeziefer mit seinem Unternehmen nur hierbey verbleiben liesse / und nicht andere Räncke ausfuchte: Dann weil in dieser Zeit/ die Nelcke anfängt Saamen zu bekommen / so geschieht es/ daß dieser Haus-Dieb die Hülse durchbohret/ und sich eine Oeffnung hinein machet/ oder komt unvermerckt hinein / und stiehlet heimlich den Schatz hinweg / welchen die Natur darinnen verborgen hat/ daß der Blumen-Gärtner / wann er komt und seinen Saamen suchen will / nichts findet/ ohne daß man obgedachten Dieb/ oder kleinen Wurm / der sich in der Hülse aufhält / wann man sehr genau nachsuchet/ entdecket. Muß also derjenige/ der diesem Unfall entgehen will / welchen solches Thierlein verursachet/ es zu überfallen und zu vertilgen trachten.

Die **Schnecke**/ die sich gern an feuchten und wässerigen Orten aufhält/ hänget sich an den Gipffel der Nelcke/ und spaltet ihn entzwey/ und nachdem sie alle Blumen bespeyet hat / suchet sie ein anders Aestlein/ und läst nicht nach / biß sie die gantze Nelcke/ daran sie sich angehängt/ zernichtet hat.

Wann sich die **Ameisen** / an die Nelcken machen/ so thut man Honig in einen Becher / und stellet ihn nahe an die Töpffe oder Scherben/ so werden sie alle dahineingehen / und die Blumen mit Frieden lassen.

Die **weisse Raupe** ist zwar alleine/ doch thut sie sehr grossen Schaden/ der um so viel gefährlicher/ als die Ursache dessen auch denen Vorsichtigsten fast unbekandt ist/ dann weil sie sich bey Tage längst dem Rand hinunter den Nelcken-Topff oder unter die Knoten der Stecken versteckt / so zichet sie nur bey Nacht zu Felde / und gehet bey denen schönsten Blumen / die noch in Knöpffen unaufgebrochen sind/ auf Beute aus/ frist ein rundes Loch in das Röhrlein/ oder Stengel / und verbirgt sich öffters hinein/ nach Lust den Safft auszusaugen / und den kleinen Vorrath des Saamens/ welchen die Natur darinnen zubereitet / hinweg zu nehmen / so / daß man niemals eine Nelcke in ihrer Vollkommenheit siehet/ sondern theils halb verfressen/ theils gar verdorben befindet. Das Mittel/ diesem Ubel abzuhelfen ist/ daß man dieses Thier suchet auszuforschen / und ihm/ nachdem man es gefangen / seinen Procell zu machen.

Diese Thier insgesamt oder auch nur einige deren insonderheit/ stellen andern besagten Blum-Gewächsen eben so wol als denen Nelcken nach / dahero bey jenen eben solche Ausrottung vorzunehmen ist/ so man siehet/ daß dieselbe von solchem Geschmeiß angefallen / benaget und verderbet werden.

Noch mehrere Winter-Gewächse welche in Blumen-Garten gehören.

Gelbe Nelcken oder Cheiri.

Der Lateinische Nahmen/ welchen die Botanici diesem Gewächse beylegen / ist Leucojum, der Französische Giroflée jaune. Man hat deren zweyerley Gattung/ die Einfachen und die Gefülten. Ist ein Gewächs / aus dessen Wurtzel länglichte / dunckelgrüne Blätter hervorgehen / vornen ein wenig zugespitzt. Zwischen denenselben kommen ein Hauffen Stengel in die Höhe/ mit vielen Zweigen / auf denen obenher die Blumen stehen/ bestehend aus 4. oder auch 5. und mehr gelben Blättlein.

Zeitlosen.

Dieses Gewächs wird Lateinisch Colchicum, Französisch Colchique genennt. Man will dieses Gewächs einiges Gifftes beschuldigen / und wird davor gehalten/ es töde die Hunde. Es gibt zweyerley Gattungen der Zeitlosen / die eine blühet im Frühjahr/ und die andere im Herbst; Es gibt Einfache und Gefülte / mit breiten und mit kleinen Blättern / Grosse und Kleine/ Weisse und Rothe. Es giebt eine Art Zeitlosen / welche Blumen führen / die zu Anfang weiß sind / hernach werden sie Purpurfarbig / das Kraut daran / ist eben wie die Blume / klein. Es sind die Zeitlosen mit purpurfarben Blumen und Zeitlosen mit blassen Blumen.

Ferner hat man Zeitlosen/ die im Herbst blühen/ da sind die purpurfarben Zeitlosen/ und die Einfache Gefülte/ und weisse Gefüllte.

Die Englischen/ welche auch weiß und sehr rar/ haben dieses besonder / daß ihr Kraut voran im Herbst hervor gehet / dahingegen die andern ihre Blumen um diese Zeit/ und das Kraut im Frühjahre bringen.

Die Neapolitanischen.

Die Lusitanischen oder Portagiesischen.

Die Zeitlosen mit Violen- und dunckel-purpurfarben Blumen.

Die weissen Einfachen.

Die vielfärbige bunte / an denen die drey inwendige Blätter weiß / die drey auswendige roth sind.

Die scheckirten / weil ihr Weisses mit rothen Streiffen vermischet ist.

Die Constantinopolitanische.

Die Alexandrinische.

Die von Samos.

Die Zeitlosen ist ein Gewächs / aus dessen Wurtzel 5. oder 6. länglichte Blätter hervorgehen/ die glatt / braun/ grünn / und eines Zolls breit sind / mitten dererselben steiget ein Stengel empor / der bringt auf seiner Spitze eine Blume / die nur aus einem Blatt bestehet und gelb siehet / auch sich aus der Wurtzel / wie ein Röhrlein in 6. Theil zertheilt/

erhebt.

Laüch

Porrum

Fritillarien.

Fritillaria.

Rothe Gold-lilien.

Hemerocallis.

Königs Cron

Corona Imperialis

Weiße Lilien.

Lilium album.

Türckischer Bund

erhebt. Mitten in der Blume stehet das Stielein / welches sich zertheilt und zu einer Saam-Frucht wird.

Kayserkrone.

Lateinisch Corona Imperialis, Französisch Courone Imperiale Der P. Pomai ist beschäfftiget/ diese Blume und ihre Vortrefflichkeit heraus zu streichen. Er führt sie klagend ein / als spreche sie: Sollte mir wol eine Blume einen Streit wegen des Vorzugs erregen dörffen? Mir/ die ich den Nahmen Kayserin führe/ und stäts eine Kron auf meinem Haupt trage / und wann ich gleich dieselbe nicht trüge/ solte ich dieser Ehre/ wegen meiner vortrefflichsten Grösse und Majestätischen Ansehens nicht wol wehrt seyn? Dann welche Blume hat doch einen schönern graden Stengel / als welcher gleichsam mein Kayserlicher Thron ist? Was ist ordentlicher / als die zugespitzte Blätter / so zu meinen Füssen stehen / als die meine Trabanten und Leibwacht sind? Wer wollte sich nicht über den Schmuck / den ich auf meinem Haupt trage / verwundern / als welcher mein Thron-Himmel und Königliche Kron ist? Und was noch mehr ist / wer hat jemals eine Blume meines gleichen gesehen? Ich bin nur eine einige Blume und zugleich viel Blumen/ und wann meine vier/ fünff oder sechs Purpur- oder Goldfarbe / so schön und zierlich aneinander hangende Glöcklein / auf meiner Krone und Schmaragd/ mit unpartheyschen Augen ansiehet/ so wird niemand seyn/der mir einige Blume nur zu vergleichen / zugeschweigen vorzuziehen/ begehren wird. Ich gestehe zwar/ daß ich keinen Geruch habe; Jedoch bin ich deswegen nichts desto geringer / dann was ist doch auf der Welt so gar vollkommen/ das keinen Mangel oder Gebrechen haben sollte? Gewiß es ist das Lob dieser Blumen hochgetrieben/ welches wir einer Oratorischen Feder gar wol erlauben können / die wir inzwischen bey unserer einfältigen Beschreibung bleiben und sagen: Die Kayserkrone bekomme lange Blätter / und treibe einen graden Stengel / der ungefehr ein paar Fuß hoch ist/ an welchem allerhand farbige Blätter in der Länge hin wachsen / so daß es unterschiedene Arten Kayser-Kronen gibt.

Es gibt eine gemeine Kayser-Krone/ die nur eine einige Reyhe Blumen bringt / die sehen gelb. Eine andere hat auch nur eine einzige Reyhe Blumen / die sehen dunckel-roth / oder wie gesottene Krebse/ und diese Gattung wird mehr geachtet als die andere.

Die gemeine Kayserkrone mit hellrothen Blumen/ welche zur Helffte gelb-roth sind/ ist auch nicht zu verachten.

Allein die mit gefüllten Blumen werden am höchsten gehalten. Diese Blumen stehen als wie die Kronen mit einem Busche Blätter drüber / eine jede Blume siehet wie eine Lilie von sechs Blättern/ in Forme einer Glocke/ in deren Mitte ein Stielgen stehet/ daraus eine länglichte Frucht oder Saamen-Hülse wird / so der Länge nach mit Flügeln besetzt/ und in drey Zellen oder Theile getheilet ist / die voll breites Saamens stecken.

Nießwurtz.

Wird Lateinisch Helleborus, Französisch Helleborc genennet / welches ein Gewächs ist/ aus dessen Wurtzel Stengel entspriessen / wie lange Schwäntze/ so voller Purpurfarben Tüpfel. Diese Stengel oder Schwäntze haben insgemein neun breite Blätter / die am Rand ausgezackt und gar schön grün sind. Darzwischen erhebt sich ein Stiel ungefehr einer Hand lang / auf dessen Spitzen erscheinen die Blumen / die aus vielen Blättern in weisser oder leibfarber / mit etwas röth-vermischter Rosen-Gestalt bestehen. Mitten in den Blumen kommt das Stielgen empor / daraus die Saamen-Frucht wächset.

Weisser Diptam.

Fraxinella ist dieses Gewächses Lateinischer/ und Fraxinelle sein Französischer Nahme. Ein Gewächs/ aus dessen Wurtzel Stengel entspriessen / welche ohngefehr zwey Fuß hoch sind / und röthlicht sehen; die sind mit röthlichten Blättern besetzt/ welche paarweiß an einem Stiel sitzen / am Ende aber stehet allemal nur eins / oben auf denen Stengeln wachsen die Blumen/ in Gestalt einer Aehren / und bestehen in fünff weiß-purpurfarben bunten Blättlein. Mitten heraus erheben sich acht oder zehen Fäßlein/ die sind krum und purpurfarbig.

Frittilarien oder Schacht-Blumen.

Die Lateiner nennen diese Blume Fritillaria, die Franzosen Fritillaire. Es gibt dieses Gewächses mehr als eine Gattung/ dann man hat Blumen welche zweyerley Farben / und auf ihren Blättern kleine vierckigte Tüpfel haben / deren immer eins ums andere stehet: Andere sind nur einfärbig / der Grund ihrer Blätter hat der Blumen Farbe/ die Spitzen aber dran / wo sie zusammen halten / ist weiß / wie in denen Rosen/ hernach wird man eines graß-grünen Streiffes gewahr/ der reicht biß in die Mitte des Blats.

Nacht-Viole.

Wird Lateinisch Hesperis, Französisch Juliennes oder Giroflée d' Angleterre genannt. Ein Gewächs/ aus dessen Wurtzeln ein gantzer Hauffen kleiner Stengel hervorspriessen / welche rund und rauh sind: an denenselben stehen in die Länge hinan sehr viele Blätter / immer eins ums ander / diese sind am Rand ausgezackt und spitzig. Oben drauf stehen / als wie kleine rauhe Haare. Zwischen denen Blättern wachsen die kleinen Blum-Zweiglein/ bestehend aus vier Creutz-weiß gestellten/ ein wenig zurück geschlagenen Blätlein / die sehen weißlicht und riechen gut/ bringen auch Saam-Frucht/ so sie die Blätter fallen lassen.

Majen-Blumen.

Dieses unvergleichliche Blümlein hat in Lateinischer Sprache einen grossen Namen/ Lilium Convallium, der Französis. aber weicht gantz davon ab.

Muguet. Es giebt deren zweyerley / dann man hat die Weissen und die Blutrothen / oder die Majen-Blume mit breiten Blättern zu Latein /. Lilium Convallium flore albo, und Lilium Convallium latifolium. Bey dieser Blume mag mehrgedachter P. Pomai noch so Oratorische Werte gebrauchen/ es wird ihn niemand verdencken/ noch auch mir vor übel nehmen/ daß ich dieselbe hier anführe. Er sagt/ diese Blume blühet im Frühling etwas später als die Violen / und ist so diensthafft / daß sie/ um uns zeitlich mit ihrer Gegenwart und annehmlichen unvergleichlichen Geruch zu erfreuen / kaum so lang warten kan / biß der Winter völlig abgegangen / und der Schnee geschmoltzen ist. Sie blühet mitten zwischen zwey oder dreyen / langen und breiten Blättern / auf einem dünnen / runden/ klebrichten und hohlen Stengel hervor/ welcher Stengel / ehe er gar zu seiner vollkommenen Höhe gelanget ist / auf der Seiten/ so wol als an der Spitzen/ Knöpffe hervor treibt. Diese Blumen sind zuweilen weiß/ bißweilen Himmelblau / auch offt Leibfarb / welche denen kleinen Pfeifflein oder Flöten nicht ungleich sehen/ und am Rand etwas eingebogen / und in vier oder fünff Spitzen eingetheilt sind.

Die Rothen sind freylich denen Weissen gantz gleich gestaltet / aber von Geruch nicht so herzlich als die Weissen; doch macht sie ein liebliches Ansehen / so sie mit denen Weissen vermischet stehet/ so wol im Land als im Bouquet oder Strauß. Nachdem die Blüte abgefallen/ bleibt das in der Mitten derselben befindliche Knöpfflein stehen/ wird grösser und bringt Saamen.

Päonien.

Pæonia oder Pivoine, gibt denen Gärten eine sonderliche Zierde / ist zweyerley Geschlechts/ dann es ist Pæonia mas, das Männlein/ und auch Pæonia fœmina, das Weiblein; Doch stehen beyde gleich schön in denen Gärten / weil dieses von jenem weiter nicht unterschieden ist / als daß seine Stengel nicht röthlicht sehen/ und die Blätter nicht zerschnitten sind; Die Päonie ist ein Gewächs/ welches mit zwey biß drey Fuß hohen röthlichten ästigen Stengeln versehen ist. Ihre Blätter sind doppelt breit/ gläntzend/ unten rauch / Braungrün. Die Blumen kommen auf denen Spitzen der Stengel/ bestehend aus gar vielen Blättern / welche wie Leib- und purpurfarbe Rosen aussehen.

Ranunculn oder Hanenfuß.

Beyde Sprachen so wol die Lateinische als die Französische/ haben fast ein Wort zu Ausdruckung dieser Blumen; Dieses ist Ranunculus, Renoncule. eine vollkommen schöne Blume / aber unvollkommenes Geruchs / welcher/ so er bey gedachter Blume zu finden wäre / könte man sagen / sie seye ein Meister-Stuck der Blumen-schaffenden Natur. Die Wurtzel stösset tief eingeschnittene Blätter hervor und kleine Stengel / an deren Spitzen auf Rosen-Art aber in der Mitte nicht eingehende/ sondern ober sich Kugel-weiß aufsteigende Blätter aufsteigen/ sind fest gemacht an einem Saamen-Gefässe. Man hat ehedessen nur von der Rothen gewust/ nunmehro aber hat man sie von verschiedenen Farben. Es ist die gelbe Einfache und Gefüllte / die Ranuncul mit Scharlach-farben Blättern / mit krausen Blättern / mit runden Blättern.

Violen.

Man pflegt zu diesem Nahmen das Wort Mertz zu setzen/ als Mertzen-Violen oder Veil. Lateinisch Viola Martis, Französisch Violette de Mars. Wächset Busch-weiß / und die Wurtzel stösset gar viel Blätter / welche gantz rund und am Rande ein wenig ausgezackt sind/ in grosser Menge hervor/ mitten zwischen den Blättern erscheinen die Blumen/ welche aus blauen unordentlich gesetzten/ dabey aber so vortrefflich-riechenden Blättlein bestehet/ daß fast niemand ist/ der nicht verlanget dessel-ben zu geniessen. Aus denen erhebt sich mit der Zeit die Saam-Frucht.

Es sind aber in denen Blumen-Gärten über beschriebene Blum-Gewächse noch viele andere/ welche ausführlich zu beschreiben/ dem Leser zu verdrießlich seyn dürffte/ genug daß er weiß ihren Namen/ Art der Blumen und die Zierde / welche sie dem Garten geben. Z. E.

Brennkraut Clematitis, welches seinem Wolstand nach beyträgt.

Parnaßgras / Cramen Parnassi, Fleur de Parnasse, mit Blätter / wie die Viol-Stöck haben / Blumen wie die Rößlein / welche aus vielen ungleich gefräntzelten Blättlen bestehen.

Grindkraut/ Scabiosa, Scabieuse, führet lange breite/ rauhe / gleichsam zerschnittene Blätter an zarten Stengeln: Blumen an einem Kelche/ deren einige Blätter zwey Labia vorstellen / einige aber neben stehen auf denen jungen Saam-Körnern.

Baldrian / Valeriana, Valerienne. Ist wehrt gehalten wegen der Menge ihrer Blumen / und wegen des lieblichen Geruchs/ den sie bey sich hat/ wächst sehr hoch und hat geschwancke Stengel. Die Blumen bestehen aus einem Stücke mit Röhrlein/ welche purpurfarbig aussehen.

Auricul.

Auricula ursi, Oreilles d' ours. Ein kleines Stöcklein/ sonst Bähren-Oehrlein genennt / obwol hier die Rede nicht ist von denen/ welche hin und wieder Hauffen-weiß wachsen / sondern von denen/ welche die Liebhaber in Scherben gepflantzet haben. Sie sind aber von solcher Manigfaltigkeit / daß eine grosse Blumen-Liebhaberey damit vorgehet / als wie mit denen Nelcken und Tulipanen. Daher von ihrem Bau und verschiedenen Farben absonderlich zu reden seyn wird. Anjetzo bekümmern wir uns zu lernen

I. Wie jetzt-erzehlte perpetuirende Blum-Gewächse fortzupflantzen.

DJe gelbe Nelcken beyderley Art werden auf unterschiedene Weise gebauet; dann die Einfache werden durch den Saamen vermehrt/ und die Gefülten entweder durchs Einlegen / oder aber durch abgerissene Zweige.

Die Einfache werden im September gesäet/ ins Land/ wie mans nur hat. Die Gefülte erfordern mehr Fleiß und Auffsicht. Man sagt/ sie geben nie-

mal

mal Saamen/ und möge man noch so viel einfachen Saamen säen / würden dannoch keine Gefülte daraus kommen: Welches gewißlich etwas recht wunderliches/ wann anderst denen Gärtnern Glauben zuzustellen. Dann/ wann es ihrer zuvor hat gegeben/so müssen sie nothwendig ihren Ursprung irgendwoher erhalten haben. Mir aber ist nichts anderst bekant/ als nur der Saamen/ weil alle Gewächse unstrittig von demselben ihren Anfang / und Wachsthum erlangen. Will aber jemand den kurtzen Weg gehen/ und die gelben Nelcken durch Einleger vermehren/ so muß er die schönsten Schossen darzu erwehlen und dieselben in die Erde legen/ damit sie aber also gezwungen/ sich nicht wiederum erheben können/ so steckt man kleine Häcklein darauf/ und in die Erde / die müssen sie darinnen halten. Hernach wird solche Erde auf diese Zweig geschüttet/ gleichwie diese ist / darinnen diese Nelcke stehen.

Damit die Einleger desto besser fassen/ muß ihnen/alsobald sie dergestalt eingeleget worden/Wasser gegeben werden / damit sich die Erde fein dran lege/ und sie durch dieses Mittel desto mehrere Nahrung zu ihrem Aufwachs bekommen mögen.

Die gelben Nelcken werden abgelegt / sobald nur die Blume vergangen / welches insgemein zu Ausgang des Mayen/ oder im Junio zu geschehen pfleget.

Die Ableger bleiben in der Erde / biß in den September/ oder in October / alsdann werden sie ausgenommen / und entweder ins Land / oder in Töpffe gesetzt.

Bey der andern Art die gelben Nelcken fortzupflantzen/nemlich durch abgerissene Zweige/ist ausser dem / was bey dieser Verrichtung allgemein und gewöhnlich / bißher auch bey andern Gelegenheiten erinnert worden / nichts besonders zu mercken/ als nur daß man die Zweige auch gleich nach der Blüthe abnehmen/ und in die Erde thun könne. Eben wie man mit dem Ablegen zu verfahren pflegt.

Die Zeitlosen mehret sich durch ihren Saamen / besser aber durch ihre Bollen / die sie alle Jahr in Menge giebt.

Die Kayser-Krone wird auf zweyerley Art vermehrt/ entweder durch Zwiebel oder durch Saamen. Was die letztere Art anbetrifft / dieselbige geschichet im August / und kurtz hernach / nachdem der Saamen aufgenommen worden; Allein es gehöret ein wenig lange Zeit dazu / daher der erste Weg der beste / welches allhier erinnert zu haben/ von allen Zwiebel-Gewächsen/unserer Schuldigkeit ein Genügen geschehen ist / dann die Zwiblen bringen ihre Art in sehr kurtzer Zeit fort / vermittelst ihrer Brut/ die dran wachsen. Im September werden sie versetzt. Davon bald.

Nießwurtz hat ihre Fortpflantzung durch die Wurtzeln / mit deren Einsetzung bewuster Massen zu verfahren.

Der weisse Dictam ebenfals durch die Wurtzeln. Fritillarie, durch die Wurtzeln am besten / hat dreyerley Wege zu ihrer Vermehrung / durch den Saamen / durch die Wurtzel / durch abgerissene Zweige. Durch den Saamen werden sie fortgepflantzet/ indem man ihren Saamen in September und October auf ein Beth aussäet / welches des Fingers dick mit kleiner Mist-Erde/ und im übrigen also/wie mehrmahlen gelehret worden / zugerichtet ist. Ist es beliebig / sie im Töpffe zu säen / so wäre es auch gut. Mit den jungen Pflantzen verfähret man/ wie nunmehr bewust seyn muß.

Zu Beschleunigung aber der Vermehrung kan man sie auch im Mertzen aufs Mistbeth säen und hernach im Aprill verpflantzen. Doch im ersten Jahr sind eben nicht gar viel Blumen zu erwarten.

Noch geschwinder gehet es zu mit der Vermehrung / durch die bewurtzelte Stöcke/ wann nemlich dieselbe ein wenig erstarcket / welches erst nach Verlauff zwey oder dreyer Jahre zu geschehen pflegt/ und sie sind nicht gerühret worden; Dann da haben sie grosse Büsche bekommen/ mit denen nichts bessers zu thun oder anzufangen/ als zu zerreissen. Also nimmt man ein Grabscheid/ hebt damit den Nacht-Violen-Stock/ den ihr zerreissen wollt/aus der Erde/ besehet ihn auf allen Seiten/ nehmt ein Stück nach dem andern/ reisset es ab/ machet es aber auch so / daß an jedem einige Wurtzeln bleiben. Hernach werden sie Gärtners-Kunst mässig versetzet. Gleichwie ebenfalls davon mehrmahlen Meldung geschehen. Durch abgerissene Zweige werden die Nacht-Violen fortgepflantzet / wann man auserlesene Zweige von denen Stöcken abnimmt/ nachdem dieselbe verblühet haben/ diese stösset man in die zugerichte Erde/ mit der Regel/ daß allemal drey Augen heraus bleiben/ drücket / wie sichs bey allem Versetzen gehöret/ die Erde an dieselbe / begiesset / und stellet sie 8. gantzer Tag lang in Schatten / oder so lang/biß man vermercket/ daß sie anschlagen. Im folgenden Jahr lassen sich diese Zweige verpflantzen.

Die Mayen-Blumen lassen sich am besten durch ihre Wirtzel fortpflantzen/ und weil dieselbe sehr hart zusammen gewachsen/ so darff man wol ein Messer dazu gebrauchen. Dieses geschiehet zu Ende des Novembers oder im December. Sie werden aber nicht mehr als drey Finger tief in die Erde gesetzet.

Die Päonien wird nachfolgender Weise durch die Wurtzeln vermehrt. Man muß einen Spaten oder anderes Garten-Instrument nehmen / und die Wurtzeln gantz gemach entblösen / und darauf ausheben / die Erde wird davon gethan/ wann deren zu viel daran geblieben. Und weilen der Wurtzel viel seyn werden/ so stösst man das gantze Gewächs ins Wasser/ und rühret die Wurtzel darinnen herum/ damit die Erde / welche noch an denen Wurtzeln klebet / destobender herab gebracht und gantz und gar gereiniget werde. Darauf werden die Wurtzeln der Neben-Brut voneinander gerissen/ sollten sie hart halten / so braucht man lieber ein Messer / darauf werden sie versetzt/wie sichs gehöret und bekant ist/ unterlässet auch sonst nichts/was die Gärtnerey erfordert.

Die Ranuncul wird erstlich fortgepflantzet durch die Wurtzel/welche 24. Stund/ehe man sie setzet/ins Wasser muß/dann wann dieses Gewächs die Feuchtigkeit solcher Gestalt in sich schlucket / so schlägt es viel eher aus. Diese Einsetzung geschiehet im September/ in ein fett-gemachtes Land / auf die Art/ wie kurtz-vorher bey denen Anemonen gelehret worden.

den. Sie dörffen aber nicht mehr als zwey Finger tief/ aber 4. Finger weit voneinander/ eingeleget werden. Zu besserer Beförderung dieser Arbeit/ kan man sich eines Holtzes bedienen / welches untenhin rund-zugespitzt ist/ indem man solches in die Erde drücket und ein Loch zubereitet / welches der Wurtzel gleichkömmlich ist.

Es ist eine Freude diese Blume zu vervielfältigen wegen ihrer angenehmen Schönheit. Was hat nicht die rothe Ranuncul vor eine vortreffliche Farb und Gestalt? Doch wird sie gegen andere vor die geringste gehalten/ und muß sie denen Gold-Citronen- und Blaßgelben/ wie auch denen Braunrothen den Vorzug lassen. So streben auch die Liebhaber sehr nach dieser/ welche einen weissen Grund mit rothen weit voneinander stehenden Strahlen hat/ wie auch nach dieser / welche gelb von Grund und roth von Streiffen/ oder aussenher Rosenroth/ und inwendig Schneeweiß sehen.

Die Ranunculn lassen sich auch durch ihren Saamen fortpflantzen / wann sie nach vorgeschriebener Art gesäet werden / mit der besondern Vorsicht/ daß es an einem schattichten Ort geschehe.

Die Violen werden durch Abreissung und gehöriger Versetzung fortgepflantzet / mit dem Anhang/ daß sie an einen schattigten Ort gesetzet werden. Diese Arbeit wird mehrentheils an denen Gefüllten/ dann um die Einfachen bekümmert man sich eben nicht so viel / weil sie ohne Bau im Felde wächst/ doch giebt es manchmal leere Orte in Gärten/ welche diese nützliche Blume am besten bekleidet.

2. Erde/ Ort / Wartung und Pflege dieser erstbenannten Blum-Gewächse.

ES sind die meisten unter diesen Blumen-Stöcken von ziemlich harter Natur / daß sie noch wol mit jedem Erdreich zu frieden sind / doch schadet ihnen gutes zugerichtetes Erdreich nichts / sonderlich denen / welche in Gefässe oder Scherben kommen.

Die gelbe Nelcken sind von dieser Art/ man stellet sie auf Rabatten/ oder auf andere Stöcke im Garten.

Dieses Gewächse erfriehret nicht leicht / doch kan man die Gefässe ins Winter-Haus bringen; die aber/ welche in freyem Lande stehen / bleiben der Kälte ohne Furcht ausgesetzt. Die Einfachen werden in allerhand Land gesetzt / darinnen kommen sie wol fort/ ja sie wachsen in den ohnsafftigsten/ steinigsten Orten; doch so man sie einer Stelle auf Rabatten oder Lust-Stücken würdigen würde/ so sollten sie ihre Dienste noch ziemlich thun.

Die Zeitlosen/ wollen eben keine besondere Wartung haben / und nehmen mit allerley Land vorlieb. Es gehören aber eigentlich diese Blumen in die Lust-Stücke/ weil sie gar gut fortzubringen/ wann sie vier Finger tief in die Erde kommen.

Die Kayser-Crone ist eine Blume von hohem Trieb/ dahero von Rechtswegen keine gantze Bether damit anzufüllen / sondern sie wird nur mitten auf die Bethe und Rabatten in gleicher Weite voneinander gesetzt/ auch fern und weit von andern Blumen / doch kan man sie auch in andere Oerter setzen / indeme dem vernünfftigen Gärtner keine Gesetze vorgeschrieben werden / wie und wohin er die Blumen pflantzen solle oder müsse.

Die Nießwurtz hat ihren Platz in grossen Lust-Stücken und erfordert viel Raum ; dahero wo der Platz klein ist/ wird solches Gewächse selten gesehen/ es müste dann der Gärtner ein besonderes Belieben daran haben.

Der Fritillarie muß man ein fettes Land geben/wiewol sie besser in Scherben fortkommen/diese fült dann mit guter Erde. Und weil dieses Gewächs keines von denen stärcksten und dauerhafftesten ist/ so sind die/ welche in Töpffe oder Gefässe gesetzt worden/ bequemlicher da oder dorthin zu bringen/ wo man es nöthig erachtet/ dann es liebt die Kühle/ und so es sehr heiß ist/ muß es offt begossen werden/ drey Finger tief wird es in die Erden gesetzet.

Weil die Bollen der Fritillarie zu klein und gantz kahl sind / deshalben darf man sie nicht gar zu offt ausnehmen ; so man es aber nöthig erachtet/ so soll solches allezeit im September geschehen / jedoch wo es kalt wäre / müssen sie alsofort wiederum bedeckt/ und eher nicht ausgenommen werden / als wann man sie stracks drauf wiederum verpflantzen will / sonst so sie zu lang ausser der Erden bleiben solten/ stehet zu befahren/ daß sie Schaden nehmen.

Die Mayen-Blume/ weil sie in denen Thälern ihren Ursprung nimmt/ will auch am liebsten an gar schattigten Orten stehen: dannenhero findet sie auch keinen Platz auf den Lust-Stücken / sondern wird allezeit an abgelegene Orte im Garten gesetzt/ damit es allda Blumen geben möge.

Dabey ist zu mercken/ daß dieses Gewächs gerne lang stehen bleibe/ wo es hingesetzt worden / es liebet den Wohnungs-Wechsel gar nicht ; je enger es stehet/ je besser und mehrere Blumen wird es hervor bringen. Jedoch in Ansehung/ daß die Erde/ worinnen dieses wolriechende Blümlein stehet / mit der Zeit ausgesogen/ und des Saffts beraubt wird/ so soll diese Erde manchmal von denen Wurtzeln genommen/ und andere gute dafür hingeleget und ihnen beygebracht werden.

Die Päonie/ wird vor dem dritten oder vierten Jahr nicht ausgehoben / nach Verlauff aber solcher Zeit/ soll man ihr die Brut benehmen. Die Zeit/ solches vorzunehmen/ ist gegen Ausgang des Novembers / dann da hat dieses Gewächs annoch keine junge Wurtzeln/ und mag ohne Gefahr ausgehoben werden.

Die Ranunculn will allein und nicht bey andern Blumen stehen / deswegen werden sie auch allemal auf besondere Bethe gesetzt. Was die Lage anbetrifft / so ist diejenige vor sie die beste/ dahin die Sonne am meisten scheinet/indem ihre Blume starck/ und trefflich viel Wärme haben muß / wann sie eine schöne Farbe bekommen soll. Wer sie alsdann lange halten will / darff sie nur bey der grösten Hitze/ mit Wachs-Tuch/ oder einer andern dergleichen Decke zuzudecken suchen.

Zu solchem Ende / und damit sie gemächlich in Schatten möchten gebracht werden / ist man gewohnt/ dieselbe in Töpffe oder Scherben zu setzen / dann auf solche Weise kan man ihnen Sonne geben und nehmen / wie der Wille des Gärtners es vor gut hält.

Die

Die übrige Wart des Begiessens und Jätens/ ist bey dieser Blumen sonderlich nöthig/ doch kan Zeit und Stunde dem Gärtner nicht vorgeschrieben werden / seine Hand muß eigene Erfahrung haben. Insonderheit/ bey denen dem Temperament nach sehr unterschiedenen Ranunckel-Stöcken/ deren iede Gattung ihre eigene Wart verlanget. Die gelbe Ranunckel/ kommt im Topff besser fort / als in freyem Lande / ob sie wol in derselben nichts anders bekommt/ als was sie dorten bekommen würde. In solche Töpffe wird sie zwey Finger tief/ und so das Gefäß klein ist/ allein; im Grössern aber drey Finger weit / von noch einer oder zweyen. Im September werden sie ausgehoben/ hernach wann die jungen Wurtzeln abgenommen/ setzt man sie wieder ein. Siehet man/ daß die Blätter ihre grüne Farbe verliehren wollen/ so muß der Schatten ihre Erhohlung seyn.

Die weisse gefüllte Ranunckel erfordern eben diese Wartung/ und wann sie das Kraut geben lassen / wollen sie ebenfalls einen schattigten Ort haben. Vor Anfang des Herbstes ist an ihre Versetzung nicht zu gedencken / zu solcher Zeit aber/ werden die junge Wurtzeln abgenommen/ und die Alten sogleich wieder eingesetzt/ und thut ihnen diese Erleichterung trefflich wol.

Die Einfache und übrige Arten der Ranunckeln werden in denen Gärten auf Lust-Stücke/ Rabatten-Bether gesetzt / und nicht leicht in Geschirr. Mit diesem Anhang/ daß man sie unter Blum-Zeug von gleicher Höhe und Gebüsch setze/ ja so es seyn kan/ sollen sie die Gröste seyn/ und unter andern hervorgehen / damit ihr Pracht desto eher in die Augen leuchte. Zum wenigsten müssen sie die Höhe der Rabatten inne haben / sie können auch die Wärme wol vertragen/ welche ihnen durch ihre Stellung zugewandt wird.

Die Violen kommen in allem Lande fort; in kleinen Gärten werden die Rabatten damit besetzt. In der Blüthe sehen sie unvergleichlich wol aus/ und ihre Menge begaben die Lufft mit herrlichsten Geruch / alle drey Jahr müssen sie versetzt werden/ welche Arbeit man an ihnen um so viel desto lieber verrichtet/ als sie sonsten keine andere Mühe machen.

Von der Auricula ursi oder Bären-Oehrlein.

DJe zwar kleine / aber dennoch schöne Blume das Bären-Oehrlein / oder gewöhnlicher Auricul genannt/ hat ihren Ursprung aus Franckreich/ in welchem Königreich dieselbe so gemein ist / daß man sie auf denen Wiesen findet. Inzwischen sind die/ welche in denen Gärten gebauet werden / von mercklicherer Grösse und ausbündigerer Schönheit/ so wol in Ansehung der besseren Farben als grössern Glocken. Die Niederländer lassen denen Frantzosen in dem Eifer in Zeugung dieser Blume so gar nichts nach / daß sie sich befleissigen / die Frantzosen darinnen zu übertreffen. Und nachdem die Auricula in Teutschland bekant worden/ so findet man darinnen mehr Liebhaber derselben / als in Franckreich und Flandern.

Diese Liebhaber sind eben nicht so gar sträfflich/ weil sie ihre Gunst auf etwas werffen / welches noch wol einiger Hochachtung wehrt ist; dann mehrgedachtes Bären-Oehrlein / hat alle Beschaffenheiten/ welche sonsten eine Blume beliebt machen.

Die Grösse einer Sache macht nicht allemal/ daß dieselbe deswegen vollkommen schön oder gut sey: Dahero die kleine Gestalt der Auricul ihrer Schönheit kein Nachtheil verursachet. Ihre Blätter sind wolgeordnet/ von manigfaltiger Farbe/ der Stiel ist nicht zu schwach gegen die Blume / und die übrigen Theile sind auch wol zusammen gesetzt. Dieses hindert dennoch nicht / daß nicht eine Art vor der andern sollte vorgehen / und mehr Vollkommenheit haben als die andere; wiewol ein jeder Liebhaber seine Meynung und eigenen Gefallen haben will. Insgemein aber heist eine Auricul schön/ wann alles gegeneinander eine gute Proportion hat. Wann die Glocken groß sind und offen stehen / wann sie sich nicht falten. Das Auge an einem Bären-Oehrlein / welches dasjenige runde Ringlein ist / welches mitten in der Blume stehet/ und fast allezeit gelb oder Citronen-farbigt ist/ gros und wol geschlossen scheinet. Unter allen sind die/ so einen Glantz haben / ingleichen die wie Atlaß aussehen / die schimmerende und Bizarren oder unordentlich-gesprengte in hohem Wehrt gehalten. Doch je gleicher diese Blume gesprengt ist und Farben hat/ die gleich ausgetheilet/ sind die Schönsten und Beliebtesten.

Man findet Auriculn / welche gefült und gesprengt sind/ die zuweilen drey / vier Glocken haben/ doch sind sie rar und theuer / und wann sie um den Stengel einen Pusch oder Strauß von Glocken hat/ so wird sie Auricula polyanthes genennt.

Ist also das Bären-Oehrlein Frantzösich Oreille d' ours, ein solches Gewächs/ welches aus seiner Wurtzel grosse / breite / runde / zuweilen zerkerbte / zuweilen unzerkerbte Blätter / und mitten aus denenselben viele eines halben Schuhes hohe Stengel hervortreibet. Auf diesem stehen die aus einem Stück oder Blat bestehende Blümlein/ welche wie Trompeten-förmige Röhrlein aussehen / und meistentheils in fünff Theil zertheilet und ausgezacket sind. Nachdem diese abgefallen/ zeiget sich das Gefäß des Saamens/ welcher gantz klein ist.

Welcher Gestalt die Bären-Oehrlein fortzupflantzen und zu warten.

WIll man diese Blume durch den Saamen vermehren/ so muß man im September diese Arbeit verrichten. Man säet nemlich den Saamen in gute zugerichtete Erde/ in langen Kästen oder in Bethen / in darauf gemachte zarte nicht tieffe Striche/ welche hernach wieder zugemacht werden/ indem man gelind mit der Hand drüberhin streichet/ und zum Uberfluß ein wenig Mist-Erde drauf streuet. Die Gedult muß in Erwartung der aufgehenden Blätter nicht zerrinnen / wann in vier / fünff oder sechs Monaten nichts davon zu sehen; Dann so lang liegt der Saame biß er aufgehet/ der wol gar das andere Jahr drauf erst erscheinet. Das ist das beste/ daß nach eingesäetem Saamen / nichts mehr daran zu thun ist: Und so er in Kästen oder

Gefässe

Gefässe gesäet worden / so bleiben sie unverruckt stehen/ biß der Winter vorbey und die Pflantzen angewachsen sind. Nur daß sie nach der Saat in einen kühlen Ort gebracht werden/ weil diese Blume dieses liebt.

Hier ist zu widerhohlen/was oben bey der Nelcken-Saat errinnert worden / nemlich man solle viel Saamen aussäen / weil die wenigsten unserer Hoffnung gleichen Ausschlag bringen. Ist jemand so glücklich/ daß er viel schöne/ bunte/ wolgezeichnete und gefüllte Blumen bekommt / so ist es rar und etwas seltenes.

Es wird aber dieses Gewächs auch durch die Wurtzeln selbst vermehret. Indem man die junge Neben-Schossen bald/ nachdem sie verblühet / abnimmt. Mit diesem Bericht / daß wann nur ein ungesprengtes Neben-Schößlein / und wiederum ein Gesprengtes darneben kommt/ das Ungesprengte weggeworffen / das Gesprengte aber behalten werde: Dasjenige / so einmal ungesprengt gekommen/bleibt allezeit ungesprengt. Dieses Abreissen muß nicht verursachen/ daß man den gantzen Stock heraus ziehe/ sondern man darff nur die Blätter davon abnehmen/ und wann nichts mehr übrig geblieben als das kleine Hertzlein / so schneidet man dasselbe geschickt hinweg / also daß an dem obern Theil des Stocks nichts verletzet wird.

Am besten kommt man mit dem Abreissen der jungen Pflantzen zurecht / wann man den alten Stock in so viel Theil theilet / als Junge dran zu finden sind. Die ziehet man mit Gewalt aus dem Topff und schüttelt die Erde davon / wann sie trucken worden wie Staub / und nicht begossen ist.

Die Junge wollen sich nicht allemal herunter bringen lassen/ als wie mans gerne hätte / da darff man behertzt das Messer ansetzen / und den Stock also zerschneiden wie man will: dadurch wird man verursachen / daß die junge Pflantzen unbeschädigt vom Stock herunter kommt / und daß der Feser mehr Wurtzel fasset/als wann er mit der Hand abgerissen worden wäre. Alle junge Stöcke sind gut zu verpflantzen/ wann sie nur einige Wurtzel haben/ nur muß man zusehen / daß sie so tief in die Erde kommen/ als die gantze Wurtzel ist / biß an die Blätter/und daß sie nach der gewöhnlichen Begiessung in Schatten gebracht werden. Hierzu aber muß man diejenige erwehlen / welche der Mühe wehrt sind / als die aussehen wie Sammet / die Gedoppelten / die Dreyfachen / und die sonsten wolgezeichnet sind.

Die übrige Wart ist gering / man sehe nur zu/ daß sie das Lager gegen Mittag zu bekommen / welche Sonne sie auch im Winter leiden mögen / und weil dieses Gewächs der Fäulnuß sehr unterworffen/ so muß man/falls einige damit befallen würden/ die faulen Blätter fleissig herunter nehmen; sonst dürfften sie die gantze Pflantze verderben; Hernach setzet man sie an einen Ort / wo die Kälte regieret/ weil sie den Frost nicht achten/ und ein Gärtner die an sie gewendete Arbeit deswegen nicht darff vor verlohren halten.

In dem mehr-belobten Volkamerischen Garten-Buch/ von Citronen- und Pomerantzen-Bäumen/ist eine grosse Liste von Auriculn zu finde/welche aus dem Horto Medico, Herrn D. Johann Georg Volkamers genommen: Und ich werde die Erlaubnuß haben / denenjenigen Liebhabern / welche erstbesagtes Buch nicht haben können / einige darvon allhie namhafft zu machen. Es sind dieselbe theils durch Saamen / theils durch Pflantzen hervorgebracht.

Auricula ursi, flore atro-rubente, quasi ferico, magno, petalis cordiformibus, umbone plano, sulphureo, mediocris amplitudinis. Bären-Oehrlein/ mit grossen hoch-dunckel-rothen/ wie Atlas schimmerenden Blumen / von Hertzförmigen Blättlein/ nebst glatt-runden Schwefel-gelben Augen/ von mittelmässiger Grösse.

Auricula ursi floribus minoribus, ex ferugineo & luteo mixtis, petalis undulatis, umbone stellato, albo, farinaceo minore. Bären-Oehrlein/ mit Feuilemort-farbigt und gelb-vermengten und gestreifften Blumen/ von mittelmässiger Grösse und weissen fünffeckigten gleichsam mit Meel-angesprengten Augen.

Auricula ursi floribus majoribus, ex sanguineo & sulphureo variegatis, marginibus quasi serratis, umbone stellato, albo, farinaceo. Bären-Oehrlein / mit kleinern Feuillemort-Farb und Schweffel-gelb-gestreiffften Blumen/von eingekerbten Rand und weissen Stern-formigten Augen.

Auricula ursi floribus mediocris magnitudinis, dilutius ferrugineis, margine seu petalis, cordiformibus, umbone flavo, plano. Bären-Oehrlein mit bleich Feuilemort-farben Blumen / von mittelmässiger und Hertzformigten Blättlein / nebst gelben glatt-runden Augen.

Auricula ursi floribus minoribus, ex roseo & albo variegatis, petalis cordiformibus, umbone plano, ex albo flavescente. Bären-Oehrlein / mit etwas kleinern Rosenfarb und weiß-gestreiffften Blumen / von Hertz-geformten Blätlein und weißgelben/ glatt-runden Augen.

Auricula ursi floribus mediocris magnitudinis, pallidis, margine integro, umbone ex albo pallescente. Bären-Oehrlein mit bleich Lederfarbigen Blumen von mittelmässiger Grösse und glatt-rundem Rande / nebst bleich-gelben / glatt-runden Augen.

Auricula ursi floribus magnis, ex violaceo purpurantibus, petalis cordiformibus, & aliqualiter undulatis, umbone plano, albente, farinaceo. Bären-Oehrlein mit grossen Violet / purpurfarben Blumen/ von Hertzformigten und etwas aus- und eingebognen Blättlein / nebst glatt-runden weissen Augen.

Auricula ursi floribus lætissime purpurantibus, petalis cordiformibus & undulatis, umbone magno, plano, flavi coloris. Bären-Oehrlein mit hoch-purpurfarben Blumen / von Hertzformigten und aus- und eingebogenen Rande/ mit grossen gelben glatt-runden Augen.

Auricula ursi floribus cinamomei coloris, petalis cordiformibus, planis, umbone ex pallido albente, quodammodo anguloso, foliis farinaceis, in ambitu planis. Bären-Oehrlein mit Zim-

met-

net farben Blumen von glatten Hertzformigten Blättlein und weiß-gelben etwas eckigen Augen / mit Meer-grünen / gleichsam mit Meel angesp. engten Blättern oder Laub und glatten Rande.

Auricula ursi floribus minoribus ex aurantiaco dilutius rubentibus, petalis cordiformibus, umbone flavo foliis viridibus, in ambitu planis seu integris. Bären-Oehrlein mit kleinen aus Pommerantzen gelb in das rothe spielenden Blumen von Hertzformigten Blättlein und gelben Augen mit grünen Blättern und glatten Rande.

Auricula ursi floribus magnis, saturatè sanguinei elegantissimi coloris, sericeis petalis cordiformibus, umbone mediocris magnitudinis, plano, farinaceo, albo, foliis viridibus integris. Bären-Oehrlein mit grossen blutrothen / gleichsam wie Atlas schimmerenden Blumen / von Hertzformigten & lärtlein und weissen gleichsam mit Meel angesprengten Augen von mittelmässiger Grösse und hellgrünen glatten Laub.

Auricula ursi floribus magnis, ex violaceo saturatius purpurantibus, petalis sinuatis cordiformibus, umbone parvo, albo, plano, foliis viridibus, in ambitu crenatis. Bären-Oehrlein mit grossen dicken / Violet purpurfarbigen Blumen von aus- und eingebogenen Hertzformigten Blättlein / und kleinen weissen runden Augen / samt hellgrünen am Rande etwas rund eingekerbten Blättern.

Auricula ursi floribus magnis atropurpureis, petalis cordiformibus & sinuosis umbone pallido, plano, foliis viridibus, in ambitu non nihil crennatu. Bären-Ohrlein mit grossen Purpurfarben-Blumen / von Hertzformigten und etwas aus und eingebogenen Blättlein / mit bleich-gelben glatt-runden Augen / und hell grünen Rande / etwas eingekerbten Blättern oder Laub.

Auricula ursi floribus magnis, luteis, petalis cordiformibus non nihil sinuosis, umbone farinaceo, albo. Bären-Oehrlein mit grossen gelben Blumen von Hertzformigten / und etwas aus und eingebogenen Blätlein / und weissen Augen / daß Laub ist groß und breit / um den Rand spitzig eingekerbt.

Auricula ursi flore minore, ex ferrugineo luteo rubente & flavo variegato, umbone parvo, farinaceo, albente, foliis ex viridi albentibus, farinaceis leviter in ambitu crenatis. Bären-Oehrlein mit kleinen feuillemort-Farb / gelbroth und bleich-gelb vermengten Blumen / nebst weissen glatt-runden Augen / und Meer-grünen meeligten Laub / welche am obern Rande etwas rundlicht eingeschnitten.

Auricula ursi flore minore ex lætè rubente & aureo eleganter variegato, petalis non nihil undulatis, umbone plano, sulphureo, minore, foliis farinaceis ex viridi albentibus. Bären-Oehrlein / mit etwas kleinen hellroth und Goldgelb-geflammten Blumen / von etwas aus- und eingebogenen Rande / nebst bleich gelben glatt runden Augen und meer-grünen meeligten Laub / welches glatt am Rand.

Auricula ursi flore pleno, obsoletè rubente, punctalis atro ferrugineio notato; Umbone farinaceo albente, foliis viridibus planis. Bären-Oehrlein mit grossen Cinamomen farben Blumen / nebst weissen Augen und hell-grünen und uneingekerbten Laub.

Auricula ursi flore omnium maximo, ex dilutè violaceo purpurante, margine undulato, umbone magno, albicante foliis latè viridibus, integris. Bären-Oehrlein mit sehr grossen hell violet purpurfarben von aus- und eingebogenen Rande / mit weissen grossen Augen / und hell grünen eingekerbten Laub.

Auricula ursi floribus minoribus ex luteo & obsoletè rubro variegatis, petalis cordiformibus umbone farinaceo, albido. Bären Oehrlein mit kleinen fahl-roth- und hell gelb gestreifften Blumen von Hertzformigten Blättlein / nebst weissen glatt runden meeligten Augen.

Auricula ursi floribus duplicibus ex obsoletè purperante & luteo caule albente striatis, umbone luteo caule folioso foliis farinaceis. Bären-Oehrlein mit doppelten fahl-roth und weiß-gelb gestreifften Blumen / nebst gelben Augen / die Stiel / woran die Blümlein sitzen / seynd mit meer-grünen Blättern geziehret. Diese Sorte ist auch beständig und unveränderlich in seinen Couleuren.

Auricula ursi floribus magnis ex luteo purpureo & albo eleganter striatis, umbone minore, plano, pallido, foliis viridibus in ambitu serratis. Bären-Oehrlein / mit grossen purpur-farb weiß und gelb-geflammten Blumen / nebst kleinen bleich gelben Augen / das Laub ist hell-grün / und in obern Rand etwas spitzig eingekerbt.

Auricula ursi floribus ex ferrugineo & luteo variegatis, petalis eleganter & profundius dissectis, umbone farineo, albe stellato. Bären Oehrlein mit feuillemort- und gelb gestreifften Blumen / von tieff eingekerbten Rande und weissen Sternen-formigten Augen.

Auricula ursi floribus majoribus ex luteo virente & absoletè rubro variegatis, margine undulato, umbone magno, farinaceo. Bären-Oehrlein mit schönen grossen braunroth und gelbgrün-gestreifften Blumen / von aus- und eingebogenem Rand und grossen weissen meeligten Augen.

Auricula ursi floribus magnis, ferruginei coloris, margine petalorum undulato flavescente, umbone pallido. Bären-Oehrlein mit grossen feuillemort-Farben Blumen / von aus und eingebogenen Rande mit bleich gelben Augen.

Auricula ursi omnium maximis saturatè rubentibus, margine petalorum undulato, umbone magno, integro, luteo. Bären Oehrlein mit sehr grossen hochrothen Blumen / von aus und eingebogenen Rand / grossen gelben-glatt runden Augen wird von den Holländischen Blumisten der groote Draak genannt.

Auricula ursi floribus mediocris magnitunis, nigricantibus, umbone candido, farinaceo, margine petalorum undulato. Bären-Oehrlein mit schwartz braunen Blumen von mittel-mässiger Grösse und aus und eingebogenen Rande / nebst weissen meeligten glatt runden Augen.

Auricula ursi floribus mediæ magnitudinis, nigricantibus umbone candido, farinaceo, margine petalorum undulato. Bären-Oehrlein mit

schwartzbraunen Blumen von mittelmässiger Grösse und aus- und eingebogenen Rande / nebst weissen meeligten glatt-runden Augen.

Auricula ursi floribus mediæ magnitudinis, ex obsoletè ferugineo & viridi pallente, variegato, umbone magno, albo, farinaceo. Bären-Oehrlein mit feuillemort und gelb-grün gemengten Blumen/ von mittel mässiger Grösse/ nebst weissen meeligten Augen/von denen Holländischen Blumen-Liebhabern vöa Tage genannt/ist beständig in der zweyfachen couleur, welche sie niemahlen verändert.

Auricula ursi floribus maximis, ex luteo & obsoletè rubro elegantissimè variegatis, petalorum margine undulato, umbone magno, albo. Bären-Oehrlein mit sehr grossen fahl roth und gelb-gestreifften Blumen/von aus- und eingebognen Rande/nebst grossen weissen Augen/ diese bleibt auch beständig in der Couleur.

Auricula ursi floribus dilutè cinnabarini coloris, petalis cordiformibus & undatis, umbone magno, flavo. Bären-Oehrlein mit hell Cinoberfarben Blumen / von Hertzförmigten aus- und eingebogenen Blättlein/ nebst grossen bleich-gelben Augen.

Auricula ursi floribus maximis dilutè rosaceis, umbone ex luteo virente. Bären-Oehrlein mit sehr grossen bleich rosenfarben Blumen und meeligt-gelben Augen.

Auricula ursi floribus sanguinei coloris, holosericis, petalis cordiformibus ; umbone luteo, anguloso. Bären-Oehrlein mit blut-rothen / und wie Atlas glätzenden Blumen / nebst Hertz-formigten Blättlein/ und gelben eckigten Augen.

Auricula ursi, floribus magnis, ex dilutè violaceo, purpurantibus umbone magno, albente ad marginem florum ferè protenso. Bären-Oehrlein mit grossen feuillemort, nebst grossen purpur-farbigten Blumen / weissen Augen / welche sich fast biß an den Rand derer Blumen ausstrecken.

Auricula ursi floribus ex lætè purpureo & albo variegatis, umbone albo. Bären-Oehrlein mit hoch-purpur und weiß-gestreifften Blumen/nebst weissen Augen.

Von der Primula veris oder Schlüssel-Blum.

DEr Frantzösische Nahme ist Prime-vere, diese Blume wird also genennet/ weil sie unter denen ersten eine mit ist/die sich im Frühling præsentiren: Sie wird auch paralyseos herba, Paralyse geheissen/weil sie wider die Lähmung der Glieder Dienste thut. Ein Gewächs/welches von der Wurtzel längelichte/breite/runtzlichte / rauhe auf der Erden herum liegende Blätter hat. Aus deren Mitte erheben sich viele Handhohe Stängel/ mit Blumen aus einem Stück / aus deren Kelche endlich eine Frucht wird/ welche den Saamen des Gewächs in sich führt. Man hat deren gefülte/ und ihre manigfältige Farben/und schön gezeichnete Blätter haben bey denen Liebhabern solche Hochachtung/ daß sie in ihren Gärten häuffig anzutreffen/und eben so lieb geachtet werden / als die Bären-Oehrlein/ja wohl gar als manche Nelcke selbst.

Dieses Gewächs wird durch abgerissene Wurtzeln fortgepflantzet. Man setzet es gewöhnlich mitten auf die Lust-Stücke/Büschel oder Reyhenweis hin und her/wie man will. Man mag auch Rabatten damit einfassen; Doch die raren und Bundfarbige, werden höher gehalten/und in Gefässe/Töpfe und Scherben gesetzt/ um ihrer besser warten zu können.

Die Primuln erfordern ein gutes Land/wann sie schön werden sollen/u. wollen in der Sonnen stehen/ wann sie gepflantzet werden / müssen die Pflantzen spannen weit voneinander kommen / so muß man auch fleissig wehren / daß ihnen das Unkraut die Nahrung nicht entziehen kan/die sie zur Hervorbringung ihrer angenehmen Blumen und vielen Wurtzeln nöthig haben ; Die Primuln werden auch gesäet/und alsdann wie Leucoie gewartet.

Die sorglich an diese Blume angewandte Mühe wird noch wohl belohnet/durch die Manigfältigkeit derselben / welche ein grosser Catalogus derer nur in dem einzigen Horto Medico kurtz vorher gemeldten Herrn D. Volcamers bezeuget/ und wird nicht unangenehm seyn / deren etliche allhie angemerckt zu sehen.

Primula veris floribus umbellatis simplicibus, puniceis, callicibus florum dilectis. Schlüssel-Blümlein/oder Himmel Schlüssel/ mit einfachen auf einem Stiel Büschelweiß beysammen stehenden Granatenfarben Blümlein/ und tieff eingeschnittenen Kelchen.

Primula veris floribus umbellatis simplicibus, atro purpureiis, margine albicante, singulis florum petalis linea pallida notatis. Himmels-Schlüssel mit einfachen dunckel-purpurfarben Farben Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren Rand weiß-gelb eingefast und jedes Blättlein mit einem bleichen Streiff gezieret ist.

Primula veris floribus umbellatis simplicibus, dilutè purpurantibus, marginibus petalorum albis. Himmels-Schlüssel mit einfachen Büschelweiß beysammen stehenden hell-purpurfarben Blümlein/ welche am Rand weiß eingefast.

Primula veris floribus simplicibus, solitariis, magnis, pallidè roseis. Himmels-Schlüssel mit grossen einfachen / einzeln auf einem Stiel sitzenden und bleich-rosenfarben Blümlein.

Primula veris floribus simplicibus solitariis, magnis, atropurpureis. Himmels-Schlüssel mit grossen einfachen und einzeln auf einem Stiel stehenden dunckel purpurfarben Blümlein.

Primula veris floribus solitariis, magnis simplicibus lætè purpureis. Himmels-Schlüssel mit grossen einfachen / und einzeln auf einem Stiel stehenden hoch purpurfarben Blümlein.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superioribus roseis, inferioribus, ex viridi albicante & roseo variegatis. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschel-weiß auf einem Stengel-stehenden Blümlein/ deren obere rosenfarb/ die untere von grünlich-weiß und rosen-farb gestreifft seynd.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superioribus, dilutè purpureis, inferioribus,

Tulipan. *Tulipa.*

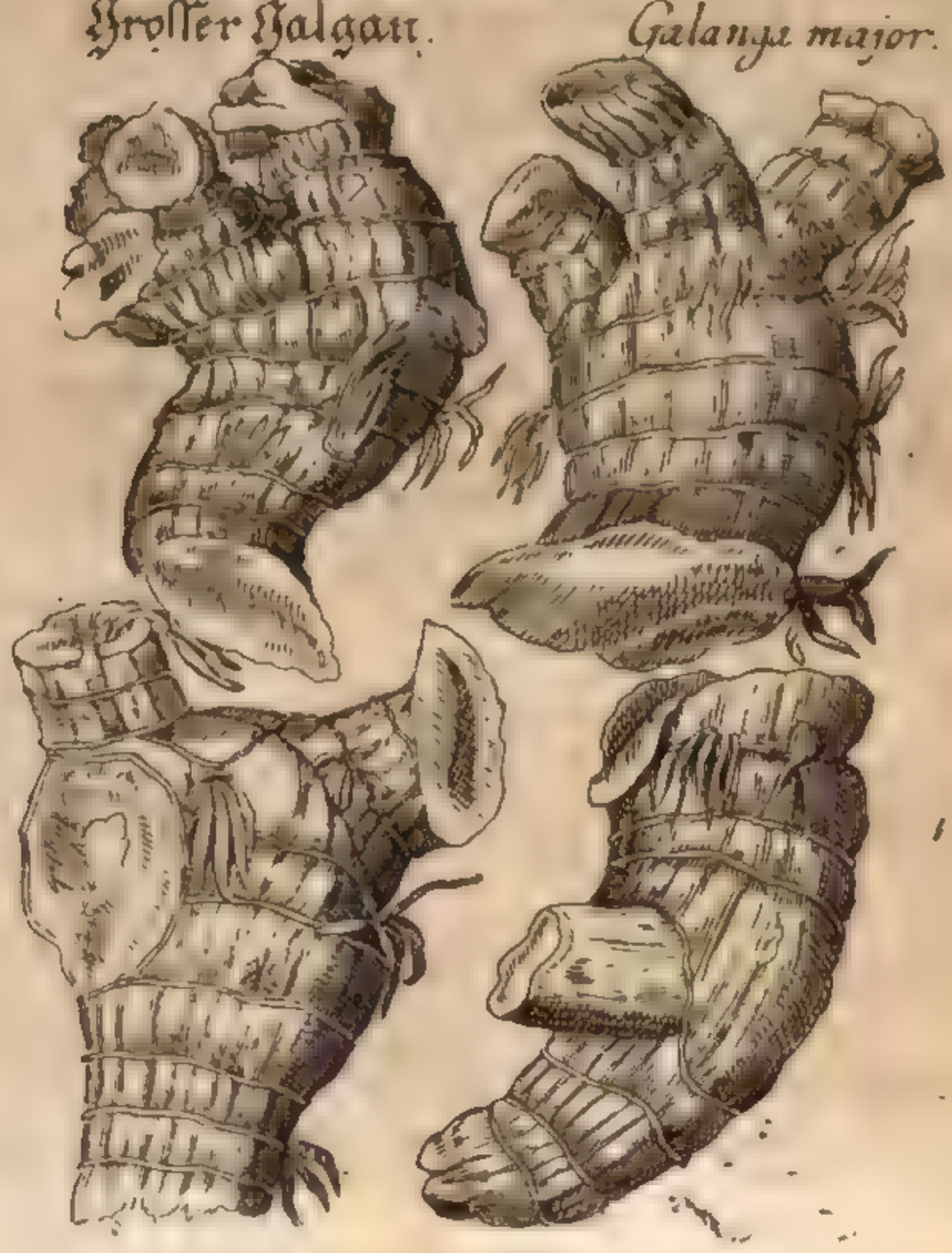
Veirl würtz *Iris.*

Wielen zeitlosen. *Colchicum.*

Kalmüs. *Acorum verum.*

Kleiner Galgan. *Galanga minor*

Grosser Galgan. *Galanga major.*



ex dilut. purp. & viridi flavescente variegatis. Himmels Schlüssel mit doppelten Büschel-weiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren obere hell purpur/die untere hell purpur und grünlich weiß gestreifft seynd.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superiore puniceo & palludo, flavescente variegato. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschel-, weiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren obere hoch Granaten-Blüh-Farb/ die untere von bleich gelb/ und Granatenblüh-Farb gestreifft seynd.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superiore atro, rubentibus inferioribus, atro rubente & viridi albicante striat. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein / deren obere dunckelroth/die untere dunckel roth und grünlicht weiß gestreifft seynd.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superiore phœniceo, inferiore ex viridi albente, & phœniceo striato. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blumen/deren obere gelbroth die untere gelbroth und grünlich weiß gestreifft seyn.

Primula veris floribus simplicibus, sanguineis, umbellatis. Himmels-Schlüssel mit einfachen Büsche weiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein von blutrother Farb.

Primula veris, floribus umbellatis duplicibus majoribus, superiore tubuloso, purpurante, inferiore profundius dissecto, terram versus reflexo ex purpureo & luteo virente, variegato. Himmels Schlüssel/ mit doppelten grösseren / Büschelweiß auf einem Stiel beysamen stehenden Blümlein/ deren obere Pfeiffen formigt/ und purpurfarb sind die untere aber tieff eingeschnitten/ mit Blättlein gegen die Erde gebogen mit weißlicht grün und purpurfarbig gestreifft seynd.

Primula veris floribus umbellatis, superiore purpureo strici albicantibus notato, inferiore ex luteo virente & purpureo variegato. Himmels Schlüssel mit doppelten Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren das obere purpurfarb und innwendig mit weißlichten Streiffen gezieret/das untere grünlicht weiß und purpurfärbig gestreifft ist.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superiore phœniceo, inferiore ex phœniceo & luteo virente variegato. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren oberes hell-Granatenblüh-Farb/das Untere von eben solcher Farb und grünlicht weiß gestreifft ist.

Primula veris floribus solitariis simplicibus atro sanguineis, margine florum albicante. Himmels-Schlüssel mit einfachen/ und einzeln auf einem Stiel stehenden Blümlein / welche dunckelroth und am Rande weiß eingefaßt seynd.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superiore puniceo, inferiore ex puniceo & palludo flavescente variegato. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren obere hoch Granatenblüh-Farb/die untere von bleich gelb/und Granatenblüh-Farb gestreifft sind.

Primula veris floribus umbellatis duplicibus, superioribus atrorubentibus, infericribus ex atrorubente & viridi albicante striato. Himmels-Schlüssel mit doppelten Büschelweis auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/deren obere dunckel-roth und grünlicht weiß gestreifft sind.

Primula veris, floribus umbellatis duplicibus, superioribus saturatè roseis, inferioribus ex roseo & viridi albente variegatis. Himmels-Schlüssel / mit doppelten / Büschelweiß auf einem Stiel beysammen stehenden Blümlein/ deren obere dunckel-rosenfarb/die untere rosenfarb und weißlicht grün gestreifft sind.

Primula veris flore umbellato duplici, superiore sanguineo, inferiore ex sanguineo & luteo virente mixto. Schlüssel Blümlein mit doppelten Blumen/deren die obere hoch-blutroth/ die untere von gelb-grün gestreifft ist.

Primula veris, floribus umbellatis simplicibus, ex dilute incarnato flavescentibus. Himmels-Schlüssel/mit einfachen/ Büschelweiß beysammen stehenden Blümlein/ welche von bleich Fleisch-Farb in das Gelbe spielen.

Primula veris flore umbellato simplici, majore purpureo, petalis in medio linea pallida insignitis, calycibus florum dissectis viridibus. Himmels Schlüssel mit einfachen grossen/ Büschelweiß beysammen stehenden Blümlein/ von purpurfarb/ deren jedes Blättlein in der Mitte mit einem bleich-gelben Streiff gezieret / und grün gespaltene Kelche haben.

Vieler andern schönen Primuln nicht zu gedencken/welche durch den Saamen können gezeuget werden.

Noch mehrere Blum-Gewächse / zuförderst aber welche perpetuirende Zwiebel-Gewächse genennet werden.

NAchdem wir bißher manches schönes Blum-Gewächse / welches durch Abreissung junger Wurtzel / von alten Stöcken gezeuget und gebauet werden kan/gesehen so sollen noch mehrere dergleichen folgen; zuförderst aber werden einige Zwiebel-Gewächse/ welche sich vermög ihrer anhangenden jungen Brut vermehren angezeiget/u. deren Bau und Pflege gelehret werden.

Tulipanen.

Die Tulipan/wird auf Lateinisch genannt Tulipa, auf Frantzösisch Tulipe. Diese Blume hat nicht weniger Anbetter und Liebhaber als die Nelcke/ Auricula oder Primula veris, ja es wird nicht weniger Geld auf eine einzige Zwiebel von raren Tulipanen verwendet/ als auf einen guten Nelcken-Feser. Gewiß ist/daß/wann man etliche Holländische Nelcken auf einem Beth oder Rabatten in Vollkommenheit blühen sihet / man gantz entzuckt dastehet / und nicht weiß/wo man dieselbe zu betrachten an-

fangen solle. Die klugen Holländische Gärtner sind ohnstreitig/in der Gärtnerey hoch gestiegen/ die Tulipanen allein/welche sie in Teutschland senden sind ein unwiedersprechlich Zeugnus/ und muß ich gestehen daß wann ich mich desjenigen Tulipanen Flors erinnere welchen ich in eines vornehmen/der Ober-Rheinischen Ritterschafft einverleibten Cavaliers ohnweit Franckfurt gelegenen schönen Garten zu sehen/die Ehre gehabt/ solche damals genossene Vergnügung mir annoch also vorkomme / als sehe ich die schönen Blumen annoch vor Augen. Es waren nicht nur Tulipanen/von unvergleichlicher Zeichnung/ sondern auch/ welches gar rar ist / schwartzfärbige von schönem Glantz und Grösse zu sehen/und glaube ich nit/daß etwas schöners in Gärten könne gepflantzet werden.

Die Tulipan ist ein Gewächs/ dessen Zwiebel/ welches derjenige Theil dran ist/ welcher in die Erde eingeleget wird / und sonst bloß braun von aussen siehet/ schier rund ist/ und aus vielen/ kleinen weissen Decken/ oder Schaalen bestehet/ welche eine über der andern liegen/aus diesen entspriessen die Blätter/ so eines halben Fusses lang / ziemlich breit/ am Rande geflamt/ und zu Ende spitzig. Mitten diesen Blättern heraus erhebt sich der Stengel / der zuweilen eines halben Schuhes hoch / zuweilen auch niedriger ist/ und am Ende eine Blume bringt. Die wie ein Kelch aussihet, und sich bald so/bald so anfärbet/auch allemal sechs Blätter hat, aus deren Mitte entstehet das Saam-Gefäß.

Kenn-Zeichen einer schönen Tulipan.

Recht schöne Tulipanen/haben insgemein sechs Blätter/ drey innwendig/und eben soviel auswendig/doch diese sind breiter/ als jene.

Ist eine Tulipan oben stumpff / die ist andern sehr weit vorzuziehen / welche spitzig sind ; Doch muß der untere Theil mit dem Obern wol zusammen treffen.

Hat eine Tulipan ihre gebührende Gestalt/und das Graß oder Laub / ist nicht zu groß/ das ist ein gutes Zeichen / deßgleichen wann sie nicht zu breit/ und das Graß ist gegrauft / oder einige Streiffen sind darauf zu sehen.

Alle Tulipanen/ welche schön aussehen / wann sie aufgehen wollen, sind nicht zu achten; ein par Tage hernach kan man besser davon urtheilen.

Wann sich eine Tulipan aufthut / und die Blätter sind ein- oder auswärts gekehret / davon macht man kein sonderliches Wesen / wie ingleichem wann die Blätter gar zu zart sind.

Tulipanen/deren Kelch unten nicht zu weit heraus stehet/ sind denen vorzuziehen / die eine andere Gestalt haben.

Unter denen Tulipanen / so die besten heissen/ werden diejenige am höchsten geachtet / deren Farbe glantzend ist / und als wie ein Atlaß siehet.

Dergleichen sind die Feuer-rothen mit einem weissen Boden/ die sogenannten Monstra, die wolscheckirten / und die Gelben mit Grau vermischet.

Alle Farben / die auf dem Blatt nicht gar zu sehr unteinander vermenget/ oder wann die Flecken recht wohl voneinander gesondert sind/ das läst an einer Tulipanen recht wol.

Wann der Boden an dieser Blume klein und eng ist/ das wird sonderlich beobachtet / wegen der daraus entstehenden Flecken / als welche allezeit die Schönsten sind : Wie nicht weniger / welche inwendig/wie auswendig einerley Farben haben.

Wann eine Tulipane recht vollkommen seyn soll / so müssen die Stamina und Zünglein braun/ nicht gelb sehen/ der Saamen-Kolbe aber mag seyn wie er will.

Diese Beschaffenheiten / machen freylich/daß eine Tulipane schön sey/doch wann noch andere dazu kommen/ welche an denen Holländischen befindlich/so wird man sagen daß die Vollkommenheit da seye. Von diesen Tulipanen versenden die Holländer gantze Listen/ wie von Nelcken/ und geben ihnen allerhand Nahmen ; Und obwol nicht zu läugnen ist/ daß kein Gewächs sich mehr ausartet; so ist doch auch nicht zu behaupten / noch vor eine allgemeine Wahrheit auszugeben/daß solches so gar geschwind geschehe/daß wann eine diese Jahr alles gehabt was erfordert worden/daß sie den Nahmen Agathe geheissen/ sie das folgende / alle solche Beschaffenheiten verliehre/daß sie nicht mehr so heissen könne/sondern einen andern Nahmen bekommen müsse. Die Erfahrung lehret ein anders/und ist genug/wann man sagt/die Tulipanen verändern sich leichtlich/und hat sich etwann eine in einem Garte schleuniger verändert als die andere / so muß man was an ihr geschehen nicht ausgeben / als geschehe es an allen ; Man kan unpartheyisch versichern / daß nicht nur eine Art / welche Liebhaber aus Holland beschrieben / ihre befundene Schönheit lange Zeit behalten.

Wir wollen uns/ wie bey denen Nelcken gethan / einige Nahmen schöner Tulipanen umsetzen.

Agathe d' Aſt , ist roth purpur-färbig und bleich/ oder verwelckter Rosen-farbe ähnlich / und weiß.

Agate Amirale , ist Flachs grau / das ist/ hell-Viol-färbig/hell-Feuer-roth und weiß.

Agate Royale, hat nur drey Farben/ die aber vollkommen von einander unterschieden / und abgetheilet sind : Sie hat eine helle purpur-farb und roth/die sich in bunte Flecken/auf sehr weiß ausdehnen. Es ist eine derer schönsten Tulipanen jetziger Zeit

Agate Baillet , ist Tauben-färbig und weiß/ und eine frühe Tulipane.

Agate Brune, ist roth auf braun und Tauben-färbig.

Agate Chapelle, ist von rother Tauben-farbe und weiß.

Agate Caffé, ist satt Viol-blau/ hell-roth und Atlaß-weiß.

Agate du Dru, ist Rosen-färbig mit Leib-Farb untermenget/Tauben-farbig/Citronen-farbig / und dunckel-weiß.

Agate Datte ist Lavendel-grau und purpur-färbig/auf Carmesin ziehend.

Agate d' Epine ist Milch-weiß mit hell-Carmesin rothen Flecken besprengt.

Agate

Agate Terrans ist dunckel purpurfärbig.

Agate Gobelet, ist Carmesin-roth Tauben-färbig/weiß und gelb.

Agate Goblin, ist mit fünff Farben gezieret/ nemlich mie Leib Farb/roth-geib und Lack oder purpur-farb und einer satten Gembsen-Farb.

Agate la Deserte ist Tauben-färbig/ein wenig weiß und Früh-blühend.

Agate Liante, ist Amaranthen-farbig/und gleich anfangs weiß.

Agate Minime, hat vier deutliche Farben / als liecht-Purpur/ Gelb/Amaranth und roth.

Agate Monsieur de Chartres, ist von einer dunckeln Tauben Farb. Lavendel Grau/und Weiß.

Agate de Mars ist Asch-Grau/und hat ein wenig weisse Farbe.

Agate la Piemande, ist leicht-Violbraun/Tauben farbig Roth und Weis.

Agate Proserpine ist Schwartz-grau / Gelb/ und von einer dunckeln Citronen Farbe.

Agate sans pareille, ist Carmesin-roth / Tauben färbig / und gleich anfangs Weiß.

Agate Saumier, ist Violblau/Taubenfärbig/ und gleich anfangs Weiß.

Albertine, hat kleine purpur-färbige Striemen / und gesprengt / mit leicht Viol-blau und Weiß.

Amarante, ist in der Haupt-Farbe Weiß und und Amaranth Farbig gesprengt.

Amarillis, ist bleicher/oder verwelckter Rosen-Farbe. dunckel Purpurfarbig und Weiß.

Amiral d' Angleterre, ist Braun-roth / hell-Tauben-färbig und Weiß.

Amiral Castelin, ist Tauben färbig/bleich roth und Weiß.

Amiral Chrêtien, ist von einer bleichen Tauben-Farb / mit dunckler Tauben-farbe vermenget/ und gleich bey Anfang ihrer Blüht Weiß. Eine frühe Tulipane.

Amiral de France, ist von einer dunckeln purpurfarbe/ hell-Tauben-farbig und Weiß, doch nicht gleich Anfangs.

Amiral de Heverte, ist dunckel purpur-farbig/ hell-Violblau / gleich anfangs Weiß / und Früh-blühend.

Amiral Vallier, ist Pomerantzen-farbig / Rosen/Citronen-farbig und Weiß.

Argentier, ist purpur Tauben-färbig / und Weiß früh-blühend.

Argus, ist Feuer-farbig/Roth und Milch-weiß.

Auguste le Grand, ist schimmerender Rosen-Farb/und Weiß/doch nicht gleich Anfangs.

Bellin Trelon, ist Violbraun/ein wenig Roth und Weiß.

Bellissime, ist Pfersich-farbig/Violbraun/und gleich Anfangs weiß.

Belle d'Auvers, ist Violbraun/Purpur-farbig und Weiß.

Belle Morine, ist Carmesin-roth / und gleich anfangs weiß.

Belle Perlée ist hoch Leib-farbig/und sehr weiß.

Bourbourg, ist Lavendel-grau / von dunckler und heller Tauben-Farb/ und weiß.

Bourgeoise, ist von einer lebhafftigen rothen Farbe/auf Pomerantzen-Farbe ziehend/und weiß.

Brandebourg, ist bleich-roth/auf Tauben-Farb ziehend/und dunckel-weiß.

Bruxelles, ist dunckel-roth/hell/Tauben-farbig und weiß.

Cesar, ist wohl purpurfarbig/und hat viel weisses/gleich zu Anfang ihrer Blüht.

Cadenulle, hat einen Nahmen/der mit ihrer Schönheit überein kommt/dieweil sie keiner andern in der Gestalt der Blume weichet / oder nachgiebet/ es treffe an die gehörige Blätter-Ordnung/oder die angenehme Farben/deren Verschiedenheit an ihr zu sehen. Sie hat eine auf Violbraun ziehende Purpur-Farbe/wenig rothes/und viel weisses.

Celeste, ist Lavendel-grau/ein wenig roth und viel weisses.

Chancelliere, ist Violblau/ und weiß.

Chamois, ist um den Rand mit Scharlach-Farbe eingefast.

Chartreuse, ist licht Violblau/ ein wenig purpur-Farbig/und gleich bey dem Eintritt in die Blüht Milch-weiß.

Citadelle, ist purpur-färbig / leicht-Violblau und weiß.

Concubine, ist Tauben-färbig und weiß.

Cupidon, ist Violblau hell purpur-farbig und weiß.

Dalepon, ist Ziegel-roth / mit einer schwartzen Grund-Farbe.

Diligente, ist roth Tauben-farbig/ und Milch-weiß/auch eine Frühlings-Tulipan.

Doris, ist Milch-weiß/ mit einer sehr lebhafftigen rothen Farbe/das Weisse kommt denen breiten Flecken, die sich wohl auf die Blätter hinauf ziehen/ bey.

Eugene, ist braun/roth/und weiß.

Felicite, ist bleich roth und gelb/um den Rand mit einem rothen Faden eingefast.

Filandre, ist von einer Purpur-Farbe/sehr rein und zart/ auf weiß gesprengt.

Florentine ist von einer liechten Tauben-Farb und sehr weiß.

Frere André, ist dunckel-roth mit Weiß untermenget/und eine frühe Tulipane.

Frere Jean, ist von einer liechten Purpur-Farbe und weiß.

Galatée, ist weiß-gelb auf Gold-gelb gesprengt.

Geant, ist schwärtzlicht auf Tauben-Farbe ziehend/ und weiß.

Gentile, ist von einer changirten Tauben-Farbe/oder die/ nachdem das Liecht darauf fällt, ändert/und Gemsen-färbig wird.

Glorieuse, ist eine schöne Tulipan/ hat eine Isabell-Farb / die inwendig auf Gelb sihet / und röthlichte Gold-Farbe hat.

Grise orientale oder Agate Orientale, ist von einer schönen Violblauen/u. dunckeln Purpur-Farbe.

Grise orientale seconde, ist veil-blau/ dunckel purpur-färbig und weiß.

Helene, hat fast eben die Farben/ wie die Gornde, nemlich roth/ Tauben-Farbe und weiß.

Jacobée ist roth/braun/ und von einer weißlichten Gembsen-Farbe.

Ignace, ist bleich-roth/und sehr rein / und klar gesprengt.

Imperiale, ist dunckel Purpur-farbig ein wenig roth/und Milch-weiß.

Infante ist Isabell-farbig und mit weissen Strimen bezeichnet.

Josephe ist von einer röthlichten Isabell-Farbe/ gelb und ein wenig roth gesprengt.

Margvise, ist roth/bleich-roth/oder verwelckter rosen-farbe und weiß-gelb.

Mayenne, ist bey dem Eintritt in die Blüh Leib-roth und Gembsen-farbig / nachmals lässet sie auch Tauben-farbe und roth sich sehen.

Merveille d' Amsterdam, ist von einer starcken lebhafftigen Violblauen-Farbe und weiß.

Merveille de Camp , ist Tauben-färbig / schwärtzlicht und weiß/es ist eine frühe Blume.

Morillon parfait ist Carmesin roth und weiß.

Morillon Rosan ist von liecht schwartzer Farbe auf Pommerantzen-Farbe ziehend und weiß.

Morine hat eine ziemlich schöne / und auf sauber Weiß/ welches sie gleich bey dem Eintritt in die Blühe bekommen/ gesprengte satte Leib-Farbe.

Monstre simple, diese wird also die einfache Miß-Geburt wegen der Grösse ihrer Blume genannt: Sie ist roth und gelb, wie ein Drap. or, oder guldenes Stücke.

Monstre Double ist eine Tulipan, die wenig Vergnügen gibt/dieweil ihre Blume selten zu einer Vollkommmenheit kommt/ sie ist sehr starck gefüllt/ und hat mehr als hundert und zwantzig Blätter ihre Farben sind roth/Pommerantzen-färbig und gelb.

Pallas ist purpur-färbig und weiß.

Panacheé d' Arras ist liecht purpur-färbig Viol-braun und weiß/ und blühet im Frühling.

Panacheé de Paris ist von einer sehr glantzenden/und schönen weissen Farb/die sich gleich bey dem Eintritt in ihrer Blüht bekommt.

Pamfilie ist schön Violblau/um den Rand purpurfärbig eingefast/ und mit grossen Milch-weissen Flecken besprenget/die nicht anderst sehen/als ob sie darauf g. leget würden.

Passe Citadelle ist schön Violblau purpurfärbig und weiß/und diese Farben sind weit frischer und lebhaffter als die Citadelle.

Paysane ist dunckelroth / Taubenfärbig und weiß.

Peintre ist von einer frischen Tauben-Farbe und weiß/sie blühet im Frühling.

Pensée oder Belle Pensée ist der Gedancken oder Dreyfaltigkeit Blümlein-Farbe und Milch-weisse.

Petit Alexandre ist liecht / Tauben-Farb und Milch-weiß.

Petit Auguste ist flamm oder Feuer-roth und frisch Leib-färbigt und bey dem Eintritt in die Blüht weiß/sie kommt sehr spath.

Petit suisse ist roth-braun und gelb.

Presidente ist rosenfarbigt auf Leib-Farbe ziehend/ und bey dem Eintritt in die Blühe weiß.

Princesse ist hoch Leibfärbig/bleich-gelb Citronenfärbig und weiß/welche sie zum Anfang ihrer Blüht bekommt.

Proserpine ist roth/Gämsen färbig und Goldgelb.

Reguliere ist von einer leichten Tauben-farbe roth und sehr weiß.

Rochefort, ist roth Isabell-färbig und grau.

Savoyarde ist satt Isabell-färbig/bleich-roth/und weiß-gelb.

Seigneur, ist hell roth und von einer weißlichten Gemsen-Farbe.

Specieuse ist von einer schönen Violbraunen oder dunckeln Purpurfarbe, und Weiß gesprengt. die Pützlein sind so braun- oder dunckelblau / daß sie schwartz zu seyn scheinen.

Sultane ist schwartz-roth / dunckel Lavendel-Grau und weiß.

Tenebreuse ist ein Gattung der Paltonis, roth und gelb gesprengt.

Toujours belle, diese Tulipa ist vergnügt/daß sich ihre Farben nicht ändern/dann ihre hervor scheinende weisse/und bleich-rothe Farben nehmen von der Zeit/als sie hervor gewachsen/ biß sie wieder abfallen/ im geringsten nicht ab.

Traveti ist von einer bleichen Lavendel-grauen-Farbe/dunckelroth/und weiß alles aber ist verwirt.

Valée ist schön purpurfärbig/auf weiß.

Venitienne ist roth auf eine schöne weißlichte Gämsen-Farbe gesprengt.

Venus oder Ciprine Schwefelgelb/von einer fleischen Tauben-Farbe und roth

Vernois ist liecht Tauben-farbig/ Rosen färbig/ und dunckel-weiß.

Virginie ist hoch Leib-Farb auf weiß gesprengt/ und solcher Gestalt getheilt/, daß man es vor Bluts-Tropffen ansihet.

Ville Neuve ist dunckel-roth, Tauben färbig und weiß.

Uniq; de Delpht ist schön Violbraun und weiß durch ein wenig roth/von einander abgesondert.

Zilone ist greß Violbraun/auf schön weiß gesprengt, und um den Rand mit Feuer-Farbe eingefast.

Lilie.

Die Lilie/ welche auf Lateinisch Lys, auf Frantzösich Lis genennt wird ist eine auch bey dem Alterthum jederzeit geliebte und hochgeachte Blume gewesen/so daß wann man etwas schönes/ weisses/und glantzendes vorstellen wollen / die Lilien zum Exempel gezogen worden. Selbst der Heyland hat ihrer schönen anwachsenden Bekleidung halben / dieselbige mögen zu einem Gleichnüs gebrauchen.

Inzwischen verstehen wir hie diejenige Lilie/welche aus ihrer eingewurtzelten Zwiebel / lange/ blaßgrüne/ glatte glantzende/ an dem Stengel hinauf/denen Weyden gleich-wachsende Blätter hat/ unten-her befinden sich deren ein Büschel. Am Ende des aus ihnen drey Fuß hoch hervor-gehenden Stengel/ zeigen sich die Schnee-weisse Glocken-förmige, doch aus sechs Blättern zugespitzten verstehenden Blumen/nach deren Abfall/ das Stielein/woran sie gestanden / zu einer Saam-Frucht wird.

Es ist nicht zu verwunderen daß man diese Blume vor andern zu lieben gewohnt gewesen; Dann sie hat allen Vorzug in Ansehung ihrer Gestalt/ nach welcher sie groß u wohl gebildet/ihres Gewächs/nach welchen sie vehement u. durchdringend/ darbey lieblich und angenehm/ so gar daß ein gantzes Zimmer

durch

durch eine oder etliche kan parfumirt und durchräuchert werden: Ihrer Artzney-Krafft / nach welcher ihre in Oel-gelegte Blätter sehr heylsam sind/ dahero der Jesuit Pomai kein Bedencken hat / sie die Königin der Blumen zu nennen/und zu sagen/es seye billig/daß man sie als eine Glocke ansehe: Indem ihre Gestalt also heraus kommt / und ihr Geruch so viel thue/ und sich eben so weit ausbreitet/als die natürliche Glocke; Es werde auch niemand so unbillig sagen/ noch so viel Mißgunst vor diese Blume hegen/ daß er nicht gestehen solte / daß derselben vor allen andern die Oberstelle und Herrschafft über das Blumen-Heer gehöre. Soviel ist gewiß / daß sie der Rose/welche eine erklärte Königin der Blumen ist/ den Rang mit allem Recht streitig machen könne; Doch weil dieses eine Sache ist / die auf eines jeden eigenen Sinn u. beliebigen Urtheil muß ausgemachet werden / so lassen wir sie/wie sie vorher gewesen ist/ zumal da sie zu der Bau und Pflantzung derselben nichts beyträgt.

Feuer-Lilie.

Diejenige/welche nach dem Ursprung der Wörter sorglicher nachfragen als die Gärtner/geben vor das Wort/ mit welchem die Lateiner den Nahmen dieser Blume ausdrücken / nemlich Hemerocallis, habe dem Griechischen nach so viel Bedeutung/als/ Schön vor einen Tag/weil diese Blume offt nur einen Tag zu sehen ist. Je kürtzer aber ihr Flor ist/ je schöner leuchtet sie in die Augen: sie stehet auf einem drey Fuß hohen beblätterten fleckigten Stengel/ auf welchem gleichsam ein Knopff/der sich hernach in eine den Tulipanen ähnliche Blume verwandelt/ von Pomerantzen-rother Farbe/ deßwegen sie auch von denen Frantzösischen Blumen-Gärtnern le lis Orangé, die mit Pomerantzen-Farbe belegte Lilie/genennet wird.

Schwerdt-Lilie.

Der Schwerdt Lilien/welche Latein-und Frantzösisch Iris heisset/ gibt es allerhand Arten / als da seynd Iris bulbosa, die Schwerdt-Lilie mit Bollen/ andere hingegen haben keine solche Bollen; Einige haben breite Blätter / andere schmale; Etliche haben einen guten Geruch/ andere gar keinen; Auch gibt es grosse und kleine; Ihre Blumen sind weiß oder gelb/roth oder Asch-grau.

Der Schwerdt-Lilien gibt es eine dermassen grosse Anzahl/daß sie schier alle nicht zu erzehlen darum will ich von den knollichten Schwerdt-Lilien/nur zweyer Sorten gedencken/ deren die eine breite/ die andere schmälere Blätter hat.

Unter der ersten Gattung stehet die Iris mit niedrigen Stengeln und rothen Blumen / eine andere ist nicht viel höher/und hat blaue Blumen / eine andere dergleichen hat weisse Blumen.

Diejenige Schwerdt-Lilie/ deren Stengel fast so lang/als er ist/mit Blättern besetzt/ist ein Gewächs/ dessen Blume blau sihet: Eine andere/die eben einen solchen Stengel hat/ist roth und Citronen-gelb/und eine andere hat weißlichte Blumen / dieselbe kommt aus Engelland. Unter diesen hat eine bunte Blumen/und von derselben mögte man sagen/daß sie ein rechtes Schooß-Kind der Natur seye / weil diese so viel Gefallen an ihrer unvergleichlichen Formirung gehabt und bezeuget hat.

Auch sihet man noch eine andere / die gleicher Gestalt bunt/jedoch darinnen von der ersten unterschieden ist / daß sie einen hauffen Aeste hat / und zwey oder drey / auch bißweilen noch mehr Blumen bringt.

Es gibt ferner eine grosse gelbe Iris, die hat gar keinen Geruch/wie ingleichen noch eine andere/ die eben diese Farbe hat/aber viel kleiner ist. Ferner eine blaue, eine rothe/eine roth- oder Violbraune. Eine andere wird Iris tuberosa genannt/die blühet vieleher als die andern / und hat eine dunckel-grüne Farbe.

Ausser diesen gibt es noch mehr andere/ welche ihren Nahmen von ihrem Vatterlande bekommen haben: Als da ist

Iris Lusitanica. Die Portugiesische Schwerdt-Lilie / mit doppelten Blumen / und gantz süßlich von Geruch.

Iris Florentina, die Florentinische Schwerdt-Lilie/ mit doppelten weissen Blumen.

Iris peregrina, die Frembde/mit grossen weissen und bräunlichten Blumen.

Iris Chalcedonia, die Chalcedonische mit fast eben dergleichen Blumen.

Iris Constantinopolitana, die Constantinopolitanische Schwerdt-Lilie / mit doppelten Blumen.

Iris Damascena major, die grosse Damascenische Schwerdt-Lilie / mit blauen/ und Iris Damascena minor, die kleine Damascenische/ mit doppelten Blumen.

Iris Persica, die Persianische Schwerdt-Lilie/deren Blume klein/ und auf das Braune hinziehet/kommt sehr früh zur Blühte.

Iris rubra, die rothe Schwerdt-Lilie.

Iris Germanica, die teutsche Schwerdt-Lilie/ mit grossen blauen Blumen.

Und noch viel andere mehr/welche aber allhie zu erzehlen / unnöthig scheinet / weil es zu ihrem Bau nichts beyträget/kan inzwischen der Liebhaber dieser Art Blumen mehrere bekommen/so wird es ihm frey stehen/die Anzahl der benanten zu vermehren.

Saffran.

Lateinisch Crocus, Frantzösisch Safran. Es gibt zweyerley Arten des Saffrans/ einer blühet im Frühling/ der andere im Herbst/ Lateinisch Crocus vernus und autumnalis, einige mit gelben/ andere mit blaulichten / oder mit weissen/mit gescheckten Blumen/einige sind gefüllt/ andere einfach/einige haben auch nur ein einiges paar Blumen: An etlichen ist das Gras oder Kraut schmal/am andern breiter. Dieser Saffran muß mit dem oben p. 34. beschriebenen Acker-Saffran nicht vermenget werden / denn dieses sind kleine Blümlein / wie ein Röhrlein/welche sich darum beliebt machen / weil sie die allererste Blumen seyn wollen/die ihren Kopff auch durch den Schnee hervor stossen. Die Zwiebel dieser Blum stösset lange schmale Blätter hervor / und in der Mitte einen gantz kurtzen Stiel / aus welchem ein in sechs Theil obenher getheilte Lilien-gleiche kleine Blume die je kleiner sie ist/je angenehmer erscheinet.

Hya-

Hyacinthe.

Lateinisch Hyacinthus Frantzösisch Jacint. Dieses Zwiebel-Gewächs hat nicht einen geringen Rang unter denen/welche einem Garten schönes Ansehen/ und liebliche Zierde geben. Es ziehet ihre Grösse / ihr lieblicher Geruch/ und ihre beliebte Farbe / das Wolgefallen aller Zuschauer zu sich. Die Hyacinthen-Zwiebel treibet einen Stengel über sich / welcher zuvor niedrig und dünn. Dabey aber so reich an heraus hangenden Blümlein ist/als manches hohes und sehr prallendes Gewächse. Solche Blümlein seynd von einem Stück oben her etlichmal also zerkerbt/ daß sich die Theile umbiegen/ und sich weit öffnen / wie die Tuberose / gleich einem Röhrlein. Nach deren Abfall die Saam-Bollen erscheinen/ welche in einer zertheilten Hülse / die Fortpflantzung der Blume führen.

Es zertheilet aber die mannigfältige Farbe / welche die Hyacinthen an sich haben / ihr Geschlecht in viele Gattungen / darunter der Blaue / und nach diesem der weisse / die gemeinste sind. Die Holländer pflantzen diese Blumen sehr starck/ und verkauffen ihre Zwiebeln denen Ausländern/und muß man ihnen lassen/daß sie gelernet die selbe eben sowohl als die Nelcken und Tulipanen mercklich zu vergrössern/und schöner zu machen.

Es ist aber neben dem gemeinen blauen Hyacinth/und Weissen/ ferner der Bunte/ dessen Blume eine der schönsten ist / die in einem Garten zu sehen.

Der Orientalische Hyacinth/welcher sehr grosse und dicke Blätter starcke Stengel u. breite Blumen führet. Dessen Stengel treibt einen doppelten Knopf/ derer/ der eine mehr Blumen hat/als der andere.

Der Winter-Hyacinth ist blau und wohlriechend/ wird sonst auch der Frühlings-Hyacinth geheissen/führet kleine Blumen.

Der Constantinopolitanische Hyacinth / ist ebenfalls blau und wohl-riechend / doch mit grösseren Blumen / welche im Mertzen erscheinen.

Der Violbraune Hyacinth / dessen kleine Blume sihet aus wie eine Kertze.

Der Aschfarbe Hyacinth / ist der blasse / welches doch nicht hindert / daß er wohl rieche.

Der röthliche Hyacinth / siehet wohl aus/ und ist denen Liebhabern nicht zu verargen / wann sie ihn hoch achten. Das Rothe an dem Blumen ist in vielen starck/ in vielen schwach/so gar daß dasselbe offtermals auf Leib- oder noch geringere rothe Farbe ziehet.

Der spatt-blühende Hyacinth / ist nur deßwegen zu recommandiren/daß er seine Blume zeiget/wann andere verwelcket; Dann sie ist klein/ und von schlechtem Geruch.

Und was noch für Nahmen seyn mögen / als der Stern-Hyacinth / der Chalcedonianische / der Rosen-farbige / und andere mehr.

Narcisse.

In Lateinischer Sprach Narcissus, in Frantzösischer Narcisse. Ist eine gemeine leicht-wachsende / nichts destoweniger aber eine wohl-riechende hoch-zuachtende Blume: Es kommen aus der Zwiebel erstlich lange Blätter/ hernach ein breit-gedruckter auf beyden Seiten schneidender Stengel/ welcher eine Blume führet/ von einem sich Glocken-weis voneinander sperrenden Blat/ aus dem häutigten Kelche erwächset die Saam-Frucht.

Der P. Pomai redet also von ihr: Die Narcissen-Blume ist bald weiß / wie Silber/ bald gelb wie Gold: Ihre Gestalt ist rund/ wie der Näglein ihre / derselben Blätter aber sind etwas dicker und breiter. Bißweilen stehen fünff oder oder sechs derselben um diese Blume herum / und umgiebt den kleinern mittlern Durchschnitt/ welche eben die Farbe als die Blätter hat. Sonsten ist diese Blume an der Farb etwas bleich und insgemein am Rand röthlich.

Unter allen Narcissen aber ist die so am grösten ist/ und deren vielfältige/ etwas krause Blätter einer weissen Rose gleich sind / die schönste. Ihr Geruch ist ziemlich lieblich/ihr Stengel grad / etwas glatt und schrammicht. Sie trägt bißweilen nicht mehr als eine Blume/ bißweilen aber hat sie einen ganzen Büschel/welcher insgesamt ihr Haupt ein wenig zur Erden neiget.

Gibt es aber viele Gattungen derer Hyacinthen/ so sind derer Narcissen-Arten nicht weniger. Die mannigfältige Farbe gibt denenselben verschiedene Benennungen / und wir wollen den Historischen und verständigen Blumen-Gärtner / dieselbe hererzehlen lassen. Er gedencket daß es allerhand Narcissen gebe; Gelbe / weisse/ einfache/ gefüllte / spatt-blühende / früh-blühende: Da seye erstlich: Die Italiänische Narcisse/ deren Blume weiß sihet/ der Kelch aber gelb.

2. Die Constantinopolitanische / bringet auf ihrem Stengel ein dutzend Blumen/ daran die Blätter weiß/ und dick sind/ und zwischen denenselben befinden sich noch einige kleine/ welche gelb sehen/wie auch der Kelch.

3. Eine andere Gattung/deren Blätter groß/ und der Kelch grün-gelb aussehen.

4. Die blaß-gelbe Narcisse/ deren Blätter voneinander stehen und krauß sind.

5. Die Spannische Narcisse / die Gefülte und die Einfache.

6. Die weisse Herbst-Narcisse.

7. Die Spanische Grosse/ oder die Feld-Narcisse/mit weissen blaß-gelben Blättern/ deren sechs/und wie Stern gestaltet.

8. Die kleine Narcisse/ mit gefüllter Blume.

9. Die Incomparable genannte Narcisse/

10. Die Indianische mit Lilien-Blumen.

11. Die blaßrothe und andere mehr / welche er zum Exempel/pag. 266.

12. Die Narcisse mit langem Halse nennet/ weil die Frantzosen dieselbe mit dem Nahmen Kamels-Halß belegen (le cou de Chameau) die Lateiner (Narcissus longa cervice) dieweil sich der Stengel beuget/wann er vollkommen henget / und und auf diese Weise dem Halse gedachten Thiers ähnlich ist. Pag. 364. thut er Meldung von der Japonischen Narcisse/ deren drey Gattung sind/ davon ferner geredet wird.

Schnee-

Indianisch Korn *Frumentum Indicum*

Weiß Asodille *Asphodelus albus.*

Heyden korn. *Frumentum Saracenicum*

Groß gelbe Narcissen Zöflein. *Narcissus Roseoluteus*

Ganz gelbe Narcissen. *Narcissus totus luteus.*

Breitblattige Narcißen mit vielen Blumen
Narcissus latifolius Polyanthes

Schnee-Tröpflein.

Diese Blume heist Lateinisch Narcisso-Leucojum, weil aus beyden Gewächsen dieses gleichsam von der Natur gemachet worden; Dann es hat Narcissen-Zwiebel und Levcojen-Blumen. Der Französische Nahme ist Neige-Perce. Diese Blumen wachsen auf einem zwischen langen / spitzigen / gleissend-grünen Blättern stehendem Stengel / ist von sechs Blättern / hanget als wie eine Glocke / ist von gelindem Geruch und weisser Farbe. Der dabey befindliche Kelch hält den wachsenden Saamen in sich.

Tuberose.

Diese heisset auf Lateinisch Tuberosa oder Hyacinthus Indicus, weil sie eine Hyacinthen-Art ist / auf Französisch aber Tubereuse. Ein Gewächs / welches wehrt ist / geliebet und hochgeachtet zu werden. Es kommt aus einer Zwiebel / welche nachdem sie in der Erde von der Sonne bewärmet / und von denen Erd-Dünsten befeuchtet worden / eine kleine grüne Spitze oder Sprossen sehen lässet. Wann solcher drey oder vier Finger hoch gewachsen / breitet sie sich unvermerckt aus / und vermehret sich dergestalt / daß sie innerhalb wenig Tagen gleichsam einem gantzen Wald / langer und spitziger Blätter bekommt / die sich aber von aussen in die Ründe krummen.

Nachgehends wächset mitten aus dem Büschel dieser Blätter der Stengel hervor / welcher mit vielen Knöpffen nach und nach in die Höhe wächset / und 3. oder 4. Schuh hoch wird.

Die kleinen Schößling / so er aus seiner Seiten / wann er in die Höhe zu schiessen beginnet / heraus treibet / werden / je mehr der Stengel in die Höhe wächset / je länger und grösser / also daß endlich ein gantzer Büschel Knöpffe daraus wird / so sich gantz anmuthig ausbreiten und länger werden.

Anfänglich sind dieselbe grün / nachgehends werden sie oben an der Spitze ein wenig roth und endlich weiß. Folgends thun sie sich auf / jedoch nicht alle zugleich auf einmal / sondern einer nach dem andern / in Gestalt wie die Sterne / oder besser zu sagen / wie eine silberne Trompete / daher es vielleicht kommt / daß man sie Tuberosa nennet / welches so viel sagen will / als wolriechende Trompete / deren wolriechender Schall / so zu reden / welcher viel stärcker ist als der Rosen ihrer / sich viel weiter als der Geruch anderer Blumen also ausbreitet / daß man sie in der Ferne fast lieblicher befindet als in der Nähe; dahergegen der meiste Theil derer Blumen der Nase genähert werden müssen / will man anders ihres Geruchs recht geniessen.

Jonquille.

Diese Blume / Lateinisch Narissus Juncifolius, weil sie eine Art kleiner Narcissen ist. Die Französische Ausdrückung ist Jonquille, oder mit Umschreibung Narcisse à fleur de Jonc. Ist von verschiedener Gattung. 1. Ist die grosse Jonquille. 2. Die Kleine. 3. Die mit dem runden Kelch / oder sonst die Spanische genennt. 4. Die Einfache. 5. Die mit blassen Blumen / und 6. die Herbst-Jonquille. Alle diese Arten führen den Unterschied der Blume in ihrer Benennung mit sich / darinnen aber ist auch eine Ungleichheit unter ihnen / daß etliche breitere oder schmählere Blätter und höhere oder niedrigere Stengel treiben. Ein Gewächs / welches nicht deswegen geachtet wird / weil es so sehr nach der Fremde riechet / und in den Teutschen Gärten noch nicht so gar lang bekandt ist / sondern wegen mit sich führenden lieblichen Schönheit und annehmlichen Geruchs. Uberhaubt kan man sagen / die Jonquille-Zwiebel treibe nach einigen schmalen / spitzigen / eines Schuhes langen Blättern / einen eben so hohen dünnen hohlen Stengel in die Höhe / an welchem und dessen obersten Theil viele Blümlein eines nach dem andern gestellet sind. Diese bestehen aus fünff Blätterlein / welche bey ihrer Blüthe sich hinterwärts krümmen / und gelb oder zum wenigsten gelblicht aussehen.

Türckischer Bund.

Man heist dieses Gewächs auch Martagon / und die Heydnische Lilie / wie es dann eine Art Lilie ist / und weil sich die Blätter an der Blume rückwärts schlagen / so heisset es Lilium intortum, Französisch heist es auch Martagon. Man hat dessen auch unterschiedene Sorten / welche aber nicht so sehr an der Gestalt der Blumen / als an dem Gewächs selbst oder denen Zwiebeln geändert sind. Es siehet die Blume recht wol aus / und würde eine von den schönsten seyn / so sie von der Natur mit Geruch begabt wäre. Ihre Farbe ist Feuerroth und Purpurfarb / sie hat einen zierlich hohen / graden / starcken Stengel; der Stiel aber der Blume / ist so schwach / daß er sie nicht ertragen mag.

Moly.

Dieser Nahme bleibt in allen dreyen bißher angeführten Sprachen. Ein Gewächs / welches seine Zierde annoch wol giebt / treibt eine weisse Blume / welches die gemeinste ist / obwol mehr Gattung des Moly zu finden sind / man hat nemlich / wie gedacht / Moly mit weissen Blumen / wie Lilien gestaltet. Moly mit rothen in Umbellen-Form / aus Africa. Moly mit eben solchen Blumen / aus Indien. Moly mit breiten Blättern und rothen Blumen / aus Spanien.

Knabenkraut.

Orchis; ist das Lateinische und Französische Wort / mit welchem das Teutsche ausgedrücket wird. Für etwas sonderliches wird an diesem Gewächse gehalten / daß es ohne Aufhören immerfort wächset. Man hat zweyerley Blumen / davon dann eine die Männlein / die andere die Weiblein genennet werden / jene haben kleine herunter hangende Knöpffe und zeigen sich auf einer dreyspitzigen purpurröthlichten Hülse. Man siehet gleichsam ausgestreckte Arme / und voneinander gesperrte Beine. Diese Art des Knabenkrauts / hat blaß-grüne

Blätter/ welche an einigen um den Stengel gewickelt/ an andern ausgebreitet/ an Rande gekräuselt sind. Der Schuh-lange Stengel ist einer Aehre nicht ungleich/ ist von grüner glantzender Farbe/ und gelind anzufühlen / daran erscheinen obenher die Blumen/deren unterste die ersten in der Blüthe sind. Bey dem Aufgang oder Oeffnung der Blumen / bildet sich eines Menschen Gesicht/ in Purpur oder gantz dunckel-rothen Farbe. Die Weiblein/ haben einen Stengel von anderthalb Schuhen mit zweyen Blättern / weiter unten stehen noch fünffe/ anderthalb Schuh hoch/ und zwey Finger breit gewunden/ und gehen rings um den Stengel her/ ihre Blumen stellen ein Frauen-Angesicht und Gestalt vor. In dem Kelche dieser Blumen wird der Saame behalten und zeitig gemachet.

Vogel-Milch.

In Lateinischen heisset das Wort Ornithogalum, ein Gewächs/ welches auch auf denen Aeckern zu finden. Man findet an demselben eine weisse Blume/ welche nach Art des Stocks unterschieden ist: Dann es giebt 1. **die grosse Vogel-Milch**/ mit weissen Umbellen-förmigen Blumen. 2. **Die Arabische** / welche eine Hyacinthen-Art an sich hat. 3. **Vogel-Milch** / welche gleichsam Aehren treibet/ auf welchen weisse Blumen stehen. Diese Art ist die rareste von verschiedenen Farben/ als grünlicht/ weiß und blaß-blau. Man hat aber auch die Vogel-Milch mit blaulichten Blumen vor sich allein.

Krindkraut.

Dieses Gewächs hat diesen unwehrten Nahmen aus seiner Würckung bekommen/ indem es den Grind heilet/ hat eben solche Bedeutung in Lateinischer Sprache/ Scabiola, auf Französisch heisset sie Scabieuse Man hat deren zweyerley Gattung/ die Breit-blätterichte und die mit schmahlen Blättern / die Wurtzel stösset diese breite aber schmale Blätter hervor/ so daß sie gantz rauh und als wie in Stücken zerschnitten sind/ der Stengel ist zart/aber grad und rund/ voller Blätter. Am Ende der Stengel erscheinen die Blümlein auf einem allgemeinen Kelche/ darunter die/ so in der Mitte herum stehen/zertheilet sind; Die andern/ welche obenher stehen/ geben seine Zierde/ sehen wol aus/ und machen die gantze Blume achtbar.

Man könte noch viele Gattungen dergleichen Blum-Gewächse an- und ausführen; Es ist aber der Gedult des Blumen-liebenden Lesers zu schonen/ welcher vielleicht der Weitläufftigkeit also gehässig seyn dürffte/ daß er lieber habe / daß wir ihm sagen / er könne / wann er den Platz in seinem Garten und ein Belieben dazu hat/ alles/was nur blühet oder Blumen führet/ so es auch von sich selbst / auf denen Aeckern / Wiesen/ Thälern oder auf Bergen wächset/ pflantzen/ und seine Freude daran haben: In Betrachtung/ daß öffters an gedachten Orten eine sowol gestalte / schön-gefärbte und sonst so angenehme Blume zu finden ist / daß ihr nichts abgehet als die Rarität: Und obwol solche feine Blumen aller Orten zu haben/ man doch nicht aller Orten hingehen und dieselbe ansehen könne; da hergegen in einem Garten/ alles in einer Kürtze betrachtet wird. Mancher Blumen-Freund sollte eben so grosse Begierde verspühren lassen / ein vor so gemein angesehenes verachtetes Blum-Gewächs in seinen Garten zu setzen/ als eines / welches ihme vor eine schöne in unsern Landen seltene aus Africa oder anderer Orten hergekommene herrliche Blumen-Pflantze ausgegeben worden/ wann er sich die Mühe gebe/ jene mit unpartheyischen Augen zu betrachten und seine Einbildungen davon zu machen / zugeschweigen / daß die Gärtners-Kunst noch viele Schönheit darzu fügen / mithin aus einer schlechtgearteten/ eine in Gärten taugliche Blume oder Gewächse zu zeugen. So viel ist unstreitig/ daß es besser seye/ man bekleide die Plätze auch mit der allergeringsten Blume / als daß man sie leer stehen lasse/ damit dem Auge/ welches überall die blosse Erde anschauet/ einige Veränderung vorgeworffen/ und also Gelegenheit verschaffet werde / dem Gemüthe doch etwas Verwunderliches oder Ergötzliches zuzuschicken/ welches ja der meiste Endzweck des Blumen-Baues seyn solle.

2. Fortpflantzung dieser erzehlten Blum-Gewächse.

Die bißher erzehlte Blum-Gewächse / können zwar durch den Saamen gezeuget und fortgepflantzet werden / doch ist der kürtzeste Weg/ durch ihre junge angeschossene Zwiebel / welche / nachdem man die Alten aus der Erde gehoben/ abgerissen/ und so fort dahin gesetzet werden/ wo man ihrer Dienste verlanget. Inzwischen wem es beliebt / durch die Saat sein Garten-Glück zu versuchen/ wisse/ daß

Die Tulipanen / auf eine mehr-angezeigtes zugerichtetes Beth / so dünn als es immer möglich solle gesäet werden/ auf solchen Saamen lässet man eben dergleichen durch die Reuter sehr reingemachte Erde fallen / biß nichts mehr von dem Saamen zu sehen/ oder so viel drauf lieget als zur Hervorkeumung nöthig ist. Solches geschiehet am füglichsten im Herbst/ im September/ alsdann ist im Mertzen zu erwarten/ wie sie hervorgehen/ welches so es geschiehet/ erfordert/ daß die zwey bey aller Blumen-Saat recommendirte Beschäfftigungen / Jäten und Giessen verrichtet werden. Hernach bleiben diese neue Zwiebel zwey Jahr / von der Saat-Zeit angerechnet/stehen/ so ist nach Verdorrung der besten Blätter nur dieses zu thun/ daß man neue gute Erde auf das Beth streue / damit die Zwiebel desto frecher und grösser werden. Und obwol vor 5. biß 6. Jahr schwehrlich einige Blumen zu hoffen sind/ so können sie doch also ausschlagen / daß ihre schöne Zeichnung die Mühe belohnet/ und den bittern Verdruß des Wartens versüsset.

Die Lilien fortzupflantzen / bedienet man sich der Zwiebel / weil / wann auch ein Saame nach abgefallener Blume in dem Stiel oder Kelche zurück bliebe/ welches doch bißher nicht gar wol zu sehen gewesen / die Fortpflantzung durch denselben deswegen nicht anzurathen wäre / weil die Lilie keine solche Manigfaltigkeit der Farbe / der Zeichnung

und

und dergleichen Umstände an sich nimmt / sondern allezeit einerley Geschlecht und Art fortführet. Man nehme also die junge Bulben oder Zwiebel/und versetze sie dahin/ wo sie ihre liebliche und nutzliche Blume mit der Zeit zeigen können.

Die Feuer-Lilie/ ist eben so genaturet als wie die Lilie. Also wird was von dieser gesagt worden/ oder noch gesagt werden dürffte / auch auf jene zu ziehen seyn.

Die Schwert-Lilie oder Schwertel lässet sich auch mit denen Umständen / wie bey der Tulipan angezeiget worden / vermehren ; doch ist der kürtzte Weg durch die Zwiebeln oder Wurtzel.

Eben also gehet es mit denen nachfolgenden Blumen / Saffran / Hyacinthen / Narcissen / und so fort. Und obwol der Französisch-Teutsche Historische und verständige Blumen-Gärtner/ den Rath giebt / man solle lieber tragbare Tuberosen-Zwiebel aus andern Ländern kommen lassen/ in der Meynung/ es seye nicht zu hoffen / daß in andern als denen raresten Landen diese Fortpflantzung wol von statten gehe; So wir zwar dem der die Unkosten aufwenden kan oder mag / nicht verbieten/ seinem Rath zu folgen / doch wollen wir ihn versichern/ daß die gedachte Tuberose eben so wol als andere besagte Zwiebel-Gewächse in unsern Landen sich gar schön vermehre / und eine solche Blume tragen/ daß er damit könne zufrieden seyn; Zugeschweigen / daß die angekommene grosse Zwiebel dennoch also ausarten dürffte / daß die Blüthe eben so klein als derer in diesen Landen gewachsenen würden. Es gehet damit/ wie mit dem Elsasser und insonderheit Straßburger grossen weissen Kraut/ welches im Lande so groß ist / daß eine Haushaltung starck von Personen seyn muß / wo man in derselben des Jahrs 50. oder 100. Häupter zum Einmachen nöthig hat / oder verzehren kan ; Inzwischen so man es anderer Orten pflantzet/ wie dann dessen Saame weit verschickt / und hin und wieder in Teutschland gesäet wird/ so wollen die Häupter doch nicht so groß werden / als die gewesen / von welchen der Saame gekommen. Man ist zu frieden/daß nur einiger massen eine Vergrösserung verspühret wird.

Die Jonquillen, nachdem sie einmal in hieländischen Gärten gezogen werden/ vermehren und erhalten ihr Geschlecht ebenfalls durch ihre anwachsende Zwieblen.

So ist auch die Vermehrung **des Türckischen Bundes/ des Moly und anderer benenkleinen Stöcke**/ so leicht und bey andern Gelegenheiten / schon so bekant gemacht / daß davon noch mehr zu reden / ein Uberfluß wäre. Es gehöret gleichwie zu allen Sachen / also auch hieher die bey der Gärtnerey durchgehends nöthige Sorgfalt/ Wissenschafft / Geschicklichkeit und Gedult/ ja daß ichs recht sage / eine glückliche Hand / welche gesegnet ist bey dem Einsetzen der Zwiebel / daß nicht nur die verlangte Schönheit der Blumen erscheinet/ sondern auch nach Aushebung derselben eine reiche Vermehrung derselben gefunden werde. Der Fleiß thut viel/ doch will auch glückliches Gedeyen bey der Gärtners-Arbeit seyn.

3. Erde/ Ort / Wartung und Pflege dieser erzehlten Blum-Gewächsen.

Die Tulipanen verlangen eben kein gar köstliches Erdreich/ man stellet sie gerne auf Rabatten / aber sonst gar keine andere Blumen / damit sie ihre Schönheit desto besser zeigen mögen/ sonderlich so sie rar sind / welches aber die besondere Liebhaber derselben thun mögen. Andere stellen sie mitten in die Blumen-Stücke wo es ihnen beliebet / unter andere Gewächse/ welches ihnen deswegen nicht zu verargen / weil die Tulipane eine frühblühende Tulipane ist / nach deren Verblühung das Feld oder Beth leer stehen müste. Dahero in grossen Gärten/ wo Raum ist die Tulipanen unter die Narcissen und Hyacinthen gesetzt / damit man eine Veränderung haben / und der Tod der einen Gattung durch das aufgehende Leben der nachfolgenden erleidlicher gemachet werde. Wo es seyn kan sollen alle Zwiebel fein ordentlich und mit Sorgfalt/ nicht ungefehrhin in die Erde gesetzet werden. Jede Zwiebel soll fünff Finger weit in die Länge von der andern und auch so tief in dem Grund zu stehen kommen.

Wie lange die Tulipanen in dem Ort/ worein sie gesetzet worden bleiben müssen / ist unter denen Gärtnern eine unausgemachte Sache / diejenige / welche sagen/ man solle sie alle Jahr ausheben/ sind eben so wenig anzuhören/ als die/ welche sie länger als drey Jahre zum längsten darinnen lassen. Jene hintern sich selbst an der Vergnügung vollkommene Tulipanen zu sehen / weil die / welche im andern Jahr wächset / die welche im ersten Jahr gewachsen an Grösse und Schönheit übertrifft / und diese wissen nicht / daß die allzuhäuffig wachsende Brut der jungen Zwiebel / einige Hindernuß verursache/ daß die Blume der Alten/ so schön nicht mehr hervor kommt. Das beste und rathsamste ist / man hebe sie alle zwey Jahr aus/ so komint man beyderley Ubel vor/ und erlanget seinen gesuchten Zweck.

Dieses ist zu mercken / daß nachdem die Zwiebel ausgenommen sind/ welche Arbeit leicht ist / und ohne Schaden derer Zwiebel geschiehet / so sie ordentlich eingesetzet worden ; Indem man schon weiß/ wo man die darzu dienliche Gärtners-Kelle ansetzen solle ; so muß man die Zwiebel auf Bretter legen / und sie an einem vor Kälte verwahrten/ dabey aber nicht gar warmen Orte / als in einer Kammer verwahrlich und also hinlegen / daß nicht viel auf einander / sondern jede allein auf dem Bret liege / auf solche Weise werden sich dieselbe langsam austrocknen / und neue Kräfften zeigen / so sie wieder in die Erde kommt. Hergegen / wo ihr die Kälte zur Fäulung / oder die Hitze / die ihnen entweder die übermässige / hie annoch unnöthige Wärme zum hervorkäumen brächte / so wäre dieses höchst-schädlich/ und jenes grund-verderblich/ muß also beydes vermeidet werden.

Bey Saffran / Hyacinthen / Narcissen / Tuberosen und andern ist eben dieses in obacht zu nehmen/ wann sie aus der Erden gehoben werden.

Der Lilien ist aller Ort anständig / man kan ihnen einen Platz geben / längst denen Alleen hinunter auf Lust-Stücken/ oder auch ein Beth / ganz vor sie allein anordnen. Auf Rabatten stehen sie

auch nicht übel/ nur muß man ihnen keinen düsteren Ort anweisen/ in welchem sie gar zu spat zu Blüthe kommen würden.

Die Schwertel-Lilien / welche Bollen haben/ verlangen einen luckeren Boden; die Knollichten aber wollen im mageren Lande stehen/ jener bekommt die Sonne nicht so wol als wie dieser andere / und muß man in ihrer Stellung sich darnach richten. Sonst mag man sie auf allerhand Bethe und Luststücke auch an Alleen setzen.

Was die **Persische** Iris anbetrifft / so soll sie nur drey Finger tief in ein nicht all zu fettes/ noch allzumagers Land eingeleget werden/ an einen Sonnen-reichen Ort/ welchen diese Iris gar wol vertragen kan.

Die Schneekröpfflein / werden unter die Narcissen gepflantzet.

Die Tuberose wird zwar hiesiger Orten ins freye Land gesetzt / auch sonsten schlecht gewartet; doch ist der Fleiß anderer Leute nicht zu schelten. Wir wollen anhören/ was mehr-citirter Blumen-Gärtner damit will gethan haben. Er saget/ bey alten Zwiebeln ist dieses in obacht zu nehmen / daß man die grösten und vestesten aussuche / welches zu erkennen / wann man sie ein wenig mit dem Finger drückt.

Sie können durch die Fäulung angegriffen seyn/ dann wann man ihnen an selbigem Orte ein wenig abkneipet/ und das Fleisch ist nicht weiß / so muß man sie weglegen und andere nehmen.

Hat man sie dergestalt ausgelesen/ und verlanget / daß sie zu guter Zeit blühen sollen/ so muß man Töpffe haben/ die weder zu klein/ noch zu groß dieselbige unten mit Erde anfüllen / welche von zwey Theilen Mist-Erde/ und einem Theil Garten-Erden / wol durcheinander gemischet ist / die muß biß auf zwey Finger weit vom Rande reichen.

Hierauf setzet man die Tuberosen-Zwiebeln einen Finger tief in die Erde / den übrigen Theil läsfet man heraus stehen / und bedeckt denselbigen mit lauter Mist-Erde/ damit die Wärme desto ehender durchdringen kan. Dieweil aber in temperirter Gegend um diese Zeit/ da man sie pflantzet/ wann sie zeitig blühen sollen (welches gemeiniglich zu Ende des Februarii oder zu Anfang des Mertzens geschiehet) die Sonne kein mal so starck ist/ daß sie dieselbigen zum Treiben solte bewegen können / so nimmt man die Mist-Bethe dazu zu Hülffe / nachdem die gröste Kälte vergangen / und verfähret also.

Wann die Tuberosen besagter Weise gepflantzet sind/ so nimmt man die Töpffe und stellet sie ins Mistbeth biß oben an den Rand / hernach bedeckt man sie mit Glocken. Wann dann um selbe Zeit das Wetter nicht allzu rauh ist / und die Sonne scheinet/ so kan man sie ihrer Strahlen unter denen Glocken geniessen lassen. Wollen aber Reiffe einfallen/ oder es ist dunckel Wetter / so muß man noch ausser den Glocken die Mistbethe mit Strohdecken legen/ dann der geringste Frost verhindert dieses Gewächse gar zu sehr/ und verursachet offtermals / daß sie umschlagen/ weil sie nicht recht ansetzen mögen.

Wann diese Zwiebeln dergestalt tractiret worden/ so giebt der Keumen gar bald zu erkennen/ daß er das Seinige verrichtet / und da ist es an der Wärme nicht genug / daß die Gewächse zu ihrem Wachsthum gelangen / sondern die Feuchtigkeit thut ihnen auch noch noth; dannenhero müssen sie von Zeit zu Zeit / und so viel uns der Verstand rathen wird / mit laulichem Wasser begossen werden.

Die Tuberosen bleiben so lange unter den Glocken stehen/ biß das Wasser gelind wird/ und werden nicht verrückt von dem Ort / da sie hingesetzet sind / dann sie behalten allda die zusammen gezwengte Hitze bey sich/ welche verursachet / daß ihre Gewächse das Ihre wunderwol verrichten.

Zuweilen geschiehets aller Vorsicht unerachtet/ daß unter denen Tuberosen solche Zwiebel sich befinden/ welche ihre Stengel nicht so bald treiben/ als wie die andern/ da muß man/ so bald man dessen inne wird diesen Topff aus dem Mistbeth ziehen/ dann zu besorgen / es möchte nichts daraus werden/ und denselben auf ein frisches setzen/ welches doch auch die gröste Hitze muß verlohren haben / oder in dessen Ermangelung/ setzt man ihn nur in einen Hauffen Pferd-Mist / der eben nicht zu heiß seyn muß. Dieses Mittel ist probat befunden worden/ dahero rathe ich/ daß man sich dessen in solchem Fall bediene.

Hat aber jemand keinen Mist / oder will die Unkosten zu erspahren/ keinen haben / und wollte demnach gerne einige Tuberosen aufbringen; der muß vors erste / und damit er obangeführtes ins Werck zu stellen lernen möge/ wissen/ daß man die Zwiebeln vor dem Ausgang des Mertzen nicht einsetzen dürffte/ der aber zu Anfang des Aprilis/ dann da sind die Fröste vorbey/ und die Gewächse haben nichts daher zu befürchten.

Zum andern kan ein Liebhaber seine Töpffe mit oben angeführter Erde anfüllen/ wiewol es ihrer giebt/ welche unten in die Töpffe Roß-Bollen zu legen pflegen / in Meynung/ sie können ihren Tuberosen auf solche Weise trefflich grossen Nutzen schaffen und im Wachsen helffen/ allein sie fehlen/ weil erstlich dieser frische Pferdmist nicht so viel Hitze hat/ als sonst im erlegenen Mist zu finden; Zum andern weil das unzeitige flüchtige Saltz in solchem Roßmist / zwar einen Stengel geschwind forttreibet und Blumen zeiget/ die aber weit nicht so schön/ noch in solcher Menge als wie die andern erscheinen.

Sind dann die Tuberosen gesetzt/ so muß man für sie einen Ort aussuchen / dahin die Sonne beständig scheinet/ und sie allezeit auf Bretter setzen/ die an einer Mauer liegen/ damit durch der zurückstrahlenden Sonnen-Hülffe die Tuberose erhalten/ was sie zu ihrem glücklichen Wachsthum vonnöthen haben/ durchs Begiessen geschichet ihnen noch fernere Hülffe/ und das thut man allezeit um Mittag/ das Wasser hierzu muß von der Sonne angewärmt worden seyn. Wann endlich die Tuberose ihren Stengel geben/ und die Blumen kommen auf der Spitze hervor/ so muß man nicht unterlassen/ ihnen einen Stab und Stütze beyzustecken/ der kan etwan des kleinen Fingers dick seyn / und wird zu jeder Zwiebel einer in die Erde gestossen / und der Stengel dran gebunden; doch muß er nicht zu fest angezogen werden / sonst wird er wegen des Gewichts krumm werden / ja zu besorgen stehen / daß er zerbrechen dürffte.

An

An der Tuberosa ist dieses etwas besonders / daß sie ihre Blume nicht anders bringt / als nach und nach und hintereinander / daher der Stengel / eine gute Zeit damit besetzet bleibt. Der Geruch dieser Blumen ist sehr angenehm und erfüllet den Ort woselbst sie stehen.

Die Töpffe / darinnen die Tuberosen stehen / schicken sich besser vors Fenster / als die Lust-Stücke damit aufzubutzen / man müste dann ihrer eine gute Anzahl haben / und hier und da etliche in die Stücke eingraben lassen / dabey überall eine geschickte Eintheilung zu beobachten ist.

Man pflantzet auch die Tuberosen im May / damit sie erst im Herbst blühen / daher sie auch im oberen Franckenland Herbst-Zincken / das ist / corrupt. Herbst-Hyacinthen genennet werden. Dabey hat man ebenfalls in Acht zu nehmen / was man bey denen in Acht nimmt / welche eher gesetzt werden: Das heist / man solle sie in volle Sonne setzen und begiessen / wie oben errinnert worden.

Ihrer etliche / welche die Tuberosen in Töpffe setzen / sind nicht zu frieden / daß sie den gantzen Tag über / in der grösten Hitze stehen / sondern sie setzen auch nach Giocken auf die Töpffe / damit sie die Hitze desto länger eingeschlossen erhalten mögen / ich finde auch ihre Weise recht in diesem / will demnach gerathen haben / daß man sich deren bedienen wolle.

Die allermeiste Hyacinthen / lieben würcklich einen solchen Boden / darauf die Sonne starck zu scheinen pflegt; sie werden auch insgemein auf besondere Bethe / und von andern Blumen ausgesondert / gesetzet / auf Zeilen / oder Reyhen-weis / eine Spannen-weit voneinander / und eben auch so tief / doch dieses gehört vor dicke oder starcke Zwiebeln / welche viel Blumen geben / die übrigen / welche nicht so starck / können auf 5. biß 6. Finger tief gesetzet werden / nachdem sie nemlich starck oder schwach sind. Als eine Haupt-Regel ist dabey zu mercken / daß die Hyacinthen allezeit 4. Jahr in der Erde bleiben / und eben nicht dürffen heraus genommen werden / man müste dann vermercken / daß sie zu sehr absetzen wollten / weil die Blumen davon Schaden leyden / daß nichts taugliches werden kan.

Weil es unter denen Hyacinthen allerhand unterschiedliche Sorten giebt / muß ihnen die Natur gewiß auch ein unterschiedenes Temperament gegeben haben / woraus dann erfolget / daß sie gewiß auf unterschiedene Weise gewartet seyn wollen. Z. E. Der blaue wolblühende Hyazinth / liebet ein gutes Land / das muß doch nicht zu lucker / noch vom Saltz entblöset seyn / sondern fein kräfftig / dergleichen ein neues Land seyn möchte / welches noch nicht gebrauchet worden / oder aber die Helffte gut Garten-Land / die andere Helffte Mist-Erde / wobey doch wol zu beobachten / wann sie gesetzt worden / daß man sie mehr mit Mist- als anderer Erde bedecke / damit sie destomehr Blumen geben müssen / und nicht so sehr absetzen. Die Erfahrung hat es biß anhero bezeuget / daß man auf diese Weise in der gefasten Hoffnung nicht betrogen worden.

Der frühzeitige weisse Hyacinth / ob er gleich keine solche Erde bekommen / deren kurtz zuvor Erwehnung geschehen / dannoch thut er das Seinige gantz wol / dafern ihm nur alle 2. Jahr die Brut genommen wird / welche sich allemal häuffig findet / sonst wird er gar nichts tauglichs bringen.

Der Trauben-Hyacinth / will ein Gartenland haben / viel Sonne / und muß 5. Finger tief gesetzet werden.

Des Spanischen Hyacinthen / welcher spät blühet / seine Wartung bestehet darinnen / daß man ihme ein gutes Land gebe / und wenig Sonne / auch dabey in Acht nehme / daß er nicht tieffer als 3. Finger tieff ins Land gesetzet werde.

Der Stern-Hyacinth bekommt ein gutes Land / und einen Ort dahin die Sonne nicht allzustarck scheinen kan / damit sein Stengel desto höher gehe und angenehmer sehe / weil auch diese Zwiebel gar sehr dick seyn / und viel Blumen absetzen / die als wie Kerne sehen / so muß man niemals vergessen / dieselbe vier Finger weit voneinander und auch so tief zu setzen. Die Zeit auszunehmen ist insgemein gegen den Ausgang des Julii.

Der Constantinopolitanische Hyazinth / bekommt viel Sonne / und dabey ein fettes Land überaus wol / und wann er ein par Finger tief / und eine Spannen weit voneinander gesetzt wird / so bringt er Blumen nach Hertzens-Wunsch / sehr selten will er ausgenommen seyn / jedoch wann es geschehen muß / so soll man alsofort die Wurtzel wol besehen / und diejenigen / welche entweder gar verdorben / oder etwas schadhafft sind / wegnehmen. Ob auch gleich diese Art der Zwiebeln gemeiniglich im September pflegt gesetzt zu werden / so ist doch dieser hievon ausgenommen / dann sobald er ausgehebt worden / muß man ihn alsofort wiederum einsetzen / sonsten zu befürchten ist / daß er verderben dürffte. Endlich aber / und damit er sein völliges Wachsthum erlange / muß man so bald er die ersten Blätter zu treiben beginnet / die Zwiebel mit Fleiß mit mageren Land versehen / allein sich zugleich hüten / daß an denen Wurtzeln kein Schaden geschehe / wann man sie entblöset.

Die Italiänische Narcisse / muß an einem lüfftigen Ort stehen und in einen feinen lockeren Boden / der sonst eben mit nichts vermenget worden. Wann man die Narcissen setzt / es sey auf Lust oder andere Stücke / so muß man beym Einlegen Achtung geben / und sie 4. Finger breit voneinander / nach einer mit der Schnur gezogenen Linie legen. Sie lassen gar angenehm / wann sie unter die Tulipanen und Hyacinthen gemenget werden / man bedienet sich dieser Weise / damit die Gärten wegen so vieler und mancherley Arten dieser Blumen / die auch zu unterschiedenen Zeiten zu blühen pflegen / viel Monat durch allezeit in Flor stehen bleiben müssen.

Der Constantinopolitanische Narcisse / ist eine von den schönsten / will sich aber niemals gern recht aufthun / absonderlich wann sie ihren Kopff bekommen soll / und das Häutlein / das ihn bedeckt / wird vom Nebel oder Frost welck gemacht / dann da gehet sie offtermals zu Grund /

bevor sie ausgewachsen. Solcher Unlust vorzukommen / so nehme man sich in Acht und pflantze die Narcisse nicht im September / sondern zu Ausgang des Jeners/ und wenn sie nun den Stengel hat getrieben / so bedecke man ihn des Nachts ja fleissig wegen der Fröste / dadurch er sonst zu Schaden kommen möchte/ des Morgens muß er wieder aufgedeckt werden/ wann es zu schönem Wetter anlassen will. Der Blume beym Aufbrechen etwas zu helffen/ so kan man das Häutlein/ worin sie eingeschlossen liegt geschicklich aufritzen / so kommt sie ehender heraus/ und wird dadurch verwehret/ daß sie in den Häutlein / darein sie eingezwengt / nicht ersticke.

Diese Narcissen dürffen kein Jahr unausgehoben bleiben / und müssen alsdann an einen recht trockenen Ort gebracht worden/ sonst wo sie in der Erde liegen bleiben/ würden sie junge Brut geben/ dadurch ihnen aber ein Theil ihrer Krafft entgehen/ deren jedoch die Blumen nöthig haben. Was die Erde anbetrifft/ die eigentlich für sie taugt / so ist es eben die besagte. **Die blasse Narcisse** aber/ kommt besser in Töpffen fort/ als wann sie im Lande stehet/ zu viel Sonne ist ihr zu wider / und sie hat gerne/ wann ihre dicken Wurtzeln vielmehr mit magerer Erde/ als mit gutem anderen Garten-Grunde versehen werden/ so gibt sie alsdann nicht so viel Brut/ wol aber desto schönere Blumen / wird man auch aus dem Topffe/ worinn sie etwa stehen möchte / eine gewisse Feuchtigkeit weglassen / deren das fette Land voll ist / so wird dergleichen nicht zu befahren seyn. Dieses Gewächs will biß zu Verwelckung der Blume begossen seyn.

Die Spanische Narcisse/ will eben also gehalten seyn/ nur daß man nicht vergesse/ sie alle drey Jahr auszuheben / damit die Jungen abgenommen/ und die Erde verändert werde/ acht Tage hernach müssen sie wiederum eingesetzt werden / länger darff man nicht mit ihnen warten / dieweil die Zwiebeln gar zu zart/ und zu besorgen / daß sie von dem warmen Wetter möchten Schaden nehmen und anlauffen.

Diese beyde letztere Narcissen-Arten/ wollen ausser oberwähntem noch dieses von uns haben / daß wir ihnen die Blumen nicht gar zu lang lassen/ sonst zu besorgen/ es möchten die Bulben davon entkräfftet werden / wann dergestalt sein Safft verzehret werden sollte.

Wir haben auch noch **die weisse Herbst-Narcisse** / die will nicht gerne gar zu warm stehen/ sondern verlanget wenig oder mager Land / dann sie schon vergnüget ist / wann sie drey Finger tief / und zwey breit voneinander stehen.

Die Spanische grosse Narcisse will ebenfalls einen Boden haben/ der nicht allzu fest ist/ und einen Platz dahin die Sonne genugsam scheinet / sie muß drey Finger tieff und Spannen weit von andern stehen. Wann diese Narcisse ihre Blume will formiren / und die Hülse/ darinnen sie beschlossen lieget/ blehet sich auf/ so muß man sie so viel als möglich vor den Regen in Acht nehmen / und den Topff darinn sie stehet/ an einen bedeckten Ort tragen/ sonst springet sie gerne/ und wird nicht viel taugliches draus kommen.

Die kleine Narcisse mit gefülter Blume/ will fast eben solche Wartung haben/ ausser daß sie nur drey Finger tief / und an einen feuchten Ort gesetzt werden muß.

Die Schneetröpfflein/ werden im Garten unter die Narcissen gepflantzet/ weil ihre Wartung einen der gantz gleich ist.

Das Jonquillen-Gewächs ist trefflich zarter Natur und will deshalben nicht gerne zu warm stehen. Seine Zwiebeln werden insgemein auf die Rabatten um ein Luststück gesetzt / oder auch auf andere Stücken/ wie bey denen Narcissen gewiesen worden/ sie sollen 4. Finger tief und auch so weit voneinander stehen.

Indessen hat man doch in Acht zu nehmen/ daß die kleine Jonquille mit gelben Blumen/ die Weisse/ die Blasse mit krausen Blättern/ viel lieber in Töpffen stehen wollen/ weil man sie sodann/ so viel leichter aus der brennenden Sonne bringen kan/ dadurch sie sonst verderbet werden dürffte.

Die Herbst-Jonquille wächst zwar wol in freyem Lande/ doch muß sie noch drey Finger tief / und ein paar Finger weit voneinander gelegt werden. Auch muß man sie/ wann es zu heiß ist/ ein wenig Häuffeln / biß daß sie ihren Stengel getrieben hat / sie dörffte sonst Schaden leiden.

Merckt man/ daß die Erde/ darinnen die Jonquillen stehen/ etwas zu trucken wird/ muß man nicht unterlassen/ sie zu begiessen.

Die Jonquillen werden nicht ausgenommen / ohne wenn man ihnen die kleine Wurtzeln benehmen solle/ so bald auch dieses geschehen / muß man sie sogleich wiederum einlegen / dann die jungen Kiele / die man davon abnimmt/ verderben so gar leichtlich/ daß wann sie nur ein wenig an der Lufft liegen bleiben/ sehr grossen Schaden nehmen; wiewol man sie dennoch einige wenige Zeit erhalten kan / wann sie in Schachteln mit feuchtem Moos geleget werden / welches in Acht zu nehmen / wer sie in fern entlegene Orte versenden will.

Der Türckische Bund/ als eine Lilien-Sorte darf nur ein gutes kräfftiges Land haben / viel Sonne schadet ihm / dazu will er auch zu Zeiten begossen seyn; Er gehöret unter die hohen Blumen oder wird mitten auf die Rabatten gesetzt / wo andere nicht so hohe Blumen-Gewächse zu befinden.

Wann man ihn pflantzet/ muß man ihn einer Spanen tief einsetzen/ ihm auch eben so viel Raum unter denen Gewächsen geben / die bey ihm stehen. Die Bulben muß man niemals aufnehmen / man wolle sie dann stracks wieder einsetzen / welches am füglichsten geschiehet / wann die Blüthe vorbey ist / dann sie zu solcher Zeit ihre alte Runtzeln fahren lassen / werden sie alsdann versetzet / so sehen sie gantz schurpicht / allein man befindet in kurtzem/ das dicke Zwibeln draus werden.

Dieweil der Türckische Bund/ die Hitze eher und mehr empfinden/ als die Kälte / so muß man ihre Bulben/ wenn nun der Sommer heran kommt/ vor der Sonnen-Hitze beschirmen / sonsten verderben sie/ dannenhero muß man sie entweder häuffeln / oder aber öffters begiessen lassen.

Das Moly ist nicht gering zu achten/ weil es noch ziemlich wol aussiehet / und keiner grossen Wartung vonnöthen hat / es mag stehen wie

es will / und kommt in allem Lande wol fort / nur daß man es an einen Ort stelle / wo es wol ins Gesicht fällt. Seine Ziviebel pfleget sich tief zu versencken / deswegen muß mans alle zwey Jahr ausnehmen / und die Jungen abreissen / auch kan man sie in Töpffe setzen / so es dem Gärtner gefält.

Das Knaben-Kraut will einen feuchten Boden haben / gerne gegen Norden stehen. Es wird in Töpffe und ins freye Land fünff Finger tief / und viere weit voneinander gesetzt / seine Bollen werden im September gepflantzet / und müssen vor Kälte gleich andern verwahret werden. Und ob es gerne feucht stehet / doch muß man sich wol in Acht nehmen / und die in den Töpffen nicht gar zu naß halten / weil sie sonsten leichtlich faulen. In solche Töpffe oder Scherben werden sie gesetzet / damit man sie zur Zeit der Blüthe auf Lust-Stücke setzen / und also derselben Schönheit vermehren könne.

Die Vogel-Milch zu warten / wird auch keine Kunst erfordert / und weil sie ihren Ursprung aus Indien her hat / so will sie in voller Sonne stehen / welches auch die Ursach ist / warum sie lieber in einen Topf als ins freye Land gesetzet wird: damit man sie desto bequemer an einen solchen Ort hintragen möge / der ihm anständig ist. Erfordert auch sonsten gut-gemischte Erde / und weil sie die Kälte gar nicht vertragen kan / so wird sie ins Winter-Haus gebracht / wird aber nicht offtmals ausgenommen.

❀ ❀ ❀

Eppich / Appium gehöret noch hieher / ist ein Gewächs / aus dessen Wurtzel / Blätter von Petersilien-Art hervorkommen. Mitten zwischen denenselben / entstehet der Schuh-hohe Stengel / an dessen Spitzen die Umbellen-gleiche / aus fünff Blättern bestehende gelbe oder weisse Blumen zu sehen. Diese Farbe machet / daß es zweyerley Gattungen dieses Blumen-Stockes giebt.

Es wird vermittelst seiner zerrissenen Wurtzlen vermehrt / an denen kleine Stengel zu befinden / und will ein fettes und feuchtes Land haben. Im Fall aber das Land / darein es soll gesetzt werden / allzutrocken wäre / so muß / diesen Mangel zu ersetzen / es desto öffter und fleissiger begossen werden / dadurch bekommt es dannoch in luckeren Lande die Nahrung / deren es beraubt gewesen / und ihme von Natur gebühret. Auf Rabatten kommt dieses Gewächs trefflich fort / nur daß es nicht zu nahe bey gar zu buschichten Gewächsen stehe. Will man gebührend damit umgehen / so muß man beym Pflantzen in Acht nehmen / daß es drey Finger tief in die Erde / und anderthalb Schuh weit voneinander gesetzt werde. In solchem Stande bleibt es drey Jahr lang / und wann es alsdann starck abgesetzt hat / so muß es ausgehebt / und ihm die junge Brut genommen werden / welche daran gewachsen / und zur Vermehrung gebrauchet wird. Man mag sich hüten / und es nicht in die volle Sonne setzen: Dann es will nur mittelmässigen Sonnenschein haben. Dahero wird es unterweilen in Töpffe gesetzt / damit man seine Blüthe mit mehrerem Vergnügen geniessen könne.

Es giebt Blumen-Gewächse / die (in gewisser Betrachtung) so wol plantæ perennes als æstivæ sind / indem man sie alle Jahr neu säen oder auch zwey oder mehrere Jahr erhalten kan / obwol nicht mit solcher bleibenden Schönheit / als wie andere z. E. die sogenanten gelben Veil- oder auch die andere bunte und weisse gesprengte Veil-Stöcke / welche einige Jahre noch ziemliche Blüthe bringen.

Lychnis.

Das Gewächse / welches die Blume gibt Lychnis auf Latein genannt / ist bey denen Authoribus ein wenig undeutlich deswegen zu erkennen / weil einige nur von einer / welche den Zunahmen Chalcedonica bekommt / geredet haben / andere aber zwey oder dreyerley Arten Blumen-Gewächse mit diesem Wort Lychnis benennen / und dieselbe erklären.

Die erst-gedachte Lychnis Chalcedonica, zu teutsch Jerusalems-Blume / ist die bekanteste und angenehmste / ihre Blättlein sind wie Nägelein geordnet / wächset an einem Stock / welcher viele Stengel / an welchem ein Anzahl Zweige zu sehen / an sich hat / auf solchen erscheinen die Nelcken-förmige / fünffblätterige / feuerrothe / hellrothe / oder auch weiß-gestreiffte Blumen.

Die andere Art der Lychnis, ist das Gewächse / welches andere Lateinisch Muscipula, oder Lychnis viscosa nennen. Es treibet etwa anderthalb Schuhe hohe / dünne / runde / rauhe / sich in viele Aeste theilende Stengel / seine Blätter sind unten breit / oben spitzig / und umgeben den Stengel. Auf dem Zweige kommen die Nägelein-förmige Blumen zum Vorschein / und sitzen wie kleine Mäuslein drum aneinander / ihr guter Geruch und schöne rothe Farbe / an denen aus vielen in die Runde gesetzten Blättlein bestehenden Blumen / machen sie achtbar. Zuweilen sehen diese wie ein Hertz aus / und haben noch zwey oder drey andere Blättlein / in Gestalt einer Krone.

Die dritte Art der Lychnis hat den Zunahmen Germanica, führet eine gar angenehme Blume / und ist von denen andern ihres Geschlechts darinnen auch unterschieden / daß dieselbe sich verändern / diese hingegen stäts ihre feuerrothe Farbe behält / und viel breitere Blätter hat.

Die Fortpflantzung aller dreyer Sorten / ist einerley; doch kan sie geschehen / entweder durch den Saamen / 2. durch Abreissung der Wurtzeln / oder 3. durch abgerissene Zweige.

Durch den Saamen werden sie vermehret / indem man ihren Saamen im September / in gute gemischte Erde einsäet / weil der Saamen / soll es anders etwas taugliches hervorbringen / eines weit subtilern und flüchtigern Saltzes vonnöthen hat / als dessen in gemeiner Erde zu finden.

Hierauf richtet man ein Beth zu / mit darauf gestreuter Mist-Erde / und anderer gemeiner Erde / je reiner der Saame gewesen / je besser wird er aufgehen / sonderlich wann er dünn gesäet worden. Solches kan auch auf einem Mist-Beth geschehen / auf welches man schon in Februario oder hernach im Mertzen den Saamen werffen mag / damit bleiben sie biß zur Versetzung stehen / doch daß die gewöhnliche Garten-Arbeit an Pflantzen / als Jäten / Giessen /

Bedecken vor Kälte/ Aufdecken bey Sonnenschein/ an ihnen verrichtet werde.

Es liebt die Lychnis einen fetten Boden/ daher bey der Versetzung aller Pflantzen derselben/ein solcher ausgesuchet werden muß.

Die Fortpflantzung durch abgerissene Feser ist bey andern Gewächsen schon gelehret worden. Dieses will nur erinnern/ daß man einen Lychnis-Feser biß an das daran befindliche grüne Aug in die Erde drücken muß / es dürfften leicht etliche kleine Wurtzeln dran seyn/ so fasset derselbe Safft und wächset wol an.

So ist auch schon öffters die Vermehrung durch abgerissene Zweige zur Genüge erkläret worden.

Die Lychnis hat ihre Stelle auf denen Rabatten in Lust-Stücken/ oder auch in Scherben und Gefässen.

Von denen Sommer-Gewächsen/ so man Plantas annuas oder æstivas auf Lateinisch zu nennen pflegt/ das ist / von denen Gewächsen / welche man alle Jahr neu ansäen muß.

DJe Plantæ annuæ seu æstivæ sind solche Gewächse/ welche alle Jahr im Frühling aus Saamen gezeuget werden. Gleichwie aber solche auch unterschiedlich sind/ und in Fremde und Einheimische abgetheilet werden: Also sind sie auch unterschiedliches Umgangs benöthiget. Doch wollen wir ihre Wart und Pflege so sorgsam nicht tractiren/ als wie bey denen Perennibus geschehen zu seyn/ Hoffnung ist. Wir werden erstlich ihre Nahmen / Gebüsch und Blumen-Gestalt in etwas anzeigen und hernach überhaupt von ihrer verlangenden Pfleg und Wartung reden.

Baurensenff Lat. Thlaspi, gehöret mit unter die schönen Blum-Gewächsen / es sind an denselben viele zarte / eines Fusses hohe Stengel / welche kurtz-ästig sind. Oben an denen Stengeln kommen kleine Blümlein / welche aus vier Creutz-weiß gesetzten Blättlein bestehen.

Schwartzkümmel/ Nigella, hat dünne 2. Fuß hohe Stengel / mit ziemlich breiten zerkerbten Blättern. Die Blumen auf solchen Stengeln bestehen aus vielen Blättern und sehen wie Röß-lein/ von blaß-weisser Farbe. In der Mitte sind ein Hauffen Fäßlein/ um welch: herum kleine Hörnlein zu finden.

Mohn/ Papaver, ist ein hoch-empor-gehendes Blum-Werck von verschiedener Gattung/ man hat den Einfachen und den Gefülten; Doch in denen Lust-Gärten / da die meiste Absicht auf die blühende Schönheit gesehen wird / hat der Einfache schlechten Platz; Man ziehet nur den Gefülten mit allerhand lieblichen und bunten Farben/ welcher gewißlich denen Gärten eine ziemliche Zierde giebt. Anfangs treibet dieses Gewächs / rauhe / zerschnittene blaß-grüne Blätter hervor / hernach einen anderthalb/ zwey/ auch drey Fuß hohen Stengel / auf deme die vielblätterichte grosse Rosenformige Blume von allerhand Farben / welche aber die Blätter sehr bald fallen lassen.

Der Historische Blumen-Gärtner gedencket einer Gattung Mohn/ welchen er den stachlichten Mohn nennt. Argemone oder Papaver spinosum, weil er an denen Blättern derer Stengel gelbe Stacheln führet / die Stengel in Aeste zertheilet/ und eine von vorhergegangenem unterschiedener Saam-Frucht.

Die Ringelblume Calendula ist gemein / doch bestellet sie einen ihr vergönten Platz. Eine Blume/ welche auf einem zarten/ etwas rauchen Stengel stehet / die Blätter stehen an ihr in der Runde herum/ als wie die Strahlen an der Sonnen gemahlet werden.

Rainblume/ Elichrysum ist hochwachsend/ von holtzigen Stengeln / anderthalb Schuh hoch/ gleichsam mit rauher Wolle überzogen/ mit kleinen schmalen Blätterlein besetzt. An denen Spitzen derer Stengel sind die wie Sterlein zertheilte/ Büschel-weis anhangende Blumen / welche ihre Gegenwart in Gärten lang behalten/ und wegen ihrer daurenden Blüthe auf Französisch Immortelles heissen.

Schweinbrod/ Cyclamen, also genent/ weil die Schweine diesem Gewächs auf dem Feld begierig nachsuchen und es fressen. Es giebt dessen zweyerley Sorten/ eines blühet im Frühling / das andere im Herbst / eines ist grösser / das andere kleiner. Die im Früh-Jahr blühen / haben runde fleckichte Blätter / und rothe/ riechende/ langblätterichte/ weisse oder auch gelbe Blumen. Die Blume derer/ die im Herbst blühen / sehen roth und sind wolriechend.

Mannstreu / Eryngium, Georgica cur. nennt es Erugium, führet / einen ungefehr zwey Schuh hohen/ runden und am Ende in einen Hauffen Aestlein zertheilten Stengel / welcher dabey breite / sehr zerschnittene / stachlichte Blätter hat / auf denen Zweigen stehen die weißlichten Blumen. Diese bestehen aus vielen in die Runde herum gesetzten einwärts gekehrten Blätterlein.

Fingerhütlein/ Digitalis, hat eine Gleichheit mit dem Fingerhut / führet einen Stengel/ der 2. biß 3. Schuh hoch ist/ des Daumens-dick / röthlich und rauch / die Blätter sind lang / spitzig / mit Wolle besetzt/ am Rande ausgezackt/ von Braungrüner/ weißlichter Farbe. Auf der einen Seiten stehen längst dem Stengel viele kleine Stiele / auf welchen die einblätterichte obenher weite / in zwey Labia sich spaltende/ purpurfarbige/ bißweilen auch scheckigte Blumen.

Amaranthe / Amaranthus, hat ein grosses Geschlecht / dann man findet vielerley Sorten/ welche die Verschiedenheit der Farben machen. Die Wurtzel treibet lange etwas spitzige/ roth-eingefaste/ braun-grüne Blätter: Mitten aus denenselben einen Stengel/ der anderthalb Schuh hoch/ und röthlicht ist Endlich erscheinen die Violbraune / Purpurfarbige / Carmesinrothe / Pomerantzenfarbige/ rothe/ Scharlachfarbe Blumen.

Balsamkraut oder Balsaminen / Balsamina. führet länglichte/ ausgezackte/ vorne zugehende Blätter. Der Stengel ist anderthalb Schuh hoch/ untenher röthlicht/ grad/ dick und zertheilet sich in viele Zweige. In demselben hinauf sind viel Blumen von 4. ungleichen Blättern/ deren ob erstes/

wie

wie gewölbet/ das darunter wie eine Capuciner-Mütze/ und die beyden übrigen wie ein rother gezipfelter Kragen aussehen/ anzutreffen.

Liebes-Aepffel/ Poma amoris, zeiget seine Büschel-weis am 4. biß 5. Schuh hohen/zerbrechlichen/ leicht auf der Erden hin kriechenden / in viele Aeste zertheilten/mit zerschnittenen rauhen/zugehenden/ blaß-grünen Blättern besetzten Stengel/ und dessen Zweigen erscheinende gelbe artige Blumen.

Tillelan zäna / Malum insanum, hat einen Stengel eines Schuhes hoch / mit breiten ringsum gehaltenen wollichten grünen Blättern besetzet. Dieser führet an seinen Zweigen die purpurfarben Blümlein. Die Georgica Curiosa, setzet Malonzan und Poma amoris zusammen als wanns einerley ganz keinen Unterschied gegen einander habende Gewächse wären/ in einen eingeruckten Blum-Gewächs Catalogo 3. Theil. p. 488. lit. M.

Die Winde/Convolvolus, wird auch von einigen Wicken genennet. Man hat deren unterschiedliche Sorten/ die Blaue/ die Weisse/ die Indianische. Sie haben den Nahmen Winde / weil dieses Gewächses Art und Natur ist / daß es sich um diejenige Gewächse herum windet/ welche so nahe an ihm stehen/ daß sie ihre Zweige erreichen können. Ihre Stengel sind sehr schwach und zart / an diesen sind weiche / lind-anzufühlende vorne nach und nach spitzig-zugehende grüne Blätter/ unter diesen stehen auf ihren Stielen die Glocken-formige aus einem Stück bestehende / weisse/öffters gefränzelte Blumen.

Der Indianische Kresse/ Cardamindum, ist ein Blumen-Gewächs / welches dem vorhergehenden gleich-dünne / sich an alles anhängende Zweige an sich hat.

Basilien-Kraut/ Ocimus, ist ein angenehmes Gewächs / wegen seines lieblichen Geruchs und herzlicher Krafft / daher auch sein Nahme so viel heissen mag/ als ein Königliches Kraut / es führet ungefehr eines halben Schuhes hoch/ dicht ineinander stehende Aestlein / welche mit wolriechenden Blättlein versehen sind. Ihre Blümlein / welche nur aus einem Stück bestehen/ sind flores labiati, das ist / sie sehen aus / als ob sie Leffzen hätten/ von denen diejenige / die in die Höhe stehet / ein wenig rund ausgekerbt und grösser ist als die darunter stehende/ welche ein wenig kraus und zackicht ist.

Sonnen-Blume/ Corona solis, hat ihren Nahmen daher/ daß sie sich jederzeit nach der Sonnen zuwendet / daß / weil es eine schwehre Blume/ der Stengel aber an der Seite/ da die Sonne hart anliegt/ welck / und mithin schwach gemacht wird/ so muß sie sich natürlicher Weis dahin lencken. Es giebt aber deren zweyerley / einige wachsen sehr hoch/ fünff bis sechs Schuh hoch/ ohne Aeste/ dessen Blätter so breit sind als das Steinlaub / aber länger/ sind vorne spitzig und rauh anzufühlen / oben auf dem Stengel wächst die Blume/ welche an dem Rand herum gleichsam mit Strahlen besetzet ist. Man hat aber auch klein-bleibende / sowol von Stengel als von Blumen selbst / die Farb ist gelb/ doch hat eine Gattung dieser Blumen gantz blaßgelbe/ weißlichte Blätter.

Die Gold-Blume/ Chrysanthemum, heisset also/ weil an dieser Blumen Fäden sind/ die auf derselben als wie Strahlen liegen / und wie Gold glantzen/ hat drey Fuß hohe Stengel/ ausgezackte Blätter. Die Blume bestehet aus vielen Blümlein/ und einem Krantz mit halben Blümlein/ gleichsam als mit Strahlen umgeben.

Rosen-Flachs Linaria scoparia, hat dem Flachs gleiche Blätter / Stengel/ zwey biß drey Schuh hoch / aber rund / dünn / in viel Aeste zertheilet. Die Blumen bestehen aus einem einzigen Stücklein / dessen Hinter-Theil einen Schwantz hat/ der Vorder-Theil aber zwey Leffzen / deren oberste in zwey / die obere aber in 3. Stück zertheilet ist.

Sammet-oder Tunis-Blumen/ Fagetus Indicus, hat eine angenehme starck-riechende Blume/ an einer in viel Aeste getheiltem Stengel / die Blätter sind ausgezackt / vorne spitzig und grün. Die bestrahlte Blumen sind rund/ gelb / von schöner Ordnung / diese haben einen Krantz von lauter halben Blümlein.

Und was sonst vor dergleichen Blum-Gewächsen seyn mögen. Wir wollen dem curiösen Garten- und Blumen-Freunde durch längere Erzehlung der Blum / welche, jedes Gewächs führet/ nicht beschwehrlich fallen/ sondern nur noch einige Nahmen in Teutscher und Lateinischer Sprache/ von Blumen-Gewächsen hieher setzen / die Gestalt aber seiner eigenen Befindung überlassen. Solte er von einigen nur durch Benennung derselben sogleich die Bildnuß der Blumen sich einbilden können/ so darff er die Mühe nicht haben / sie allhie zu lesen; solte er aber einige darunter finden / welche ihm noch nicht bekant sind / so wird er unter Hoffnung eine schöne Blume zu bekommen / die daran anzuwendende Bemühung um so viel freudiger an das Gewächs wenden/ da er dann sein eigenes Urtheil leichtlich fällen wird / ob er dasselbe in folgenden Jahren wieder pflantzen möge oder nicht. Als da ist:

Reinfarn Tanacetum, einen Stengel lange Blätter führendes Gewächs / mit Blumen von vielen Blümlein.

Schweitzer-Hosen Mirabilis Peruviana, von einem astigen Stengel / wie Röhrlein oder Triechter gestalten vielfarbigen Blumen.

Spinnen Kraut/ Phalangium, oder Liliastrum, ein Gewächs von vielen lang-schmalen vorne zugespitzten Blättern; einem Schuh hohen Stengel / Blumen wie Lilien von sechs Blättern.

Kuchenschell Pulsatilla, eine Gattung lychnis, von vielen Stengeln.

Die Dreyfaltigkeits-Blume Flos Trinitatis, sonst auch die dreyfarbige Viole. Ein Gewächs / dessen kleine Stengel sehr auf der Erden kriechen/ sowol es ihnen die kleine Wurtzel erlaubt.

Rauh-Apfel Stramonium, hat breite dunckel-grüne/ breite/ vorn spitzige Blätter an langen Stielen/ von einem Stengel.

Jacobs-Kraut Jacobea, ist von vielen Stengeln / drey biß vier Schuh hoch bestrahlten Blumen/aus vielen Blümlein.

Parnaßgras Parnassia, Gramen Parnassi. wächst auf diesem Berg / führet röthlichtes / wie Violen blätter gebildetes Laub/eines halben Schuhes hohe Stengel/ Rosenformige Blümlein.

Korn-Blume Cyanus, wächset auf dem Feld unter dem Getraid. Ihre rothe Farb ist angenehm.

2. Wie diese Sommer-Blum-Gewächse zu pflegen und zu warten.

DJese Gewächse werden im September/ und also vor dem Winter in ein zugerichtetes Beth und im Mertzen auf das Mistbeth gesäet; dabey einem wol-informirten Gärtner/ nichts mehr wird zu sagen seyn/ als daß der Saame fein dünn ausgestreuet werden müsse/ so gar daß der Indianische Kresse/ Korn/ für Kern 4. Finger breit voneinander in die Erde gebracht werde.

Das Schweine-Brod dauret etliche Jahre/ ehe es versetzt wird/ dahero es unter die Winter-Gewächse könte gezehlet werden/ doch wir sehen darauf so sehr nicht/ als auf den Vortrag kunstmässiger Pflantzung desselben.

Will man es nun aus Saamen ziehen/ so braucht man weder Garten- noch Mißbeth/ sondern man nimmt Töpffe/ füllet dieselben mit lockerer mit verbranntem Mist-vermischter Erden/ und richtet sie auf das allerbeste zu/ so daß nichts weiter mehr zu thun/ als nur den Saamen darauf zu streuen.

Wann alles geschehen/ und welches nothwendig seyn muß/ der Saamen vollkommen reiff gewesen/ als er abgenommen worden/ wann nemlich die Blätter vergangen/ der Stiel sich gantz zusammen gewunden/ und die Frucht darinnen der Saame liget/ sich geöffnet hat/ so nimmt man dessen Saamen/ legt ihn Fingers-tief/ und zwey quer Finger voneinander in die Erde.

Das allerbeste/ daß sie nach diesem haben wollen/ ist/ daß man sie in die Sonne bringe und begiesse/ damit sie durch die Wärme und Feuchtigkeit/ welche beyde zu Wachsthum der Gewächse helffen müssen/ desto ehender zu keumen beweget werden mögen. Im übrigen ist an dem Schweinebrod dieses annoch als etwas gar besonders zu beobachten/ um dasselbige auch dadurch von andern Gewächsen zu unterscheiden/ daß sie so fort ihre Wurtzeln und Bulben formiren/ und hernach erst die Blumen geben/ da andere im Gegentheil das Kraut zu erst bringen.

Die Amaranthen gehören unter diejenige Gewächse/ welche sich nicht anderst als durch ihren Saamen zu vermehren pflegen/ und welche in vier Monathen im Jahr ausgesäet werden/ nemlich im Februario/ im Mertz/ im April und im May. In den zweyen ersten geschiehet solches auf dem Mistbethe/ damit man die Blume bey guten Zeiten bekomme/ im dritten soll man allemal darzu einen Ort/ im freyen Lande erwehlen/ den der Wind nicht bestreichen kan/ und im vierten wird er nur so gleichhin in das Land gesäet/ wann selbiges nur ist zugerichtet worden/ gleichwie ich lehren werde.

Will man diesen Saamen im Februario oder in Mertzen in die Erde bringen/ da ich dann stracks zum voraus setze/ daß man ihn von der schönsten habe abgenommen/ so muß man verziehen/ biß die meiste Hitze auf denen Mist-Bethen vergangen/ damit die allzugrosse Hitze nicht schade/ darauf wird der Amaranthen-Saamen eingeworffen/ so dünne als nur immer möglich/ indem der kleine Saame dennoch dick genug fällt/ man sehe sich auch vor wie man wolle. Ist solche Saat geschehen/ so muß man das Beth so gleich bedecken/ damit die Kälte nicht schade/ biß die Pflantzen ein paar Daumen hoch geworden/ und vier oder fünff Blätter bekommen. Alsdann muß man anheben ihnen nach und nach Lufft zu geben/ damit sie derselben gewohnen. Sind Glocken gebrauchet worden/ so hebet man sie mit Gablen in die Höhe/ damit muß man sechs biß sieben Wochen anhalten/ biß man endlich die Decke etliche Tage gar hinweg lässet/ und an die Versetzung gedencket.

Die Amaranthen/ welche im Aprill gesäet werden/ verlangen weniger Mühe/ angesehen/ die Sonne schon höher gestiegen/ und die gantze Erde einen stärckeren Trieb bekommen/ doch können rauhe Winde/ harte Fröste und andere Winter-Witterung annoch also einfallen und anhalten/ daß die Verdeckung der Pflantzen im Mist-Beth annoch nöthig wäre. Dagegen wo das Wetter fein gelinde ist/ können sie nur auf ein offenes Beth oder Ecke einer Rabatte getragen werden/ wann nur die Kälte so gar hart nicht anfallen kan.

Will man im Majo noch Amaranthen säen/ so ist man noch mehrerer Mühe überhoben/ in Ansehung der Wärme/ welche in diesem Monat völlig angehet/ doch ist dieses übel darbey/ daß die Pflantzen später anwachsen/ mithin auch später zum Versetzen und Blühen kommen. In diesem Monath fallen noch kalte Reiffen und anders den zarten Amaranthen-Pflantzen schädliche Witterung ein/ was aber dabey zu thun/ weiß ein Gärtner schon/ oder ein Lernender hat solches aus offt-angeführten Regeln gemercket.

Bey dem übrigen angezeigten Blumen-Gewächs/ bleibt es bey dem ausgesetzte Säe-Zeiten/ dem September oder dem Mertzen. So kan man auch gute Erde in einen Kasten oder anderes Gefäß thun/ den Saamen hinein werffen/ und hernach bey anfallenden vor diese zarte Gewächse unerträgliche Fröste/ sie gemächlich in Verwahrung bringen.

Die Thlaspi werden unter die hohen Blumen gesetzt/ mit welchen man gantze Stücke im Garten pflegt auszusetzen/ oder aber nur die Rabatten in der Mitten anzuzieren/ das giebt ihnen ein angenehmes Ansehen/ insonderheit wann die Blumen fein geschicklich gestellt/ und wol untereinander gesetzet sind/ oder auf einer Linie stehen.

Man muß sagen/ daß der **Mohn** mit seinen manigfaltigen und frischen Farben denen Gärten ein recht gutes Ansehen mache/ allein es giebt unter allen Gewächsen kein einiges so zärtliches als wie dieses. Der Mohn läst sich gar nicht versetzen.

Manns-Treu stehet gar fein auf denen Lust-Stücken/ darein sie gemeiniglich gesetzet wird/ in Töpfen zu stehen verdienet sie nicht/ dann diese nur für bessere Blumen aufzuheben.

Fingerhütlein erfordern einen luckeren Boden/ und weil sie sehr hoch wachsen/ deshalben werden sie schier nirgend anders hin/ als auf die Rabatten auf die Lust-Stücke gesetzet/ welche ohnedem mit lauter hohen Gewächsen zu besetzen/ dann weil sie alle miteinander in die Höhe gehen/ so verderbet keines das andere; Damit aber die Fingerhütlein desto besser

sto besser lassen/ so stösset man Stäblein in die Erde und bindet die Zweige daran.

Der Balsamien gehöriger Platz ist insgemein mitten auf denen Rabatten / darauf niedrige Blumen stehen: dann obgleich die Balsamien viel Aeste haben/ so breiten sie sich doch nicht gar zu sehr aus/ und sind deshalben andern Blumen / die um sie stehen / wenig hinderlich; Ich habe wol gesehen/ daß sie auch unter hohe Gewächse sind gesäet worden/ allein ich habe auch zum öfftern in Acht genommen / daß sie gantz dürfftig gestanden / ob man nicht vorsichtig genug gewesen/ und ihnen keinen sattsamen Raum gegeben / oder ob sie sich von der andern Gewächse ihren Zweigen nicht gerne wollen drücken lassen/ und sie deswegen nicht so viel Sonne geniessen können als sie vonnöthen gehabt.

Die Balsamien müssen einen Schuh breit/und 3. Finger tief ins Land gesetzet werden/ sie werden auch in Töpffe gesetzet / welches wol angehet/ nur daß gute fette Erde in dieselbe komme / weil solches ihnen anstehet.

In unsern Gärten wächst kein Gewächs so hoch als wie **Liebes-Aepfel**: Es ist dabey sehr harter Art und um deswillen auch gar leicht zu warten. Die Pflantzen wollen feucht gehalten seyn / und muß man sie auf die grossen Garten-Stücke bringen / auf welchen keine andere als grosse und hoch antreibende Gewächse stehen. In Gärten/ die eben nicht so gar groß / schicken sie sich nicht so wol/ weil sie viel Platz einnehmen. Und da ihre Zweige sehr zerbrechlich sind / so muß man ihnen eine Hältnuß verschaffen/ damit man verhindere/ daß sie nicht auf der Erde herum kriechen / sondern ihre bekommene Stelle wolle bekleiden. Obgleich die **Winde** an denen Hecken zu wachsen pfleget / demnach giebt sie denen Gärten eine schöne Zierde / und so man sie mit Stäben versiehet/ so darff man kein Bedencken haben / sie auf Rabatten darauf klein Blumwerck wächset/ zu setzen/ ob ihr sonst wol ihre Stelle unter grossen Gewächsen gebühret. In welchem Fall die Stützen derselben so wenig schaden/ daß vielmehr nur gute Ordnung unter ihr und der Nachbarschafft unterhalten wird. Dieses Gewächs kan auch als perpetuirend angesehen werden / indem es sich lang hält / ohne des Aushebens benöthiget zu seyn.

Also ist es auch mit der Indianischen Kresse beschaffen. Dieses Gewächs dienet zu Bekleidung der Sommer-Lauben / Cabinete oder Mauren: dann die Indianische Kresse steiget gerne hoch in die Höhe/ und hänget sich als wie die Erbsen an alles an/ was ihr in den Weg kommt/ sie gibt eine sehr schöne Hecke.

Wann dieselbe um ein Cabinet oder Lusthaus oder an einer Mauer/ daran Gelender sind/ soll gesäet werden/ an derselben aber kein gebührend umgegrabene Rabatte/ so muß man zuvor rund um das Lust-Haus oder die Länge an der Mauer hin/ einen kleinen Graben einer Spanne breit und 4. Finger tief führen/ solchen mit guten Erdreich unten ausfüllen/ oben drauf aber eines guten Fingers tief Mist-Erde schütten/ und alsdann den Kressen-Saamen in obbemeldter Weite drein säen. Nachdem muß dieses Gewächs ein wenig in die Höhe steigen/ so wird der Gärtner dasselbe also wissen zu tractiren / daß er durch ordentliche Führung zu schicklicher Bedeckung der Wände angewöhnet/ und darinnen erhalten werde / mithin er zu seinen Zweck vollkommen gelangen möge.

Bißweilen sind die Höffe / derer Mauren mit dergleichen Kressen-Hecke zu bekleiden sind gepflastert/ da muß man längst derselben hin / als wie eine Rabatte führen / durch angelegte Bretter in die man Erde gebracht hat / oder auch so es beliebt in daran gestellte Kästen.

Die Basilien wird insgemein in gar kleine Töpffe gesetzt / dann weil sie unter die kleine Gewächse gehöret / deswegen brauchet sie auch nur schlechte Nahrung. Hierbey ist zu mercken / daß es zweyerley Arten des Basilien-Krautes giebt/ eine Grosse und eine Kleine: Die erste wird in Küchen- und Kraut-Gärten gezogen/ und dienet in der Küche zu allerhand Gerichten; Die andere aber wird zur Lust gezogen und zur Zierath im Blumen-Gärten gehalten.

Die Töpffe darein die Basilien zu setzen / sind entweder Porcelanene Geschirre/ oder aber von anderer sauberer Materie gemacht / dann man setzt sie auf die Lust-Stücke/ in gewisser Weite/und zwar entweder auf andere umgekehrte Töpffe / oder auf steinerne Fußstellen/ die ausdrücklich darzu gehauen werden / man setzet sie auch auf Anphitheatra / oder in einer Runde eines über das andere hingelegte Bretter/ unter andere Blum-Gewächse; ins freye Land stellt man sie nicht gerne / dann sie ist gar zu zart.

Dieweil auch die Schönheit einer Basilien-Pflantze/ darinnen stehet / daß sie oben fein rund seye/ dahero werden die kleinen Aeste und zu weit herausstehende Spitzen mit der Scheere weggeschnitten/ und dadurch in schöner Runde gehalten.

Die grosse Sonnen-Blumen werden an solche Orte hingestellet / da sie erstlich wegen erforderlicher Feuchtigkeit vor ihren starcken wässerigen Stengel und grosse Blume/ Saffts genug/ hernach auch zu ihrem Ansehen gebührenden Raum haben kan. Man setzet sie längst derer Alleen hin / wenn die Gelegenheit und die Art derer Wände es zu lässet/ oder an die Ecke derer Lust-Stücke.

Bey dem andern muß man sich auch hüten/ daß sie auf sein Garten-Stück gebracht werde/ dann da die erste zu hoch gehet / so würde sich diese auf allen Seiten zu sehr ausbreiten / und folglich viele Blumen die um sie stehn/ ersticken / kein Ort schickt sich besser vor sie als die grossen Gänge / so mit Blumen in die Länge hingesetzet sind / darzwischen können diese Sonnen-Blumen fein schicklich / und drey oder vier Schuh weit voneinander gesetzet werden / so werden sie ihme recht wol thun / wolte man daß sie je auf die kleine Bethe in Lust-stücke gesetzt werden/ so dürffen keine andere Blumen dabey stehen.

Die Sonnen-Blumen kommen überall fort/ es mag das Land gut oder böß seyn / und so derselben etliche nebeneinander gesetzt werden / kan durch eine gute Ordnung/dem Auge viele Ergötzung zuwegen gebracht werden.

Es ist nur Schade / **daß die Schweitzer-Hosen** sich bey Tag nicht aufthun / insonderheit wann die Sonne scheinet / man könte es sonsten

versichert unter die besten Zieraten der Gärten zehlen / nicht allein weil die Blumen gar schön / und ihrer nicht eine kleine Menge. Ihre Blume ist im übrigen recht artig/ weil sie an solchen Orten zu blühen pfleget / wo andere sich kaum halb solten aufthun/ deshalben werden sie auch in Töpffe/ Gefässe und Kästen gesetzt; damit können kleine Höffe/ welche viel Schatten haben / aufgebutzet werden; dann wann sie unter Levcojen , zum Exempel gemischet werden / ist es vergnüglich dieselbe anzusehen.

Dem Spinnen-Kraut ist alles Land anständig. Mitten auf denen Rabatten / darinnen eitel Zwiebel-Gewächse zu finden/ stehet es wol/ wie nicht weniger unter andern hohen Gewächsen/ doch muß es unter keine solche gesetzet werden / welche sich zu sehr ausbreiten/ oder gar zu hoch wachsen/ weil es durch seine Wurtzel fortgepflantzet wird / ist es als perpetuirend anzusehen.

Der Waldreben Wartung ist nicht schwehr/ dann sie fürchtet keinen Frost / ist auch sonst nicht zarter Natur / alles Land ist gut dazu; im Nothfall will es etwas Wasser haben / und nachdem es hoch steiget / müssen ihm einige Stützen gegeben werden. Dieses sind die Mittel dasselbe zu einem völligen Wachsthum zu bringen. Weil auch dieses Gewächs einen gantzen Hauffen Aeste und Reiser treibet/ so muß es allemal mitten auf die Rabatten gesetzt werden / sonst so es auf dem Rande stünde / wurde es die dahinter stehende verdecken / wann aber die Rabatten breit sind/ so kan man auf beyden Seiten andere Gewächse setzen / und zwar von denen Kleinsten unter die hohen Arten. Was im übrigen sonst seine Wartung anbetrifft/ die ist eben also als wie bey dem Balsam-Kraut angezeiget / und kurtz vorher erkläret worden.

Die rothe Art der **Küchen-Schelle** ist perpetuirend/ indem dieses Gewächs sich durch den Winter hält/ und durch die Wurtzeln kan vermehret werden/ doch mit der Nachricht / daß man sich nicht anstosse an der andern weissen Gattung/ welche nur durch den Saamen gezogen wird / schicket sich sonsten trefflich wol auf grosse und kleine Lust-Stücke/ dann ob es wol gar ästig ist/ so nimmt es dannoch keinen gar zu grossen Platz ein.

Die Dreyfaltigkeit-Blume/ wird in Töpfe gesetzet/ darinnen sie wol stehet und ziemlich pariret. Man kan sie auch ins Land setzen / darinnen aber siehet sie nicht so gut / man muste sie dann unter andere niedrige Gewächse stellen.

Der allerbeste Platz für **Rauh-Aepffel** ist eine Rabatte / sie mag um ein grosses oder um ein kleines Lust-Stück gezogen seyn / es stehet an einem Orte sowol als wie am andern / wie nicht weniger in Töpffen.

Wann das **Jacobs-Kraut**/ wie sichs gehöret/ auf ein grosses Lust-Stück ist gepflantzet worden/ so giebt es ein gut Ansehen / doch daß zu betrachtende Unordnung vermieden bleibe / welches durch das unterstützen geschiehet/ wird nicht unbillig unter die perpetuirende Blumen-Stöcke gezehlet.

Das **Parnaß-Graß** ist hergegen ein blosses Sommer-Gewächs/ und liebet ein fettes Land/ seine Stelle zieret es so wol auf Rabatten als in Gefässen/ welche aber zu seinem benöthigten Raum erkleckliche Grösse und Weite haben müssen / damit solches Gewächs sich nach Belieben ausbreiten und diejenige Ergötzlichkeit bringe / welche der Gärtner verlanget/ und es da zugeben fähig ist.

Es ist an der schon bekanten **Ritterspor**n annoch eines und das andere allhie zu erinnern/ nemlich daß man dieselbe mit vielen andern Nahmen belege/ indem man sie Ritterspor / auch Ritterblum / Lerchenklaue und St. Ottilienkraut nennet/ Lateinisch/ Consolida regalis, Consolida regia, Herba sive flos S. Ottiliæ. Flos regius, Equitis calcar, Equestre calcar, Pes alaudæ, Calcatrippa, Delphinium vulgare. Französisch/ Pied d' aloüette. Dessen seynd etliche Arten bekant.

Die erste ist der wilde Ritterspor/ Consolida regalis arvensis, Delphinium arvense, hat eine schlechte dünne / holtzichte Wurtzel / daraus wächst ein Stengel mit vielen Neben-Zweiglein / die samt dem Haupt-Stengel mit tieff zerkerbten Blätlein bekleidet sind / und im Brachmonath viel purpurblaue Blumen ohne Geruch herfür bringen / in Gestalt eines Sporns oder Lerchenfüßleins. Nach der Blüht folget ein länglichtes Schöttlein/ in welchem grau-schwartzer Saamen verborgen liegt. Er wächst in Teutschland auf den Feldern und in Gärten.

Neben andern seynd bekant worden der Neapolitanische Ritterspor / Consolida regalis latifolia parvo flore, Consolid. regalis Neapolitana, gleichet an Gestalt dem ersten / und wird bey uns in den Gärten gepflantzet/ deme folget der zahme Ritterspor / Consolida regalis sativa, Consolid. regal hortensis flore majore, simplici vel pleno, coloribus variis. diese werden wegen der Blumen in den Gärten gezichlet.

Was man für Blumen im Frühling und im Sommer/ durch alle Monat haben und in der Blüthe sehen könne.

ES wird nützlich seyn / die Zeit der Blühte aller bißher angeführten Blumen-Stöcke und Gewächse anzuhängen/ weil nicht sowol / bey Pflantzung und Stell-Anweisung derselben / unter anderen Absichten / man sich auch dahin richten muß / daß nicht nur allein / so viel möglich durch das gantze Jahr so lang es Blumen giebt / deren einige in jedem Lust-Stücke anzutreffen seyen; sondern es wird auch ein Liebhaber / deme noch nicht alle Blüthe/ noch die Gestalt / Geruch und andere Beschaffenheit der Blumen genugsam bekant sind/ sie zu solcher Zeit recht ansehen / kennen und verstehen/ mithin eine geschickte Wahl unter ihnen treffen lerne/ deren er sich hernach/ in dem Entschluß ein schätzbares Blum-Gewächse zu pflantzen/ und in seinem Garten zu ziehen/ ein Geringeres aber aus demselben heraus zu lassen / länglich bedienen möge.

Weil es aber wegen der Kälte und starcker Winters-Zeit in Januario und Februario unmöglich ist / im Garten Blumen anzutreffen / so muß der Anfang vom Martio/ als in welchem die Erde von der aufsteigenden Sonne wieder erwärmet und eröffnet wird/ gemacht werden; Es blühen aber in demselben:

Die

Die Schwert-Lilie.	Iris.
Anemonien allerhand Arten.	Anemone omnium ſpecierum.
Schwein-Brod.	Cyclamen.
Leberkraut/von welcher bald zu reden.	Hepatica, de qua mox dicetur.
Schachtblume.	Fritillaria.
Ranunculn.	Ranunculus.
Saffran.	Crocus.
Hyacinthen.	Hyacinthus.
Jonquilien.	Narciſſus Juncifolius.
Gelbe Nelcken.	Charyophyllus flaveſcons.
Narciſſen.	Narciſſus.
Auricuin.	Auricula.
Tulipanen.	Tulipa.
Primuln.	Primula veris.

Im April.

Floriren auf das beſte/ was in vorigem Monat nicht verblühet/ dazu kommen auch noch andere.

Tauſendſchön.	Amaranthus.
Gelbe Nelcken.	Charyophyllus flaveſcens.
Narciſſen.	Narciſſus.
Auricuin.	Auricula.
Schweinbrod.	Cyclamen.
Saffran.	Crocus.
Anemonen.	Anemone.
Schwert-Lilien/ etnige Arten.	Iris, quædam ejus ſpecies.
Schachtblumen.	Fritillaria.
Leberkraut.	Hepatica.
Primuln.	Primula.
Tulipanen.	Tulipa.
Hyacynthen.	Hyacinthus.
Jonquilien.	Narciſſus Juncifolius.
Keyſerskron.	Corona Imperialis.
Küchenſchell.	Pulſatilla.
Meergenveilgen.	Viola.

Im May.

Floriren noch die ſpate Tulipanen.	Tulipa ſerius floreſcens.
Narciſſen.	Narciſſus.
Hyacinthen.	Hyacinthus.
Türckiſcher Bund.	Martagon.
Schachtblumen.	Fritillaria.
Mayenblumen.	Lilium Convallium.
Nachtvielen.	Viola Noctis.
Anemonen.	Anemone.
Levcojen/ allerley Arten.	Leucojum, varii generis.
Gelbe Nelcken.	Charyophyllus flaveſcens.
Agley.	Aquilegia.
Aſſodillen.	Aſphodillus.
Dreyfarbigen Veilgen.	Flos Trinitatis oder Viola tricolor.
Ranunculn.	Ranunculus.
Schwert-Lilien/ etliche.	Irides, quædam.

Im Junio.

In dieſem Monat/ da die Hitze anfängt recht ſtarck zu werden/ kommen hervor

Löwenmäuler.	Antirrhinum.
Mohn.	Papaver.
Lychnis.	Lychnis.
Schwert-Lilien.	Irides.
Tuberoſen.	Tuberoſa.
Veiligen dreyfarbige.	Viola tricolor.
Ritterſporn.	Delphinium.
Goldblume.	Chryſanthemum.
Waldrebe.	Clematites.
Kornblumen.	Cyanus.
Fingerhütlein.	Digitatis.
Nelcken.	Charyophyllus.
Türckiſche Bund.	Martagon.
Kreſſe/ Indianiſcher.	Cardamindum.
Levcojen.	Leucojum.
Baurenſenff.	Thlaſpi.
Mohn.	Papaver.

Im Julio.

In dieſem Monat blühen etliche der erzehlten Blumen fort/ und zeigen ſich auch andere neue.

Baſilien.	Baſilium.
Glockenblumen.	Campanula.
Tauſendſchön.	Bellis.
Kreſſe/ Indianiſcher.	Cardamindum.
Nelcken.	Charyophyllus.
Scabioſen.	Scabioſa.
Schwartzkümmel.	Nigella.
Schweinbrod.	Cyclamen.
Klebrichte Lychnis.	Lychnis viſcoſa oder Muſcipula.
Lilien allerhand Arten.	Irides, varii generis.
Melanzæna. Tollapfel.	Malum inſanum.
Ritterſporn.	Delphinium.
Mohn.	Papaver.
Löwenmäuler.	Antirrhinum.
Jeruſalemsblumen.	Lychnis Chalcedonica.
Knabenkraut.	Orchis, Satyrion.
Mannstreu.	Eryngium.
Fingerhütlein.	Digitalis.
Amaranthen.	Amaranthus.
Balſamkraut.	Balſamia.
Diptam.	Fraxinella.
Winde.	Convolvulus.

Man muß ſagen/ daß ein Blumen-liebendes Aug in dieſem Monat ſeine höchſte Vergnügung findet/ gleichwie der fleiſſig-geweſene Gärtner ſeine reichſte Vergeltung bekommt. Nunmehro/ nebſt denen ſchon angezeigten folgen ferner

Meerzwiebel.	Scilla.
Sternkraut.	Aſter, Atticus.
Chamillen.	Chamæmelum.
Sonnenblume.	Flos ſolis.
Levcojen.	Leucojum.
Schweitzerhoſen.	Mirabilis Peruviana.
Nießwurtz.	Helleborus.

Küchenschell.	Pulsatilla.
Ochsen-Augen.	Oculus bovis.
Rauchäpffel.	Stramonium.
Baldrian.	Valeriana.
Jacobskraut.	Jacobæa.
Parnassgraß.	Parnassia, Gramen Parnassi.

Im Augusto.

Sternkraut.	Aster Atticus.
Tollapfel.	Malum insanum.
Liebesäpffel.	Poma amoris.
Schweitzerhosen.	Mirabilis peruviana.
Veilgen/ dreyfarbige	Viola tricolor.
Ranunculn.	Ranunculus.
Baurensenff.	Thlaspi.
Schweinbrod/das im Herbst zu blühen pflegt.	Cyclamen autumnale.
Sonnenblumen.	Flos solis.
Narcissen/ Indianische.	Narcissus Indicus.
Granadillen.	Granadilla Flos passionis.
Rainblume.	Elichrysum.
Tuberose.	Tuberosa.
Kresse/ Indianische.	Candamindum.
Tunis oder Sammetblume.	Tagetes Indicus.
Amaranthen.	Amaranthus.
Goldblumen/ weisse.	Chrysanthemum, album.
Zeitlosen.	Colchicum.
Levcoj.	Leucojum.
Fingerhütlein.	Digitalis.

Im September.

Sind dannoch in denen Gärten zu sehen/

Tollåpfel.	Pomum insanum.
Schweitzerhosen.	Mirabilis peruviana.
Kresse/ Indianische.	Candamindum.
Narcisse/ Portugiesische.	Iris Lusitanica.
Löwenmäuler.	Antirrhinum.
Basilien.	Basilicum.
Goldblume.	Chrysanthemum.
Tuberose.	Tuberosa.
Goldblume/ die weisse.	Campanula, alba.
Sammet- oder Tunisblumen.	Tagetes Indicus.
Rainfaren.	Elichrysum.
Amaranthen.	Amaranthus.
Veilgen/dreyfarbige.	Viola tricolor.

Im October.

Sind die Blumen-Gärten noch nicht gar ohne Blumen/ dann darinn findet sich noch.

Sternkraut.	Aster, Atticus.
Löwenmäuler.	Antirrhinum.
Veilgen dreyfarbige.	Viola tricolor.
Granadille.	Granadilla, flos passionis.
Kresse/ Indianische.	Candamindum.
Schweinbrod / so im Herbst blühet.	Cyclamen autumnale.
Amaranthen.	Amaranthus.
Nelcken/ annoch eine und andere.	Charyophyllus.

Im November.

Lassen sich annoch sehen in ihrer späten Blüthe.

Löwenmäuler.	Antirrhinum.
Levcojen / Gefülte und Einfache.	Leucojum duplex & simplex.
Tausendschön.	Bellis.
Nelcken/ vielleicht.	Charyophyllus, nonnunquam.
Veilgen dreyfarbige/ so in August gesäet.	Viola tricolor, serius sata.
Veilgen Gefülte.	Viola duplex.
Anemonen Einfache/ von allerhand Farben.	Anemone, simplex, versicolor.
Schweinbrod / so im Winter blühet.	Cyclamen hyemale.
Nießwurtz.	Helleborus.

Der Winter ist der Gewächse todfeind / und dannenhero auch kein Wunder / daß es zu dieser Zeit/ so wenig Blumen giebt. Indessen giebt uns doch der Kälte ungeacht / die Natur annoch folgende:

Im December.

Sind noch zu sehen / so man will und das Glück hat

Anemonen/Einfache.	Anemone simplex.
Schweinbrod/ das im Winter blühet.	Cyclamen hyemale.
Löwenmäuler.	Antirrhinum.

Und was sonsten in Gewächs-Haus blühen mag/ als

Levcojen.	Leucojum.
Nießwurtz und dergleichen.	Helleborus & similia.

Man unterlässet auch nicht in warmen Orten/ in Stuben und Kammern dergleichen Blum-Gewächse / durch leidentliche Hitze also anzutreiben/ daß sie ihre Blumen welche sie im Frühling- oder Sommer-Monaten zu geben gewohnt sind / im December/ Januario und Februario bringen müssen. Wiewol an denenselben einiger Schönheits- und Geruchs-Abgang gar leichtlich wahrzunehmen.

Diejenige Blumen / welche an Bäumen / Stöcken und Gebüschen zu wachsen pflegen / sind oben pag. 114. durch alle Monath angeführet worden / und kan man leichtlich die erst-erzehlte dagegen halten.

Von

Von Auszierungen derer Lust-Gärten/ mit Statuen / Säulen/ Bildern/ Gemählden / und dergleichen Kunst-Stücken.

ES gehet mit denen Gärten / als wie mit vielen andern Dingen in der Welt / daß die Besitzer derselben mit ihrer natürlich-vollkommenen Beschaffenheit nicht zu frieden sind / sondern dieselbe durch allerhand äusserliche nebenzukommende Bezierungen noch schöner zu machen / sich befleissigen. Wäre ein Garten an sich nicht vollkommen schön / wann er alles hätte / was gutes Lager / rechte Eintheilung/ fruchtbares Erdreich / schöne Gewächse / und kluge Gärtners-Kunst herstellen können?

Allein dabey bleibt es nicht/ sondern es müssen in einem Lust-Garten heut zu Tag/ auch allerhand Statuen / Säulen / Bildhauer und Mahler-Arbeit anzutreffen seyn / welches zwar allerdings einem Garten ein herzliches Ansehen machet / doch scheinet es nur denen hohen Stands- und sehr reichen Personen in der Welt zuzukommen / daß sie ihre Gärten auf solche Weise bezieren lassen. Und bleibet ihrem Gefallen anheimgestellt/ was für Statuen/ Bilder und Figuren darein sollen gesetzt werden; Jedoch sind meiner geringen Meynung nach/ die Ernsthafften vor denen Lächerlichen zu erwehlen. Unter jenen sind zum Exempel/ die Ehren-Statuen / welche grosse Herren zu wolverdientem Lob und unsterblichem Angedencken Ihrer Durchläuchtigsten Herrn Vätter/ und Groß-Herrn Vätter/ auf dazu in Gärten bestimmte Plätze aufrichten lassen; oder auch/ wann so viel die Bildhauerey es leidet / Historien / Antique Bilder / Tugenden/ als die Liebe/ Hoffnung / Keuschheit / unter Figuren vorgestellet werden. Die Lächerliche nennen wir / welche allerhand possirliche / spöttische oder andere Figuren und Minen machen / und in Garten hin und wieder zu den Ende ausgesetzt werden/ daß sie die Vorbeyspatzierende zum Lachen bewegen möchten.

Mahlerey-Werck kommt in die Gärten an die Wände/ z. E. wann eine Allee auf dieselbe gehet/ damit man bey Zugang derselben etwas schönes vor Augen haben möge; oder sonst an einen Ort in Garten/auf welchen man von dem Lust-Haus oder anderer erhabener Stelle das Gesichte haben kan/ damit nichts ermangele / was dasselbe vergnügen mag.

In dem mehr angezogenen Vollkamerischen Garten zu Nürnberg / sind einige ernsthaffte Garten-Zieraten zu sehen/ welche verdienen/ daß sie von denen Anschauern bewundert / und von mir allhie angeführet werden. Diese bestehen in einigen Columnis Milliarium, und einem Obelisco, welcher dem zu Constantinopel auf der Renn-Bahn stehendem/ nachgehauen; jene sehen aus / als wann jede eine rechte Land-Charte wäre / diese aber ist von feinem weissen Stein in ziemliche Höhe aufgeführet.

Andere mögen Belieben haben / an schönen Wasserwercken/ welche in der That wol aussehen/ und offtermals bey Ermanglung eines in den Garten gehörigen Schöpf-Brunnens / das Wasser zu nöthiger Begiessung derer Garten-Gewächse hergeben: Andere an kostbaren Thieren und Flügel-Vieh / welche sie in dazu gemachten Behältern erziehen und nehren / welche ebenfalls sehr belustigen/ und durch ihre natürliche Bewegung/ fliegen / hin und her gehen/ viele Vergnügung machen / wie sonderlich der Pfau zu thun pfleget: Es bleibet doch denen Statuen/Säulen und gehauenen Bildern dieses / daß sie serioſen Gemüthern / bey dero Erblickung mehr-vergnügliches Eindrücken / als zwar schön dahergehende oder herumfliegende/ dabey aber so sehr hinfällige und kurtzlebende Vögel und Thiere. Von dieser Meynung scheinet wolgedachter Herr Besitzer eines so berühmten Gartens zu seyn / welcher Nutzen und Vergnügung zusammen fügen wollen / da er in seinen Garten angeführte Säulen setzen lassen / von welchen er selbsten in seinem öffters citirten Buch/ in der **Gründlichen Beschreibung von Citronen-Citronat und Pomerantzen-Frucht**, pag. 253. also redet.

Die schönen Wasser-Wercke / Fontainen und Grotten / geben denen Gärten / neben der Nutzbarkeit eine Zierde/ nicht minder/ als auch wolgeordnete / zierlich-aufgerichtete Gebäue / Pyramiden und Säulen / zumal wann sie in rechter Proportion aufgeführet sind. Ich dachte demnach auch etwas von Säulen-Werck in meinem Garten zu præsentiren/ und kame mir vor die Columna Milliarium, welche zu den Zeiten der alten Römer in dem Centro, oder in der Mitten der Stadt Rom gestanden/ auf dem Foro Romano, vor dem Arco Septimi, und gegen dem Tempel des Saturni über / da vorjetzo die Kirche Divi Adriani ist. Vor und rings um diese Säule/ als dem Mittel-Punct/ waren die Gassen in- und ausser der Stadt / die Strassen gantz grad gegen alle Theile der Welt gerichtet / daß man darauf rings herum / in alle Provincien, Länder und Reiche / so denen Römern unterwürffig waren / reisen kunte / dahin sie ihre Consules, Gubernatores und Kriegs-Heere abzuschicken pflegten / weil an dieser Säule allenthalben die Oerter und Städte angezeichnet stunden/ wohin diese Wege und Strassen von selbiger abgiengen/ und waren daneben die Zahlen der Meilen von Rom aus bey jedem solchen Ort angezeichnet / daß also / wer irgendswo zu reisen hatte/ zu dieser Säule sich fügete / da er dann gleich finden kunte/ wie weit / und welche Strassen er zu reisen hätte: Vor den Erfinder dieser so nutzbaren Säule/ wollen einige den Cajum Grachum an- und zugleich vorgeben/ es seye diese Säule von Metall / und dabey dick verguldet gewesen / zu oberst habe eine grosse runde Kugel gestanden / anzudeuten / daß die Stadt Rom dazumal eine Patrona und Beherrscherin der gantzen Welt seye / wie dann mit mehrerem/ Plinius, Tacitus, Plutarchus, Suetonius, und andere berühmte Scribenten / ja auch Lipsius, unter andern alten Römischen Geschichten / davon einige Meldung thun; Es ist aber nunmehro diese herzliche Säule in das Capitolium gebracht worden / vermög der an ihrer Basi oder Piedestallo zu lesenden Aufschrifft / welche also lautet:

S. P. Q. R.

S. P. Q. R.

COLVMNAM MILLIARIAM
PRIMI ABVRBE LAPIDIS VINDICEM
AB IMPP. VESPASIANO ET NERVA
RESTITVTAM
DE RVINIS SUBVRBANIS VIÆ APPIÆ
IN CAPITOLIVM TRANSTVLIT
AVCTORIBVS
ANTONIO MACOROTIO DE LEONIBVS
JVLIO GVALTERIO
VINCENTIO CAPOCIO
HORATIO MUTIO PRIORE. } CONS.

Auf der andern Seiten ist zu lesen:

QVÆ PEREGRINA DIV STETERAM
MENSVRA VIARVM
NVNC CAPITOLINI CVLMINIS
INCOLA SVM.
MVTIVS DE MAXIMIS
LEONARDVS CROGNIVS
JVLIVS SABELLVS
CONSERVATORES
SCIPIO IPPOLYTVS DEROSSI PRIOR
IN MELIORE FORMA
REDEGERVNT
ANNO SALVTIS MDCXCII.

Ich dachte der Sache weiter nach/ ob nicht eine Columna Millitarium, auf bessere Art/ und eine rechte Land-Charte / auf eine Säule gantz nett möchte aufgetragen werden/ da man den Situm der vornehmsten Städte und Länder gegen hiesiger Stadt (Nürnberg) sehen könte / welches mir doch endlich noch gelungen / da ich dann zu einer Prob erstlich die mittlere Säule von Stein aufgerichtet / welche ohne dem Postament und Capital/ mithin nur die runde Säule an sich selbst genau zehen Schuh hoch ist/ und in der Circumferentz ihrer Dicke/sechs und einen halben Schuh austräget / worauf die mehreste Städte und Oerter auf das accurateste angebracht / und bey jedem die Zahl der Meilen/ wie weit sie von dieser Stadt gelegen/dazu gezeichnet ist/ und zwar was im Circul um diese Stadt hundert und funffzig Meil lang sich herum befindet/ aber wie weit ein Ort von dem andern liegt/ kan man also nicht sehen/ wol aber durch eine gewisse Abmessung mit dem Circul / welches hie zu beschreiben zu weitläufftig fällt.

Wie ich nun gefunden / daß die erste Säule wol gerathen/ so habe noch vier andere etwas kleinere Säulen in die Vierung gesetzet / welche so wol die Mittlere als sich selbst obenher bedecken / und nachdeme ich noch mehr und weitere Ort anbringen wollen / habe ich noch die Land-Charte/ wobey es zu oberst bey der Mittleren geblieben / in der andern biß auf dreyhundert und zwantzig Meilen weit / das was in den Circul herum liegt continuiret/ und folglich auch mit der dritten und vierten/ biß auf D. und also 500. Meilen verfahren / wie ich dann an der einen/ das gantze Europa præsentiret/ woran man die Königreiche und Länder / wie sie gegen der Stadt Nürnberg liegen / sehen könne. An die letztere Säule aber hab um besagte Stadt liegende Dorffschafften angezeiget. Weil aber ein und anderer guter Freund sich gerne in diesem Werck recht besehen mögen / indem er ein grosses Vergnügen daran gehabt / so habe ich die mittlere Säule / und diejenige mit dem gantzen Europa in das Kleine / und zwar in die Grösse eines Regal-Bogens aufgerissen / und in Kupffer stechen lassen / daß man also ein klein Modell davon haben kan / wann man nemlich einen Cylindrum in der rechten Grösse drehen lässet/ und diese in Kupffer gestochene und abgedruckte Land-Charte/ nett und just drauf leimen und bevestigen lässet/ womit die Buchbinder an besten umzugehen wissen / und würde es alles noch deutlicher heraus kommen / wann man das Abgedruckte / nach Art der Land-Charten illuminiren lassen wollte / zumal solcher Cylinder sich nach Belieben hintragen lässet/ wo man selbst will/ wann er nur just nach dem Compaß gegen die 4. Theile der Welt gesetzt wird/ und sodann das seine so gut und richtig weisen/ als bey mir in seinen veststehenden Säulen. Es wird aber mancher gedencken / wer das Werck zu erst ansiehet/ (dergleichen Urtheil auch in meinem Garten gestellet worden) es seye alles gantz falsch aufgetragen / insonderheit wann man das auf dem flachen Papier/ vom Kupffer abgetruckten Modell ansiehet/ sonderlich wann man die rechte Land-Charte darneben liegen hat / dieweil das was daselbst Rechts stehet/ in meiner gantz verkehrt und lincks zu stehen kommt / und im Gegentheil was in jener Linckseitig ist / auf meinem Kupffer-Blat zur Rechten stehet / welches also seyn muß / wann sich die Städte und Oerter recht zeigen und weisen sollen/ auf welcher Seiten und wohinaus sie liegen/welches also auf dem flachen Papier nicht so leicht kan ersehen werden/ als wann es an den runden Cylindrum wird angeleimet werden. Es ist wol Schade / daß es wegen der Mühe/ so es also aufzureissen brauchet/ nicht weiter als in hiesiger Stadt kan genutzet werden. Dann wo man dergleichen haben will/ muß es von neuem aus einer Land-Charte aufgerissen werden/ dieweil derjenige Ort / oder die Stadt/ wo man sie haben möchte/ das Centrum und der Mittel-Punct einer solchen Säule seyn muß / von dar an alle Distantien, der davon entlegenen Oerter müssen aufgetragen werden. Wo grosse Handel-Städte sind/ solte eine dergleichen Säule auf den Plätzen / oder bey denen Handlungs-Pörschen / wo man zusammen kommt wol stehen/ weil die Handelsleute von vielen Orten Briefe/ und nachdem sie zu thun/ weit zu handeln haben/allerley Zeitungen bekommen/ da sie dann an dergleichen Seulen den Situm der Städte / und wie viele Meilen es dahin hat sehen könten.

Ich habe dem günstigen Leser zu Lieb diese Säulen hiebey (an gedachtes Buch) anfügen wollen / weil es ein Stück ist in meinem Garten stehend / dergleichen nirgendswo weder beschrieben / noch im Werck selbst aufgerichtet wird zu finden seyn / damit Anlaß gebend / wann einem aus Curiosität

riosität dergleichen noch besser und vollkommener/ als die Meinige aufzureissen Belieben sollte/ einiges Nachdencken ferner zu verursachen.

Bißher von denen Columnis Milliarium. Von dem Obilisco, ist die Beschreibung ebener Massen zu haben bey wolgedachtem Autore, und müssen wir weiln die Säule in Kupffer dabey seyn muß/ wann man sie recht verstehen will/ den curiösen Liebhaber schöner Gärten-Zierathen / zu Anschaffung solches Kupffers und beygefügter ausführlicher Beschreibung verweisen. So viel kan hie Extracts-Weise gesagt werden: Daß derjenige grosse und runde Platz in der Stadt Constantinopel/ auf welchem die Orientalische Kayser ehemalen die Tourniers und andere öffentliche Schauspiele zu halten pflegten/ den Nahmen Hippodromus, eine Renn-Bahn bekommen / von denen heutigen Inwohnern aber Atmeydan genennet wird.

Dieser erstreckt sich auf 550. Schritte in der Länge/ und 120. in der Breite. Ist von Alexandro Severo, zu bauen angefangen / von Constantino Magno, völlig in dem Absehen ausgebauet worden/ daß er eine rare viereckichte/ hohe/ steinerne/ mit sinnreichen Zeichen behauene schon ausersehene Säule / oder Obeliscum zu seinem ruhmwürdigsten Andencken allda wollte aufrichten lassen. Der Kayser starb aber unverhofft/ ehe dieser von Theben nach Alexandriam gebrachte Obeliscus vollend gar nach Röm geführet wurde; Allein dessen Sohn Constantius, ließ denselben von Alexandria abholen / und auf obbesagtem Platz zu Constantinopel aufrichten. Diese Säule ist allein darauf stehen blieben / biß Kayser Theodosius der grosse / verständige / erfahrne Männer in Egypten geschickt / daß sie alle noch übrige schöne Obliscos nach Constantinopel schaffen und bringen sollten. Wie sie dann unterschiedliche derselben dahin führen lassen / unter welchen auch dieser mit gewesen / welcher vom wolgedachtem Herrn nachgehauen den 7. Julii 1709. in seinem Garten aufgerichtet worden.

Es haben die Obliści den Entzweck / daß sie durch ihre eingehauene Figuren bey der Nachkommenschafft dasjenige verewigen möchten / was in oder vor denen Zeiten ihrer Aufrichtung merckwürdiges oder lehrsames vorgegangen / dahero auch mehrgedachter Obeliscus vier Seiten hat / so nach denen 4. Theilen der Welt gerichtet sind / anzuzeigen / daß der in diesem Obelisco enthaltene heimliche Verstand sich über die gantze Welt erstrecke. Diese Seiten haben zu öberst eine Oval-Figur / die allerdings dem Griechischen Buchstaben Θ gleichet/ umb dadurch denen Menschen das Griechische Wort θεὸς d. i. GOtt in die Gedancken zu bringen.

Unter dieser Figur kommen gleich zwey knieende Menschen vor / wie auch auf denen drey andern Seiten / allezeit oben zwey Menschen erscheinen / dabey aber auf der andern und vierdten nur einer kniet/ der andere aber stehet. Unter denen Knienden befindet sich allezeit einer / der eine Mitram. oder einen Bischoffs-Hut auf dem Haupt hat. Weiter unter diesen Figuren finden sich wieder auf allen vier Seiten jedesmal zwey Personen / eine Sitzende mit einer Mitra, und eine Kniende oder Stehende. Alle diese Figuren bedeuten gute Geister/ die über die Welt gesetzt sind/ deren scheinen etliche / als ob sie sitzten; dieweil nemlich durch sie ohnmittelbar/ und ohne einiges anderes Mittel die Göttliche Würckung geschiehet. Andere liegen auf den Knien / weil sie andern und höhern Geistern unterworffen / und gleichsam den Göttlichen Befehl erwarten/ der ihnen durch diejenigen Geister/ so sie über sich haben / aufgetragen und anbefohlen wird. Etliche prangen mit hohen Mitris oder Bischoffshüten / und mit den heiligen Buchstab oder Figur A. weil ihnen eine höhere und grössere Gewalt von dem höchsten Göttlichen Wesen anvertrauet worden. Mit denen Geberden/ die sie machen / deuten sie die Sorgfalt und den Fleiß an/ mit welchem sie die Befehle ihres GOttes schleunigst pflegen auszurichten / sie sind zum Theil mit Leinwand bekleidet/ weil diese Art der Kleidung die leichteste und zur Hurtigkeit die bequemste ist.

Es finden sich aber auch bey und zwischen einigen dieser Figuren kleine halbe Kugeln / die die Welt und unterschiedliche Theile oder Reiche der Welt bedeuten; um anzuzeigen / daß alles Thun dieser Geister/ einig und allein auf die Welt und alles was in- und über derselben ist / ziele; wie sie nemlich denen Sternen Krafft geben/ daß diese wiederum der Erden/ und denen Gewächsen Safft und Nahrung können mittheilen.

Diesen angezeigten Figuren folgen auch andere nach/ biß herunter auf die Basin des Obelisci, welche ein reicher Garten-Herr wegen verursachender Weitläufftigkeit allhie nicht ansehen noch lesen/ sondern so es ihme beliebt/ aus der erkaufften abgestochenen und in Druck herausgegebenen Figur und Erklärung dieses Obelisci selbst betrachten kan.

Es werden auch unterschiedene Machinen zu allerhand Spielen in kleinerne Gärten aufgerichtet/ als Pferde und Sessel / auf welchen so wol Manns- als Weibs-Personen sitzen / und nach den Ringelrennen / oder zum wenigsten sind einige Plätze zu dergleichen Exercitiis oder zu artigen Spielen bestimmet. Welches/ oder auch alles / was sonst anderes einem Garten-Besitzer in seinen Garten zu machen belieben mag / allhie nicht beschrieben werden kan.

Das Zehende Capitel.

Von dem Kräuter-Garten / und der Pflantzung einiger im Hauswesen nöthiger Artzney- und Gesund-Kräuter oder Wurtzel.

Es ist so ergötz- als nutzlich bey denen Gärten einige derer nöthigste Artzney-Kräuter zu pflantzen/ damit man zu jederzeit/ wann es beliebt / oder die Nothdurfft erfordert/ derselben Genuß und Gebrauch haben könne. Sonderlich da ein Land-Gut nicht allemal so nahe an einer Stadt oder anderem Ort / welcher dergleichen Artzney-Sachen augenblicklich hergeben kan / gelegen ist. Colerus hat schon zu seiner Zeit die Nothwendigkeit/ dergleichen Kräuter in eigenen Gärten zu bauen/ eingesehen/ und sagt im sechsten Buch der

Oeconomiæ p. 151. Man solle sich Scheelkraut/ und folglich andere dergleichen gute Kräuter ziehen/ so hätte man sie / und dürffte deren nicht alle Jahr so viel einsammlen / sondern habe allezeit vor sich und andere Leute in promtu: Wann ein Hauswirth hiernächst etwas bedarff für sich / seine Kinder / Gesinde und Vieh / so könne er hinzu gehen/ und gedachte Kräuter zum Gebrauch holen / auch bißweilen Nachbarn und guten Freunden oder Armen damit dienen. Wir wollen aber nur die allergemeinsten und gewöhnlichsten/ welche täglich vom Stock können genommen werden/ als in Wein zu legen/ oder welche man auf den Winter zu gebrauchen / aufgedörret/ so fern nemlich ein jeder Hausmann dieselbe zu gebrauchen weiß/ anführen. Und weil wir oben pag. 52. von der Salbey / Lavendel und Rauten schon so viel geredet/ als zu derselben Bau vonnöthen gewesen / so folgen einige andere.

Edel Leberkraut.

Edel- oder Gulden-Leberkraut / so man auch Guldenklee nennet / heisst Lateinisch / Epatica, Hepatica nobilis, Trifolium nobile, Trifolium aureum, Trifolium magnum, Trinitas, Epimedium, Herba Trinitatis. Französisch Hepatique. Hat viel haarige Stengel und Blätter/ wie die Haselwurtz / jedes in 3. Theil getheilt/ sind fett/ vornen mit weissen Macklen besprenget / auf dem Rucken braunlicht/ wie Schweinbrod. Im Mayen bringt es auf einem jeden Stengel ein liecht-blaue Blum/ die glitzet/ wie ein Stern/ und hat in der Mitten einen haarigen Putzen/ wie die Rosen/ aus demselben wird ein rauhes Knöpfflein/ darinnen liegt ein länglichter liecht-blauer Saamen. Die Wurtzeln sind vielfältig / dünn / und röthlicht. Wächst auf den Schweitzerischen Gebürgen / um Waßgau / und in Westphalen bey Corbach. Man pflantzet es wegen der fürtrefflichen Tugend/ wie auch das Gefülte um der Blumen willen/ in den Gärten.

Stein-Leberkraut.

Stein-Leberkraut heisst Lateinisch/ Lichen petræus, Lichen saxatilis, Hepatica saxatilis, jecoraria fontana. Französisch / Hepatique, Porcorau. Dessen seynd zwar etliche Geschlechte; das bekannteste aber ist das gemeine Stein-Leberkraut/ so auch Steinflechten / Mooßflechten und Brunn-Leberkraut genennt wird/ Lichen petræus latifolius, sive Hepatica fontana. Dieses kriecht weit um sich/ mit vielen schuppichten fetten Blättern. Die Wurtzel ist wie eine haarichte weiche Wolle / damit es sich an die Felsen der Brunnen anknüpffet. Das Kraut ist auf der einen Seiten sattgrün / mit vielen fetten Blättern überschossen/ und durch einander gefalten oder gerumpffet/ auf der andern Seiten aber braunlicht. Auf der grünen Seiten gewinnet es gegen dem Mayen viel kleine Blätlein/ gleich wie die Meerlinsen/ daraus fette/ kurtze und dünne Stiel wachsen / gleich als Netzfäden / auf einem jeden Stiel siehet man ein kleines Blümlein / wie ein Sternlein gestaltet. Wächst an kalten / feuchten und schattichten Orten/ bey den Brunnen und an den Steinen/ blühet im Mayen.

Stern-Leberkraut.

Stern-Leberkraut/ Waldmeister/ so man auch Fertzenfreud nennet/ heist Lateinisch/ Hepatica stellata, Asperula sive Rubeola montana odora, Matrisylva. Französisch/ Muguet. Dessen finden sich 3. Geschlecht. Das gemeine Stern-Leberkraut/ Hepatica stellata, Asperula, Matrisylva, hat weisse zarte Würtzelein/ aus denen viereckichte Stengel einer Spannen hoch herfür kommen/ welche mit gestirnten grünen und rauchen Blättern/ so dem weissen Megerkraut ähnlich sind / gleich-weit voneinander umgeben werden. Die weissen vierblätigen Blümlein/ deren viel an dem obern Theil der Stengeln drauschlicht sitzen / geben einen lieblichen Geruch/ welchen rauhe Köpfflein nachfolgen / darinn der kleine haarige Saamen verschlossen ist. Blühet im Mayen/ und wächst in den Wäldern/ wird auch in Holland in den Gärten gepflantzet.

Die übrigen Geschlechte sind / das Stern-Leberkraut mit blauen/ ablangen/ unten haarigen / gebüschleten/ an langen Stielen hangenden/ vierblättigen Blümlein / Asperula cœrulea arvensis, Rubia cœrulea erectior, elatiorvè. Und das kleine/ kriechende/ blaue Stern-Leberkraut/ Rubeola arvensis, repens, cœrulea. Rubia parvo flore.

Betonien.

Betonien heisst Lateinisch / Betonica, Serratula, Vetonica. Französisch/ Betonie, dieses edle Kräutlein hat den Nahmen bekommen von den Spanischen Völckern Vetonibus, welche es erstlich sollen erfunden haben. Es seynd dessen zwey Geschlecht bekannt/ die braune und die weisse Betonien.

Die Betonien gewinnet einen subtilen / viereckichten / rauhen und fast Elen-hohen Stengel. Hat länglichte weiche Blätter/ die sind ringsumher zerkerbet/ wie eine Sägen (daher es etliche Serratulam nennen) und geben einen feinen Geruch von sich. Oben am Stengel finden sich braune gehrte Blumen. Nach der Blüthe folget ein langer eckichter schwartzer Saamen / in löcherichten Aehren. Die Wurtzel ist zaßlicht und subtil / wie an der weissen Nießwurtz. Sie wächst gemeiniglich auf den Wiesen/ in den Wäldern/ und um die Weegscheiden: Ist auch fast in allen Ländern anzutreffen.

Die weisse Betonien ist der vorigen ziemlich gleich/ ausser daß die Blätter was runtzlichter und haariger sind / und am Stengel weisse Blumen erscheinen.

Beyfuß.

Beyfuß/ welchen man auch Buck/ Himmelbet/ St. Johannes-Gürtel/ Sonnen-Wend-Gürtel/ und rothe Bucken nennet/ heist Lateinisch Artemisia. Herba regia. Französisch / Armoise, Herbe du St. Jean. Hat eine holtzichte / süßlicht / aromatisch-schmeckende Wurtzel / eines kleinen Fingers dick / mit vielen Zasern / daraus wachsen/ 2. biß 3. Elenhohe holtzichte Stengel / braunlicht/ beynahe Fingersdick/ mit vielen Neckenzincklein besetzet. Die Stengel und Nebenäste sind mit mageren Blättern umgeben / doch grösser als die Blätter des Wermuths/

muths / mit viel Zincken tieff zerspalten / auf der Seiten sattgrün / unten aber weißlicht. An den Gipffeln gewinnet der Stengel kleine Knöpfflein/ gestaltet wie der Wermuth. So man den Beyfuß zwischen den Händen reibet/ gibt er einen lieblichen guten Geruch von sich. Er wächst an rauhen ungebauten Orten / Gräben und Strassen. Er wird im Brachmonat und Heumonat mit der Blüht eingesammlet/ und am Schatten zum Gebrauch der Artzney ausgedrocknet.

Pimpernell.

Bibernell/ Pimpernelle / so auch Stein- oder Bocks-Peterlein genennet wird / heist Lateinisch Pimpinella, Petroselinum hircinum, Apium hircinum, Pimpinella hircina, & saxifraga. Französisch / Pimpinelle. Deren finden sich etliche Geschlecht. Das erste ist die grosse Bibernell/ Pimpinella major, Tragoselinum majus, Pimpinella saxifraga major, hat eine lange / glatte und weisse Wurtzel / die am Geschmack räß und zanger ist/ fast wie der Ingber / auch nach ihrer Verletzung einen hitzigen/scharffen/ gelblichten Safft von sich giebet. Die Blätter sind schwartzgrün und gläntzend an einem Theil / am andern aber nicht / bißweilen seynd sie zerschnitten und unterschieden biß zum mittlern Stengelein/ zu beyden Seiten anzusehen wie Pastinachenblätter. Gegen dem Mayen stösset ein knopfiger / langer holer Stengel herauf/ mit vielen Nebenzincklein/ an welchem oben Cronen oder Dolden wie ein Schatthütlein mit weissen Blümlein erscheinen/ denen ein wolrichender Saamen nachfolget/ so sich dem Petersillsaamen vergleichet / ist doch hitziger und schärffer auf der Zungen. Er wächst in steinichten Matten/ auf den Rechen der Weinbergen/ und andern grasichten Orten in den Zwingern und Baumgärten.

Ferner / seynd bekannt die kleine Bibernell / Tragoselinum minus, Pimpinella saxifraga minor, Saxifraga hircina minima. Die kleinere Bibernell mit Sperbenkraut-Blättern / Pimpinella saxifraga minor altera, foliis Sanguisorbæ. Und die Africanische grosse Bibernelle / Pimpinella saxifraga Africana major.

Cardobenedict.

Cardobenedict oder gesegnete Distel/heisst Lateinisch / Carduus benedictus, Carduus sanctus, Atractylis hirsutior, Cnicus supinus, Cnicus sylvestris hirsutior, Acanthus Germanicus, Acanthium. Französisch/ Chardon benit. Ist ein edles berühmtes Kraut/ ziemlich wohl bekannt. Uberkommt ein ziemliche lange/ zarte und weisse Wurtzel/ mit Fasern behencket/ der Stengel ist ästicht / wollicht/ weich und was purpurfarbicht / kriecht auf der Erden / dem Hasenköhl gleich. Die Blätter sind schwartz-grün/ lind/ rings umher zerkerbt Gewinnet runde / wollichte Knöpfflein / mit bleichgelber Blüth / auch mit spitzigen Dörnlein besetzt. In den Knöpfflein findet man langen gestriemten Saamen/ in Grösse der Rockenkörner / die haben an einem Ende lange Spießlein.

Ehrenpreiß.

Ehrenpreiß / so wegen seiner heilsamen Tugend auch Grundheil genennt wird/ heisst Lateinisch/ Veronica. Französisch/ Veronique, Herbe aux Ladres. Dieses Krauts werden etliche Geschlechte gefunden / sonderbar aber ist bekannt Ehrenpreiß-Männlein/ Veronica mas erecta Veronica mas supina & vulgatissima, welches in der Artzney für andern gebraucht wird. Dieses kriecht auf der Erden mit seinen dünnen / röthlichten und rauhen Stengeln. Die Blätter sind länglicht / schwartzgrün/ rauch/ und mit zarten / reinen Kerben zerschnitten. Seine kleine / vierblättige Blumen erscheinen weiß-purpurfarbig/ so die abfallen / findet man sehr kleinen Saamen in kleinen Täschlein verschlossen. Die Wurtzel ist nicht groß / jedoch zasericht. Der beste ist/ welcher bey den Wurtzeln der Eichbäumen wächst / und im Heumonat gesammlet wird.

Ferner ist bekannt der grade breitblättige Ehrenpreiß / Veronica spicata latifolia. Item/ der gerade schmalblättige Ehrenpreiß / Veronica spicata angustifolia.

Gundelreb.

Gundelreben / Grundreben / Erdepheu oder Erdkräntzlein heisst Lateinisch / Chamæcissus, Hedera terrestris, Corona terræ, Chamæclema. Hedera humilis, Französisch/ Lierre terrestre. Dessen gibt es zweyerley Gattungen / der gemeine kleine / und der grosse. Der gemeine Gundelreb / Hedera terrestris vulgaris, kriecht und fladert mit seinen dünnen Stengeln oder Reblein hin und wieder auf der Erden / ist zu beyden Seiten mit runden Epheublättern bekleidet / die sind etwas rauch / am Umkreiß zerkerbet/ am Geschmack bitterlich/ und am Geruch starck. Die Blümlein sind purpurbraun/ hat dünne Wurtzeln / die entspringen von den Gewerblein der Stengeln / und hefften sich also an die Erden. Die grosse Guudelreb aber ist grösser und rauher als die gemeine/trägt röthliche Blumen/ und kriecht weit um sich.

Hirschzung.

Hirschzung heisst Lateinisch/ Phyllitis, Scolopendria vulgaris, Lingua cervina officinarum, Scolopendrium. Französisch / Langue du cerf. Hat eine schwartze / haarichte und sehr zusammen gedrungene Wurtzel. Die Blätter sind lang/steiff/ und aufgericht/ einer Zungen nicht ungleich / grün/ vornen glatt/ aber am Rucken erhaben / weil durch jedes Blat ein rundes / haarichtes Ripplein gehet/ auf beyden Seiten stehen viel braungelbe lange, Zwerch-Striche/ wie kleine Würmlein. Dieses Gewächs bringt weder Stengel / Blumen noch Saamen. Wächst in schattigen Orten und Thälern / auch um die Brunnen und feuchten Mauren. Wird auch in den Gärten gepflantzet.

Liebstöckel.

Lieb-oder Laubstöckel heisst Lateinisch/ Levisticum, Libysticum. Französisch/ Liveche. Spanisch/

Leviſtico. Deſſen werden etliche Geſchlechte gefunden. Erſtlich/ der gemeine Liebſtöckel/ Leviſticum vulgare, dieſer ſtöſſet aus ſeiner holtzichten Wurtzel einen hohlen drey Ellen hohen Stengel mit vielen Gelaichen. Die Blätter gleichen dem Waſſerepppich/ ſind doch viel länger/ eines ſtarcken Geruchs und Geſchmacks. Auf den gelb-blühenden Dolden wächſt endlich ein geſtrienter Saamen/ gröſſer als am Eppich. Wird in den Gärten an ſchattichte Orte gepflantzet.

Frembder Liebſtöckel. Ligusticum Dioſcoridis, wächſt in Italien auf den Apenniſchen Bergen. Gleichet mit dem Stengel der Dille; die Blätter ſind geſtaltet/ wie die Geißraute/ doch zärter/ und eines ſtärckern Geruchs. Die Inwohner brauchen ſeinen ſchwartzen Saamen in die Speiſen/ an ſtatt des Pfeffers.

Ferner/ iſt bekannt der Italiäniſche Liebſtöckel/ Ligusticum Italicum, Ligusticum quorundam foliis Angelicæ. Dieſer hat gekerbte Blätter/ faſt wie die Angelica/ und einen braunlichen Saamen.

Benedictenwurtzel.

Benedictenwurtzel/ ſo auch Benedictenkraut/ Sanamundkraut/ Haſenaug/ Nardenwurtz/ Garafelwurtz/ Heyl aller Welt/ und Gariofilat genennet wird/ heiſſt Lateiniſch/ Lagophthalmus, Caryophyllata, Oculus leporis, Herba benedicta, Geum Plinii. Franzöſiſch/ Herbe galiot, Reſize, Benoiſte, Salmemonde.

Der Benedictenwurtzel finden ſich etliche Gattungen: Das erſte Geſchlecht iſt die gemeine Benedictenwurtzel/ Caryophyllata vulgaris flore parvo luteo. Dieſe hat eine mit vielen Zaſern behangte Wurtzel/ ſo auswendig ſchwartz/ inwendig roth/ und kleinen Fingers dick iſt/ und einen angenehmen Negelein-Geruch von ſich gibt/ inſonderheit/ wenn ſie im Frühling gegraben/ gereiniget/ und am Schatten getrocknet wird. Die Blätter ſind rund/ an dem Rand gekerbt/ und tief zerſpalten/ wie das Erdbeerkraut/ von Farbe grün/ und am Angriff rauh/ als die Odermenig/ deren wachſen gemeiniglich unten her fünff an einem Stiel. Der Stengel wird anderthalb Elen lang/ braunroth/ haarig/ theilet ſich oben in etliche Nebenzweiglein/ die tragen bleich- oder Saffran-gelbe fünffblätige Blumen/ den Tormentillblumen nicht ungleich. Wenn dieſe abfallen/ folgen rauhe Knöpfflein/ in Gröſſe einer Haſelnuß/ die werden grün-braun/ und wie Kletten anzuſehen/ doch ſind die Spitzlein nicht ſo ſcharff/ ſondern lind und weich: ein jedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein/ das iſt der Saame. Sie iſt in Teutſchland ſehr bekannt/ man findet ſie im harten feuchten Erdreich/ an ſchattichten Orten/ an Mauren/ Zäunen und Hecken. Wird auch wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit in die Gärten gepflantzet.

Die Waſſer-Benedictenwurtzel/ Caryophyllata aquatica nutante flore, vergleichet ſich an Blättern und Stengel der erſten/ allein die Wurtzel iſt braunroth/ eines bittern Geſchmacks/ und wenigen Negelein-Geruchs. Es wird auch eine Art mit gefülten Blumen geſehen.

Ferners findet man noch die Berg-Benedictenwurtzel/ Caryophyllata montana, flore magno luteo, welcher Blätter viel gröſſer ſind als an den vorigen. Die Benedictenwurtz mit Gundelreb-Blättern/ Caryophyllata foliis Hederæ terreſtris. Die Italiäniſche Benedicten-Wurtzel/ Caryophyllata Alpina Apii folio, und andere mehr.

Die Wurtzel von dieſem Gewächs wird allein in der Artzney gebraucht/ und deswegen im Mertzen und April ausgegraben.

Weiſſer Andorn.

Weiſſer Andorn oder Lungenkraut/ heiſſt Lateiniſch/ Praſium, Marrubium album, Marrubium candidum. Franzöſiſch/ Marrube, Marrubin. Deſſen ſeynd drey Geſchlechte als der Gemeine/ der Oeſterreichiſche und Candiſche. Der gemeine weiſſe Andorn/ Marrubium album vulgare, iſt ein Ellendogen hohe/ rauhe/ grauweiſſe Staude/ mit viereckichten rauhen Stengeln/ daran ſtehen dicke/ rundlichte/ zerkerbte/ rauhe/ grauweiſſe/ runtzlichte Blätter/ die riechen wohl/ und ſchmecken bitter. Die weiſſe Blumen ſtehen in ſtachlichten Häusleins rings um den Stengel/ wie ein Wirbel/ ein Geſätz über dem andern. Nach Abfallung der Blumen findet man ſchwartzen/ runden und rauhen Saamen. Die Wurtzel iſt hart/ und in viele Zaſern zertheilet. Wächſt gern auf ungebaueten Orten/ neben den Mauren/ Zäunen und Hofſtätten. Wird auch in den Gärten gepflantzet.

Der Oeſterreichiſche weiſſe Andorn/ Marrubium alterum Pannonicum. Wächſt höher als der gemeine/ die Blätter ſind ſchmäler; ſonſten iſt er ihme ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden.

Der Candiſche weiſſe Andorn/ Marrubium album anguſtifolium peregrinum, Marrub. alb. Creticum. Hat einen runden dünnen Stengel mit etlichen Nebenzweiglein begabet. Die Blätter werden länger/ ſchmäler/ und ſind auch ein wenig gekerbt. Die Blumen ſind kleiner/ jedoch eines lieblicheren Geruchs/ als am gemeinen. Wird aus Candien zu uns gebracht.

Riechender Andorn.

Riechender Andorn heiſſt Lateiniſch Stachys, Marrubium agreſte. Franzöſiſch/ Sauge molle. Deſſen ſeynd etliche Geſchlechte bekannt/ wie folget.

Der Teutſche groſſe Feld-Andorn/ Stachys major Germanica, Stachys Fuchſii, hat ein zaſrichte Wurtzel/ die faſt Fingers dick wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen ſich dem gemeinen Andorn/ allein ſeynd ſie länger und gantz wollicht. Er bekommt einen viereckichten rauhen Stengel/ aus deſſen Gewerben gemeiniglich purpurfarbe/ ſelten aber weiſſe Blumen herfür kommen/ ſo gleichſam wie eine Aehre obenaus ſtehen. Der Saame iſt rund/ wie Kapſaame und ſchwartzlicht/ das gantze Gewächs riecht wohl.

Schwartzer Andorn.

Der ſchwartze Andorn heiſſt Lateiniſch/ Praſium fœtidum, Marrubiaſtrum, Ballote, Marrubi-

um

um nigrum. Hat viereckichte/ schwartze und rauhe Stengel: Die Blätter vergleichen sich dem weissen Andorn / sind doch grösser/ mehr zerkerbt / ein wenig rund/ haarig / schwartz / unterschiedlich voneinander gesetzt / und eines unangenehmen stinckenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen stehen um den Stengel rings umher/ wie Rädlein. Nach der Blüht findet man schwartzen / langen und dreyeckigten Saamen/ je 2. oder 3. in einem stachlichten Häuslein/ nicht grösser als der Agley-Saamen. Wächst gern bey den Wegen/alten Gebäuen/Zäunen/ Kirchhöfen und anderen ungebauten Orten.

Melissen.

Melissen / so auch Frauen-oder Mutterkraut/ Bienenkraut/ Bienensauge/Imenblat und Honigblum genennet wird / heisst Lateinisch / Melissa, Apiastrum, Citrago, Melissophyllum. Italiänisch/ Melissa. Französisch/ Melisse. Deren seynd drey Geschlecht. Das erste ist die Garten-Melissen / Melissa hortensis, Melissa vulgaris odore citri, Hat eine zinckichte/ runde/ holtzichte/ mit vielen weissen Fasern tieff in die Erde dringende Wurtzel. Sie gewinnet viel viereckichte Stengel / so zu Zeiten Ellen hoch werden. Die Blätter vergleichen sich dem schwartzen Andorn / sind doch grösser / länger und nicht so haarig. Sie bringt im Heumonat bleichgelbe Blumen um die Stengel in kleinen Hülsen; der Saame ist kleiner/ als der Agley-Saame. Man pflantzet sie in den Gärten fast überall in Italien/ allda sie auch auf den Bergen gefunden wird / und einen Citronen-Geruch von sich gibt; aber in Teutschland riecht es von Anfang schier wie die Wantzen / je mehr man aber daran riecht / je annehmlicher der Geruch wird. Ist den Bienen ein anmuthig Kraut / denn sie den Honigsafft daraus saugen. Bey Augspurg findet man eine wohlriechende Art der Garten-Melissen / aus welcher man allda eine Zucker-Latwerg wider den Schwindel machet.

Die Syrische Melissen/ Melissa Syriaca lævis, Melissa Moluccana odorata. Wächst 2. biß 3. Elen hoch/ hat runde / dicke/ gestreiffte/ hole Stengel. Neben den Stielen der Blätter stehen um die Stengel sehr kleine Dörnlein. Wird in dem Fürstl. Eichstättischen Lust-Garten gefunden.

Die Türckische Melissen / Melissa Moldavica & Turcica floribus cœruleis & albis, Melissa peregrina folio oblongo, bringt viereckichte / zwey Ellen hohe/ röthlichte Stengel herfür. Die Blätter vergleichen sich den Brennnesseln/ sind doch kleiner. Die Blumen erscheinen blau oder auch weiß. Wird in den Gärten gepflantzet.

Mutterkraut.

Das Lateinische Wort ist Matricaria, weil dieses Kraut ein allgemeines Hülffs-Mittel ist/ wider alle Arten der Mutter-Beschwehrung. Ein Gewächs/ welches ein paar Schuh hohe/ in viel Aeste zertheilet tief-eingekerbte mit grünen Blättern besetzte Stengel führet / die darauf hervorgehende bestrahlte Blumen/ machen eine Krone von halben Blümlein / und sind nicht unangenehm.

Aniß oder Eniß.

Aniß oder Eniß heist Lateinisch Anisum. Ist bey den Alten in hohem Wehrt gehalten worden. Daher sie ihn aus Candia und andern frembden Orten herbringen lassen. Heutiges Tages aber wächst er bey uns überflüssig / dann man ihn am Rheinstrom / als um Straßburg und Speyer in grosser Menge ziehlet. Er gewinnet kleine runde hole Stengel. Die Blätter sind zerkerbt wie am Peterlein/ doch grösser und runder/ und eines lieblichen Geruchs. Oben bekommt es Dolden oder Kronen; darauf der Saamen wächst wie der Fenchel / doch kürtzer / eines süssen anmuthigen Geschmacks.

Fenchel.

Der Fenchel heist Lateinisch Morathrum, Faniculum. Dessen sind drey Geschlechte bekannt: Der gemeine Teutsche / der Italiänische und der runden Saamen führende Fenchel. Ein jedermann bekanntes Gewächs/ hat eine lange/ schlechte/ weisse Wurtzel/ eines süssen Geschmacks/ mit einer lieblichen Schärffe. Das Kraut oder Blätter vergleichet sich dem Bärwurtzkraut/ ist doch grösser und länger. Der Stengel ist rund und gleich / wie der Liebstöckel / inwendig mit weissem luckerem Marck angefüllet/ wächst in Mannshöhe. Oben am Stengel / wie auch an den Neben-Zweigen trägt er schöne Büschel mit gestreifftem langen Saamen / welcher einen guten Geruch und lieblichen Geschmack hat.

So bekannt aber diese beyde Artzney-Gewächse sind / so grossen Nutzen schaffen sie in der Haushaltung/ wie solches ausführlicher an einem besser unten folgenden Orte soll angezeiget werden. So viel ist hier noch zu sagen/ daß in unsern Gärten/ der Fenchel gemeiner ist als der Aniß / welcher/ weil er wolfeil ist/ lieber von denen Hauswirthen gekaufft wird/ als daß sie ihn in eigenen Gärten pflantzen solten. In welchem Fall dann dieselbe solches zu thun nicht sollen unterlassen / damit sie bey unvermuthet-vorfallender Bedürffnuß eine solche Menge bey Handen haben mögen/als erfordert werden dürffte. Der anwachsende Fenchel ist von so angenehmen guten Geschmack/ daß der Stock manchmal von denen vorbey-gehenden nicht ungeplagt bleibet/ sondern von seinen wolgeschmacken Stengeln und Laub etwas zu ihrer Vergnügung hergeben muß. Wozu dieselbe seine schöne grüne Farbe verleitet / dann sie ist recht dunckel-grün und machet ein Belieben derselben zugeniessen. Doch hat ein jeder seinen eigenen Geschmack/ und finden sich Leute / welche dieses Gewächse nicht wol leiden können.

Löffelkraut.

Löffelkraut heisst Lateinisch/ Cochlearia. Frantzösisch / Cochleaire. Ist ein niedriges bekanntes Kraut: Die Blätter seynd grün / und gestaltet wie ein Löffel/ daher es auch den Namen bekommen hat. Die Stengel wachsen 3. quer Hand hoch / oben erscheinen viel kleine weisse Blümlein / nach

welchen der kleine schwartzbraune Saamen folget/ und in runden Hülßlein verschlossen lieget. Wächst gern an feuchten Orten in den Gärten/ da es auch zeitlich gesäet wird. Es blühet im Mayen/ da dann der Saamen bald hernach zeitig wird.

Sauerampffer.

Des Sauerampffers gibt es etliche Sorten/ als erstlich/ der grosse/ so Lateinisch heisset/ Acetosa, Oxalis. Französisch/ Ozeille, Surelle, Vinette, Oseille. Ist ein jederman bekanntes Kraut/ wächst gemeinigtich auf den Wiesen/ hat eine gelbe Farbe/ am Geschmack zusammziehend/ Wurtzel/ die mit vielen Nebenwürtzelein behängt ist. Die Blätter seynd lang/ in Form eines Spießeisens/ eines sauren nicht unlieblichen Geschmacks. Im Mayen thut sich der Elen-hohe/ safftige hohe Stengel mit spitzigen Blättern herfür/ auf dessen Gipffel erscheinen braun-rothe oder auch gelb-grüne Blümlein/ denen der dreyeckichte/ spitzige braune Saamen folget.

Ferner seynd bekannt der gröste Berg-Sauerampff/ Oxalis montana maxima, Sylvatica maxima. Der Ferrarische Sauerampff/ Oxalis tuberosa radice. Der kleine Sauerampff/ Acetosa minor, Acetosella, Acetosa arvensis lanceolata. Der Americanische lange Sauerampff/ Acetosa Americana foliis longissimis pediculis donatis, Oxalis affricana, und andere mehr.

Der runde Garten-Sauerampffer/ Oxalis rotundifolia hortensis. Hat dünne/ zarte Stengelein/ so leichtlich zu Boden fallen. Die Blätter sind weiß-grün und rundlicht. Wird meistens in den Gärten gepflantzet/ und der Französische oder Spanische Saueranipff genennet.

Groß Tausendguldenkraut.

Groß Tausendguldenkraut oder gemeine Rhapontica/ heisst Lateinisch/ Centaurium majus, vulgo Rhaponticum. Französisch/ Grande Centaurée, Rhapontique. Spanisch/ Rapontico vulgar.

Der Geschlechter des grossen Tausendguldenkrauts seynd zwar vielerley: Jedoch erkennet man sie alle an den schüppichten Knöpfflein oder Häuptlein/ so ohne Stachel sind; wie auch an den Blättern/welche an dem Rand wie eine Sägen zerkerbt/ auch großlicht erscheinen.

Das grosse Tausendguldenkraut hat ein dicke/ schwehre/ rothsafftige Wurtzel/ 2. biß 3. Schuh lang/ eines zusammen-ziehenden/ süßlich-doch scharffen Geschmacks. Die Blätter vergleichen sich dem Nußlaub/ sind fast Spannen lang/ glatt/ ädericht/ kohl-grün/ und umher zerkerbt. Der Stengel ist 3. Elenbogen hoch/ mit vielen Zweigen. Am Gipffel trägt es seine Köpfflein/ wie der wilde Garten-Saffran/ doch kleiner und länglichter. Die Blume erscheinet Himmelblau/ und gehet in Flaum oder Wollflocken aus. Der Saamen ist in den Flocken eingewicklet. Er wächst in Italien und Savoyen auf hohen Gebürgen.

Ferner seynd bekannt Centaurium Alpinum luteum. Centaurium majus Africanum, flore aureo odorato. Centaurium majus folio non dissecto. Und andere.

Klein Tausendguldenkraut.

Das kleine oder gemeine Tausendguldenkraut/ so auch Fieberkraut/ Biberkraut/ und Erdgall genannt wird/ heisst Lateinisch/ Centaurium minus, Febrifuga. Fel terræ. Französisch/ Centaurée mineur, Fiel de terre. Dessen seynd drey Geschlechte bekannt. Das erste gemeine Tausendguldenkraut mit Purpur-farben Blumen/ hat ein krummes/ weisses/ holtzichtes Würtzelein/ aus welchem ein steiffes/ Spannen-hohes Stengelein/ mit etlichen Neben-Zweiglein herfür kommt/ auf denen schöne/ braun-rothe Blümlein erscheinen: daraus werden Schöttlein/ wie Weitzenkörner/ in welchen man schwartzes Mehl findet. Seine untersten Blättlein breiten sich auf der Erden aus/ die andern stehen am Stengel je zwey und zwey gegeneinander. Es ist dem Dosten oder St. Johannes-Kraut gleich. Wächst in den Gärten/Wiesen und Büheln/ blühet im Heumonat/ da es auch gesammlet wird.

Das andere kleine Tausendgulden-Kraut/ Centaurium minus spicatum, bekommt aus einer kurtzen weissen und zaserichten Wurtzel den Haupt-Stengel/ welcher sich bald in zwey Spannen lange gekehlte Nebenzincklein/ und diese wiederum in andere zertheilet. Es hat wenig Blätter ohne Stiele/ davon die erste breite und rundlicht; die andere aber schmal und spitzig sind/ die zwey gegeneinander stehend den Stengel umgeben. Die Blumen erscheinen länglicht und weiß oben am Stengel. Ein jegliche Blum/ so aus ihrem blätterichen Kelchlein entspringet/ folget der andern am Stengel nach/ deren ein Schöttlein mit kleinem Saamen nachfolget.

Das dritte kleine Tausendguldenkraut/ Centaurium minus perfoliatum luteum, foliis angustioribus & latioribus. Ist dem gemeinen an Grösse gleich. Aus dessen Wurtzel ein grader/ runder gelaichichter und Schuh-hoher Stengel herfürkommt/ so auch in Nebenzweiglein zertheilet wird. Bey jeden Gewerben wird er mit breiten Blättern umgeben/ daß man meinet/ der Stengel sey durch die Blätter gewachsen. Auf den Gipffeln sitzen die Blumen/ die sich den St. Johanneskraut-Blumen vergleichen. Auf diese folgen runde Schöttlein/ die einen schwartzen Saamen in sich halten.

Wegwart.

Ist unterschiedlich/ es ist Feldwegwart/ Wegwart/ sonsten auch Wegweiß/ Sonnenwend/ Sonnenwirbel/ Sonnenkraut/ Sonnenbraut genennt heisst Lateinisch/ Picris, Cichorium, Cichorea, Cichorium sylvestre, Intybus erraticus, Intybum erraticum, Amarago, Ampulla, Custos viæ, Ambubeja, Traximum, Citroximum, Sponsa solis, Seris sylvestris, Amica solis &c. Französisch/ Cichorée sauvage. Dieses sonsten bekannte Gewächs hat ein lange bittere Wurtzel/ daraus wachsen erstlich lange schwartz-grüne Blätter/ tieff zerspalten/ ringsum zerkerbt/ den Pfaffen-Röhrlein-Blättern nicht ungleich. Aus der Mitten stossen sie einen run-

den

den Stengel / inwendig hohl / mit vielen Nebenzweiglein und Blätlein umgeben. An den Zincken gewinnet es viel grüne Knöpfflein / welche hernach in Himmelblaue Blumen ausschlieffen. Nach der Blüht folget der Saamen / welcher dem Endivien-Saamen ähnlich. Diese Blumen kehren sich allezeit der Sonnen nach / deswegen sie auch Sonnenwend genennet wird.

Nach dieser folget die gemeine gelbe Wegwart / Cichorium vulgare luteum. Item / die Candische stachlichte Wegwart / Cichorium Creticum spinosum.

Ferner findet man die Hindläufft oder Garten-Wegwart / Cichorium sativum. Diese ist der Wurtzel nach / dem gemeinen Feldwegwart gleich / aber am Geschmack milder und nicht so bitter. Sie wird mehr wegen der Wurtzeln / als des Krauts wegen in den Gärten gepflantzet.

Endlich wird noch ein Geschlecht der Wegwarten gefunden / welche Matthiolus, Cichorium verrucarium oder Wartzen-Wegwart nennet. Deren Blätter sind der anderen gantz gleich / jedoch etwas rauher und weniger gespalten; trägt goldgelbe Blumen.

Alant.

Alant oder Alantwurtzel heisst Lateinisch / Helenium, Enula campana. Französisch / Enule campane, Herba d' Eleine. Dieses Gewächs ist sehr bekannt / es hat Blätter / wie Wullkraut oder Königskertzen / doch sind sie breiter / länger und ausgespitzter / in der Mitten mit einem erhebten Rucken. Der Stengel streckt sich zweyer Elen hoch / offtmals auch höher / ist starck und rauch / oben trägt er goldgelbe Blumen / wie die Streichblumen / doch gröss-ser. Wann die Blum vergangen / folgt der Saamen wie im Wullkraut / so man ihn angreifft / jucket er die Haut. Die Wurtzel ist derb groß / dick / auswendig braun oder Erdenfarb / inwendig weiß / eines bittern und etwas scharffen / doch nicht unangenehmen Geschmacks. Wächst gern an feuchten Orten / obwohlen man es auch zu Zeiten auf dem Gebürge findet. Die Wurtzel wird gegraben / ehe sie den Stengel treibet / man schneidet sie zu Stücklein / und trocknet sie in Schatten.

Taubenkropff.

Der gemeine Taubenkropff / den man auch Erdrauch / Taubenkörbel und Katzenkörbel nennet / heisst Lateinisch / Fumaria, Fumus terræ. Französisch / Fume terre. Dessen werden etliche Geschlecht angetroffen. Das erste sey der gemeine Taubenkropff / Fumaria vulgaris, Fumaria non bulbosa, seu officinarum & Dioscoridis, Fumaria minor folio oblongo, capillaceo. Dieser hat eine dünne / spitzige und lange Wurtzel mit vielen Zasern / an welcher seine Blättlein im Anfang des Aprillen sich erzeigen / die vergleichen sich dem Coriander / sind jedoch zärter / weicher und grau. Der Stengel wächst halb-Elen hoch / mit vielen Nebenästlein / die werden wie die Stengel viereckicht / an deren Gipffel lustige zusammen gedrungene und purpurbraune Blümlein im Mayen herfür kommen. Nach der Blüthe besaamet er sich rund / wie der gemeine Coriander / er ist am Geschmack bitter / und wenn er beschnitten wird / so tropffet er und weinet / wie die beschnittene Reben im Mertzen. Man findet ihne allenthalben in den Wein-Gärten und Flachs-Feldern.

Das andere Geschlecht ist der kleine Taubenkropff / Fumaria minor tenuifolia. Das dritte / der fremde / gelbe Taubenkropff / Fumaria lutea, Fumaria Corydalis, und das vierte / der breite Taubenkropff / Fumaria claviculis donata, Fum: capreolis.

Angelick.

Angelick / so man auch Engelwurtz / und Heil. Geistwurtzel nennet / wegen ihrer fürtrefflichen Krafft wider das Gifft / heisst Angelica, Smyrnium Cordi. Französisch / Angelique herbe. Die gemeine gebräuchliche Angelick / Angelica sativa, hat eine dicke / lange Wurtzel / die von einem Haupt sich in etliche Wurtzeln austheilet; ist an Farbe braun / und eines starcken / guten lieblichen Geruchs / am Geschmack scharff / hitzig nnd bitter. Die Blätter sind länglicht und rund / wie die Blätter des Alexandrinischen Peterleins geschnitten / und ringsherum zerkerbt / von Farben sattgrün / und am Geruch nicht unlieblich. Der Stengel steiget von der Wurtzel herfür / wie der Stengel des Liebstöckels / bey drey Elen hoch. Oben auf den Gipffeln der Stengel und Nebenzweiglein wachsen schöne Dolden oder Cronen / wie an dem Fenchel / auf welchen / nach den gelben Blümlein / ein breiter / dünner und leichter Saamen folget / welcher eines guten Geruchs und scharffen Geschmacks / wie die Wurtzel soll zur Artzney im Frühling / ehe in Stengel schiessen / gesammlet werden. Wächst auf dem Riesen-Gebürg in grosser Menge / kan auch in den Gärten gepflantzet werden.

Ferner sind bekannt / die wilde und grosse Angelick / Angelica, sylvestris major, Angelica aquatica. Die Berg-Angelick. Angelica sylvestris montana. Die wilde kleine Angelick. Angelica sylvestris minor. f. erratica, Angelica sylvestris repens. Die wilde haarige Angelick / so nichts riecht. Angelica sylvestris hirsuta inodora. Die glantzende Lunadensische Angelick und noch andere mehr.

Lungenkraut.

Lungenkraut heisst Lateinisch / Pulmonaria, Muscus Pulmonarius, Lichen arboreus, sive Pulmonaria arborea, Muscus arboreus pulmonarius. Französisch / Herbe aux Pulmons. Wird wegen seiner Gestalt und Krafft also genannt / wächst an moosichten Eich- oder Buchbaumen / und auf denen Steinfelsen / in den dunckeln Wäldern. Hat weiche Blätter / die sind breit / gerümpffet / übereinander geschossen / weit voneinander zerkerbt / mit vielen Grüblein / oben schön grün / unten aber weiß / mit gelber Farb vermischt / und mit vielen Mackeln besprenget.

Thymiankraut oder Theumenden.

Thmian / Thym/ Thymell / Römischer oder Welscher Quendel / heist Lateinisch / Thymus. Französisch / Thym ; Mariolaine d' Angleterre. Dessen werden zwey Geschlechte gefunden. Das fremde warhaffte Thymiankraut/ Thymus capitatus, Thymum Creticum sive antiquorum. Ist ein klein staudicht Kräutlein mit vielen kleinen/ zarten / schmalen Blätlein besetzt / die haben zu oberst länglichte/ schurpichte Köpfflein/ voller kleiner leibfarber Blümlein. Wächst in Candien / Griechenland/ Syrien/ Italien/ Franckreich und Spanien. Ist auch nachgehends zu uns in Teutschland überbracht/ und von fleissigen Gärtnern gepflantzet und aufbracht worden.

Das gemeine Thymiankraut / Thymus vulgaris folio tenuiore, hat eine kleine holtzigte Wurtzel mit dünnen Zasern. Der Stengel wächst kaum einer Spannen hoch/ ist starck/ in Nebenzweiglein getheilt/ und mit vielen grünlichten Blätlein bekleidet. Am oberen Theil erscheinen viel weisse Blümlein. Der Saame ist klein / rund und schwartz.

Wermuth.

Der gemeine Wermuth heisst Lateinisch/ Absinthium vulgare, Absinthium commune. Französisch/ Aloyne, Absinthe. Wird sonsten auch in Teutscher Sprache / Els / Eltz / Wiegenkraut und Feld-Wermuth genennt.

Hier wollte man sagen/ was in höchster Warheit Plinius von Kräutern insgemein gesaget: Wir tretten dieses Kraut täglich mit Füssen / und verunehren es also / wenn ums aber seine Krafft und Würckung allermassen bekannt wäre / würden wir es biß in den Himmel erheben.

Dieses Kraut/ weil es gemein ist / achten wir es geringe/ da es doch ein herrliches Geschöpff / und bey den Alten in hohen Werth gehalten/ ja zu Gottesdiensten und Triumphen gebrauchet worden.

Dieses edlen Krauts-Geschlechte sind fürnemlich/ so bey uns befindlich/ drey. 1. Ist die gemeine Wermuth (Absinthium vulgare, Rusticum) so niemand unbekandt ist/ und fast allenthalben an dürren Orten und hinter den Zäunen wächset. 2. Ist die Berg-Wermuth / die der ersten gemeinen nicht viel ungleich/ nur daß sie nicht so hoch wächset/ ist auch bitter / doch lieblicher/ und nicht so eines häßlichen Geruchs und Geschmacks / wächset auch an vielen Orten absonderlich an Bergen/ deswegen man sie Berg-Wermuth nennet; 3. Ist die Pontische Wermuth (Absinthium Ponticum) wie Galenus sie nennet/ diese ist an Blättern/Blumen/ Stenglen kleiner/ die Blättlein seynd weiß und linde/ wird an sandichten Hüglen gefunden: Wenn man nun diß Kraut gebrauchen will / solle man/ wo sie sonst zu bekommen / fürnemlich der Berg-Wermuth sich bedienen / wo nicht / muß man die erste dafür nehmen/ so von sich selbst hin und wieder wächset/ nicht die/ so man im Garten ziehet/ (es sey dann/ daß es die Römische seye) und von dem Kirchhof sammlet/massen dieselbe viele wiederwilligere Eigenschafft in den Garten und Kirchhöfen an sich zeucht.

Fortpflantzung/ Wart und Pflege dieser Artzney-Gewächse.

DJese erzehlte Gewächse werden hochgeachtet/ einige wegen vortrefflicher Tugend/ welche ihre Kräuter in der Artzney haben / einige wegen gesunder Würckung / welche ihre Wurtzeln dißfalls mit sich führen. Diese Wurtzeln/ ob sie wol an denen Gewächsen das beste sind/ so sind sie doch nicht ohne über die Erde herausgetriebene Kräuter und Blätter/ welche/ so zu sagen die Verräther sind / ihrer in der Erden liegenden Zeugungs-Ursache. Zum Exempel dienet die köstliche Alant-Wurtzel / welche ein so breitblätteriches Gebüsch in die Höhe treibet/ daß man glauben sollte / man pflantze sie um des Lauts willen / da doch die Absicht des Gärtners auf die Wurtzel gehet.

So vortreffliche Artzney-Krafft besagte Kräuter bey sich haben / so schlechte Wartung verlangen dieselbe / in Ansehung ihrer Vermehrung und Wachsthum / dann viele derselben pflantzen sich fort und wachsen im Felde/ Bergen / Wäldern / Wiesen / und andern Oertern ohne einzige Anlegung einer Gärtners-Hand / welches beweiset daß sie perpetuirende Pflantzen sind / deren einige durch den Saamen/einige durch die Wurtzeln sich also vermehren/daß man ihres Geschlechtes bald einen Uberfluß bekommt. Wie dann kurtzvorher benente Theumenden / deren weiß-zaserichte Wurtzel / so wenig man auch derselben anfangs gesetzet / sich also ausbreitet/ und in der Erden fort laufft / daß man solches / wanns übermässig werden will/ zu verwehren/ einen guten Theil der Wurtzel ausgraben muß. Und also gehts mit andern auch nach Proportion ihrer Eigenschafften Ein Hauswirth kan sich dennoch diese oder jene Gattung unter besagten Kräutern/ welche er vor seinen und der seinigen Gebrauch vor die nöthigste und tanglichste hält / aus denen Oertern / in welchen sie wachsen / es seye von Hügeln oder Thälern/ selbst einige Feserlein holen oder bringen lassen; diejenige aber / welche man in Gärten zu bauen pfleget/ kan er durch den Kauff bekommen. Nur hat er zuzusehen / daß er trachte / wo es möglich / denen Kräutern und Wurtzeln wieder einen solchen Ort zu geben / welchen sie zu haben gewohnt sind/ was dürren Grund gehabt/ bedarff keines fetten Erdreichs / und so fort. Offtermals darff man aber wegen kurtzem Umfang des Gartens an dieses nicht gedencken / sondern man ist noch froh/ so man alle Artzney-Kräuter an ein Eck oder Bethlein zusammen setzen kan.

Nur einiger Kräuter-Wartung zu gedencken/ so ist zu wissen / daß zum Exempel das Edel-Leberkraut sowol durch seinen Saamen als durch abgerissene Feser-Wurtzel sich fortpflantze. Bey dem säen hat man in obacht zu nehmen / was bey andern Blumen-Gewächsen erinnert worden/ nemlich der Saame solle dünn auf die Erde geworffen werden. Die Zeit des Säens ist im September/ der Versetzung aber im April. Je fetter das Land ist/ je besser ist es vor dieses Gewächs. Es mag stehen wo es will/ so wächst es fort/ ohne Furcht vor dem Frost/ und leidlicher Kälte.

Der

Eben also ist es auch beschaffen mit dem Lungenkraut/ dem Mutterkraut/ Hirschzungen/ Gundelreben und andern/welche mit schlechter berührter Wart vor Lieb nehmẽ/jedes nach seiner Art.

Dieses möchte noch zu erinnern seyn/ daß gleichwie besagte Gewächse meistentheils sich selbst/ durch ihren ausfallenden Saamen fortpflantzen / ein Gärtner solches nicht zulassen/ sondern so er siehet/ daß ihr Saame zeitig worden / denselben abnehmen und sammlen solle zu benöthigter künfftiger Saat. Es pflegen einige an dieses nicht zu gedencken/ und lassen von Jahren zu Jahren diese Kräuter gleichsam unangesehen stehen/ in die Höhe wachsen/ vermehren und ärger verwilden / als wann sie in ihren wilden Orten stünden/ indem sie durch geniessenden reichen Safft in Gärten starck in Saamen schiessen / und nach dessen Zeitiguug denselben also fallen lassen / daß sie sich weit ausbreiten und ungezähmte Natur bekommen; Allein ein fleissiger Hauswirth lässet es nicht so weit kommen / sondern beraubt sie ihres gebrachten Saamens/ damit sie nicht nur allein selbst desto vollkommener im Zaum gehalten werden / sondern auch ein Zeugnuß geben mögen des unermüdeten Fleisses und Emsigkeit des Hausvatters. Dieses ist auch der Raht des offtbemeldten Gärtners / welcher von dem Mutterkraut saget: Es seye ein gantz gemeines Gewächs/ welches deshalben von einigen andern nicht würdig geachtet wird / daß sie es bauen mögen / sondern lassen es sich selbst säen/ woraus aber folgender Unrath zu entstehen pfleget. Erstlich wann man den Saamen auf gerathwol ausfallen lässet / so säet er sich zu dick / und muß nothwendig / wann er aufgehet / gar zu sehr schiessen. Zum andern/ weil er dann gantz ohne Ordnung fällt / so ist solches eine Sache / die bey der Gärtnerey aufs möglichste zu meyden. Drittens/ weil die Nahrung die in der Erden steckt/ und in welcher dieses Gewächse stehet/ dannoch aber nicht stehen bleiben kan / jene Krafft gantz ohne Noth verzehret wird/ so ist es Ursach/daß andere Gewächse / die auch dahin gesetzt werden / also nicht wachsen können/ wie sie wol wollten.

Derowegen der sicherste Weg ist / man säe diese Kräuter selbsten/ und verpflantze sie/ dahin man es nöthig oder tauglich befindet/ sonderlich da einige darunter sind/ welche gar viel Aeste werffen/ mithin sich dergestalt ausbreiten / oder deren Wurtzel so weit in der Erde fortgehen/ daß eines in das andere vermischet werden möchte. Ordnung ist auch allhie sehr gut und zierlich.

Und weil die erste Absicht bey Pflantzung dieser Gesund-Kräuter und Wurtzel / auf den Gebrauch der Gewächse selbst gerichtet ist / da man hergegen bey dem Blumen / Getraid und Obstbau nur auf die Frucht des Gewächses siehet / so ist nachrichtlich zu dienen / daß der Haushalter so er von mehrbesagten Artzney-Kräutern etwas zu vorfallendem Gebrauch verwahrlich aufbehalten will/ er dieselbe nicht zur Blüthe / als in welche ein Kraut die beste Krafft hingiebt / kommen lasse / es seye dann/ daß der Saame das Beste an dem Gewächse seye/ als wie Aniß und Fenchel/ sondern kurtz vorher abschneide / welches gemeiniglich nach Art des Gewächses / den Monat May hindurch geschehen muß. Weil auch die Blüthe vieler Bäume und Gebüsch einen heilsamen Artzne[illegible]en bey sich haben/ als in der Hollunder oder Linden-Blüthe / so kan ein emsiger Hausvatter sich auch mit dergleichen nöthiger Massen versehen.

Der Fenchel-Saamen ist gar leicht zu halten. Er liegt wol zwey Jahr in der Erde / ehe er trägt / wächset gerne an truckenen Orten / und blühet im Julio und Augusto.

Aniß wird im Mertzen in gute Erde/ an schattichte Oerter gesäet / blühet im Julio und trägt noch selbiges Jahr. Der Saame wird im Herbst zeitig.

Pimpernelle wird wol durchs zerreissen der Wurtzel fortgebracht / dienet ihr aber nicht wol/ ist besser durch den Saamen/ kan den Winter über stehen bleiben / treibet im Frühling neue Blätter / stärcket sich mercklich / der Saame kan wieder davon genommen werden.

Sauerampffer wird im Mertzen gesäet/schosset im Julio in den Saamen / kan im Augusto zerrissen und verpflantzet werden / vermehret sich hernach selbst genug / und steht gern ausser Sonnen im Schatten.

Wermuth wird in erstbesagtem Monat ebenfalls zerrissen / zu seiner Fortpflantzung durch die Wurtzeln/ oder auch durch Verschüttung des Saamens/ wird im Augusto abgeschnitten.

Cardobenedicten wird bey wachsendem Licht gesäet/ im April.

Melisse/ wann sie einmal durch den Saamen in den Garten gebracht worden / kan hernach genug durch Zerreissung der Wurtzeln vermehret werden.

Angelick-Wurtzel/ muß aus dem Saamen gezeuget werden / die Wurtzel treibt hernach wieder an.

Löffelkraut/ grünet zwar Sommers- und Winters-Zeit/ was im Monat April gesäet wird/ bringt aufs andere Jahr Saamen / kan sich dann selbst vermehren. Es ist aber die Aussaat zu wiederholen: Wann sich das Kraut etwas stärcket/ kan es auch wol mit Wurtzeln aus der Erden genommen / und einen halben Fußweit voneinander an einen andern Ort versetzet werden / so wächst es desto stärcker.

Betonien-Wurtzel oder Kraut / wann es einmal im Garten ist / kan durch Zerreissung der Wurtzel darinnen fortgebauet werden. Antonius Musa, Kaysers Augusti Medicus, hat ein gantzes Buch von diesem Gewächs geschrieben.

Zweyter Absatz.

Handlend

Von dem Weinberg oder dem Weinbau.

Das Erste Capitel.

Von dem / was bey einem Weinberg/oder Weingarten insgemein zu betrachten.

Eingang.

Es ist der Trauben eine so herrliche / köstliche und nützliche Frucht / daß es einem Hausvatter so wenig zu verargen / so er auf Mittel dencket/ dieselbe selbsten zu bauen/ daß ihme vielmehr anzurathen ist / er solle sich befleissigen / den gekauffren oder bey würcklich-habenden Landgut befindlichen Weinberge in guten Stande zu setzen und darinnen zu erhalten / oder so dieser reichlich eintragende Theil demselben abgängig wäre / und es Lager und Erdreich leide / annoch zuzulegen. Daran soll ihn nicht abschrecken/ daß Noa der erste Erfinder des Weinbaues / nichts anders als seine Sünde und Verspottung gebauet / nachdem er sich durch übermässiges Trincken von dem gepflantzten Wein also seiner Vernunfft beraubt/ daß er wie ein Vieh zu Boden gelegen / wie solches zu lesen ist in dem 1. Buch Mosis in 9. Cap. v. 20. 21. 22. 23. Er betrachtet vielmehr/ daß nur die Ubermaß im Trincken / und mithin der Mißbrauch den Noaischen Fehler verursachet / welcher die Maase und den rechten Gebrauch des Weins nicht aufhebet; Und gleichwie jenes schädlich und sträfflich / also dieses heilsam und löblich / ja ich sage GOtt wolgefällig seye: Dann er hat selbsten die Pflantzung der Weinberge seinem Volck anbefehlen lassen durch den Propheten Jesaiam/ welcher Cap. 19. v. 12. seiner Weissagung saget: Bauet euch Weinberge und esset die Früchte davon. Und unser Heyland in dem Neuen Testament/ hat den Weinberg gewürdiget / sich und seine Gemeine Gleichnußweiß dadurch vorzustellen. Ja/ bey der Hochzeit zu Cana in Galiläa / hat es ihme beliebt / einen Allmächtigen so geschwinden Weingärtner abzugeben/ daß er in einem Augenblick/in denen dahingestellten Gefässen einen tranckbaren Wein zur Freude und Ergötzung der Hochzeit-Gesellschafft / mithin zu seinem einigen Mitgenuß hergegeben.

So klug aber ein Haußwirth thäte / wann er sich einen Weinberg schaffet/ so die Gelegenheit des Gartens ihme dazu Anlaß gebe/ so ungeschickt würde er handeln/ so er die Sache erzwingen wolte; wann weder Weitschafft und Lager/ noch auch dazu taugliches Erdreich vorhanden wäre. Dann dadurch würde er nicht nur lauter Verdruß über schlechte sauere unzeitige Trauben haben / sondern noch dazu sich hintern/ daß er durch eine andere dahin gebaute Frucht / den Wein-Abgang ersetzen könne.

Es ist aber ein Weinberg/ ein an einem Berg angelegtes zum Bauen des Weins bestimmtes Stück Feldes/ gleichwie ein Weingarten/ ein zu gedachtem Weinbau verordneter ebener und umzäunter Ort ist.

Bey diesem Theil eines Land-Guts / sind drey Dinge zu erklären: 1. Das Erdreich des Weinberges. 2. Die Weinstöcke desselben / und 3. die an beyden zu verrichtende Arbeit.

I. Wie das Lager und der Grundboden eines Weinberges müsse beschaffen seyn.

Gleichwie ein kluger Haus-Vatter aus vorhergezeigten Regeln von dem Lager verschiedener abgehandelter Theile eines Landguts genugsam gelernet/ daß die Beschaffenheit der Gegend / Nachbarschafft und Witterung zu Hervorbringung verlangter Frucht / was Art sie auch seyn mag / ein Merckliches beytrage/ so ist solches nicht weniger an einem Weinberg zu sehen. Es erfordert aber der Weinstock viele Wärme / weil er genug Saffts aus dem Erdboden nehmen kan / indem seine Wurtzel sehr tief in denselben geleget werden; dahero ein Weinberg gegen Morgen oder Mittag solle angeleget werden / damit die Sonne desto hefftiger auf ihn brennen / und hergegen die rauhe Winde und frostige Witterung nicht so hart auf ihn stossen.

Nächst dem erwehlet man einen berg-angehenden Ort/ welcher vor einem ebenen deswegen meistens erwehlet wird und vorzuziehen ist/ weil die ziemlich hochwachsende sehr belaubte Stöcke / dermassen viel Schatten werffen würden / daß einer dem andern zu Reiffung seiner Trauben-Frucht/ die ihnen dazu höchst-nöthige Sonne benehmen/ da hergegen an einem Hügel oder Berg / die obere Stöcke denen Unteren den Schatten nicht benehmen/ mithin beyde gleich-gute Früchte tragen können.

Zur Nachbarschafft haben die Weinberge gerne trockene / lüfftige und warme Gegenden / gleichwie sie dünstige/ nasse/ morastige Felder nicht neben oder bey sich leiden mögen. Insonderheit aber werden diejenige Weinberge vor gut gehalten / welche an Flüssen liegen: Und man will versichern / daß je gröSSer und stärcker der vorbey-fliessende Fluß seye/ je besserer Wein wachse an dem daran-gelegenen

Stechende Ilsinde. *Smilax aspera.*

Balsam-äpffel. *Rapanea.*

Weinstock. *Vitis vinifera.*

Hopffen. *Lupulus mas.*

Brombeer. *Rubus.*

Himbeer. *Rubus Dæus.*

Weinberg. Dieses will man im Franckenland daher beweisen / weil der Tauber-Wein / welcher an einem kleinen unschiffreichen Fluß wächset / weit nicht so gut noch so starck ist / als der / welcher den Mayn-strom herunter gezeuget wird / und weil dieser demjenigen / welchen die längst dem schnell-schiessenden Rheinstrom hinunter gelegene Weinberge hervorbringen / weichen muß. Welches / ob es wohl wahr ist / und ein jeder bey Kostung dieser dreyerley Wein-Gattung dem Glauben leichtlich in den Mund bekommen wird / so ist doch das Lager an einem geringeren oder stärckern Fluß / nicht vor die einige natürliche Ursache dieses so mercklichen Unterschieds auszugeben Es kommen allhie viele Ursachen zusammen / deren Stärckere denen Schwächeren / die Innerliche denen Aeusserlichen also zu Hülffe kommen / daß der Abgang des einen durch anderen Uberfluß ersetzet wird. Wie man dann siehet / daß eben und also nicht so gut als an Bergen gelegene Weinberge / manchmal bessere Trauben bringen / als die / welche als best-gelegene angesehen und gehalten werden. Ja man findet daß an einem Fluß gelegene Berge alle hundert ja funffzig Schritt in Ansehung der Süssigkeit und gewürtztem Geschmack der Trauben so verändlich sind / daß wo die Erfahrung solches nicht bestättigte / es fast unglaublich wäre. Welches die von GOtt in die Erden mit so eingetheilten Maas seiner Güte / hin und wieder in die Erden gelegte natürliche Beschaffenheit unerforschlich zu wegen bringt.

Inzwischen soll der Grund und Boden zu einem Weinberg fein geschlacht / und mit etwas kleinen Steinlein vermischet / auch mehr sandicht als letticht / mehr trocken als feucht seyn. Wo lauter Laimen / Tohn / Kiß oder roher Boden / oder sonst toder Sand ist / da wird alle Mühe / die man im Bauen anzuwenden willens ist / vergeblich seyn. Die Steine werden deswegen vor gut gehalten / weil sie den Weinstock und dessen Reben / so sie von der Sonnen beschienen werden / erwärmen / auch die Trauben kochen und zeitig machen / wofern sie nur nicht gar zu grob sind / als welche nur im Pflantzen und Bauen der Weinstöcke verhinderlich fallen.

Gar zu lettichtes Erdreich ist dem Wein-Garten deswegen nicht nützlich / weil in demselben bey harter Winters-Zeit / die Weinstöcke gern erfrieren / welches auch von dem gar zu nassen Grund und Boden zu urtheilen ist / ob wir nun gleich von der Erkanntnuß eines Bodens im Ackerbau etwas angeführet / so will es doch wegen der höchsten Nothwendigkeit / die sich bey dem Weinberg äussert / theils kurtz widerholet / theils auf dem Weinberg gehöriger massen appliciret und gerichtet seyn / so daß pag. 12. und folgendes was alldorten gesagt worden / hieher auch gehöret.

2. Die zu pflantzende Weinstöcke.

EIn Weinstock / ist ein buschichtes Gewächs / welches aus seiner Wurtzel / einen oder viele Stämme hervor treibet / an welchem sich viele Aeste ausbreiten / jährlich sehr hoch anschiessen / und durch genommene Gelencke oder Knoten eingetheilet sind. Bey denen Knoten kommen dünne Schößlein heraus / vermittelst welcher sich die Zweige an das was sie erreichen / anhängen. Diese Zweige werden Reben genennet / längst denen neu-angeschossenen Reben hin erscheinet die Frucht / welche anfangs der Weinsaamen genennet wird.

Gleichwie aber die Manigfaltigkeit der Trauben groß ist / und die Rebleut zu gemächlicher Anzeige derselben ihnen allerhand Nahmen geben / so ist dieses die Ursache / warum man die Weinstöcke selbst mit eben solchen Nahm belegt. Solche Namen reichen aber selten über eine Provintz hinaus / also daß was in Franckenland ein Elbling heisset / anderer Orten anderst heisset. Dahero unter denen Stöcken nur ein allgemeiner Unterschied allhie anzuzeigen ist. Es giebt nemlich 1. weisse Trauben-Stöcke / diese werden eigentlich zu Bauung des Weins gepflantzet / der beste weisse Weinseser ist der Rüßling / indem er einen gewürtzten Trauben bringet / ist kleinbeerigt / und so er zeitig wird / dünhöllig / hat die Beere fest beysammen / und sagt man / der Wein von Rüßling-Stöcken zeitige annoch im Faß. Dahero ist diese Art Wein-Stöcke am meisten zu pflantzen ; obwol andere / die Menge der Brühe / welche andere Trauben geben / beweget / daß sie lieber nach Brüh- und Most-reichen Trauben-Stöcken trachten / welches demjenigen / welcher nicht im Stande ist / seinen gewonnenen Most zu behalten / und aufs Lager zu legen / nicht so sehr zu verargen / weil andere Trauben mehr Most geben / mithin mehrere Fässer füllen / wo aber die Absicht auf einen Lager-Wein gehet / so ist und bleibt der Rüßling hiezu der beste Weinstock.

Der Muscateller ist ein weisser Weinstock / dessen Trauben und Beer sehr groß sind. Der daraus gemachte Wein ist delicat, aber wegen weniges Safftes derer Beere / kostbar. Es wird diese Art Trauben mehr von denen Zähnen / als durch die Presse gekältert / doch findet man gantze Weinberge oder Stücke damit besetzet.

2. Hat man schwartze Trauben-Stöcke von verschiedenen Gattungen / die Kleinbeerige geben rothen Wein / so sie allein gekältert werden ; doch ist derselbe nicht von so langer Dauer als der Weisse. Insonderheit ist eine großbeerige Art / welche nunmehr in vielen Weinbergen gebauet wird / nur weil sie viel Most bringet. Man sihet aber nicht an / daß dieselbe wegen ihres grossen Gebüsches die Weinberge in einem Jahr mehr aussaugen als andere in dreyen / da doch bey denen Weinbergen / die sorglichste Bekümmernuß seyn solle / wegen grosser Dungungs-Unkosten / daß das Erdreich fett erhalten werde.

3. Hat man auch rothe Trauben / welche aber weissen Wein geben / diese werden mehr zur Zierde / als Eintrags halben in denen Weinbergen gepflantzet / weil ihre fleischichte Beere vor andern Trauben reiffen / und einen süssen Geschmack bekommen.

3. Die im Weinberg nöthige Arbeit.

WEil aber der einen Weinberg zu pflantzen gesinnete Hauswirth / nicht allezeit eine Gelegenheit / oder einen Grund nach seinem Belieben sich erwehlen kan / also muß er sich unterweilen nach der Na-

tur und Eigenschafft desjenigen Orts/ worinnen er wohnet richten/ mithin die Pflantz-Reben nach demselben anstellen und thun was er kan/ und nicht was er will und weiß. Die Weinstöcke tragen alle Trauben/ doch sind sie der erforderlichen Erden nach/ sehr unterschieden/ zu welchem Ende er solche Reben in ein Thal oder niedern Ort pflantzen soll/ welche dünne Träublein tragen/ damit die Sonne dieselbige desto besser durchscheinen/ und ehe zeitig machen möge; diejenige Reben aber welche dürre/ fest- und satte Trauben bringen/ soll er in kein feuchtes; hingegen diese so frisch- und weiche Trauben haben/ in kein hitziges noch dürres Land setzen/ hinwiederum können solche Reben/ welche dürr- und unfruchtbar sind/ in ein Fruchtbares und Fettes; hingegen diese/ welche safftig und fett in ein mägeres Erdreich gesetzt werden: Damit nemlich dasjenige/ was vielleicht ein Weinstock gar nicht/ oder gar zu viel hat/ von der natürlichen Eigenschafft des Erdreichs ersetzet/ und solchennach aus beyden ein Temperament gemacht werden möge. Gleicherweiß ist auch dieses einem klugen Hausvatter wol einzurathen/ daß er an einen solchen Ort/ wo der Wind ungestimmig sind/ allzeit harte Trauben; Im Gegentheil aber die zarten Trauben an die warme Oerter setze/ desgleichen auch/ daß er ein solches Land/ wo es gerne wittert/ solche Rebstöcke/ welche breites und hartes Laub führen/ pflantzen solle; Damit die Weintrauben vor dem Ungewitter desto sicherer und besser verwahrt stehen können. Inzwischen kan auch der Grund/ wofern er gar nicht zu vermeiden/ also verbessert werden/ daß man das übrige Wasser durch Gräben abführe/ den harten Laim-Grund mit Sand vermische; die grossen Steine ausmustere/ und endlich den gäntzlichen Abgang und Mangel der Steine mit Grieß ersetze: Dann ohne Steinlein kan und soll der fruchtbare Weinberg nicht seyn.

Nächst diesem muß auch der Hausvatter mit dem Pflantzen der Weinberge oder Wein-Gärten umzugehen wissen/ absonderlich wann er einen neuen anlegen will; In welchem Fall er vor allen Dingen den hierzu erwehlten Grund und Boden/ von den alten Stöcken und Wurtzeln völlig befreyen/ hernach das Erdreich auf mehres als anderthalb Schuh tief einhauen/ und das Oberste zu unterst/ das Unterste zu oberst kehren muß. Dabey man in Acht nimmt/ daß man den Grund doppelt behaue/ einmal von unten herauf/ noch der immer nach und nach steigenden Höhe/ und das anderemal nach der Quer. Auf diese Weise wird der Grund von der Sonnen und des Gewitters Krafft gekocht und ermildert werden/ die Steine und anderer untauglicher Wust abgethan/ dabey wird der Hausvatter schon so klug seyn/ das standhaffte/ starcke Leute dazu gehören/ welche grosse lange Hauen führen/ und die Steine/ welche an Grösse ein Hüner-Ey übertreffen/ auf einen Hauffen werffen/ die Wurtzeln von den Bäumen/ welche vor allem weggethan werden/ müssen fleissig ausreissen können. Und dieses wie gedacht vor dem Winter/ dessen Kälte das Erdreich mürb und gelind machet/ damit es dem hernach umgesetzten Weinstock desto besser die bedürffliche Nahrung zuschicken könne.

Wer mit dieser Arbeit biß in Frühling verziehen wolte/ der würde für alle Mühe/ durch den ungefrornen/ ungeschlachten Boden/ der die Nahrung dem Gewächse verweigern würde/ muß gequälet/ und dieses sonst folgenden Nutzens beraubet werden. Wollt aber jemand das Umhauen des Bodens gar unterlassen/ so würden die Reben darinnen weder wurtzeln noch dergestalt zu nehmen/ daß etwas Auskömmliches hervor käme.

Nachdem nun dieses geschehen/ und die Erde nach fleissigem Umgraben/ wieder eingeraumet worden; so hat man an die Feser zu gedencken/ und nach obbesagter Art die Landes-Gewonheit/ welche in der Wahl derer Weinstöcke den besten Ausschlag giebt/ mit zu Raht zu nehmen. Dann diese wird einem Hauswirth sagen/ was in der Nachbarschafft für Trauben-Arten an besten zeitigen/ und den dasigen besten Wein geben. Man wird mit den Taglöhnern und gedungenen Rebleuten besser auskommen/ als welche jederzeit/ die im Lande gebräuchliche Stöcke besser zu bauen wissen als die Fremde. Wiewol zur Curiolität und zur Vergnügung des Weinbergs-Herrn/ etliche Ausländische Arten mögen gepflantzet werden/ dann man muß doch Trauben zum essen haben/ und warum soll ein Herr nicht diejenige Trauben finden/ die er liebt? so daß in solchem Stück kein Gesetz zu geben ist.

Inzwischen wird selten ein Weinberg so viel Feser geben können/ als man jährlich deren nöthig hat/ wann ein Stück solches Landguts solle wol bestellt und in gutem Stand bleiben; doch muß man solche Zeugung schöner Feser in eigenen Weinbergen nicht gar unterlassen/ sondern alle Jahr daran arbeiten. Die Arbeit des Feserziehens ist dem Ablegen der Bäum und Blum-Stöcke gleich/ und geschichet folgender Massen: Der Wein-Stock wird durch Schnitt-Holtz in der Erde fortgebracht/ darzu nimmt man einen abgeschnittenen Reben/ daran ein paar Daumen altes Holtz ist/ und schneidet etwas Rind vom alten Holtze an einer Seiten ab/ läst etwan drey Knospen am jungen Reben über dem Alten/ wann es nun an einem schattigen Ort überzwerch in die Erde gestecket wird/ so wird es mit der Zeit Wurtzel schiessen/ und zu einem Rebstock gedeyen. Es wird auch in die Erde folgender Gestalt geleget; Nehmet einen jährigen Reben/ der nicht an der Erden stehet/ und beugt ihn unter sich/ daß er mit dem Bogen in die Erden kommt/ und der Gipffel eines kleinen Fusses hoch wiederum heraus stehet/ auf solche Weis kan man in kurtzer Zeit ein gantz Gehäge mit Reben besetzen.

Sonsten setzt man auch wohl kleine Körbe in die Erden/ in dessen Boden ein Loch geschnitten ist/ und ein jähriger Reb-Zweig durchgezogen/ und der Korb mit Erd angefüllet/ so kan mans übers Jahr ohne Beschädigung des Weinstocks und seiner Wurtzel an einem andern Ort versetzen. Wäre aber der Weinstock so hoch aufgeschossen/ daß keine jährige Reben nahe an der Erden vorhanden/ so nimmt man ein Körblein/ und bringt es so hoch/ als man will/ und ziehet obgelehrter massen eine Reben durchs Loch/ und füllet es mit Erde/ so wird der Weinstock ebenmässig Wurtzeln/ und übers Jahr bequem zum Verpflantzen seyn.

Dieses

Dieses ist die bey denen Rebleuten üblichste Manier die Weinstöcke fortzupflantzen. Inzwischen fehlet es nicht an Leuten / welche auch darinnen das Künstlen nicht lassen können / ob sie wol gestehen müssen / daß es eigentlich Spielen heisse / wann ich gut teutsch reden soll / dergleichen Dinge und Fortpflantzung der Reben vorzunehmen; zumalen auch die beste Wein-Gärtner einer gantzen Provintz / in welcher Weinberge sind / an keine andere Vermehrungs-Arten / als wir beschrieben haben / gedencken werden. Wollte aber jemand an einem und anderem Stock Kurtzweil halben / etwas probiren / dem seye angemercket / was der kluge und Rechts-verständige Haushalter davon saget. p. 734. und wenn es beliebt und so viel Zeit übrig ist / der kan untersuchen / wie die Natur in diesem Stück spiele. Er sagt: Die Reben-Peltzung geschehe auf zweyerley Weise: dann man peltzet entweder Reben auf Reben / oder man pfropffet einen Steck-Zweig zur Lust auf einen andern Baum. Das erste geschichet abermal auf zweyerley Weise: Erstlich auf den Rebstock selbsten. Zum andern an die Reb-Aeste. Wann man an einen Rebstock peltzen will / so soll man einen dicken fruchtbaren und noch nicht alten Peltz-Stamm hierzu nehmen / und solchen eines Schuhes tief vom Erdreich abhauen / und dieses zwar im abnehmenden Mond. Wann man aber solchen Peltz-Zweig einzweigen will / so soll solches ungefehr zwey Finger tief geschehen: desgleichen kan man auch auf diese Weis die Reben-Zweig auf Reben-Aeste zweigen lassen. Die Peltzung selbst geschichet im Frühling bey schönem Wetter / bald vor oder nach dem Neumond / ungefehr auf folgende Weise: Man machet eine weite und tiefe Gruben um den Stock / den man peltzen will / breitet an demselben die Aeste mit denen Spitzen voneinander / beuget sie aufwärts und schneidet sie unter der Erden einen Schuh tief glatt ab / spaltet sie ferner / mit einem scharffen Messer drey Finger tief / und schneidet einen Zweig zweyeckigt / daß beyderseits die gebliebene Rinde überein komme; Hernach verbindet man es nach Gebühr und verschüttet es mit Erden / daß allein zwey Augen aus der Erden sich hervor thun.

Nicht allein aber durch Peltzen / sondern auch durch andere Künste / kan man die Wein-Reben zur Curiosität / gebrauchen: Angesehen / man nicht nur im Frühling Trauben zeigen kan / wann man nemlich ein Schoß von einem schwartzen Reben-Stock / auf einen Kirschen-Baum pflantzet; sondern man kan es auch durch Kunst so weit bringen / daß man viele und gute Trauben überkommet / wenn man nemlich zerquetschte Eicheln und genetzte Wicken an die Gruben werffen läst. Ja man kan es auch probiren / daß auf einem Stock drey / vier oder mehrerley Arten Wein-Trauben wachsen. Wann man nemlich im Februario / da der Safft des Weinstocks zu gehen anfangen will / von etlichen Arten andere Reben abschneidet / an einem alten Stock / der dick Holtz hat / mit einem Hohlbohrer (der so groß und weit als die Rebe / die man peltzen will / dick ist) ein Löchlein in das alte Holtz bohret. Hernach die äusserste Rinden anpeltzet / mit einem Messer entlediget / und das blosse Holtz in das gemachte Löchlein schläget / inzwischen aber die abgelegte Rinden allenthalben hinzugehen lässet / selbige ringsherum mit weichem Baumwachs / oder mit Moß verbindet: Massen der Safft wann er gehet / zwischen der Rinden der Feser steiget und zusammen rinnet.

Das angehinste bey der Feser-Zeugung ist / daß man noch selbiges Jahr Früchte an ihnen siehet; Indem die Rebe des Fesers / ungeachtet ein Theil derselben in tieffer Erde lieget / dennoch an ihrer Höhe über der Erden auf das schönste grünet und Trauben bringet.

Bald nachdem solche Trauben abgenommen sind / und also in der Mitte oder am Ende des Octobris / oder auch / so es das Wetter leidet / im November werden solche eingelegte Feser aufgegraben / und vom Haupt-Stock abgeschnitten / da man dann finden wird / daß längst den Feser / so weit er in der Erden gelegen / Hand-lange / zaserichte Wurtzel gewachsen sind / daß was über der Erden gewachsen ist / wird biß an das alte Holtz des Fesers weggeschnitten / daß fast eine kleine Gabel an demselben bleibet / worauf sie zu 25. biß 50. zusammen gebunden / und entweder im Garten oder Keller biß zur Versetzung eingegraben und bey erforderlicher Feuchtigkeit erhalten werden.

Die Versetzung selber betreffend / so ist man gewohnt / ein Loch zu machen / welches 2. Schuh tief und einen breit und länglicht viereckigt ist / und an dessen obersten Seite / ein drey Schuh langes Holtz / Ziel genant / einzuschlagen; Alsdann wird der Feser / welcher biß auf ein Aug an der Gabel des neuen Holtzes beschnitten / also darein gelegt / daß dessen Helffte an dem Ziel herunter und so fort auf den Boden zu stehen kommt / welcher hernach mit Erde zugedeckt und also das Loch gantz ausgefüllt wird: Mit dieser Nachricht / daß man so viel Erde an den Kopff des gesetzten Feser hinziehen müsse / daß solcher gantz zugedeckt wird. Die Zeit / wann solches geschehen solle / ist entweder im Herbst oder im Frühling. Viele setzen die Feser lieber im Frühling / aber die Meiste und Verständigste im Herbst. Und die Erfahrung lehret / daß die Letztere am klügsten handlen / dann es hat ein Rebfeser / eine holtzige harte Wurtzel / welche biß der Winter angehet / inzwischen durch die anhangende Fäsern sich also postiret; daß wann bey angehendem Frühling die Erde allen Gewächsen ihre verneuerte Kräfften mittheilet / die junge Weinstöcke / so gleich breit seyen / dieselben zu ihrem Nutzen anzunehmen; dahergegen wann man das Versetzen der Feser biß dahin verspahret / viele Zeit versäumet wird; doch pflegt man sich in solchem Stück nach anderer Weinbergs-Arbeit zu richten. Z. E. Man wolte im Früh-Jahr düngen / so gienge das Fesersetzen mit der Dung-Arbeit hin / oder man könte das Hacken frühzeitig anstellen / und wollte zugleich Feser setzen.

Man habe aber im Herbst oder im Frühling gesetzet / so muß noch fernere Aufsicht auf den Feser geschehen. Den Winter über bleibt die neue Wurtzel ohne Nachsehen in der Erden liegen und zugedeckt / so bald man aber vermeinet / die Erde habe nun die Keume getrieben / oder so dieselbe in Frühling eingesetzet worden / 4. Wochen vorbey gelossen / so muß man mit einer dazu gemachten kleinen

hertzformigen Hauen/ die Feser Raumen/ das ist obenher von der Gabel / an welcher die Augen gelassen worden/ die Erde wegthun / damit der gelbe Keume ein wenig Lufft bekommen / und fortwachsen möge / dann wann solches unterbliebe / so dürfften gedachte anschiessende Augen eben unter einem Stein stehen / durch welchen sie in fernerem Hervorgehen gehindert/wo nit gar ersticket würden.

Was die Ordnung des Versetzens selbst betrifft/ so hat man sich nach der Art der Weinstöck zu richten/ indem andere weitläufftigers andere aber wenigers Gebüsch machen. Nur hat man sich vorzusehen/ daß man die beste Trauben-Arten in die Mitte/ und die schlechteste auf die beyden Seiten des Weinsberges setze: Weil die Anstösser oder Nachbarn nicht allemal alle Nachbars-Pflichten also in Acht nehmen / daß die an solchen Gräntzscheidenden Weinstöcken die Trauben unbekostet bleiben. Oder wann auch die Besitzer derer anstossenden Weinberge alle Sorge und Gebott anwendeten/ damit der Nachbar dißfalls keine Klage hätte/ so ist doch das wilde Taglöhners Volck nicht allemal im Gehorsam zu halten/ zuförderst wann sie frühzeitige Traubenstöcke antreffen. Weil auch die meiste Weinberge mit ansteigender Höhe/ schlechtere Trauben bringen/ so soll man/ die besten Feser nicht biß obenhin verspahren / sondern von unten damit anfangen. Obenhin pflantzet man gerne kleinbeerichte / dünnhülsige / liechtzeitigende Trauben. Diese Arbeit ist gar nicht auszusetzen / sondern alle Jahr mit Sorgfallt zu treiben / damit die abgehende Stöcke sogleich wieder ersetzet / und dadurch das Weinfeld wol bestockt bliebe. An einem neu-anzulegenden Weinberge fängt man unten an und arbeitet nach der Höhe zu/ gleichwie sonst alle andere Beschäfftigungen/ausgenommen das Pfählen/ welches etliche von oben herunter verrichten/ besser von unten aufwerts von statten gehen / es geschehe die Arbeit an dem Stock oder an dem Feld / jener stehet sodann vor mir und kan besser bezwungen werden / und dieses ist auch leichter zu arbeiten.

So gut aber der Feser gesetzt worden/so schön er auch antreiben mag/ so hat ein Rebman dennoch noch immer mehrere Arbeit an ihme zu verrichten/ und man kan sagen/ daß so süß ein Trauben dem Munde des Wein-Gärtners schmecke/ so sauer seye er seinen Armen worden; Ja wann eine Gewächs zu bauen Mühe kostet/ so seye es der Weinstock; indem immer was zu arbeiten vorfält/ und die Pfleg- und Wartung desselben vielerley ist. Solche Wartung aber ist nach Unterschied der Länder sehr unterschieden/ dann anders bauet man die Weinberge in Francken/ anderst in Schwaben/ und anderst in der Pfaltz/ und würde man sehr weitläufftig seyn müssen/ wo man alle Veränderungen beschreiben wolte. Dahero allhier was am gewöhnlichsten ist/ bemercket werden solle.

Sobald die Trauben von denen Stöcken abgelesen sind/ so gehet schon derselben auf das Künfftige Jahr wieder an/dann da ist das Pfahl ausrauffen/ verstehet sich in denen Orten wo die Reben nicht an Latten-Gelender gezogen werden/ wie zum Exempel in der Berg-Strasse geschichet. Solches Pfahl-ausrauffen/ soll geschehen mit einem steten Zug in die Höhe/ dann so man seitwärts reisset/ so werden die Spitzen derer Pfäle leicht abgebrochen. Und obwol solches ein schlechter Schade zu seyn scheinet/ so ist er doch deswegen zu verhüten/ weil es ohnedem viel bey dem Weinstock zu thun giebt. Nachdem dieselbe ausgezogen/ so werden sie / von allem anhangenden Stroh und Graß gereiniget/ und so lang hingeworffen/ biß man mit einer Mauer oder gewissen Platz fertig ist/ sodann werden sie gesammlet und in Bergen Armvoll-weis an die Mauren/in der Ebene aber an Bäume oder eingeschlagene Hältnuß / also angelehnet/ daß die in der Erden gesteckte Spitzen übersich zu stehen kommen/ sind Bäume in denen Weinbergen / so müssen diese die Pfähle halten / biß man sie wieder nöthig hat.

Auf diese Arbeit folget das **Decken** / das ist die Beschäfftigung den Kälte fürchtenden Weinstock/ mit Erde also zuzudecken/ daß der andringende Frost nicht schaden könne. Von der Nothwendigkeit dieses **Deckens** sind die Urtheile nicht gleichstimmig. Viele Rebleute unterlassen es gar und sagen/ es seye eine gewagte Sache / und wo nicht gar zu kalte Winter einfallen/ so verderbe man mehr mit dem Decken als man gut damit machet; kommen nasse Winter / so ersticke und verfaule die Rinde an den Reben/ man könne mit dem Schnitt gar zu spät an sie kommen / und es werden viele Unkosten dazu erfordert / man müsse die jungen Reben nicht so zärtlich gewöhnen. Andere hergegen behaupten/ es bringe das **Decken** grossen Vortheil/ es gebe denen Weinbergen schönen Bau/indem dadurch/ und hernach durch das **Raumen** oder herfürziehen der Reben / der Erdboden von denen Graß-Wurtzeln gereiniget/ und hernach die Arbeit des **Hackens** und **Brachens** leichter gemachet werde.

Den Ausschlag hierüber zu geben/so kan überhaupt nichts Gewisses gerathen werden / sondern ein jeder Hauswirth hat seine eigene Umstände zu betrachten / gleichwie wir diese Lehre schon anderswo gegeben haben. Es würde eben so ungeschickt gehandelt seyn/ das Decken gäntzlich zu verwerffen/ als tumm derjenige reden würde / welcher diesen Theil des Weinbaues vor unumgänglich nothwendig ausgeben wolte. Dahero ein jeder ansehen muß/ ob er Leute/ Zeit und Unkosten auf diese Arbeit anwenden kan oder nicht / ob er grosse Kälte vermuthet / ob nicht eine andere Arbeit diese verhindere. Dann wann ein Weinberg vor den Winter gedunget werden solte/ so wäre das Decken nicht so gar nutzlich.

Er untersuchet das Lager des Weinberges / ob er denen rauhen Winter-Frösten sehr entgegen liege / ob das Erdreich feucht oder trocken/ schwehr oder leicht zu arbeiten seye / ob etliche Jahr her der Weinberg gedeckt worden / oder aber lange Zeit ungedeckt geblieben / und dergleichen. Er folget seinen Nachbarn / wo nicht gantz doch eines Theils und also / daß er die Haupt-Stöcke zur Erden beuget / und ein wenig damit beschwehret / welches manchmal bey denen Reben / welche an Gelender angehefftet zu geschehen pfleget. Kurtz zu sagen/ es ist besser/ es habe ein Rebmann alles gethan / was zu Erhaltung der Weinstöcke etwas beytragen kan/ mißlingt es ihm/ so kan er sich doch keine Nachläs-

sigkeit

figkeit vorrücken / und weis zu seinem Trost/ daß er der unbestreitlichen Gewalt des Himmels nicht zu widerstehen vermöge. **Der kluge und Rechtsverständige Hausvatter** ist so gar wider die/ welche das Decken verwerffen/ und ihre Weinstöcke zu Ausdaurung der Kälte angewöhnen wollen / sie aber dadurch erfriehren und zu Grunde gehen lassen / daß er sie demjenigen Polnischen Edelmann vergleichet/ welcher seinem Pferd 8. Tag lang nichts zu fressen gegeben/ damit es das Hungerleiden lernen solte / welches aber/ wie es solche Kunst bald recht gekönt/ verrecket ist.

Entschliesset er sich förmlich zu **decken**/ so muß solches mit behutsamen Umbiegen derer Reben geschehen/ damit dieselbe an dem Ort/ wo sie sich nicht biegen lassen / keinen Schaden nehmen. Er muß die Hertz-Stöck wol versorgen / und die Wurtzeln nicht entblösen/ sondern die Erde von einem solchen Ort nehmen / da derselbe wol kan beraubet werden.

Vergebens aber ist es zur Zeit einfallender hefftiger Kälte/ geschwind mit Stroh / Schilff und Rohr decken wollen/ wie solches von einigen gelehret wird: Dann wo solte man in Eil so viel Schilff oder Stroh haben können als zu Bedeckung eines Weinberges/ solte er auch nur einen Morgen groß seyn/ erfordert wird/ und solte so gar hefftiger Frost kommen/ daß man besorget/ er tödte die Reben / so wird ein wenig Stroh oder Schilff dieselbe nicht retten; wäre aber dieses so gleich nicht zu besorgen/ so eilet man lieber mit dem Decken selbst / oder so dieses zu spät seyn solte/ so suche man nur die Stöcke niederzubiegen / und nur den nöthigsten Theil zuzudecken / dann dieses niederbiegen von erfahrnen Weingärtnern/vor so gut als halbgedeckt angesehen wird.

Die Zeit zu decken / richtet sich nach der vergangenen Weinlese/ welche offt früh/ offt aber auch spat vorgenommen wird / doch kan man setzen von Simonis und Judä an biß Martini / diese Arbeit aber muß einen trockenen/ heiteren und sonnichten Tag haben / deme das Holtz soll trocken / und der Erdboden eben so seyn. Derowegen ist Regen und Nebel allhie nichts nütze / auch der hefftige Thau wird nicht vor gut angesehen / so daß man denselben gerne abtrocknen lässet / je trockener die Rebe unter die Erden kommt/ je weniger ist zu befürchten/ daß sie anlauffe oder faule; Und obwol nach würcklicher Bedeckung feucht Wetter einfallen / und also die Rebe naß zu liegen kommt / so hat es doch damit eine andere Bewandnuß.

In der Deckung selbst/ ist die Mittel-Strasse zu halten/ damit der Stock weder durch zu viel bekommene Erden ersticket/noch aus Mangel derselben zu viel Kälte ausstehen müsse. Man pfleget die Erde einige Finger hoch auf die Stöcke zu werffen.

Das Düngen ist eine sehr nöthige Arbeit bey dem Weinstock / doch sind die Weinleute nicht einig/wegen der dazu gehörigen Zeit. Einige wollen/ man müsse im Herbst/ andere im Frühling düngen. Hier läst sich abermal keine Regel geben/ welche auf alle und jede Weinberge und deren Besitzer könte appliciret werden. Die Düngung vor dem Winter ist am besten gegründet/ insgemein zu reden / dann die Krafft kan durch die Winter-Witterung besser und mit mehrerer Zeit zu der Wurtzel absincken und eindringen: Hergegen wann im Frühling geschwinde Wärme einfällt / so werden zwar die Wurtzeln erhitzt/ und der Mist verraucht leichtlich ohne Nutzen/ doch muß man seine Absicht wenden auf das Lager und Art der Weinstöcke In warmen Orten pflegt man lieber im Winter zu düngen/ in Kalten aber im Frühling / zu beyden Zeiten aber im Neuen Liecht des Mondes.

Die Arbeit des Dungens selbst betreffend/ so geschicht dieselbe also/ man gräbet mit dem Karst zu der Wurtzel/ raumet mit der Hauen die Erde also aus dem Loch/ daß ungefehr ein kleiner Korb voll Mist in dasselbe kan geschüttet werden / hernach wird auf den in das Loch geschütteten Mist die nechstfolgende Erde gezogen/ biß man wieder zu einem Stock kommet / und so fort durch den gantzen Weinberg. Und obwol ein einziger Mensch dieses alles thun könte / so bestellt man lieber zu Beschleunigung der Sache/ einen Knaben oder Mägdlein/ welche den Mist zu tragen und einschütten/damit der Häcker den Karst und die Haue immer in Händen behalten könne. Diese heissen die **Vorschürrer**/ und kan deren einer zwey Häcker gantz gemächlich versehen.

Der Mist von Kindern wird vor den tauglichsten zur Weinstocks-Düngung gehalten / doch ist solches nach dem meisten Theil zu verstehen; dann so ein wenig Schaaf- Gaiß- oder Gassen- und anderer Mist darunter käme / hätte solches nichts zu bedeuten. Menschen / Roß- und Schweinen-Mist aber wird gäntzlich verworffen/ mit dem Bedeuten/ er benehme dem Weinstock seine dem Wein zugebende natürliche Geschmack- Mittheilungs-Krafft. Und die Erfahrung lehret / daß man sich dessen enthält / und den Weinstock lieber ungedunget liegen lässet/ als daß man ihn mit dergleichen hieher untauglichem Mist belege.

Solte die Mist-Dungung derer Weinberge an manchen Orten zu kostbar fallen/ oder gar nicht zu haben seyn/ so muß man suchen durch gute Vermischung des Grund-Bodens / mit einer Erde zu wegen zu bringen. Z. E. ein sandiger Boden könte mit fetter/ lettichter/ schwartzer Erde / die man entweder zusammen getragen oder erkaufft / erneuret werden. Oder man sehe / wie man durch andere an dem Weinstock zuübenden Fleiß / die abgehende Düngung ersetze.

Das vorhergegangene **Decken** und jetzt-besagtes **Düngen** / vor dem Winter zugleich oder nacheinander zu verrichten/ ist nicht zu rathen / ob es wol von etlichen vor thünlich angesehen worden: Dann wann man gleich denen die Mist zu tragen bey Hals und Kopf anbefohlen hätte/ sorglich auf die gedeckten Reben zu schauen/ so müste man doch besorgen/ daß sie darauf tretten und viel Schaden verursachen. So verhinderte auch das umgebogene Wein-Holtz / daß man mit dem nöthigen Hacken und Graben bey dem Düngen nicht wol fort käme. Vernünfftige Weingärtner / spahren lieber das Düngen auf den Frühling/ so sie das Decken wegen gründlich-zuvermuthender grosser Kälte/ vor unumgänglich nothwendig halten; oder so sie aus gegenwärtigen Umständen eine gelinde Winter-Kälte hoffen / so fahren sie mit dem Dungen fort/

und

und dencken: Wagen gewinnt / wagen verliehrt.

Den Winter über mag der Rebmann ruhig seyn/ und bey müssiger Zeit an Pfähle / oder Latten und Stänglein zum Gelender gedencken/ und so er deren das vorige Jahr übrig gehabt / oder mit einem Vorrath auf das künfftige schon würcklich sich versehen hätte / so kan er die Pfähle spitzen/ und die Latten oder Stänglein zubereiten / unter Erwartung einer nach dem Winter/ an dem Weinstock zuverrichtender Haupt-Arbeit.

Solches ist das Raumen/ da man mit dem Karst/ die auf die Reben gelegte Erde/ wegschaffet und die Stöcke mässig und bescheiden hervorziehet/ mit Vorsicht/ daß durch gedachtes Instrument/ denen Augen oder dem Holtz kein Schade zugefüget werde. Und weil durch die lange Zeit die Reben gantz krumm worden/ so darff man sich solches nicht anfechten lassen / sie mögen so lang also liegen biß der Schnitter sie in die Höhe richtet und abschneidet.

Das Rathsamste hierbey ist/ daß man nicht so sehr mit eile/ sondern den Winter recht vorbey lasse. Dann die im Frühling fallende Fröste sind solchen gedeckt gewesenen Reben unleidlich / ja der geringste ist fähig ihnen grossen Schaden zu thun.

Hernach folget das Schneiden. Eine Arbeit die man wol eine Kunst nennen darff / dann da gehört nachsinnen dazu. Den Schnitt selbst verrichtet der Rebmann also / er stellt sich unten an den Stock/ ergreifft die niederliegende oder stehende Reben/ mit dem lincken Arm umfasset er denselben/ oder doch mit der lincken Hand die Rebe/ welche er beschneiden will / untersuchet dieselbe nach ihrem Ort/ an welchem sie an der Haubt-Rebe stehet/ nach ihrer Dicke und nach der Trauben-Art als sie bringet/ setzet hernach das krumm-gebogene Messer die Heppe an/ und schneidet sie an dem Auge hinweg / als ers vor gut geurtheilet. Hierzu nun gehören erfahrne Leute / und lässet man an seinen Weinstöcken aus Furcht grossen Schadens / nicht gerne lernen.

In der Art des Schneidens/ sind die Länder und Orte zu unterscheiden. Einige Rebleute schneiden auf Holtz / einige auf Trauben / nachdem es das Erdreich leidet oder erfordert; Einige schneiden so gar alle Jahre das alte Holtz völlig hinweg/ nachdem solches des Ortes Gewohnheit also eingeführet. Und wann ich aufrichtig schreiben soll / so rathe einem jungen oder anderm im Schneiden annoch unerfahrnem Rebmann / sich lieber an einen guten Freund oder Verwandten / welcher in dieser Wissenschafft hoch gestiegen / zu addressiren / und von ihme eines jeden Stocks/ oder jeder Reben gehörigen Schnitt/ durch würckliche Handanlegung zu erlernen / als zu glauben / er könne allhie oder anderswo zulängliche Nachricht davon finden. Insgemein kan man sagen / daß man die gantze Stöcke und eine jede Reben insonderheit biß an das stehenbleibende letzte Aug mit der Heppe säubern/ das ist/ von daranstehenden untragbaren Zweiglein befreyen/ damit bey dem Antrieb der Safft so gleich in die guten Augen gehen möge; dabey den Stock nach seinem vermuthlichen Alter/ nach dem Holtz / nach der Trauben Art hoch oder tief schneide / als man urtheilet/ daß es besagte Umstände erheischen/ welchenfals dann zu wissen ist / daß wo man auf den annoch zuziehenden Stock siehet/ nicht viel Augen/ ja wol an jungen Reben nur ein einziges stehen bleiben solle; wo man aber auf Trauben siehet und der Stock nach angesehenem Alter und Holtz es ertragen mag / da können zwey / drey und mehrere Augen gelassen werden. Es wird auch von einigen gut befunden / daß man in die Länge des Holtzes 14. oder 15. Knospen daran lassen solle / weil die Länge des Holtzes die besten und meisten Früchte bringet/ welches dann wohl zu mercken/ wann man eine lange Ruthe nimmt / daß man einen jungen Schoß unten daran lässet/ mit drey oder vier Knospen / damit es desto besser seine Nahrung und Krafft an sich ziehen kan. Das übrige lehret die Ubung.

Bey ungedeckten Weinbergen läst sich eher anfangen zu Schneiden/ als bey gedeckten/ weil die Stöcke biß zu völlig-vergangener Kälte unter der Erden liegen müssen. An beyden aber soll die Schnitt-Arbeit bey abnehmendem Liecht geschehen/ dann wann man die jungen Reben im zunehmenden Mond beschneidet/ so geben sie grosses und dickes Holtz. Man glaubt/ daß wann man gegen den Vollmond schneidet / da der Mond in dem Löwen und Wassermann gehet / so thun die Vögel und Mäuse denen Trauben nicht so grossen Schaden.

Auf das Schneiden folget dann das Rebenlesen. Eine Arbeit/ durch welche mit der Hand die abgeschnittene Reben / nebst anhangendem Geströh und untauglichen Pfählen / auf den Arm zusammen gelesen/ in Büschel gebunden und zum verbrennen nach Haus getragen werden. Dieses scheinet etwas leichtes zu seyn / doch so wenig Kunst dazu erfordert wird/ so viel Sorgfalt gehöret dazu/ daß alles kleine bey künfftigem Hacken hinderliche Gehölz aus dem Weinberg komme.

Wann dieses verrichtet und das Wetter läst sich dazu an/ so werden die Weinberge gehacket. Eine Arbeit / welche von denen Rebleuten vor die allerhärteste angesehen wird / dann durch dieselbe wird ein fast schuh-langer Karst in die Erde so tief eingehauen/ als es die Kräfften des Häckers zu thun vermögen/ und nachdem solches geschehen/ muß die Erde also damit angezogen werden/ daß das Oberste derselben untenhin / und das Unterste obenhin fället. Dabey muß man mit Vorsichtigkeit hauen/ daß man die Erde und nicht dem Weinstock antreffe / so muß auch alles Graß/ welches durch Umstürtzung der Erden ausgerissen worden/ fleissig aufgelesen / und der Boden so rein und eben gemacht werden/ als es möglich ist.

Hiernächst kommt das Pfählen oder Pfahl-Einschlagen. Diese Verrichtung ist so künstlich nicht/ doch muß man zusehen / daß man den Pfahl also an den Stock setze / daß die Wurtzel keine Beschädigung bekomme. Nachdem die Pfähle eingeschlagen sind / so werden die Reben an dem alten Holtz durch gespaltene Weiden also angebunden / daß der Stock fest stehet/ und solche alte Reben an dem Pfahl ruhen mögen.

In solchem Stande werden die Stöcke gelassen/ biß sie neue Reben so hoch herfür getrieben haben/ daß man aus Furcht / es möchte sie der Wind

der

oder andere Zufälle zerbrechen/ an die Pfähle mit etlichen Stroh-Halmen zusammen bindet / doch so daß man mit dem Umbiegen keinen Schaden verursache/ sondern lieber zwey / drey Band mache / als durch eines nichts gutes stiffte. Diese Arbeit wird das **Anschlagen** genennet/ und muß mit dem nachfolgenden völligen **Heffren** nicht vermischet werden. Davon bald.

Darauf kommt das **Bracken** oder zweyte **Hacken**/ welches aber von dem ersten darinnen unterschieden ist/ daß erstlich das Instrument / der Karst nicht von so langen Zincken / noch die Arbeit von so vieler Krafft-Anwendung ist. Inzwischen will fast mehr Sorgfalt dazu erfordert werden / weil nunmehr die zarte angeschossene Reben/ durch den geringsten Anstoß abgebrochen werden. Dieses **Bracken** ist eben so nöthig als das **Hacken** / weil es verhindert/ daß das Weinberg-aussaugende Graß nicht Wurtzel fassen kan / dabenebst auch dem Weinberg einen schönen Bau giebt.

Wann man diese Arbeit nicht gar zu spat verrichtet/ so folget das **Heffren** welches/ wie bey dem **Anschlagen** erwehnet worden/ durch etliche übereinander gemachte Stroh-Bande / die Reben zusammen hält.

Mittler Zeit/ biß man die Trauben abnimmt/ kan ein fleissiger Rebmann noch viele Beschäfftigungen haben/ welche er thut/ nit so wol aus Erheischung als aus Eifer vor die Beförderung des Wachsthums der Trauben / als Platz machen / daß er von der Sonne bescheinet werde: Nachmahliches **Bracken**: Vielfaltiges **Grasen** / **Erhöhung** und **Unterstützung** derer auf dem Erdboden liegenden Trauben und anderes öffteres Handanlegen an den Weinstock. Durch diesen Fleiß wird er sicherlich viel Nutzen schaffen und die Trauben zu rechter Zeitigung bringen.

Auf jetzt-besagte Weise bauen die in Franckenland und am Maynstrohm hinunter wohnende Weinleute ihre Weinberge / und wissen sie nichts von der Arbeit/ die das **Einsencken** genannt wird/ doch müssen wir denen zu Lieb / welche dieselbe zu verrichten gewohnt sind/ annoch folgendes anfügen.

So bald nemlich das **Ausziehen** der Pfähle vorbey/ und das Holtz an den Wein-Reben reiff / soll man alsobald anfangen zu **Sencken**/ damit solches so viel möglich/ bey Zeiten/ und vor dem ersten Frost geschehen mag / im Fall was hinterstellig bleibet/ soll es im Mayen/ oder wann des Wetters halben es bequem ist / verrichtet werden. In dem **Sencken** soll man in Acht nehmen / daß ein Stock vom andern drey Schuh komme / und die **Senck-Gruben** sollen fünff Viertel Elen seyn: Es sollen auch die fein gerade in der Ordnung / so viel möglich Zeilen-weiß geschehen. Wann das Holtz reiff ist im Lentzen/ wie auch im Herbst / so kan man **sencken**/ es muß aber an einem schönen warmen Tag geschehen/ und ist die **Herbst-Senckung** am besten/ dann wann das Holtz nicht reiff ist/ so laß das **Sencken** nur unterwegen / darum soll ein Weinhalter wohl Achtung geben / im Herbst vor allen Dingen / ob das Holtz wohl reiff oder nicht / dann man kan nicht alle Jahr **sencken** / darum muß er wohl Achtung haben / wann warme Herbst seyn.

Die **Senckung** geschicht also / mache eine **Senck-Grube**/ darnach die Reben-Stöck Reben haben/ so du **sencken** willst/ daß man sie zertheilen kan/ und es müssen die Gruben etwas tieffer als ein Knie seyn/ ungefehr einer halben Elen / oder drey Viertel einer Elen / wann tieffe Gruben von einem Knecht oder Taglöhner gemacht/ alsdann beschneidet der Weinhalter die Reben allenthalben an der Seiten / und die Fäßlein/ die unten am Stock seyn/ oder vom Stock herumter in die Erden hangen / welches auch wol im Anfang des Lentzen geschehen kan/ oder soll / wann man die Stöcke beschneidet oder raumet/ darnach dann ein Weinhalter fleissig sehen soll / daß solche allzeit im **Raumen** mit geschehe: Dann etliche hierinn sehr nachläßig seyn/ und seyn zu faul/ sich zu bucken und dem Stock seyn Recht zu thun.

Es ist aber viel daran gelegen / dann die Fäßlein dem Stock seine Krafft benehmen. Darnach ziehe er die Wurtzel des Weinstocks unten ein wenig besser heraus / und lege sie allgemach und fein vorsichtig unten auf die Erde/ und sehe sich wol für/ daß er keine Reben zerbreche/ und bringe eine jede Rebe zu seiner Ecke/ daß sie am Ende fein unten aufliege/ darnach scharre er Erden oder Sand/ wie sie neben dem Stock ist/ auf die Wurtzel/ mitten in der Gruben/ und auf die Reben in den Ecken/ und trett es fein ein / daß es also liegen bleibt / schneide die Reben oben am Ende ab/ und stecke kurtze Stecklein darneben/ daß man es wiederum finden kan / und also mit andern fortgefahren.

Es gehört viel Mist zu dem **Sencken**/ darum scharre die Gruben nicht gantz zu / dann man muß in eine jede Gruben eine Butten voll Mist tragen / es schadet zwar nichts / wann die **Senck-Gruben** schon über Winter offen bleiben/ wann es sonderlich viel schneyet / wann die **Sencken** nur ein wenig mit Sand oder Erden beschüttet seyn / so erfrieret es nicht/ dann der Schnee fällt darauf und wärmet es auch/ doch ist es viel gewisser / wann der Mist im Herbst darauf kommt / daß der Koth über und über mit Mist bedeckt ist/ und mit wenig Erd oder Sand darüber.

Man pfleget zu Zeiten die Weinberge mit Bäumen zu besetzen und zu zieren / so seynd aber alle Bäume nicht dienlich darzu / dann der Weinstock nicht alle Bäume leiden kan/ als da seynd die Nuß-Bäume/ Hasel-Stauden/ Lorbeer-Bäume / auch Köhl und Rettich/ dann sie durch ihre grosse Blätter die Sonne denen Weinstöcken benehmen / aber Mandel-Bäum / Pfirsing/ Apffel / Biren / Quitten und Kirschen-Bäume / so kleine Blätter haben/ solche kan man unter den Weinstöcken wol leiden / aber sie müssen fein weit voneinander stehen/ daß die Sonne wohl darzwischen hinein kan / und solche Bäume bringen im Sommer nicht allein einen Lust/ sondern auch einen Nutzen/ dann man kan den gantzen Sommer über Frücht davon geniessen in seiner Haushaltung/ bringt der Weinstock keinen Wein/ so bringt doch der Baum Früchte durch GOttes Seegen. Man kan auch die Weinstöcke auf die Bäume hinauf ziehen / wie solches in Italia zu sehen/ solche haben Lufft genug / und werden die Trauben von der Sonnen wohl gekocht/ und überkommen viel Weins davon.

Vorgedachte an dem Mayn-Strohm wohnende Rebleute pflegen gemeiniglich nur zweymal zu hacken doch sind deren einige / welche auch dreymal hacken/ denen und andern die sich so fleissig bezeugen wollen / ist zu sagen/ daß sie nicht übel thun/ und sie Ursach haben auf das Hacken fleissig Achtung zu geben / daß die Arbeiter mit der Hacken tieff einhauen/ gleichwie die Wein-Haue in der Länge ist/ und solches Hacken zum ersten soll den ersten May geschehen seyn. Die zweyte Hackung soll gerichtet werden / kurtz zuvor / ehe der Weinstock onfangt zu blühen/ dann wann der Weinstock blühet / ist es nicht gut hacken / sonsten stosset man die Blühe herunter. Es wollen zwar etliche auf lindes Wetter warten/ dann um diese Zeit ist der Boden ziemlich hart von dem Wind/ aber es blühet in theil Orten ungleich / und versaumet sich dardurch lang/ und da muß man das neu-gewachsene Holtz fleissig aufbinden/ daß nicht auf der Erden verderbe/ und dardurch die Arbeiter hindere.

Die dritte Hackung muß zwischen Jacobi und Laurentii geschehen / und alsbald das übrige Laub von den Weinstöcken abhauen/ und auf die Pfähle stecken und dörren/ dardurch kan man über Winter viel Heu erspahren/ und solches den Ziegen und Schaafen verfüttern. Um dieselbe Zeit kommt das Hacken ziemlich schwer an/ dann das Erdreich sehr hart und hitzig ist. Hier muß der Weinhalter wiederum auf die Hecker fleissig Achtung geben/ daß sie nicht obenhin arbeiten / und nur halber hacken.

Von denen Arbeitern im Weinberg.

GLeichwie es im gesamten Haushalten / eine vorträgliche Sache ist/ eingewohnte und abgeführte Dienstbotten zu haben/ so ist es insonderheit bey dem Weinbau sehr nützlich/ daß man suche beständige Arbeiter in dem Weinberg zu haben / damit der Bau desselben fein gleich / und etliche Jahr nacheinander auf einerley Weise geführet werde. Zu solchem Ende soll ein Haushalter jährlich um Michaelis seine Arbeiter auf und annehmen / auch beurlauben / doch daß sie ihre Dienste leisten biß der Wein im Faß ist. Und so es seyn kan/ auf etliche Jahr mit ihnen accordiren / damit sie nicht gleich das erste / da sie kaum die Art der Arbeit ein wenig gelernet/ wieder fortlauffen.

Um Laurentii ist es Zeit / die Weinhütter zu bestellen/ dann da fangen die Trauben an reiff zu werden/ und so man um diese Zeit reiffe Trauben oder Beere in den Weinbergen findet/ so ist es eine gute Anzeige zu einem guten und zeitlichen Herbst/ darum was sodann der liebe GOtt beschehret / lasse man sich wol hüten / damit nichts von Dieben / so wol des Nachts als des Tags gestohlen wird. Man muß auch auf die Hüter selbst sehen / und gute Obsicht auf sie haben / daß sie nicht viel vertragen/ und anderswo auf dem Marck verkauffen lassen / oder sich hin und wieder mit anderer Leute Gut / beste Freunde suchen und machen wollen.

Wie etlichen Zufällen / und dem / denen Weinstöcken und Trauben nachstellendem Ungeziefer vorzubeugen.

NAch dem Schnitt pflegen die Wein-Reben einen dünnen Safft/ an dem Ort wo der Schnitt geschehen von sich fliessen zu lassen/ welches Weinen genennt wird/ und ihnen nicht schädlich ist / so fern solches nicht unmässig wird / welchenfalls folgendes Mittel vorgeschrieben ist: Man giesset scharffen Essig unter Aschen und beschmieret damit die Sprößlinge / oder man solle Aschen an die Wurtzel thun.

Es sind etliche Weinstöcke / welche die neu-hervorbringende Früchte fett machen/ ehe die Trauben recht ernehret und zeitig werden / diesem Unheil kan man begegnen mit Wurtzel-Kraut-Blättern/ wann man gemahlenes Maltz darunter vermischet und damit den Stamm rings umher beschmieret; Etliche schütten alten Aschen oder auch nur Sand an die Wurtzeln.

Krancken Weinstöcken wollen einige helffen/ wann sie Reben- oder Eichen-Aschen mit sehr starckem Essig vermischen/ und den Stamm darmit begiessen. Menschen-Harn soll auch wol dazu dienen/ so dessen an die Wurtzel geschüttet wird.

Die Hagelschlägige Reben erkennet man darbey/ wann die Blätter anfahen hefftig roth zu werden/ denen soll folgender massen geholffen werden: Man soll ein Loch durch den gantzen Stamm bohren/ und hernach einen eichenen Zweck vor dasselbe schlagen. Andere schmieren diese und alle andere dergleichen Stöcke / welche verletzet worden mit Oel und Juden-Leim untereinander gesotten; Etliche schütten Menschen-Harn zu dem Stamm und denen Wurtzeln.

Wann ein Weinstock unfruchtbar ist / so ist die alte Lehre des Democriti, man solle den Stamm zerspalten mit einem Schnittmesser / oder mit der Sägen/ oder welches besser/ mit einem eichenen Keil / und in den zerspaltenen Ort einen Stein thun/ daß der beyden Theile des Stamms voneinander unterschieden bleiben / darauf in den Stamm alten Menschen-Harn auf die vier Maas eingiessen/ also daß der Stamm um und um begossen werde. Hernach wirfft man Erden mit Mist wol vermischet darüber. Es müssen aber diejenigen/ welche den Stein in den Stamm legen / zugleich eingraben/ und was um die Wurtzeln sich befindet / umkehren; und dieses alles könte am bequemlichsten im Herbst geschehen.

Wann der Reiff denen Reben Schaden thut und man augenscheinlich siehet / daß die Hoffnung zur künfftigen Frucht hin ist / so solle man alsobalden und kurtz oder nieder genug abschneiden / damit ihre inwendige Krafft erhalten werde/ da sie dann nächst-kommendes Jahr Früchte bringen werden. Etliche geben vor / wann man sich eines Reiffes befürchtet / so solle man die Aschen von Tamerisken oder sonsten andern Holtz/ hin und wieder im Garten ausstreuen / dann solche Aschen / wann sie sich an die Augen der Reben-Stöcke hencket/ hindert gar gewaltig und treibet den Reiffen zurücke / der sich sonst mit seiner bey sich führenden Kälte /

also eingestellet hätte / daß viel Schaden gefolget wäre.

Es sind etliche Stöcke / welche ihre Früchte bald verfaulen und nicht zur Zeitigung kommen lassen/ wider solche Schäden soll man alte Aschen oder Sand zu denen Wurtzeln schütten. Etliche schreiben eben diese Krafft dem Gersten-Mehl zu/ so es mit Burtzel-Saamen vermischet wird.

Wann die Trauben auf dem Stock verwelcken/ so solle man das dürre Theil hinweg reissen / und das andere Theil mit Wein-Essig und Aschen von Rebholtz gebrannt besprengen / oder welches noch viel gewisser ist/ mit lang-gestandenem / starckem Menschen-Harn.

Wann man durch die weisse/ dürre Blätter die schwache / weiche Stöcke erkennet / daß die Trauben abfallen werden/ so soll man guten scharffen Essig unter Aschen giessen/ wol durcheinander klopffen und darnach die Wurtzel darmit bestreichen/ und alles dasjenige, was um den Stock her ist/ begiessen.

Diese erzehlte Mittel sind nicht zu verwerffen/ indem sie ihre Probe mehrmahlen gethan/ an Stöcken die Z. E. an Häusern stehen. Doch halte ich sie nicht vor practicabel in gantzen Weinbergen/ dann da findet man an gantzen Feld-Stücken/ so viel zu arbeiten / daß man an einzelen Stöck nicht viel besonders machen kan/ und kommt ein Stock mit der allgemeinen Wart und Pflege nit zu seiner Genesung so setzt man ihm/ nach einer jährigen Gedult / einen Feser auf die Seite/ und so dieser erstarcket / hauet man dem krancken Stock aus der Erden. Oder man siehet/ wie man ihnen durch den Schnitt oder durch Abnehmung der Früchte aufhelffe.

Die Fäulung der Trauben an sich / ist denenselben und dem Most nicht schädlich/ es ist solches ein Zeichen vollkommen zeitiger Trauben. Es sind in dem obern Maynstrohm etliche Orte / an welchen man nicht ehe Herbst zu machen gewohnt ist / biß die Trauben verfaulet sind / und das heissen sie Fäulsen / welches die Inwohner deswegen thun/ daß der daraus gemachte Wein / den von Alters her ihren Weinbergen zugemessenen Geschmack behalte / fortführe / und die Käuffer zu ihnen ziehe; Es begiebt sich aber / daß die auf der Erden liegende Trauben vor der Zeit zu faulen anfangen / welches ein fleissig-nachgehender Hacker ohne Kunst verhüten kan / so er der Reben aufhilfft/ oder so sich solches nicht thun läst/ die Erde von dem Trauben raumet/ oder dieselbe steuperr/dadurch wird er verhüten / daß obschon die Fäulung fortgehet / doch also gehemmet werde / daß sie denen Beeren den Safft nicht so gar benehmen/ daß der sonst in denenselben befindlichen Safft-Menge ungeachtet / gantz verdorre noch der Schimmel darauf wachse/ und der Staub davon gehe.

Künste bey Zeugung der Reben.

DJe Alten haben vorzeiten die Theriac-Reben/ihrer herzlichen Würckung wegen / hoch und wehrt gehalten/ dann solcher Wein nicht allein/ sondern auch die zerstossene Blätter/ Pflaster-weiß auf den Schaden gelegt / widerstehen allen gifftigen Bissen des Ungeziefers/ ja die Aschen von dem Rebholtz thut dergleichen Würckung. Solche Weinstöcke zu pflantzen/ solle man das Holtz / welches man pflantzen will/ drey oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten / und das Marck heraus schneiden/ darnach an statt desselbigen / das Loch mit gutem Theriac zufüllen / mit Papier umbinden/ und also das gespaltene Theil in das Erdreich setzen. Etliche lassen sich an deme nicht begnügen / sondern nehmen Theriack/ und giessen ihn auf die Wurtzel.

Eben solche Beschaffenheit hat es mit denen laxirenden Reben/ welche man folgender massen zu zeugen weiß : Man solle ebenfalls das Rebholtz spalten / und den gemachten Spalt mit laxirenden Arneyen anfüllen/ oder / so man die Wurtzel auch mit solcher Artzney begiessen lässet; Welches beydes aber zu kostbar zu seyn scheinet / dann obwol denen an solchen Stöcken wachsenden Trauben ihre gute Würckung zu lassen ist / so findet man doch bey derselben Pflantzung so viel Curiosität / daß solche nach des Haushalters Vermögen solle gemässiget und eingerichtet werden / sonderlich weil das Rebholtz so von Theriack und laxirenden Dingen angefüllet ist/ nicht lang dauret / und verlieret mit der Zeit keine eingezwungene Krafft und Tugend. Ein gemeiner Weingärtner ist froh / wann der Stock dem Trauben seinen natürlichen Geschmack und Krafft mittheilet / und so er sich einige / nützliche Beschäfftigungen machen will/ so bricht er im Augusto / welches der **Koch-Monat** der Trauben genennet wird / das allzudicke Wein-Laub fleissig aus/ damit das Sonnen-Feuer dieselbe desto besser braten möge. Inzwischen ist es angenehm zu wissen / was die Kunst in allen Gewächsen ausrichten kan / und da die Trauben an sich eine laxirende Krafft mit sich führet/ welches nicht nur im Herbst gar merklich verspühret / sondern auch daher geglaubet wird/ weil man befunden/ daß so Traubenbeer von hartgenaturten Menschen nüchtern geessen worden/ dieselbe besser laxiret haben/ als die beste Artzney-Purgation, so ist vermuthlich / daß man mit denen laxirenden Reben wol zu recht kommen werde.

Castanien-Baum.

Von diesem ist auch schon etwas gedacht worden. Hier ist die Rede von dem gemeinen **Castanien-Baum**/ und so viel zu gedencken/ daß diese so wol als obbesagte Art/ entweder von ihrem Kern oder von denen aus der Wurtzel schossenden Zweigen mögen fortgeflantzet werden. Wo man sie von Castanien aufbringen will / so solle man auch die vielmal berührte Regel / daß man guten Saamen aussäen solle / auch allhie bedienen / und also zeitige / grosse und frische Castanien dazu nehmen/ die nicht verdorben sind/ und wer sicher gehen will/ der kan sie nachgehender Weise zubereiten: Er lege diese ausgesuchte frische Castanien an einen dunckeln und trocknen Ort/ auf einen Hauffen zusammen/ je enger sie liegen / je besser ist es / und nehme Sand aus dem fliessenden Wasser und bedecke sie obenher wol damit / biß ohngefehr 4. Wochen herum sind / darnach kehre er den Sand wieder weg / lese die Castanien heraus/ säubere sie wol ab/ und werffe sie ohne Unterschied in ein grosses Becken / Schäfflein oder Fäßlein kaltes Wassers / so wird er bald sehen / was damit zu thun seyn werde/ dann es wird damit gehen / wie es mit dem also zugerichteten Korn-Saamen (davon wir oben bey dem Acker-Bau geredet) zugegangen / nemlich es werden einige zu Boden fallen/ und einige werden obenher schwimmen/ jene taugen zum Gesäme/ diese aber zum wegwerffen. Die Abgesunckene nun lege man wiederum 4 Wochen / wie es allererst angewirsen worden/in dem Sand/ und sondere alsdann von neuem die Leichten von den Schwehren/ und also handle man mit Ihnen zum drittenmal. Welche sodann übrig geblieben sind / die kan man zum Setzen fleissig verwahren und aufheben/ biß in Januarii oder Frühling/dann dieses ist ihre gewöhnliche Zeit / da sie sollen gesetzt werden. Der Boden oder die Erde / da sie hinein kommen/ soll weder zu sandig noch zu leimig seyn / dann dadurch werden sie mehr am Fortkommen gehindert als gefördert / sondern es muß weiches und feuchtes Land seyn.

Sonsten ist zu mercken / daß die Pflantzung der Castanien / in denen Ländern wo man sie haben kan/ von denen Wurtzel-Schossen gezogen / vor die einträglichsten gehalten werden/ weil die Frucht besser ist / als der andern ihre / welche durch die Kerne gezeuget worden/ und weil sie früher zeitig werden.

Der Castanien-Baum wird sehr dick von Stamm / absonderlich so er von den kalten Nordwinden frey stehet / sonderlich soll er in Spanien sehr dick werden/ so gar/ daß man einige gefunden/ deren Stamm etliche Personen zu umklafftern nicht vermochten. Gewiß ist/ daß dessen Holtz gar gut ist/ und zum Bauen besser als Eichen-Holtz / wo man es haben kan/ohnerachtet der Eichbaum viel längere Zeit brauchet zu seinem Emporschuß/ als der Castanien-Baum.

Die Früchten von diesem Baum heist man Cästen oder Castanien von dem Lateinischen Wort Castanea, welches von Castanum, einer Stadt des Landes Macedonien, in der Provintz Magnesia, von welcher die Bäume hergekommen/ seinen Ursprung haben solle. Plinius ist der Meinung / daß man die Castanien vielmehr vor ein Geschlecht der Eicheln als der Nüsse halten solle/ wie es dann wahr ist/ daß sie von den Griechen unter die Eichlen sind gerechnet worden. So ist auch wahr/ daß sie wie die Eichlen in Ungarn von denen Mast-Schweinen gefressen werden: Dann wann die oberste Hülsen sich geöffnet haben/ so lassen die Inwohner des Ungar-Landes ihre Schweine in die Wälder/ und legen ihnen damit ein stattliches Futter und eine wolergiebige Mastung bey. In diesen Streit aber legen sich die Liebhaber der Castanien nicht/und gilt ihnen gleich / ob sie dieselbe im Genuß zu dem Geschlecht der Nüsse oder der Eicheln rechnen müssen / wo sie nur wol gebraten oder gesotten worden.

Tannen-Baum.

Dieser ist oben bey dem **Lust-Garten** auch schon gemeldet worden. Es giebt aber auch dieser Baum an Höhe/ Grösse und Ansehen dem Ceder-Baum nicht viel nach / so daß auch davon das Sprichwort entstanden: **Die Tanne hat sich nicht zu beklagen / wann die Cedern fallen/ sondern sich vielmehr zu erfreuen / daß sie an deren Stelle kommt und ihnen** succed ret. In Schrifften und Historien ist keiner mehr bekant als dieser. Er wächset grad und sehr hoch übersich / daher er auch im Lateinischen den Nahmen Abies bekommen. Von Abire, weil er von der Erden immer fürsich hinweg gehet / und fast zu einer übermässigen Höhe steiget. Wann er noch jung ist/ so ist er von der Erden an mit Aesten starck besetzt/ die sich aber nach einiger Zeit alle miteinander verlieren / so daß fast der halbe Baum von unten auf gantz glatt und Aestloß wird. Er wächset ohne einige auf ihn gewante Mühe/ ja er will gar nicht gewartet seyn/ so daß er auch / wo man seiner fleissig pflegen will / davon verderben und zu Schanden gehen soll / nach Ursini Zeugnuß. Arbor. Bibl. p. 272. Ein Schatten wird nicht sonderlich recommendirt/ dieweil er schädlich und wegen der von den Tannen aussteigenden schwehren Ausdämpfungen vergifftet seyn soll.

Dessen Verderben und Tod ist so wol die Abköpfung des Gipfels oder seiner Aeste. Daher unter andern Beobachtungen in dem Wald / auch dieses eine der fürnehmsten ist / daß man die Gipfel oder Tannen nicht zu Zeichen des Weins oder Biers machen solle / sondern vielmehr von dergleichen Reisicht geflochtene Krantze: davon aber besser bey Pflantzung dieser Baum-Arten zu reden. Hier ist noch anzumercken / daß dieser Baum von denen Autoribus sehr zerzerret wird / mit seiner Eintheilung und Unterschied / da geschicht bald zu viel/ bald zu wenig/ und ist sich in solchem Streit nicht einzulassen/ weil ein jedes Land die unterschiedene Arten desselben nicht alle beysammen hat oder haben

1. th. Scharlachbeer Matthioli.

haben muß/ sondern vielmal gebräuchlich ist/ alles was im Tannen-Geschlecht keine Fichten/ist Tanne zu heissen.

Birckens-Baum.

Der gemeine Mann heisset diesen Baum Birken oder Mayen. May aber heisst bey den Alten so viel als Lust- und liebliches Wesen/ und weil die grüne Farb an denen Gewächsen lieblich anzuschauen/ und eine erfrischende Augenlust ist/ so wurde alles grünende Gewächse im Mayen also genennet/ hernach aber der Bircken insonderheit gelassen/ weil sie freylich die erste mit ist/ welche ihre Blätter zeigen wollen/ dahero auch die Gewohnheit noch ist/ Bircken zur Zeit gemeiner Frölichkeit in die Häuser und auf die Gassen zu setzen und zu stellen/ und ist das alte Sprichwort bekannt: **Wem man nicht hold ist/ dem steckt man keinen Mayen.**

Nebst diesem wird ihm auch wegen seiner weissen Rinde/ der Nahme Franzosen-Holtz gegeben. Es giebt bey uns dergleichen fast aller Orten/ dann weil die Bircken kalten Boden lieben/ so haben sie sich über unsern Boden nicht zu beschwehren.

Wo die Mitternächtige Seiten hinsiehet/ da der Schnee sich nicht so bald verliehren kan/ wachsen sie auch gerne/ und sind in ihrer Nahrung nicht eckelhafftig/ so gar/ daß sie auch in unsafftigen Oertern aufsteigen

Das Reissig dieses Baums hat dieses besonder/ daß nicht nur seine dünne/ doch zähe Zweiglein zu Zusammenkehrung des Staubs/ Unraths und Mistes in Häusern/ Gassen und Ställen/ sondern auch zu Züchtigung der Kinder und bösen Buben gebrauchet werden.

Linden-Baum.

Dieser wird auch unter die Wälder und Wald-Bäume gerechnet/ ist aber oben schon beschrieben worden/ er führet ein überaus schönes Holtz und wird deswegen sehr gesucht.

Ottern oder Erlen-Baum.

Bey den Lateinern hat dieser Baum den Namen Alnus von dem Wort Alere, als gleichsam ein Nehrbaum/ der sich leichtlich nehret. Dann keiner braucht weniger Aufsicht/ und wo er nur Wasser hat/ darff man sich nichts um ihn bekümmern/ ausser dem aber kommt er nicht fort; sintemal er dem Wasser so ergeben ist/ daß er auch verdirbt/ wo er nicht mit seiner Wurtzel darinnen stehen kan. Wiewol auch hierbey diese Verdrießlichkeit gemein ist/ daß wie etliche fürgeben/ dessen Blätter/ wo sie in die Weyher/ Fisch-Teiche und stehende Wasser fallen/ der Besatzung und denen übrigen Fischen Schaden bringen sollen/ ist selten in Wäldern anzutreffen/ wo nicht ein Wasser darinnen fliesset. Wir haben ihn in diese Reyhe der Bäume gesetzet/ weil es ein unfruchtbarer und wilder Baum ist.

Das Holtz an diesem Baum scheinet etwas weich/ löchericht und hohl zu seyn/ wie dann die Zweige gar leichtbruchig sind/ und sich nicht wie anders Holtz biegen lassen/ das an Wassern wächst/ als die Weiden und dergleichen/ sondern sie brechen von Stund an entzwey/ tauget auch nicht viel zum Bauen/ ausser daß es herzliche Dienste leistet/ wann es zu Pfählen oder anderwärts an sumpfichten Orten gebrauchet wird.

Weiden-Baum.

Dieser Baum/ welcher auch als ein Busch wächset/ ist dem vorhergehenden darinnen gleich/ daß er nassen Grund also liebet/ daß er gar im Wasser stehen will/ sein Holtz ist aber weit nützlicher/ obwol das Reissig mehr als der Stamm/ dann jenes braucht man wol zu hundert Anwendungen ist zweyerley Geschlechtes/ dann man hat die Gelben und die Rothen/ jene sind gemeiner/ werden auch für dauerhafftiger gehalten als diese/ sein Laub ist länglicht und machet ein gutes Ansehen.

3. Wie Wald-Bäume fortzupflantzen/ und wie ein Wald bey nöthigen Bäumen zu erhalten.

Es werden öffters die Wälder durch stärckes Abhauen und unumgänglichen Gebrauchs-Nothdurfft/ oder durch zufälliges Unglück also ruiniret/ daß man sie mit ihren Nahmen nicht mehr belegen kan/ also daß nicht unrecht thun werde/ so ich anführe/ was andere zu Wiederanbauung oder neuer Anlegung eines Waldes vor gute Anschläge geschrieben haben. Ein berühmter Autor redet also: 1. Wo wüste und öde Felder und Hölzer von neuem wieder mit Holtz sollen versehen und beleget werden/ so ist zu wissen/ daß solches durch den Saamen und durch Versetzung der jungen Bäumen geschehen solle. Nun ist zwar nicht zu läugnen/ daß sich hin und wieder einige Bäume selbsten ohne einige darauf gewante Mühe besaamen und fortbringen/ wann nemlich der ausgefallene zeitige Saamen in die Erden stecken oder liegen bleibet/ und nach und nach zu jungen Bäumen wird; Allein weil dieses in grossen Unordnungen geschiehet/ und auf solche Weise ein durchsichtiger und gar zu dünner Wald nicht leicht wird wiederum in den alten Stand gesetzet werden/ so hält man vor besser/ durch Säen und dann durch Versetzen das Werck anzugreiffen/ dann das sind die zween ordentliche Vortheile/ deren man sich wegen der unterschiedenen Art der Bäume bedienen muß; Doch damit diese gemeine Regel durch die Zueignung etlicher absonderlichen Gattungen der Bäume (dann von allen allhie zu reden ist nicht nöthig) desto deutlicher werden möge/ so wollen wir von denen fürnehmsten bey uns bekannten Bäumen einen nach dem andern besehen/ und wo eine besondere Anmerckung vonnöthen/ selbige mit einzurucken/ nicht unterlassen. **Diese Bäume sind kurtz vorher benennt und erkläret worden/** vid. p. præced. Nur bemercken wir zum Voraus/ daß man insgemein/ wo man nun Hölzer anzurichten gesonnen ist/ nicht alsobald die Bäume an den Ort aussäet/ wo sie sollen fortkommen und beständig erhalten

halten werden; sondern man wehlet ein Feld oder gedungten Acker hierzu/ in welchem sie anfänglich besser können aufgebracht/ und dann hernach in den darzu ersehenen Orten sonst nach Belieben gesteckt/ und angebauet werden.

Unter denen gemeinen und in denen Höltzern bekannten Bäumen ist der Bircken-Baum/ den man durch das Aussäen des Saamens fortbringen kan. Man muß aber/ wo man die Sache so angreiffen will auf dreyerley Stücke Achtung geben. 1. Auf die Zeitigkeit des Saamens. 2. Auf das Feld/ darein er soll gesäet werden. 3. Auf die Zeit da es geschehen soll.

Was dessen Saamen belanget/ so ist zu wissen/ daß selbiger an denen langen Zäpflein verschlossen seye/ die an dessen Zweigen/ so wol als an denen Haselstauden gefunden werden. Es hat aber dieser Saamen keine gewisse Zeit seiner Zeitigung/ dann etliche Zweige tragen zeitigen Saamen/ ehe noch die Schnitter sich auf dem Felde sehen lassen/ etliche/ nachdem die gantze Ernde schon vorbey/ viele aber erst um Bartholomäi/ doch wo man ein gewisses Merckmal haben und versichert seyn will/ ob der Saame zeitig oder nicht/ so kan man mercken/ daß wann sich die vorgenannte Zäpflein beginnen zu eröffnen/ aufzuthun oder aufzubrechen/ so fange er an starck zu zeitigen/ wo nicht/ so muß man noch etwas Gedult haben/ wer nun den Saamen haben will/ der muß nachdem die aufbrechende Zäpflein von denen Zweigen abgestreifft worden/ selbige so lang zwischen beyden Händen reiben/ und walgern/ biß der Saamen für sich oder durch starcke Bewegung herausfällt und getrieben wird. Wann man nun solchen aussäen will/ so kan es auf zweyerley Weise geschehen/ entweder auf die gemeine Art mit der Hand/ wie andere Saamen gesäet werden/ oder man hauet oder schneidet die Zweige/ an welchen viel solche aufgesprungene Zäpflein hangen von Bäumen/ und stecket selbige etwa eines Fingers tieff in die dazu bestimmte Felder/ so wird der bißher eingeschlossene Saame hernach von dem vielen Wehen nnd Blasen des Windes hin und her in den Acker ausgestreuet. Doch ist zu mercken/ daß man einen Acker hierzu aussuchen müsse/ der mehr Sand als fette Erden habe. Und auf dem sich noch Graß hin und wieder findet/ dann so wird der Saamen besser fortkommen/ als wenn er in das beste gedungte Feld gestecket oder gesäet würde/ welches auch daraus zu ersehen/ weil die Birckenbäume auch zwischen alten zerfallenen Gemäuern und harten Stein-Wänden/ ihre Aeste und Zweige mit einer grünenden Annehmlichkeit hervorstrecken/ und hin und wieder öffters gesehen werden. Die Zeit zu säen ist der liebe Mertz.

Die Eichen durch das Säen der Eichlen fortzubringen/ hat Herr **Lehneisen** diesen guten Rath gegeben: Eichen- oder Buch-Kern/ die man säen will/ sollen nicht von Bäumen gebrochen/ sondern im Herbst/ wann sie von ihm selbst abfallen/ und unter den Bäumen ligen/ aufgelesen werden/ und wiewol man etlicher Orten solche Eicheln- und Buch-Kern/ wann sie im Herbst aufgelesen/ zuvor und ehe es gefriehret wieder setzet oder umstösset/ also daß ja eine von der andern zwey Schuh weit/ eines Fingers tief in die Erden/ obgleich der Grund umgeackert ist/ gesetzt oder gestossen werden/ so ist es doch an andern Orten gebräuchlich/ daß der Platz über Sommer zwey oder dreymal umgeackert/ und der Rasen des Orts ausgereiniget/ folgends im Herbst/ so man die Eichel- und Buch-Kern/ wie oben stehet aufgelesen hat/ dieselbe in einem trockenen Keller über Winter einschüttet/ und alle Wochen zwey oder dreymal durcheinander rühret; Ferner solche Eichel- oder Buch-Kern im Frühling/ ungefehr im Mertzen oder im Aprill/ nachdem es desselben Jahrs früh Sommer wird/ im Keller in einen feuchten Sand oder Erden leget/ dergestalt/ daß jede Schicht Eichel- oder Buch-Kern mit dem feuchten Sand überdecket und beschüttet werde/ und so lang im Sand liegen/ biß sie anfangen zu keumen/ alsdann in dem/ um vergangenen Sommer zuvor geackerten Platz mit solchen keumenden Eicheln- oder Buch-Kern/ zween Schuh weit voneinander geworffen/ und gleich nach selbigen Tags also untergeackert werden. Welcher nun unter diesen zweyen jetzt-gemelten am besten und bequemsten scheinen will/ dem wird jeder wissen nachzukommen/ und sich dessen zu gebrauchen. So weit der Herr Löhneisen/ obgedachter Autor aber fähret fort und saget: Hat also ein Liebhaber nun zweyerley Vortheil in dieser Sache vor sich; damit er aber durch eine übelgerathene Probe nicht möge genöthiget werden/ sich über mich zu beschwehren/ so will ich ihm/ was ein hoher Patron hiervon vor Nachricht gegeben auch communiciren/ durch welche Herrn Löhneisens letzterer Vorschlag deutlich erläutert wird/ sich mercklich dahero vor andern recommendiret.

Ich habe allezeit in Gewohnheit gehabt/ nicht wie sonst einige rathen/ die im Zunehmen des Mondes von der Eiche frische abgebrochene Eicheln zu gebrauchen/ sondern ich habe mich derselben Eicheln bedienet/ so im Herbst von sich selbst abgefallen/ und unter dem Baum liegend gefunden worden; dieweil jene mehrentheils noch nicht zu rechter Zeitigung gekommen/ und also viel ehe in der Erden verderben oder übel ausschlagen/ als diese/ von denen man gewiß das Widerspiel weiß; doch hiermit hielt ich die Sache noch nicht für gar richtig/ sondern wollte ich dem gantzen Wesen sein Recht thun/ so befahl ich die im Herbst aufgelesene Eicheln den Winter über in einem trockenen Keller zu behalten/ und musten wochentlich zwey oder drey mal wohl untereinander gerühret werden. Hernach wann dieses etliche 20. Wochen geschehen war/ so ließ ich sie bey Anfang des Sommers/ aus dem trockenen Ort des Kellers in ein Feuchteres bringen/ und zugleich mit vorher wohl angefeuchteten Sand beschütten und bedecken/ welcher dann so lang von mir darüber gelassen wurde/ biß ich merckte/ daß die Eicheln zu treiben und zu käumen angefangen. Unterdessen hatte ich den vergangenen Sommer das hierzu bestimmte Feld oder Ort/ wie es bey Korn-Feldern gebräuchlich/ zwey biß dreymal umreissen und umackern lassen; dann ausser diesem pflegte ich nichts an dem Feld zu arbeiten/ son-

dern

sern wo selbiges so war zubereitet worden/ so liesse ich durch meine Leute die keumenden Eicheln/ wann ich das Maaß gewiß haben wollte / durch und durch bestecken; Zu Zeiten aber/ gab ich Befehl das Feld zu besäen. Hiermit aber hielt ichs also: Ich machte Anstalt wie bey anderm Getraid/ eine tieffe Furche mit dem Pflug der geraden Länge nach / durch den Acker zu ziehen; hinter den Pflug aber muste der Säeman mit einem Sat-Eicheln oder Buch-Kern gehen/ und eine nach der andern in die gemachte Bette fallen/ doch band ich selbigen allezeit fleissig ein / gute Achtung zu geben / daß ja die Eicheln nicht zu weit von einander fielen: weiln ich etlichmal gemercket/ daß solches die junge Bäume an hurtigen Wachsthum hindert / und ihnen so wohl die gebührliche Feuchtigkeit / als den nützlichen Schatten entziehe. Auf diese Art ließ ich alle Behte mit Eicheln oder Buch-Kern besäen. Letzlich verordnete ich die Behte / in welcher die Eicheln ꝛc. lagen / wieder gleich und eben zu machen / und wie man es in Korn-Feldern zu halten pfleget/ sorgfältig zu eggen.

Absonderlich aber ware ich alsobald dahin bedacht/ daß das besäete Feld wohl umzäunet/ oder mit hohen Ländern versehen würde / weil sonsten das Rind- Feld- und Kühe-Vieh/ wo sie auf die Weyde getrieben werden / nebst denen Geisen und Schweinen alle angewante Mühe entweder zu tief in die Erde tretten / oder aus derselbigen heraus wühlen und verderben. Um die Zeit war ich niemahls groß bekümmert: Dann wann die Saamen-Eicheln und Buch-Kerne zu keumen anfengen / so hielt ich es vor die rechte Zeit auszusäen. Zwar ich weiß wohl / daß auch einige ohngefehr mitten im Octobri/ bey zunehmendem Mond/ die früh-abgebrochene Eicheln in die vorher-gedüngte und gepflügte Aecker/ so dick als das Korn zu säen sich gefallen lassen; Allein ob es schon bey Buch-Kernen angehet / als welche bey der durchdringenden Kälte leichtlich dauren konnen/ so findet sich doch / daß solches bey den Eicheln nicht leichtlich recht gerathen wolle. Dahero bleibe ich dabey/ man säe solchen im Mertzen auf angegebene Weise/ so kan man zwischen Ostern und Pfingsten seine Augen an den aufgehenden und wachsenden Bäumen artlich ergötzen.

Die Tannen haben ihren Saamen in den schurpichten Zapffen / die oben an dem Baum wachsen und hernach herabfallen. Wer nun selbigen haben will / der muß die abgefallene Zapffen auf der Erden zusammen lesen/ und in der Mitte zertheilen / so wird er alsobald innen in dem Zapffen einen kleinen dürren Saamen sehen/ den man nützlich aussäen kan. Andere richten in den Behten oder Feldern / die sie mit ansäen wollen / lange Brügel oder Stecken auf / und hängen an selbige die Zapffen / so daß einer oben und der andere besser unten zu hängen kommet: Hiermit vermeinen sie so viel zu wegen zubringen / daß indem öffters an den Stock wehende Winde die aufgehängte Zapffen wieder- und aneinander geschlagen werden / der Saamen desto leichter so zu reden / heraus getroschen/ geschlagen und ausgestreuet werde. Die Zeit / da dieses geschehen soll / fället im Herbst auf den October. Dann weil sie in diesem Monat reiff und zeitig / und von den meinsten abgenommen und abgebrochen werde/ so ist am besten / daß man sie gleich darauf säe; zumahl da man sich wegen der Kälte nicht viel zu befahren hat: weil dieser Saamen / wegen seines harzigten Oels/ selbige nicht gar groß achtet noch fürchtet. Nur dieses ist noch zu mercken/ daß das Säen nach der gemeinen Regel der Bauers-Leute / im Zunehmen des Monds geschehen müsse / und daß das Feld auf gleiche Art hierzu solle zugerichtet werden/ wie allererst bey dem Säen der Eicheln erinnert worden.

Herr D. Noe Meurer gibt die Sache anders an: Dann er will nachfolgende Stücke in acht genommen haben / wo man den Tann-Saamen recht gedencket zu bereiten/ und wieder auszusäen.

Daß man solche hernach in einer warmen wolgeheitzten Stuben in der Höhe auf einem besonders dazu gerichteten Gerüst ausschütte/ und allgemachs abdörre/ biß sie sich öffnen und dieser bißher verschlossene Saame herausfällt.

1. Soll man diesen dürren herausgefallenen Saamen / an einen mässig-trockenen Ort / so nicht zu warm/ auf die Art / wie Saam-Getraid verwahret wird/ biß zur Saat-Zeit verwahren.

2. Müsse man im Monat April / so bald der Mond ins Abnehmen kommt / feuchte Sägspähne oder Erden aus den frisch-aufgeworffenen Hauffen der Maulwürffe nehmen/ dabey aber zusehen/ daß sie nicht zu naß oder gar zu dürr / sondern daß sie fein feucht und geschlacht seyen. Von dieser Erd oder Spähnen nun müsse man 3. oder 4. Metzen unter einen Metzen Saamen thun/ und wohl mit einander vermischen.

Dieser auf solche Weise vermischte Saamen wird alsdann in ein Gewölb oder trockenen Keller / oder aus Mangel dessen/ in einen Ort / der eben wie jetzt-gemelt temperiret ist / in Zuber etliche Tage gestellet / so lang biß man mercket / daß der Saame aufbrechen und käumen wolle.

Wo man dieses mercket / so solle man den Platz / den man mit Besäen wollte/ umhauen oder umackern / und den mit Spähnen oder Erden vermischten Saamen darein säen / und mit einer eisernen Egge mit Fleiß so zu eggen/ daß der Saame so viel als nur immer seyn kan / mit der Erde bedecket werde. Im übrigen weiß ich nicht / warum Herr Becher in seiner Haus- und Feld-Schul p. 197. p. 1. Claff. XVI. Das Säen des Tannen-Saamens verbietet/ da schreibt er: Der Tannen-Saamen gehet nicht auf/ darum soll er nicht gesäet werden: denn es ist alle Mühe umsonst; da doch die Erfahrung das Widerspiel öffters an die Hand gegeben.

Was die gerad aufwachsenden Föhren und weisse Tannen oder Fiechten antrifft / so muß man auf gleiche Weise mit ihnen umgehen / weil sowol die Bäume selbsten / als der Saame mit Tannen eine grosse Verwandschafft haben / und dahero gleiches Tractament verlangen. Doch wer die Fichten auf eine besondere Art behandeln wollte / der

müste / weil der Saame ohngefehr 14. Tage vor Weyhnachten / biß in die ersten Fasten-Wochen/ zeitig wird / so lang auch mit seinen Abblaten und Einsammlen verziehen. Hernach aber / wann die Zeit kommt/ kan er den gesammleten Saamen in einer warmen Stuben / auf einem Gerüst oder aufgehängten Brettern/ oder auch einer Weyden-hürte so lang liegen lassen/ biß er so dürre worden/ daß er meistens oder gantz und gar ausgefallen. Weil es aber die Zeit nicht leiden wird / solchen alsdann gleich auszusäen / so muß man ihn fleissig verwahren / auf daß nicht die Mäuse / die ihm fleissig nachgehen / einen lustigen Montag damit halten können. Das Feld/ da dieser Saamen hinein soll/ wird meistens nicht gar tief geackert: Der ausgestreute Saamen aber mit keiner Egge / sondern mit einem Büschel Dorn unterzogen und eingeeget. Die beste Zeit / da dieses Säen soll fürgenommen werden / ist die sogenannte Marter-Woche in dem Frühling. Wem nun also diese Art die Fiechten aufzubringen nicht gefallen würde/ der kan nach seinem eigenen Willkühr thun. Unterdessen können sie auch/ wie wir schon erinnert/ auf eben den Fuß als wie die Tannen und gerade Fiechten / handthieret werden.

Die Kün-Föhren oder Hirten-Bäume können nach dem Rath/ welchen Herr Coler in seiner Oeconomia Rurali & Domestica, edit. Franc. 1688. in fol. von der Holtzung p. 199. cap. XII. an die Hand giebt / gesäet werden. Es ist aber selbiger dieses Inhalts : Um Mitfasten sollen die Kün-Aepffel abgebrochen und nachmahls auf Horden geschüttet und an die Oefen die ziemlich warm sind/ gesetzet / und also trucken gemachet werden/ wann solches geschehen/ soll man die Aepffel rühren/ und mit einem Knüttel / biß sich der Saame selbst heraus giebt / schlagen. Etliche legen die Kün-Aepffel auf Lacken oder Tuch in den Back-Ofen / aber man muß ihn nicht zu sehr dörren. Wann mans säen will / muß man zuvor den Saamen in der Hand reiben/ daß ihme die Federlein abgehen/ die er am Rande umher hat. Ist der Saame nicht recht zugericht / so gehet er nicht leichtlich auf. Der Back-Ofen muß laulicht seyn / daß man nur eine Hand darinnen leiden kan / damit die Kün-Apffel auskäumen / und auf die Lucken fallen können. Etliche legen die Kün-Aepffel auf den Söller/ biß sie auskäumen / und der Saamen herausfällt/ welches auch ich für besser halte.

Der Acker soll zur Saat mit einem Pflug / doch nicht zu tief aufgerissen werden. Alsdann muß der Saame mit etwas mehrerm Sande / dann desselben Saamens ist/ vermenget/ und also in Acker auf das dünneste gebracht und gesäet werden. Da auf solchen Acker kein Heidenkraut gewesen/ mag der Saamen untergeeget / wäre aber bereits Heiden-Kraut darauf gestanden / mit einem ziemlichen Busche / durch ein oder mehr Pferde untergebracht werden ; Ob gleich dieses Unterbringen gar nicht geschehe / solle er ohne das gleichwol wachsen. In zwey oder 3. Jahren/ wird so groß Holtz wachsen / daß sich ein Haase darunter verbergen kan. Und setzet er leichtlich darzu/ daß in dem Lande zu Mecklenburg viel Künholtz also seye gezeuget worden / und habe hiervon die Durchlauchtigste Fürstin und Frau / Frau Sophia/ gebohrne Königliche Prinzessin von Dännemarck/ die zu Gustraw begraben liegt/ den Anfang gemacht.

Bißher nun haben wir also die fürnehmsten Bäume im Wald anfänglich zu säen gewiesen: Weil dieses Capitel gar zu weitläufftig werden solte/ wann ich von einer jeden Art/ absonderlich reden müste/ so wird es der geneigte Leser nicht übel deuten / daß ich nun alles übrige/ was von Erlen-Rüst-Bäumen/ Aespen/ Sal- und Rothweiden/ Weiß-Buchen ꝛc. noch zu sagen ist / kurtz zusammen fasse/ zumal sie wegen ihres leichten Saamens / der in kleinen und geringen Körnlein bestehet / gar wohl auf einerley Art und Manier können gesäet und geleget werden / wo man nur folgende Stück fleissig in acht zu nehmen belieben will.

1. Muß der zeitige Saamen von jedem dieser vorbenannten Bäume vorher mit Sand und guter Erden wohl vermischet werden / ja man könte auch ein gewissers Maas zu haben / zu 1. Metzen Saamen sandigte Erden nehmen/ damit nicht/ wo der Saame zu dick sollte ausgesäet werden / die aufgehende Bäumlein einander selbst verderben / und am Wachsthum hindern.

2. Muß der Acker und das Feld vorher wohl geeget/ und alle harte Schrollen wohl zerstoffen/ zerschlagen und zerrissen werden / oder deutlicher zu sagen / man muß mit dem Feld verfahren/ wie man mit andern Feldern / die mit Getraidig angesäet werden/ umzugehen/ gewohnt ist.

3. Rathe ich nicht/ daß man den Saamen zugleich mit Habern/ Rocken und Korn ansäen solle/ weil er nicht darff untergeeget werden / wie das Getraid; daher / wann man dem Wesen will sein Recht thun/ so säe man/ nachdeme das Getraid schon eingeeget worden/ die breite Bethe / dieser kleinen Saamen von benannten Bäumen/ und lassen einen Knecht nach gehen / der mit der Hand oder mit einem runden Holtz/ und wo man sich anderer ausländischer Vortheil bedienen will/ mit einer Waltze das besäete Beth überfahre / und also den ausgestreuten Saamen in die Erde trucke.

Was die Zeit des Säens betrifft / kan man sich mit solcher nach der Saat-Zeit des übrigen Getraids richten / unter welches man den Saamen säen will. Sonsten wo man ihme allein einen Acker vergönnen wollte / so würde der Herbst vor allen hiezu bequem kommen.

Wann nun die Ernd-Zeit hereinbricht / daß das mit dem Saamen vorher im säen vermischte Getraid soll abgeschnitten werden / so muß der Hausvatter sich nicht viel um das lange Stroh bekümmern/ das sonsten von dem abgeschnittenen Getraid zu hoffen wäre: Dann soll das junge Holtz hurtiges Wachsthum haben/ so muß man vor allem dahin bedacht seyn / daß der Saame im Getraid/ bey anhaltender Sommer-Hitze/ nicht ohne genugsamen Schatten und fruchtsamer Feuchtigkeit seye/ dieses aber wird nicht besser können geschehen / als wann die Stoppeln ohngefehr einer guten halben Ell hoch stehen bleiben/ so werden die junge

Bäume

Zahmer Oelbaum. Olea Domestica.

Myrtenbaum. Myrtus.

Kirschenbaum. Cerasus.

Datel-Palm. Palma.

Heydelbeer. Myrtillus.

Faulbaum. Frangula.

Bäume weder von den Sicheln der Schnitter berührt und verderbet/ noch auch sonsten in ihrem nöthigen Aufnehmen gehindert werden.

Weiden-Baum.

Unter andern Bäumen / die gerne am Wasser aufwachsen / sind die Weiden die gemeinsten/ und wegen der Stümmlung am nützlichsten / weil dieser Baum seine Unfruchtbarkeit / mit reichlichem Wucher belohnet / mit Brennholtz / Gerten und Basten / zum Zäunen und andern Sachen dienlich ist/ geschwind wieder wächst / und von dessen jeden Jahr-Schößling man einen absonderlichen Baum zu wegen bringen kan / und ist fast keiner unter allen wilden Bäumen / dessen ein Hausvatter/ ohne Entgelt und Untergang des Haupt-Stammens besser geniessen kan; Der Grund / darinnen er gut thun soll / und wohl gedeyhen / muß wässerig und feucht seyn. Jonston erzehlet dieses Baums fünff und zwantzigerley Gattungen/ wir wollen aber die Naturkündiger und Botanicos darfür sorgen lassen / und allein dreyerley Art allhier andeuten; Als erstlich die so groß und hoch aufwachsen / daß sie manchesmal wohl den Albern nichts nachgeben/ die findet man aber selten und wachsen allein in den Auen und an wässerigen Orten; die andern sind in gemeinen Feldern/ die sind einem Baumann am nützlichsten und einträglichsten / deren man billig jährlich / nachdeme man viel oder wenig Grund hat / sonderlich an den Bächen / Sümpffen / um die Wiesen und Felder herum setzen nnd pflantzen solle / dann weil sie alle drey Jahr gestümmelt werden / so thun sie auch in den Frucht-Feldern mit ihren Schatten keine sonderbahre Hinderung.

Zum Sechsten erwehlet man Klaffter-lange/ glatte und eines kleinen Arms dicke Stangen von den Weiden oder Felbern / die fein säfftig frisch und grün sind / geschiehet im Martio / wann der wachsende Mond 3. oder 4. Tag alt / schneidet sie fein glatt mit gantzer und ungequetscher Rinde ab/ oder mit einem scharfen Sägelein/ und beschneidet hernach das Abgesägte wieder mit einem wohlschneidenden Messer; Was man zu diesem Ende also abgeschnitten hat / legt man alsobald in einen Dümpffel oder morastigen Ort/ wo es viel Muet hat / und lässet sie also darinnen liegen / bis der Mond wiederum auf vorangedeutes Alter kommt/ hernach ehe man sie setzt / gräbt man Gruben so tief als man die Felber setzen will / in feuchten Orten eine Eln tief/ in trocknen oder sandigten noch tiefer / und wann die Setz-Gruben alle verfertiget sind / setze man die Felber-Stöcken nacheinander/ und vermacht die Gruben wieder fein sacht / mit der dabey liegenden vorher ausgegrabenen Erden/ wäre aber dieselbe so steinigt und schlecht / ists gut daß man eine bessere Erden dazu brauche/ wo aber der Grund nicht von Natur (wie es doch seyn solle) feucht ist/ muß man sie anfangs/ biß sie einwurtzeln / fleissig begiessen; wann sie hernach austreiben/ muß man die Untersten allezeit anfangs treibenden Wasserschübe / weil sie noch zart und klein sind / allein mit den Händen abbrechen / und diese Arbeit mit keinem Messer verrichten/ so werden sie in kurtzer Zeit wohl und schön aufwachsen.

An Orten/ wo man wenig Gehöltz hat / wie an theils Orten in Schlesien / werden sie allenthalben zwischen den Korn-Feldern gezügelt. Wo man aber keinen Holtz-Mangel hat / ist besser/ man setze sie allein um die Bäche und Teiche; dann obwol ihr Schatten / dem Korn nicht sonders auffätzig / so reichen doch ihre weit ausgreiffende Wurtzel in die Felder / und ziehen alle Feuchtigkeiten / und den besten Krafft zu sich / daß nahe bey nichts sowohl gedeyhen kan. Wo man aber kein Holtz hat/ wird der Nutzen den sie bringen / gegen dem Schaden / den sie verursachen / abgerechnet. Man habe aber gleich so viel Holtz als man wolle / so ists doch eine sehr nutzliche Wirthschafft / daß ein Hausvatter/wo er feuchte und wässerige Gründe hat / dennoch darob ist / daß alle Jahr etwas von Felbern gesetzt werde / weil man sie alle drey Jahr stümmlen/ und zum verzäunen und allerhand Sachen gebrauchen kan.

Die dritte Art ist zwar gar klein / und unter die Stauden zu rechnen trägt lauter kleine/ schwache / doch zähe Gerten / die zu Bändern allenthalben/ sonderlich in den Gärten zum Bindwerck zu den Peltzern/ wie auch die Rinden von denen grossen Weiden nothwendig zugebrauchen / daher an brüchigen / morastigen Orten / wo ohnediß wenig und nur saures Gras wächset / zu setzen und zu pflantzen.

Die Ursach / warum die Wasser-Bäume/ so leichtlich beklieben und Wurtzel fassen / ist / daß sie grosses Marck und starcken Kern haben / doch können sie auch an Stümmlein / wann man grob damit umgehet / bald verderbet werden. Herr de Serres will / die Stümmlung und Setzung der Felber / soll an keinen windigen / nassen / regnerischen / sondern an einen schönen stillen Tage / bey gutem Wetter geschehen. Wohl thut man / daß man seine Felber in 3. Theil absondert/ damit man jährlich einen Theil stümmlen / und wieder zwey Jahr rasten lassen könne. Wann man sie stümmelt / muß man die Aeste nicht glatt bey dem Stock abschneiden/ damit ihnen so wohl die Kälte als die Hitze nicht so leichtlich schaden möge / sondern eines halben Schuhe oder einer Spannen lang Stutzen davon stehen lassen / weil meistentheils ein wenig davon verfehrt / und aus der jungen zarten Rinden die Stutzen / die Auszäunung viel eher und leichter geschiehet/ als wann sie erst aus der harten / knoppigten Rinden / die um den Felber-Knopff sich ereignet / austreiben sollten/ daß offt der Baum leichtlich gar ausbleibt. Hingegen zwischen den jungen Stutzen wann er bald auskäumet/ und seinen Baum wieder bekleidet / wird er im Aprill mehr Zweiglein haben/ als derjenige/ den man glatt abstutzet / im May haben kan.

Gleichwie aber in denen Gärten es unmöglich ist / lauter grosse hochwachsende Bäume zu haben/ sondern man findet auch in denenselben kleines Gestäud und Gebüsch / so sind auch in einem Wald / welcher sich in etlichen Stücken mit dem Baum-Garten vergleichen lässet / nicht nur hohe und ansehliche Eich- und Buchbäume / sondern

man leidet auch daß kleine Hecken und Sträuche anwachsen / und wird nicht unrecht gethan seyn/ von noch einigen mittelmässig- hoch-wachsenden Bäumen / und hernach etlichen gantz niedrig-bleibenden Gewächsen nöthige Meldung zu thun. Unter jenen ist kein geringer der

Ahorn-Baum.

Der Ahorn-Baum dessen wir allhie noch gedencken wollen/ ist zweyerley Gattungen/ einer hat Blätter fast wie das Weinbeer-Laub / wächset groß / und giebt einen lieblichen Schatten / die Blätter hangen an langen / dünnen / röthlichten Stielen/ auswendig weißlicht. Die Frucht ist rund/ klein / schuppicht / rauh und gleichsam mit einer Wolle überzogen / wächset gern an Wassern und Brunnen / und wird daselbst desto schöner und gewächsiger.

Eine Art aber davon ist mehr eine Stauden/ als ein Baum zu nennen / hat eine glatte Rinde / das Holtz ist inwendig weiß und zäh / die Blätter sind fast dreyeckicht / tieff-eingeschnitten / und hangen an kleinen rothen Stielen / die Blumen sind grünlicht / nach welchen die Früchte oder Beer folgen / je zwey und zwey an einem Stengel.

Der Ahorn-Baum soll in Asia und Lidia zu einer unglaublichen Grösse kommen / sein Holtz ist bequem zu Säulen und Statuen/ die Aeste taugen zu Leitersprossen.

Wilder Apffelbaum.

Dieser Baum nebst dem folgenden / sind eigentlich dem Wild zu gut in denen Wäldern/ doch unterlassen die Menschen nicht deren eine Menge zu sammlen / und in viele Nutzen zu verwenden. Man kennet aber einen wilden Apffel-Baum gar leicht vor einem Zahmen/ sowol an der Rinde als auch am Laub. Es vermehren sich diese Bäume durch diese abgefallene und verfaulte Aepfel/und deren Kerne / nachdem sie da und dort so tief eingefallen/ daß sie wurtzeln können / so gar/ daß sie Setzlinge vor die Gärten hergeben / welche nach ihrer Bezähmung die aufgepfropffte Aepffel-Art hervorbringen. Das Holtz dieser wilden Aepffelbäume ist nicht wenig gesucht/ indem es sehr zart und wol zu arbeiten ist: doch so dergleichen Bäume nicht gar zu alt sind / so werden sie geschonet/ und darff das Beil dieselbe so bald nicht fällen.

Wilder Birnbaum.

Bey diesem Baum ist eben das zu mercken/ was hiernächst bey dem wilden Aepffelbaum gesagt worden / dann er giebt seine Frucht denen im Wald befindlichen Thieren zur Speise / und denen Menschen zur Einsammlung / welche dieselbe hinlegen/ und nachdem sie weich worden/ mit ziemlichem gutem Geschmack geniessen können. Er ist auch leicht ihn von einen zahmen Birnbaum zu unterscheiden/ durch seine Rinde/ welche gemeiniglich voller Stachel sitzt/ und durch seine Blätter. Vermehret sich gleichergestalt wie der wilde Aepffel-Baum / und giebt die aus denen Kernen hervorgeschossene Pflantzen / zu Setzlingen in die Baum-Gärten / dann ob man wol schön angerichtete Baum-Schulen antrifft / so können solche fehl schlagen / und hergegen weit schönere / gesundere / gradere und frischere Wildlinge im Wald anzutreffen seyn. Wir fahren inzwischen fort und sagen/ daß ausser den Bäumen / von denen wir bißhero ein und anders beygebracht haben / gibt es auch mehr nützliche Gewächse / Bäumlein und Sträuche / die Theils in den Wäldern schon gefunden / theils allererst hinein müssen gesetzet werden / welche um so viel weniger gantz und gar nicht zu verachten sind / dieweil sie die Wälder zieren/ die Vögel und das Wildpret zu sich locken / und endlich zu Gehägen verbraucht werden können. Doch von allen zu reden/ wird der Mühe nicht belohnen / wir wollen nur ein und anders besehen.

Erdbeer-Kraut.

Erdbeerkraut wächset von sich selbsten in den Wäldern und Oertern / die vor wenig Jahren sind ausgebrennet worden. Es blühet im Mertzen und April / dessen Frucht heissen Erdbeer / die entweder Gemeine oder Grosse genennet werden. Jene sind ohnedem bekandt / diese aber sind schöner/ runder und länglichter / riechen lieblich / und schmecken besser als die andern. Sonsten sind auch noch einige / die sie an etlichen Orten Brößlin nennen / werden später reif / sind am Geschmack auch lieblich/ aber von bleicher Farbe. Es ist fast nichts bessers / die innerliche Hitze der Lungen und Leber zu stillen / als die Erdbeere / oder das daraus gebrennte Wasser. Wann man das Kraut in einem Mörsel zerstöst / und den Safft davon aufhebt/ soll ausbündig gut seyn/ alle hitzige böse Wunden zusammen zu ziehen und zu heilen.

Brombeer-Stauden.

Brombeer-Stauden sind allenthalben mit harten und stechenden Dörnern verwahret. Die Stengel oder Zweige haben stachlichte Stiel / an deren jedem davon 3. Blätter hangen / wie an den Erdbeeren / die auf der einen Seiten weiß/ auf der andern Seiten schwartz sind. Sie tragen Blumen / die anfänglich röthlicht / darnach weiß werden; wann sie abfallen/ so kommt die grüne Frucht/ die den Maulbeeren ähnlich und gleich siehet/ und ist endlich schwartz und voll rothes Safftes. Wann man sich stetig übergeben muß / und nichts von Essen im Magen behalten kan / so sollen die Brombeer nutzlich darwider gerathen werden: Wann sie gegessen das grüne Laub aber abgestossen / und als ein Pflaster auf den Magen geleget wird. Man recommendiret auch die Blumen und das Pulver von den grünen unzeitigen Beeren / daß/ wann sie gedörret / zerstossen / und in Wein oder Wasser getruncken würden / den rothen Bauch-Fluß mit Gewalt stopffen sollen.

Him-

Him- oder Hindbeer.

Him- oder Hind-Beer haben Stauden/ die etwas zärter / und nicht so stachlicht sind / als die an denen Brombeeren / tragen breitere und weichere Blätter / weisse Blumen / rothe Früchte oder Beeren / die den Brombeeren ziemlich nahe kommen / ausser daß sie etwas zärter / hohler / und ohne Kern sind. Sie wachsen bey uns auch häuffig zwischen den Dorn-Hecken. Man eignet ihnen eben diese Eigenschafft zu / welche die Brombeer haben sollen.

Hagendorn oder Hagenbutten.

Hagendorn oder Hagenbutten ist ein Baum voller Dornen ausgenommen an den Blättern. Er trägt weisse Blumen/ die aneinander hangen/ dessen Früchte sind roth/ fett/ und haben inwendig Kerne. Sie wachsen häuffig in Teutschland / zwar nicht viel bey uns herum in Wäldern / doch findet man sie zu Zeiten darinnen am meisten aber in deren Hecken/ allwo sie statt der Zäune gebraucht werden. Wer sich einen Holtzsplitter in den Leib gestossen / der zerstosse nur die Wurtzel von diesen Bäumlein klein / und lege sie über/ so wird sie solchen bald heraus ziehen. Die Beeren dienen wider die Ruhr / und sind eine gemeine Artzeney der armen Bettel-Leute.

Hasel-Staude.

Hasel-Staude ist gemein bey uns / an und in den Höltzern / ihre Frucht nennen wir Haselnüsse / die nicht wie die Baum-Nüsse abgeschlagen/ sondern gemeiniglich abgebrochen oder abgerissen werden sollen / daher sie auch von den Lateinern den Namen Avellana von Avellere bekommen. Es sind aber die Hassel-Nüsse mancherley/ etliche sind zahm und und geschlacht/ davon die länglichte Lampertinische Nüsse genennet werden / die andern aber / die rothe Schalen und Häutlein haben/ heissen Roth- oder Ruhr-Nüsse / weil sie wieder die rothe Ruhr helffen sollen. Die dritte Art aber ist weiß/ und wird für Zeller-Nüsse gegessen / bey uns sind die Bekandtesten/ die runde und längliche Wald- und Hecken-Nüsse/ die wohl Ruhr-Nüsse heissen möchten / dieweil sie leichtlich bey den jungen Purschen/ die derselben zu Herbst-Zeiten/ ehe sie noch recht zeitig werden/ zu viel essen / die rothe Ruhr auf den Hals ziehen.

Etliche Physici machen ein verzweiffeltes Geschrey von der Hasel-Ruthen / womit in den Bergwercken / und absonderlich in den Niederländischen Stein-Gruben / die dünne fliegende Lufft-Feuer / die sie feurige Wisch-Männlein nennen/ sollen können vertrieben werden. Allein/ wann es wahr ist / so ist sich so mächtig darüber nicht zu verwundern / weil die trockne Natur der Hasel-Stauden / alle Dünstungen zu vertreiben/ und zu löschen / alsdann wohl tüchtig seyn mögt. So ist auch bekannt / was von den Zwieselnen/ häselnen Ruthen / welche die Bergleute/ die Ruthe Mosis oder eine Wünschel-Ruthe nennen / vorgegeben wird / die da / man mag sie so frey und still halten als man will / wo ein Ertz ist/ sich von sich selbsten bewegen und umschlagen soll. Ob nun schon die Sache viel Liebhaber und Verthaidiger gefunden / so wollte ich doch fast sagen / es rühre aus dem Heydenthum und habe der Grund darzu/ die zauberischen Ruthen Circes, Palladis und Mercurii von dem Homero ein ziemliches Stück daher geschnitten.

Sauer-Dorn oder Saurach.

Sauer-Dorn oder Saurach / wächst gern an ungebauten Orten/ bey uns gemeiniglich an Hecken/ hat von oben bis unten/ stachlichte/ lange / weisse Dornen / deren allezeit drey beyeinander stehen. Es bringt Beeren / welche in Kranckheiten öffters gebraucht werden / den Lust zu essen wieder zu erwecken/ und den Magen zu stärcken. Der von den zeitigen Beeren ausgepreste Safft bevestiget die wacklende Zähne / und heilet die frische Wunden.

Und was sonsten vor Busch-Arten einer Herrschafft oder Hauswirth in den Bezirck des Waldes zu pflantzen oder anwachsen zu lassen / welches deroselben oder dessen Gutbefinden und Belieben anheimgestellet bleibt; so daß man sein Absehen richten kan / auf starck oder wenig belaubtes Gehöltze / damit sich diese oder jene Thiere unter und in denenselben aufhalten oder nicht aufhalten können/ nachdeme einem jeden die Veranstaltung dessen sein eigener Zustand den besten Rath geben muß; Insgemein aber / rathet ein Haushalter mehr zum Nutzen als zur Lust.

Hierzu fügen wir noch einige Anmerckungen.

Der Eichbaum blühet fast zu Ende des Mayens / blühet er wol / so ist ein fruchtbares Jahr zu hoffen/ wo nicht / so wird Theurung gefürchtet.

Der Buchbaum wächst sowol in der Ebnen als auch in Bergen und Thälern/ sein Holtz wird vor das beste Brennholtz/ welches die beste Aschen giebt/ gehalten. Es düncket einen/ es seye das Holtz zu schön / daß es ins Feuer solle geworffen werden. Die Buchen könne man säen wie die Eicheln / nur etwas dicker / und solches thun im October / wann sie reiff sind / dann sie erfriehren nicht und wachsen bald/ ohngefehr in 6. oder 7. Jahren / mag man sie versetzen im Martio. Die Buchen/ welche in diesem Monat gesäet werden / gehen zwischen Ostern und Pfingsten auf/ man darff sie nicht stecken/ sondern nur bloß säen/ dann sie wachsen gern.

Der Tannenbaum behält seine Blätter so lang/ biß im Majo und Brachmonat/ da die Neuen kommen und die Alten ablösen/ daher man sagen kan/ daß die Tannen im Sommer und Winter grün belaubt bleiben.

Herr Hochberg/ führet aus dem Flovenier eine andere Fortpflantzung der Tannen an/ nemlich / man soll eine jährige Zweige im Mertzen bey wachsendem Monden abschneiden/ und sie so tief in die Erden setzen / daß sie eines halben Fingers lang heraus bleiben / an einen schattigten Ort / der wenig Sonnen hat / man begiest sie da offt mit Wasser / so sollen sie bald Wurtzeln kriegen. Wann sie also drey Jahr also gestanden / so verpflantzt man sie Luna crescente, mense Martio aut Aprili, etwan 20. Fuß voneinander / oder läst sie an ihren Ort / wann sie nur so weit voneinander blieben. Hierzu Lande aber hat man dieser Mühe nicht vonnöthen.

Der Tannen-Baum / wo er gar zu dick wachsen will/ kan ihm mit Ausmusterung deren/ die den Schönsten im Wachsen Verhinderung geben / biß allein so viel Stämmlein in rechter Abgelegenheit und Distanz überbleiben / daß die Bäume neben einander wohl aufschiessen können / sonst erstickt eins das andere / und ist aus keinem nichts zu hoffen/ vornemlich ist zu verbieten / daß die Felder / Gehäge und Frieden nicht mit Stangen eingefangen werden/ dardurch leiden die Tannen grossen Schaden/ wie auch / wann man das wüpffeldürre und windfällige stehen und liegen lässest/ und das frische grüne Holtz zu Scheitern hacket.

Das Tannen und Fichten-Holtz wächst an einem leichten Boden lieber / dann anderswo ihre Wurtzel breiten sich so weit aus / daß sie weder Gras noch Kraut unter ihnen leichtlich lassen aufkommen. Die Föhren aber sind auf groben sandigten und dürren Gründen/ und an kisichten Orten am geschlachtesten.

Arbeit in Wäldern.

DJe in denen Wäldern stehende Bäume und Sträuche / mögen wol fortwachsen / wo sie ohne einzige Handanlegung stehen blieben: doch ist zu wissen / daß ihnen zu grossem Behuff dienet / wo auch an sie einige Wart und Pflege gewendet wird. Zu solchem Ende soll man in Ansehung der Nothwendigkeit des Holtzes/ Sorge vor schönen Bau und Erhaltung des Waldes zu tragen. Da giebt es nun Beschäfftigungen auf dem Erdboden desselben/ dann es kan der sumpffige Grund eines Waldbodens zu schädlichem Moß also geneigt seyn / daß wegen dessen starckem Anwachs der Ficht- und Tannen-Saamen sich nicht begrassen noch jung Holtz bringen kan; dahergegen/ wann das Moos hinweg ist/ so hafftet dieser Saame in der Erden / und das Gehöltz bestockt sich wieder.

So soll man auch das unnöthige Gehöltz von dem Boden wegschaffen / damit der abfallende Saamen die Erden treffe / und am Aufgehen durch jene Beschwehrung nicht verhindert werde. Zu solchem Ende erlaubet eine Herrschafft/ deren Gebiet mit einem Wald versehen / daß arme Unterthanen so viel sie tragen / oder mit einem Schub-Karren fortführen können / aufsammlen mögen / mit dem Beding / daß sie nichts abhauen / sondern nur die daliegende/ der Verfaulung nahe Brügel auflesen.

Das junge Holtz soll man abschneiden / das ist / das übrige Holtz in denen Hecken aushauen/ damit das andere destomehr Lufft bekomme/ im abnehmenden Monden. Wird aber solches übrige Gehöltz / nicht abgeschnitten / so stehet viel davon ab und erstocket/ dazu soll man willig seyn/ weil man die Stänglein und Stäbe zu vielem Nutzen gebrauchen kan/ im Baum-Garten die junge Bäumlein daran zuhefften / im Hopffen-Garten zu Stangen; im Weinberg zu Gelender-Stenglein / und so fort an andern Orten zu anderem Gebrauch.

Man hat dahin zu sehen / daß wo man von Bäumen oder Büschen etwas abgehauen / solches von denselben weggeworffen werde / damit das was stehen geblieben / ungehindert fortwachse.

So soll ein sorgfältiger Hauswirth nicht unterlassen / den Saamen von Tannen und Kühn-Föhren/ in Vorrath zu sammlen und auf einen unverhofften Fall / welchem er allerdings unterworffen ist/ hinzulegen/ weil doch die Erhaltung des Waldes seine sorglichste Angelegenheit seyn soll.

Gleichwie aber das Feuer einem Wald gar geschwind den Garaus geben kan / so hat eine Herrschafft billige Ursach Sorge zu tragen/ daß wo ja Feuer in den Wald gebracht wird/ als Liechter und Fackeln / behutsam damit umgegangen werde. Wo sich auch allerley Gesindel da hineinschleicheten/ und mit Kochen und Feuermachen denselben in Gefahr setzeten/ so müsten solche ausgeschaffet werden / weil solche Bursche/ wo sie auch kein Feuer macheten / verwegen/ und hauen öffters junge Bäumlein ab/ und verursachen vielen Schaden.

Vierter Absatz.

Handlend

Von denen bey einem Land-Gut befindlichen Wassern.

Eingang.

Geneigt- und Kunst-liebender Leser! Der gekrönte Prophet und Psalmist David ermahnet Psalm 148. v. 4. alle Geschöpffe / und sonderlich die Wasser oben am Himmel / daß sie GOtt den HErrn loben sollen ꝛc. Wie vielmehr aber wird dieses dem Menschen/ als der fürnehmsten Creatur auf Erden gebühren/ daß er diesen seinen gütigen Schöpfer und Erhalter aller Dinge jederzeit lobe und preise. Weil er nicht allein das Wasser / sondern auch alle andere so wohl lebendige als lebloſe Creaturen dem Menschen zum Nutzen und Gebrauch erschaffen hat. Absonderlich aber hat der mildreiche Geber alles Guten das Wasser gesegnet / und so mancherley Art der Fische uns zur Speiß und Nahrung gegeben / auch noch allezeit mit seinem Seegen manchem Land-Herrn / der die Gelegenheit zur Fischerey hat / also reichlich einkehret / daß er nicht allein durch gantze Jahr genug Fische zur Speiß / sondern derselben auch in grosser Mänge zu verkauffen hat / und hierdurch offtmahls zu reichen Mitteln kommen und gelangen kan.

Weil dannenhero bey einem Land-Gut und Haushaltung auch die Fischerey einen reichlichen und erträglichen Nutzen hat; Als habe dem geneigten Leser allhier mit gemeldter Wissenschafft auch dienstlich an die Hand gehen und allhie zeigen wollen/wie man nemlich die Fisch-Teiche zu richten/ selbige mit Brut besetzen/ warten/ und nachgehends selbige mit nutzlichem Eintrag wiederum fischen und geniessen möge: Benebens auch unten von allerhand Fischfang-Künsten genugsamen Bericht beyfügen wollen.

Bißher nemlich haben wir gezeiget / wie ein Hauswirth die Erde behandlen / und Gewächse darein und darauf stellen solle; Jetzo aber wird ihme bedeutet werden / wie er sich des Wassers / es sey fliessendes/ stehendes oder springendes zu seinem häußlichen Nutzen bedienen könne. Und ob das Wasser auf mancherley Weise kan betrachtet werden / so werden wir dasselbe dennoch nur in so weit untersuchen / als es bey einem Land-Gut oder Hauswesen Vortheil bringet. Also werden wir nicht untersuchen / was vor eine Beschaffenheit jedes Wasser an sich selbst und angestellter Haltung gegen andere Wasser haben / wieviel dieses gegen jenes gesunder sey; dann davon kan anderswo geredet werden. Hier führen wir nur an / wie das bey einen Land-Gut nöthige Fluß-Quellen-Brunnen- und Teich-Wasser zu betrachten / jedes insonderheit. 1. Insgemein. 2. Insonderheit.

Das Erste Capitel.

Vom Wasser insgemein.

DAvon wollen wir Herrn Hochberg reden lassen / welcher sagt: Ein Unverständiger möchte es vor gering schätzen / und vielleicht ungereimt/ daß man von dem Wasser / dessen das gantze Meer / See / alle Ströme/ Flüsse / Bäche und Bronnen voll / das auch Hauffen-weise vom Himmel regnet / so viel Worte sollen machen/ es seye ohnediß auch den Bauern und Kindern bekannt. Nun ist es wohl die Warheit/ aber diß auch dabey gewiß / daß eben dieses jetzt-angedeuten Momi, ja fast die meinsten Leute in der Welt / von dieser bösen Unart sind/ daß sie GOtt dem allweisen Welt-Herrscher / für die allergröſten Wolthaten/ am allerwenigsten dancken; und wie wollten sie dancken für das/ dessen Werth und Hoheit sie nie erkennen? Und wie wollten sie das/ was ausser ihnen ist/ betrachten? Wissen/ doch die Allerwenigsten das/ was selbst in ihnen ist / und wofür sie GOtt am meinsten ihr Danck- und Lob-Opffer hätten abzulegen; sie schauen es an / dem Sprichwort nach/ wie eine Kuhe ein neues Thor/ leben also in den Tag hinein wie das Vieh/ ist auch zwischen ihnen und dem Vieh/ ein geringer Unterschied/ ausser daß sie reden und lachen können.

Es ist aber das Wasser ein so vortrefflich und vornehmes Element / daß etliche Philosophi der Meynung gewesen / aus dem Wasser seyen alle Dinge erschaffen / daher sie auch den Ocean, patrem sive matricem rerum Omnium genennet; Welches auch der Heil. Apostel Petrus in seiner 2. Epistel am 3. Capitel zu bestättiget / sagend daselbst: Quod Cœli erant prius & terra de aqua, & per aquam, consistens DEI verbo. Daß die Himmel vor diesem/ und die Erden aus Wasser / und durch das Wasser bestanden / durch GOttes Wort. Und ist zwar der erste Ursaamen der Elementen eine so subtile und wundersame Vermischung/ daß solche mehr zu bewundern / als auszusprechen. Heraclitus pflegte zu sagen/ des Feuers Tod seye eine Geburt der Lufft / und der Lufft Tod seye eine Geburt des Wassers / und die Lufft lebt im Feuer/ und das Feuer in der Lufft / das Wasser in der Erden / und die Erde im Wasser/ und darnach das Wasser in der Lufft; Das Feuer reiniget die Lufft / die Lufft reiniget das Wasser / und des Was-

Wasser die Erden / und das Feuer ertheilet den andern ihre durchsichtige Klarheit / also daß kein Element gantz rein zu finden; dahero wird die Lufft offt ein subtiles Wasser / das Feuer eine subtile Lufft/das Wasser eine zusamm-gepackte dicke Lufft/ und die Erden ein dickes Wasser genennt. Und der gelehrte und scharffsinnige Sonderling/ Herr von Helmont / statuirt nicht mehr als 2. Element/ als wie 2. grosse Liechter am Himmel; sagt auch der Chymisten 3. Principia, als Saltz / Schwefel und Mercurius seye dieses Nahmens nicht würdig/ weil ihr Ursprung gleichfalls aus Wasser herkommt / siquidem initiorum sive elementorum stabilis sit natura, oportet, si nomen ac Proprietatem principii sustinere debeant, die Elementen müssen einer beständigen Art seyn / wann sie die Nahmen eines Ursaamens behaupten wollen; Dahero will er / es nur zwey reine Elementen / als das Wasser / aus welchem alles kommt; und der Archeus, oder das Fermentum, als initium seminale; dieses ist die Forma, das andere die Materia.

Und die Meynung verwirfft auch der hocherfahrne Englische Cantzler Franciscus Bacon. Freyherr de Verulamio, nicht allerdings. Das ist zwar bey den meinsten unlaugbar / daß das Wasser den ersten Ursaamen des Geflügels / der Fische/ der Felsen / der Edelgestein / der Metallen / Mineralien und Saltzes in sich sich hielte. Die Feuchtigkeit ist eine Qualitas passiva, eine leidende Eigenschafft / davon ein grosses Theil der Erd-Kugel / davon alle Höhlen und Abgründe der Erden gefüllet / und wie in eine Kuchen gebracht werden / darinnen sitzt der Koch/ den etliche die Natur/ andere die Seel der Erden / Theophrastus aber Archeum nennet / das ist / nemlich das Feuer / oder die verdauende und kochende Krafft / wie in allen Thieren im Hertzen und an der Leber zu sehen/ und wann diese inwendige Wärme nicht vorhanden wäre/ würde weder der Sonnen-Strahlen / noch des Planeten Martis hitzige Eigenschafft (wie Keplerus dafür hält) allein so viel würcken können / dann / weil diese himmlische Aspecten und Einflüsse nur zu gewissen Zeiten und Stunden sich ereignen / ist solches gleichsam wie eine Uhr / die in der Kuche der Natur sensione rationis participe, utpote rei ratione sola plenè perceptibilis aufmuntert / daß er anfängt das Feuer in seiner grossen Welt-Kugel anzublasen / damit die warmen Dünste über alle Berge exhaliren / und in wässerige Wolcken verwandelt werden / davon wieder die Erd-Gewächse begossen / angefeuchtet / erquicket / und mit Regen und Thau zum Wachsthum befördert werden.

Also ist die Feuchtigkeit allem dem / was aus der Erden kommt / auszukeimen / zu wachsen / sich zu mehren / und Frucht zu bringen/ eine Ursach. Dann wie Bacon sagt / ist die Feuchte dasjenige / das leichtlich andere Cörper umfliesset / daß vor sich selbst nicht bestehen kan / das bald weichet / sich geschwind zertheilet und voneinander giebet / aber auch geschwind vereiniget und zusammen schliesset / das leicht fliesset/ und zur Bewegung zu bringen ist. Unde omnium animalium semina sunt humida. Also daß diejenigen einer irrigen Meynung sind / die vorgeben / das Wasser nähre nicht / weil gantz keine Ernährung ohne Wasser geschehen kan. Wie ein jeder Gärtner oder Bauersmann würde zeugen müssen / wann schon der allerbeste Saamen / in den fruchtbarsten Grund sollte geworffen/ und solcher weder beregnet noch mit Wasser besprenget werden / würde alles verderben müssen.

Wer da etwas tiefer nachsinnet / was die Schiffarthen auf dem Meer/ Säen / und fliessenden Wassern / einem Land für Vortheil / Reichthum und Ergötzlichkeit bringen / der wird an der Nutzbarkeit des Elements nicht zweiffeln können/ daß man das Meer mit gantzen Schiff-Flotten (wie die Engelländer / Spanier / Holländer / Dänen / Schweden und Türcken wissen) bedecket/ gantze Länder / Provintzen/ ja gar eine neue Welt erfunden/ ist aus den Historien bekannt; Würde man allein diejenigen Extravagungen examiniren / die in unserm Teutschland auf der Donau / am Rhein / auf der Elb und der Weser erhaben / und von den Mäuten eingebracht werden / würde es warhafftig ein überaus Hohes austragen; Weil aber die Meer-Schiffahrten auszurüsten wieder ein Grosses kosten / offt durch Schiffbruch / Meer-Räuber/ und feindliche Macht vernichtet / und an statt des Nutzens / Verderb- und Schaden bringen können; Wollen wir allein derer Nutzen gedencken / die wenig kosten / und ohne die man theils gar nicht / theils aber sehr beschwehrlich leben könnte.

Würden nicht Menschen und Vieh verschmachten müssen? Wo würde Wein und Bier bleiben / wann das Wasser nicht die Wein-Reben befeuchtete / und mehr als die Helffte zum Bier hergebe? Die Erden würde ohne Regen kahl und unfruchtbar seyn / man würde weder kochen noch waschen / nicht säubern und reinigen / erweichen und lindern / erquicken und kühlen können. Wie gering es gleich immer anzusehen / daß auch jemand / als er befragt worden/ welches das beste Wasser seye? geantwortet habe; Es seye das Regenwasser/ so von der Sonnen durch einen Reb-Stock destilliret worden; dadurch er den Wein verstanden/ gab zur Antwort: Das seye das angenehmste Wasser/ daß man zum Hand-waschen reiche / weil es eine Anzeigung seye/ die Mahlzeit wäre bereitet.

Sehen wir aber auch das gemeine Leben an / so ist das Wasser die Mühlen zu treiben / das Allerbequemste / dann ob es wohl Wind- und Hand-Mühlen giebet / sind sie doch den Wasser-Mühlen nicht zu vergleichen. Was die Fischerey in den See- Flüssen und Teigen für ansehnlichen Gewinn bringen / werden die Herren Böhmen und Mähren soviel die Teiche anlangt / am besten davon zeugen können / weil solche nicht das geringste Stück ihrer Einkünfften seynd/ wie es Land-kündig. Will nichts melden

den von den geringen Flüßlein und Bächen/ darinnen es nicht allein Krebse / Forellen / Aeschen/ Grundlen / Kreßling und dergleichen Wasserweid gibt; sondern sie werden auch mit grossem Nutzen / bey dürrem und heissem Sommer-Wetter/ in die lechzende und abgematte Wiesen geleitet/ deren Durst sie löschen / und die grünen Gräslein und Milch-reiche Blümlein wieder aufrichten/ frisch/grünend/ und wie einen Schmaragd gläntzen machen.

Was kan den armen Leuten / die entweder reisen / oder im Schnitt- und andern Feld-Arbeiten müde und abgemattet worden / mehr Labung geben/ als wann ihnen ein frischer Trunck aus einem kühlen und schattigten klaren Brünnlein gereichet wird / dardurch sie alle Kräfften wieder erhohlen / und halte ich nicht / daß einem Krancken ohnmächtigen Menschen / etwas eher die Lebens-Geister wiederum ermuntern kan / als wann man sie mit frischem Brunnenwasser anspritzet. Biß hieher besagter Autor.

Ein Landgut / welches an einem grossen Schiffreichen Fluß lieget / hat diesen Vortheil / daß man das / was man aus demselben führen will / leichtlich fortbringen / und hergegen das / was aus andern Orten in daselbe zu führen ist / mit geringer Mühe dahin liefern kan. Noch mehrere Vortheile haben dißfalls diejenige / welche an dem Meer wohnen / und durch grosse Last-Schiffe / eine grosse Menge ihrer Güter in grosser Menge versenden / und zu Hause bringen können; doch beydes geniessen die wenigsten Haus-Vätter / und die meisten sind zu frieden / wann ein kleiner unschiffreicher Fluß / Bach uud Wasser / ihr Landgut oder Wohnung in der Nähe bestreichet / oder doch nicht gar zu weit entfernet ist. Daran ergötzet man sich / dann was kan anmuthiger seyn / als wann man siehet / seine Wohnung mit einem hellen und klar-umfliessenden Wasser umfangen / da die Fische gesellschaffts-weise sich täglich sehen lassen / und die Speisen / wann sie einmahl dazu gewöhnt sind / mit Umschnellen und Wettlauffen/ den Haus-Vatter zu belustigen / wegnehmen; oder wann man Röhr- und Spring-Brünnen / und dererley Zierden haben kan / da nicht allein das Wasser in die Säle / in die Küchen und Gewölber / sondern auch auf die höchste Thürne / wider seine natürliche Eigenschafft / da es nicht höher / als sein Ursprung ist / zu treiben ist / und durch Wasser-Künste/ Wasser-Stieffel und Räder kan wunderlam und nützlich geleitet werden.

Sollte diese Vergnügung nicht zu haben seyn/ wie dann alle nicht alles haben können / so soll ein Hausmann zufrieden seyn / wann er nur ein gesundes tranckbares Wasser zu seinem und der Seinigen Gebrauch / und zu Tränckung seines Viehs geniesset. Ein gutes gesundes / tranckbares Wasser aber / soll hell / durchsichtig / Crystallen-farbig und rein seyn / ohne andere Farb / Geschmack und Geruch / das hingegen leichtlich und geschwind alle Farben / Geschmack und Geruch an sich zu nehmen fähig ist / die man ihm beyfügen will / erhitzet sich bald / kühlet auch bald wieder ab / damit man Erbsen und andere Hülsen-Früchte wohl und gut sieden kan/ wann es in einem Geschirr lang stehet / daß es unten kein graulichtes / oder schlamicht und sandigtes Lager am Boden läst / das nicht oben am Geschirr/ so weit das Wasser reichet / einen weißlichten harten Kalch ansetzet/ welches ein Zeichen ist / daß es salitrich sey / davon die Hände am Waschen nicht rauh und scharffhäutig / sondern glatt und gelind werden; wanns in den Wein gegossen / dem Wein seine Krafft nicht allzu mercklich schwächet; es soll gegen andern Wassern in gleicher Quantität abgewogen/ leichter und ringer gewichtig seyn / wann man solches in ein rein- und scheinbares irdenes Geschirr sprenget / und keine Flecken oder Mähler machet/ das gewisse ist / man siede es in einem ehrnen Hafen / läst es am Boden Schlamm oder Sand / so ists nicht gar gut / findet sich aber / nachdem es wohl gesotten / nichts daselbst / so ist es bewährt.

Es sind die Wasser nicht alle zu geniessen / dann man ist nicht gewohnt / ohne Noth aus den Flüssen zu trincken; hergegen daugt das Schöpff-Brunnen-Wasser nicht so viel / zum Waschen / so wohl des Leinen-Zeugs / als auch des menschlichen Gesichts und Reinigung derer Hände / und hat je eine Art mehr oder weniger Härte oder Gelindigkeit/ wie auch mehrern Nutzen in dem Hauswesen / wie aus nachfolgendem zu sehen seyn wird.

Das Andere Capitel.

Von dem Wasser insonderheit.

WIr haben verhoffentlich zur Genüge gesehen / was Wasser seye / ohne Absicht / ob es aus Flüssen / Brunnen / Trögen / oder Quellen zu bekommen. Nunmehro werden wir dahin unsere Gedancken richten müssen / wo das Wasser befindlich / und wie ein Haußmann desselbigen Nutzen und zu allerhand Vortheilen gebrauchen könne. Da kommet erstlich vor

Die Quelle.

Es ist so verwunderlam / als angenehm anzusehen / wie die Erde in sich solche Bewegung hat / daß sie zu offtmahls kleinen Löchern / so schönes / frisches Wasser herfürstösset / mithin denen Inwohnern etwas so Herzliches und Nützliches als das Wasser ist/ zum Genuß giebt. So grossen Vortheil aber / das bey einem Land-Gut habende Wasser seyn mag / so sehr wird dem Hauswirth der Abgang desselben beschwehrlich fallen; Insonderheit wo dieser so groß wäre / daß er weder zu Tränckung des Viehes / noch zu Begiessung des Gartens / noch auch zu anderer Bedürffnus im Haus zulangen wollte; Dahero insgemein ein Haus-Vatter trachten solle / sich Wassers genug / oder doch eine ergleckliche Menge in sein Land-Gut zu bringen / gleichwie wir ihm angerathen/ abgängige Aecker / Wiesen/ Weinberge / und Waldung anzulegen / und obwohl jenes weit schwehrer fallen würde / als dieses / so reden wir mit Bedingnus der Möglichkeit / und sagen; Es solle ein Haus-Vatter / oder derjenige / welcher ein Land Gut zu kauffen willens ist / untersuchen / ob nicht einige bis dato verborgen gelegene Quelle auszufinden / und zu eröffnen wäre. Dazu geben die Authores folgende Anleitung und sagen / man könne / wo man sorglich acht geben wolle/ genugsame Kennzeichen derer unter

der Erden zufliessenden Quellen haben; und ohne andere zu citiren / so redet der kluge und Rechtsverständige Hausvatter davon pag. 368. folgender massen: Man solle sachen an bergigen Orten / wo der Grund Leim oder Haffner-Thon hat / und im Winter nicht leicht gefrieret? Ob über diß auch die Berge mit schönen frischen dicken Bäumen bewachsen / gestalten an deren Fusse sich mehrentheils Wasser-Quellen zu finden pflegen / besonders wo Wasser-Bäume mit untermenget grünen: Dann dieses alles giebt eine zulängliche Muthmassung von daselbst herum befindlichem Wasser. Wo sich aber ein leichter Grund zeiget / so muß die Hoffnung zum Wasser selbst zu Wasser werden / und verlohren gehen / massen auch das daselbst zuweilen sich anmeldende Wasser sich gerne wieder verliehrt und verseichet. Die Arten nun / an sothanen Orten / das vermuthete Wasser zu suchen / sind nicht einerley. Etliche rathen / man solle ein Loch an dem Ort / wo man graben will / ohngefehr 3. Schuh weit und 5. Schuh tief machen / auf den Abend einen irdenen ungebrauchten Hafen darein setzen / das Loch zudecken. Wann nun am Morgen / nach Aufdeckung der Gruben / der Hafen zerfallen / oder sonst gantz weich worden / das solle eine gewisse Anzeigung vorhandenen Wassers geben; oder man nimmt Baumwolle / legt dieselbige übernachts in die Gruben / deckt solche mit Brettern geheb zu / über etliche Tage ehe es geregnet / siehet man darzu / ob sie naß oder trocken. Jenes giebt dieses aber benimmt die Vertröstung zu einer Quelle. Eine geringere Vermuthung von des Wassers Gegenwart / geben etliche Gewächse / die des Orts häuffig gefunden werden / nemlich Bachminten / Brombeer / Eppich / Fünffingerkraut / Hahnenfuß / Huflattich / Riedgraß und dergleichen. Nach solchen Anzeigungen / ist dazu die Zeit der herbstlichen Tag- und Nachts-Länge / (æquinoctium autumale) oder des Sommers Ende / oder des Herbsts Anfang zu erwählen / da die Erde von der vergangenen Hitze ausgetrocknet / und alle vom Regen zurück gebliebene Feuchtigkeit verzehret ist. Massen eine mit sothanem Umstand sich ereignete Quelle ihren beständigen Zufluß zu halten pfleget.

Ist man nun glücklich gewesen / und zu seinem Endzweck also gelanget / daß man einiges Wassers ansichtig worden / so wird sich zeigen / wie starck oder wie schwach solches hervor quillet / ob es zulänglich / daß man Röhren oder andere Wasser-Leitungen anlegen / oder ob man nur einen Brunnen daraus machen könne / dergleichen viele gefunden werden / und zum besten der Vorbeygehenden und nahe dabey Wohnenden / in steinerne Tröge oder geringe Gemäuer einquellen.

Wiewol man nach der Erfindung eine Zeitlang warten / und nicht gleich darauf andere Anstalten machen solle: dann es kan sich die Quelle / nachdem sie einmal Lufft bekommen / in der Erden mehr Wasser sammlen und sich vermehren / gleichwie sie auch wieder zufallen und sich verliehren kan. Wie solches mehrmahlen geschehen / und vergebliche Unkosten gemachet hat.

Wo aber die Quelle gut bliebe / oder stärcker würde / so hätte ein Besitzer solches Land-Guts / in welchem dieselbe gefunden worden / Ursach dasjenige zu thun und zu veranstalten / was erfordert wird zu Einfassung oder Fortleitung derselben. Gestalten das Quellwasser / sonderlich wann es aus Bergen und erhobenem Hügel entspringet / für das gesund- und bequemste zu schätzen / vorab da es folgende Eigenschafft in sich hält: daß es frisch und kühl / eines natürlichen süssen Geschmacks / lauter und Crystallen-klar / ohne Bey-Geschmack / fremden Geruch und Farb; dagegen aber kalt und allerley Farben / Geschmack und Geruch / so man ihm zusetzen will / an sich zunehmen tauglich ist / je leichter es ist am Gewicht / gegen andere Wasser abgewogen / je besser. Item / wann es gesotten und wieder abgegossen / und keine Unreinigkeit am Boden / auch oben am Geschir keine kalchichte Materie anleget / das Zugemüß / als Gersten / Erbsen / Linsen / auch Stockfisch und dergleichen bald schwellend und gar macht / darnach das Brod sauber ausbäcket / das bald warm und bald wieder kalt wird / welches im Winter mittelmässig und genugsam kalt / im Sommer eißkalt ist. So es in denen daraus entspringenden Quellen und Bächlein keinen unlustigen Moos noch Schleim ansetzet / noch auch die reinen Geschirr / weisse Leinwad und Papier / durch Ansprengen mit heßlichen Flecken bemackelt / wo die Leute / so davon trincken / eine gute starcke Farbe und reine Gaumen haben / am Haupt / um die Brust / Lunge / Leber und Nieren sich nicht klagen / auch das Vieh / so davon trincket / in sothanen Theilen leibig / frisch und gesund bleibt. Der Gelegenheit des Orts nach aber werden die Brunnquellen / die gegen Morgen liegen / gemeiniglich gesunder und edler / als die gegen Nord und Süden liegen / befunden / gemeiniglich / sage ich / aber nicht durchaus / dann es werden wohl welche gegen Süden gefunden / so denen gegen Osten nicht nur nichts nachgeben / sondern es vielen deren auch bevor thun.

Es sind aber auch würcklich von selbsten hervorquellende Wasser hin und wieder anzutreffen / solche aber sind mehr ein Gnaden-Geschenck GOttes / und eine freywillige Gabe der Natur / als ein Würckung menschliches Fleisses / so viel den Ursprung des Wassers betrifft; und deren sind fürnemlich / was die süssen und nicht medicinalischen Wasser anlangt / zweyerley; etliche sind zwar wasserreich / doch vergnügen sie sich mit der engen Gräntzen / die ihnen die Natur und Gelegenheit des Orts hat eingeraumt / und fliessen nicht weiter fort / und dieses Wasser wird billich als verdächtig gehalten / daß es der Gesundheit nicht anständig sey / indem zu vermuthen / es sey mehr eine Zusammensetzung des zerfliessenden Schnee und Regens / als eine lebendige Ader / oder aber / daß es eine so schwache / von unten herauff / aus der Erden quellende Ader sey / daß täglich so viel von der Lufft verzehrt und ausgesogen wird / als die Quelle mit ihrem schwachen Zutrag ersetzet / daher können auch solche Brunnen nicht überlauffen / sondern bleiben meinstentheils in einem Wesen / ausser wann sie von zulauffenden Wassergüssen angeschwemmt / oder im Frühling von dem schmeltzenden Schnee allzugrossen Zulauff empfangen; von diesen nun ist wenig zu halten. Die rechten lebendigen Brunnen aber sind diele / die nicht allein allezeit voll Wassers sind / sondern auch mit zimlichem Uberfluß ihre reiche Quellen wie kleine Bächlein fort und fort Sommers und Winters abführen und

fort-

fortfliessen lassen ; Und diese sind eigentlich Brunnen des lebendigen Wassers zu nennen / die gleichsam eine Wiegen sind / daraus alle grosse und kleine Flüsse / Bäche / Seen uud Teiche ihren Ursprung haben / ohne deren Hülffe man kein schönes grosses Wasserwerck / oder Wasserkunst zuwegen bringen kan.

Die an den Bergen / oder auch hoch in den Gebürgen entspringen / werden nicht unbillig vor die besten und gesündesten gehalten / daraus alle Fontainen / Wasserwerck / Cascaden / Lust-Teiche und Krotten ihren Ursprung nehmen ; Weil aber von dergleichen schönen und künstlichen Garten-Zierden / bald Meldung geschehen soll / als wird der gänstige Leser dahin angewiesen.

Gar wenig Häuser sind zu finden / so diese lebendige Brunnen-Quellen / vor sich und ihr Vieh / zu täglichem Gebrauch nehmen könnten / weil sie meinstens abgelegen / daß je näher man solche bey seiner Wohnung haben kann / je bequemlicher sind sie / und je weniger Unkosten erfordern sie ; doch sind geringe / oder nach dem Vermögen des Besitzers abgemessene Unkosten / nicht anzusehen / solcher Gemächlichkeit theilhafftig zu werden. Zum wenigsten soll er trachten / das quellende Wasser rein / sauber / und vor Verderbung gesichert zu halten. Solches geschichet / wann er / nach angesehener Beschaffenheit der Quelle / sie mit einem Tach bedecket / mit einer Thür verschliesset / und nur eine Oeffnung zum Ablauff lässet / an welche öffters ein Gefäß gehencket wird / daß vorbeygehende Durstige des Wassers geniessen können.

Ist aber die Quelle starck / so machet man vollkommene Brunnen-Stuben / auf folgende Weise: Erstlich macht man an den Ort / wo man Wasser hoffet / einen 6. Schuhe breiten und tieffen Graben / dahin werden sich alle Brunnen-Adern einbegeben / die wie die kleinen Wurtzeln um den Stamm des Brunnens sich austheilen / und mit diesem Graben werden sie alle zusammen geführet / voraus / wann er wohl vertiefft ist : Dieser Graben kan mit breiten Steinen bepflastert / und mit Stroh bedecket werden / das mit gutem Leimen vermacht sey. Wo in dem Graben die meinsten Wasser zusammen rinnen / und gleichsam ein Centrum machen / daselbst muß man die erste Brunnen-Stube hinsetzen ; Im Fall die Quelle etwas tieff läge / muß sie durch eine Mauer eingefangen / erhöhet / und also zum Gebrauch dienlich gemachet werden / nicht anders / als wie man mit einer Mühlwehre das Wasser schwellet / zur Zeit / wann man mahlen soll / solches auf das Mühlrad zu lassen. Der erste Graben muß (nach Herrn de Serres Meynung) nicht bis oben an aufgemauert / sondern wenigstens ein paar Schuhe oben ledig gelassen werden / sonderlich wann er in den Korn-Aeckern ist / damit er den Feldbau nicht verhindern möge. Dieser Graben muß hernach mit breiten Steinen auch oben zugedeckt / und oben auf mit zähem Leim verschlagen seyn / damit kein Regenwasser hinein lauffen möge.

Der zwischen diesen Mauern eingefangten und erhöheten Brunnenquelle / muß man den niedrigsten Ausgang / nach dem Einfluß / in die Sonnen-Stuben geben / damit sie ihren Lauff allein dahin nehmen möge. Am besten und füglichsten geschicht dieses in Wiesen und Aengern / wo Wasen und Gras das untenherlauffende Wasser desto frischer erhalten / nur daß an allen Orten / woher gehe Uberschwemmungen und Wassergüsse zu besorgen / so geschickliche Ableitungen geschehen und vorgesehen seyen / daß man sich daher keines Uberfalls zu befürchten ; Und dieses ist am besten / wann es im Julio und Augusto bey dürrestem Wetter geschehen kan.

Die Bronne-Stuben muß viereckigt / von gutem Zeuge aufgemauert / 10. oder 12. Schuh breit und lang / 6. oder 7. Schuh über der Erden / und unter derselben / so tieff als vonnöthen ist / haben / und über sich gewölbt seyn. Zwey Löcher müssen zum Ein- und Ausgang des Wassers offen stehen / sonst muß mans allenthalben wohl verkütten ; An diesem Ausgang legt man die Röhren / die das Wasser empfangen. Auf einer Seiten dieser Brunnen-Stuben / gegen Morgen oder Mitternacht / lässet man eine versperrte Thür / dadurch man zu dem Brunnen sehen / und solchen / auferheischende Nothdurfft / ausäubern kan. Am untersten Boden der Bronne-Stuben / lässet man auch ein Loch / so mit einem guten eichenen Zapfen verstopffet ist / dadurch man das Wasser gantz ablassen / und wieder ein neues anderen statt einlassen kan ; welches aufs wenigste alle zwey Jahr geschehen solle. Diesen Ort muß man mit Erden wohl bedecken / und allezeit wieder / wann man den Brunnen raumen will / abdecken / der Ausgang so wohl / als der Eingang der Brunnen-Stuben / soll von einem durchlöcherten saubern Stein / der zimlich groß / und nach der Länge der Mauern eingemacht / und das Loch muß mit einem bleyern durchlöcherten Blech vermachet werden / daß sie nichts Unreines durchlasse.

Wo das Wasser auslauffen soll zum Gebrauch / kan man nach Belieben einen Brunnen-Chor oder Receptaculum stattlich oder schlecht machen / daß man es von dannen in die Säle / Kuchen / Gärten / oder wohin man will / ableiten möge ; auf die durchlöcherte Blech muß man acht haben / daß sie nicht zusammen brechen / und Unrath in die Röhren einflössen. Darum soll auch der Haus-Vatter den Schlüssel zur Brunnen-Stuben und Häuslein wohl verwahren / damit nicht / durch Bosheit und Muthwillen / ihme Ungelegenheiten entspriessen mögten ; so muß er auch acht haben / daß die Blech gantz recht an ihrem Ort / und die Lufftlöcher / so bald man sie geöffnet / und das Wasser wieder gängig wird / alsobald starck zugekittet seyn ; durch diesen Fleiß wird der Bronne langwirrig seyn. Gut ist es / wann eigene Brunnen-Meister in Bestallung nimmt / die den Brunnen fleissig in acht nehmen / die Röhren gangbar halten / und öffters durchziehen / die beschädigten und verfaulten Röhren wegnehmen / und frische einlegen / vor Winters dieselbe mit langem Mist bedecken / die Ständer mit Stroh verbinden / und alles / was mangelt / bey zeiten zu sehen und auszubessern.

In solchen Brunnen-Stuben können die Röhren gelegt werden / wann die Quelle an einer Höhe / der Ort aber / wo das Wasser auslauffen soll / in der Tieffe liegt.

Solche Röhren kan man heut zu Tag aus Holtz oder Bley machen ; die höltzerne Röhren sollen vom Föhren- oder Eychen-Holtz / 5. oder 6. Schuh lang /

mit eisernen Ringen inwendig dicht zusammen gefüget seyn / sie dauren aber bißweilen nicht so lang/ erhalten das Wasser nicht so frisch und rein / werden auch offt mit Wasser-Kräutern und Mos also angeschoppt / daß sie des Wassers Lauff hindern / so rostet auch das Eisen in der Nässe / darum ist das Beste / vom Haffner-Erden Röhren formiren und brennen zu lassen / der Leim oder Thon aber muß zähe und gut seyn; Eine Röhren soll anderthalb Schuh lang seyn / damit viere derselben eine Klaffter machen / zwey Finger breit muß je eine in die andere gehen / der Diameter des Lochs / wordurch das Wasser laufft / mag 2. oder 3. Daumen lang seyn/ nachdeme die Quell groß oder klein ist / eines Daumens dick / ausser an dem Ort / damit es in die andere gehen soll / muß sie rund seyn / inwendig und auswendig / oder will man sie nach der alten Form auswendig viereckigt haben / sind sie desto stärcker/ inwendig muß man die Röhren sauber ausglasiren lassen / damit sich nichts anhencke / müssen auch sehr wohl gebrennt seyn / ohne welches sie ins Wasser undienlich wären.

Hernach wird in der Strassen / wodurch die Röhren gehen sollen / ein Graben aufgeworffen/ 2. Schuh breit / und 4. Schuh tieff / biß 5. nachdem es die Wässerung erfordert / damit man die Röhren hinlegen kan / und macht man eine gute von Kalch und Sand unterlegte Grund-Mauer / dahinein man die Röhren legt / welche sowohl beederseits einen Schuh breit / als auch oben wieder vermauret werden; endlich bedeckt man sie eben mit platten Steinen / und wird der Uberrest des Grabens mit Erden angefüllt; die irdenen Röhren muß man wohl und gehabe ineinander verkütten / dazu braucht man zweyerley Kütt / die eine warm / die andere kalt / wiewohl die erste leichter zu gebrauchen / wann man die Röhren zusammenfügt / die andere aber ist besser/ wann man die Röhren auf die Grundmauer ankütten will.

Von 40. bis wieder auf 40. Klaffter (mehr oder weniger / nachdem die Gelegenheit des Orts zulässet) werden wieder kleine Brunnen-Stüblein/ 3. oder 4. Schuh breit und lang / unterlegt / die sind gebauet / wie die grosse / damit / wann das Wasser verhindert wird / man mit leichtern Unkosten / ohne Zeit-Verlierung / den Ort / wo der Mangel herrühret / desto leichter abmercken kan; Man durchspähet gleich das erste Brunnen-Häuslein / nechst der grossen Brunnen-Stuben / und folgends die andern / bis man findet / in welchem Theil das Wasser aufgehalten wird / und wo man helffen solle; Zwischen solchen 2. Häuslein in der Mitte kan man ein Lufftloch darzwischen lassen / es muß aus einem Stein gehauen / und unten in eine dazu gemachte Rinnen eingekittet seyn / in dem Wasser offt / aus Mangel der Lufft (wie der Wein in einem fest zugebailten Faß) stehen verbleibt / und nicht rinnen will / doch muß der Ausgang des Lufftlochs / weil seine Oeffnung nicht allezeit nöthig / oben mit einer kalten Kütte wohl vermachet seyn / nur daß man ihn öffne / wanns die Noth erfordert / und das Wasser stehen bleibt / und wann man in dem Wasser-Häuslein keinen andern Mangel findet / dann mag man die Kütte mit einem scharpfen Nebinger durchbohren / wiewohl selbiger dardurch verderbet wird.

Wo man aber dergleichen Brunnen-Stüblein nicht machen will / oder vor überflüssig hält / da kan man nur einen Zugang oder Oeffnung zu der Röhren lassen/ an welcher ein mit Mos bestopffter Spund eben auch zeigen kan / wo die Röhren verstopfft ist/ oder beschädiget worden; wollte man sagen / auf solche Weise / wäre man nicht sicher vor täglicher und muthwilliger Aufschlagung des Spundes / so dienet zur Antwort: Daß rechtschaffene / vorbeygehende Leute dergleichen Muthwillen nicht üben werden / vor boshafftigen Buben aber auf dem Felde nicht alles könne verwahret bleiben.

Weil alles Wasser / so hell es auch seyn mag/ doch einigen Unrath mit sich führet / von welchem die Röhren unsauber und schleimig werden / so hat man auf Reinigung derselben zu dencken / insonderheit so sie von Bley wären / oder das Wasser durch Stein liefe; wie aber solche Reinigung vorzunehmen / lehret aus dem Frantzösischen de Serres, Georg. Cur. pag. 529. nemlich bey den Röhren ist auch zu verhüten / daß nicht nahend dabey Bäume stehen / weil ihr Wurtzen den Röhren schaden / und offt selbige gleichsam mit Gewalt durchdringen / indem sie Feuchtigkeit darinnen vermercken / und also das gantze Röhrwerck zu Schanden machen. Wann man nur die Brunnen-Häuser und die Blech wohl beobachtet / und sauber hält / und wann die Röhren gerade liegen / so kan mans mit einem starcken langen eisernen Drath / so vornen ein Brüstlein angemachet ist / von einem Brunnen-Häuslein zum andern wohl ausputzen/ daher am bequemesten / wann die Röhren gerad liegen / sind aber die Linien ungleich / vermeint Herr de Serres, man soll einen grossen Ratzen mit dem Schweiff an einen genug langen dicken Faden oder Spaht anbinden / ihn bey der Wasser-Stuben in die Einlaß-Röhren einlassen / so wird er durchlauffen/ und die Schnur bey dem andern Brunn-Hause wieder heraus bringen / mit welcher Schnur man hernach die Röhren ausputzen kan. Ich achte aber/ daß man an statt dieses unflätigen Thiers / besser ein Eichhorn nehmen sollte / oder da dieses Thierlein nicht unter die Erden lauffen wollte / könnte man ein Zeisel oder einen Hamster nehmen / und also mit der Schnur durchjagen.

Die höltzerne Röhren von Tennen-Holtz bedürffen selten des Ausbutzens / weil sie leichtlich verfaulen / insonderheit wann das Erdreich / in welchem sie liegen / nicht wässerigt ist, oder aber die eindringende Regen-Feuchtigkeit nicht ablauffen kan / daher etliche obbesagtes Gemäuer in den Gruben / durch welche sie gehen / nicht gut achten / wo es nicht bleyerne Röhren sind / sondern sie unterlegen dieselbige nur mit kleinen Steinlein / mit Sand oder Erden untermischet und bevestiget. Man soll deßwegen bey müssiger Zeit immer an neuen Röhren arbeiten / damit man deren fertig habe / im Fall / da oder dorten einige schadhafft würden.

Endlich ist noch anzumercken / daß das Quellen-Wasser / so es häuffig genug wäre / auch durch einen Fluß hindurch geleitet werden möge / falls derselbe nicht allzu gestreng lauffet / vermittels bleyener Röhren / welche auf beyden Seiten des Ufers an Ketten hangen. Nur muß man zusehen / daß die letzte höltzerne Röhren auf die / so im Wasser liegen / sehr gäh angehe / die erste aber jenseits des Flusses auch Berg-

an/

en / oder doch also liege / daß die in dem Fluß grad über gehen. Eine solche Quelle wird an einem Orte durch den Tauber-Fluß geführet.

Das Wasser kan am Ende der Röhren entweder in die Höhe springen / oder nur schlecht hin in steinerne Tröge ins Haus / und aus diesem in Garten zum Giessen der Gewächse / oder auch in Fisch-Teiche abfliessen / nachdem es der Haushert vor nützlich erachtet.

Es werden die Quellen öffters nur deßwegen gesucht und angerichtet / daß sie nahgelegene Teiche unterhalten / und durch ihren Zufluß das absinckende oder verlauffende Wasser ersetzen / und also denen Fischen ihren Trunck wieder anfrischen sollen. Es wird daher nicht mißfällig seyn / die Materie der Teiche und Fisch-Behälter / an die vorhergegangene von denen Quellen anzuhencken / so fern dieselbige / als ein vortheilhafftiger und so nöhiger als lustiger Theil eines Landguts ist / und in Ansehung ihrer Anrichtung und Erhaltung.

Von den Teichen oder Weyhern.

EIn Teich ist ein geraumer Umbfang eines instehenden Wassers / darinnen man gewisse Fische halten / und groß ziehen / auch so man will / ablassen kan. Darbey nun ist erstlich zu betrachen die Gelegenheit des Orts / ob er gut und Wasser-reich? Anderns das Gebäu an sich selbsten / daß es dauerhafftig? Und drittens der Damm / Ablaß und Wasser-Rechen.

Die Teiche haben / nach Beschaffenheit des Orts / einen mercklichen Unterscheid / daß etliche allein von den Feld-Güssen müssen erhalten werden / etliche haben eigene Brunnen-Quellen / durch deren Zulauff sie Wassers genug haben / durch etliche aber lauffen Bäche / oder es wird das Wasser von denen nahdran vorbey fliessenden Bächen hinein geleitet.

Wann ein Teich von Feld-Güssen erhalten wird / und im Frühling umb die Fasten-Zeit mit Wasser voll angelauffen ist / bleibet er also biß nach Pfingsten; nachmahlen aber wann die Hitze einfällt / fället das Wasser bißweilen den dritten oder gar halben Theil / an welchem zwar doch wenig gelegen / weil der Karpffen die Arth an sich hat / daß er in der Mitten des Teichs oder Tieffe keine Weyde nimmt / sondern nur in der Seichten; und ob sich schon im Sommer das Wasser in der Seichten verliehret / so hat doch der Karpffen die Weyde daselbst schon weggenommen / und hat die Weyde in der Mitten und Tieffe noch besser / und inzwischen er derselben geniesset / trocknet die Sonne die seichten und dürren Orte wieder aus / machet sie süß und fruchtbar / inmittler Weil komut ein Regen-Wasser von den Feld-Güssen / daß der Teich wieder voll wird.

Wäre aber gar ein dürrer Sommer / so wird dannoch der vom Wasser verlassene und entblöste Ort aufs künfftige nur desto besser und fetter / und was ein Jahr dahinten bleibt / kommt auf das andere wieder doppelt ein / daß man also keinen Verlust leydet / wann es nur ein Teich ist / der über Sommer nicht gar austrucknet / dann diesen wäre unrathsam zu besetzen; Wann aber nur der dritte Theil Wasser bleibt / so ist er doch für die Karpffen fast besser / als einer / der fort und fort zulauffendes Wasser hat / wie es offt aus der Prob erfahren worden. Wann die Feld-Güsse in die Teiche lauffen / giebts gute Nahrung / weil im Sommer allerley Körnlein / im Winter aber das Koth vom selbst weydenden Viehe hinein geflösset wird.

Wo ein Bach in den Teich gehet / ist nicht gut / daß er allwege hinein fliesse / dann auf solche Weis nehmen die Fisch die Weyde nicht gern / sondern gehen lieber dem frischen Wasser zu / und weil sie der Weyde nicht geniessen / wachsen sie auch nicht viel; Derohalben ists besser / wann man das Bach-Wasser kan beyseits ableiten / daß man nicht mehr Wasser hinein lasse / als was nöthig ist.

Ein Karpffen-Teich muß fetten Grund haben / oder wann er sandig / soll er doch mit Letten vermischet seyn: Es sollen sich auch keine Brunn-Quellen darinn ereignen / weil solche für die Karpffen zu kalt / und mehr Koth als Fische geben. Auch soll er an einem schönen flachen / doch etwas abhängigen Ort liegen / bey dem Ablaß tieff / und hinten leicht seyn / und einen durchfliessenden oder nahe vorbey rinnenden Bach haben.

Wann ein Teich einen gar zu hart- und festen Boden hat / dann muß man ihn aufackern / den Winter durch liegen und ausfriehren lassen / mitten durch einen Canal oder Graben führen / darinn sich das Wasser setzen / durchlauffen / und der Grund austrucknen kan / darauff man Gersten oder Haber säet / so bekommt der Weyher wieder einen Grund / der die Fische auf etliche Jahr halten und nähren kan.

Die neuen Teiche soll man nicht auf einmahl mit Wasser überhäuffen / sondern es muß gemach / nach und nach / den Damm zu befestigen / eingelassen werden. Man kan anfangs den Teich nur biß auf die Helffte des Dammes mit Wasser anfüllen / und wann das Wasser etliche Tag darinn gestanden hat / muß mans wieder ablassen / und frisches hinein leiten / damit es des Grundes Bitterkeit und üblen Geschmack ausziehe und versüsse / sonst stehen die Fische leichtlich ab.

In den neuen Teichen wachsen die Fische in den ersten 5. oder 6. Jahren am besten / darnach aber soll man sie leer liegen lassen / daß die Winter-Kält / und über Sommer die Sonnen-Strahlen die Mattigkeit aus der Erden ausziehet / der Grund süsser wird / und die Fische desto bessere Nahrung bekommen: Wann man will / und der Teich trucken ist / kan man unter der Zeit Korn oder Gersten darein bauen / zuvor aber wohl düngen / so wachsen die Karpffen hernach viel besser als sonsten.

Will man einen Teich ablassen / der etliche Jahr gestanden / und der Grund schlecht und mossicht ist / soll man ihn über Winter / oder wohl gar ein gantzes Jahr öde liegen lassen. Hat aber jemand absonderliche Einsätze / darein im Winter Brunnen-Wasser fällt / und der Teich etwan bey 10. bis 12. Tagwerck seyn mag / kan man ihn alle Jahr fischen. Wann man nun die Fische in der Fasten- und Frühlings-Zeit wollte einsetzen / mag mans im Herbst vorher aus dem Teiche fischen / und was zum Verkauff dienlich / wie auch was wieder zum Einsetzen gehöret / jedes in besondere

Behälter und Einsätze bringen / welches darum gut / daß man nicht aufeysen darff ; wann nun der Teich über Winter ohne Wasser bleibet / so machet der Frost den Grund mürb und trocken / kommt auch jährlich die unnütze Brut / als Kothbletten / Roth-Augen und dergleichen heraus / welche sonsten denen Karpffen die Wonde abstehlen; Wann nun die Karpffen allein stehen / wachsen sie desto besser.

Vom Damm / Ablaß und Rechen.

BEy einem Teich zu machen oder Damm aufzuführen / wird nothwendig erfordert / daß man sich um einen guten bekannten / bewährten Teich-Gräber bewerbe / und keinem vagirenden Landstreicher traue : Es kan leicht seyn / daß ein Teich übers Jahr erst rinnend werde / sonderlich am Fuß / wann er erst recht durchweichet ist ; Dahero muß man mit einem solchen Meister einen Contract machen / in welchem er für dergleichen Fehler gut stehen muß.

Erstlich muß die Gegend oder der Platz / wo ein Teich soll zugerichtet werden / wohl betrachtet / und die Wasser-Höhe abgewogen werden / dann ohne dieses kan man nicht wissen / wie hoch / dick und lang der Damm zu machen ist : Item ist auch vorher / ehe man anfängt zu arbeiten / zu urtheilen / wohin der Wasser-Fall ist / wie hoch es steiget / an welchem Ort der Ablaß und Rechen zu verordnen seye. Etliche messen es mit Beyhülff eines grossen Quadranten / oder brauchen eine von Holtz gemachte Wasser-Waage mit einem Bley-Gewicht / aus welchem man bald abnehmen kan / wie hoch der Damm könne / oder wie lang er müsse gemacht werden. Dieses aber muß durch keinen Stümpler / sondern durch einen bewährten Teichmeister / der mit diesem Instrument weiß umzugehen / verrichtet werden : Wann man nun in diesem und dergleichen Sachen seine Richtigkeit hat / so kan man dann mit dem Bau fortfahren / wie folget :

Wann nun das Wasser abgewogen / soll man den Grund graben / welcher so tieff seyn muß / biß man festen Grund findet ; sonst aber pfleget man den Grund am Damm anderthalbe Klaffter tieff / der Grund aber dreymal so dick / als der Damm oben breit ist / zu machen : Er soll auch oben so breit seyn / als er hoch ist / zum Exempel : Wann der Damm drey Elen hoch wäre / so muß er oben auff drey Elen breit / im Fundament aber 9. Elen dick seyn. Am besten ist / wann ein Damm oben so breit ist / daß zwey Wagen im Gegenfahren einander ausweichen können. Nachdem das Wasser viel oder wenig hanget / wird auch tieffer oder seichter Grund gesuchet / und mit gutem Leimen / sonderlich wo die Rinnen und der Ablaß-Graben ist / allenthalben wohl gestämpfft / und verstossen. Der Leim soll weder zu hart noch zu weich seyn / und so offt eines Ziegels dick Leim eingeschlagen wird / muß selbiger mit Stempff- oder Stöffeln wohl eingeschlagen oder starck eingetretten werden ; sonderlich soll man Achtung geben / daß man keinen Sand zum Ausfüllen / oder sonst Holtzwerck unter den Leim nehme : Dahero ist nothwendig / daß man einen getreuen aufseher zu denen Arbeitern stelle / damit sie den Damm gut und recht machen.

Wann ein Teich zwischen zweyen Anhöhen oder Hügeln liegt / und tieff ist / muß der Damm zwar kürtzer / aber stärcker gemacht werden ; Ist aber der Platz eben / muß er länger / darff aber nicht so starck seyn ; Dahero der Situs loci vorher wohl zu bedencken ist. Wer an einem gantz flachen Ort einen Teich graben will / muß einen weit- und langen Damm machen / und darzu tieff graben / welches die Unkosten fast verdoppelt / und dannoch / welches das ärgeste ist / haben in solchem Weyher die Fisch keine Weyde und Nahrung / weil die Waasen und der beste Theil der Erden oben weggenommen / und ausgegraben wird.

Wann nun der Damm in dem Fundament fertig / und den ebenen Grund erreichet hat / wird er von aussen und innen mit viereckigtem starcken Waasen / der fein dick und grasicht ist / auf den Form / wie die Feld-Schantzen / aufgeführet / der zwischen eingefüllte Leim wird gebührlich angefeuchtet / und / wie oben gemeldet / zusammen gestämpffet und eingestossen. Hochwachsende Bäume seynd auf einen Damm zu setzen schädlich / weil sie durch Bewegung des Windes denselben lotter machen.

Der Abzug oder Ablaß muß zugleich mit Aufführung des Dammes / und zwar am tieffesten Ort des Platzes / wo das Teich-Wasser zusammen fliesset / eingerichtet werden / welches eine aus Eichen- oder Fähren-Holtz ausgehauene Rinne ist / die am Ende / so in den Teich gehet / gantz bleibet / und allda der Zapffen eingerichtet wird. Die Rinne wird mit einem halben Balcken oder starcken Dielen zugedeckt / und wohl mit Leim unten und oben verstämpffet / damit das Wasser bey der Rinnen nicht durchfresse. Das Zapffen-Loch soll gantz unten am Boden des Teichs / und einer Klaffter weit vom Damm hinein ligen / auff daß den Zapffen niemand aus Muthwillen ausziehen könne. Man pfleget auch um den Zapffen von Holtz ein Gerüst oder Chor von Sprissel zu machen / wie man sonst die Rechen machet / daß / wann der Teich abgelassen wird / die Fische nicht durch die Ablaß-Rinne mit durchgehen können. Wo grosse Wasser-reiche Teiche seynd / werden 2. 3. oder mehr Abläß eingerichtet / damit das Wasser desto bälder ablauffet / und man am Fischen nicht zu lang aufgehalten werde ; Doch ist auch nicht zu rathsam / daß das Wasser gar zu schnell ablauffe / weil sich offtmahl die Fische im Schlamm zu lang versäumen / und endlich verzappeln / und gar verderben müssen. Ausserhalb des Ablasses pfleget man auch einen Rechen zu setzen / oder Zaun zu flechten / auf daß / wann etwas von Fischen mit durchkriechet / aufgefangen werde.

Weil auch zur Zeit grosser Wasser-Fluthen und Feld-Güssen / sonderlich wo Flüsse in einen Teich lauffen / sehr gefährlich ist / daß das Wasser im Teich nicht überlauffe / und den Damm abreisse ; als pfleget man einen solchen Teich mit einem Wasser-Rechen oder Flutter zu versehen / welches alles mit starckem Holtzwerck und eichenen Sprossen versehen wird / daß das Wasser / was im Teich unnöthig oder überflüssig ist / allzeit ablauffen könne.

Damit auch die anschlagende Wasser-Wellen dem Damm nicht schaden oder ausfressen / machet man einen Terraß / das ist / ein von Pfählen eingeschla-

schlagen- und Weyden-Ruthen ausgeflochtener Zaun inwendig des Dammes / daß also der Waasen am Damm gleich als mit einer Vor-Mauer versichert und beschirmet werde. Andere aber (welches viel besser / ob es schon mehr kostet) lassen dem Damm ein recht steinerne Vor-Mauer machen / welches dauerhaffter / und nicht so vieles Flickens brauchet.

Endlich will ich mit kurtzen Worten melden / wie der in allen Teichen sich einfindende und ungebetene Gast / nemlich das Geröhricht oder Schilff / auszurotten seye: Man lässet den Teich ein oder zwey Schuh tieff ab / fähret mit etlichen Kahnen oder Zillen hinein / schneidet das Rohr / so weit man langen kan unter dem Wasser / mit einer Sichel ab / und zwar zwischen zweyen Knotten / so setzet sich die Feuchtigkeit in die hohle Röhren / fermentiret sich durch die Hitze der Sonnen / und macht die Wurtzel schwinden und verdorend: Wann man solches zwey Jahr nacheinander continuiret / wird das Geröhricht ziemlich ausbleiben; Es muß aber solche Arbeit im Sommer / wann die Sonn im Krebs gehet / das ist / nach St. Johannis-Tag / im abnehmenden Mond geschehen.

Von dem Teiche für die Streich-Karpffen.

WEr viel Teiche hat / muß sich bemühen / daß er einen eigenen Teich für die Streich-Karpffen habe / auff daß er von guter Art Saamen und Brut / seine Teiche zu besetzen / selbsten ziehen könne: Darzu muß man nun die schönsten und grösten vier-jährige Karpffen im Herbst vorhero erwählen / die vollkommen von Schuppen / und nicht klein oder zerstossen seynd / müssen auch nicht zu fett / sondern fein groß-bäuchig / und voller Rogen und Milch seyn: Diese setzet man den Winter über in enge Behälter oder Einsätze / und läst sie also den Winter über darinn stehen / die Milcher und Rogner jede Gattung besonders; Sie werden ziemlich enge gehalten / und schadet nichts / wann sie schon magerer werden: Im Frühling hernach im Neuen Mond des Mertzens oder Aprils / in einen Teich / der ein Tagwerck hält / setzet man fünff oder sechs Rogner / vier Milcher und zwey Laimer hinein; wiewohl etliche darfür halten / es seye also übersetzt / und nehmen nur zwey Rogner / ein Milcher / und einen Laimer / (ist ein Fisch / der weder Rogen noch Milch hat) davon soll die Brut besser und schöner werden. Andere wollen auch / man soll allezeit einen Milcher auf zwey Rogner thun.

Die Teiche müssen nicht zu tieff / am Ende etwas grasicht / oder was Binsen oder Rohr haben / mögen leimicht / auch am Grund etwas sandig seyn. Es ist gut / wann man dreyerley Teiche hat / in dem ersten oder Strich-Teiche bleibt die Brut ein Jahr / die zwey- und drey-jährigen werden abermal eingetheilet / und die letzten setzet man dahin / wo sie zur Vollkommenheit wachsen sollen. Die Karpffen streichen im May; Die Hechte aber ums Æquinoctium Vernum.

Es pflegen auch etliche Fisch-Meister einen Strich-Teich / der fünff oder sechs Tagwerck groß ist / nur mit zwey Rognern / zwey Milchern / und einem Laimer zu besetzen / dieses geschicht darum / weil sie darfür halten / daß der Laich von zwey Rögnern einen solchen ziemlich grossen Teich dannoch mit viel tausend anfülle / die Brut vollkommentlich ihren Gang und Nahrung haben / wohl wachsen / und zu besserer Nutzung kommen können. So soll man auch die Strich-Karpffen jährlich umwechseln / und selbige ein Jahr um das andere ruhen lassen / doch auch die Milcher und Rögner voneinander absondern. Damit auch der Strich-Teich seine Krafft behalte / muß er über Winter / nachdem die Brut ausgefangen worden / ledig gelassen werden / daß der Grund auffgerühret / der Schleim verzehret / und der Boden geschlacht werde.

Auf diese Teiche muß man wohl acht haben / daß die Raiger und Enten die Brut nicht auffressen / derohalben sie fleissig weggescheuet / und durch Schiessen sollen abgetrieben werden: Auch pflegen etliche einen Zaun umher zu führen / damit das Viehe nicht in den Teich gehe / und unter währender Laich-Zeit die Brut nicht zertrette; Nach Jacobi aber kan es ihnen so viel nicht mehr schaden.

Von der Brut und Schlingen.

NAchdem nun die Brut ein Jahr lang bey den Streich-Karpffen im Teich gestanden / kan man sie folgendes Jahr um Ostern bey mittemässigem Wetter in grössere und weitere Teiche einsetzen / welche an sonnerigen und sonnigten Orten ligen / dann sollte man sie aus einem warmen Teich in einen schattigten thun / würden sie nicht wohl gedeyen. Man soll auch selbige in keine Teiche / die viel Geröhricht haben / oder ein starcker Bach durchgehet / einsetzen; Dann wo viel Geröhricht ist / leyden sie Schaden von Raigern und Wasser-Vögeln / gehet aber ein Fluß-Wasser in Teich / so wird die Brut von den Hechten gefressen.

Die Streck-Teiche müssen mit Brut auch nicht übersetzet seyn / weil in den ersten zweyen Jahren grosse Beförderung oder aber Verhinderung zu ihrem Wachsthum kan gegeben werden. Es ist auch schier nothwendig / daß man zwey oder mehr Teichlein habe / damit man zu Zeiten einen kan ledig lassen / die andern aber hingegen besetzen möge.

Bey dem Ausfangen der Brut ist wohl Achtung zu haben / daß / weil sie zart und schwach ist / man damit fein bescheidentlich umgehe / und sie im Mertzen und Aprill allezeit im Neu-Monden / in andere Teiche setze / und sie nicht stosse / werffe oder rucke / weil die Brut davon entweder gar abstehet / wenig oder nichts wachset / und dahero schlechter Nutzen zu hoffen ist: Ja man thut besser / wann man Hechten unter sie setzet / die sie nacheinander aussaugen / und sich damit mästen; welcher Nutzen zwar den Schaden nicht ersetzen kan.

Wo man an Orten wohnet / da es viel Teiche giebt / kan man offt an der Brut und Setzlingen mehr Gewinn machen / als an den Speiß-Fischen / weil nicht jederman Setzlinge ziehen kan / und also kaufft er selbige / ehe er seine Teiche unbesetzt lässet / in gutem Werth / sonderlich wann er versichert ist / daß er nicht betrogen wird.

In den Streck-Teichen lässet man die Brut nur einen Sommer durch / und fischet sie im Herbst

wieder

wieder aus / theilet oder liest sie auseinander / und setzet die grösten Setzling auf einen Sommer / oder auf ein Jahr / die mittlern auf zwey Jahr / und die kleinesten auf drey Jahr wieder ein : Wann dieses nicht geschicht / muß man zweyerley Verlust leyden; Erstlich / wann obgemelte drey Gattungen der Setzlinge in einen Teich zusammen auf drey Sommer stehen / pflegen die grösten zu streichen / welche Brut man Bastart nennet / damit die Karpffen verdorben werden : Und zum andern / so man die grösten Setzlingen mit den kleinen versetzet auf drey Sommer / welche in einem Sommer können groß werden ; kommt also der Gewinn erst in drey Jahren / welcher sonsten in einem Jahr zu nehmen ist.

Die rechte Länge der Setzlinge soll ein fordere Spann zwischen dem Kopff und Schwantz seyn / seynd sie was gröſſer / ist es desto besser ; Die wahre Prob ist sonst / daß sie weder Rogen noch Milch haben / der Kopff soll klein / doch breit und kurtz / und der Rucken hoch seyn : Wann man die Setzling kaufft / pfleget man zuvor etliche der grösten aufzuschneiden / und schauet / ob sie Rogen oder Milch haben / findet man solches in ihnen / so taugen sie nicht.

Wann die Setzlinge am Bauch so gelblicht scheinen / ist es ein Zeichen / daß sie brütig und nicht zum besten seyn ; Derohalben sollen sie weiß und g äntzig / die Augen ein wenig vor dem Kopff / der Bauch dick / die Floß-Federn und Schuppen nicht bleich / gelb oder todtenfarb / sondern fein scheinbar weiß- und röthlicht seyn. Auch soll ein Setzling nicht weniger als ein Viertel-Pfund haben / am besten seynd sie halbpfündig. An den groß-köpffigen lang- und schmahl-bäuchigen ist schlechter Nutzen zu hoffen.

Das Einsetzen belangend / muß solches im 2. 3. 4. oder 5ten Tag nach dem Neuen Mond im Mertzen geschehen / oder auch noch im Aprill ; Im Mayen ist es schon zu spat / weil die Setzlinge / wegen Wärme des Wassers / matt werden / die Schuppen verliehren und Schaden nehmen. Im Frühling ist das Besetzen sicherer als im Herbst ; Im Herbst aber ist das Fischen besser / dann so kan man die Teiche über Winter leer lassen / und hernach im folgenden Frühling wieder besetzen. Die Setzlinge sollen Frühe an einem schönen stillen Tag eingesetzet werden / und müssen die Fässer / worinnen man die Setzling führet / nicht zu viel angefüllet werden / am besten ist / so man das Faß halb Wasser und halb Setzling nimmt : Aus den Fässern soll man sie fein sachte in ein Tuch ausleeren / und also gemach in die Tieffe lassen.

Man solle sie auch aus einem tiefferen Wasser in ein seichters / aus einem kälteren in ein wärmeres / und aus einem schlechteren Grund in einen besseren und fetteren überbringen.

Etliche pflegen allezeit auf ein Tagwerck vier biß fünff Schock Setzlinge einzusetzen / wann der Grund mittelmässig ist / nur daß man Acht habe / ob die Fische im dritten Jahr der Mühe werth gewachsen seynd / sonsten ist kein Gewinn darbey / wann man die Teiche übersetzet / dann es bleiben die Fisch desto kleiner. Dahero ist nothwendig / daß sich ein Fischmeister wohl erkundige / und durch Proben daselbst erfahre / wie es am fürträglichsten seye. Auch soll in Acht genommen werden / daß man die Fische aus weichem Wasser nicht in hartes setze / dann davon werden sie blind / schwartz / und bekommen eine ungewöhnliche grosse Gall / daß sie endlich gar sterben.

Von Karpffen- Hecht- und Forellen-Teichen.

WJe schon oben gemeldet / seynd diejenige Teiche / welche von Feld-Güssen angefüllet werden / die besten Karffen-Teiche / dahero müssen nach Liechtmeß in der Fasten-Zeit solche gantz voll gelassen werden. Weil nun in unseren Landen offtermahl die Teiche drey Jahr ungefischet stehen bleiben / und die Karpffen unter währender Zeit laichen müssen / die Brut aber den Karpffen die Nahrung entziehet / daß sie nicht zunehmen und wachsen können; So ist rathsam / daß man im dritten Jahr Hechte in den Teich werffe / die den Uberfluß der Brut verzehren. Wann man im Herbst fischen will / kan man in selbigem Frühling vorher die Hechten zusetzen / welche dann nicht allein die überflüssige Brut wegfangen / sondern auch den Karpffen das Laichen verwehren / daß sie stärcker und fetter werden.

Etliche pflegen denen Karpffen das Laichen auf folgende Weis zu verhindern : Sie lesen die Rögner aus / oder scheiden Rögner und Milcher voneinander / und setzen jede besonders ein / in absonderliche Teiche / so müssen sie / wann solche Absonderung durch verständige Fischer verrichtet worden / das Laichen bleiben lassen.

Die gefischten Karpffen-Teiche sollen billich den Winter über leer gelassen werden / daß sie wohl ausgefrieren / der Schleim sich darinnen verzehre / und der Grund dardurch geschlächter und gailer werde / den Fischen künfftig hin ihre Nahrung desto besser zu ertheilen. Man hält auch für gut / daß man allezeit etliche Schleyen mit den Karpffen in die Teiche werffe / welche den Fischen den Grund öffnen / daß sie desto leichter ihre Nahrung darinn suchen mögen.

Diejenige Teiche / welche voller Brunn-Quellen seynd / und überflüssige Brut von Garussen / Weißfischen / Roth-Augen / Kothbletten ꝛc. haben / darinn die Karpffen / sowohl wegen Beschaffenheit des Grundes / als auch wegen Uberlast der Neben-Gäste / weder wachsen noch zunehmen können. Einen so beschaffenen Teich nun auch zu gebührendem Nutzen zu machen / ist das beste Mittel / daß man Hechte hinein setze / diese werden / (der Grund seye / wie er wolle / wann sie nur von kleinen Fischlein Weyde haben) bald wachsen / und ist also besser / daß man die Hechte besonders / und nicht zu den Karpffen setze.

Die Hecht-Teiche werden sonst mit geringerer Mühe als Karpffen-Teiche zugerichtet / massen man ihnen auf folgende Weis gute Nahrung verschaffen kan : Man lässet ein Jahr vorhero / ehe man die Hechte in den Teich einsetzet / etliche Rögner und Milcher hinein / auch wohl einige von Schleyhen / Garussen und andern Speiß-Fischen / und lässet selbige laichen / wann nun der Teich voll Brut ist / müssen so viel Hechtlein / als man erachtet / der

der Teich ertragen kan / in einer Grösse hinein gesetzt werden; In diesen laichen dann auch die Hechten selbst / daß man von ihnen auch Brut genug haben kan / den Teich zu besetzen / welche man dann (wann die Alten heraus gefangen seynd) über Winter in einem besonderen Behälter / bis zur künfftigen Einsetzung kan erhalten / und daselbst mit Viehetung / Blut vom geschlachten Viehe / Därmen und anderm Abgeschrottig aus der Küchen nähren: Also verschonet man der andern Teiche / welche sonsten von der Hecht-Brut dermassen eingenommen werden / daß man selbige nicht wohl mehr ausrotten kan.

Die Forellen-Teiche (weil dieser in weich-Fisch und faulen Wässern nicht fortkommt) müssen von Gebürg entspringenden und feisch-fliessenden Wassern angefüllet werden / die einen sand- und steinigten Boden / stets zurinnendes kaltes Wasser / und beynebens viel Brut oder kleine Fischlein haben / davon sie ihre Nahrung nehmen können: Solche Teiche müssen auch tieff seyn / und pfleget man ihnen locherichte Mauren hinein zu machen / darein sie sich vor der Sonnen-Hitz verbergen können; Item setzet man Bäume um den Teich herum / daß sie ihnen Schatten geben / oder man wältzet grosse ungleiche Steine in den Teich / worunter sie sich gleichfalls verstecken und abkühlen mögen.

Wiewohl die Forellen sich auch in den grossen Seen aufhalten / pflegen sie doch am allerliebsten in denen steinigten und schattigten Flüssen zu bleiben / in welchen sie in völliger Freyheit leben / auch sich offtmahls so vermehren / daß ein Landsmann / welcher einen solchen Teich hat / fort und fort diesen kostbaren Fisch zur Speise haben und geniessen kan.

Gleichwie man aber im Haushalten treue Dienstboten / Knechte und Mägde / beym Ackerbau verständige Pflüger / und in denen Weinbergen erfahrne Häcker haben muß / so kommt man auch bey denen Teichen und Seen weit besser fort / wann man Fischerey-verständige Leute um und bey sich hat / deren Gestalt folgende Versickel anzeigen.

An denjenigen Orten / wo viel und grosse Weyher seynd / pfleget man einen treuen und verständigen Mann zu halten / deme die Obsicht über die Teiche anbefohlen wird / welcher ohnweit davon wohnen / und auf die Diebe und ander muthwilliges Gesindlein acht haben muß / wie auch die Raiger und andere schädliche Vögel durch Schiessen vertreibe / sonderlich wo sich Ottern mercken lassen / solches alsbald anzeige / daß man sie wegfangen kan / dann sonst würden sie in kurtzer Zeit einen gantzen Teich ausöden und leer machen.

Item sollen in den Brut- und Setzling-Teichen die Enten und Taucher weggescheuet und geschossen werden; in andern Teichen / wo Karpffen und andere grosse Fische stehen / können sie noch ehender geduldet werden.

Zweytens muß ein Fisch-Meister acht haben auf das Wasser / daß es weder mangele noch überlauffe / sonderlich bey starcken Güssen und Wolcken-Brüchen / die Bäche so viel möglich / durch Fürsätzen oder andere Mittel beyseits leite; Die Rechen und Fluth-Rinnen / wo das übrige Wasser ablaufft / wohl säubern / daß sich kein Gesträuchwerck / Rohr oder dergleichen anlege / und dem Wasser den Lauff verhindere. Item soll er fleissig schauen / daß der Damm nicht durch das Viehe zertretten / von Schweinen etwan zerwühlet / von Mäusen durchbrüchig / oder der Ablaß rinnend gemacht werde.

Drittens soll er in Frühlings-Zeit den Damm und was sonsten schadhafft / ausbessern lassen / die Gräben ausbutzen / die Setzlinge einsetzen; die Feld- oder Acker-Güsse in den Weyher leiten / davon sollen die Fische gern zunehmen; Im Sommer aber soll er solches verhüten / damit die Güsse nicht einbrechen können / weil ihnen jetzt zur Sommers-Weyde die Ruhe am dienlichsten. Er muß auch wohl acht haben / daß nicht unreine oder schädliche Dinge in den Teich geworffen werden / wovon die Fisch erkrancken und abstehen / da ist der beste Rath / daß man das Böse heraus nehme / und wo möglichen / das alte Wasser abziehe / und frisches hinein lasse; sonderlich seynd den Fischen schädlich Aconitum, Aristolochia, Grana Coculi, Tithymali, Cyclamen, Verbascum, Bilsam-Saamen Kalch und dergleichen: Hingegen ist ihnen Apium und Petersil gesund und nützlich.

Viertens soll er im Herbst den Teich ein wenig ablassen / damit der obere Theil des Dammes etwas austrocknen / und der Winter-Frost ihm so leicht nicht schaden möge; Doch muß solches also geschehen / auf daß die Fische am Wasser keinen Mangel leiden.

Fünfftens / muß ein Fisch- oder Teich-Meister zu Winters-Zeit fleissig aufeysen / welches sodann seine vornehmste Arbeit ist; Wann nemlich ein Teich eines Tagwercks Breite hat / soll man / wann es starck überfrohren / eines Tisches breit und lang ein Lufft-Loch aufhauen / und zwar um den Zapffen oder unweit davon / daß solcher frey sey: dann wann gählings das Wasser anlaufft / und das Eyß höher treibet / so hebet solches den Zapffen mit Gewalt / daß der Teich rinnend wird / welches man durch Abledigung des Eyses leichtlich verhüten kan. Daß erste Eyß mögen die Fische noch wohl gedulten; Wann aber ein tieffer Schnee und starcke Kält einfället / muß man wohl täglich zweymal aufeysen. Es müssen auch die Löcher nicht in der Tieffe / wo die Fisch ihr Lager haben / gemacht werden / damit sie von den Sonnen-Strahlen nicht aufwachen und aufstehen; sondern auff der Seiten / doch unweit von ihrem Lager / welches sie allezeit an den tieffen Orten an dem Letten zu machen pflegen.

Man soll auch das Eyß nicht ins Loch hinein unter das andre Eyß schieben / oder um das Loch liegen lassen / wie etliche zu thun pflegen; sondern mit Schlitten oder Schleiffen ans Land hinaus bringen.

Sechstens / so ist es mit dem Aufeysen allein nicht ausgerichtet / sondern der Fisch-Meister muß ein viertel oder halbe Stund nach dem Auffhauen gemach zum Loch schleichen / und sehen / ob nicht kleine Wasser-Blasen / wie die Perlein auffahren / solches ist ein Zeichen / daß die Fische wollen kranck werden / dann sie gehen zu dem Loch auf den Grund / fallen mit den Köpffen in den Letten / und wann sie die Köpff wieder heraus ziehen / erfolgen daraus diese kleine Wasser-Blasen. Dem ist also zu helf-

sen/ so man nemlich den Teich an mehr Orten öffnet oder auferset / dann kan der Dunst oder Dampff heraus geben.

Etliche pflegen auch / wann sie Gelegenheit haben / einen Bach in den Teich zu leiten / und den Zapffen zu ziehen / damit das alte Wasser heraus/ und dargegen frisches hinein lauffet ; hat man aber keinen Bach / soll man dannoch den Zapffen ziehen/ und etwas Wasser heraus lassen / sonderlich wann man siehet / daß die Fische häuffig um das Loch mit den Köpffen empor schweben / und mit den Mäulern nach der Lufft schnappen / dann also werden sie wieder erquicket : Man muß auch bey solcher Zeit wohl Achtung haben / daß die Fische nicht von diebischen Gesindlein ausgefangen / oder sonst räuberischen Thieren oder Vögeln gefressen werden.

Es trägt sich auch offt zu / wann viel windiges Regenwetter einfället / und das Eyß zu schmeltzen scheinet / daß die Fisch aus ihrem Lager aufstehen / bey den Eyßlöchern empor schwimmen / und endlich/ so man nicht nach siehet / alle abstehen und sterben; da muß man alsobald nach Gelegenheit und Grösse der Teiche Korn nehmen / solches in einem Kessel sieden/ und wo die Fische empor gehen/ in die gemachte Lufftlöcher einschütten / darvon begeben sich die Fische wiederum in die Tieffe / und suchen ein neues Fischlager.

Endlich pflegen die Fischer / wann sie übrig Zeit haben / allerley Netze / Hamen / und dergleichen Sachen zu stricken und zuzurichten / damit sie / wann es nöthig / solche in Vorrath nehmen.

Von denen Behältern und dem Fisch-Einsetzen.

WO man viel Teiche hat / pfleget man zweyerley Behälter zu machen: Einerley werden was klein zugerichtet / darinn man die Speiß-Fische setzet: Die andern aber müssen was grösser und wie kleine Teichlein / und alle mit ihrem Ablaß gemacht werden/ worein man die aus den Teichen gefischte Fische / biß man sie nach und nach verkauffet / einsetzen und behalten kan : gleichfalls werden auch die Brut und Setzling in solchen/ doch jede Sorte besonders aufbehalten / biß wieder zur Einsetzung in die Teiche.

Die Behälter müssen nicht weit vom Wohn-Haus und mit einem guten hohen Zaun versehen und umfangen werden / oder so es die Gelegenheit nicht anders giebt / daß sie etwas abwesend müssen gemacht seyn / setzet man ein Häusl in hinein / darinn der Teich- oder Fisch-Meister wohnen / und darauf fleissig Achtung haben kan.

Wer die Mittel hat/ kan einen solchen Behälter mit Rechen in vier oder mehr Theile abtheilen lassen/ zu besserer Gelegenheit / jede Sorte der Fisch / besonders einzusetzen : Auch um die Einsätze schöne lustige Gänge / Stiegen und Absätze machen lassen/ allwo man das Herumschwimmen der Fische sehen / das Gemüth erquicken / und die Allmacht Gottes betrachten kan.

Es seynd aber auch die Behälter in dem zu unterscheiden / nach Beschaffenheit des Wassers und Boden : Diejenige / worinn man die Karpffen erhält / da thun die Forellen nicht gut / weil jene gern in dem Grunde umwühlen / und das Wasser auftrüben / diese aber ohne klares Wasser nicht leben können. Die Karpffen-Behälter sollen einen laimichten Boden haben / und wo ers von Natur nicht wäre/ muß die Erden biß auf den harten Grund aufgehoben / und wohl Elen dick angefüllt und gestossen werden : Ein warmes lettichtes Bach-Wasser ist für sie am besten / worinn man sie mit Laim, Gersten/ Maltz ꝛc. welches geschrotten wird / speisen und mästen kan. Die Hechte und Forellen aber wollen ein springend und frisches Wasser haben / müssen auch jede in besondere Behälter eingesetzet werden/ ja auch die Raub-Fisch selbsten müssen entweder von gleichem oder doch nicht gar von ungleichem Gewächse seyn / ob sie schon einerley Geschlecht / doch wann grosse und kleine beysammen stehen / frisset einer den andern auf.

Die Raub-Fische müssen auch mit andern kleinen und schlechten Fischlein / als Roth-Augen / Kothvletten oder Weiß-Fischlein versehen seyn. Die Forellen werden sonst auch an etlichen Orten mit Lebern gespeiset ; Es müssen aber nicht lauter wilde und neu-gefangene Forellen/ sondern bey ihnen etliche zahme Speiß-Forellen seyn / daß sie miteinander der Speiß gewohnen / und die wilden der zahmen Exempel lernen nachfolgen ; Und dieses soll man allezeit in Obacht nehmen / sonst würden die wilden erhungern und sterben. Sonsten werden die Forellen also in Behältern gespeiset : Man nimmt ein Mäßlein gerollte Gersten / kocht sie in einem Kessel mit Wasser / biß sie fast wie ein Taig werden / seiget alsdann das Wasser ab / lässet die Gersten kalt werden / und giesset hernach drey oder vier Seydel Rinds-Blut darauf / und lässts ein wenig miteinander sieden / doch nicht zu sehr / dann schütt mans auf eine Tafel / so wird ein Zelten daraus / den kan man nach Belieben zerschneiden / und den Forellen in den Behalter geben / sie fressens gern/ und werden feist davon. Damit sich die Forellen auch verbergen können/ leget man ihnen auch Steine in die Behälter.

In neu-getäffelte Behälter soll man keine Fisch thun / biß das Wasser ein Zeitlang darinn gestanden / und drey oder mehrmahlen abgelassen / und wieder mit frischem angefüllt / und hierdurch der Holtz-Geschmack ausgezogen worden. Vornehmlich ist auch in acht zu nehmen / daß man sie jährlich wenigst zweymahl / als im Frühling und Herbst (wann keine Fisch darinnen) soll ablassen/ mit stumpffen an Stangen gebundenen Besemen sauber auskehren/ wieder ein wenig Wasser einlassen/ und damit ausspühlen/ und dis so offt/ biß das Wasser klar herauslauffe/ daß also der Schleim und Gestanck hinweg gehet.

Zum Beschluß dieser Materie / will ich noch dieses Kunststuck beysetzen / wie man den Setzlingen im Teich Nahrung verschaffen soll / daß sie davon mercklich zunehmen. Man nimmt zwey / drey oder mehr Fässer / nachdem der Teich groß ist / welche sonst zu keinem Getränck mehr taugen / denen schlägt man den einen Boden aus / füllet einer Hand tieff Haffner-Thon hinein / stösset den fest aufeinander darnach nimmt man aus dem Schaaf-Stall die lauteren Schaafs-Lorbeer / wie sie von den Schaafen kommen / füllet derselben auch einer zwerch Hand

Hand dick in das Faß auf den Leimen / alsdann wieder Letten oder Leimen darauf / mit diesem Abwechsel continuiret man / biß das Faß voll wird / doch daß die letzte Lag auch mit Leimen / und allezeit fest aufeinander gestossen sey / und dieses thut man im Majo. Wann nun die Fässer also gefüllet sind / kan man hernach den unteren Boden auch ausschlagen / und selbige fein sacht und gemach in die Teiche kugeln oder wältzen / biß das Wasser gehet / an unterschiedliche Ort / doch auf die Seiten der Teiche / und nicht in die Tieffe; Wann nun die Karpffen dieser Fässer samt der Speiß gewahr worden / derselben gewohnen / graben und wühlen sie so lang / biß sie auf den Schaaf-Mist kommen / und arbeiten auf beyden Seiten dermassen gegeneinander / biß sie ein und das andere Faß gantz ausgeleeret haben / und die Faß wieder empor schwimmen; Wann man nun solches innen wird / mag man sie wieder also anfüllen / und hinein wältzen / dieses kan im Sommer zwey- oder dreymahl geschehen / darvon werden die Fische schön wachsen und feist werden / daß sich darüber zu verwundern / wie ein Fisch in einem halben Jahr so viel wachsen kan. Diese Fässer sollen nahe am Teich gefüllet werden / daß man sie nicht weit wältzen darff.

Sonsten ist auch gut / daß man den Karpffen auf solche Weis eine Speiß zubereitet: Nimm Laim / Kleyen und Schaaf-Lorbeer / knette es wohl durcheinander / mache Kugeln daraus / backe die im Ofen / und wirff eine Kugel nach der andern in den Behälter / davon werden sie auch wohl zunehmen; kan man an statt der Kleyen Treber oder Maltz haben / ists desto besser.

Was bey den Fischen / die man über Land führet / in Acht zu nehmen.

WAnn man Fische über Land oder von einem Teich zum andern führen will / muß solches bey kühlem Wetter / entweder frühe oder des Nachts geschehen; So müssen auch die Fässer / worinnen man sie führet / weite Spund-Löcher haben / daß man die Fisch ohne groß Gedräng und Schaden aus- und einfassen kan: Die Lait oder Fässer soll man / so man Karpffen führet / halb voll / oder was wenig darüber mit frischem Wasser anfüllen: Für die Hechten aber soll man sie etwas über den dritten Theil anfüllen: hernach lässet man so viel Fisch ins Faß fassen / biß das Wasser oben überlaufft / und also wird das Faß nicht übersetzet: Man pflegt auch ein oder etliche Schleyen mit ins Faß zu thun / welche unter den Karpffen oder Hechten sich viel umkehren und arbeiten / davon sie nicht leicht abstehen. Man soll / so viel möglich / mit den Fässern / worinnen man Fisch führet / nicht stille halten; so pflegen auch so gar etliche bey der Deichsel / unter währendem Auffladen den Wagen zu rühren / und hin und her zu rütteln: Wann man frisch Wasser einfüllet / soll auch der Wagen allezeit beweget werden: Auch soll man die Fisch im Abladen / sonderlich wann sie matt / nicht bloß hin übern Hauffen ausschütten / sondern fein sachte in einen Hamen oder Fisch-Beer herab und in das Wasser lassen gehen. Bey dem Führen ist fast nöthig / daß ein Fischer mitgehe / und zuschaue / daß die Fässer nicht überfüllet / zu rechter Zeit frisch Wasser gegeben / und alles obbemeldte in Obacht genommen werde.

Ferner ist zu mercken / daß man keine gantz neue Fässer dazu brauchen soll / sie seyen dann zuvor etliche Täg mit Wasser angefüllt gestanden / und etlichemal mit frischem Wasser abgewechselter gemildert / und der Holtz-Geschmack ausgezogen worden / sonst dauren die Fische nicht darinnen. Man läst auch obenher die Faß 2. biß 3. Finger leer / damit die Fisch die Köpffe nicht zerstossen.

Etliche pflegen beym Abladen (wann die Fische weit geführt und matt worden) ein Fisch-Garn in den Teich / wo das Wasser leicht ist / vorzulegen / worinnen man diejenige matte Fische / die den Bauch in die Höhe kehren / rüttelt / biß sie wieder zu sich kommen / und fortschwimmen.

Winters-Zeit gefrieren offt die Fische wie ein Holtz / es schadet ihnen nicht gleich / wann man sie wieder in frisches Wasser leget / ziehet es die Gefriere oder Frost gleich wieder auß / und sollen hernach besser schmecken / als die / so man in der warmen Stuben aufthauen lässt.

Wie man den krancken Fischen helffen soll.

ES geschicht sonsten zwar selten / daß die Fische krank werden; Doch aber trägt sichs bißweilen zu / daß durch Boßheit gottloser Leute etwas in den Teich geworffen / den Fischen das Wasser zu warm / zu kalt / oder sonst unanständig ist / und ihnen dardurch die Gesundheit sehr geschwächt wird: Auch verliehren die Fisch die Gesundheit / wann ihnen viel Koth in die Flossen kommt / dieselbe vor dem Einsetzen nicht sauber gewaschen / und also kothig in die Weyher oder Behälter gesetzet werden. Derohalben muß man ein Netz / welches wie ein Taupel oder grosser Hamen gestrickt ist / beyhanden haben / selbiges mit einem grossen Reiffen oben ausspannen / die krancke oder matte Fisch hinein / und samt der Fisch-Beer in ein frisches Wasser setzen / auch / wann es seyn kan / oben frisches Wasser hinein lauffen lassen / so werden sie wieder erfrischet und erquicket.

Wann die Fische empor schwimmen und abstehen wollen / lassen sich etliche Tage zuvor grosse breite schwartze Käfer sehen / nach diesen folgen die Hecht und Perßling / alsdann die Karpffen / welche man nun auffangen / und alsbald in frisches Wasser bringen kan / dieselben kommen darvon.

Etliche nehmen die grossen breiten Bintzen / und derselben Wurtzeln aus den Teichen / pulverisiren sie: vermischen sie mit Saltz / und werffen es den Fischen für: Gleichfalls soll man frisches Eppich-Kraut und Peterstill in die Fisch-Behälter oder Teiche werffen / so werden die Fische wieder gesund.

Von dem Schöpff-Brunnen.

ES leydet der Zustand des Hauswirths und die Umstände der Quelle nicht / daß man durch eine Röhren das Wasser zum Gebrauch bekom-

me ; sondern es ist manches mal besser / man baue einen Schöpff-Brunnen an den Ort / da man das Wasser gefunden. Als zum Exempel / es wäre die Wasser-Quelle nächst bey der Wohnung / oder in gleicher Ebne / oder auch in einer Tieffe / da keine Röhren könten angeleget werden ; und was dergleichen Ursachen mehr seyn mögen. Da hat man den Schöpff-Brunnen / dieses ist ein Loch / welches in die Tieffe biß zur Quelle gemeiniglich rund-ausgehohlet / und ebenher mit tauglichem Werckzeug zum Wasser-Schöpffen versehen ist.

Die viereckigten Brunnen sind gemeiniglich sehr tieff / und stehen in Schlössern / welche auf Bergen liegen. Die Oval-runde Brunnen sehen wohl aus / sonderlich wo des Wassers so viel ist / daß man sie ein wenig weit lassen kan.

Diese Schöpff-Brunnen sind sehr voneinander unterschieden / in Ansehung der Accidentien / da sind einige tieff / einige nicht tieff / weitläuffig oder eng / frisch oder warm / welches alles nach dem Ort / Wasser-Menge oder Beschaffenheit der Quelle herkommet. Und gleichwie es insgemein eine herzliche Sache ist / wo ein Landgut oder eine Haushaltung mit gutem Wasser versehen ist / so ist es insonderheit etwas sehr Vortreffliches um einen wohlgelegenen hellen / frischen und gesunden Schöpff-Brunnen.

Solchen nun wohl anzulegen wird erfordert / daß man vor allen Dingen sichere Gründe habe / daß an dem Ort / wo der Brunn angelegt werden solle / tranckbares Wasser zu hoffen seye. Einige Kennzeichen dessen sind schon angeführet worden / und haben nicht leichtlich fehlgeschlagen ; Dann ist das Erdreich gut / frisch / fruchtbar / und trägt gern schönes Gras / nutzbare Kräuter / Blumen und Bäume und allerhand Gewächse / da wird auch wohl nicht fern Wasser / so zum Kochen / Trunck ꝛc. dienlich / anzutreffen seyn / ob es gleich ein wenig tieff zu suchen. Es sind aber noch andere Umstände anzusehen / welche der kluge Hausvatter anführet. Man geht auch aus / ob und wie weit von dem Gut Wasser ist / und wie tieff oder seicht es liege ; oder wie tieff andere unweit von dem Ort gelegene Brunnen gegraben. Wie hoch dagegen der Ort seye / da man den Brunnen hinmachen will. Liegt der Ort hoch / und ist sandigt / so muß man gewiß tieff graben : dann in einem Thal ist insgemein mehr Wasser zu hoffen als in der Höhe : Wann in grosser Hitze noch Feuchte verspühret wird / dafern es eine Zeitlang vorhero nicht geregnet / so giebts auch Muthmassung / daß da Wasser anzutreffen. Hat es aber kurtz vorhero geregnet / so mag die Feuchte allein vom Regen übrig geblieben seyn. Ist ein Erdreich dick oder letticht / und reisset gerne bey trockenem Wetter voneinander / vertrocknet auch bald wieder / wann es geregnet hat / so ist da wenig oder kein Wasser zu hoffen. Wann ein Grund sandicht ist / und nicht weit davon Berge sind / ists ein Zeichen / daß der Grund Wasser-reich seyn werde. Hingegen wann der Grund hoch liegt / und sandigt ist / und sind keine Berge in der Gegend / auch kein Flüßlein / so Quellen anzeigen / so ist der Ort zum Brunnen-Graben unfähig. Wann ein Ort hoch liegt / und hat Gewächse / welche sonst in trockenem Erdreich wachsen / ist von diesem Wachsthum noch keine Muthmassung zu nehmen / daß da Wasser verborgen. Wann sich Gewächse sehen lassen / die ohne sondere Feuchte nicht wachsen / item solche / die zwar sonst ohne grosse Feuchte forttreiben / aber über das allhier sehr lustig und glänzend an den Rinden sich erweisen / so ist das Wasser zu vermuthen / aber nicht unfehlbar / dann dieses kan auch daher kommen / daß der Ort sonst so gelegen / daß das Regen-Wasser daselbst besser gefasset wird / und länger bleibt / als anderswo / da es abschiessen kan : Und sich indessen gleichwohl kein wüster Moraß setzet / um der guten Lufft willen / so öffters daselbst durchstrachet. Wann der Thau öffters vom Erdreich aufsteigt / da hält sich auch Wasser im verborgenen.

Einige halten es für ein Zeichen der Gegenwart des Wassers / wann Weiden / Erlenbäume und dergleichen an einem Ort wachsen / und wollen / daß man dort herum einhauen soll. Andere wollen an solcher Orten keinen Brunnen haben / wo Weiden und Rohr anzutreffen. Was ist da zu thun aus dem Zweiffel zu kommen? Unsere unvorgreiffliche Meynung ist diese / daß ein Ort der Weiden halber zum Brunnen-Graben weder für tüchtig noch für untüchtig zu erkennen : Dann die Erfahrung gibt / daß die Weiden nicht nur an den Wasserbächen und Flüssen gerne wachsen / daher auch in einer herzlichen geistlichen Verheissung Esa. 44. 4. das Zunehmen in geist- und göttlichen Gaben mit dem Wachsthum der Weiden an den Wasserbächen verglichen wird ; sondern sie bleiben und treiben auch gerne neben den Weiden oder Hüllen herum / die sich vom Regen-Wasser anfüllen. Ja sie bekommen so gar / und wachsen fort / wann man Stäbe oder Stecken / ja auch kleine Zweiglein davon einstecket / oben an einem Abhang eines hoch erhabenen Berges / daß man unterhalb kaum fussen kan / auch so gar an der Mittags-Seite / doch dergestalt / daß man sie anfangs / wann es nicht regnet / etliche Zeit abends und morgens begiest.

Und so kommt auch wohl offt ungefehr / daß jemand einen Zweig von einer Weiden an einem feuchten Ort an einer Höhe fallen läst / oder hinwirfft / oder auch einsteckt / da er dann bey nassem Wetter / oder so der Ort ohne das feucht gewesen / und so zumal solches gegen den Frühling zu geschehen / also liegend oder stehend unter sich eine Wurtzel setzet / und mit der Weil zu einem grossen Baum wird / der ausser solchem Fall daselbst nimmermehr aufkommen wäre.

So nun jemand wolte sagen / hier schickt es sich nicht mit Brunnen-Graben sich einzulassen / weil sich Weiden da befinden / und der Bach fortfliest / so gibt es ohnzehliche Quellen von den bisten / da allernächst darbey Weiden / und zuweilen nicht ferne davon auch Rohr stehen. Und unfern von dem Weiden-Zaun / oder an einem hohen Berg / wie gesagt / gegen Mittag gesetzet worden / etwan 40. biß 50. Schuh aufwärts fliest / eine gute Quelle heraus / aber nicht auf die Weiden hin / sondern neben hinum abendwärts.

Es wäre um ein leichtes zu thun / daß man daselbst auch ein- und andern Weiden-Zweig einstieß / der dann ohne weiteres Nachsinnen fortwüchse: sollte darum die an sich selbst gute Quelle verwerfflich werden? Und wie wann der Boden / da der hingeworffene Weiden-Stecken oder Zweig aufgekeimet / und fortgetrieben / und sich ausgebreitet / nicht anderst / als wann er schon längst / und von selbst allda aufgekommen / wann / sag ich / derselbe Boden an sich selbst gut Wasser unter sich gehabt hätte / ehe die Weiden dahin kommen / sollte durch deren ihr Aufwachsen jenes Gegenwart und Güte verschlimmert worden seyn? Sprichst du: Das geschicht aber nicht offt / daß Weiden sich besaamen / öffters. Und wann es auch selten geschehe / so litte doch der Satz / daß an Weiden-Plätzen kein Brunn zu graben / schon eine Distanz und Ausstellung. Denn so die Weiden unten an einem Berge der Quelle keinen Abbruch thun / wie viel weniger mögen sie ihnen obenauf schaden? Und wie / wann eine oder sieben Weiden gerad oberhalb einer tieff verborgenen liegenden guten Quelle sich ausgebreitet hätten / haben dann diese so eine starcke Influenz und Würckung hinab in des Brunnens fliessende und keinen Augenblick stillstehende Quelle / und zwar Winters so wohl / da sie gestorben / als Sommers / da sie grünen. Und können sie nicht vom Grund aus mit Stock und Wurtzel ausgerottet werden / so gut / als ob sie nie da gestanden wären / und würde nicht so dann der Platz eben so seyn / wie er vorhin auch gewesen? Es stünde gewiß übel um viele Brunnen und Quellen / wann die Weiden ohne weitern Zufall derselben Verderben oder Verlust sollten mit sich bringen / dann daß sie ein verdächtiges oder untüchtiges Wasser sollten nur anzeigen / das ist aus schon gesagtem selbst widerleget. Was am liebsten helle / gute / frische Wasser hat / sich davon aufbringt / erhält / und groß machet / das soll entweder ein Anzeig oder Mitwürckung / und einige Ursach seyn einer nicht gültigen Brunnen-Quelle? Wie bündig würde man nicht schliessen: Diese Schencke hat keinen guten Wein / weil sie Philoxenus besuchet / der keinen schlechten Wein riechen mag? Wann das Weiden-Gesträuch allein / oder am meinsten und schönsten beym unlustigen mosichten / sumpfichten und unreinen Wasser wudelte / und sich ausbreitete / dörffte man seiner Abwesenheit halber auch die meinsten Plätze zu besagtem Fürnehmen für undienlich / wenigst für verdächtig halten / und sodann würde die H. Schrifft auch ihre Gleichnüssen vom Wachsthum der Weiden auf ein Widriges eingerichtet haben.

Gleiche Bewandnuß hat es auch mit den Rohren: Dann auch diese wachsen nicht allein an Orten / wo unsauber Wasser ist / sondern auch an solchen / dadurch reine und trinckbare Quellen fliessen / als aus mehr dann einem Exempel erhellet. So findet sich auch / daß das von Rohr-Weyhern abgelassene Wasser an einem Orte / dadurch es abfliesset / mittelst des Saamens / den es mit sich führet / Rohre zihlet und hinsetzet / die nicht anderst daselbst wachsen / als wären sie dahin gepflantzet; und eben dasselbe Ort hat alle-nächst unter sich eine köstliche Quelle. Sollte nun diese ihren Lauff / Wesen und Güte verliehren / um der von etwan hundert Klafftern weit hieher versetzten Rohren willen / vorab wann sie ihrer Art nach sich vermehren / und weiter hinab zur Quelle ziehen? Sind sie nicht weg zu butzen? zumahlen / da solches Abwasser erst vor etlichen Jahren einen Schlupffwinckel unter der Erden gefunden / dadurch es sich besagter massen bis an einen Abhang eines hohlen Wegs durchfrist / und nun daselbst mit dem Wachsthum der Rohre wieder offenbaret / welche Röhre an der Hänge stehen bleiben / da sich das Wasser allerdings verlohren.

Nun wollen wir aber im Gegentheil keines Wegs behaupten / daß man daselbst / wo Rohre stehen / soll unter andern auch Brunnen graben / sondern nur das / daß weder Rohr noch Felder ohne anderweitige dazuschlagende Ursachen eine Verhindernus des Brunnen-Grabens seyn sollen noch können. Wir wollten unsers wenigen Orts wohl wagen / solchen Orten anzusetzen und graben zu lassen / im Fall sich sonst ein und anders beliebtes Zeichen einer guten Quelle anmeldete / in Hoffnung einen guten Bauren-Julep daselbst auszugraben.

Wann ein Fluß bey einem Ort vorbey fliest / kan man auch in solcher Gegend Brunnen graben / die Wasser geben? wo man wäscht oder sudelt / daselbst muß das Brunnen-Graben verbleiben. Der Brunn soll nicht an einem Winckel / sondern an freyer Lufft stehen: Dann in so versteckten Brunnen hat das Wasser keine so erquickliche Krafft / wie in freystehenden / sondern ist gleichsam unlebhafft / weil wenig Lufft hinzu kan. Weßwegen dann auch die Brunnen / so eine sonderbare Tieffe haben sollen / aber weiter als unten im Gemäuer zusammen gefasset werden müssen. Denn so unten und oben gleiche Weite ist / so bleibt die Lufft stehen / und kan nicht heraus / so bleibt solch Wasser ungesund / weil es ohne gehörige Auslüfftung / es sey dann / daß der Brunn meinst im Stein eingehauen / oder sich von unten auf eine weit herstreichende Lufft durch einige Klüffte oberhalb des Wassers durch den Brunnen heraus ziehet / und denselben erlüffteret / wie an manchen Orten zu geschehen pfleget. Noch ungereimter ists / wann ein Brunnen unten bauchechtig und weit / oben eng zugezogen ist: welches auch bey den Cisternen nicht gebilliget werden kan. Ein Brunn soll lieber als wie ein Bräu-Kessel / als wie ein Angster geformet seyn: Cœlum videant opus est, sed ex alto.

Die Manier des Brunnen-Grabens / wo die meinsten Wasser-Adern herwallen / muß man sie mit einer ohne Zeug aufgelegten Mauer von dazu tüchtigen ziemlich breiten Steinen umgeben / also / daß den Adern Ritze und Löchlein unverwehret verbleiben. Je tieffer man gräbt / je mehr Bretter und Stangen hat man vonnöthen / damit das Erdreich anzuhalten / daß es nicht nachfalle / und das Werck verhindere. Im Fall aber ein Brunn allzu tieff graben ist / kan man ungemeine Unkosten erspähren / wo man die Manier gründlich verstehet / wie der Grund von oben herab zu führen / und zu mauern / da die

untere Reyhen immer an die obern angebauet werden; aber davon soll durch die Gnade Gottes / und so wir leben / im andern Theil unserer Oeconomie eigentlicher Bericht erstattet werden.

Dieser andere Theil des klugen und Rechts-verständigen Haus-Vatters wird schon lang mit Verlangen erwartet; doch ist anjetzo nähere Hoffnung / daß er bald zum Vorschein kommen werde.

Was man am Boden legen / oder sonst fürnehmen will / muß alles in guter Bereitschafft / auch kein Mangel an Leuten / so daran arbeiten / seyn: Deren Anzahl richtet sich nach der Schwehrigkeit des Grabens / und nach der Zeit / die man beyläufftig damit zuzubringen gedencket.

Manche lassen auch wohl die gantze Nacht über dieses Werck forttreiben / wann es an dem besten Ernst und zum Ausschöpffen kommet / da werden dann die Arbeiter in zween Theile getheilet / die mit arbeiten und rasten / Seiler / Schöpff-Eymer oder Auslauffernnen / oder auch ein Pompwerck dazu müsse vorhanden seyn / ist an sich selbst bekannt.

So muß man auch mit Latwergen und Artzneyen wider Gifft versehen seyn / klugs Hülffe zu leisten / so sich etwan ein giffiger Dufft im Graben erheben sollte. Niemand soll nüchtern / weniger ohne hertzliches Gebett zu GOtt an dieses Werck gehen: Dann dieses muß allezeit / jenes aber sonderlich zu der Zeit beobachtet werden / wann man schon eine Klaffter tieff hinab gekommen ist: Dann da steigen offt vom Schwefel / Alaun / Hartz und dergleichen / stinckende und anstecken-de / ja auch plötzlich erstickende Dünste auf / weßwegen dann hier sehr behutsam zu verfahren / und so bald das Geringste von solcher Anhauchung verspühret wird / die Flucht in die Höhe hinaus zu nehmen. Wann man eine Laterne mit einem angezündetem Liecht hinab läst / und das verlöscht darinnen / so ist die Lufft unsicher und ungesund; wann es aber fortbrennet / so ist gute bewegliche Lufft vorhanden.

Fehlets nun an der Lufft / so werden zu beeden Seiten Dampff-Löcher (æstuaria) nächst dem Brunnen gegraben / die unten in denselben hineingehen / dadurch sich der Unlust heraus ziehet; die aber obenher wieder mit einem Rohr bis über den Mann zu versehen / damit nicht jemand auch in freyer Lufft dadurch angesteckt und vergifftet werde. Man kan die böse Lufft auch auspumpen. Und ob auch schon die Lufft nichts Böses in sich hat / so wird sie doch durch die allzu grosse Tieffe schwehr und unerträglich. Dawider braucht man warme Tücher / derselben werden etliche Stücke / neben- und übereinander an eine starcke Schnur oder Stricklein angebunden / an einen Zug- oder Flasch-Rädlein / oder sonst an einem überzwerch etwas erhabenen angebundenen Prügel auf- und abgeschwungen und abgeschnellet / auch hin und her gebeutelt / und damit die grobe schwehre Brunnen-Lufft gereget / zertheilet / aufsteigend und flüchtig gemacht / temperirt und erleichtert / nicht anderst / als bewegten / trieben und trügen sie die Fittige des Windes empor / in die freye Lufft hinaus. Wann man diese Tücher öffters erwärmet / und immer mit warmen umwechselt / ists um so viel besser / dann da dienet diese Wärme statt der Sonnen-Strahlen.

Es thut auch etwas zur Sache / wann die am Ofen aufgehengte Tücher mit Wacholder-Beeren und solchem Holtz wohl ausgeräuchert / und also eilig mit samt dem gefasten Rauch hinab gelassen / und erstlich in der Tieffe / und dann allmählig besser herauff gerüttelt und geschwungen werden.

Die Materia zum Brunnen-Bau denselben oberhalb der Quelle gar auszumachen / sind die Steine am dienlichsten / weil sie nicht nur unvergleichlich lang dauren / auch selbsten meinstentheils aus dem Wasser ihren Ursprung haben / und nicht wohl besser als hier angewendet werden mögen / da man das Holtz allenthalben nutzbarer als in der Tieffe (manchen Grund-Bau ausgenommen) anbringen kan / es sey dann daß die Noth und der Stein-Mangel ein solches erzwinget / da man dann in der Tieffe gern Erlenes oder Eichenes / oben auch / wanns schonen gilt / wohl Tännen-Holtz hernimmt / und den Chor oder Krantz und Brustwehr damit herumführet. Die Kalch-Steine / so oben von dem besagten *Autore* bey den Cisternen abgeschafft worden / finden hier eben so wenig Platz / um gleicher Ursach willen. Das gilt eben dem Espen-Holtz / dann ob es wohl nicht faulet / so stinckt es doch. Darum es bey einem andern Wasser / nemlich bey Dämmen und Mühlwercken besser anzubringen. Wer nicht viel im Sack hat / und die Kunst des Steinschlichtens / so oben beschrieben / wohl kan / der kan auch hier manches viertel Kalch / und nicht wenig groschen erspahren.

Der Brunn-Deckel soll also bereitet seyn / daß er über den Krantz um einen Zoll fürstehe / denselben desto besser zu verwahren / wird nicht darum gemachet / daß er immer oder meinst zu seyn soll. Kan und soll bey lieblicher Lufft und schönem Wetter / zumahl im Frühling und Herbst / öffters offen stehen / bey der Nacht aber soll er zugeschlossen seyn. Das Brunnen-Dach ist dauerhaffter von Ziegeln als von Brettern / doch daß die Ziegel wohl auffliegen / und von der besten Art seyen / damit sie bey ihrem Brechen und Abschiessen den Schöpffenden keinen Schaden thun. Eine unter dem Dächlein unterzogene Rinne / darinnen die gebrochene Ziegel einfallen / ist hierzu auch dienlich / wie auch das Regen-Wasser vom Stand abzuführen.

Wie den Fehlern vorzukommen / wann ein Brunn gegraben wird / und der Quall dringet durch einen Sand / daß man zu sorgen hat / der starcke Quall möchte den Grund unterwaschen und beschädigen / so schlägt man Pfäle oder Bersten inwendig im Brunnen herum / dadurch bleibt der Grund bevestiget.

Auch wann eine Quelle vom Grund auf seitenwärts aufsteigt / und führt was Unreines mit sich / so sencket man eine Kuffe von Eichen-Holtz / und solchen Reiffen / die unten ein Loch hat / dadurch

durch das Wasser dringet / so wird die Unreinigkeit an der Seiten / und von unten aufgehalten / daß das Wasser reiner wird. Dann der Grund kan sich bey diesem Gegenstand nicht aufrührig und trüb machen von der Trübe des Qualls / und dringet nichts destoweniger das Wasser durch das Loch in die Kuffe / und bleibt lauter.

Je mehr ein Brunn geschöpffet wird / je frischer bleibt das Wasser. Was thut die Bewegung nicht in allen guten Dingen? Das Brunnenfegen ist im Majo / längst im Junio fürzunehmen. Wo Egeln in einem Brunnen sind mag man Aalen oder Krebse hinein thun / die sie verzehren. Doch mag man zusehen / wie man auch diese wieder he aus bringe / weil sie schlechten Nutzen darinn geben mögen.

Dieses wollen wir denen aus besagtem Autore gezogenen guten Lehren annoch beyfügen / und dem Hauswirth nochmahlen einschärffen / daß er geringe Unkosten nicht ansehe / und durch eines der Sachen rechtkündigen Meisters sich bediene / so er selbsten die Führung des Brunnen-Baues nicht wollte oder könte über sich nehmen: damit alles und sonderlich von Grund aus / was gleichsam zu ewiger Dauer des Brunnens etwas beytragen kan / angewendet werde / wann man denselben erstlich weit ausgräbet / wo es seyn kan / daß man recht beykommen möge / und die Materialien recht zu appliciren vermögend seye; hernach daß die Mäurer nicht nur allein die Quaterstücke recht aneinander anschliessen / sondern auch die so genannte Fülle der kleinen Steinlein in solcher Menge und mit solchem Fleiß angeleget werde / daß man sich vor künfftigem Einbruch / sonderlich in der Mitte des Brunnens / nicht zu befürchten habe. Mithin grosser Verdruß und und Unkosten vermieden bleiben.

Sollte aber (gleichwie dann bey Anwendung alles gehörigen Fleisses / unerachtet offtmahls die verfertigten Dinge mit einem unversehenen Fehler behafftet seynd) ein solcher Fehler vorgegangen / und der Brunn über kurtz oder lang / nach der Verfertigung schadhafftig / und durch eingefallene Stein und Erden unbrauchbar worden seyn / so muß man bey Zeiten die Reparirung also veranstalten / daß rund in dem Brunnen herum Plöcke oder Hölzer eingeschlagen / und eine Brücke darauf geschlagen werden. Und dieses nach der Höhe des beschädigten Ortes / damit man fest stehen / und die nöthige Hülff thun könne

So ist auch noch zu reden von dem / was zu Herausbringung des Wassers aus dem Schöpffbrunnen nöthig ist / nemlich ein Eymer / oder dem / wordurch er kan gebrauchet werden: dieses ist die Haupt-Sache. Inzwischen mag ein Hauswirth / in Ansehung des Orts / wo der Brunnen stehet / die Eymer von Holtz oder Messing verfertigen / und an dieselbe ein Hanff- oder Bast-Sail / oder auch eine Kette / und die Scheuben / an welcher die Eymer abgelassen und ausgezogen werden / ebenfalls von Holtz oder Messing machen lassen. Sein Zustand und des Orts Gelegenheit wird ihm auch sagen / an was die Zug-Scheuben anzuhencken / ob solches hölzerne oder steinerne / viereckigte oder runde Säulen seyn können.

Auf dem Felde und in denen Dörffern trifft man Brunnen an / welche an statt des Eymers nur mit einem an einer Stange gehäffteten Kübel versehen sind. Diesen nimmt der / so Wasser braucht / und fähret damit in den Brunnen / ihn / nachdem er voll worden / wieder heraus zu ziehen / und also des Wassers habhafft zu werden.

Wo aber die Brunnen tieff sind / so bedient man sich auf dem Lande der so genannten Schnapp-Brunnen / das ist / Brunnen / an deren Seiten ein starcker ohngefehr Manns-hoher / obenher also gemachter Posten eingeschlagen stehet / daß ein Zwerg-Balcken allda im Centro feste gemacht / und nach Proportion des vornanstehenden Eymers / und der oder derer daran gehörigen Stangen / hinten mit Holtz oder Stein belegt werden könne. Die Haupt-Absicht bey solchen Brunn-Gestellen soll dahin gehen / daß das Herein- noch das Herausziehen des Eymers allzu beschwehrlich falle / welches das hinten auf den Balcken gelegte Gewicht ausmachet.

Wann der Eymer nicht gebrauchet wird / soll er über den Brunnen hencken / dahero der Theil des Zug-Balckens / an welchem der Eymer hängt / ausser dem Gebrauch allezeit in der Höhe / das hintere Theil aber in der Tiefte stehet. Zu solchem Ende wo keine andere Haltnuß ist / wird an gedachtem Trag-Posten ein anderer etwas abhängig gehender Posten gesetzet / daß das hintere Theil des Zug-Balckens darauf ruhe und bleibe.

Wo man des Eymers sich nicht bedienen / hergegen aber die Unkosten auf ein nunmehr sehr gebräuchliches Pompwerck wenden will / der wird in kurtzer Zeit und mit wenig Mühe viel Wasser schaffen. Doch ehe davon geredet werde / ist noch zu sagen / daß auch die Brunnen ihre Zierathen haben. Solche bestehen je in einer zierlichen Bedeckung / wann der Brunn frey stehet / oder in schönen aufgesetzten Bildern / der Kinder / der Nymphen / des Bacchi / des Neptuni / der Thiere / oder Figuren allerhand Gewächse: Und ist gewiß / daß durch dergleichen Bezierungen der Brunnen bessern Appetit zum Trincken machet / auch schöner ins Gesicht fällt; allein es ist auch offenbahr / daß das gute und gesunde Wasser selbst die Durstigen / oder Wassers-Bedürfftige zu sich locke / mithin dergleichen kostbare Auszierungen unter die bey einem Brunnen entbehrliche Dinge zu zehlen seyen.

Die Pompe.

DJe menschliche Gesellschafft hat dem Erfinder des Pompwercks viele Verbindung / und ist dieses Instrument oder Machine eine solche nutzliche Sache / daß sie gebrauchet wird nicht nur zu Ausschöpffung grosser / sondern auch geringer Wasser / so gar / daß auch die Schiffleute nur zu Ausziehung des in denen auf dem Maynstrom und andern Flüssen gehenden Schiffen bereits sich befindenden Wassers sich gemächlich bedienen / sondern auch zu bequemerem Genuß des Brunnen-Wassers. Indem derjenige Haus-Vatter / der auf ein Pompwerck etwas zu verwenden willens ist / dadurch das Wasser in die Kuchen und Ställe / oder wohin es nöthig

nöthig befindet/ ohne sonderbare Mühe treiben kan/ anstatt daß er solches aus dem Brunnen schöpffen / und hernach mühsam dahin tragen lassen muß. Zu solchem Ende wollen wir die tauglichste und beste Nachricht von Pompen anführen / welche in geschickten Autoribus davon gefunden werden.

In Ansehung aber des Wassers / welches auszupompen ist / oder des Gebrauchs desselben / ist man einer grossen oder kleinen Pompe benöthiget. In jenem Fall wird ein grosses Pompwerck aufgerichtet / damit in kurtzer Zeit viel Wasser ausgezogen werde.

Ein solches grosses Pompwerck / dienet in einem grossen Weyher oder Sumpf / den man nicht ablassen kan / muß um seiner Grösse willen von Thielen zusammengesetzet werden / weil man zum Ausbohren der dazu gehörigen weiten Stöcke schwehrlich so grosse Bäume haben kan. Wann des Wassers Tieffe auf 12. Schuh lang kan gebracht werden / ists übrig genug / dieses Werck zu gebrauchen; hebt / nach dieser Beschreibung / in zween Drucken/ so auf und nieder geschehen / auf 20. Maas. Wird gedruckt durch 4. oder 6. Personen / nachdem sie eine Stärcke haben / oder lang anhalten müssen. Die Erklärung jedweden Stücks ist / daß sie von innen und von aussen in der Zusammenfügung und besonders anzusehen.

Der Waag-Balcke / oder das Druck-Holtz / welches 16. Schuh lang / und in 8. Theile getheilet ist / in dessen Mitte wird ein Holtz oder Creutz gemacht / von der Mitte wird bis dahin / wo die Heb-Stangen angemacht ist / ein Theil genommen / welcher 2. Schuh beträgt / und wieder ein Theil oder 2. Schuh von dem Creutz an hinwärts/ wo die andere Heb-Stange angemacht wird.

Die Pompstöcke werden also gestellet / daß wann die Druck-Stange oder Beweg-Balcke waagrecht (oder wie man sonst auch redet) horizontal stehet / die Heb-Stangen mitten im Rohr senckrecht stehen. Wann nun der Beweg-Balcke gantz gleich stehet / so stehet er in der Mitte des Drucks. Wo er aber an einem Ende etwan auf 4. Schuh niedergedruckt würde / so stehet er am Ende gegen über nothwendig / auch um eben dieselben 4. Schuh in die Höhe / und mithin hebt er sich aus der Mitte oder von seinem Centro an / auf einer Seite am Ende 2. Schuh über sich / auf der andern aber giebt er sich ebenmässig auch 2. Schuh unter sich / und stehet also im Zug / daß sich die Hebstange im Rohr 1. Schuh hebt. Der Waag-Balcke aber sey gleich kürtzer oder länger / so muß er doch in 8. Theile getheilet seyn ; da dann in einem Theil von der Mitte aus ein Loch gemachet wird / in welchem die Hebstange mit ihrem Achsstrich just auf die einie zusaget. Bey dieser Maßgebung aber / wann der Waag-Balcke obbesagter massen vier Schuh gehoben wird / so hebt sich der Zug allezeit einen Schuh.

Die zwey besagte Drücke oder Stangen geben in zwey viereckigten Stöcken / deren jeder von vier Theilen kan zusammen gesetzet werden. Zwey Stück sind eingefältzet / die andern zwey werden in die Fältze geheb eingeschoben. Zu besserer Haltung dienet eine zähige Kütte von Pech und Fett / mit etwas Rödel oder Ziegel-Mehl vermenget / und mit einem Pensel warm in die Fugen gestrichen. Da werden die Stücke oder Theile in den Faltz geschoben / und mit Schliessen und Keilen vest zusammen gezogen / dadurch sie eine Haltung bekommen / als wären sie ein Stock. Im Fall nun ein solches Rohr 9. Zoll weit wird / so beträgt der Schuh im Rohr als 12. Zoll hoch / und 9. Zoll weit / im Stadt-Schuh 12. Maß. Ist ferner das Rohr biß dahin / wo das Wasser in die Rinne herauslaufft / 12. Schuh hoch/ so ist das Maß am Wasser 12. mal 12. das ist 144. Maß / am Gewicht aber 288. Pfund / und so viel Schwehre muß in einem jeden Druck gehoben werden / wann 10. Maas Wasser herausgebracht werden soll; welche 10. Maas Wasser aber beyläuffig und überhaupt für 12. gerechnet werden / die sonst heraus kämen / wann der Zug einen Ordinari-Schuh Wasser hübe / welches aber nicht durchaus und ohnabgänglich geschiehet / und dahero eine unfehlbare / und wenigst so viel austragende Zahl der 10. Maas / für die nicht allerdings gewisse der 12. Maas angesetzet wird. Inzwischen ist nichts destoweniger die Bewegung / wie schwehr ein Mann zu heben habe / aus den 288. Pfunden zu rechnen; immassen nun der Waag-Balcke in 8. Haupt-Theile eingetheilet ist / so ist die Helffte von der Nahen 4. Theile.

Nach diesen rechnet man die Schwehre auf 288. Pfund / da dann folglich durch die Theilung der vierte Theil 74. Pfund ausmacht: Wann nun 6. Männer zu beeden Seiten an diesem Werck arbeiten / so kommen auf einen Mann 24. Pfund. Indem aber einige Sperrung mit unterlaufft / und daher die Abtheil- und Rechnung nicht allezeit aufs genaueste eintreffen kan / so werden 3. Personen auf eine Seiten / oder 6. Personen auf 2. Seiten geordnet / damit es keinem zu sauer ankomme : gestalten hier darauf zu sehen / ob man schwache oder starcke Leute dazu haben kan: Vermag es einer zu zwingen / so braucht man nicht drey. Nunmehro ist auch der Effect oder die Würckung ausfündig zu machen : Wann nemlich ein Zug obgemeldeter Gestalt 10. Maas Wasser giebt / so kommt her- und hinüber durch 2. Druck / so viel als 20. Maas. Geschehen nun auf jeder Seiten 100. Druck / so kommen 2000. Maas Wasser / oder 31. Eymer und 16. Maas heraus / zu geschweigen deß / was sich irgend darüber belauffe. Dennoch wird mit dieser Machina durch leidentliche Mühe / Zeit und Unkosten ein merckliches Wasser gehoben und ausgepompet.

Ein solches eröffnetes Rohr / in welchem man deutlich sehen kan / wie der Zug und Lappe angerichtet / zeiget vor andern sehr deutlich der mehrbelobte kluge und Rechts-verständige Haus-Vatter in einem schönen Kupffer / gleichwie auch alles andere / was zu einem solchen grossen Pompwerck gehöret / pag. 304. Solche Rohr müssen mit einem Schluß / welcher mit Keilen daran getrieben wird/ versehen seyn / solches damit zusammen zu treiben/ und also zu erhalten. Unten her wird das Rohr in ein kürtzeres anders Rohr gesteckt / daran die Haltung ist / daß der Lappe nicht zu hoch gehen kan. Auf diesen Lappen von Schuh-Leder ist ein Stück Holtz gemacht / damit das Leder / wann es sich hebt / sich nicht biegen möge. Dieser Lappe wird auf das un-

tere

tere Stück genagelt und bedecket das Loch / damit das Wasser im Rohr bleibe / wann der Zug eingedruckt wird. Oben an die Stöcke kommt die Rinne / worein en das Wasser aus denselben fällt / und auf der Seite dahin laufft / wohin es sich schicket / diese muß so groß seyn / daß sie das Wasser / welches aus denen Zügen kommt fassen und ablauffen kan.

Das Gestell / in welchem der Beweg-Balcke eingerichtet / ist nach einem getroffenem Mittelmaß bey 5. Schuh hoch / wovon 4. Schuh biß zur Nabe des Wagbalcken hinlangen: Wann es ist gar zu nieder / muß der Mann im Drucken gar zu hart sich bucken / stehet der Balcke zu hoch / so muß man auch hoch und beschwehrlich langen. Darum läst man die Höhe dieses Wercks / biß an die Nabe des Wag-Recht stehenden Balcken einer rechten Brust hoch verbleiben.

Das Grund-Lager / worauf das Werck stehet / sind Balcken / welche über fest gemachte Posten hergehen.

Ein Zapffe / oder ein gekerbtes Stück Holtz / welches in das kurtz vorher besagte untere Rohr eingemacht / verursachet / daß der Lappe an die Kerbe anstosse und nicht zu weit aufgehe / wann das Wasser das Rohr im Zug erfüllet.

An der Hebstange ist das viereckigte Hebbrett mit Löchern / wodurch im hineindrucken das Wasser dringt; dieses muß sich just und nett anlegen / dabey aber zum auf- und abschieben dennoch leichtlich zu zwingen seyn. Es hat in der Mitte ein viereckigt Loch / womit es in der Heb-Stange eingemachet wird. Wann nun das Leder und Heb-Holtz eingemachet wird / so muß das Holtz entweder an ihm selbst grün und frisch seyn / oder so man ein schon lang Ausgetrocknetes und Hartes gebrauchen wollte / muß man es zuvor wohl einquellen / und so viel es mag schwellen / sich ausdehnen lassen / damit es nicht erst im Rohr durch Wasser-Schlucken sich anbläh e / und an den Seiten herum hart antringe und sperre. Ingleichem muß auch das Leder / ehe man es in das Rohr richtet / eingefeuchtet werden.

Es ist ferner zu wissen / daß das mit Leder bedeckte Heb-Brett sich just nach dem Rohr richten müsse / damit sich im Heben kein Wasser verliehre. Und eben darum müssen auch die Rohr eine durchgehende gleiche Weite haben / daß sich das Heb-Brett geheb auf- und abschieben könne.

Das Einhängen der Stangen geschicht auf folgende Weise: Man stellet den Wag-Balcken / Wag-Recht / und misset von dem Ort an / wo die Heb-Stange eingehencket wird / biß auf den Lappen im Rohr. Von dieser Länge ziehet man einen Schuh oder 14. Zoll ab / so ist es genug abgezogen. Wann nun die noch obbeschriebener Art eingerichtete Heb-Stangen im Druck eingedrucket werden / so erreichen sie den untern Lappen nicht gar / sondern bleiben zwischen den Lappen und Zug 6. Zoll leer / daß der Zug den Boden nicht gar erreiche.

Es ist leicht zu erachten / und wir gestehen auch / daß derjenige / welcher von dergleichen Machinen keine mit Augen gesehen / durch schrifftliche Vorstellung und mühsame Erklärung / so deutlich sie auch sey / dennoch schwehrlich eine vollkommene Idée davon bekommen werde / doch kan ein Hausvatter diesen vor ihn genugsamen Nutzen daraus ziehen / daß er in Ansehung der vorgestellten nöthigen Theile derselben / und mit Zuziehung eines Zimmerwercksverständigen getreuen Meisters / den Uberschlag der Unkosten machen / mit hinsehen kan / ob er Vortheil oder Schaden von Verfertigung eines solchen Werckes haben werde. Das beste ist / daß dergleichen Land-Güter / in welchen diese Wasser-Pompe nöthig ist / nicht viel gefunden werden.

Die kleine Pompen / ich meine / die ein einziges Rohr haben / sind gemeiner und gebräuchlicher / weil sie zu appliciren sich mehrere Gelegenheit find. Diese wollen wir auch nach ihren Theilen besehen.

Der Haupt-Theil derselben ist das Rohr / welches so zu sagen aus zweyen Röhren bestehet / welche aber also zusammen gesetzet werden / daß sie ein Rohr ausmachen. Wann diese Stöcke auf 20. biß 30. Schuh in die Höhe gehen / so ist die Pompe am bequemsten / aber zu einer grössern Höhe will das Leder zu schwach seyn / weil die Schwehre des Wassers im Stock zu hart auf dem Leder liegt. Bey den Stöcken ist zu beobachten / daß die obern im Gebör (dessen Weite auf 4. oder 5. Zoll kommt) etwas weiter müssen gemacht werden als der untere / damit die Stangen mit dem Züglein lieber aus und eingehen.

Der untere Stock / auf welchen der Zugstock gesetzet ist / muß / weil er keinen Stiefel hat / glatt ausgemachet werden / und gleiche Weite haben / damit das Züglein nicht klaffe / und das Wasser im Heben zwischen dem Züglein und Stock sich nicht verfalle.

Das Züglein in diesem unteren Stöck / welcher das Wasser hebt / ist von grünem Holtz / damit es nicht verquelle / wird oben mit Leder bedeckt und dienet für einen Stiefel.

Das Ventil oder Läpplein im untern Stock wird also eingemacht / daß es 2. oder 3. Schuh höher stehet als der Grund des Bodens. Dann wann er gar zu tief und zu nahe zum Grund hinab eingerichtet wird / so ziehet die Pompe das Trübe aus dem Grund / und läffet das Lautere im Brunnen.

Das unter dem Ventil an einer Seite des untern Stocks angemachte Seyerlein oder gelöcherte Blech / wodurch das Wasser in den Stock eingehet / und die Unreinigkeit zuruck gehalten wird.

An dem obern Stock ist das Röhrlein / wodurch das Wasser aus dem Stock laufft / ist ein Gebör halb so weit als der Stock.

Durch das gantze Rohr geht der Zug samt dem Züglein / welcher etwas kleiner als das Leder / und das Leder ist etwas breiter / als das Holtz oder Züglein / das Leder muß aber so hart seyn / daß es sich im Wasser nicht zerweichet / sondern vest und beständig bleibt / als ein gut Sohlen-Leder. Wann es hierzu / das ist / zu einen Heb-Läpplein gebraucht wird / so weichet man es zuvor in einem Wasser ein / damit es Wasser in sich ziehe / so viel es kan / und hernach nicht weiter aufschwelle / noch im Pompen strenge gehe.

An dem in dem Rohr gehenden Zug ist ein höltzernes Züglein oder Rädlein / oder der Wasser-Heber (wie mans nennen will) auf welchem das das Leder ruhet / ist von grünem Holtz gemachet

und eingequellet / damit es hernach nicht mehr aufquelle/ hat 6. Löcher / wodurch das Wasser gehet.

Es wird ferner erfordert / daß das Ventil-Stöcklein/ oder das darauf genagelte Läpplein oder Leder in den untern Stock gemacht / und der Zug-Stock / in welchem das Züglein gehet/ darauf gesetzt werde. Und die Fug mit Hartz/ so mit Unschlitt gemildert und abgerieben / und mit Werck darzu verstoffet wird/ so fern als es noth ist/ dienet dazu / daß sie geheb zusammen halte / damit sich aber das Läpplein nicht überheben könne/ bekommt es eine Haltung übersich/ vermöge eines an die Seite des Stöckleins gemachten eingezackten Holtzes. In dem Ventil-Stöcklein ist ein Loch offt kleiner als das Stöcklein breit ist/ dann das gar zu grosse Loch verderbt das Leder. So ist auch auf das Leder ein Holtz gemacht / damit das Leder sich nicht berge/wann das Wasser im Stock darauf drucket.

Die geringeren und äusserliche Theile einer Pompe / an dem Rohr sind 1. ein Anzug/wodurch die Pompe bewegt / oder bey dem Ziehen in die Hand genommen wird. 2. Ein Waagbalcke / an dessen Spitze erstbesagter Anhang angemachet ist. Dieser Balcke so 6. Schuh lang / wird in 5. Theil getheilet/ 4. Theil gebühren dem langen Theil biß zum Nagel/ in welchem er gehet / und 1. Theil gehet hinaus/ biß dahin wo die Heb-Stange angemachet ist. Es sey nun der Waag-Balcke kurtz oder lang / so theilet man ihn in besagte 5. Theil / und machet nichts besonders an demselben. Nur muß er im Æquilibrio, das ist / in dem Waag-Rechten Mittel stehen / damit wann er über oder unter sich gezogen wird / seinen richtigen und dem Ziehenden unbeschwehrlichen Gang habe. Bey kleinen Pompen hat man weder Anzugs noch des Waagbalckens vonnöthen / indem über das Hebstänglein/ ein Holtz quer übergehet/ welches in die Hand genommen/ und über sich gezogen und unter sich gedrücket wird.

3. Ein Theil von der Hebstange / welche sich zwischen dem Waag-Balcken und dem Rohr 6. Zoll lang zeiget. Diese wird in dem Waag-Balcken also eingehencket / daß sie eben in der Mitte des Rohrs hinab gehe. Unten muß zwischen dem Züglein / und dem Ventil ein Raum so weit gelassen werden / daß indem der Waag-Balcken im Pompen übersich gehet und die Hebstange hinunterwärts sincket / das Züglein nicht gar auf das Ventil aufstosse / noch eines das andere berühre.

4. Das an dem Rohr obenher zusehende Holtz / welches den eingetheilten Waagbalcken hält / solches ist untenher an das Rohr angemacht/ und weil es je höher es gehet je weiter von den Rohr abgehet / indessen Mitte mit einem Schluß fest gestellet. Es trägt dem Waagbalcken in dessen 4ten Theil / und gehet also über das Rohr so viel hinaus als erfordert wird/ daß die Hebstange ihre gebührende Zolle ausser dem Rohr zu sehen seye.

Dieses Trag-Holtzes kan man entbehren / wo die Gelegenheit des Orts es leidet / daß der Waagbalcken an die Mauer oder an einem Stock angemachet werde / welches aber bey denen die mit eisernen Anzügen/ Waagbalcken und Hebstangen versehen/zu geschehen pfleget.

Wer eine Pompe anrichtet/ hat zweyerley Absichten / entweder er gedencket / unnützes Wasser auszupompen/ oder er will nützliches Wasser zu seiner Nothdurfft haben. Im letztern Fall ist er zu frieden / wofern er nur des nöthigen Wassers theilhafftig wird. Es sind aber einige / welche damit nicht allerdings vergnügt sind/ sondern auch gerne vor dem Genuß des Wassers/ ihre Lust sehen möchten. Dieses hat Ursach gegeben zu nunmehro erfundenen/ in Gärten / und andern Orten angerichteten schönen Wasser-Künsten. Und gleichwie die andere zwey Elementen / Erde und Feuer/ nebst ihrem schlechten Gebrauch / auch dazu sich anwenden lassen / daß allerhand künstliche Figuren aus ihnen gemacht und vorgestellet werden/ so muß auch das Wasser viele artige Sprünge und Fälle machen/ wodurch die Menschen/ sonderlich die Reichen ihre Belustigung haben mögen. Solches/ wie es an sich eine erlaubte Sache ist / soll doch nicht von solcher Krafft seyn / daß es Leute / die weder von Stand noch Vermögen/ dahin verleite/ daß sie das/ was nur Hohen und Begüterten in der Welt zukommt/ nachmachen wollten / und dadurch ihren eigenen Schaden / und jedermans Verlachung zu zögen. Parvos, parva decent, **geringen Leuten kommen geringe Sachen zu.** Wir wollen inzwischen nicht unterlassen / etwas von springenden Wassern zu gedencken.

Von Springbrunnen / Fontainen und Wasser-Fällen.

Die gefundene Wasser-Quellen auf besagte Weise anzuwenden/ da man sie durch Röhren/ an die Orte führet / an welchen sie nützlich mögen gebrauchet werden/ ist eine gemeine und natürliche Sache / wo sie aber ihr Wasser ehe sie zu jenem Dienst angewendet werden / nach vorhergegangenem lustigen Steigen und vergnüglichen Spielen hergeben sollen/ da gehöret viele Kunst dazu.

Wir wollen zu dem Ende/ so viel unsere Kräfften leiden mögen / von anzurichtenden Springbrunnen/ und ihrem Geschlechte etwas anführen / weil solche/ wie überall / also sonderlich in Gärten sehr annehmlich anzusehen / und diesen so zu sagen die Seele geben. Es ist gewiß / daß wo ein Lust-Garten/ so schön er auch seyn mag / des Wassers ermangelt/ traurig und finster aussiehet. Indem aber die Frantzosen in solcher Wasser-Kunst sehr hochgestiegen / so werden wir ihren Grundsätzen folgen / in Hoffnung es werde nicht leicht jemand ein Mißfallen daran haben.

Wann die Quelle oder anderes Wasser in der Höhe lieget / das Wasser-Spiel aber in der Tieffe angerichtet werden soll/ so ist die Sache leicht/ dann da darff man nur nach gemachten Brunn-Stuben oder Wasser-Behältern durch Röhren es an selbigen Ort ablauffen/und nach Proportion der Menge des Wassers / am Ausfluß dasselbe entweder miteinander oder zertheilt in die Höhe springen / oder durch aufgesetzte Gestalten der Menschen und der Thiere lauffen lassen; wo aber die Quelle in einem ebenen flachen Felde angetroffen werden/ so müssen zulängliche Machinen gemacht seyn / durch deren kräfftigen Trieb/ das Wasser in einen Kessel / oder anderes nach Gelegenheit des Orts

zu

zubereitetes Gefäß getrieben und so fort durch Röhren biß zum Verschuß fortgeführet wird.

Solche Mahinen sind heut zu Tag sehr im Gebrauch/ so gar daß sie viele denen natürlichen Wassergängen vorziehen / in Ansehung der grossen Wasser-Menge / welche sie treiben/ und der nahen Kessel und wenigen Röhren / welche dazu gehören/ so daß weit mehrere Unkosten dazu erfordert werden/ das Wasser von Röhren von weitem herzuleiten / als eine solche Machine zu unterhalten Es haben die Wasser-Machinen auch ihre grosse Unkosten nicht allein bey erster derselbigen Verfertigung/ sondern auch bey beständiger ihrer Erhaltung.

Es bestehen dieselbe dem Grunde nach / in Pomp-Wercken/gezogen/entweder durch die Menschen und Vieh/ oder durch Wasser und Windmühlen.

Die Hand-Pompe ist kurtz vorher beschrieben worden. Und die/ welche durch das Vieh gezogen werden / sind nunmehr auch bekannt und gemein. Die Bierbräuer pompen sich das Wasser auf solche Weise in ihre Kessel. Es wird nemlich ein Pferd oder Ochse dahin abgerichtet / daß auf einem runden 7. biß 8. Schuh im Diameter habenden/ mit Latten benagelten Boden stehet / und an ein unbewegiich Holtz / so an der Wand/ oder anderswo fest gemachet ist/ also angespannet wird/ daß ein solches Thier immer ziehet oder schiebet / und doch nicht weiter fortkommet/ sondern nur den Boden/ auf welchem es stehet / unter dem Füssen herum treibet / vermög dessen / dem Pomp-Werck die gehörige Bewegung gegeben wird. Diese Wercke sind sehr nützlich/ indem sie in kurtzer Zeit / viel und mehr Wasser geben / als eine natürlichlauffende Quelle in etlichen langen Tägen herführen kan. Und ist das Vortheilhaffteste dieses/ daß sie in alle Schöpfbrunnen/ gleichwie auch die Hand-Pompen können gesetzet werden.

Noch besser und verträglicher sind die Manieren/ das Wasser durch Wasser / und Windmühlen in die Höhe zu bringen; Angesehen diese noch grössere Menge Wassers/ und zu allen Zeiten/so Tags als Nachts in die Gefässe liefern/ oder ins Lauffen bringen. Und ist glaublich/ daß man keine andere Art als diese Kunde zu sehen bekäme / wann jedermann die grosse darzu erforderliche Unkosten aufwenden/ und jeder Ort die nöthige Gelegenheit hergeben könte. Wer demnach ein solches Werck aufrichten will / muß nebst bereitliegendem Geld auch einen nahgelegenen Fluß oder Bach haben/der das Mühl-Rad treibt. Man hat Mühlen / welche Getraid mahlen / und auch Wasser empor treiben/ wann man will/ indem nur der Arm der Machine angehencket wird; Wo aber Orte sind / an welchen kein Fluß vorbey gehet / da muß man sich der Wind-Mühlen bedienen/ welche von aussenher von denen gemeinen Wind-Mühlen anderst nicht unterschieden sind als daß man durch einen Schwantz von Holtz in Form eines Ruders machen kan / daß sie sich selbsten in Bewegung setzen/ diese sind noch rarer als jene / und sind noch nicht viel zu sehen. In gantz Franckreich gehen sie nur an etlichen Orten/ als zu Versailles, Marly, Meudon, und nechst dem Dorff Argenteuil. Eine Belustigung/ welche nur für grosse Herren gehöret.

Von denen Wasserwercken insgemein kan man sagen/ daß sie viele Gleichheit haben/ mit denen welche die Alten schon gemacht / insonderheit mit des Ctesibus seiner/ davon Vitruvius redet lib. 10. Cap. 12.

Die Kessel betreffend / so hat man deren entweder auf der Erden/ oder in der Lufft. Jene sind gemeiniglich Tröge von Stein/ in welche man verschiedene Quellen sammlen kan. Man macht sie gern tief/ nicht so wol daß sie viel Wasser in sich fassen/ sondern auch daß dadurch mehr Gewicht auf denen Röhren liege/ welches das Wasser in reicher Menge und Geschwindigkeit forttreibe / mithin den endlichen Sprung desselben erhöhe und ansehnlicher mache. Sollte man sie setzen können in die Wohnung/ oder sonst gesicherten Ort / so wäre es gut / sollte es aber nicht seyn können / so wird man zum wenigsten eine Mauer darum führen lassen. Inzwischen sind diese auf die Erden gesetzte Kessel nicht offt anzutreffen / weil sie nur gebraucht werden/ wo das Wasser in der Tieffe springen soll: Dann wo die Quelle im Thal oder ebenen Felde stehet / so müssen die Kessel in der Höhe seyn/ damit das durch die Pompwercke in dieselbe gebrachte Wasser einen gähen Fall bekomme / vermög / welches am Ende der Röhren/ die vorgesetzte Figur des Wassers gebildet werde. In abhangenden Gärten oder andern bergigten Orten / kan das Bacin einer Fontaine, zugleich der Kessel seyn/des besser unten angerichteten Spring-Wassers / welches die Höhe des obern Bacins eben erreichen wird / obwol manchmal nach Proportion des Wassers / der Schuß so starck nicht ist als der obere.

Die in die Höhe gesetzte Kessel können so viel Wasser nicht in sich fassen / als die / welche auf der Erden stehen/ in Ansehung der Unkosten / welche Kupffer oder Bley machen. So müssen auch die Gewölbe / Bögen oder Säulen / auf welche sie zu stehen kommen/ darnach eingerichtet werden.

Er ist ferner Sorg anzukehren / daß denen in die Höhe gestellten Kesseln durch Zimmerwerck also geholffen werde / daß nicht nur der Boden/ sondern auch die Seiten vor Schaden wol verwahret bleiben: Dann es ist keine geringe Last / um so viel Wasser / dahero man auch wol / zu mehrerer Sicherheit / solche kupfferne oder bleyene Tröge mit dicken Brettern einzufassen / und mit höltzernen Klammern zu versehen pfleget. Die Rede aber ist von grossen viele Eymer haltenden Kesseln/dann die geringe/ welche mancher gemeine Mann in seinem Garten haben mag/von einem halben/einem oder 2. Eymern / sondern von denen/ welche recht groß sind.

Sind nun diese Kessel entweder auf die Erde/ oder auf Gewölbe und Säulen wol gesetzt und verwahret/ so muß man besorgt seyn / wie die Wasserleitung/ durch die Röhren meistens schicklich angeleget werde.

Die Alten haben drey Maniern gehabt / die Wasser zu leiten/ und von einem Ort in den andern zu führen. 1. Durch Aquæductus, das ist durch grosse Wasserleitungen von Stein unter der Erden. 2. Durch Röhren von Bley. 3. Durch Röhren von Thon oder Haffners-Erden. Davon Vitruvius kan gesehen werden lib. 8. cap. 7. Und diese 3. Arten sind noch heut zu Tag im Gebrauch / obwol

die erste und dritte so gemein nicht sind / man hat aber noch zwey andere dazugethan / nemlich durch höltzerne und eiserne Röhren.

Die Aquæductus, gleichwie sie auſſer Gebrauch gekommen / so werden sie auch deswegen allhie nicht erkläret noch ihre Bau-Art angezeiget werden / weil sie zu springenden Wassern nichts taugen/es sey dann / daß man eine grosse Menge Wassers in einen grossen Kessel wolle bringen / weil das Wasser in ihnen zu viel Weitschafft/ mithin von der Last des andringenden Wassers / nicht so viel Trieb bekommt/ als erfordert wird/ bey dem Ausfluß sich in die Höhe zu heben/ und in die Lufft zu springen.

Die bleyene Röhren / sind die bequemsten die Wasser zum Springen zu leiten / man kan sie untersich/ bergan/ und seitwärts wenden/ohne dem darinnen flieſſenden Wasser zu schaden. Man hat aber deren zweyerley/ die **Gegoſſene** und die **Gelötete** / jene werden in einer Forme gegoſſen/ gemeiniglich von 7. biß 10. auch 12. Schuhen / und sind dick / weil beym Gieſſen man fürchtet/ es dürfen Löcher darein kommen / sind die besten / dabey aber auch die kostbarsten / wegen des erforderlichen Gewichts und vielen Arbeit. Die Gelötete sind nichts anders/ als in die Runde zusammen gekrümte und gelötete Bley-Platten. Alle bleyerne Röhren sollen nicht mehr als auf das höchste 6. Zoll im Diameter haben ; sie werden also ineinander geschoben/ daß man sie mit Bley übergieſſen / und gleichsam durch Knöten zusammen hefftet.

Das Ubel aber haben die bleyene Röhren an sich/ daß sie und insonderheit die Gelötete/ öffters dem Zerspringen unterworffen / und von scharffer kalchichter Erden / durch welche sie gehen / befreſſen/ und durchnaget werden.

Was **die thonene Röhren** anbetrifft / so sind sie wegen der Unterhaltung dennoch kostbar / und taugen nicht wol zu Springbrunnen : dann so gut sie auch gebrannt sind / bleiben ihnen doch poroſe Oerter/ welche leyden / daß allerhand kleine Gewürtzel eindringen und sie wol gar verstopffen/ zum wenigsten kan durch den Flachs oder Werck/ durch welches sie nebst der Kütte zusammen gehencket werden / allerhand Hindernüß geschehen.

Sie haben aber dieſes vor andern bevor / daß sie die besten sind / wo etwan Röhre zu Tränckung der Menschen oder des Viehes sollen angeleget werden. Dann es laufft das Wasser also durch/wie es von der Quelle kommt / und nimmt keinen Geschmack weder vom Bley noch Eisen an sich/ sondern bringt es schön frisch und hell herbey/ welche Stücke guten Appetit zum Trincken machen.

Die höltzerne Röhren/ werden bey uns meistentheils von Tannen oder Föhren-Holtz gemacht. Doch kan auch Eichen-Holtz dazu genommen werden. Dieſe werden durchbohret und bekommen ein Loch von drey oder vier Zoll im Diameter, werden an einem Ende also eingeſchnitten / daß man das darankommende Stuck Röhren einſchieben / und einzapffen könne. Die Zuſammenfügung wollen einige dauerhaffter machen / indem sie dieſelbe mit einem eiſernen Reiff oder Blech beſchlagen laſſen / andere verpichen dieſelbe noch dazu. Dieſe Art Röhren sind nur gut in moraſtigen/ sumpffigen/ und natürlich-feuchten Orten / dann wo sie in gar zu trockenem Erdreich liegen/ verfaulen sie bald/ zu springenden Wassern sind sie gut / weil das Wasser in sie gedrenget werden kan; gleichwie sie zu Führung gutes Trinck-Wassers die besten nicht sind / indem daſſelbe allezeit ein gewiſſes Geſchmäcklein haben wird.

Die eiſerne Röhren werden gegoſſen/ und sind heut zu Tag in ziemlichem Gebrauch. Dieſe haben alle Qualitäten / welche die Bleyene haben/ und nach dieſem / daß sie dauerhaffter und nicht so kostbar sind. Man hat deren von 18. Zoll im Diameter, jede Röhren iſt drey Schuh lang / und an beedem Ende iſt der Zapffe/ an welchem sie aneinander gehencket werden / durch Schrauben ein Schrauben-Loch/ und Verküttung. An unſchicklichen Orten muß man mit Bley zu Hülffe kommen/ so muß man auch bey Ausgängen wo Hahnen anzuſetzen / oder ſonſt eine Oeffnung zu machen / bleyene Röhren anfügen.

Es iſt aber nicht genug/ gute taugliche Röhren zu machen / ſondern die wichtigſte Sache bey Spring-Waſſern beſtehet darinnen / daß die Proportion der Weite/ welche die Röhren haben müſſen / in Anſehung des Waſſers / welches in die Lufft gehen ſolle/richtig/hie liegt alle Vergnügung der ſpielenden Waſſer / dann ſo dieſelbe zu eng oder zu weit ſind / ſo giebts zu ſchwache Sprünge/ die entweder zu dünn oder zu nieder gehen / und die Röhren können leichtlich zu ſpringen/ wann die Löcher ſo klein ſind / daß die mit dem Waſſer fortgehende Winde allzuhart zuſammen geklemmet ſind / und keinen Ausgang haben können.

Zu Vorkommung aber deſſen iſt zu wiſſen / daß wann ein Spring-Brunn/ ſein Waſſer Daumens-dick ſpielen ſoll/ die Röhren ein Loch haben müſſen von vier Zoll / und ſo fort nach Proportion es möge düner oder dicker lauffen ſollen.

Es verſteht ſich aber / daß die letzte Röhre einen Anſatz haben müſſe / aus welchen das Waſſer ſo dick/ oder ſo dünn ſpringe als mans haben will / und die Proportion des Lochs der Röhren es leidet. Man ſolle aber vor eine allgemeine Regel ſetzen / daß der Ausfall des Aufſatzes viermal ſo viel enger ſeyn ſolle/als der Diameter des Röhrenlochs/ damit die Waſſer-Colonne deſto proportionirlicher/ und die Geſchwindigkeit des Lauffs fein gleich ſeye.

Man hat aber allerhand Aufſätze/ daß iſt ſolche Inſtrumenten / welche die Figur des Waſſerſprungs machen müſſen/ als Sonnen/Regen Eventails, Gerbes und dergleichen ; doch die gemeinſten ſind die/ welche eine Kegel-gleiche / unten etwas weite / oben zugeſpitzte Geſtalt/ und nur einen Ausgang haben/indem ſie ſich nicht ſo leicht verſtopffen/ als die / welche viele Löcher oder Spalten haben.

Es wird vorgegeben/ daß die Waſſerſprünge beſſer gehen / wann die Aufſätze / nur von einem etwas groſſen Loch auf einer Platten haben / als wann ſie in Kegel-Form ſtehen/ wegen wenigen Anſtoſſes und Widerſtands am Ende. Und iſt gewiß / daß je gröſſer die Waſſerleitungen ſind / je beſſer gehen die Waſſer. Dieſes iſt die Seele eines ſchönen Spring-Waſſers / und damit das Waſſer niemal fehle / ſondern unausgeſetzt zulaufe und erhalten werde/ ſo müſſen die Röhren vor die Brunnen-Stuben oder Keſſel in gleicher

Dicke

Dicke seyn / biß zu dem Aufsatz / aus welchem hernach das Wasser springen soll / ohne einige Verringerung / dieses giebt mehrere Last auf das Wasser / und erhebt dessen Sprung oder Herauslauff.

Es giebt Leute / welche gantz anderer Meinung sind / und bilden sich ein / daß z. E. in einer Wasserleitung von 100. Ruthen lang / man dieselbe dicker führen soll / in den 10. ersten Ruthen von der Wasser-Sammlung an als in denen 10. letztern biß zu der Spring-Röhren / welche sollen ungefehr einen Zoll weniger haben im Diameter; damit / sagen sie / das Wasser von weitem her / ein wenig zusammen getrieben und nicht gezwungen sey / biß zu dem Ausgang des Wassers; Allein dieses ist eine sehr böse Meinung / dann es ist genug / wann das Wasser in der Spring-Röhren / oder hernach in dem Aufsatz / ohne in denen Zufluß-Röhren / an der Weite etwas abzunehmen eng sey. Diese Leute möchten nur diesen Unterschied dazu setzen / so wäre ihr wünschen gut / nemlich wann die Wasserleitungen gar zu weit hergiengen / in welchem Fall man allerdings die eine Helffte nächst dem Auslauff enger machen müste. Oder aber man könte auch drey Eintheilungen machen / daß nemlich der erste Theil z. E. 8. Zoll im Diameter hätte / der andere 6. und der dritte 4. biß zu der anzusetzenden engen Röhre in die Höhe / auf welche der Aufsatz kommt.

Wann das Wasser zwey / drey oder mehrmal spritzen soll / so darff man nicht so viel Wassergänge zu der Quelle gehen lassen / sondern nur einen oder zwey / der / oder die aber so groß seyen / daß sie Wassers genug zu allen übrigen angelegten Gängen geben / damit sie alle gleich starck gehen mögen. Zum Exempel / es habe jeder unter drey Wasser-Sprüngen 6. oder 7. Linien im Diameter, so müste der Conduit oder gemeine Wassergang 6. Zoll haben / mit dieser Nachricht / daß die erste Röhre / welche in dem Reservoir oder in der Wassersammlung liegt / an dem Ort da das Wasser einlauffen soll / ein wenig weit seye / und statt eines Triechters diene.

Nächst an dem Ort / da das Wasser spielen soll / muß man ein Loch / von dem Lager der Röhren in die Höhe lassen / damit man zu den allda angelegte Hahnen kommen / und dieselbe vermittelst eines dazu gemachten langen / unterher wie ein Meissel breit geschlagenen Eisen / auf- oder zu machen könne. Solche Löcher sind mehrmahlen mit gebackenen Steinen viereckigt aufgeführet / und werden mit Brettlein zugedecket / die eingemachte Hahnen aber müssen also beschaffen seyn / daß sie das Wasser eben so dick fortschiessen lassen / als es in denen Röhren hergeloffen.

Von diesen Hahnen soll die Röhre noch ferner verdeckt fortgehen / biß unter das meist von Steinen zusammen gesetzte Bassin oder **Wasserbecken** / in welches das springende Wasser zuruck fällt. In dem Centro aber dieses Beckens soll man die in die Höhe gehende Röhren / auf die biß hiehergeführte Wasserleitung also anlöthen / daß sie auf den obersten Theil derselben zu stehen komme / die liegende Röhre aber soll noch zwey Schuh fortgehen / und unten am Ende sodann haben einen höltzernen Stöpffel oder küpfferner Schrauben / damit man bey Verstopfung oder andern Zufällen zu der Röhren kommen und die nöthige Hülffe thun könne. Auf gedachte in die Höhe gehende Röhren / wird das kupfferne Schraub-Loch gelöthet / in welches sich der Aufsatz oder Instrument, welches dem Sprung die Gestalt geben muß / einschraubet.

Ist nun dieses alles wol beobachtet worden / so wird Vergnügung folgen / sonderlich so dieses wol geschehen / was man bey allen Wasserleitungen zu Springbrunnen / wol zu mercken hat / daß nemlich die Krümme / und die Winckel vermieden bleiben / so viel immer möglich / und wo sichs nicht anderst thun liesse / zu sehen solle / daß die Röhren einen unvermerckten Umgang nehmen / damit das Wasser nirgends anstosse / noch widerlauffe / welches die Gewalt des Wassers sehr hemmet / mithin der Höhe des Sprungs vieles benimmt; da hergegen wo der Lauff des Wassers ungehindert fortgehet / und durch gedachte Winckel oder harte Krümme keinen Widerstand bekommet / das gewünschte Wasser-Spiel erreichet wird.

Zu Verfertigung aber eines Wasserbeckens / oder Bassins gehöret nicht wenig Kunst / doch wollen wir wenig Worte davon machen / und nur das Nöthigste bemercken; nemlich / daß ein solches Wasser-Becken allerhand Figuren haben könne. Einige lieben die Runden oder Ovale / andere aber die Viereckigte / oder Achteckigte. Was die Grösse eines solchen Bassins betrifft / so muß solche nach der Gelegenheit des Orts / des Gartens / und des Spring-Wassers selbst eingerichtet werden; doch kan man in mässiger Grösse nicht leicht fehlen / dann je grösser sie sind / je besser sie thun / in Ansehung der Tieffe aber / hat ein Liebhaber auf die Anwendung des eingefallenen Wassers zu sehen; Muß es wieder fort / und an einen andern Ort lauffen / so wird in das Becken eine Röhre gemachet / welche aus dem Grunde von Bley so hoch in die Höhe gehet / als tief das Wasser stehen bleiben solle; wo aber nur so viel einlieffe als man zum Gebrauch im Haus und Garten nöthig hat / so soll das Becken so tief seyn / daß man mit einem Gefäß oder Gießkanne hinein langen / und so viel Wassers auf einmal heraus nehmen könne / als zu Füllung derselben erfordert wird. Die Allertiefsten / werden zwey Schuh tief gemacht / es seye dann / daß man einen Fisch-Behälter daraus machen wollte. Weil aber das Wasser die kleinesten Ritzlein suchet / und sich leichtlich verlaufft / so muß solches Becken wol Wasser halten; daher aller Fleiß bey dem ersten Bau desselben anzuwenden ist / damit man nicht immer daran zu flicken bekomme / auch sind gute Meister und gute Materialien anzuwenden.

Solche Materialien sind an unsern Orten gemeiniglich Steine / Sand / Kalch / und gute Kütt / doch hat man sie auch von Bley bey deren Verfertigung wir uns nicht Aufhalten können / und sagen nur noch zum Beschluß / daß / wo man Wasser genug hat / ein Springbrunne 2. 3. und mehrere Becken bekommen könne / da aus dem obern das Wasser in den nächst-kommenden durch beliebte Figuren abfällt / und mithin so viel artige Cascaden machet / als der Baumeister haben wollen. Oder aber / man läst das unterste Bassin von Gemäuer so hoch setzen / daß über den Bord oder Rand / der Wasser-Fall geschehen muß.

Von denen Spritzen.

MAn hat in dem Haushalten das Wasser sehr nöthig/ alsdann aber braucht man es am allernöthigsten/ wann es seine Feuerlöschende Krafft beweisen muß. Und ob wir wol einem jeden Hausvatter hertzlich anwünschen / daß er das Wasser niemal gegen das Feuer gebrauchen dürffe / so wird ihm doch der Rath nichts schaden / sich vor der Zeit der Bedürffnuß / mit Wasserhaltenden Geschirren zu versehen / damit man der die Häuser so geschwind verzehrenden Feuers-Brunst geschwinden Widerstand thun möge.

Es kommt aber das Feuer nicht allemal an solchen Orten des Gebäues aus / zu welchen man leichtlich kommen/ und das Wasser in die Flamme giessen kan; sondern da gehören Instrumenta dazu/ die dasselbe von dem Ort / da man zunächst der Brunst Posto gefasset / vollend dahin treibet / da man dessen bedarff. Solches Instrument ist die Spritze/ welche auch zu andern Diensten verfertiget wird.

Diese können auf vielerley Arten gemacht werden/ und ist die Kunst durch Schläuche zu spritzen sehr rar/ kostbar/ dabey aber sehr nutzlich. Wir wollen aber nur der Hölzernen gedencken.

Die zusamm-gesetzte grosse Spritze / ist von Holtz zusammen gemacht/ kostet ein Schlechtes und ist doch sehr bequem in einer Dorffschafft zu gebrauchen. Ein Zimmermann oder Wagner kans machen/ wird gut und verwahrlich gehalten in einen trockenen und kühlen Ort. Dazu gehören viele Theile/ als da ist der Druck oder Waagbalcke lang bey 8. Schuh/ im Mittel ist die Nab angerichtet.

Der Stock / in welchem der Wag-Balcke eingemacht / und an welchem Stock das Auffstich-Rohr vest angemacht ist.

Die Druck-Kolben wie sie im Druck stehen/ sind 3. Schuh lang.

Ein nöthiger Druck-Kolbe / welcher im Stiefel stehet/ ist in der Ecke genommen / damit er sich im Zug nicht sperre.

Ein dazugehöriger Stiefel bey anderthalb Zoll weit / wird mit dem Ventil-Läpplein angezeigt/ samt dem Rohr / das in Ventil-Stock eingerichtet ist. Der Stiefel ist von Erlenholtz gemacht/ oder einem andern Holtz/ das nicht gerne reisset / kan auch Kirschbäumen seyn. Im Geber ist er 5. oder 6. Zoll. Die beede Stiefel sind unten und oben mit eisernen Ringen beschlagen/ wann sie nicht springen sollen/ sind dritthalb Schuh hoch.

Das Rohr / das im Ventil-Stock gehet.

Der Ventil-Stock / ist 4. Zoll weit / darinn ist das Läpplein oder Ventil eingerichtet / welcher Ventil dergestalt eingerichtet wird / daß es seine Spillung behalte / damit es sich öffnen kan; Wo es aber zuviel Raum hat/ suchet die Spritze keinen rechten Trieb.

Die Gabel-Röhre / welche Geheb in die Ventil-Stöcke eingemachet werden in das Rohr.

Das Wend-Rohr/ ist das Rohr eingesteckt.

Die Studel / welche das Wind-Rohr hält

Ein Stuck-Schlauch vom Leder/ an welchem der Schnabel oder Schnabel-Holtz vest und geheb verbunden ist / dienet zur Wendung / wird mit Schmeer oder schweinen Schmaltz geschmiert / damit es nicht hart werde.

Das Schnabel-Holtz ist in seinem Geber anderthalb Zoll/ steckt man aber noch ein engers Rohr daran/ so geht die Spritze um etwas höher.

Die Zusammenhaltung der Stiefel oder Stöck/ damit sie vest stehen.

Eine Thiele/ auf welcher Stock und Stiefel vest gemacht sind.

Das Lager / auf welchem die Wanne stehet/ in welcher die Spritze eingemacht.

Die Räder können von einem Stück Thielen gemachet seyn/ oder auch anderst.

Die Wanne.

Zween Knebel / wobey man die Spritze hin und herziehen kan.

Folget die Zertheilung / so die nothwendigste Stücke besonders angiebt und erkläret.

Ein Ventil-Stöcklein vom Holtz gemacht/ daran ein Zapff ist/ der den Ventil-Lappen aufhält/ daß er sich nicht zu hoch geben kan. Ferner ein Holtz / das auf das Leder drucket / welches Leder auf das untere Stöcklein / wodurch das Wasser dringet/ aufgenagelt ist / wie bey dem Stock zu sehen/ dahin es gehörig.

Das zusammgesetzte Auffstrich-Rohr.

Das in den Stock eingerichtete Rohr.

Das eingemachte Stöcklein hat nur ein Loch/ damit das Wasser williger aufsteigt/ dann es leidet keinen so starcken Gewalt als das untere Stöcklein.

Das untere Stöcklein ohne Leder/ hat Löcher/ damit der Lappen vom Gewalt des Drucks nicht zerdrücket werde.

Ein Holtz/ das auf das Ventil-Leder aufgemachet/ damit sich das Leder nicht biegen kan.

Ein ledernes Läpplein ohne Holtz.

Es ist wol an dem/ daß/ wo man mit Augen keine Spritzen nit gesehen und betrachtet hat/ man aus blosser Vorstellung mit Worten sie nicht genugsam begreiffen wird; doch ist auch dieses wahr / daß ein Hauswirth gar selten ein solches Werck selbst zu machen/ Zeit und Gelegenheit bekommt; sondern er muß die Verfertigung dem Meister überlassen; Also ist ihme genug/ daß er die Theile der Spritzen angesehen und verstehen lernen / nach welchen er gar bald seinen Uberschlag machen/ und seinen Nutzen befördern kan.

Man hat aber auch die kleinen Hand-Spritzen von Messing gemacht/ biß auf den Stempfel/ welcher eine höltzerne Handhebe hat. Solche Spritzen sind leichtlich zu haben / dienen wol zu einigem doch seltenem Nutzen / und sind gegen die Feuers-Flamme nicht viel zu gebrauchen.

Anhang/

bestehend

An einer Verzeichnüß / was monatlich im Feld vor Arbeit/ oder Geschäfften in Ansehung des Feldbaus/ durchs gantze Jahr in Acht genommen / und verrichtet werden soll.

ES wird auch einem Haußwirth sehr nutzlich seyn / wann er einen Memorial-Calender haben kan / darinnen er sehen möge / was das gantze Jahr hindurch von Monat zu Monat / von Wochen zu Wochen/ in seiner Haushaltung / sowohl im Haus als auf dem Feld / für Arbeit und Geschäffte verrichtet und fürgenommen werden sollen: auf daß nicht etwan ein- und anders ins vergessen komme / welches dann hernach / so die bequemste Zeit / die beste Gelegenheit versaumt / zu diesem oder jenem schon zu spath seyn würde / und also daraus ein grosser Schaden erfolgen möchte.

Es haben alle / oder doch die meinsten bisher ans Liecht gegebene Haushaltungs-Bücher eine Monatliche Anweisung und Verzeichnüß / der durch jeden Monat des Jahrs in allerhand Feld und im Haus vorzunehmenden Arbeit vorgestellet: Und ist nicht zu läugnen/ daß bey so hinfälligem Gedächtnuß der Menschen eine solche Arbeits-Erinnerung sehr nutzlich seye / mithin dergleichen eine in gegenwärtigem unserm Werck beygefüget werde; nur wird dieser Unterschied zu machen seyn/ daß wir in diesem ersten Buch desselben/ nichts als was zum Feldbau vor Arbeit nacheinander zu thun ist / nebst Anzeigung derer Blat-Seiten / in welcher die Arbeit erkläret worden /setzen/dahergegen andere auch diejenige Verrichtungen / bey Einsammlung der gebauten Früchten / mit gemeldet haben. Inzwischen sollen diese nicht ausbleiben / sondern unter Hoffnung besserer Deutlichkeit zu Ende des andern Buchs nachfolgen.

Im Acker und auf der Wiesen.

WEil im Monath Januario wegen der Kälte im Feld nicht viel vorzunehmen / so solle man im Haus desto fleissiger seyn/ mit Zurechtrichtung des Geschirrs und Instrumenten / wie oben pag. 13. gelehret worden/ diß wird vor die Hand genommen.

Sonst ist bekannt / daß man pflege den alten Mist auf die Felder zu führen / oder doch wo man solchen nicht brauchen sollte / in der Miststätte umkehren / damit es recht faule und nicht schimmele / davon ist oben gehandelt worden. pag. 13.

Im Februario.

Um Faßnacht rührt man was um Michaelis zur Sommer-Frucht gestürtzet worden. p. 17.

Man soll auch in diesem Monat anhalten / mit dem Feld-Geschirr und Werckzeug zu verbessern/ was daran verdorben/ oder wo es vonnöthen neues machen/ als da sind die Pflug-Egen/ mit aller Zugehör. p. 13.

Ferner auch anhalten mit dem Mist ausführen. ibid.

Die Aufschläge/ Gräben und Schlag-Stangen im Feld und Wiesen / verneuren und auswerffen lassen/ damit nichts zu Schaden gefahren werde. pag. 31.

Man soll/ nachdem die Felder sind / sich zum Pflügen und Ackern / schicken Erbsen / Wicken/ Linsen und anderes Sommer-Getraid / bey stillem Wetter säen

Das auf denen besäeten Aeckern stehende Wasser ableiten.

Im Martio.

Zu Anfang dieses Monats und im zunehmenden Mond wird der Tabac ins Mistbeth gesäet. Davon siehe p. 33.

Zum Korn und Gersten / wann es vor Winter nicht geschehen/ reissen und pferchen.

Die Haber-Saat wird verrichtet / welches aber nicht zu naß soll vorgenommen werden.

Item/ die Gersten-Aecker rühren und zurichten.

Um Mariä Verkündigung/ wird die gesamte Sommer-Saat vorgenommen.

Zu Ende oder zu Anfang des folgenden Monats soll zur Saat der Sommer-Frucht geackert werden.

Um Ostern herum wird zur Sommer-Gersten gestürtzt. Besihe von diesem allen. p. 28.

Man kan ferner anhalten mit Verfertigung oder in Standrichtung desjenigen / was in beyden vorhergegangenen Monaten unterbleiben und noch ungemacht liegen muß.

Die Wiesen ausräumen/ ausrechnen/ und die Maulwurffs-Hauffen in letzten Viertel zerstossen/ daß sich das Erdreich wieder setze / die Wassergräben und Wehren auf den Wiesen richten / daß dieselbe können gewässert werden. Davon besiehe p. 36. 37. 38.

Im Aprill.

Von 1. dieses bis den 21. May können Haber ꝛc. gesäet werden. p. 28. und muß man dran seyn / daß die Sommer-Saat gar ins Feld komme.

Was man im Mertzen wegen Ungewitter nicht hat verrichten können / daß soll noch diesen Monat ins Werck gerichtet werden.

Die

Die Flachs-Aecker im letzten Viertel rühren lassen.

Den gailen Wartzen mit der Sichel oder dem Stumpff übergehen lassen / ehe er Knoten und Halm bekommt.

Den Hopffen hacken und anlegen. p. 32.

Die Wiesen nicht mehr mit Schaafen behüten lassen/so auch diejenige Wiesen/welche man wässern kan/ nun dazu bereiten.

Im May.

Von dem ersten dieses kan man schon anfangen/Hanff zu säen/ und so fort um Pfingsten und Urbani anhalten. p. 32.

Im letzten Viertel dieses Monats muß man den Mist auf die Brachfelder führen. p. 27. und anfangen zu brachen/daß es wol faulet. ibid.

Wann im vorigen Monat die Gersten-Saat noch nicht verrichtet/ so ist es um Philippi Jacobi hohe Zeit/ auch in geringen und kalten Orten; wann nur das Wetter nicht zu trucken oder zu naß ist. Dann die spate Gersten geräht selten / und bekommt gar kleine Körner.

Im Winter-Getraid soll man nun aufhören zu grasen.

Item wird auch Mittel-Lein/ Hanff und Hirsch um Urbani-Tag ausgesäet.

Den Hopffen muß man auch um diese Zeit stängeln und an die Stangen weisen. p. 32.

Im Junio.

Zur rechten Zeit dieses Monats zwischen Jacobi und Laurentii ist das Brachen zur Winter-Saat. p. 27.

Im letzten Viertel zu Mist und Pfirch brachen. ibid.

Oder zu diesem Monat wird mit Brachen und Mistführen fortgefahren / wann im vorhergehenden Monat kein Anfang daran gemacht worden.

Item / man säet den Mischling oder allerley Affter und Frucht untereinander/ so auf den Herbst denen Pferden ein gar gutes und anständiges Futter giebt.

Im abnehmenden Monat säet man weisse Rüben.

Im Julio.

Um Kiliani oder Margarethen-Tag/im letzten Viertel säet man die Rüben.

Zu Ende dieses Monats werden die Saffran-Wurtzeln ausgegraben.

Das Stauden-Korn/ an denen Orten / wo darzu taugliche Felder seynd / im neuen Monat / vor oder nach Jacobi soll gesäet werden / welches man vor Winters vor das Vieh zu schopffen braucht.

Im Augusto.

Zur Winter-Gerste auf kalten truckenen Aeckern soll um Bartholomäi geflüget werden. p. 27.

Nach dem 8ten dieses kan man anfangen die Saffran-Wurtzeln zu setzen. p. 34.

Die Ruhe-Aecker/ wann sie sehr grün werden/ soll man starck einegen.

Nach Bartholomäi fängt man an zur Saat zu ackern.

Das neu-gedroschene Saam-Getraid soll gantz dünne auf den Boden geschüttet und allweg über den dritten Tag umgewendet werden/ daß es nicht auf einander erwarme. Besiehe p. 16.

Am Bartholomäi-Abend kan man Winter-Rüb-Saamen säen.

Im September.

In diesem Monat sollen die Felder zum Waitzen und Korn ferner zugerichtet werden. Etliche pflegen den Waitzen Freytags vor oder nach Creutz-Erhöhung im letzten Viertel zu säen.

Das Korn oder Rocken mag man drey Wochen vor Michaelis auf die gesommerte Erbsen und Wicken-Felder im vollen Schein säen. Das Mittel-Feld / und welches mit schlechtem Hof-Mist gedünget ist / soll vierzehen Tage vor oder nach Michaelis angebauet werden.

Die Korn- und Waitzen-Stopeln aufs seichteste zum Sommer-Gersten-Feld umstürtzen lassen: damit es vor Winters noch faule und sich erliege/ und zwar im letzten Viertel. Besiehe p. 27. und 28.

Im October.

Zu Anfang dieses Monats ist man noch immer mit Bestellung der Felder beschäfftiget. p. 28.

Die Hopffen-Stöcke hacken und mit Erden bedecken. p. 42.

Im November.

In diesem Monat fangt es an zugefriehren / dahero es mit der Acker-Arbeit ein Ende hat.

Inzwischen soll man um Allerheiligen die zehe Heyden- oder Haber-Felder noch vor Winters umreissen / damit sie durch die Fröste ermiltert und im Frühling sich wol egen lassen.

Was zur Sommer-Saat/ als Gersten/ Haber/ ꝛc. im vorigen Monat nicht gedunget und gearbeitet worden / das kan noch diesen Monat / so es die Witterung zuläst / geschehen und verrichtet werden.

Im December.

Ist gar nicht vielmehr bey den Ackerbau zu thun; doch kan man den Mist auf die Brach-Aecker ausführen/ weil der Boden fein hart / mithin guter Fuhrweg ist. Im übrigen soll der Bauersmann / bey müssiger Zeit sich immer etwas zu thun machen / wie bey dem Januario angezeiget worden.

Folget nun/ was bey dem Gartenbau und bey der Gärtnerey durch alle Monate zu thun.

Im Januario.

IN diesem Monat ist nicht viel zu schaffen / weil in denen Gärten der Frost noch sehr regieret; Gleich-

Gleichwie aber ein Bauer seine Geschirr zum künfftigen Ackerbau in diesem Monat zusammen richtet / so soll ein Gärtner ebenfalls nicht müssig seyn / sondern seinen Garten-Werckzeug in guten Stand setzen. Besiehe davon p. 40.

So er dieses gethan / so findet er zu arbeiten / wann nun der Schnee beginnet wegzugehen / indem die Kält nachläst / und im Kuchen-Garten der Erdboden wieder zu sehen ist / da muß der Gärtner anfangen den Mist auf Hauffen führen zu lassen / dieselbe gegen den Frühling auszubreiten und zu vertheilen.

Wann die Kälte etwas nachlässet / und seine Bethe zimlicher massen trucken und offen / auch nahe an einer Wand oder Mauer gelegen seynd / daß sie der Nord-Wind nicht beschädigen kan / kan er zum Versuch wohl etwas Lattig-Zwibeln / und unter dieselben Sommer-Endivien säen / ob es schon hernach viel schneyet / kan es nichts destoweniger unterm Schnee herfür wachsen.

Bey dergleichen schönen Tägen / und wann der Schnee vom Lande / sehet zu den Artischocken / wie es um selbige beschaffen / und daß sie zu naß / und etwann faulen wollten / müsset ihr ihnen mit truckenem Zeug zu Hülffe kommen / damit sie die übrige Winter-Zeit besser hindurch bringen / und auf den Frühling desto mehr zunehmen und feuchten mögen.

Ihr könnet aus dem Garten noch braunen Kohl / und wann der Schnee nicht verhinderlich / Kerffel / Spinat / Winter-Rapuntzeln / Winter-Kresse / und aus dem Keller Winter-Endivien / Cichorien / Pasternacken und Blumen-Kohl zur Küche haben / davon siehe p. 44. seqq.

Im Baum-Garten soll man im letzten Tag vor dem folgenden Neumond die Bäume ein wenig an denen Aesten stümmeln / doch so viel die Anständigkeit des Baums zugeben will. Besiehe p. 53. seqq.

Mespel-Kerne zu Wildlingen in die Erde legen. Die Wurtzel der Bäume aufgraben und düngen / bey gefrohrnem Erdreich grosse Bäume versetzen / die noch ruckständige Herbst-Blätter und Raupen-Nester von den Bäumen abnehmen / quetschen oder zertretten.

Den Schnee / wo er sich zu hart an die Bäume gelegt / von den Aesten zuweilen sacht abschütteln.

Den Garten-Boden mit verzehrender Dung bestreuen.

Wilde Stämme anschaffen / und zum künfftigen Pfropffen einsetzen.

An den Mandel-Abricosen- und andern Steinobst-Bäumen / die dürre und brandige Aeste abnehmen und reinigen / vor dem neuen Mond.

Bey den raren und ausländischen Bäumen mit Nachsehen / mässiger Wärme und Wassergeben erscheinen.

Im Blumen-Garten erlaubet dieser Monat dem Gärtner nicht viel in der Erde zu arbeiten. Dahero er ebenfalls seinen Werckzeug mit Fleiß zurichten solle / damit er ihn brauchen könne / wann er dessen benöthiget ist.

Wann in diesem Monat das Wetter nicht gar zu rauh ist / so mag er die Gruben zurichten / darein er die Mistbethe anrichten will.

Ausgezehrte Stücke mit Mist beführen.

Die Gewächse vor Kälte und Reiffen verdecken.

Denen im Gewächs-Haus stehenden Blumen-Gewächsen mit gehöriger Wärme und Begiessung zusprechen.

Im Februario.

Im Kuchen-Garten die den Winter über in Garten-Bethen bleibende Artischocken bey Sonnenschein auf- bey Untergang derselben aber / und bey feuchtem Wetter zudecken.

Fortfahren mit Mistbethe-machen zu Rettig / Salat ꝛc. und sie mit Stroh oder Brett-Decken versehen.

Ferner auch Mist auf die Bether führen / und einen kleinen Anfang mit dem Umgraben machen / so es die Witterung leydet.

Lachiskraut um Matthiä oder Faßnacht säen / den Garten reinigen.

Stachel-Gewächse und Johannesbeer versetzen.

Im abnehmenden Mond / nachdem sich die Kälte verhält / Peterfil / Spinat / Rettig / Salat / Ruben zwieblen / Bohnen / Erbsen und dergleichen säen und stecken.

Man kan schon anfangen Monat-lange und andere Sommer-Rettig in die Mistbethe zu säen / so es die Zeit leidet / p. 46.

Also auch Kressen. / p. 50.

So bald man in die Erde kommen kan / werden versetzt Peterfilien / die kleinste über Winter behaltene Zwiebeln.

Also auch Knoblauch und Schallotten.

Im Martio.

Wird fortgefahren in dem / was man in dem vorhergegangenen Monat nicht vollenden können.

Um Mitfasten / oder hernach bey zunehmendem Mond / wird Salat oder Lattich gesäet: Wann die Pflantzen in etliche Blätter erwachsen / wird er versetzt / pag. 44.

Spargen / die man durch den Saamen fortbringen muß.

Köhl-Ruben / Melonen im Vollmond.

Also auch die erste Cucumern und Kürbse / p. 65. 66.

Im Abnehmen des Monds rothe Ruben / Mangolt / Pastinacken / Zuckerwurtzel / Wegwarten / Zwiebeln. p. 47.

Ferner soll man in diesem Monat verpflantzen Salbey / Rauten / Thymian / Lavendel. pag. 52.

Sonsten im wachsenden Mond lebendige Zäune und Gehäge machen.

Garten- und andere Feld-Gräben ausraumen / und im übrigen lieber anfangen in Gärten als in der Stuben zu seyn.

Allen noch ruckständigen Unrath aus den Gärten raumen / wanns im vorigen Monat nicht gesche-

den / sonderlich auch den in Gärten übergebliebenen Schnee ausschaffen.

Im abnehmenden Mond auch Winter-Pflantzen aussetzen / daß man um Jacobi Kraut davon haben möge / und selbige / so lang es reifft / mit Tannen-Bäumen zudecken.

Denen aus dem Keller gebrachten Kräutern die alten Blätter / Stiehle und Stengel abnehmen / und den Grund säubern / daß sie besser fortkom-

Im April.

Zu Anfang dieses Monats werden gesäet Bonen / Erbsen / Artischocken. p. 45.

Scorzoner wird im Abnehmen des Monds gesäet. p. 48.

Tartuffeln und Erdäpffel werden versetzet. pag. 47.

Den Spargel und andere Garten-Kräuter / so schon etwas erwachsen / vom Unkraut säubern / und selbige / wann sie hervor schiessen / im kalten Wetter bedecken.

Den Würmen fleissig nachstellen / und sie hinweg fangen / so man anderst was von Gewächsen hervor bringen will.

Den Erd-Floh / als den Verderber der Pflantzen / mit Aschen / Kohlen-Staub / Gerber-Lohe und dergleichen / so darauf gestreuet wird / vertreiben.

Im Maio.

Die angeschosste Artischocken-Pflantzen versetzet man nunmehro. p. 45.

Im Vollmond die andern Cucumern / so man will / säen. p. 46.

Dem Unkraut mit emsigem Fretten und Jetten steuren / daß es nicht aufkommen möge.

Die Hecken scheeren / und von untüchtigen Schößlingen / so allenthalben aufallen / entledigen.

Im Junio.

Es wird gesäet Endivien-Salat. p. 44.

Wo man Saamen davon ziehen will. Ibid.

Um den Vollmond die letzten Cucumern säen / so man will. p. 46.

Um Johannis im abnehmenden Mond soll man die Ruben säen / nachdem das Land ist. pag. 46.

Winter-Rettig. p. 47.

Es wird dafür gehalten / wann der Kappus- und anderer Schließ-Kohl um St. Petri- und Matthäi-Abend gesäet werde / solle ihn der Erd-Wurm nicht fressen / die schönsten Pflantzen werden / und auch sehr wohl schliessen.

Im Julio.

Um Jacobi Erdbeer versetzen. Auch Zwibeln / Knoblauch / Schallotten / und dergleichen ausnehmen. p. 47.

Im Augusto.

Von den Melonen-Reben die unnütze Schosse abnehmen. p. 46.

Zu Ende des Monats Endivien-Salat zusammen binden / daß er gelb wird. p. 44.

Man säet um Bartholomäi den nach dem Winter im Früh-Jahr kommenden Spinnat. p. 44.

Im September.

Kan noch verrichtet werden / was in andern Monaten ausgeblieben.

Im October.

Nun muß man auf den Winter gedencken / und die Artischocken-Stöcke / die Spargen / und andere Frost-fürchtende Gewächse vor Kält verwahren. p. 45. 48.

Kappus / Köhl / und andere Kuchen-Kräuter des Saamens wegen / mit der Wurtzel ausziehen / und in Keller setzen. Ibid.

Die Wurtzeln vom Meer-Rettig zum Saamen abschneiden und verwahren. p. 47.

Im November.

Hält man noch an mit denen Kräutern und Gewächsen / welche vollkommen und zeitig worden / dieselbige theils zum Genuß nach Hause zu bringen / theils sie in Keller zur Sicherheit vor Kälte zu setzen.

Im December.

Ist die Zeit des aus dem Keller zu habenden Kochwercks zu geniessen.

Dem Baumgärtner wird seine monatliche Erinnerung auch nicht zuwider seyn.

Im Januario

Darffer noch von verrichteten Baum-Geschäfften ausruhen / und seiner gepflantzten Frucht annoch geniessen; aber

Im Februario

Hat er im Garten seine Beschäfftigungen wieder anzutretten / als Pfropff-Reiß zu brechen. p. 85. Besiehe p. 67.

Die Stämme / welche man zu oculiren gedencket. p. 67.

Die wilde Stämmlein sind nach dem Vollmond und zu Ende dieses Monats zu versetzen / so man im Herbst nicht gewollt oder gekönnt. p. 64.

Es seyen solches gemeine oder nicht so gemeine / als Castanien-Bäume. p. 68.

Nachdem das Wetter ist / fängt man an in die Rinde zu pelitzen. pag 67. in fine.

Die Bäume müssen vom Mos und Unsauberkeit gereiniget werden. p. 70.

Die Kunst Zwerg-Bäume zu schneiden wird exercirt. p. 78. & seqq.

An dem Mandel- Abricosen- Persig- Kirschen- Pflaumen- und andern Bäumen die dürren und bran-

brandigen Aeste abnehmen / und reinigen vor dem neuen Mond / sonderlich so solches im Januario ausgeblieben wäre / die Bäume auch vor den Raupen fleissig verwahren.

Im Martio.

Wird nach dem Vollmond fortgefahren mit dem Pfropff- Reiß- Brechen und wilder Stämm-Versetzung. pag. 65. 66.

Man peltzet in Spalt / Kern und Rinden. pag. 66.

Man ablactiret / oder säuget ab. p. 67.

Man kan auch ablegen. p. 67.

Die eingelegte Feigenbaum- Feser heben. pag. 88. in fine.

Bey Dau- und Regen- Wetter kan man die Sonnen in das Winter- Haus scheinen lassen. pag. 85.

Am Ausschlagen des Maulbeerbaums erkennen / ob man der anscheinenden Wärme trauen darff / dann dessen Blühe sind derselben Boten.

Im April.

Ists annoch gut in Spalt zu peltzen. p. 66.

Wann die Obst- Kern hervor gegangen / so gehet ihre Wart an mit jätten und begiessen. p. 69. in fine.

Man kan auch den bezähmten Wildlingen die unnütze Schüßlein abbrechen. p. 70.

In diesem Monat soll man keine Bäume mehr versetzen / noch ihnen schrepffen / das ist / die Rinde ritzen.

Das Ungeziefer noch ferner fleissig abhalten und ausreuten. Dahero die Raupen- Nester und anderes Gewed bey feuchtem Wetter / oder sehr früh und um der Sonnen Untergang von den Bäumen abnehmen und tilgen / die schon ausgekrochene mit angezündeten Strohwischen ertödten.

So soll man auch alle Ding in vorhergehenden Monaten schon verrichtet haben.

Kommt es zum Blühen / so soll man denen Peltzern die unerträgliche Blüthe / welche nur am Wachsthum hindern / abnehmen. Besiehe p. 70. & seqq.

Im Majo.

Nun geht das Oculiren an p. 68. und 66.

Man versetzet im abnehmenden Mond die drey Jahr gestandene Citronen- Pommerantzen- und andere Bäume in frische Kübel. p. 97.

Denen jungen Peltzern muß auch ihr Recht schon geschehen seyn / nur mag man ihnen in der Nothdurfft noch ein wenig Wasser zuführen.

Im Junio.

14. Tage vor Johannis muß der Liebhaber anfangen zu oculiren. p. 66.

Zu röhrlen und pfeifflen. Ibid.

Vor und nach Johannis soll man Limoni- und Pomerantzen- Bäume äuglen / oder röhrlen.

Zu denen neuzepfropfften Bäumlein / so die Reiser glücklich anschiessen sollten / die Stänglein setzen / an welche man sie binden / und vor schädlichem Winde verwahren möge. Auch so sie frech anwachsen und Hoffnung ist zu einem hohen Baum / so müssen die untersten Knöpffe abgerissen werden.

Im Julio.

Wann das Aug über Winter ohne Hervorgehen stehen bleiben soll / so muß man in diesem Monat anfangen zu oculiren. p 68.

Von den Pflaumen und ihrer Art Bäumen müssen die Wasser-Reiser weggethan werden. pag. 69.

Im Augusto.

Wird noch fortgefahren mit dem Oculiren über Winter.

Zu Ende dieses Monats ist nach denen im Majo oculirten Bäumlein zu sehen / von welchen man das Band lösen muß. p. 66.

Im September.

Werden die ablactirten Feser in Augenschein genommen.

Und was sich sonsten en fleissiger Hauswirth vor Arbeit schaffen mag / wozu er Gelegenheit genug finden wird

Im October.

Werden 2. oder 3. Tag nach dem vollen Schein die Aepffel- und Birn- Stämmlein versetzt. p. 64.

Die grossen Bäume aufgegraben / daß die Winter-Feuchtigkeit einsincke. p. 65.

Im November

Werden die gesammlete Baum- Wildlinge versetzet. pag. 65.

Im December

Fängt der Genuß derjenigen Baum- Früchte an / welche man Winter- Obst nennet / bey deren guten Geschmack ein Baumgärtner der angewanten Mühe so gar vergist / daß er sich dadurch zu neuem Fleiß aufmuntern lässet.

In Lust- und Blumen- Gärten wird auch eine Erinnerung / was durch alle Monat zu thun ist / nicht mißfällig seyn: als im

Im Januario.

Dieser Monat erlaubet dem Gärtner nicht viel in der Erde zu arbeiten / dannenhero mag ebenfalls der / dem die Wartung und Bau

der Blumen anbefohlen ist / bey annoch habender müssiger Zeit seinen Werckzeug mit Fleiß zurichten / damit er ihn gebrauchen könne / wann er ihn nöthig hat.

Deßgleichen wann in diesem Monat das Wetter nicht gar zu rauh ist / so mag er die Gruben zurichten / darinnen er die Mist-Bethe / wann es Zeit ist / anlegen kan / worauf er seine Gewächse aufziehet / und sich des daraus gezogenen verbrannten Mists gebrauchet.

Sollte ein Stück im Garten ausgezehret und ohne Saltz seyn / so kan er so viel Mist-Erde dahin bringen lassen / als er immer dienlich erachtet / damit er wiederum ersetzen möge / was die Gewächse verzehret haben.

Die Gewächse mag er immerzu verdeckt halten / damit ihnen die Reiffe nicht schaden.

Im Februario.

Im Blumen-Garten macht dieser Monat viel zu schaffen / dann wann er etwan nachlässig gewesen / oder das Wetter hat ihm nicht zugelassen / die Gruben zu den Mist-Bethen auszuwerffen / so muß er solches in diesem Monat thun.

Auf die gemachte Mist-Bethe säet er diesen Monat aus

Amaranthen/Rittersporn / Liebes-Aepffel.	Mohren-Aepffel / Balsamkraut.
Croix de Malte, Scharlach-Lychnis.	Melanzœna.
Indianische Toll-Aepffel / Indianische Flocken-Blumen.	Indianische Blumen-Rohr.
	Diptam.

Ist der Frost zu scharff / so muß der Gärtner nicht unterlassen seinen Saamen mit Glas-Glocken / oder langem trockenem Mist / oder langem Stroh zuzudecken.

Wird es gelinder / so mag er ihm fleissig etwas Lufft geben / und zuschauen / wann die jungen Pflantzen in die Höhe kommen / was sie etwa möchten nöthig haben.

Im Martio.

Wann dieser Monat ist herbey gekommen / so findet der Blumen-Gärtner voll auf zu thun.

Ist der 15. Mertz herbey gekommen / so mag er folgende Saamen annoch aufs Mist-Beth säen.

Winden / allerhand Sorten.	Gelbe Nelcken/
	Indianische Nelcken.
Indianischen Pfeffer.	Johannis-Brod / Dotter-Blumen gefüllt.
Basilien/Feuer-Bohnen.	
Schweitzerhosen / Rittersporn.	Indianische Kreß.

Ist etwas ausgeblieben oder vergessen worden zu säen / was in dem vorhergegangenen Monat sollen gesäet werden / so kan solches in diesem Monat noch geschehen.

Verpflantzet werden in diesem Monat

Tuberosen / Leberkraut.	Tausendschön.
Primuln.	Nießwurtz/
Königs-Kertze /	Lilien.
Mertzen-Violen.	
Chamillen.	Himmelschlüssel.

Im April.

Noch kan der Gärtner solche Gewächse verpflantzen / deren im Mertz Erwähnung geschehen. Der April ist gantz gut darzu / und die Arbeit ist nicht ohne Nutzen.

Bisweilen ist die Hitze in diesem Monat gar sehr groß / und dahero nöthig / daß die Gewächse begossen werden / sie mögen im freyen Lande stehen / oder aber in Töpffen und Kästen.

Im Majo.

Im May hat der Blumen-Gärtner viel zu gedencken / er säet

Bauernsenff.	Amaranthen/obschon im Februario.
Grosse Tausendschön.	
Kleb-Lychnis.	Korn-Blumen allerhand Sorten.

Im Junio.

Die Gewächse / welche pflegen alle Jahr ausgesäet zu werden / und das gantze Jahr hindurch unsere Gärten zieren / können in diesem Monat so gut als im vorigen gesäet werden.

Die Tulipanen werden jetzund ausgehoben / und ein gleiches mit den Anemonen vorgenommen / doch muß man damit bis zum Ausgang dieses Monats verziehen / und allemahl einen Regen dabey erwarten.

Ferner können ausgehoben werden/

Der Türckische Bund oder Martagonen.	Schwertlilien allerhand Arten.
Das frühzeitige Schweinbrod.	Ribitz-oder Schachbret-Blumen.

Im Julio.

Eben diejenige Gewächse / deren im vorigen Monat Erwähnung geschehen / können gantz füglich noch in diesem Monat versetzet werden.

Dieser Monat ist gut / zum Ablegen der Nelcken.

Es giebt auch zu thun an denen Blum-Gewächsen / welche verblühet / die werden von unnöthigen dürren oder verfaulenden Stengeln und Blättern gereiniget / daß sie nach denen schönen Blumen / die sie gebracht haben / nunmehro keinen Ubelstand im Garten machen.

Im Augusto.

Einfache Anemonen aussäen / ingleichem Narcissen / und Orientalische Zincken.

Sonsten auch sich sorglich aufführen mit Abnehmung und Verwahrung des Blumen-Saamens / welches auch in etlichen vorhergehenden Monaten geschehen soll.

Im September.

In diesem Monat werden ausgesäet /

Anemonen /	Wilder Mohn /
Tulipanen /	Stachlichter Mohn /
Narcissen /	Schwertlilien /
Scabiosen /	Mannstreu /
Elichrysum,	Ranunculn /
Ritterspornen / allerhand Sorten.	Fingerhütlein /
	Nachtviolen /
Bauern-Senff aus Candien.	Bisamblumen /
	Glöcklein /
Diptam /	Hyacinthen /
Löwenmäuler /	Kornblumen allerhand Arten.
Leberkraut /	
Dotterblume /	
Jerusalems-Blume /	Saffran /
Schwarzer Kümmel die grosse Art / zusamt den übrigen.	Schweinbrod /
	Agley /
	Kayserkrone /
Gelbe Nelcken / /	Knaben oder Händleinwurtz.
Mohn /	
Fritillarien /	Niedrige Schwertel.
Auriculn.	Und andere.
Zeitlosen /	

Im October.

Gesetzt der Blumen-Gärtner habe obermelte Gewächse im September nicht alle ausgesäet / so darff er sich eben darum nicht sonderlich bekümmern / weil der October auch noch gut darzu / und er diese Arbeit mit gleich so gutem Erfolg fortsetzen kan.

Im November.

Hat ein nachlässiger Gärtner im September und October oberwehnte Arbeit nicht verrichtet / kan er solches noch in diesem Monat thun.

Er wird doch auch so viel Verstand haben / weil es in diesem Monat / in den Gärten / sonst nicht viel vor ihn zu arbeiten giebt / daß er in seinen Gärten von Zeit zu Zeit sich umsehen müsse / ob nicht etwa irgend wo Schaden geschehe / damit er solchem je eher je besser abhelffen möge.

Er kan auch allerhand Tulpen setzen: die Zeit ist trefflich gut dazu.

Im December.

In diesem Monat beginnet sich die Kälte spühren zu lassen / und hat der Blumen-Gärtner fast sonst nichts zu thun / als daß er nach seinem Winter-Hause fleissig siehet / ob etwa die Fösle etwas darinnen verderbet / welches bald wieder zu recht zu machen ist.

Er siehet auch nach seinen Instrumenten und Werckzeug / um so etwas daran zubrochen oder verderbet / daselbe wieder zu machen / oder machen zu lassen.

Weil man auch zur Raritet Blumen im Winter hervor treiben kan / daraus der Gärtner offtes viel Geld löset / so kan er auch in solchem Stuck sein Glück suchen / und sich statt des Müssigangs doch einige Geschäffte machen. Wie dann seinem Fleiß / welchen er zu exerciren auch in diesem Monat viele Gelegenheit finden wird / keine Maasse vorgeschrieben ist.

Von allem / worüber bißher einem Blumen-Gärtner monatliche Lectiones gegeben worden / kan er mehreren Unterricht haben / wann er lesen mag / was oben pag. 110. biß 114. und 115. von p. 122. biß 130. von 132. biß 136. von 146. biß 152. geschrieben stehet. Er darff nur den Namen desjenigen Gewächses suchen / welches er zu pflantzen verlanget.

Der Wein-Gärtner hat den Winter über zu thun / was denen Baum- und Lust-Gärtnern gesaget worden / nemlich auf seine Instrumenten und nötdige Geräthschafften zu gedencken / und dieselbe in guten Stand zu setzen / daß er alles im Bedürffnuß-Fall bey Handen haben möge. Daher

Im Januario

Siehet er nach seinem Karst und Hauen / und richtet Pfähle und Latten zu. p. 176.

Führet Mist in die Weinberge / zu Düngung derselben. p. 175.

Bey offenem Wetter sencket er. p. 178.

Im Februario.

Reben einlegen oder stürtzen / und in sandige Erden verpflantzen.

Das Schneiden in ungedeckten Weinbergen mag er schon anfangen. p. 176.

Die bösen Weinstöcke auf Wein schneiden / und im andern Viertel des Monds andere gute darzu setzen. p. 177. 178.

Wo der Schnitt frühzeitig geschehen / so folgt das Rebenlesen auch bald. p. 176. in fine.

Im Martio.

Wird noch mit erstbesagter Arbeit fortgefahren.
Es wird geraumet / doch mit Sorgen. p. 176.
Der Schnitt wird völlig zu Ende gebracht.
Man macht einen Anfang mit dem Hacken. p. 177.

Im April.

Wer will / kan / nach dem Schnitt / wann die Reben weinen / Gläslein anhängen / die Thränen zu sammlen.

Mit dem andern Hacken einen Anfang machen/ wer fleissig seyn will. p. 179.

Wo man findet / daß die Reben nicht gar wohl auf dem Erdboden liegen / dieselbe anbinden an einen Pfahl.

Im Majo.

Es ist zwar der folgende Monat der Brach-Monat / doch so das Wetter oder das frühgeschehene Hacken erheischet / daß das Brachen vorgenommen werde / so kan man solches thun. p. 177.

Im Junio.

Kan man noch brachen und pfählen. pag. 176 & 177.

Im Julio.

Wo im vorhergegangenem Monat nicht alles geschehen / oder das Wetter es verhindert / so kan man nun desto fleissiger seyn.

Dabey fleissig durch die Weinberge sehen / ob Stöcke mit den Pfählen umgefallen: in welchem Fall er dieselbe aufrichten / und die Pfähle tieffer einschlagen soll.

Bey dem Hefften mit Stroh die erforderliche Behutsamkeit anwenden.

Im Augusto.

Gleichwie ein fleissiger Rebmann zu keiner Zeit ohne Arbeit seyn darff / so er will / so mag er anjetzo / da das Laub groß wird / durch Ausbrechung desselben denen Trauben Lufft machen. p. 178.

Im September.

Mit grosser fleissiger Reinigung der Stöcke vom anstehenden Unkraut kan man die Zeit vertreiben.

Zu Ende des vorigen Monats / und anjetzo werden die oberste Wipffel biß fast an die Pfähle weggeschnitten / unter das Gras geworffen / oder in Büschel gebunden / und damit das Laub dürr werde / auf die Pfähle gesteckt.

Im October.

Die angenehmste Arbeit des Weingärtners / nemlich das Weinlesen / wird in folgendem Buch angezeiget.

Im November.

Werden die Pfähle ausgezogen / und wo die Kälte hart anstreinen wollte / so müste man mit dem Dungen der Weinstöcke eilen / wo der Hecker solche Arbeit nicht biß auf den Frühling zu verspahren gedencket.

So ist auch sich nicht zu saumen mit dem Decken der Wein-Reben / damit sie durch harten Frost keinen Schaden nehmen. Besiehe hievon p. 174. und 175.

Im December.

Ist man theils mit dem Most / theils mit dem Werckzeug zum Weinbau beschäfftiget / wie im Januario.

Den Wald betreffend / so wird in Ansehung desselben / Bau / Wart und Pflege in denen Monaten nicht viel zu thun seyn.

Im Januario

Kan man das Wipffel-dürre und Fall-Holtz bey gutem Wetter weghauen und heimführen.

Das junge Holtz abschneiden / das ist / das übrige und unnöthige Gesträuch und Gehöltz aus denen Hecken hauen / damit das andere desto mehr Lufft bekomme / und solches soll man thun im abnehmenden Mond.

Im Februario.

Wird mit erst-gedachter Arbeit fortgefahren / damit alles wohl ausgeraumt / und dem immer anwachsenden jungen Holtz gehörige Lufft verschaffet werde. Besiehe davon und folgendem pag. 50. & seqq.

Im Mertzen und April.

Laub / Gemes und faul Holtz rechen / damit alles fein sauber werde.

Im Majo.

Noch immer aus denen dicken tännenen Büschen etliche Stänglein heraus hauen / damit Lufft zukomme / und nichts abstehe noch erstocke.

Im Junio und Julio.

Darff man eben nicht müssig seyn; allein es wird die in diesem Monat zu verrichtende Arbeit in folgendem dritten Buch angezeiget werden.

Im Augusto und September.

Den Windfall / anderes dürres und dem Wald hinderliches Holtz wegraumen.

Im October.

Verspühret man schon / daß man das Holtz nicht entbehren könne.

Im November und December.

Wird erstbesagte Warheit recht bestättiget / und von denen / die am Holtz Mangel haben / bezeuget.

Was die Wasser anbelanget / so ist bey denenselben folgendes zu thun:

Im

Im Januario

Das Aufeisen der Teiche / es wäre dann / daß die offene Quellen in denselben Oeffnung erhielten.

Bey Behältern ist eben diese Sorgfalt vorzukehren.

Im Februario.

Das Eis bey dem Auslaß aufhauen / und das denen Fischen schädliche Schnee-Wasser ableiten.

Die behörige Nothdurfft herbey schaffen / daß die Fisch-Gräben ausgeraumet werden.

So es der Kälte halben seyn kan / die Teiche im ersten Viertel besetzen.

Im Mertzen.

Nun muß man / im Fall die Setzlinge von denen Karpffen den Winter über nicht in Behältern gewesen / auch im verwichenen Monat nicht versetzet worden / im ersten Viertel dieses Monats / oder wo das auch nicht seyn kan / kurtz vor dem Vollmond die Setz-Weiher fischen / damit man Brut in die Teiche habe.

Sollte man gekauffte Brut haben / die Teiche im Frühling besagter massen zu besetzen / so müste solches anjetzo geschehen / damit die Setzlinge des Wassers im Sommer gewohnen. Wo man aber mit eigener Brut versehen ist / wird solches biß in Herbst verspahret.

Die Teiche / so keine beständige Quelle haben / und allein vom Schnee und Regen-Wasser gefüllet werden; wann Wasser-Güsse vom abgehendem Schnee kommen / so hoch als es die Dämme immer ertragen können / voll anlauffen lassen / daß sie wohl nachdauren / und lang Wasser haben mögen.

Im ersten Viertel oder vor dem Vollschein die Streich-Karpffen versetzen.

Die Fisch-Fässer sauber auswaschen / und etwas Lufft lassen / so man die Fische verführen will.

Im April.

Was in vorigem Monat von erst gezeigter Arbeit unverrichtet geblieben / wird in diesem gethan. Und die Versetzung der Streichkarpffen-Teiche muß diesen Monat völlig geschehen.

Im Julio.

Bestehet die Arbeit in Zurichtung des Werckzeugs zum Fischen: dann da hören die Fische auf zu streichen.

Im Augusto.

Eben dieses thun zum Herbst-Fischen.

Im September.

Die Behälter und Einsätze raumen und zurichten.

Im October.

Die Gräben und Teiche raumen / wovon und von allem Besagten kan mehrere Nachricht eingezogen werden / ungefehr von p. 84. & seqq.

Im November und December.

Soll der Hauswirth und Fischmeister die Fische geniessen / gleichwie der Gärtner des Krauts und Obstes / und der Häcker des Mostes und aufbehaltener Trauben / nachdem er sich aus dem Walde dasjenige in den Ofen geschaffet / was zur vergönter Ruhe und zum Genuß der so mühsam gebauten Früchte vieles beytragen muß.

Das Dritte Buch.

Von Einsammlung der Feld-Früchten / wie sie beschaffen seyn sollen / und wie dieselben zu behandlen/ zu behalten / und zu gebrauchen.

Eingang.

Wir haben bißhicher / die am Land- und Feld-Gut arbeitende Personen / und hernach die bey desselben Bau / Wart und Pflege würcklich zu verrichtende Arbeit zur Genüge gesehen / und befunden / daß an einem Bauersmann am ersten wahr werde / was das Sprichwort saget: Der Mensch ist zur Arbeit gebohren / wie der Vogel zum Flug: Ja wie vielmal derselbe sein Brod im Felde / Garten / Weinberge und andern seinen Feld-Werckstätten zu essen gemüssiget werde. Nunmehro aber wollen wir auch vorstellig machen / was er mit Gottes Seegen und seinem Fleiß zuwege bringen könne: damit man verspühre / wie nach mühsamer Arbeit reiche Belohnung / auf hefftiges Schwitzen labendes Erfrischen folge / und daß noch heut zu Tag seine Erfüllung habe / was der Höchste verheissen: daß so lang die Erde stehet / nicht aufhören sollen / Saamen und Ernde / Frost und Hitze / Sommer und Winter / Tag und Nacht. Dieses ist / was einen Land-Hauswirth anfrischet zu emsiger Führung seines Feldwesens; doch soll es denselben nicht dahin verleiten / daß / wann er eine reiche Ernde oder vollkommenen Herbst erhalten / er vermeinen wollte / er habe solches durch seinen Fleiß und Arbeit zuwegen gebracht; sondern es soll ihn bewegen zu gedencken / daß absonderlich bey Hervorbringung der Erdgewächse mit unserer Macht nichts gethan / hergegen an GOttes Allmacht aller Feld-Seegen allein gelegen seye. Er bemühe sich so sehr er immer wolle / nur ein Gräßlein hervor zu treiben / ja das Saamkörnlein / zu der Zeit und Stunde / als man es von ihm verlangen mögte / nur ins Keumen zu bringen / so wird er befinden / daß derjenige Allgewaltige HErr / welcher / wie wir oben p. 10. angezeiget haben / die Erde um der menschlichen Boßheit willen verfluchet / sich auch allein vorbehalten habe / solchen Fluch zu mässigen / oder denselben / in diesem oder jenem Land / in strengere Würckung gehen zu lassen. Dahero ein Landmann das Gebett um göttliches Gedeyen vor seine wichtigste Arbeit ansehen solle / als welches ihm allen Seegen und reiche Früchte verschaffet; Und ob sich wohl manchmal der göttliche Seegen nicht so gleich auf dem Felde / sondern in der Tenne und Kälter / im Sack oder im Faß / ja öffters erst in dem Genuß selbst verspühren lässet; so wird er doch auch zum öfftern die Freude zu geniessen haben / daß er zur Ernde-Zeit seine angewante Mühe schon auf dem Felde reichlich belohnet siehet. Da er dann noch ferner Sorge anzukehren / daß alles wohl nach Haus komme / um alldorten des Eingesammleten / es seye viel oder wenig / unter Hoffnung / es werde ihm alles zu Nutzen kommen / mit Verstand / in Demuth / Vergnüglichkeit und Dancksagung zu geniessen. Diese anzuwendende Sorgfalt ihme vorstellig und leicht zu machen / ist gegenwärtiges drittes Buch angesehen / in welchem nach dem Maas des Vermögens zeigen werdẽ / wie ein Bauersmann bey Einsammlung der Feld-Gewächsen und Früchten geschickte / und bey derselben Gebrauch seinem Hauswesen nützliche Anstalten machen solle. Wir werden dabey uns befleissigen die Sache möglichst deutlich vorzutragen / damit man alle nöthige Nachricht bekomme / wie dasjenige / was mit saurer Mühe erbauet worden / nutzlich zu geniessen seye / angesehen es sonst eben so viel wäre / als zur Bau-Zeit müssig gegangen.

Das Erste Capitel.

Von dem Ort / in welchen die Früchten gebracht werden.

SO bald die Feld- und Garten-Früchte zu ihrer Vollkommenheit gelanget sind; so bald müssen sie in zukömmliche Verwahrung gebracht werden / so man will / daß sie nicht zu Grunde gehen. Die Körner des Getraids würden aus der Aehre in ein unzugerichtetes Feld fallen / in welchem sie mit der Zeit verwilden und verderben würden. Die Kräuter im Feld und Gärten würden verfaulen / wo sie nicht eingesammlet / und in Gefäß und Keller gebracht würden: Man hätte keinen Wein zu hoffen / wo es keine Kälter noch Fässer gebe / durch welche man den in denen Trauben-Bergen befindlichen Safft auspressen und aufbehalten könte. Dahero eine jede Frucht ihren besondern Ort zu ihrer Verwahrung haben muß; also daß das / was aus dem Acker und Wiesen kommt / meistens auf den Boden / aus dem Garten in verschiedene Theile des Hauses / aus dem Weinberg in den Keller / und aus dem Wald unter ein Obtach gethän seyn muß. Inzwischen / obwol solche Oerter in Ansehung der Verwahrung der Früchte gantz voneinander abgesondert seyn könten / so ist es doch in Ansehung des Gebrauchs und zu Anwendung desselben gemächlicher / daß sie alle miteinander also vereiniget und in der Nähe beysamen seyn / daß ohne Zeit-Verlust / die allda verwahrte Dinge zu nutzlichem Gebrauch gebracht werden können. Ist nun bey Anlegung eines Landguts daran gedacht / und die Anweisung gedachter Oerter klüglich geschehen / so leget solches demselben einen grossen Wehrt zu; Wo aber dieselbe abgängig / mithin annoch darauf zu stellen wären / da muß alle Vorsichtigkeit angewendet werden / daß solches nach der Grösse des Landguts / und Landgut-Herrns eingerichtet werde: Also daß die Wohnung vor die geniessende Menschen / die Ställe vor das vielerley Früchte mitgeniessende Vich / die Böden vor das Getraid / der Keller vor das Obst oder den Most / und andere Gemächer zu andern Sachen / ihre richtige Stelle und Verfertigung bekommen.

Davon nun die Lehren vorzutragen / wird am füglichsten also geschehen / wann wir davon erstlich in diesem Capitel insgemein reden / hernach aber in dem nachfolgenden Capitel insonderheit.

Wie die Wohn- und Behausung auf dem Lande insgemein seyn soll / und was dabey zu betrachten.

DJe Behausung soll auf einen gesunden Ort gebauet werden / und angestellt nachdem das Einkommen groß oder gering ist. Sie soll vielmehr gegen Aufgang oder Mittag; dann gegen Niedergang oder Mitternacht liegen. Und wo es möglich ist / so baue man diß Haus entweder auf das Gut selbst / oder aufs wenigste nicht weit darvon: Dann es nicht leicht auszusprechen / wie grossen Nutzen es bringe / wann die Behausung zu nächst darbey ist; und hingegen was für grossen Schaden es thue / so sie weit davon entlegen ist.

Diese Behausung soll auch also gestellet werden / damit man sie Sommer und Winter brauchen könne: auch der Land-Herr desto mehr Lust habe zu aller Zeit darauf zu wohnen.

Es soll auch die Wohnung des Bauren-Gesinds ihrem Stand nach gebauet werden / damit sie ihre gebührende Gelegenheit haben. Item auch die Stallungen nach der Zahl des Viehes also zugerichtet werden / daß es das gantze Jahr darinnen wohnen könne / lieber etwas zu weit als zu eng / und müssen die Fenster theils gegen Mittag / theils gegen Auf- und Niedergang gerichtet werden / damit die Lufft frey durchstreichen kan / und das Vieh desto gesunder bleiben möge. Wann es möglich ist / sollen die Ställe gewölbet werden / auf daß man vor dem Feuer desto sicherer seye. Auf den Stallungen sollen die Heu-Böden seyn / darauf man das Futter für das Viehe aufbehalten könne. Bey denen Heu-Böden und Ställen pflegt man auch die Schuppen unterher zu bauen / darunter man allerley Werckzeug / als Wagen / Pflug / &c. stellen / und im Trocknen aufbehalten kan.

In denen Städten aber muß sich ein Haushalter einen Ort erwählen / der seinem Stand / Profession und Nahrung nach am bequemsten liegt. Und wiewohl solche Oerter selten seiner Wahl offen stehen / so finden sich doch öffters an dergleichen Stellen so alte Häuser / die man nur um des Platzes willen wohlfeil erkauffen / niederreissen / und neue dahin bauen kan. Vor hohe und reiche Personen werden solche Gegenden erwählet / welche an gangbare Strassen / grosse Plätze / schöne Prospecte / ansehliche Gebäue / und angenehme Flüsse anstossen; da hergegen geringere und von ihrem Gewerb lebende Leute zunechst an dem Marck / an Volck-reichen Durchgängen / und andern zu Kauff- und Verkauff / Handel und Wandel gelegensten Orten / ihre Wohnung zu haben verlangen. Handwercks-Leute sind zufrieden / wann ihre Wohnungen nicht weit von ihren Werckstätten entlegen sind / so daß viele / deren Handthierung es leidet / dieselbe in den Wohnhäusern selbst haben.

Nach solchen unterschiedenen Absichten / hat sich ein jeder der zu bauen willens ist / zu richten und zu sehen / daß er nach Proportion seines Standes und Vermögens baue. Burgers- und Bauers-Leute haben nicht Ursach / auf grosse äusserliche / in ihren Beutel zu tieff einschneidende Zierrathen / der Wohnung / sondern auf gemächliche und vortheilhaffte Treibung ihrer Berufs-Wercke zu sehen / zumahlen sie am wenigsten für sich selbst / als welche durch ihre Handthierungen inwendig in denen Gemächern gehalten werden / sondern am meisten für die Vorbeygehende / und zur Vergnügung fremder Leute / bauen würden. Vielmehr enthalten sie sich dessen so gar / daß sie allezeit nur auf die Nothdurfft sehen / und betrachten / daß vor sie alles zu kostbar seye / wessen sie entbehren können.

Wo aber ein Haus-Vatter auf dem Land zu Beförderung seines Nutzens zu bauen gemüssiget ist / so überleget er vor allen Dingen / nach angese-

henen nöthigsten kurtz-vorher angezeigten Stücken einer Land-Wohnung / 1.) Die dazu erforderliche Unkosten / dann wer bauet / und sitzet nicht zuvor / und siehet / ob er die Sache hinausführen könne? Wie aber unter hundert nicht ein einiger Bau-verständiger Hausvatter ist / so ziehet er 2.) kluge Werckmeister / Mäurer und Zimmerleute zu Hülffe / mit denen er sowohl gedachte Unkosten / als andere bald-folgende Umstände überleget: Mit dieser Vorsichtigkeit / daß er zu der Summa / welche dergleichen Leute anzeigen / oder zu dem Vorhaben zulänglich achten / noch halb so viel zusetze. Dann sie sagen gemeiniglich weniger / als hernach zu dem Bau erfordert wird.

Er betrachtet 3.) den Ort / an dem und auf welchen er zu bauen gesonnen / was für Lufft / Wasser / Gehöltz / Nachbarschafft / Bequemlich- und Ergötzlichkeit allda zu haben. Es hat aber die Meynung nicht / als wann bey Ermanglung eines oder des andern dieser angesetzten Umständen / der Bau zu unterlassen wäre; Man weiß wohl / daß man nicht alles beysammen haben kan / und sehr offt gezwungen seye / zu handeln wie man kan / und nicht wie man will / oder erwünschen mögte: Genug / wo man besagte Stücke keines unbetrachtet gelassen; Man nimmt / was man Gutes haben kan / und verläst das Böse. Uns dienet aber zu fernerer Nachricht / daß sonderlich verworffen werden alle Hügel und gehangehende Berge / wegen mühsamer und gefährli Ab- und Zufuhr: Die tieffe und finstere Thäler aus eben dieser Ursache / zu welcher noch kommt / daß hefftige Ungewitter sich dahin ziehen / verderbliche Regen und Wasser-Güsse öffters mit Ungestümme dahinein fallen / ungesunde Feuchtigkeiten / schädliche Dünste aufsteigen / und nicht nur in den menschlichen Leib / sondern auch zu den Geräthschafften also eindringen / daß sie jenen Kranckheit / diesen aber das Verderben androhen: Ohne etwas zu melden von denen in sumpffigten Gründen sich gerne aufhaltenden Thieren und Ungeziefer.

Nachdem solches eingesehen worden / so gedencket er 4.) an die Materialien / oder die zum Bauen allezeit nöthige Dinge / Holtz / Steine / Kalch und Sand / und nach Beschaffenheit des Baues an Eisen / Bley und Kupffer.

Das Holtz braucht man zum Fundament / Rösten / Stuben / Pfosten / Durchzugen / Wänden / Dachstühlen / Sparren / Brettern / Latten und dergleichen / dieses Holtz muß zu rechter Zeit gefället werden / davon bald in dieses drittten Buchs dritten Absatz zu reden seyn wird / und ist schon gesagt worden / daß das beste Bau-Holtz unseres Landes seye / das Eichen-Holtz / wegen seiner Vest- und Dauerhafftigkeit / im Wasser / in der Lufft und Erden / es ziehet nicht viel Nässe an sich; doch hat es auch seine Fehler wie alle Sachen. Man weiß / daß es sich manchmahl krümmet / und grosse Ritzen bekommt. Unter dem Nadel-Holtz sind die Föhren die besten zum Bauen / und werden so wohl aus- als inwendig des Gebäues gebrauchet. In Wasser- und morastigen Orten werden nützlich angewendet Erlen- und Haynbuchen-Holtz. Lerchen-Baum faulet nicht leicht / doch ist ihme die Nässe zuwider. Zu schönem Getäffel und allerhand Schreiner- Drechsler- und Bildhauer-Arbeit dienet das Aepffel- Birn- Linden- Pappel- und Buchsbaumen-Holtz / wie auch Tännen- Bircken- Weiden- Buchen- Espen- Cypressen- Brasilien- und Eben-Holtz.

Nächst der rechten Zeit / in welcher das Bau-Holtz zu fällen / wird ferner erfordert / daß es eine Zeitlang liege; davon / und anderm hieher Gehörigen aber / soll besser unten alle nöthige Nachricht folgen; Inzwischen kan ein Bau-Herr auf vorhergegangene Gegeneinanderhaltung des vorgesetzten Baues / und angeführten Holtz-Arten / sich eine erwählen / welche die schicklichste seyn mag.

Von den Steinen saget der kluge Haus-Vatter / daß sie zu dem Fundament / als dem nöthigsten Theil gehören; solche seyen entweder **Bruch-Steine oder Quaterstücke.** Jene / auf lateinisch cæmenta, werden durch die Stein-Brecher, als rauh und ungeformt / durch Stein-Pickel / Dölbe / Heb-Eisen und Zwecke gebrochen / wann sie in grossen ganzen Klippen durchgelassen noch aneinander hafften. Diese aber / nemlich die Quater- oder Werck-Stücke (saxa quadrata) werden erst aus jenen durch der Steinmetzen Hand und Zeug nach dem Richtscheid / und Winckelmas in ihre manchfaltige viereckigte Förmlichkeit / das ist / in die Gestalt eines Parallelopipedi oder Hexaëdrons gebracht und ausgearbeitet.

Dieses hat seine Warheit / wir setzen nur dazu / daß die Steine auch durch das Pulver gesprengt werden / wo nemlich die Gelegenheit des Orts / und die Freyheit des Felsens es zu- und keine Gefahr befürchten lässet. In der Mitte des Felsens wird ein enges Loch so tieff eingehauen / als man den Stein zersprengen will / und nachdem das Pulver hinein gethan worden / so wird das Loch obenher gheb zugemacht / damit das Pulver / welches in der Enge hefftigere Gewalt hat / seine Würckung recht thun möge; durch einen lang angelegten Lunden aber wird das Feuer angezündt / also daß man sich entfernen und aller Gefahr entgehen kan. Zu solcher Art des Steinbruchs gehört ungemeine Vorsichtigkeit.

Die rothgebrochene / zumahlen die Sand-Steine / fähret besagter *Autor* fort / werden von den Werckleuten / üblicher Redens-Arten nach / Stücke oder rauhwerckte Stücke / von etlichen aber Bracken genennet. Die von solchen Steinen / durch Bearbeitung abgehende Trümmer und Stücklein / werden Abgänge genennet. Wann die Quater-Stücke eines Schuhes Breite und Höhe haben / heissen sie schuhige Stücke / wo sie aber länger als 2. Schuh sind / so werden sie Baarbände genennet / diese werden gebraucht zu den Ecken der Gebäude; zu den untern Sätzen der grossen Thore / bey den Einfuhren und unter die Pfosten des Schopffens und andern Gehöltzes / oberhalb der Erden / dasselbe für dem Abfaulen zu erhalten. Sie dienen auch zu Staffel-Steinen / zu Wasser-Steinen in die Küchen / zu Brunnen / zu Hüner-Trögen / zu Ausgüssen. Die schönsten Steine / so wegen Kostbarkeit selten zu bürgerlichen / meinstens aber zu Pracht-Gebäuen genommen werden / sind die Marmel-Steine / deren sich verschiedene Arten von mancherley Farben finden. Es giebt vielerley kostbare Steine / und ohne anzuführen / was das Alterthum vor Gattungen derselben hochgeachtet / werden heutiges Tages gebraucht die Italiänische / nemlich der von Histria,

einer

einer Landschafft des Venetianischen Gebiets. Der von Lucca ist auch kostbar.

1.) Zwey Jahr ehe man zu bauen anfängt / sollen die Steine im Sommer / nie aber bey Winters-Zeit dazu gebrochen werden / und an einem offenen Ort im Frost / Hitze und Regen liegen bleiben / damit man sehe / welche innerhalb zwey Jahren vom Wetter schadhafft werden / und im Frost und Reiff zerfallen / oder welche unversehrt geblieben / und wohl noch mehr erhartet. Findet sich jenes / so soll man die Steine in den Grund-Graben werffen / zum Auffüllen der Mauern / und innerhalb des Hauses gebrauchen; wo aber dieses ist / so mag man sie kühnlich zum äussern Mauerwerck / oberhalb der Erden gebrauchen.

2.) Wie die Steine / wann sie von rechter guter Art sind / vom Feuer und Regen nicht leicht verletzet werden / so kan man sie zu vorhero probieren / und sehen / wie sie im Brand ausdauren / das zeiget sich / wann sie ins Feuer gelegt werden. Zerspringen sie da / und schlagen um sich / taugen sie nicht / weilen sie das Löschen hemmen. Wie sie im Wetter sich anlassen / wird man gewahr / wann sie in gemeines Wasser geleget / und mit einer drathenen Bürste starck gekratzet werden / bröseln sie sich / und geben mürben Schleim-Sand von sich / so achte sie vor unbrauchbar.

Man kan zu mehrerer Gewißheit auch Scheidwasser nehmen; bey harten Steinen / wo man auch unter diesen die härtesten Art erkennen will.

In Ansehung des Marmelsteins ist 3.) zu wissen / je tiesser der Marmel unter der Erden liegt / je vortrefflicher ist er.

4.) Die Marmelsteine müssen ungesäumet / und so bald sie aus der Gruben kommen / zu recht gebracht und poliret werden / weil sie alsdann weicher und handsamer sind. Wo sie aber in der Lufft lang unausgearbeitet verliegen / erhärten sie / und werden böser zu handthieren / und untauglicher zu arbeiten.

Man soll sich allezeit vorher mit Feldsteinen aus den Aeckern / mit Ziegel-Trümmern / mit Mauerstein und Dachstein-Stücklein / und andern Brockenwerck / die Lucken und Höhlen damit auszufüllen / nothdürfftig ja überflüssig versehen; dann in Entstehung dessen müssen offt die besten Steine / so dem Maurer unter die Hand kommen / herhalten und Lucken-Büsser werden.

Die Ziegel oder gebackene Steine sind auch sehr gut zum Bauen / so gar / daß sie zu den dicksten Mauern gebraucht werden: Dahero sie glaublich den Namen Stein bekommen / ob sie wohl durch die Arbeit müssen verfertiget werden.

Dieser Stein / oder vielmehr zusammengebackene Erde / ist an sich und der Anwendung nach sehr unterschieden. Es erfordern zwar die Autores, daß sie von guten zähen / weissen / rothen Letten / ohne untermengten Sand sollen gemachet werden; Und ist wahr / daß ein Stein von solcher Materie in der Form leichtlich zu machen / und im Gebrauch vortheilhafftig ist / indem dergleichen Erde die eingedruckte Form nicht leicht verändert / sich nicht krümmet / weder im Drücken / noch im Brennen. vid. Klugen Landmann c. 14. Allein ich glaube / diese Regul seye nur den Inwohnern desjenigen Landes zu geben / welche eine solche Erde dazu hergeben können; dann diejenige / welche schlechteres Erdreich haben / müssen nicht unterlassen / gebackene Steine daraus zu verfertigen. An vielen Orten muß man mit Fleiß Sand untermengen / weil der Leimen oder die thonigte Erde solches erfordert. Was aber die kleine Steinlein betrifft / so werden sie ohne dem durch die Ziegler bey fleissigem Umhauen der Erden aufgesucht.

Die äusserliche Form der gebackenen Steine ist länglicht und 3. oder 4. guter Finger dick. Die verfertigten werden zu Belegung des Erdbodens zu dem Ende gebrauchet / damit durch Feuer und Liecht nichts möge geschehen / können vier oder sechs eckigt aneinander geschoben / oder nach einer andern beliebigen Form gestrichen werden; Ihre Grösse kan 14. Zoll in der Länge / 7. in der Breite / und anderthalb Zoll in der Dicke haben.

Ziegel aber insonderheit / oder diejenigen Steine / mit welchen man die Dächer belegt / müssen von gutem Zeug seyn. Man machet sie unten zugespitzt oder rund. Sind sie breit / so heissen sie Breit-Ziegel / wo sie aber in die Krümme gebogen / so nennet man sie Hohl-Ziegel / jene sind heut zu Tag in stärckerm Gebrauch / weil diese nicht so nahe können aneinander geleget werden / daß das Regen-Wasser nicht eindringe: Sondern es wird erfordert / daß so wohl bey der ersten Auflag auf das Dach / als hernach öffters der darauff gelegte Mörtel die Ritzen zumache; Diese Ziegel und andere Backsteine hat man roth und schwartz.

Die Backsteine und Ziegel soll man billich / und wo der Bau nicht sonderlich nöthig / im Frühling oder Herbst formiren und streichen / dann wanns im Sommer geschiehet / so trocknen sie durch grosse Hitze allzu geschwind / indem sie aber inwendig nicht sowohl als auswendig trocknen / so krümmen sie sich und reissen / dahero sie nicht an der Sonnen / sondern in einem lüfftigen Ziegel-Stadel / ehe sie gebrannt werden / allgemach trocknen müssen.

Da es aber die Gelegenheit / Zeit oder Noth sonst erforderte / daß man solche Steine im Sommer oder Winter machen müste / so sollen sie des Winters mit trocknem Sande / des Sommers aber mit Strohe zugedecket werden. Diese aber sind nicht ehender als in 2. Jahren zu brennen tüchtig. Sonst melden die Bau-Verständigen / daß die einmal gebrannte Ziegel / so man sie noch einmahl Wasser in sich ziehen läst / und zum andern mahl brennet / doppelt so hart / als zuvor werden sollen.

Die verglasten Ziegel mögen wohl zierlicher aussehen / als die gemeinen / und auch dauerhaffter seyn. vid. Klugen Landmann / in loc. cit. p. 75. Doch sind sie nicht gemein / und deßwegen in schlechtem Gebrauch / weil sie bey dem Auffliegen eben so gebrechlich / aber weit theurer sind sie als die gemeinen.

Bey dem Kauff der Backsteine hat der Käufer zu sehen / ob sie leicht / ob sie klingen / wann man daran schlägt / ob sie schön grad sind / welches Proben sind derselben Güte. Die Ziegel müssen obenher mit einer guten Nasen / das ist / Anhalt Zäpfflein versehen seyn / daß dieses fest an die Latten kan gehänget werden.

Vom Kalch oder Kalck und Sand / ist aber auch zu reden. Weil ohne Sand und Kalck die Steine und Ziegel nicht vereinbahret noch befestiget werden können / so gibts dem Bau einen grossen Vortheil / und wird dabey viel Zeit / Müh und Unkosten erspahret / wann man sie in der Nähe haben kan. Sonderlich ists mit dem weiten Kalckführen sehr mißlich / gestalten der Kalck auf solchen in der Dürre unterwegs verstäubet / bey dem einfallenden Regen aber zerfleust / und wohl gar allerdings die Wägen verderbet. Ein sonderbahres Kleinod aber ist zu achten / wann man an dem Ort / da man etwas nahmhafftes zu bauen gedencket / gute Kalcksteine aus den Bergen brechen / oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen kan / daraus man bey guter Gelegenheit ein Jahr oder zwey vorher Kalck brennen / und dessen zur Genüge in Vorrath schaffen kan.

Diese gebrochene / aus dem Wasser gefischte oder gefundene Kalchsteine / werden von denen Zieglern mit denen gebackenen Steinen und Ziegeln gebrannt / und durch das Feuer so mürb gemacht / daß nachdem er aus dem Brenn-Ofen gehoben / und hernach mit Wasser begossen wird / in eine dünne Materie zerfliesst / und wird so dann gelöschter Kalch genennt / zu latein Calx extincta, weil diese weisse Materie sich in den grauen Steinen / welche sich so zu sagen durch das Wasser anzünden / und durch den Brand kühlen / und also löschen / daß dieselbe wie Asche zerfällt / und zum Mauer-anfeuchten brauchbar wird.

Es ist merckwürdig / daß unter allerhand Steinen einige zu Kalchsteinen genommen werden: Aus Schiffer-, Kissel-, ja gar Marmelsteinen / wie solches von diesen letzteren bezeuget der kluge Landmann Cap. 15. p. 78. und versichert / daß in der Grafschafft Wied und Ixstein / wie auch zu Durchlach dergleichen Marmelstein vom Felde genommen und gebrannt werden. Gleichwie er bald darauff den Kalch / welcher von Muscheln / als brauchbar zu inwendigem Tünchen anzeiget. Inzwischen bleiben die gemeine Steine / die / welche am meisten gebraucht werden. Und sind die harten Steine zum Mauren / die löcherichte und schwammichte aber zum Tünchen die besten. Der zarte Kalch / welcher aus diesen letzten gebrannt wird / wird auch weiß genannt / weil ihn die Tüncher zum Weissen gebrauchen.

Die Kalch-Oefen / in welchen die Steine gebrannt werden / müssen wenigstens 20. Schuh lang und 40. tieff seyn. Je höher sie sind / je besser sie sich aushitzen. Nur daß sie wohl ausgemauret seyen. Den Brand verrichten gemeiniglich die Ziegler / welche jederzeit einen Brand Ziegel so gleich mit thun. Ein rechter Kalch-Brand erfordert drittehalb biß drey Tage / biß er vor wohl durchbrennt gehalten wird.

Bey Kauffung des Kalchs ist diese Vorsichtigkeit anzuwenden / daß man einen Stein in die Höhe hebe / damit man aus dem Gewicht urtheilen möge / ob er wohl ausgebrannt / oder einen der grösten entzwey schlage. Diese gantze Stücke sind der beste Kalch: Dann der klein zerrieben aus dem Ofen kommt / ist nicht recht / oder zu viel gebrannt / und dahero unkräfftig.

Ein Zeichen gutes Kalches ist auch / wann er schön weiß und klingend ist / und beym Auslöschen nach aufgeschüttetem Wasser dicken Dampff von sich giebt / hernach aber fein zeh und schwehr zu rühren wird.

Wo man viel Kalch brauchet / so ist es rathsam / daß der Bau-Herr einen gantzen Brand miteinander nehme / damit er einerley Gattung haben möge. In welchem Fall er an einem feuchten und schattigten Ort eine Gruben graben / den Kalch drein thun / und hernach mit Wasser gantz langsam nach und nach anfeuchten / und also ablöschen soll. Und dieses thut man / damit wann er unter freyem Himmel liegt / leichtlich vor Regen / und so er nahe unter einem Dach / der Haus-Herr vor Gefahr gesichert bleibe. Man kan zum Uberfluß die Grube mit Erden oder Sand zudecken / damit nichts Unreines dazu komme / und dabey alle Krafft beysammen bleibe.

In dem Gebrauch selbst / soll der Maurer nicht mehr mit Sand vermischen lassen / als er in kurtzem nöthig hat / oder zu verarbeiten gedencket: Dann es ist gar leicht zu sehen / daß da der Kalch durch das zerreiben mit der Mörtel-Haue oder Rühr-Kelle an den eingemengten Sand so dünn angehencket wird / er durch die Lufft bald ausgezogen / und seiner Zusammenhaltungs-Krafft beraubet wird.

Dieser nunmehr mit Sand vermischte Kalch wird mit einem Wort Mörtel oder Mörter genannt / welcher nach Unterschied deß Gebrauchs und des Gemäuers unterschiedlich mit mehr oder weniger Sand gemacht wird. Gemeiniglich wird gegrabenen Sandes drey Theil / und aus dem Fluß gezogenen zwey Theil genommen; Die Verfertigung aber des Mörtels ist eine sauere Arbeit / und muß von starcken Leuten / die den zehen Kalch voneinander zerren / und den Sand fein gleich darunter arbeiten können / geschehen.

Gleichwie aber ein angefangener Bau zum öfftern ins Stecken gerathen kan / als wann sich Krieg in der Nachbarschafft erhebt / oder es ereignen sich Todes-Fälle / oder es gehet das Geld aus: so wäre es nicht gut / wann man den in Vorrath geschafften oder übrigen Kalch vor dem Verderben nicht verwahren könnte. Dahero der Auctor des klugen Landmanns p. 30. einen feinen Unterricht giebt / wie man sich in solchem Fall verhalten soll: Nemlich man solle den eben jetzt aus dem Ofen gebrachten Kalch auf einen saubern ebenen von starcker schwehrer Laim- oder Letten-Erden natürlich dichten / oder erst also geschlagenen Platz / fein gleich und geheb in- und aufeinander legen / je eine

Höhe

Höhe von zwey biß drey Schuhen / so lang und breit als man will. Der wird hernach mit gutem Feld- oder Wasser-Sand / auch zwey biß drey Schuh dick von oben und an den Seiten herum beschlagen / darauff schüttet man nun ferner des Wassers so viel und lang / biß der Sand und der darunter liegende Kalch sich durchnetzet / mit der nothwendigen Fürsichtigkeit / daß er sich nicht entzünde noch verbrenne. Dann sollte etwan indessen / als leicht geschichet / der Sand vom Dampff Ritzen gewinnen oder spalten wollen / wirfft man ihn gleich mit schon darauff passendem Sand wieder zu / damit dem von der Hitz aufwallendem Dampff und Dufft den Ausgang / und der eindringenden Lufft den Zugang allerdings zu verwehren. Und solcher Gestalt kan er weder von unten wegen des Bodens Festigkeit abwärts; noch um willen des aufgeladenen Sandes von oben hinaus dünsten / und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete und verwahrte Kalch wird / wann man ihn über kurtz oder lang auffschneidet / an zeher Fettigkeit einem aus dem besten Milchraum gemachten / wohlgepressten / dichten und frischen Käs ähnlich seyn / und im Anziehen und Hefften eben das thun / was die beste Kürt oder Ciment vermag.

Den zehesten und reinesten Kalch muß man an die Orte des Gemäuers anwenden / welche viel Anstoß leyden / oder viel auszustehen haben. Wie auch zu Bekleydung der Wände / zum Bewerffen / zum Grund der Tünche oder erhabener Arbeit.

Den Sand betreffend / so wird heut zu Tag der gar grobe / welcher in allen Gebäuen noch gesehen wird / nicht mehr gebrauchet; sondern man nimmt ihn von mittelmässiger Grösse / oder so / wie man ihn haben kan / sonderlich wo der Bau-Herr keinen andern herzuschaffen vermag.

In Ansehung aber des Orts / aus welchem der Sand zu haben ist / wird er unterschieden. Man hohlt ihn her aus Gruben in der Erde / oder von den Ufern der Flüsse / oder auch aus den Flüssen selbst / vermög einer durchlöcherten / an einer langen Stangen steckenden Sand-Kelle.

Beyde Arten sind gut / wann sie 1. mittelmässig grob / 2. von gelber Farbe / 3. rein von Erden / und so zu sagen 4. gleichförmig sind.

Dabey aber wohl zu mercken ist / daß der gröbere Sand alsdann zu Mauern und Gewölbern diene / wann er erst aus der Gruben kommen. Liegt er aber irgend lang im Wetter / so wird er matt und Erden-hafft / und das Gemäuer wächst gern davon aus. Hergegen ist dieser frisch-gegrabene Sand nicht gut zum Tünchen / weil der damit gemachte Kalch nicht ohne kleine Risse an der Wand ertrocknen mag.

Der Fluß-Sand ist nicht einerley Gattung / sondern jeder Fluß führet seine eigene Art Sand mit sich. Der Hauswirth nun / welcher an einem Fluß wohnet / wird leichtlich sehen / was die Gewohnheit mit dem Sand bey dem Bauen zu thun geordnet hat / ob er abgesondert / ob er durch die Reuter geworffen werden muß / oder ob er so wie er aus dem Wasser kommt / von andern gebrauchet wird / und denen thut ers nach.

Man will diesen Sand deßwegen vor verwerfflich ansehen / weil die davon gemauerte oder beworffene Wände immer schwitzen / mithin ein Zimmer ungesund machen; Allein dies Ubel ist dem Sand nicht schlechter Dings hin beyzumessen / es kan eine Wand / wozu gegrabener Sand gebrauchet worden / eben so feucht bleiben / als eine von jenem / welches leicht zu beweisen stehet. Zu geschweigen / daß diejenige Bauleute / welche an Flüssen wohnen / den Fluß-Sand deßwegen dem andern vorziehen würden / ob auch ein kleiner Unterschied wäre / weil er in grösserer Menge / in kurtzerer Zeit und mit weniger Unkosten zu haben ist. Hier heisst es: **Man braucht was man hat.**

Dieses seye genug von denen Bau-Materialien / Holtz / Stein / Kalch und Sand: Dann es ist wider unser Vorhaben / den Hauswirth zu einem Baumeister zu machen. Sollte aber jemand seyn / der so wohl vom bürgerlichen Bauwesen insgemein / als auch insonderheit eine mehrere Wissenschafft suchet / den weisen wir an diejenigen Leute / welche ex professo davon geschrieben / da ist:

Architectura Civilis nova. Francof. 1663. und 1680. fol. teutsch.
Des principes de l'Architecture. Paris. 1676. Wem das Frantzösische beliebt:
Leonis Bapt. Alberti L. X. *de Re Ædificatoria.* Italiänisch. Flor. 1550.
Georg. Andr. Bœcklers *Civil. Architectur.* fol. Francf. 1663.
Joh. Furtenbachs *Architectura Universalis.* Ulm. fol. 1635.
Ejusd. *Architectura privata.* ib. fol. 1640.
- - Architectura Civilis. ib. fol. 1641.
- - Mayerhoffs Gebäu. ib. 4. 1649.
Nic. Golmanns Vollständige Anweisung zu der Civil-Baukunst / durch L. C. Sturm. Wolffenb. reg. fol. 1696.
Leon. Chr. Sturms Erste Ausübung der Goldmannischen Baukunst. reg. fol. Wolffenb. 1699.
Und noch andere mehr.

Es wird auch allhie nichts gemeldet von denen mechanischen Instrumenten / welche die Werckleute zu geschwinder und leichter Beförderung des Baues / grosse Lasten in die Höhe heben / ziehen oder bringen können / weil an einem andern Ort insonderheit solle gehandelt werden.

Uberhaupt ist leicht zu sehen / daß der Bauer sey auch so gering als er wolle / also geführet werden müsse / daß er drey Stücke habe. 1. Die Dauerhafftigkeit. 2. Die Bequemlichkeit. 3. Die Zierlichkeit. Das erste und andere gehet auf den Nutzen / und sind unentbehrlich / das dritte aber auf das äusserliche Ansehen / und muß zwar auch bey einem Gebäu seyn / doch soll man es nicht versäumen / so mans ohne Unkosten haben kan.

Dauerhafft wird der Bau / wo man 1.) auf auf einen festen Grund siehet / daß dieser nach der Proportion derer darauff zu setzenden Stockwercke oder Gaden gerichtet werde ; auch daß die Breite der Grund-Breite noch einmal so dick seye als die aufstehende / welches auch in seiner Mase / sich auf die Säulen erstrecket.

2.) Wo der Grund-Bau zur Wehre wider zufällige Ergiessungen und anlauffende Wasser oberhalb der Erden erhoben / und an denen Seiten nicht eröffnet werde.

3.) Wann man dahin trachtet / daß die Ecke nicht nur mit gutem Zeug / harten Steinen / und nachdem der Bau ist / mit tauglichen / sich wechselweis auf beyden Wänden schliessenden / und den Winckel-machenden Quater-Stücken / ja wo die Mauren dünn müssen geführet werden / mit guten Eck-Pfeilern zu versehen.

4.) Die Gewölber / welche unter freyem Himmel ohne anderes darauff stehendes Gebäu gesetzt werden / müssen sowohl auf beyden Seiten / mit einer etwas schregen Neben-Mauer / als auch oben mit behöriger Last verwahret seyn / damit sie sich nicht voneinander geben / und sind mit nöthigem Dach zu versehen / gleichwie diese Stücke bey allen Gewölben in Acht zu nehmen sind.

5.) Wo alle Mauern bleyrecht gestellet / und so es nöthig oder thunlich / die öbere allezeit durch gleiche Absätze vergnügt werden.

6.) Wo alles was tragen muß / es seye Stein oder Holtz / solches tieff in die Mauer gelegt / oder eyserne oder höltzerne Nägel / Riegel und dergleichen recht fest gemacht wird.

7.) Wo man vor das Ungewitter sorget / und mittler Zeit die Arbeit fleissig vor Regen beschützet wird / durch eine Decke von Brettern / und so diese so hoch gestiegen / daß man zum Dach selbst die Zubereitungen machen muß / so sollen die Mauren und Wände / oben unter dem Dach mit einem etwas weit herausstehendem Gebälcke / Krantz oder Gesimse / aus festem Zeug / wider anschlagende Winde und Regen / verwahret.

Weil auch das Feuer / so dauerhafft ein Haus immer mag gebauet werden / dasselbe bald in die Asche legen kan / so soll man einige Unkosten nicht ansehen / und denen gar langen Dächern / durch eine gute Zwischen-Mauer wider zufürchtendes Feuer / Sicherheit zu schaffen. Damit aber der Gemächlichkeit nichts zu wider gethan werde / so bleiben durch solche Mauer etliche mit eysernem oder küpffernem Blech verwahrte Thüren. Welches diejenige insonderheit in Acht nehmen sollen / welche in eine für Feuer unsichere Nachbarschafft zu bauen gedencken : Dann durch eine Giebel-Mauer (welche zwischen den zweyen Dächern sechs biß sieben Schuh hoch geführet wird / so des Nachbarn Dach niederer wär) kan der Flammen hefftige Wut und schnelles Eindringen kräfftig gehemmet werden / wo aus Unvorsichtigkeit in des Nachbarn Haus dieselbe entstünde.

Gemächlich bauet derjenige / welcher 1.) seines Stands- Berufs- oder Handwercks-Art nach also bautet / daß man von einem Zimmer leichtlich durch kurtze Wege ins andere kommen / etwas daraus hohlen / oder in dasselbe bringen / oder sein Geschäfft und Handthierung gemächlich treiben kan. Doch soll dieses niemand verleiten / daß er ohne Ordnung baue / und ungleiche Zimmer und Gebäue zusammen setze: Dahero es ein grosser Fehler wäre / so man Menschen / Vieh / Heu / Holtz / Stroh / und alles / was bedeckt seyn muß / unter ein Dach bringen wollte ; sondern wie oben gezeigt worden / soll zwar alles / so nahe als der Wohlstand und die Sicherheit es leydet / zur Hand / aber nicht wider Vernunfft gebauet werden.

Insonderheit aber hat man 2.) zu sehen / daß man das Liecht und die Lufft nicht verbaue / welches in einem hellen Gebäu sonderlich nöthig ist: Dann es giebt viel Verdruß / wo man Mühe hat / die Stege und die Staffeln zu finden / und nachdem man in das Gemach gekommen / die Leute zu kennen / oder hernach unter dem Reden Athem zu hohlen / oder nach starckem Gehen genugsame Lufft zu schöpffen.

3.) Die Haus-Thür soll vornen in der Mitte der Wand stehen / wo aber mehr Thüren oder Thore in ein grosses Haus zu machen sind / sollen diese auch wohl eingetheilet / und die andern Thüren so hoch und breit gemacht werden / daß ein Mann ohngehindert durchgehen möge.

4.) Die Haupt-Stiegen sind / wo möglich / mitten in Bau anzulegen / damit man aller Orten des Hauses gleich-weiten Zugang zu derselben haben möge.

5.) Bey grossen und weitläufftigen Gebäuen sind gemeiniglich die vordern Gemächer vor die Bedienten und das Gesind angeordnet / und das hintere Theil gehöret der Herrschafft. Doch können die ersten Zimmer einer Seite vor das Gesind / die andere aber vor den Haußherren seyn / auf solche Weise ist das Gesind in guter Obsicht / und kan nicht so leicht etwas verschleppen.

6.) Ein Hof ist in dem Haus etwas sehr bequemes / nicht nur so es nöthig / Wagen / Geschirr / Pferde / Vieh ꝛc. dahin zu stellen / sondern auch allerhand Geräthschafften zu repariren / oder auch zu waschen / Wäsch zu trucknen / Kleider und Bettwerck zu lüfften und dergleichen.

7.) Das geringste Gemach / das Secretal. ven. soll auch seine Bequemlichkeit also haben / daß es nicht allein an sich / an einem Ort liege / in den man ungehindert anderer Leute / und ohne Scheu kommen / darinnen seyn / und wieder heraus gehen könne / sondern auch die andern Zimmer durch bösen Geruch nicht anfülle / noch mache / daß man sonst schöne Gemächer deßwegen fliehe. So gewiß dieses ist / so wenig wird es in Obacht genommen. Es ist eine Wohnung weit mehrer werth / so sie in diesem Stuck ihre Gemächlichket hat.

8. An bürgerlichen und Bauern-Häusern sind auch die Fenster- und Wetter-Läden von nicht geringer Bequemlichkeit ; Angesehen nicht nur die

Gewöl-

Gewölber / Gemächer und Zimmer vor dem Einbruch der Diebe gesichert / sondern auch vor andringender Kälte / hartem Regen / und Fenster zuschlagenden Schlossen bewahret bleiben ; daher ein Hauswirth gleich Anfangs an die dahin gehörige Nägel / Riegel und Kloben zu gedencken Ursach hat. An grossen Häusern findet man / daß solchen Dienst / sonderlich aber gegen die Diebe und rauberisches Gesinde / die eyserne Gegitter und Gremse thun müssen / indem die Bauherren vor die Fenster der Schlaff- oder anderer Zimmer / an welchen wegen instehender Sachen viel gelegen / entweder schlecht oder mit Verziehrungen solche Vergitterung machen lassen / daß man nicht hinein steigen / noch auch etwas hin eia werffen kan. Es ist dieses eine Vorsichtigkeit / welche manchen bey seinem Geld / Mobilien und andern Gütern bey gesichertem Genuß erhalten. Stund und Zeit ist ungleich / und der feindlichen Nachstellungen ist niemand befreyet.

Zierlich wird derjenige Bau / welcher 1.) ein gutes Ansehen machet / und ist uns zierlich alles dasjenige / was nicht unzierlich aussiehet / welches geschiehet / wo man nach alter Art das Dach auf ein grosses weites unterstes Stockwerck aufflegt / und hernach unter demselben noch mehrere Stöck oder Gäden hinauff führet / da man hergegen heut zu Tag sehr kurtze besser stehende Dächer führet / sollte auch das Gebäu drey / vier / oder mehrere Gäden haben.

Sonst sollen 2.) die Fenster und alle Eröffnungen von oben biß unten aus grad und senckrecht auffeinander passen / und die Zwischen-Wände sollen nicht zu schmahl / sondern zum wenigsten in der andern stehenden Fenster-Breite seyn : Massen durch solches Mittel das Dach von denen Zwischen-Mauren als wie von Pfeilern unterstützet und gehalten wird.

Was aber 3.) diejenige Auszierungen betrifft / welche von Bildhauer-Arbeit / so innals anwendig an und auf die Gebäu gesetzt werden / so ists eine Sache / dessen ein gemeiner Mann entbehren kan / grosse Leute aber und Stands-Personen haben auch jede ihren besondern Willen und eigenes Wohlgefallen / und ihrem Belieben ist nichts vorzuschreiben.

Dieses ist noch anzumercken / daß der Bau-Herr denen Werckleuten fleissig nachgehen / und durch seine Gegenwart verhüten solle / daß sie mit denen Materialien / welche die kostbarste Dinge bey dem Bau sind / also umgehen / wie sichs gebühret. Es geschiehet offtermahls / daß ein langes Stück Holtz zerschnitten wird / da ein kurtzes zu finden gewesen wäre / so der Arbeiter sich die Mühe gegeben / es zu suchen / grosse Steine werden unnöthig zerschlagen / und der Mörtel wird an Orte / da er entbehret werden kan / überflüssig geschüttet oder geworffen / und ist manchmahl nicht zu verwehren ; doch müssen sich solche Leute scheuen / wo der Bau-Herr zugegen ist / daß sie es nicht so gar offt thun. Dieses ist nicht die gröste Verdrießlichkeit / welche man von vielen dergleichen Handwercks-Leuten auszustehen hat / und wo sich ein Bau-Herr nicht wohl vorsiehet / bey dem mit ihnen zu machenden Accord / so bekommt er vieles mit ihnen zu thun / so ihme nicht gefällt. Diese Moral- und Rechts-Klugheit gehöret aber in den andern Theil unsers Wercks oder Bibliothec / allwo sie der geneigte Leser / so GOtt will / bald finden wird.

Das Andere Capitel.

Von dem Bauen insonderheit.

Es sind bißher diejenige allgemeine Stücke / welche zu Aufführung eines jeden Haus gehören / so viel einem jeden Hauswirth davon zu wissen nöthig angezeiget worden. Nun folget / was bey denen Theilen eines jeden Gebäues ihme nicht kan verborgen bleiben. Und gleichwie in dem Ersten Capitel die Land-Wohnung nach ihren Gebäuen / als des Wohnhauses / der Scheuer oder des Stadels / des Stalls ꝛc. vorgestellet worden / so muß allhie das Wohnhaus insonderheit nach seiner Eintheilung durchgangen werden.

Ein Wohn-Gebäu / welches man nach Belieben stellen kan / soll seine Vorwand von Rechts wegen gegen Mittag gerichtet haben / so daß zur Rechten gegen Norden die Manns-Zimmer / zur Lincken und gegen Abend aber die Frauen-Zimmer wären. Die Schlafkammer lies sich gegen Mitternacht hin wenden: Und so andere die Schlaff-Gemächer gegen Osten stellen / so sollen sie es nur nicht in dem Absehen thun / daß die Sonne die Leute desto eher aus dem Schlaff erwecken solle / angesehen ein Schlaff-liebender Mensch bey der Sonnen Aufgang und ihrem hellen Schein am liebsten schlummert. Wo sie es aber thäten / weil etwan gegen Mitternacht eine unruhige Gasse oder Nachbarschafft die Schlaff-Gemächer anders wohin zu richten erheischete / oder andere Ursachen wären / so hätte man nichts darwider zu sagen.

Die Bibliothec oder Bücher-Gemach soll Ostwärts gestellet werden. Die Morgen-Sonne ermuntert zum Studieren / und die daher gehende Lufft bewahret die Bücher vor den Motten.

Die Tafel- und Speis-Zimmer werden dahin gelegt / wo die dahin gehörige Personen nicht weit zu gehen haben. Bey grossen Gebäuen hat man Säle gegen Osten / in welchen zu Herbst- und Frühlings-Zeit Tafel gehalten und gespeiset wird. Zur Sommers-Zeit seynd wieder andere gegen Norden angeordnet: Gleichwie im Winter man gerne in einem Ort speiset / der gegen Mittag liegt. Geringe Leute sollen zu jeder Zeit in dem Gemach ihren Tisch decken / aus welchem sie bald wieder zu ihrer Arbeit kommen können.

Kammern sollen in eine gemeine Wohnung so viel gemacht werden / als es möglich / nicht nur weil die Gerähtschafften / welche öffters in abgesetz-

gesonderten Kammern besser sind als in einer gemeinschafftlichen; sondern auch wegen des Gesindes / damit viel Unfug unter ihnen und der Herrschafft verhindert werde.

Stuben kan man auch nicht zu viel haben. Ein jeder Hausmann / so gering er auch sey / soll trachten zum wenigsten zwo Stuben zu haben / damit er nicht erfahren müsse / wie hinderlich und beschwehrlich es seye / zur Winters-Zeit / z. E. Krancken Gesind in der Wohnstube zu haben; im Sommer kan man sich an allen Orten aufhalten / im Winter aber laufft alles auf die Stuben zu / und müssen viele Sachen / sonderlich bey Land-Leuten / da hinein gebracht werden / damit sie die Kälte nicht verderbe. Anderer Beschwehrlichkeit nicht zu gedencken.

Der Keller ob er wohl unter dem Haus stehet / so ist er doch dabey unentbehrlich / wo der Hauswirth solche Dinge pflantzet / bauet oder kaufet / welche zu ihrer Erhaltung eines solchen unterirdischen Gewölbes nöthig haben; als flüssige Dinge / Wein / Bier / Milch / Butter ꝛc. oder Gewächse / als Salat / Rüben / Köhl ꝛc. oder Obst / Aepffel / Birn / Feigen ꝛc. Und ist derjenige um so viel desto glücklicher / welcher zu jeder dieser Gattung einen besondern Keller bestimmen kan / so daß er habe einen Wein- Gewächs- und Obst-Keller.

Ein Keller soll in dem Wohnhaus so groß gemacht werden als man kan / damit zwischen denen Fässern ein geraumlicher Gang bleibe. Sein Lager soll gegen Mitternacht seyn / damit die Sonne nicht so hart daran liege. Die Tieffe muß nach dem Grund gerichtet seyn / welcher manchmal wegen Felsen oder Quellen das Eingraben nicht leydet. Eine Tieffe von zwölff Schuhen macht schon einen guten Keller.

Das Gewölb des Kellers betreffend / so muß dasselbe versehen seyn mit einem Tonnen-Gewölb / das ist / in einem einigen langen / einem halben Kreys gleichen / und auf eigenen Maurern ruhenden Bogen herauß geführet werden; Es seye dann bey gar grossen Kellern / da die Creutz-Gewölber tauglich sind.

Zwey Eingänge sind an den Keller zu machen. Einer gegen Mitternacht / wann die Vorwand der Wohnung gegen Mittag stehet / durch diese Thür werden die meiste / sonderlich grosse und schwehre Sachen in den Keller gethan; Der andere aber gehet inwendig des Hauses / so es seyn kan / lincker Hand / und nicht bey der Hausthür; wiewol solche öffters dahin gemacht werden muß. Durch solchen Eingang werden die Sachen aus dem Keller zum Gebrauch abgeholt / oder auch die kleine und leichte eingetragen. Die Thüren solcher Eingänge können mit Eisen-Blech beschlagen werden / um zu mehrerer Sicherheit vor Feuer zu dienen.

Die Keller-Fenster sind gegen Mitternacht / wie auch an der Neben-Seiten / gegen Morgen und Abend gerichtet / und unter die Fenster des Gebäues. Solche Fenster werden Sicherheit halben vergittert / und mit einem Laden verwahrt. Hiernächst / wann der innwendige untere Theil der andern Eröffnungen nicht hoch genug stehet / muß man an einer Seiten / wo das Gewölb am höchsten / ein Lufft-Loch lassen / und solches mit einem Laden zu- und aufmachen. Zur harten Winter-Zeit muß man die Lufft-Löcher / so sie vergittert sind / noch darzu mit langem Stroh zuflechten / oder an die Läden oder vorgeschobene Bretter frischen Roß-Mist schütten / und geheb anlegen / damit die innwendige Keller-Wärme durch aussenher anfallende Kälte nicht vertrieben werde. Die innwendige Weite eines solchen Lochs / welche durch das Gewölb hinein gehet / muß 4. oder 5. Schuh haben: hergegen die äusserliche nicht mehr als 2. Schuh / mit der Vorsicht / daß 1.) das Werck also durchs Gewölb geführet werde / daß demselben an seiner nöthigen Stärcke und festen Schliessung nichts abgehe: Und daß 2.) die gewöhnliche Erhöhung der Erden / oder des Gässen-Pflasters / längst an dem Haus oder Gebäu / bey denen Lufft-Löchern deßwegen desto mercklicher sey / damit das Regen- oder anderes Wasser nicht leichtlich dahinein lauffen könne.

Der Grund-Boden eines Kellers / in welchen Gewächse und Obst gethan werden / kan ohne Pflaster bleiben; wo aber flüssige Sachen / und sonderlich guter Wein hinein geleget werden / so ist es nöthig / daß er mit gehauenen Platt-Steinen also beleget werde / daß von hinten her / gegen die grosse Thür zu / der Boden ein wenig ab- und gegen einen rechter Hand eingesetzten steinernen Trog oder Kasten von 2. Schuh tieff und weit hinhange / damit / so etwa ein Faß sollte verunglücken / der Wein dahin lauffe / und allda geschwinder wieder aufgefasset werde. Die Vorsichtigkeit und flissiger Eingang in den Keller / wird es dahin nicht kommen lassen; dann so man fleissig um die Fässer leuchten lässet / und täglich zusiehet / ob ein Reiff gesprungen / so wird des Morgens bald solche Anstalt gemacht werden / daß nichts in den Trog lauffen kan.

Das heimliche Gemach ist das verächtlichste / aber deßwegen nicht das unnöthigste; und wann gedacht worden / daß alle Sorgfalt anzukehren sey / damit es mit seinen übelriechenden Ausdufftungen die andern Gemächer nicht erreiche / so ist solches also einzurichten / daß 1.) ein Gewölb gemachet werde von 7. oder 8. Schuh hoch / und 3. oder 4. breit / damit diejenige / so Reinigungs halben dahinein zu steigen haben / sich zu wenden Raum haben. 2.) Soll wo der Boden so wohl als die Seiten-Mauern / wegen tieffes Lagers des daran stossenden Keller oder Cisternen / wohl verwahrt seyn müssen / daß keine Feuchtigkeiten absincken oder abtauffen können / mit einer Röhren von Brettern / ohngefehr eines halben Schuhes weit versehen werden / damit / wann der Deckel auf dem Sitz fleissig zugehalten wird / aller böse Geruch dadurch übersich hinaus gehe. Solche kleine Röhre gehet in die Bretter / dadurch der Unflat in das Gewölb hinab fällt / und hinter dem Sitz hinauf / und kan in mehrere Gaden biß zu der Oeffnung an dem Dach oder der Wände geführet werden. Eine schlechte / aber dabey gut befundene Sache. 3.) So ein Abfluß zu machen / so muß der Grund-Boden abhängig geführet werden. In solchem Fall können 4.) Rinnen hinein geleitet werden / damit das Regen- Quell- und anderes Wasser hinein lauffe / und den Unflath abflösse.

Der

Der Stadel/ die Scheure oder Scheune. Auf dem Lande ist es nicht genug ein Wohnhaus haben/ es wird auch eine Scheune erfordert/ zu vielerhand Bauern-Geschäfften. Es wird diese von dem Wohnhaus der Feuers-Gefahr halben entfernet/ und ist folgendes dabey zu mercken. 1. Daß sie geräumlich seye/ damit man hineinfahren/und die auf den Wagen geladene Früchte ohne Verhinderung auf die Seiten und Höhe schaffen könne. 2. Daß sie hinten und vornen gegeneinander gehende Thore habe/ damit man zu einem ein/ zum andern wieder hinaus fahre; wiewol dieses nicht allemal beobachtet wird/ noch werden kan. 3. Daß an dem Thor ein kleines Thürlein sey. Zu welchem man eingehen/ ein wenig Heu oder Stroh zu holen/ ohngezwungen zu seyn/ das grosse Thor jedesmal zu öffnen. 3. Daß sie gegen Mitternacht/ doch also gestellet werde/ daß sie auch von Morgen durch einige Eröffnung einen Lufft-Zugang habe/ damit das Getraid oder Heu keinen bösen Geruch bekomme.

Dieses sind nebst der Tenne die Haupt-Stücke einer Scheunen/ was aber andere Umstände betrifft/ die stehen in jedes Belieben. Z. E. die halbe oder gantze Höhe des Stadels von Gemäuer aufzuführen/ oder gleich von unten an das Zimmerwerck gehen; oder die obere Helffte nur mit Brettern zu beschlagen/ oder die Kleb-Arbeit biß unter das Dach lauffen zu lassen/ ob das Dach von Ziegel/ Schindeln oder Stroh zu belegen/ welches alles der Platz/ die einzulegende Früchte/ die Gefahr vor diebischem Einbrechen/das Vermögen des Landguts-Herrn und dergleichen bald zeigen werden/ dem/der alles wol überlegeet und sein Aufnehmen zu befördern suchet.

Die Tresch-Tenne ist der Platz in der Scheune/ worauf das Getraid ausgeschlagen und gereiniget wird. Und weil viel daran gelegen/ daß sie wol verfertiget werde/ so hat der kluge Landmann p. 116. davon gar seinen Unterricht gegeben.

Die Zubereitung der Tenne scheinet eine gar bekante Sache zu seyn. Es lauffen aber gleichwol dißfalls offt Fehler mit unter/ weswegen hier über das was schon an seinem Ort von Aestrichen gemeldet/ noch was zu sagen. Es sind heutiges Tags zweyerley Arten der Dresch-Tennen. Die eine aus Laimen und Erden/ die andere aus Holtz/ jene staubet gern/ wie gut sie auch bereitet wird/ und leidet Schaden durch die Durchfuhren/ massen sie durch die Räder/ Hufeisen und Klauen bald ausgetretten/ und grubicht gemacht wird/ ist aber gleichwol sehr gebräuchlich. Dazu kommen nun beyläuffig zwey Theile starcken Laims/ und meistens 1. Theil leichter Erden/ wann beydes schon am Platz gegenwärtig/ hat es damit seinen geweisten Weg/ wo nicht/ ist der Abgang zu ersetzen/ und die Nothdurfft vom nechsten Ort/ als seyn kan/ herbey zu schaffen/ und kan solcher Gestalten zuweilen auch der Laim an der Stelle wo er ist zu bereitet/ und also auf die Tenne gebracht werden. Damit aber der luckerichten Erden nicht zu viel drunter komme/ muß man solche vorhero ausstechen/ und auf eine Seiten hinwerffen/ sodann kan man ein gut Theil Wasser übergiessen/ damit der Boden erweiche/ und wann nach etlichen Stunden durch hineintretten oder durch eine hineingestossene spitzige Stange der Boden laicht genug befunden wird/ kan man erstlich einen und andern starcken Gaul drüberher reiten/ inzwischen auch von der ausgestochenen Erden/ zusamt etwas Gerstsüd oder Achen darunter mengen und aufstreuen/ und mit Wasser/ darein Kühkoth gerühret/ nach Nothdurfft netzen/ daß also so viel Erde/Laim/ Süd und Wasser untereinander anzeugt. Wann es solchergestalt ein paar Stunden lang durchgetretten und gequetschet/ lässet mans biß an den andern Morgen stehen/ doch also/ daß es etwas eingesprenget und eingegleichet werde/ damit es nicht zu starck erharte. Des andern Tages siehet man zu/ wie züchig und steif der gearbeitete Zeug seye/ da man ihm dann was mangelt von Laim/ oder Erden oder Kühkoth/ Wasser und Agen weiter zu geben/ und solches durch allerhand Vieh wieder eine oder 2. Stunden eintretten kan/dann schlägt man die eingetrettene Löcher etlicher massen wieder zu. Darnach wird Eisenstaub/ oder ein von Schmidschlag abfallender Eisenzunder nach und nach darüber hergestreuet und mit untergetretten/ hat man dessen genug/ wird er um so viel tieffer mit untergequetschet/ wo nicht/ so hab man acht/ daß er nur etwan einen oder andern Zoll tief mit unter das andere komme. Besser ists/ zumal wo man zu wenig hat/ man trette ihn an einen andern besondern Ort ein/ und beziehe damit den vorher eingegleichten Platz/ darauf streichet oder geust man letztlich Thierblut/ als von Ochsen/ Kühen/ oder welches das beste von Ziegen und Böcken/ das wird dann nur obenher/ und als weit es langet/ mit eingetretten oder eingeschmieret/ das Blut kan fast nirgends nützlicher angewendet werden als hier/ des Schmids-Zunders kan man auch einen guten Theil nehmen/ doch daß dieser wohl mit dem Zeug abgeböhret und durchtrieben werde/ wann man des Bluts auf einmal nicht genug hat/ kan man es wohl zehenmal zu unterschiedlichen Zeiten wieder überstreichen/ und den Tennen damit überfahren/ allermeist wann er noch nicht gar ausgetrocknet. Zum völligen eingleichen/ wie auch theils vorher brauchet man eine Breittusche (von Bauern-Volck Brütsche genannt) d. i. ein beläuffig anderthalb Schuh langes und zum wenigsten einen Schuh breites Brett/ das in der Mitte mit einem schräg nach der Länge heraus gehenden Stiel angemachet wird. Diese Arbeit aber muß zu Anfang oder im Mittel des Junii/da die gröste Hitze angehet/ lieber etwas zu früh als zu spät fürgenommen werden/ auf daß die Tenne zuvor völlig austrockne/ ehe man sie gebrauchet. Auf diese Weise machet man auch die Tennen unterm freyen Himmel. In Welschland und wo es viel Oel-Bäume gibt/ brauchet man statt des Bluts/ auch wohl fürs Wasser/ ungesaltznes Oel. Die höltzerne Tenne wird also gemachet/ man leget gezimmerte Schwellen und überzwerg der Tennen zu einem Grund/ und zwar 4. 6. oder 8. nachdem die Tenne klein oder groß wird/ die sind aber länger als die Breite der Tenne erfordert/und gehen beederseits über dieselbe bey anderthalb Schuh lang in die Theile hinein/ und haben daselbst an beyden Enden im Beschlagen überständig gelassene Köpffe/ die um 4. oder 5. oder 6. Zoll über diese durchgehende Ober-Fläche empor stehen. Über diese Schwellen werden andere geschnittene

oder gezimmerte Bäume herüber geleget / und vermittelst der besagten Köpffe und etlicher Käulen zusammen getrieben / als offt man will / und zwar so geheb / wann sie nett geschnitten oder gezimmert / daß sie Wasser halten. Je dichter und linder das obere Holtz / je besser. Die Schwellen können von allerhand Holtz / das sich nicht wirfft oder multert / genommen werden. Die Bäume aber / darauff man drischt / wären wohl gut von Linden / wo mans genug haben könnte / so tauget auch das eichene / büchene / föhrene und anders Holtz. Diese höltzene Tennen kosten zwar mehr als die laimene / bezahlen aber mit ihrer Dauerhafftigkeit dabey hernach viel Zeit und Unkosten / der von vielen Jahren zusammen gerechnet / auch ein zimliches austrägt / ersparet wird / allen angewanden Unkosten je länger je mehr / so kan man auch des Bretter-Uberlegens / welches bey Einführung des Getraids sonst in den leimenen Tennen erfordert wird / will man anderst die Tenne durch das Eintretten der Pferde und Ochsen nicht verdorben sehen / hierdurch entübriget seyn.

Wo man viel zu dreschen hat / kan man auch zween oder drey Tennen mit Thor-Wägen unter einem Dach angeben. Aber wegen Feuers-Gefahr werden sicherer mehr Scheunen dazu bereitet / damit wann jene vom Feuer angehet / die übrige möge gerettet werden. In den Theilen zur Rechten und Lincken des Tennens / kan ein Höhlung auf einen oder anderthaib Schuh gelassen / und über derselben überzwerg gefaltzene Bretter bereitet werden / die sich wieder ausheben und übereinander schlagen lassen / darauff würde das eingebrachte unausgedroschene Getreidig gesicherter und trockner liegen. Und könnten unter solchen Brettern auch allezeit Mäus-Fallen / diese Gäste abzufangen / untergeschoben / und zur Zeit der Boden ausgesäubert werden. Dieses sollte der Mühe und den Kosten noch wohl lohnen.

Es ist aber noch übrig von dem Ort zu reden / wo das Getraid verwahrlich hingeleget wird. Solches sind Kammern / Böden in dem Wohnhaus / Stall / oder unter andern Obtach. Es können aber absonderliche Gebäue dazu aufgerichtet werden / und heissen öffters Korn-Häuser / Korn-Magazinen / oder auch Korn-Kästen. Also nennet sie angezogener Autor, dessen Vorschrifft nachzufolgen nicht übel gethan seyn wird / seine Worte sind nachfolgende.

Von Korn-Kästen.

ES sind auch Korn-Kästen wie Dresch-Städel an einen etwas erhabenen Ort zu bauen. In niedrigen Kästen behält zwar das Korn seine natürliche Feuchte / und bleibt daher schwehrer und völliger. In den hohen ziehet die Hitze die Feuchtigkeit aus den Körnlein / und machets leichter und geringer; aber angesehen / daß die höhere / trockene Lufft etwas reiner und gesünder / hingegen die niedrige etwas feuchter und träger / und daher dem Korn nicht so anständig / sondern schädlich / beloben wir billich besagten mittelmässigen Platz Im Fall aber die Gelegenheit des Orts sich von Natur nicht dazu bequemet / muß ihm mit Kunst und Rath geholffen werden: Wann man nemlich einen Kasten um so viel höher / und am Grund um so viel stärcker führet. Wann sie dicke Mauern und dicke gehebe Läden haben / kan man durch fleissiges Nachsehen die Hitze zimlich mässigen. Wann sie frey stehen / ist solches gut in entstehender Feuers-Brunst / da sie leichter gerettet werden können. Dienet anbey / wann die Eröffnungen richtig / zu allerseits zeitiger einnehmender Belüfftigung.

Sie werden auch billich von übel-riechenden Orten abgewendet und entfernet. Hier wird wohl gerathen / daß diese Kästen gegen Mitternacht stehen / inzwischen aber auch daß die Fenster / so etwas klein seyn müssen / von Osten gegen Westen / und von Norden gegen Süden gerad gegeneinander übereintreffen sollen / zu dem Ende / wann irgend ein Ostwind einkehret / welches dieser Landen selten geschiehet / daß man ihm zum Durchzug / nebst den Morgen-Fenstern auch die Abend-Fenster eröffne. Dann der Ost-Wind ist warm und trocken / und daher auch rein und gesund. Will man es damit aufs beste machen / muß solche Eröffnung nur früh Morgens / vor und nach Auffgang der Sonnen / und um den Abend / und nur 3. bis 4. Stunden lang währen: Die Abend-Fenster aber müssen hingegen / desselben Windes duffenden und meinstens wettermachenden Anhauch abzuwenden / sonst jederzeit geschlossen bleiben. Welcher Abend-Wind aber im übrigen / als eine reine / Frucht-bringende / heilsame und unentbehrliche Gnade GOttes / ohne welche die Natur nicht bestehen könte / zum Lobe des Schöpffers zu achten. In gleichem Verstand und ebenmässiger Ursach haiber sollen um des Nord-Winds willen / welcher auch hier der nützlichste / weil er kalt und trocken / auch die Mittags-Fenster eröffnet werden. Aber nicht hinwiederum. Dann die Süd-Fenster müssen dem Süd-Wind nie aufgethan werden / um dessen Einlassung willen sie auch nicht gemachet werden / das aber alles mit Behutsamkeit / wann nemlich der Nord- und Morgen-Wind wehen / aber nicht wann sie rasen und reissen / und zur Genüge nicht aber überflüssig / auch zu Zeiten nicht immer / damit die durchstreichende Winde dem Getreid nicht mehr Schaden als Nutzen / und nicht mehr an der Krafft der Früchten ausziehen / und ausdunsten machen / als sie durch Abkühlung hinein tragen. Welches auch in Städeln und Kellern und überall zu beobachten. Insonderheit aber müssen die Fenster um und um mit enggestrickten eisernen Gitterlein denen Lufft-schwärmern den Zuspruch abzuschneiden / vorgezogen seyn.

Der Grösse nach soll man lieber zu viel als zu wenig thun / wie sonst bey allerhand Gebäuden / und kurtz vorher in dem angegebenen Dresch-Stadel erinnert worden / daß man bey guten Jahren nicht Noth habe mit der Frucht hin und her zu wandern / und bey andern zum Unterbringen einen Platz zu erbetteln / zu erpressen / oder um Geld zu bestehen / die zu solcher Zeit auch selbst nicht allezeit Raum genug / oder doch nicht zu viel für ihre Früchte haben; Oder Angebäude anzuflicken / und dergleichen nichts als Zeit-Vertreib und Unlust / auch Unkosten nach sich ziehende Mittel zu ergreiffen. Zumalen man auch solcher

Zeit

Zeit nicht alleweg die Gelegenheit hat / die Früchte an den Mann zu bringen / oder aber Bauleute zu bekommen / auch die Zeit selbst zum Bauen unbequem und untüchtig. In denen weitsichtigen aber ist Raum / das Getraid umzuschlagen / und allerhand Früchte unterzubringen. Da werden 3. 4. 5. und mehr unterschiedene Boden oder Bühnen übereinander in genugsamer Höhe / und in denselben wiederum unterschiedene Schutten / damit jede Art des Getraides sein besonderes Lager habe / verfertiget. Die untern Böden werden gemeiniglich mit Aestrich beschlagen / die obere aber mit wohlgesaltzten Gehäb ineinander getrieben / und zu dem Ende vorher wohl abgedörrten Läden oder Brettern geräffelt. Wers nicht besser vermag noch weiß / gebrauchet auch hier ein Aestrich / wie es kürtzlich zur Dresch-Tenne beschrieben worden.

Ein Aufzug ist hier sehr nöthig und bequem / die Früchte in den Säcken auf die Böden hinauf zu ziehen / wie dergleichen im kl. H. im 26. Capitel im Riß samt der Beschreibung zu finden. So bereitet man auch solches in Säcken herab zu lassen / ein Rutsch- oder Ablaß-Bret / das ist so lang / daß es von der Unterschwelle einer in der Mitte der Vorwand gewölbten Eröffnung / auf einen unfern von der Wand stehenden Wagen herab reichet / in dessen Seite es obdachend aufgestellet wird. Ist aus eichenen / lindenen oder ahornen Holtz / glatt gehobelt / und an beeden Seiten mit Latten vorgezogen / den nach der Läng herab rutschenden Sack gleich herab zulencken. Es können zwey solche Bretter / deren eines vom untern Boden / das andere von einem obern herab gehet / das ist / ein kurtzes und ein langes verschaffet werden. Die besagte Eröffnung aber ist nicht über vierthalb Schuh breit / und etwan sechsthalb Schuh hoch / wird mit einem Doppel-Thürlein beschlossen / und mit einem dritthalb Schuh hohen getheilten Geländer-Thürlein / so man auch ausheben kan / vorgezogen / um derentwillen / so da zu thun haben / und etwan mit dem Schwindel behaffiet sind.

Hiernächst ist anzufügen / daß bey alten Kästen / welche man / die Unkosten zu meiden / gerne stehen / und doch nicht gantz ungehindert lassen will dieses zu thun. Wann sie nemlich zu niedrig / soll der unterste Korn-Boden zum mindesten zween Füß hoch über dem Erdboden erhaben seyn / auch von starcken wohl ausgetrockneten Läden / nicht aber mit einem Aestrich oder Ziegel-Pflaster / welches so wohl stäubt / als auch diß Orts unzeitig kühlet / überleget seyn. Der Raum oder die Hölung zwischen der Erden und dem Boden inwendig / kan mit Kohlen und etwas grob zerschlagenem Eisenschaum oder Schmid-Zünder / gröblich zerstossenen Glas-Trümmern / Flaxagen und dürren andern Reißlein / so alles untereinander zu mengen / ausgefüllet werden. Das hält so wohl alle dufftende schädliche Feuchtigkeiten / als auch Ratzen und Mäuse / welchen sonst dergleichen finstere Oerter guten Auffenthalt geben / zurück. Gleichwol aber hilfft weder dieses noch anders in die Länge / wann die Mauren selbst nicht aufs beste und tieff gegründet / und ohne einig gelassene Lücken wohl ausgefüllet / auch inwendig und auswendig nebenher wohl zugestampffet werden.

Dann diese Gäste bohren überall an und ein / und miniren hin und wieder in der Krümme herum / in / neben und unter den Mauren und Wänden / üben sich zumahl im Vexiren des gemeinen liederlichen / und mit Kothwasser angemachten mürben Mörtels / zermalmen sich meisterlich / und machen dadurch manche zierliche Schnecken oder Geheim-Stiegen. Wer solchen Kunstgräbern vorbeugen / und die Schliche verbauen kan / mag wohl fürsichtig heissen.

❀ ❀ ❀

Es sind noch etliche Erinnerungen übrig / welche hiebey anzuhängen nicht ermangeln sollen / nemlich / daß man die Dauerhafftigkeit allezeit dem Zierrath / und das Wolfeile dem Theuren vorziehe. Dahero mittelmässige Leute nicht nöthig haben / den vom klugen Hausvatter angeführten kostbaren Marmel-Stein aus entlegener Fremde herbey zu schaffen / sondern der einheimische oder nahgelegene soll gut genug seyn. Man hat aber in Teutschland den Meißnischen / Böhmischen / Vogtländischen Schlesischen. Man achtet auch den Saltzburgischen / welcher daselbst herum auf den Schwanberger-Alben- oder dem Alpen-Gebürge gebrochen wird. Inzwischen soll obbemeldte des Hausvatters umständliche Nachricht / von was Orten kostbarer Marmelstein hergebracht wird / denenjenigen lieb seyn / welche vor hohe Personen dergleichen zu verarbeiten haben.

Der bundfarbige Marmel dienet am besten zu den Stämmen der Säulen / wie auch zu Pfosten und Gesimsen / sonderlich wo sie wohl polirt werden.

Wie aber der Marmel zu arbeiten / und mit was Instrumenten man ihn behandlen müsse / das gehöret mehr den Steinmetzen / Bildhauern und Werck-Meistern zu wissen / als einem Bau-Herrn.

Man hat eine andere / wiewohl nicht zu kostbare Art Stein / Schifferstein genannt / mit welchem man an vielen Orten Häuser und Thürne zu ziehren pfleget. Ein Stein / welcher sehr fest / dabey auch sehr zart ist / zu Mauern aber wird er nicht gebraucht / sondern man hauet ihn / daß er an statt der Ziegel auf Dächern und Wänden / oder statt des Holtzes in Tischen und Taffeln dienen muß.

Von den gemeinen Steinen aber noch zu reden / so sind dieselbe von gar ungleichen Accidentien / daß fast jedes Land oder Ort den Unterschied derselben spühret: Unten / zum Exempel in einer Provinz, kan es Steinbrüche geben / welche einen vesten rothen Stein haben: Mitten kan man einen schwartzen ungemein vesten Stein finden / da hergegen zu Ende des Landes die Bau-Leute sich mit weichen Sand-Steinen behelffen müssen. Und weil die Fuhren kostbar sind / so ist einem jeden nicht erlaubet / noch zu rathen / andere / als in dem Land-Gut gefunden werden / zu seinem Bau anzuwenden: Es seye dann an Schiff-reichen Flüssen. Also hat ein Hauswirth den vorgesetzten Bau / und die Art des nöthigen Gemäuers anzusehen und zu betrachten / was für Steine er hie- oder dorthin nehmen kan / und diß muß ihm sein eigener Verstand geben.

Man kan auch ein Bau - materiale, den Laimen ansehen / indeme nicht nur die Bauern Häuser / sondern auch schöne Gemächer davon beklebet werden. Wann nemlich die Wände aus vielen Ursachen nicht mit Steinen gemauret / sondern mit Stück-Holtz und Laimen geklebet werden. Solche Ursachen z. E. können entstehen aus der Armuth / der Eyl / dem schlechten / kleinen Last zu tragen vermögendem Fundament / und dergleichen. Sie mögen aber seyn wie sie wollen / so gehöret sichs bey diesem Werck / daß das nicht zu kurtz gehauene und wohl-eingetrettene Stroh / auch wohl in das gekochtene Gehöltz eingesteckt / und fest gemacht werde. Die Faulheit und Untreu der Arbeiter ist manchmal so groß / daß sie das Stroh weder wohl eintretten / noch auch in die Stick-Scheid und Reisich einstecken; sondern sie klebens nur so hin / es mag halten oder nicht. Da hat ein kluger Haus-Herr seinen Fleiß und Authorität anzuwenden / daß er Dauerhafftigkeit hoffen könne.

Man hat bey einer Bauerey noch andere Gebäu nöthig / als der Ställe / vor Pferd / Rind- und anderes Vieh / des Wasch-Hauses / des Back-Hauses / und was noch mehr seyn mag / von denen aber an andern Stellen zu reden seyn wird / nachdem allhie diejenige bemeldet worden / welche zu Verwahr- und Beybehaltung der Feld-Früchte die nöthigsten sind.

Das Dritte Capitel.

Von der Arbeit / welche bey Einsammlung der Korn-Früchte / des Heus ꝛc. zu thun ist / oder von der Ernde.

DEr Haupt-Endzweck aller Acker-Arbeit / ist die Ernde / dann so man diese glücklich erreichet / so ist Hoffnung / daß die andere dabey gehabte Absichten nachfolgen. Hier ist der Lohn vor die Bemühung: Und wo der Fleiß gut gewesen / so muß die Vergeltung / so GOtt will / auch also seyn.

Allein dieser Lohn wird ebenfalls nicht ohne Ermüdung in Besitz genommen / und würden diejenigen Hungers sterben müssen / welche warten wollten / biß sie mit dem Volck GOttes ein vollkommenes Brod / oder so gleich eßbare Frucht von dem Acker aufzulesen bekommen; sondern es würcket mehrangeführter göttliche Fluch nach dem Sünden-Fall / bey würcklicher Einziehung der Belohnung oder Einsammlung der Früchte / ja gar so lang / biß das fertige Brod in den Mund geschoben wird: Und obwol mancher das Glück hat / dieses in Ruhe und truckenem Angesicht zu geniessen / so hat er solches vor eine Nachlassung dieses schweren Ausspruchs anzusehen / und zu glauben / daß wo er alle und jede Geschäffte / welche erfordert werden / biß ihm sein Bissen Brod unter die Zähne kommt / selbst verrichten sollte / die Tropffen öffters von seinem Angesicht rinnen würden.

Inzwischen sehen wir an 1. Die Arbeit vor Einsammlung der Acker- und Feld-Früchten / oder der Ernde. 2. Was mit denselben zu thun / in der Ernde. 3. Wie dieselbe nach ihrer Einsammlung noch ferner behandelt / bewahret / und biß an den Gebrauch aufbehalten werden.

1. Was ein Landguts-Herr / oder gemeiner Bauersmann zu thun vor der Ernd-Zeit.

ERnden heist / die auf dem Feld / und sonderlich auf dem Acker gewachsene Früchten / nach ihrer vollkommenen Zeitigung von daselbst weg und nach Hause bringen. Die Sache aber / welche eingeendet wird / gibt der That den Unterschied der Benennung / zum Exempel: Wann der Haber vom Feld gethan wird / so sagt man / es seye die Haber-Ernde. Also ist auch die Heu-Ernde.

Diese Verrichtung wird zwar an dem Heu am ersten exercirt. Doch wollen wir vorher den Acker vor die Hand nehmen.

Wann nun die Ernd-Zeit herbeykommt / so besiehet der Ackers-Herr seine Felder / um zu muthmassen / wie reiche Früchte er zu hoffen habe. Dann solches läst sich erkennen / wann man betrachtet / ob die Halme dick oder dünn stehen / und ob sie grosse grosskörnichte Aehren haben. Nach solcher eingezogener Kundschafft macht er seine Anstalten / 1.) In Ansehung der nöthigen Personen zu bevorstehender Ernde. Da überschlägt er / wie viel er Arbeiter oder Taglöhner vonnöthen haben dürffte / wie viel Manns-Personen / welche zum Garben-Binden und Aufladen am besten gebraucht werden / und wie viel Weibs-Personen / welche wohl schneiden können. Und nachdem er weiß / daß wo man starck arbeitet / auch genug zu Essen und zu trincken seyn muß / insonderheit wo die Sonne so hart und so lang auf dem Rücken der Schnitter liegt / so versieht er sich mit solchen Lebens-Mitteln / wie es im Lande die Gewohnheit ist / damit sie keinen Hunger noch Durst / noch darauf folgende Schwachheiten leyden müssen.

Es wird gefragt / welches besser sey / mit den Schnittern überhaupt und also zu accordiren / daß sie die Früchten eines Land-Guts / so viel derer sind / einernden / oder denselben einen Taglohn zu geben; solches aber zu untersuchen und auszuführen / ist hie der Ort nicht; doch ist dieses zu mercken / daß ein jeder / der Felder abzuschneiden hat / selbst sehen müsse / welches unter beyden ihme am vortheilhafftigsten seye. Es ist gut / denen Schnittern die gantze Ernde zu überlassen / gleichwie Colerus p. m. 104. in fine, solches insgemein vor gut hält: Dann es ist der Hauswirth der Sorge vor ihre Verpflegung befreyet; jedoch wäre es nicht rathsam / z. E. wann die Schnitter fremde / unbekannte / der Lands-üblichen Ernd-Art unerfahrne Leute wären / welche noch darzu junge das Schneiden erst lernende Knaben bey sich hätten / welche ungleiche Stoppeln / zerbrochene Halmen machen / viel Aehren abschlagen / und andere / obwohl geringe / doch untaugliche und hinderliche Dinge thun; oder es wäre der Hauswirth mit Eß- und Trinck-Waaren / die er nicht verkauffen können / wohl versehen / und könte durch die ihnen zureichende Kost derselben los werden / und auf solche oder andere Weise etwas erspahren.

Man

Man mache aber den Accord mit den Schnittern auf welche Weis man wolle / so muß der Hauswirth selbst der fleissigste Arbeiter seyn / nicht zwar / als wollten wir ihm zumuthen / die Sichel oder die Sense / Heugabel und andere Instrumenten in die Hand zu nehmen und zu führen; Sondern er soll fleissig nachgehen / oder treuen Leuten solches anbefehlen / um zu verhüten / daß nicht die Schnitter eine bessere Ernde haben als er / durch ihr Abtragen und Verschleppen: Dann man hat noch wohl gesehen / daß dieselbe in dem Kleider- Futter und Säcken / wo sie nicht anders gekönt / sehr viele Aehren weggetragen: Und ob es wohl scheinet / als werde dieses dem Landguts-Herrn nicht viel schaden / so ist doch gewiß / daß wo etliche Personen unter den Schnittern mit solchem Stehlen zusammen halten / ein mercklicher Abgang zu verspühren ist. Die Erfahrung bezeuget es. Die Gegenwart des Aufsehers wird auch die Schnitter vom Unfleiß / untreuer Arbeit / übermässigem Trincken und dergleichen abhalten; im Gegentheil aber verursachen / daß man weder über gemachten Taglohn / oder vergliche ne gantze Ernd-Arbeit / Reu zu tragen Ursach habe.

Es ist aber ferner zu veranstalten / daß die Scheuer / die Tenne so wohl als die Fache und Gebäck leer / oder so geraumig gemacht werde / daß man die neue Garben ungehindert unter Dach bringen könne. Dieses Dach aber muß selbst in gutem Stand seyn. Altes untaugliches Geströh heraus gebracht / damit die Mäuse gestöhret / der Boden recht gereiniget werde. Dieses ist der Rath des alten Coleri, und noch ihrer vieler neuen Scribenten / seine Worte sind diese: **Man muß auch die Scheuren 14. Tag oder drey Wochen vor der Ernde ausraumen / das Geströh heraus bringen / damit sich die Mäuse ein wenig verlauffen. Man soll auch das Dach / da es baufällig oder durchsichtig / besteigen und bessern lassen / daß es ja nicht auf das Getraid regnet.**

Hiernächst muß sich der Ackersmann auch vor der Ernde mit einem guten Vorrath an Stroh-Bänden versehen / damit man hernach ungehindert seye / wann man Garben machen soll. Es verursachet ein vermuthlicher Regen öffters eine solche Eyle auf dem Feld / daß alles was nur kan / Garben binden / und wo man den Wagen nicht damit erreichen kan / doch auf Hauffen zusammen werffen muß; wo man hernach an Banden Mangel hat / so wird man von dem Regen überfallen / vor welchem man die Aehren noch hätte in einige Sicherheit bringen können. Da nimmt man geschwind eine Hand voll neu-geschnittene Halme / und machet ein Band daraus / welches zu kostbar heraus kommt. Einer jeden Sache gehört ihr Recht / und ob man wohl sagen könte / das Band mache man bey dem Dreschen wieder auf / so ist erstlich dem taren Fleiß der Drescher oder Knechte nicht allemal zu trauen / und so man auch solchen bey ihnen antreffen würde / so müste man doch ein anders machen / und also die Zeit verlieren. Dahero diejenige Landes-Gewohnheit / welche die Garben-Bänder also gleich vom neu-gefälten Korn zu machen eingeführet / nicht vor schön anzusehen ist. Welche Gewohnheit an etlichen Orten zu seyn / nach andern der kluge Hausvatter p. 623. §. 3. bezeuget / gleichwie er den bey rechtschaffenen Bauereyen üblichen Gebrauch die Bänder in zulänglichen Vorrath vor der Bedürffnuß zu verfertigen / mit folgenden Umständen billiget / und saget: Man solle zu denselben ein gut lang- und starckes Korn- oder Rocken-Stroh nehmen lassen / zugleich auch darauff sehen / daß die Knöpff wohl und dauerhafft gemacht werden / damit nicht nachgehends die Bänder im Binden brechen / oder auseinander gehen / und darüber viel Zeit versaumet werde. Es mißfällt ihm auch die obbesagte Art der Bänder / und saget bald hernach / daß sich viele Körnlein ausreiben. Daher es besser seye / wann man schon gemachte Stroh-Bänder im Vorrath hat / die man dann kurtz vorher / ehe sie gebrauchet werden / in ein Wasser duncken / und zeh machen solle / aufdaß die Garben desto fester und besser damit zusammen gebunden werden können.

Dieses kan noch angehängt werden / daß die Schnitter nicht leer auf das Feld gehen / sondern jedesmal einen Büschel erstbesagter Bänder mit hinaus tragen sollen / dadurch bringt man sie unvermerckt dahin / wo man sie braucht. Es soll auch ger Wagen niemal ohne solche Bänder aus der Scheuer wieder zuruck gehen / sondern so lang es nöthig ist / einige mit hinaus bringen.

Solcher Wagen und alle andere zu der Ernden nöthige Geräthschafften / sollen zu Hand geschafft / und wo es erfordert wird / ausgebessert / gesäubert / und also zubereitet werden / daß man ihrentwegen keine Hindernuß habe: Als da sind / ein Wagen mit grossen Brettern / und aller Zugehör / Stricke / Sichel / Sense / Rechen / Bind-Knebel und Heu-Gabel. Auf solche Weise wird alles zur Zeit der würcklichen Ernde alles ungehindert / ohne Verdruß und ohne Schaden vermuthlich von statten gehen.

Erstbemeldten Anfang der Ernde aber betreffend / so heist es im Sprichwort: **Man muß schneiden wanns Zeit ist / das ist / wann man kan.** Wann nemlich die Frucht zeitig ist / wann der Wind / Regen / oder Witterung es leydet. Diese zwey Stücke mus ein Bauersmann ansehen / wann er Ernde machen solle / vernünfftig urtheilen / und hernach weil ers wagen muß / sein Glück erwarten. Dieses muß der Klügste thun und leyden / daß ihm seine vernünfftigste Muthmassung fehl schlägt. Die Ohstleut (die Schnitter) haben eine Regel: **Man soll mehen wanns naß ist / und binden wanns treuge (trocken) ist.** Das ist: **Man soll sich nicht dran kehren / wanns gleich regnet / weil man mehet / es wird wohl wieder schön werden / daß man das Getreydig darnach aufbindet.** Col. Allein diese Regel ist nicht so allgemein / daß ein Hauswirth nicht zugleich auf die vorhergangene trockene oder nasse Witterung solte Achtung geben.

Vernünfftig redet der kluge und Rechtsverständige Hausvatter nach andern davon / pag 615. §. 4. Die Zeit betreffend / soll man das Schneiden fürnehmen / wann die Früchte vollkommen reiff und zeitig sind / welches ein Bauer daher mercken kan / wann er siehet / daß die Frucht-Aehren auf dem Acker alle zugleich beginnen gelb zu werden /

da er dann nicht warten soll / biß sie verdorren / oder gar ausfallen und denen Vögeln zur Speise werden. Colerus sagt p. 105. Edit Franc Man muß gute Achtung haben / daß man zu rechter Zeit ein jedes Getreydig mehen lasse: Dann wartet man zu lang / so fällts aus / mehet man zu zeitlich / so kriegts nicht sein voll Korn / und man bekommt mehr Kleyen dann Meel / wann man es mahlet. Er führet Plinium an / welcher ebenfalls den Rath giebt / zu rechter Zeit zu schneiden / mit diesen Worten: Es ist immer besser / man mehe das Getreyd zwey Tag zu schnell dann zwey Tag zu langsam. Dieses ist gewiß / daß es allezeit besser sey / ein wenig früher als später mit dem Schneiden anzufangen. In Erwegung man der Beständigkeit des zukünfftigen Gewitters niemals versichert leben kan. Sonsten halten etliche darfür / daß der Schnitt im alten Mond am besten zu bewerckstelligen sey: Weil man aber denselben nicht allezeit erwarten kan / als muß sich der Hausvatter auch hierinnen ungefehr in die Zeit schicken / und vielmehr dieses betrachten / daß die beste Zeit zu ernden vor Tags sey / so bald es nemlich anfängt liecht zu werden: Oder auch nach dem Untergang der Sonnen / biß etliche Stunden in die Nacht / wann der Mond scheinet; fürnemlich wann grosse und schwüllige Hitze vorhanden / so / daß man des Tages mit der Arbeit langsam / oder mit höchster Bangigkeit der Hitze nicht fortkommen kan. Insonderheit aber ist / was die Hülsen-Früchte betrifft / zu mercken / daß man sie an einem Tag schneide / daran es nicht regnet: Dann wo sie naß / hernach von der Sonne beschienen werden / kan es leichtlich geschehen / daß die Hülsen mit grossem Verlust aufspringen. Bey dem Habern aber hat es wenig zu bedeuten / wann er gleich benetzt wird / da man ohne dem insgemein dafür hält / daß er nach der Netzung nur desto leichter zu dreschen wird.

II. Was ein Landguts-Herr / oder gemeiner Bauersmann zu thun hat / in der Ernd-Zeit selbst.

UNter denen Ernd-Verrichtungen ist das Schneiden die beste: Dann der Haber / welcher eine Sommer-Frucht ist / wird gemähet. Diese von jener unterschiedene Arbeit wird von etlichen Autoribus sehr dunckel vorgetragen. Die gantze Sache bestehet in dem Unterschied der Frucht / einige werden mit der Sichel abgeschnitten / andere mit der Sensen abgemähet. Die Winter-Gerste ist die Frucht / an welcher der Schnitt am ersten geschiehet / weil sie am ersten zeitig wird: Und ob es wohl seyn mag / daß vor diesem / oder aus Erheischung der Umstände in manchen Orten diese Gersten abgemähet worden / so ist es doch üblicher / sie durch den Schnitt abzuwerffen. Auf die Winter-Gersten folgt das Korn / hernach der Waitzen.

Das Schneiden an sich geschiehet also / der Schnitter sich bucket / mit der rechten Hand durch die in derselben habende Sichel so viel Halme fasset / als er meinet auf einen Zug abzuschneiden / mit der lincken Hand aber obenher solche Halme fest hält / daß der Schnitt einer Spannen hoch vollzogen werden kan. Solches fängt er an einer Seite des Ackers an / und führet es in der Reyhe also fort / biß die lincke Hand so voll ist / daß er nichts mehr darein fassen kan / sondern gezwungen ist sich herum zu kehren / und die abgeschnittene Halme auf den Erdboden hinzulegen / jedoch nicht auf die Bande / wie einige lehren wollen / sondern auf den bloßen Acker: Dann es werden zu viele Halme zu einer Garben erfordert / und kan man ohne grosse Hindernuß und Zeit-Verlust die abgeschnittene Hand voll Frucht nicht allemahl hin auf das angelegte Band tragen / und wieder hin an den Ort / wo man schneidet. In gleichgültigen Dingen muß man thun wie andere Leut / so geschicht einem wie ihnen. Zum wenigsten ists gebräuchlicher auf erstbesagte Weise zu schneiden; wem es aber beliebt / auf unterlegtes Stroh-Band die abgeschnittene Halme zu legen / deme solle es unsertwegen frey stehen / sein Belieben zu erfüllen.

Insonderheit aber ist bey dem Korn- und Waitzen-Schnitt dieses zu bemercken / daß man / nachdem der Wind das Korn vor sich oder hinter sich gebogen / ihme nach- und nicht entgegen schneiden / und den Rocken einen oder etliche Tag auf denen Aeckern ligen lassen solle / auf daß der Wind recht durchwehen und reinigen könne. Bey denen Sommer-Früchten aber ist mühsamer: Dann weil der innerliche Safft und die Feuchtigkeit etwas später austrocknet / müssen sie deßwegen / ehe man sie sammlet / besser in Acht genommen werden / und zum öfftern / welches nicht zu vergessen / mit denen Händen auf dem Acker / ehe man sie einführet / umgewendet werden. Dieses ist der Rath eines neuen Ackerbau-Beschreibers / welcher eben nicht zu verwerffen / wann man ihn nur nicht für allgemein hält. Es mag seyn / daß in Theils Orten solches geschicht; Wie man aber den Habern mähet / so läst man ihn ligen / und daher ist zu sehen / daß die Sonne leicht also durchdringet / daß der unterste wie der öberste und wohl mehr gebrannt wird. Dieses ist unumgänglich nöthig bey den Früchten / daß sie eine Zeit lang liegen bleiben / welches man heisset / auf der Köst liegen lassen / und am Haber zuvörderst zu geschehen pfleget.

Ist dieses geschehen / so rüstet man sich zum Binden der geschnittenen oder gemähten Früchten. Eine Arbeit / welche darinnen bestehet / daß man den Bind-Knebel ein Elen-langes zwey Finger dickes / an beyden Enden gespitztes Holtz in die Hand fasset / damit unter das liegende Getraid also fähret / daß man mit Hülff der andern Hand in verschiedenen malen sehr viel aufheben / auf das gelegte Stroh-Band tragen / und hernach daselbe zusammen binden kan. Dieses Garben-Binden scheinet eine schlechte Sache zu seyn / doch steckt ein kleiner Vortheil drinnen / der / wo er nicht in der Würckung selbst begriffen wird / aus blossem Vorschreiben schwehrlich zu begreiffen.

Insgemein kan man sagen / daß das allzu harte Zusammen-Knebeln und Winden der Garben-Bänder nicht rathsam ist. Die Haupt-Absicht des Bindens gehet dahin / daß man die abgeschnittene Halme gemächlicher auf den Wagen / unter das Dach / auf die Tenne / und so weiter hinbringe / wo man sie nöthig hat: Wo nun diese erreichet wird / ist sonst nichts nöthig. Zu geschweigen / daß

daß wo die Halme nicht recht dürr worden / oder von einem Regen noch Feuchtigkeit mit sich in die Scheuer bringen / und diese nicht allzu lüfftig sind/ gar bald ein böser Geruch in das Stroh und die Ähren kommen kan.

Wann die Garbe fertig ist / so bleibt sie so lang an dem Ort / da sie gemacht worden / liegen / biß man ein Stück Feldes gebunden hat; So aber ein Regen zu befürchten / thut man besser / wann Anstalten gemacht werden / daß eine Person dieselbe so gleich nach Verfertigung weg / und auf Hauffen trägt / je etliche Schritte voneinander / von 5. 6. 7. und mehr Garben.

Bey dem Auffladen ist nur dieses zu mercken / daß die Ähren verwahret werden / daß sie nicht auswärts hangen / uud hernach leichtlich abgerissen oder abgestossen werden. Wo man aber zu dem Auffladen nicht kommen kan/ und befürchtet mittlerweile einen Regen / so kan der Schnitter grössere Hauffen machen / und sie gleichsam mit einem Dach versehen. So auch das Getraid ein wenig zu zeitig / oder zu viel gedörret ist / so wird der Rath gegeben / unten in die Wägen hänffene Tücher oder Plahen zu legen / damit die leichtlich ausfallende Körnlein sich darein retten / und nicht unnützlich dahin fallen können; mit dem Beyfügen / daß / weil gemeiniglich bey einer kurtzen Fahr ein Hut-voll darauff gehet / in vielen Fuhren / und wo etwan der Weg noch dazu fein langweilig ist / ein merckliches austrüge / und gar leicht eines kleinen Aeckerleins völlige Ernd erreichen könte; Allein man siehet / daß obwohl dieser Rath gut ist / er dannoch deßwegen nicht geachtet wird / weil man durch fleissiges Legen der Garben / festes Binden oder Zusammenziehen der Wagen-Sailer / und stet-langsames Einführen verhüten kan / daß nicht viel ausfällt / und so es geschähe / die Körner nicht so häuffig auf dem Weg als von einer Garben in die andere angelegte / und endlich in die Tenne abfallen würden. Wie dann ein solcher Körner-Regen öffters gehöret wird / wann die Garben in der Scheuer abgeladen / und noch mehr / wann sie auf das Gebälck gezogen werden.

Bey starck ausfallendem Korn ist also diese Vorsichtigkeit anzukehren / daß man 1. bey dem Binden schon sorgsam mit denen Halmen umgehe. 2. Nachdem sie gebunden / ohne vieles Herumzerren liegen lasse. 3. Sachte auf den Hauffen trage / und 4. eben also angable / und auf den Wagen reiche. Wo aber die Körner vor dem Schnitt schon ausfielen / weil sie wegen anderer Geschäfften oder Verhindernuß des Bauers-Manns nicht sind gesammlet worden / und noch dazu vom Wetter in die Erde geschlagen / so giebt Colerus den Rath / man solle das eingeschlagene Geströh abschneiden / und hernach den Pflug drüber gehen lassen / damit man den Verlust durch hoffentliche Ernde desto leichter verschmertzen könne / mit diesen Worten? So das Getrayd in der Ernd-Zeit sehr ausfällt / oder schlägts der Hagel aus / daß es grad so dick auf dem Felde liegt / als wanns gesäet wäre / so siehe nur zu / daß keine Gäns oder Schweine darauff kommen / und ackere es nur bald wieder unter / und ege es über die Quer / und laß es also über Winter bleiben / und dich verlachen und verspotten wer da will / ichs habs probirt und richtig befunden. Das niedergeschlagene Getrayd lasse man nur schneiden.

Der biß hieher geführte Fleiß des Bauers-Manns muß noch weiter fortgesetzt werden: Dann kommt er in die kurtz vorher beschriebene und zugerüstete Scheuer / so soll er in derselben eine schöne Ordnung führen / nicht bald dahin eine Art Getrayd / bald dorthin eine andere werffen / sondern alle Sorten absonderlich zusammen schlichten lassen. Korn an seinem Ort nach der Menge der Garben / Waitzen wieder allein an seine Stelle / und gemeiniglch in die Fache der Scheuer zu beyden Seiten der Tenne. Erbsen und Linsen aber kan man oben in der Höhe / auff einem absonderlichen Gerüst / verwahren; Hingegen Korn und Waitzen auff die eine / Habern und Gersten aber auff die andere Seiten des Stadels legen / und die besten Früchte zum Saamen absonderlich und beyseits hinlegen.

Ist dieses alles glücklich von statten gangen / so können diejenige / welchen die Ernde gehöret / frölich / und die / welche sie geschnitten eingebracht haben / über vollbrachte Arbeit freudig seyn. Diese Frölichkeit aber soll den Herrn der Ernde nicht bewegen / daß er nachlasse / vor die ins Truckene gebrachte Früchte Sorge zu tragen: Dann es wird erfordert / daß er dahin bedacht sey / wie er seinen Stadel allzeit fleissig zugeschlossen halte / ausser zur Zeit / da er zugegen / oder aber oben her die Läden öffnen lässet / daß die durchstreichende Lufft das Getraid in gutem Geruch erhalte. Er soll niemand aus- und eingehen lassen / als von dem er versichert ist / daß er nichts abträget / noch von solcher Untreu seye / daß er das unausgedroschene Getrayd dem Vieh unterwerffe; welches zum öfftern geschehen / daß das Gesind so schlimm ist / daß es so viel Garben als Stroh hinaus trägt / und solches dem Vieh unterstreuet / hernach dannoch Stroh dazu anzuwenden begehrt: Welches zwar ein kluger Hausvatter bald wird mercken können / wann er gut Register hält / und in dasselbige fleissig einträgt / wie viel in den Stadel geführt / was davon ausgedroschen / und auf seinem Befehl wieder heraus genommen worden sey.

Wo aber der Höchste eine so reiche Ernde beschehrete / daß das Getraid nicht alles in die Scheuren gienge / so müsten die Garben also zusammen geschlichtet werden / daß sie eben so wohl

ver-

verwahrt lägen als in derselben. Dieses lehren einige Auctores. Colerus beschreibt solche Art des Zusammenlegens der Garben weitläufftig / und nach ihm der kluge und Rechts-verständige Haus-Vatter 3. B. 36. Cap. §. 2. Doch wollen wir die Weitläufftigkeit des Coleri deßwegen nicht achten / weil sichs fügen kan / daß durch GOttes Seegen sowohl als auch durch dessen Zorn (indem Er z. E. das Wohn-Haus abbrennen lassen / mithin den Haus-Vatter zwingen mögte nicht nur viele Geräthschafften in eine der Flamm entfernte Scheuer zu bringen / sondern wohl gar seine Wohnung darinnen aufzuschlagen) das Getraid unter dem Scheuern-Dach nicht liegen könte / und daher der Bauers-Mann dasselbe / so gut er mag / verwahren müste. Coleri Worte sind diese: Man mache mit den Garben fein grosse Schöber / erstlich nimmt man eine fein lang- und ziemliche Stangen / die da ist wie ein Mast-Baum / den man im Heu oder Getreydig einführen braucht / den macht man unten spitzig / und schlägt ihn in die Erden / etwan ein oder anderthalb Ellen tieff / und macht ihn fein fest ein / daß er über sich stehen / und nicht umfallen kan. Darnach macht man drey ziemlich starcke Stützen / die den Baum reichen und halten helffen / dann er mus vest und gar gewiß stehen. Folgends legt man unten auff die Erden Reißwerck von Bircken / Erlen / oder Weyden / oder was es sonsten für Reissig seyn mag / und setzt auff das Reissig den ersten Krantz der Garben / so um den Korb gelegt wird / also / daß der Stamm des Getreidigs / so man unten abgehauen hat / auff das Reissig kommt / und mus es fein schreff legen / daß es mit den Aehren an den Baum zu lehnen oder zu liegen kommt.

Darnach leget man hinter denselben kleinen Krantz / den man anfänglich um den Baum gelegt hat / immer mehr Garben / und machet den ersten als den grösten und besten Krantz um den Baum käulich in einem Circkel herum / so breit als man ihn haben will / und darnach man einen grossen Hauffen machet / und so weit das Reissig reichet. Wann nun der erste Krantz geleget / und fertig ist / lege man auff dieselbe Garben wiederum einen andern Krantz um den Baum / eben wie den vorigen herum / doch also / daß man im andern Krantz die Garben umkehret / daß die Aehren unten auff die andern Aehren / und die Stutzel des Strohes oben kommen. So dieser andere Krantz auch fertig ist / so leg den dritten Krantz wieder auff diesen andern / daß die Aehren wieder über sich kommen; und den vierten / daß die Aehren wieder unter sich kommen / und also fort an / biß du ihn oben gar spitzig zumachest / dann der gantze Hauff oder Schober deß Getreydigs muß unten breit seyn / und immer enger und enger werden / biß er oben spitzig zugemacht wird / wie man sonsten auch Heu-Schober zu machen pfleget. Endlich so nimmt man einen Bund Stroh / bindet ihn auff / und legts an die Spitzen oben umher / daß es fein die Erden bedecket / daß oben nichts offen bleibt / da der Wind oder Regen hinein kommen könte / und bindet zwey Reyser etwan eines Manns lang zusammen / und leget sie oben um die Spitze / und noch zwey Reiser auch also oben Creutz-weis übereinander / daß der Wind die Aehren nicht auffheben kan / und trücket es fein auffeinander oben um die Spitzen nieder / daß es fein dicht auffeinander liegt / daß der Regen nicht hinein kommen kan / sonsten laufft es herunter auff die Aehren. Letzlich wirfft man dem / der oben auff dem Hauffen stehet / einen langen Strick hinauff / den nimmt er zweyfächtig / und leget ihn oben um die Stangen / die oben heraus reicht / und rutschet daran herunter / und zeucht den Strick wieder nach sich herunter / solcher Hauffen Getreydig und Heu wird offt viel beyeinander gesetzt / draussen auff dem Felde und Wiesen / auch wohl hierinnen hinter den Häusern in grossen Gärten: Allein sie müssen da umzäunet werden / damit das Vieh nicht darzu kommen / und sie zerreissen kan.

Was

III. Was ein Land-Guts-Herr oder gemeiner Bauers-Mann zu thun hat nach der Erndte/ in Ansehung der eingebrachten Feld-Früchten.

DIe in Fach und unter Dach gelegte Korn-Früchte/ haben nur so lang daselbst zu bleiben/ bis der Hausmann Zeit findet/ die noch fernere nöthige Behandlung an ihnen zu vollziehen: Deren Haubt-Absicht dahin gehet/ daß man deren Körner/ nachdem sie von den Aehren oder Hülsen loß gemacht und von Unsauberkeiten gereiniget/ habhafft werden/ und so fort/ entweder zu baldigem Genuß/ oder zu sorglicher und gesicherter Verwahrung derselben gelangen möge.

Solches geschiehet vermög des Dreschens welches Wort/ bey denen Land-Leuten/ nicht nur das heut zu Tag gebräuchliche Ausschlagen der Körner bedeütet/ sondern verschiedene andere Verrichtungen/ welche dabey mit unterlauffen/ und ohne welche die Haubt-Arbeit nicht verrichtet werden kan/ in sich begreifft/ als das Anlegen der Garben/ das Sieben/ das Wurffen und dergleichen.

Bey diesem Dreschen nun/ gleichwie bey aller bisher an dem Acker und an den Früchten gethaner Arbeit/ hat der Land-Guts-Herr/ Verwalter/ oder Haus-Vatter auch seine Beschäfftigungen/ so daß er fleissige Aufsicht auf die Drescher und ihre Arbeit habe/ täglich aufzeichne/ was und wie viel Garben/ und wie sauber dieselbe täglich ausgedroschen werden/ damit er die Summa dieser/ gegen der Anzahl der eingebrachten halten/ mithin dem Betriegen der abtragenden Arbeiter vorbeugen könne. Wie dann die Erfahrung zum öfftern gezeiget/ daß unter dem Dresch-Volck also verstohlene Manns- und Weibs-Leut gefunden werden/ welche ihre diebische Untreu so gar durch Fortschleppung der Körner in Schubsäcken geübet haben. Ferner wie eyfrig die Drescher die Körner einigen und in Säcke und so fort an den Verwahrungs-Ort bringen; wie auch das Stroh fleissig und sparsam hingeleget werde/ weil man dessen in vielen Gelegenheiten höchst nöthig hat.

Die Zeit zu dreschen betreffend/ so kan man dem Hausherrn dieselbe nicht so genau setzen/ daß er nicht davon weichen dürffe. Insgemein ist es nicht gut: gar zu bald und stracks nachdem die Garben in die Scheuer kommen: Zu förderst/ wann die Aehren auf dem Acker nicht nur wohl gedrucknet sondern auch genug gedörret sind: Angesehen die Körner nicht leichtlich einen Schimmel- oder andern bösen Geruch an sich nehmen können. Man soll aber die Garben auch nicht gar zu lang unausgedroschen liegen lassen/ sonderlich wo die Körner nicht überflüssig ausgedrücknet/ oder auf dem Feld/ und im Heimfahren beregnet worden. Diese gehören aus den Aehren/ dann wann es gut/ und zu Erhaltung derselben nützlich wäre/ sie in den Hülsen zu lassen/ so würde die Natur/ sie nach ihrer Zeitigung nicht von selbst daraus fallen lassen.

Dreschen an sich selbst/ so fern es nur die würckliche Ausschlagung der Körner heisset/ ist eine Arbeit/ welche heut zu Tag durch Menschen/ vermög eines Flegels/ welches Instrument aus einem ungefehr zwey Ellen langen Stecken/ und einem daran mit Leder angehefften Arms-dicken Knebel bestehet/ also geschiehet/ daß durch öffteres Zuschlagen auf das hingelegte Stroh und Aehren/ die Körner heraus- und in die Tenne fallen.

Die also geschehene Streiche geben einen Laut von sich/ daher die Drescher einen gewissen Tackt haben wie die Schmied-Knechte vor ihrem Ambos/ und die Büttner bey ihren Fässern/ wann ihrer etliche darauf zuschlagen: Krafft dessen sie sich fürsehen/ daß nicht ein Flegel auf den andern falle/ oder einer den andern an den Kopff schlage/ noch auch ungleiche bald langsame/ bald geschwinde Streiche führen/ damit der angefangene Klang richtig und gleichlautend fortgetrieben werde. Da sie sich dann also stellen/ daß je zwey und zwey die Angesichter gegen einander kehren und die vier Flegel in ihrem Mittel aufschlagen.

Man siehet leichtlich/ daß dieses eine Krafft und Stärcke erforderende Arbeit ist/ daher auch gemeiniglich/ vermögende Manns- oder auch starcke Weibs-Bilder darzu genommen werden. 2. Daß eine Person allein/ nicht viel ausrichten könne/ mithin mehrere erfordert werden; doch über vier nimmt man nicht gerne/ in Meinung/ daß diese Anzahl Leute miteinander ungehindert/ daß Dresch-Werck führen/ und am gemächlichsten forttreiben können. 3. Daß obwohl die Sache von schlechter Wissenschafft oder Geschicklichkeit zu seyn scheinet/ sie dennoch sehr viele Vortheile und Handgriffe erfordere/ welche die sonst schwehre Bemühung mässigen und leichter machen/ und werden Leute gefunden/ die mit schwachem Rühren des Flegels eben so viel ausrichten/ als andere mit Anwendung aller ihrer Leibs-Kräfften. Sonderlich ist darauf zu sehen/ daß man gelindere Schläge führe/ wo die Aehren liegen/ zuförderst das erstemahl/ wann die Garben noch zusammen gebunden sind/ und nur die Aehren ausgeklopfft werden/ welches man Bäuschen nennet; hergegen soll man das dick-liegende Stroh/ nachdem es aufgebunden mit hefftigern und nachdrücklichern Streichen treffen.

Man siehet ferner 4. daß vor dem würcklichen Dreschen/ wann es nur das jetztbesagte Ausschlagen der Körner heisset/ andere Beschäfftigungen vor sich hergehen habe. Als das Anlegen der Garben/ da man diese von dem Gebälck/ oder Fach der Scheuer nimmt/ und auf beyde Seiten der Tennen also hinleget/ daß die Aehren in der Mitte derselben gegen einander kommen; doch daß ein nach der Breite der Tennen eingerichteter Raum darzwischen bleibe. Mit dieser Behutsamkeit/ daß die Drescher weder zu viel noch zu wenig anlegen/ damit das Getraid fein sauber und rein ausgedroschen werde: Und daß sie das Stroh längst der Tennen umkehren/ wann sie einmahl herum gedroschen/ damit das Oberste zu unterst komme/ obwohl die Aehren wieder gegeneinander geleget werden: Dann es ist nicht genug einmahl herum geschlagen zu haben/ so man auch alle Kräfften angewendet hätte/ angesehen allhie ein mehrmahl wiederholter gelinder Streich mehr thut als ein aus aller Macht angebrachter Schlag/ welcher auf einmahl nicht viel ausrichtet.

So ist auch klar 4. daß dieses Ausdreschen unnützlich wäre / wo nicht auch andere Beschäfftigungen darauf folgeten. Als das Aufheben. Welches in genauem Verstande 1. so viel heisset / als das Stroh nachdem es zweymal überdroschen / wieder in Garben-gleiche Bündel zusammen bringen. Dieses verrichtet der Drescher indem er sich in die Mitte der Halme stellet / sich bücket / und an seinen Beine dieselbe anschlägt / und also hinauf ziehet / damit die darzwischen liegende Körner durchfallen und er viel Stroh in die Arme zwischen sich bekomme / und auf ein hingelegtes Stroh-Eail legen könne / welches er hernach zusammen bindet und an einen angewiesenen Ort leget / dieser Bündel Stroh ist an theils Orten groß / an andern klein / und heisset bald Schober / Bausch- oder Bund (Stroh). In weitem Verstand aber heisset Aufheben so viel / als die ausgedroschene Frucht reinigen / in Säcke / und aus der Tenne schaffen / mithin begreiffet es alle noch übrige an dem Getraid zu verrichtende Arbeit in sich.

Wo man nun so viel Garben als man will ausgedroschen / so liegt denen Dreschern ferner ob / daß sie 1. das lange Geströh / welches zusammen gebunden worden / durch eine höltzerne Gabel / das Kurtze aber durch ein weitlöcherichtes Sieb von den Körnern thun / und zum Würffen / durch welches die Früchte von dem Staub entlediget worden / zubereiten / nachgehends in Säcke thun / und auf den Getraid-Boden / oder andern Ort da sie verwahrt liegen können hinbringen: Endlich und so dieses alles geschehen die Tenne von dem was nach gereinigten Getraid zurück geblieben entledigen.

Und gleichwie schon gesagt worden wie der / welcher das Getraid vor sich oder vor andere dreschen lässet ein gegenwärtiges Aug bey den Arbeitern haben müsse / so soll dieses auch am Ende und bey ersitbesagter Reinigung der Tenne nicht abwesend seyn / dann da giebt es öffters noch Körner so gut vor das Federvieh / oder Schweine; Es giebt gantze Aehren / welche auch nicht weg zu werffen / sondern aufzubehalten sind / Das grüne Futter des Rind-Viehes bey Stossung desselben / mit unter zu mengen an statt der Spreuen. So sind auch die sogenannte Agel / das ist / die zarte Spitzen und Hülslein der Körner an den Aehren / so man sie brauchet zu Untermischung des Leimens / womit die Wände öffters beleget werden zuruck zu behalten. Und ob wohl / dieses geringe Dinge sind / welche scheinen als brächten sie schlechten Vortheil / so weiß doch ein häuslicher Mann sie deswegen zu achten / weil sie alsdann kostbar genug sind wo man ihrer nöthig hat / und sie doch nicht bekommen kan. Es ist nichts so gering es kan eine Zeit kommen daß man es in der Haushaltung brauchet.

Das Unkraut aber / welches unter dem Getraid gewachsen / und in den Garben nach Haus geschleppet worden / soll zwar fleissig von dem guten Stroh abgesondert / aber / wie einige wollen / nicht auf dem Mist geworffen werden / sonderlich wo er bald auszuführen ist / indem gesagt wird / daß / weil solches Unkraut und taubes Gesäme harter und grober Natur ist / mithin nicht leicht verfaulet / es die fruchtbarsten Aecker also verderbe / daß man sie in etlichen Jahren nicht wieder zu recht bringen könne. Vid. Klugen und Rechts-verständigen Haus-Vatter. lib. 3. Cap. 33. v. 5. Wiewohl zu glauben / daß nur diejenige / diese Lehre mercken müssen / welche so viel Getraid zu dreschen haben / daß die auf den Mist geworffene Menge des Unkrauts vorbemeldte Würckung auf dem Acker thun könne. Geringe und Arme werden ohne dem nicht gar viel auf den Mist zu werffen / noch zu sorgen haben / daß ihnen dadurch auf dem Felde viel Schaden geschehe / und über diß auch sonsten das Sprichwort wahr ist. Wenig / verderbet wenig.

Vorbesagtes Wurffen bestehet darinnen / daß nachdem die ausgedroschene Frucht durch die Gabel von dem Geströh / durch das Sieb und gemachten Wind von den Aehren befreyet und zusammen auf einen Hauffen gebracht worden / der Drescher die Wurffschauffel in die Hand und so viel Körner auf die Schauffel nehme als er sich getrauet / mit leichter Mühe längst der Tennen wider den Wind hinzuwerffen. Dadurch geschichet es / daß das gute und schwehre Getraid durch den starcken Wurff am weitesten weggeworffen / das unnütze und leichte aber nebst dem Staub und andern dergleichen Unrath von dem Wind zurück getrieben wird; Also / daß man hernach das Gute von dem Bösen leichtlich absondern / und wo es nöthig dieses Letztere noch einmahl also fliegen lassen kan. Und weil wie gesagt / der Wind vieles beytragen muß zu dieser letzten Arbeit an der Reinigung des Getraids / so muß derjenige welcher sie verrichten will / sehen und verstehen / wo der Wind herge gehet / und wo die Scheuer oder Tenne zwey gegen einander gehende Thüren hat / diejenige öffnen / wider welche der Wind stösset. Wo aber dieses nicht ist so siehet er / ob er durch andere Löcher oder Oeffnungen der Tennen sein Werck befördere. Hier darff er den Staub nicht scheuen / sondern wie seine Kleidung schon darzu eingerichtet seyn wird / so kan er sich zur Noth das Maul verbinden / welches ihme niemand verargen wird / zu vörderst / wo er brandigen Waitzen wurffet / welcher öffters die gantze Scheuer so schwartz bestäubet / daß man meynet es wäre Feuer darinn gewesen.

Diesen Unterricht / so wol von der Zeit / als von der Art des Drescheus / gleichwie er allgemein ist / so hat ein jeder Ackers-Herr oder Mann in sonderheit darvon und dazu zu thun / was ihme in Ansehung seines Wesens / Zustandes / unter Handen habenden Gattung Getraides oder Frucht-Art / und anderen Umständen zu viel oder zu wenig angeführt zu seyn vermeynet. Wie dann in der That ein Unterschied zu machen ist unter denen Früchten / deren einige hart / andere aber leicht zu dreschen / oder auf mancherley Art zu reinigen seynd. Sein eigenes dißfalls zuführendes nachsinnliches Uberlegen muß ihme den sichersten Rath zu denen vor ihn in sonderheit nützlichsten Anstalten zu wegen bringen.

Inzwischen wo besagte Arbeit an dem Getraid verrichtet worden / so hat man die gereinigten Körner auf einen Hauffen gebracht / von welchem derselben Herr sie in Säcke fassen / und entweder / welches zwar nicht gut ist so gleich der Mühlen zu / oder so er mit vorjähriger Frucht oder Mehl noch versehen / auf den Korn-Kasten / Boden / Speicher oder wie man den Ort heissen mag / tragen lässet. Also daß der Haus-Vatter / nachdem er das Getraid in den

Sack

Sack bekommen trachten muß / daß es 1. wohl verwahrt / 2. verkaufft / verhandelt / vertauschet / 3. sonst vortheilhafftig in dem Haushalten verwendet / zu seiner Zeit wohl gemahlen werde. Und daß er sodann 4. was diese Früchte vor Artzney-Krafft und Heyl-Tugenden mit sich führen / einige Kundschafft bekomme. Von welchen Stücken weitläufftigere Nachricht folgen soll.

1. Wie das Getraid nachdem es in der Scheuer wohl gereiniget worden / nun ferner wohl zu verwahren sey.

OB wir schon von denen Korn-Kästen nicht weit vorher geredet haben / so ist doch allhie in sonderheit zu mercken / daß was den Bretter-Boden und die Wände des Orts / auf welchem das Getraid solle aufbehalten werden / rings umher / und sonderlich bey dem Tach ein / zwey oder mehrere Bretter aufeinander geschlagen werden / damit die Körner im Aufschütten und Wenden nicht vergeblich abfallen mögen.

Weil man auch verschiedene Gattung der Früchten drischet / so können die Korn-Böden / auch mitten durch oder auf der Seiten hin / nachdem es die Weite des Platzes leydet mit breiten Brettern durchschnitten / und also eingetheilet werden / daß eine jede Art des Getraids besonder zu liegen komme.

Der Boden soll erstlich geheb gemacht werden / damit keine Ritzen / oder Klumsen offen bleiben / hernach durch den Besen vom Staub / und anderm Unrath wohl gereiniget werden / dadurch wird man verhindern / daß man nicht auf die von andern vorgeschriebene Mittel / dem Wachsthum des Kornfressigen Ungeziefers vorzukommen / gedencken müsse / und meyne dißfalls sicher zu seyn / wo man nur Rinds-Galle / oder Wasser in welchem Nußlaub gesotten / oder gelegt gewesen / darzwischen gesprenget / oder gar unnützliche Asche darunter gestreuet habe; wiewol ich denen / die den Glauben haben / daß diese viele Beschwehrlichkeiten mit sich führende Mittel / von grosser Bewahrungs-Krafft / wider die Anfälle derer dem Getraid schädlichen Sachen seyn / denselben nicht benehmen will.

Der schlechte aber dabey vielleicht der beste Raht / das Getraid möglichst gut zu behalten ist / daß man fein sauber und fleissig damit umgehe / daher solches in der Tenne wohl reinigen lasse / damit nicht viel Staub unter den Körnern bleibe / aus welchem das kleine Ungeziefer / und sonderlich die kleine Würme darinn wachsen. Ist solches wohlgereinigte Getraid auf dem Boden gebracht / so lasse man es anfangs ein wenig dünne aufschütten / damit die zu vollkommener Ausdrucknung annoch nöthige Lufft besser eindringen könne / wende es hernach einmal oder zwey / und in solcher Arbeit werffe man es immer näher zusammen / bis es ungefehr einer halben Ellen hoch aufeinander liegt. Alsdann lasse mans einige Zeit also liegen / und so man je etwas darunter werffen will / so lege man etliche von einander geschnittene Zwiebel oder Knoblauch / darzwischen oder darauf / hernach fahre man mit dem Wenden wieder fort / dann das Getraid soll zum wenigsten zweymal wochentlich umgeworffen werden / sonsten wird es von Staub ungeschmack. Glaube aber / daß die Feuchtigkeit und natürliche Beschaffenheit des Ackers / deßgleichen die alle Jahr veränderliche Lufft und Witterung / und andere Ursachen vieles würcken / an lang daurender Erhaltung / oder baldigen Verderbung des aufgeschütteten Getraids / dahero er vielmehr auf verständige Betrachtung / dieser vor der Aufschüttung hergegangenen / dieselbe begleitende / und darauf folgende Umstände sehen / und darnach sein Urtheil fällen müsse / ob sich die eingeerndte Frucht / vermuthlich lang halten werde oder nicht / und wie er dasselbe auf dem Boden sodann behandlen müsse. Diese Nachricht wird ihr in gewissere Sicherheit setzen / als obbesagte Mittel / und dieses Nachsinnen wird machen / daß er seine Zuflucht nicht nehmen müsse / zu einigen am Johannes Tag früh vor Aufgang der Sonnen geschnittene Hasel-Stauden-Gabeln / welche etwann einer halben Ellen hoch abgeschnitten und an die vier Ecken und in die Mitte eines jeden gemachten Kornhauffens gesteckt werden sollen. Wie solches lehret der Kluge und Rechts-Verständige Haus-Vatter 1. Theil / v. 626. §. 5. und solcher höltzernen Gabel die magische Krafft zuschreibet / daß sie machen solle daß die Würmer ausbleiben.

Zu diesem kommt noch / daß ein kluge Getraidbauender Haus-Mann / wie auf dem Acker und in die Scheuer / also auch auf den Frucht-Boden sich verfüge / das Korn zu besehen / zu befehlen und zu versuchen / damit er von Zeit zu Zeit sichere und selbst eingehohlte Nachricht habe / von gegenwärtiger Beschaffenheit seines Getraids / und hernach urtheilen könne / ob es verträglicher seyn mögte / dasselbe länger verwahrt zu halten / oder es theils auf den Marckt / oder in die Mühle zu liefern / theils in andere Haus-Nutzen zu verwenden.

Es ist zu verschiedenen mahlen des Wendens gedacht worden; dieses besteht darinnen / daß man die Schauffel nehme / und an einer Seite des Korn-Hauffens anfange / dasselbe also herum zu werffen daß die Lufft durchwehen und der Staub davon fliegen könne. Diese Arbeit soll öffters geschehen / aber absonderlich zu der Zeit da das Korn blühet / und Becher's Haus Vatter will absonderlich haben / daß man das Getraid lüffte / und um solche Zeit umwerffe. Und dieser Rath scheinet nicht verwerfflich zu seyn: weil bekandt ist / daß wann der Weinstock in die Blüte gehet / aller Wein in den Fässern rege wird und untereinander gehet.

Man kan zwar das Getraid sehr lang aufheben / und mehr angeführter Hausvatter sagt / daß er einen guten Freund zu Nürnberg habe bey welchem zu der Zeit als er dieses geschrieben zwey und viertzig Jahr altes Korn anzutreffen gewesen seye / welches zwar in unsern Teutschen Landen etwas rares / an andern Orthen aber etwas gemeines ist. Wie solches behauptet Herr Porta, in seiner Magia Naturali pag. m. 273. Allwo er auch die von der unserigen gantz unterschiedene Art das Getraid verwahrlich aufzubehalten anzeiget / nehmlich an statt daß wir dasselbe pflegen in die Höhe und auf die Fruchtkästen zu bringen / die Innwohner jener Orten / die Ihrige der Erden anvertrauen / indem sie tieffe Gruben graben / das Getraid hinein schütten und hernach zudecken.

Nach angewanter dieser Sorgfalt auf denen Böden/ vor Beybehaltung der innerlichen Güte des Getraids/ ist sofort zu sorgen/ wie es von äusserlichen schädlichen Anfällen bewahret bleibe. Es ist bekandt/ was Ratten/ Mäuse/ und Vögel vor grossen Schaden/ mit ihren Zernagen/ Fressen und Fortschleppen/ des Getraids verursachen. Daher diesen hinterlistigen/ und ihre Wohnung öffters sehr nahe habenden nicht geringen Dieben der Paß möglichst zu verrennen ist: Theils durch sorgsame Verklebung ihrer löcherrichten Zugänge / wiewol sie leicht andere machen; Theils in Ansehung der Vögel/ durch Vergitterung von Holtz oder Garn der Gaublöcher und Schläge an denen Dächern/ viele die die Gelegenheit darzu haben stecken von Weyden gemachte Fischer-Reusen davor / welche den Zuflug auch abhalten: Theils durch würckliche Ausrottung besagter diebischen Thiere / davon allhier nicht so wohl als in dem Buch von den Thieren, und unter dem Titul des Ungeziefers zu reden ist.

Gleichwie aber was bisher angemerckt worden alle Korn-Früchte insgemein angehet/ so wird nicht mißfällig seyn/ sie ein weing insonderheit zu durchlauffen.

Daß der Waitzen/ so eine herrliche Frucht er sonsten ist/ doch gleichwol das Ubel des Brands an sich habe/ ist obē schon pag. 311. gesagt worden. Im Fall er nun in einem Jahr damit wäre getroffen worden/ so muß man/ ehe man ihn aufschüttet / wohl waschen/ und wieder trücknen. Ist Gelegenheit solche denen Mannsleuten nicht übel anständige Wäsche an einem Fluß zu verrichten/ indem man darzu taugliche Gefässe dahin gebracht / so wird das Werck besser gehen. Diese Reinigung bringt zwar den Waitzen dahin/ daß er besseres und sauberes Meel gibt/ doch wird er dadurch nicht tauerhaffter zum Aufschütten. Und ist man gewohnt solchen bald aufzubrauchen / und mit ohnbebrandtem zu vermischen / entweder ehe er in die Mühle gethan wird / oder wann das Meel von da zuruck kommt / oder auch bey dem Verbrauch selbsten.

Sonsten gibt Herr Porta aus dem Varrone und Theophrasto verschiedene Lehren/ wie man den Waitzen gut behalten solle: Die besonderste ist was er pag. 312. aus dem Tarentino sagt: Man solle dürre Stengel von Wermuth oder Beyfuß/ und Blätter von dürrer Haus-Wurtz darzu darauf legen. Es seye auch gut wann man dürre Blätter von einem Granat-Apffel-Baum mit gesiebten Sand vemischet/ und wann der Waitzen aufgeschüttet wird/ auf jedes Malter ein Maß Blätter aufstreuet. Auch ist es sehr gut Dörrwurtz / wann sie halb erkaltet / auf dem Boden streuen/ und Waitzen darauf schütten/ und wenn zehen Malter hingeschüttet sind/ wieder Dörrwurtz hinlegen / und wieder Waitzen darauf/ und so fort/ bis der Weitzen gantz aufgeschüttet ist. Dann was auf solche Weise aufgeschüttet wird/ das bleibt nicht allein viel Jahr frey von der Fäulung/ sondern behält auch eben dasselbe Gewicht im Backen.

Das Korn oder Rocken will eben dieses haben was erst bey dem Waitzen ist gemeldet worden/ so man will/ daß es lang in seiner Güte erhalten werde.

Der Dinckel / von dessen Bau eben deßwegen nichts oder sehr wenig ist gedacht worden/ weil dieser Nahme von vielen sehr confundirt wird/ sonderlich mit dem Wort Spalt/ auch seinem Bau nach von dem Waitzen und Korn nicht viel unterschieden ist / dann das Feld darauf man ihn säen will muß eben so beschaffen seyn / wie beyde besagte Früchte/ und die Zeit und Art desselben ist auch einerley mit diesen / dieser Dinckel sag ich / muß auf dem Boden auch eben also behandelt werden. Gibt sonst ein schönes weisses/ wohlgeschmackes/ gesundes/ jedermann anständiges Meel und Brod. Von diesem Dinckel und Korn pflegt man an vielen Orten zu vermischen/ und die Aecker damit zu besäen/ doch in der Tennen können beyde Arten / durch ein Sieb wieder getrennet werden. Ist sonst auch mit dem Halm und Aehren dem Waitzen gleich und fast eine Mittel-Art/ zwischen dem Waitzen und Gersten.

Gersten bleibt nicht lang nach der Ernde un-ausgedroschen / damit sie nicht in dem Geströh über einander erwärme: Massen sie sonst ihre baldige Erhitzung in der rothen Farb zeiget / und gar wenig zum Brauen dienlich zu seyn pflegt. Ist sonst eine herrliche Frucht. Welche nicht nur wie bisher besagte und andere Fürchte ein gutes eßbares und wolgeschmackes Brod gibt / sondern auch nebst dem daß sie in der Küche zu einer gesunden und heilsamen Speise zubereitet wird / den vornehmsten Beytrag zu gutem Bier gibt. Und obwohl die vorjährige und alte Gerste besser seyn kan als die neugewachsene / so schüttet man sie doch an den meisten Orten nicht auf allzulanges Lager. Porta gibt vor/ dürre Lorbeer-Blätter tragen vieles bey / daß die Gerste lang gut bleibe / und setzt noch darzu / sie müssen von einem fruchtbaren Baum seyn. Wie auch/ wann man gedörrte Haus-Wurtz mit Acker-Müntze und Gips darunter mischet.

Haber/ nachdem er gedroschen und von seiner dünnen Spreu wol gereiniget worden/ wird auch auf den Frucht-Kasten gebracht / nicht zwar ihn so lang als Korn oder Waitzen alldorten liegen zu lassen/ sondern gelegenheitlich davon zu gebrauchen; wiewol man nicht glauben muß als könte man ihn nicht etliche Jahre gut erhalten / sondern weil er nebst dem Heu der Pferde gewöhnlichste und gute Fütterung ist/ wird ihm keine Zeit gelassen alt zu werden. Mit denen vorher gegangenen Früchten hat er dieses gemein/ daß er ein Meel mit sich führet / obwohl nicht zum ordentlichen Brod backen / sondern in der Kuchen etliche Speisen daraus zu machen / welche so bekandt seynd als der Nahme Haber-Grütz: dieses ist ein Meel / welcher in der Mühle geschroten wird/ und gewiß/ es hat dieses Meel eine besondere Stärckungs-Krafft in sich; welches daher zu sehen/ daß das Feder-Vieh welches mit Haber ordentlich gefüttert wirde/ dadurch gemästet wird.

Die Hülsen-Früchte belangend/ so pfleget gemeiniglich ein Haus-Vatter / deren nicht mehr zu bauen als er jährlich in sein Haus zu Speisung seiner dienenden Leute / oder zu Fütterung und Mästung einiges Feder-Viehes nöthig zu haben vermeinet/ weil/ welches bey dieser Art Früchten besonders ist/ die neugewachsene denen vorjährigen vorgezogen werden; Dann die Feuchtigkeit der grossen Körner trucknet so hart aus/ daß nach einigen Ihren Erbsen und Linsen/ durch das Sieden nicht mehr weig werden / mithin

hin unverdaulich werden. Bleibt inzwischen etwas übrig / oder man erachtet einen Uberfluß an dergleichen Früchten zu haben / so kan man sie denen Tauben vorwerffen / oder bey anderem Vieh verfütteren. Bechers Kluger Haus-Vatter giebt den Rath / man solle die Erbsen / welche ein Bauersmann zur Saat zu gebrauchen / beschlessen / in denen Hülsen liegen lassen bis zur Saat-Zeit / und versichert / sie werden auf solche Weis sehr gut bleiben ; Und weil er vermuthlich das was erstgemeldet worden im Fundament hat / nehmlich damit / vermittelst der geschlossenen Hülsen in denen zusammgebundenen Büscheln / und sonderlich / so diese aufeinander gelegt werden / die von dem Feld mitgebrachte Feuchtigkeit besser beybehalten wird / so kan geschlossen werden / daß diese Feuchtigkeit auch denen die zum Verspeisen gewiedmet sind / nicht schaden wird / wo Platz und andere Umstände solches leyden.

II. Wie das Getraid / nachdem es auf den Kasten oder Speicher zur Verwahrung gebracht und gepfleget worden / häuslich zu gebrauchen und in häuslichen Nutzen zu verwenden sey.

EIn Hausmann thut bisher besagten Fleiß an seinen Früchten / auf daß er versichert seyn könne dieselbe werden ihre natürliche Güte behalten; Dieses ist aber nicht der letzte Endzweck seiner Sorgfalt / sondern / daß solche Güte ihme auf einerley Weise Nutzen bringen möge. Hat er nun alles gethan was er zu Gutbehaltung seines Getraids thun können / so lässet er sich diese letzte Mühe nicht verdriessen / nachzusinnen / auf was kluge Weise er dasselbe zu Verbesserung seines Hauswesens anwenden könne. Dazu muß ihme das was er bisher gelernet / und die vernünfftige Betrachtung der mercklichen Beschaffenheit seiner verwahrten Früchte / der gegenwärtige Zustand seines Gewinns und Wesens / die vermuthliche Veränderung in dem Staat / die Friedens und Kriegs-Zeiten / und andere Umstände welche er selbst ansehen muß / den besten Weeg bahnen. Jedoch kan ihm mit allgemeinen guten Regeln gedienet werden.

Im Gebrauch des Getraide ist man gewohnt / allezeit das ältere zu erst anzugreiffen / wofern die schlechte Qualitäten des jüngeren nicht ein anders rathen. Dann es ist zu wissen / daß alle Güte die eine Frucht wie die auch seyn möge von dem Felde mitgebracht / durch das Lager oder Verwahrung nicht vermehret wird / und würde derjenige welcher vermeinet / durch die Zeit / guten Wein zu bekommen / wann er saueren und schlechten Most in das Faß gebracht / sich sehr betrügen / indem er finden würde / daß nur nach der Proportion, als guter Geschmack und weinreiches Feuer in dem Most gewesen / die Länge der Zeit das Ihrige darzu gethan / und solche Beschaffenheiten / deutlicher gezeiget und in den Mund und Magen geleget habe. Manches Getraid nun ist durch beständige gute Witterung wohl gerathen / wohl nach Haus kommen / wohl gereiniget worden / man hat es in der Tennen gut befunden / so ist auch zu muthmassen es werde solche habende Güte auf einige Jahr vollkommen behalten / und im Gebrauch ungemindert dargeben ; manche Frucht aber ist spat zur Zeitigung gelanget / ist nach dem Schnitt sehr beregnet worden / man hat viele Unreinigkeiten in dem Tennen an ihr befunden / so daß man sie fast nicht sauber machen können / so wäre offenbar / daß durch das Lager nichts bessers hinein kommen werde / und dahero dieses Neue vor dem Aelteren fortzuschaffen seye / welches zu thun derselben Besitzer vielerley Wege hat.

Diejenige Frucht welche nicht länger soll verwahret werden / kan man dem Vieh theils zur Fütterung / theils zur Mastung vorlegen. Erstcitirter Becher sagt / pag. 59. man kan sein Getraid nicht besser anwenden (verstehet sich nach gestalten Sachen /) als wann mans am Vieh vermästet. Man muß zusehen / daß es mit geringen und leichten Sachen in die Höhe und in das Alter gebracht / und ausgefüllet werde; hernach kan mans mit Schrot und sonsten ausmästen. Mit 5. Thalern habe ich offt dem stärcksten Ochsen fett gemacht.

Andere pflegen ihre Frucht an besten und nutzlichsten anzuwenden / durch Brandewein brennen / welche nehmlich die Gelegenheit so wohl zum Brennen als zum Verschliessen vortheilhafftig und gemächlich haben können.

Die meisten entledigen sich durch den Verkauff von ihrem Getraid. Es geschicht aber aus zweyerley Ursachen / entweder aus Noth / oder nachdem sie befunden / daß es am vortheilhafftigsten sey. Wo jenes ist / da können keine Gesetze vorgeschrieben werden / sondern die Bedürffnus giebt alsdann die beste Lehre; Wo man aber nach Belieben thun kan / so ist niemand zu verdencken / wann er bey gar geringem Preiß des Getraids dasselbe etlich Jahr liegen lässet / unter Hoffnung / daß der Wehrt desselben steigen werde. Grosse Müh / Arbeit und Unkosten / werden erfordert / bis man der Frucht habhafft wird / so ist billig / mässige Belohnung und Ergötzung zu erwarten. Inzwischen soll doch darinnen kluge Vorsichtigkeit angewendet werden / daß durch längeres Harren als es seyn soll aus dem Gewinn / nicht grösserer Schaden folge. Wann das Korn so theuer worden / daß der Bauer / oder Landguts-Herr billiches Interesse haben kan / und seine Mühe bezahlt siehet / so soll er damit löß schlagen / und gedencken / daß alle Jahr von dem Hauffen abgezehrt / und ein kluger Haushalter mit dem aus der Frucht erlösten Geld anderwärtig seinen Gewinn suchen könne. Andere Ursachen zu geschweigen / welche vielleicht in dem Andern Theil werden ausgeführet und vorgestellet werden.

Endlich ist noch anzumercken / daß aus vielen häuslichen Ursachen ein Hausvatter sich niemahl so bloß von Korn mache / daß vielmehr wo es seyn kan / er allezeit auf ein oder etliche Jahr damit versehen sey. Das Getraid geräth nicht alle Jahr / und ist von verschiedener Güte / es können äusserliche Dinge darzu schlagen welche den genommenen Gewinn wieder wegneh-

men.

III. Wie das Getriad zu mahlen sey/ und was dabey in Obacht zu nehmen.

Es mus ferner die Sorgfalt des vor sein Hauswesen und dessen gesichertes Aufnehmen bekümmerten Hausvatters / das Getraid in die Mühle und von dort wieder heraus begleiten/ dann es ist ihme bewust/ daß so gutes Getraid er dahin gelieffert haben mag/ er dennoch durch Betrug schlechtes oder verfälschtes Mehl nach Haus bekommen könne. Doch da es seyn kan / daß Korn soaussen her schön ist sich nicht gut mahlet/ so muß der Herr desselben/ sich der innerlichen Güte erkundigen. Schwehre Körner geben viel Mehl/ und so man einige voneinander beisset/so offenbahret sich die Farbe. Zu noch mehrerer Scherheit soll er / wann ers auch nicht benöthiget ist/ein wenig mahlen lassen/und nach verflossener einiger Zeit/so viel er nöthig hat / so hat er das erstgemahlene gleichsam zur Probe und Gewißheit / seines nöthigen Urtheils.

Das Ansehen des Mehls betriegt manchmahl/ und müssen sicherere Umstände zur Untersuchung dessen verhoffter Güte betrachtet werden / die Wichtigsten sind die / welche wir kurtz vorher bey dem aufzubehaltenden Getraid angeführet haben.

Insonderheit aber ist zu erinnern/daß ein Haushalter allezeit suchen solle / gleichwie erst gesagt worden / an Korn / also auch an Mehl einen Vorrath zu haben. Und wie das Mehl unter die Dinge zu rechnen ist / welche das Alter verbessert / oder zu besserem Gebrauch bringet / so ist dem Erfahrnen bekandt/ daß wann man Mehl von Stund an bachet wanns aus der Mühle kommt/ und noch/ so zu sagen / warm ist/ man sicherlich ein schwartzes und ungeschmackes Brod bekomme. Darum / wann man gut Mehl zum Bachen haben will soll man im Februario oder Mertzen / wanns noch kalt ist / so viel Mehl vor seine Haushaltung mahlen lassen / daß man sich das gantze Jahr hindurch behelffen kan: Sonsten wenn es in der Wärme gemahlen wird / und man es aufbehalten will/ wird solches in der Wärme müchzend/ und gantz abgeschmack / mit dieser Erinnerung / daß wo es gar lang bewahrt bleiben soll / man es in abnehmenden Mond / bey kalten Wetter mahlen / hernach in ein Faß oder Kasten hart und fest aufeinander schlagen. Dieses ist auch die Meinung mehr angeführten Herrn Bechers / dessen Worte sind pag. 59. Das Mehl/ welches noch in kalten Wetter gemahlen wird/ ist dauerhafftig. Durch das Lager fähret gleichsam das Mehl untereinander/ und wird weis. Doch soll man es auch nicht gar zu alt werden lassen/ sondern allzeit wieder frisches zu mahlen geben; damit wird man in den Stand gesetzt/ daß man nicht nöthig habe zu dem Mittel / welches Porta vor gut ausgibt/ zu schreiten nehmlich daß man fetten Kühn zerstosse und darein lege: oder Kümmel und Saltz zerstosse/ eines so viel als des andern dürre / Küchlein daraus mache/ und sie ins Mehl lege/ wie er solches aus dem Florentino lehret pag. 313. in fine.

Obwohl die wenigsten Haus-Vätter im Stand sind zu ihrem Landgut oder Hauswesen eine Mühle zu fügen: Theils aus Mangel dazu nöthigen Wassers / theils weil ein Haus so viel Mehl nicht verbrauchen kan / theils auch aus andern Ursachen; so ist es doch so nützlich als angenehm/ einige Nachricht von Beschaffenheit einer Mühle zu haben. Zu dem Ende wollen wir ein wenig und nur so viel reden/ als zu nöthigster Wissenschafft eines Haus-Manns erfordert wird.

Die Mühle.

Ein gantzes Mühl-Werck nach seinen inner- und äusserlichen Theilen/ ist in Kupffer anzutreffen bey dem klugen und Rechts-Verständigen Haus-Vatter p. 308. welches noch wol anzusehen ist. Wann man eine Mühle nennet / so verstehet man entweder nur ein einziges Mahl-Gestell / oder dieser Nahme begreifft viele dergleichen Machinen samt dem Gebäu und Dach. Dieser letzte Verstand gehet uns so sehr nicht an als der erste. Es bestehet aber eine solche Mühle aus ihren innerlichen und äusserlichen Theilen. Ein der wichtigsten Theile ist das in das Wasser gehende Rad/ welches in Flüssen die nicht gar schnell schiessen in den sogenannten Wasser-Bau/ gerichtet ist. Dieser Wasserbau / wird von dem Zimmermann also gemacht / daß er oben bey dem Eingang die gehörige Wasser-Menge einlässet / ja einziehet / und nach einem kurtzen Fortfluß auf das Rad abfallen/ und durch den Ausgang wieder abfliessen lässet; wo aber das Wasser von sich selbst starck genug gehet/ so hat man dessen nicht nöthig / gleichwie an dem Meinstrom viele dergleichen anzutreffen sind; Nur daß in solchem Fall die Schauffeln breiter seyn/ und mithin andere Anstalten gemacht werden müssen/ das Wasser zu geben oder zu nehmen/ als bey denen Rädern die in einem Wasser-Bau gehen welchem man durch das Schütz-Brett so viel Wassers geben kan / als man will. Es wird aber ein Rad genannt / weil es viele Gleichheit mit einem Rad am Wagen hat / darinnen aber ist jenes von diesem unterschieden/ daß gleichsam an denen Schienen / das Geschäuffel herum gehet. Die Grösse muß nach Proportion des Lagers des Wellbaums eingerichtet seyn.

Wo kleine Flüsse oder Bäche eine Mühle treiben müssen/ da wird das Wasser so gerichtet / daß es an dem obersten Theil des Rads fällt / gleichwie wo grosse Füsse sind / oder ein Wasser-Bau da ist/ das Rad von unten herherum getrieben wird.

Es kan aber erstbesagtes Wasser-Rad / unterschiedliche aber allzeit nach der Proportion der inwendigen Theilen eines Mühl-Wercks gemacht werden/ damit es nicht zu leicht noch zu schwehr werde / zu solchem Absehen setzen wir / daß es zum Exempel 18. Schuh hoch seyn solle. Der Krantz ist in seinem Diameter bey 16. Schuh; dann die Schauffel gehet über den Krantz hervor. Solches Rad kan 30. bis 36. Schauffeln haben. Eine Schauffel stehet von der andern auf anderhalb Schuh $1\frac{1}{2}$. Zoll / wann der Krantz in seinem Winckel oder Umkreiß / 48. Schuh nach gemeiner Rechnung hat. Hätte aber das Rad 36. Schauffeln so stehet eine Schauffel bey anderhalb Schuh von der andern. So das Rad eng geschauffelt/ wird es vom Wasser desto öffter angegriffen / und desto hurtiger umgetrieben.

Der Krantz worauf die Schauffeln eingerichtet sind/ muß eine zukömmliche Dicke haben daß er starck genug sey/ das Holtz der Schauffel/ welches ungefehr

ein

ein Loch von zwey und mehr Zoll im Diameter hat/ zu fassen und fest zu halten.

In Flüssen / da kein Wasser-Bau ist / hat man doppelte Kräntze / also gemacht / daß sie nur ein Rad ausmachen / und werden obenher durch die Schauffeln / welche von einem Krantz zum andern reichen/ zusammen gehalten / weilen die Schauffeln so lang sein müssen/ daß sie auf beyden Kräntzen aufliegen / und noch drüber hinaus gehen müssen.

Die Schauffeln selbst / sind entweder von Eichen oder auch von Tännen-Holtz/ und werden in deren Mitten hindurch / oder wo der Krantz doppelt ist an zweyen Orten/ an ein über ihre Breite zwerchhin gehendes Holtz durch zwey höltzerne und verkeilte Nägel fest gemacht. Das Holtz aber gehet über die Breite der Schauffel so weit hinaus / als erfordert wird/ daß mans spitzen und in dem Krantz fest machen kan. Sie können 12. oder 14. Zoll breit seyn. Gehen wie gesagt über den Krantz einen Schuh hervor. Bey vielem Wasser sind sie breit / und bey wenig Wasser sind sie schmahl und hoch: Wiewol wo ein Wasser-Bau ist sind die Schauffeln in der Höhe und in der Breite darnach gerichtet. Und wo das Wasser durch Rinnen in auf die Schauffeln fällt / so müssen solche geheb in die Rinne einschliessen / damit das Wasser nicht vergebens wegiauffe.

Hierbey ist zu mercken / daß ein hohes Rad zwar leichter zu bewegen / als ein niederes / aber es gehet auch langsamer / weil es einen weitern Umkreiß hat gegen einem kleinen Rad. Damit aber auch das weite oder hohe Rad seinen Zug in der Geschwindigkeit verrichten möge / so werden die Schauffeln dick/ welches sonderlich bey kleinen Bächlein zu beobachten die keinen starcken Trieb haben.

Der Well-Baum/ oder wie andere sagen / die Welle ist derjenige runde / oder eckigt-runde Balcken / an welchem erstbeschriebenes Rad eingemacht ist. Dieser ist nach Proportion der zutreibenden inwendigen Last einzurichten; dann man muß sehen/ daß er nicht zu schwehr werde/ sonderlich wo nicht allzuviel oder unbeständiges Wasser ist.

Damit aber dieser Wellbaum leichtlich herum gehen möge/ so liegt er auf einem Gestell / vermög eines Eisens welches so breit ist als das Ende der Wellen / welches mit eisernen Ringen beschlagen wird/ damit besagtes Eisen welches mitten durch die Dicke der Wellen gehet/ und über dieselbe einer guten Hand lange / und nach Proportion des Wellbaums dick und rund gemachet wird/ desto bessere Haltung bekomme. Solches runde herausgehende Eysen ist gleichsam die Achs oder Angel / durch welches der Wellbaum seine Wendung hat. Welches an beyden Enden geschiehet.

Inwendig zu nechst des Mühlgangs ist das sogenannte Kamm-Rad / hat diesen Nahmen weil es gleichsam in seiner Runde Kammförmige Zacken mit sich führet; derer so viel seyn können als die Weite des Rands es zulässet. Nach obiger Anzahl der Schuhen des Wasser-Rads kan dieses Kamm-Rad in 72. Kämme oder Zacken eingetheilet werden. Dann bey Mahl-Mühlen erfordert es ein höheres Kamm-Rad/ als bey andern Mühl-Wercken/ weil der Stein dem Mahl-Werck einen Schwung und Beyhülffe bringet / und ob es schon nicht hoch ist im Diameter; jedoch mit vielen Kämmen besetzt wird/ oder wie andere reden / an der Zahl oder Schrifft-Zähne oder Kämme/ keinen Abgang hat / so hat das Werck seine unaufgehaltene Bewegung / wann anders der Stein nicht zu hart eingelauffen ist / und einmal in den Schwung kommt/ sonderlich wann der Kumpff und das Geschirr nicht zu hoch ist. Wann nun eine Mühle mit schlechtem Wasser sich behelffen muß / so kan ein Kamm ein und anderhalb Zoll dick gemacht werden/ sodann kommt das Kamm-Rad etwas niederer/ als wann die Kämme etwas dicker gemachet werden: Gestalten nun ferner / wie schon gemeldt bey dem Mahl-Wercken ein hohes Kamm-Rad / und niederer Kumpffen eingerichtet wird/ und das Werck hart in die Bewegung zu bringen ist / so muß der Mühl-Stein um so viel mehr in seine gebührende Maase gestellet werden/ damit das Getraid so in den Stein fället dessen Schwung nicht aufhalte / da dann der Stein dem gantzen Werck ein Beyhülffe giebt. Es ist auch bey dem Kamm Rad noch dieses zu melden wenn nehmlich ein Kam ein und einen halben Zoll dick ist / so ist die Höhe wo die Kämme im Rad eingetheilet werden / auf die Theil-Linie bey 6. Schuh/ der Theiler aber werden 144. auf die Theil Linie herum getragen / davon kommen 72. zu den Kämmen/ und 72. zu dem Spatio zwischen denselben. Ein Theiler aber ist anderhalb Zoll / bey diesem Rad. Anbey aber ist auch zu mercken/ daß man das Kammloch und Spatium zusammen/ in sechzehen Theile eintheile / davon gebühren nun 7. Theil den Kamm/ und 9. Theil dem Spatio, und das um des Auszugs wegen von Kumpff/ Triebel oder Geschirr/ es sey nun ein Kamm dick oder dünn/ so muß das allezeit beobachtet werden.

Alles muß sich nach der Wasser-Menge richten also auch so gar die Kämme und deren Eintheilung. Nach der geringeren Maß kan allezeit mehr darzu gethan werden / wo kein Uberfluß an Wasser ist / und man bleibt bey bisher geführter Proportion, so kan ein Kamm besagte Dicke und Weite von dem andern haben / und wird die Reyhe den Kumpff zu treiben selten an ihn kommen / wo aber mehr Wasser ist/ können auch die Kamm-Räder geschwinder herum lauffen.

Sodann ist zu betrachten der Kumpff / oder wie andere es nennen die Scheibe / diese hat unten und oben eine rundes/ Teller-förmiges mit Eisen beschlagenes Brettlein/ in welches die Spindeln oder Stänglein eingemacht sind. Mit diesen haben es die Zähne am Kamm-Rad zu thun / dann sie dringen zwischen dieselbe hinein und drehen / einer dem andern / eine Spindel zu. Wo nun an einem Kamm-Rad 72. Kämme sind / so können sechser / achter und neuner Kumpff/ das ist mit sechs/ acht oder neun Spindeln angerichtet werden / nachdem wie erst angemerckt worden der Trieb von Wasser zu haben. Ein Wasser-Kumpff gehet zwölff mal herum / wann das Wasser-Rad einmahl herum kommt / dann dieses und das Kamm-Rad gehen steht und fest ineinander / nun sind 72. Zähne am Kam-Rad / so mag man deises mit 6. dividiren/ oder zwölff mit sechs multipliciren / so wird sich zeigen daß ein Sechser-Kumpff so vielmahl herum komme als gesetzt worden/ bis die Räder einmal. Also auch ein Achter trehet sich 9. mal/ und ein Neuner acht mahl. Indessen wie der Sechser geschwinder gehet / also gehet er auch härter. Ein Achter aber

Und

und Neuner gehen leichter / aber hingegen etwas langsamer.

Hiernechst ist an einer Mühle zu sehen ein Zwerch-Holtz / so auch der Eisen-Steg / oder das obere Lager genennet wird / darein ist das eiserne Mühl-Pfännlein eingerichtet/ in welchem die eiserne Mühlstange gehet / auf welcher der Mahl-Stein herum laufft. Liegt sonsten wie das Kamm-Rad damit der Kumpff gehen könne.

Dieses Zwerch-Balckens Ende liegt auf dem untern Lager / welches Holtz wie der Wellbaum hingehet/und samt dem Obern und allem was darauf/ durch die Schraube oder das Aufhelff-Eisen hoch und nieder kan gestellet oder geschraubt werden. Man muß zusehen / daß diese Schraube wohl gemacht werde.

Alle bisher erklärte Theile eines Mühlgangs / helffen zwar/ und sind die treibende Ursachen/ daß das Korn gemahlen werde/ sie bleiben aber allezeit davon entfernet da hergegen die Mühl-Steine am nächsten dazu kommen.

Dieser Mühlsteine sind zwey/ der Untere der still liegt / und unbeweglich fest gemacht ist. Es muß dieser viel dicker seyn als der Obere / dann er muß dessen Schwung ausstehen und unterhalten: Und der Obere welcher auch der Lauffer genennt wird weil er herumlauffet und dadurch die Körner zermalmet.

Beyde Steine sind mit einer Zange / das ist einem runden / dünnen höltzernen Umfassung. Es ist dabey zu mercken daß wann die Steine schon etwas breit sind/ und doch so eingeschlossen / daß der Lauffer im Schwung seinem Lauff hat/ so können auch stärckere Kämme die nehmlich zwey Zoll dick gebrauchet werden/ obschon das Kamm-Rad / in seinem Diametro auf acht Schuh sich belieffe. Und wann schon ein Sechser oder Siebener Kumpff eingelegt oder angesteckt wird / so treibt der Schwung des Steins dannoch das Werck / welchen er heben muß ehe man aufschüttet/ man muß auch hier die Steine im Mahlen nicht zu hart spannen / sonst stehet das Mühlwerck still.

Von diesen Steinen gehet ein viereckichtes Rohr abwärts/ durch welches das einlauffende geschrottene Korn in den Beutel Sack lauffet.

Wir wollen aber allhier den Aufschütt-Triechter noch mit ansehen / dieses ist ein zwar fest eingemachtes untenher aber bewegliches viereckigtes Gefäß oben weiter als unten/ in welches der Müller gemeiniglich von seinem Kopff / das was er mahlen will aus einer Wannen einschüttet. Dieser Triechter ist der Oberste/ und daher sichtbarste Theil an einem Mühlgang. Andere nennen ihn Hoschen oder Hotschen / weil er seine eingeworffene Dinge in das Schuttel-Kästlein hotschen oder sincken lässet.

Unten an diesem Triechter ist erstgenanntes Schüttel-Kästlein/ welches so viel einfallen lässet als der Stein zerknirschet. Kan aber nach Gutbefinden des Müllers eingerichtet werden/ daß viel oder wenig hinein lauffe.

Aus kurtz vorher besagtem Rohr laufft das nunmehr halbfertige Mehl in den Beutel-Sack/ ein von so feinem leinen Tuch gemachter langer Sack / als man das Mehl fein haben will. Dieser Beutel-Sack wird durch das Beutel-Holtz / Knebel oder Zunges immer gerüttelt und beweget / damit das durch denselben lauffende Mehl ausstäube. Man kan solchen wenden so vielmal als man will.

Dieses geschiehet in dem Mehl-Kasten/ durch welchen der Beutel-Sack gehet. Dieser ist geheb zugemacht / ausser daß das auf der Seiten verhängtes und sonst vermachtes Loch bleibet.

Vornen an diesem bedeckten Kasten / stehet ein kleiner offener Kasten/ in welchem die in dem Beutel-Sack gebliebene Dinge einfallen/ und hernach wieder aufgeschüttelt/ oder so es pure Kleyen ist in einen Sack oder worein man will gethan werden.

Dieses wären die sichtbare und unsichtbare Theile einer Mühlen / welche weil doch fast aller Orten Mühlen anzutreffen sind / bey würcklichem Augenschein noch besser können betrachtet werden. Nur ist noch etwas von dem Mühl-Pfännlein / dessen schon gedacht worden zu erinnern. Es laufft nehmlich auf diesem die untenher gestellte Mühl-Stangen, Axis molæ. Sonst wird sie auch das Mühl-Eisen genennt/ dieses Pfännlein ist 7. oder 8. Zoll lang und bey 5. Zoll breit / bey 5. Zoll tief eingesencket / und hat in sich ein Wärtzlein von Stahl/ so untenher fast so breit/ als das Pfännlein breit ist/ etwann zwey Zoll tief/ und oben zwey Zoll im Diameter der Fläche breit. In dem Wärtzlein ist ein schreges Loch hinein / oben beyläufig anderhalb Zoll breit / und so formirt/ daß die kolbichte Spitze/ oder vielmehr verlohrne Abstutzung des Mühl-Eisens sich eben darein schicket; In der Mitte des Lochs gehr wieder ein unten ein halben Zoll breites/ und sich auf einen halben Zoll hoch zuspitzendes Zäpflein hervor / weßwegen dann auch das Mühl-Eisen / ein solches Kegel-förmiges Loch unten hinauf hat/ darinn das Zäpflein stehet / welches dem Mühl-Eisen zu leichterm und richtigerm Umlauff sehr wohl dienet.

Das Pfännlein muß wohl in der Schmier gehalten werden/ zu dieser wird keine drockene / sondern feuchte/ flüssige Fettigkeit gebraucht / dann jene erhitzet sich bald und brennet/ diese aber hält nach. Die Kämme und Trieb aber schmieret man erstlich mit Fett/ und bestreicht sie hernach mit Seiffen. Ein so geschmierter Trieb nutzt sich lang nicht ab / die besagte hiezu tüchtige Fette aber ist Leinöhl und Hanfföhl / und so weiter.

Die eiserne Zapffen an beyden Enden des Well-Baums/ davon ebenfalls schon geredet worden/ werden mit dieser Schmier auch geschmieret/ so man will. Und ist noch zu sagen / daß je dicker sie sind / und je geschwinder sie umlauffen / je ehender brennen sie aus/ weil sie sodann einen weiten Umkreiß haben. Man muß sich verwundern wie heis sie werden. Ein dünner Zapffen aber brennet nicht so bald / weil er keinen weiten Umkreiß zu lauffen hat. Man brauchet zu diesen Zapffen / Abwellen / statt Eisens auch Messing/ Stein oder Holtz / welches letztere doch das gemeinste ist nur daß es von einem Baum sey/ der keinen fetten / sondern wässerichten Safft in sich hat / als Kirsch-Baum / und dergleichen. Eisen aber und Messing ist am besten.

Die Roß-Mühl.

Es ist die bisher beschriebene Wasser-Mühle die gewöhnlichste/ die gemächlichste/ und die vortheilhafftigste; Doch können sich Gelegenheiten ereignen / daß

sie unbrauchbar wird / zum Exempel bey allzu harten Frost / oder es wäre an dem Zufluß des Wassers eine Hindernuß geschehen. Dahero haben die / welche dieses erfahren / auf andere Mittel gedacht / kurtz vorher erzehlte inwendige Theile der Mühle / durch andere äusserliche Bewegungen reg und würckend zu machen. Darunter die Bekannteste ist die Roß-Mühle / welche ebenfalls von dem klugen und Rechtsverständigen Haus-Vatter in Kupffer vor Augen gestellet wird. Wir bemercken nur / daß die Bewegung einer solchen Mühle herrühre von dem Umlauff eines an dem Wellbaum gespannten Pferdes. Dieser Wellbaum stehet aufrecht. Da der welchen wir beschrieben liegt / und das daran angemachte Kamm-Rad die Zähne unter sich hat / anliegenden Kumpff des andern den Stein treibenden Kamm-Rads herum zu treiben. Unten an diesem Wellbaum ist der Arm eingemacht / an welchen das Pferd angespannt wird.

Der Kumpff der das Seiten-Rad treibet / ist zwar schwehr zu bewegen / wann er nieder ist / wann er aber in den Schwung kommt / so hilfft er dem Werck.

Ein Sechser Kumpff hat im Diameter sechs / und im Umkreiß achtzehen Zoll / ein Achter hat im Diameter acht Zoll / und gehet in 72. neunmal / ein Neuner ist hoch neun Zoll / dann ein Triebel oder Stange ist bey anderhalb Zoll / und der Raum zwischen dem Triebel oder Stange ist bey anderhalb Zoll / aber nur obenhin gerechnet / eigentlich aber und genau muß alle-Zeit / wie kurtz vom Kamm gesagt / der Triebel um das Achtheil dünner seyn / als der Raum weit ist / da dann der Raum neun / der Triebel aber nur sieben Theil hat. Der Achter gehet 36. mal / der Neuner 32. mal / wann das Pferd einmahl herum kommt / ein hoher Kumpff geht leichter als ein niederer / aber anbey auch etwas langsamer.

Die Mühl-Stange worauf der Stein liegt im Lauff ist nach Proportion, eben so wie der in einer Wasser-Mühle.

Der Mühl-Stein kan bey drey Schuh im Diameter haben / dann gar zu breite Steine haben zwar einen Schwung / aber wann sie gar zu hart aufeinander gelassen werden / so stehen sie auch bald stille darum muß hier / wie sonst überall gebührende Maaß gehalten werden.

Die Hand-Mühle.

Es ist die Furcht vor dem Hunger so groß / daß man alles anwendet denselben zu vermeiden. Diese hat zur Erfindung der Hand-Mühlen Anlaß gegeben. Und ist nicht zu laugnen / daß solche zur Noth ihre Dienste noch ziemlich leisten. Man hat dieselbe sonderlich in Festungen / damit man im Feld das Wasser von dem Feind abgeschnitten / und der Pferde in der Stadt weniger werden dürfften / auf eine Zeitlang / obwol wenig / doch zur Noth / so viel als man kan / Mehl herbey geschaffet werde. Es kan auch ein jeder Haus-Wirth in Kriegs-Läufften / oder wie mehr citirter Autor sagt / wann beschwehrliche Fuhren zu einer Mühle sind / deren nutzlich gebrauchen. Allhier können wir jenem nur überhaupt eins und das andere davon sagen / damit er doch seine Einbildung darüber machen könne.

Man muß nicht glauben daß sie durch die Hände die Bewegung unmittelbar bekomme / sondern sie heist eine Hand Mühle / weil dieselbe an diese Art Müle müssen angewendet werden / da man bey andern solche dem Wasser / Wind und Pferden überlässet. Es ist an derselben ein Anzug an welchem ein Knebel angemacht ist zum ziehen. Dieser Anzug ist an eine hinten fest gemachte Stange angemacht. Da wo sie fest ist / ist sie am niedrigsten / gegen dem Anzug aber ist sie schon höher. Es ist ferner der an solche Stange angeheffte Zug der die Korpel beweget. Die ist 6. Zoll in Bug / mag auch wol neun Zoll gebogen seyn / und ist zu sehen wie die Zug-Gabel / welche mit Holtz gefüttert ist / in welchem Holtz die Korbel steckt / und im Auszug sich beweget.

Der Schwung welche fest an das Schwung-Rad angemacht ist / ist ein starckes Bley / welches an das Eisen angegossen ist / welches Eisen an das Creutz oder Arm angenietet / damit es am Rand fest verbleibe / und im Schwung nicht loß werde. Die Schwehre des Bleyes ist so gewichtig / daß wann das Rad bewogen wird / es allezeit perpendicular fällt. So steht es allezeit im Schwung / wann das Rad gezogen wird.

Weil aber der Schwung eine zimliche Schwehre haben muß / ohne welche er nicht also fallen würde / daß er perpendicular stünde / so wird doch die Schwehre zu erleichtern. / die Leichte durch die Länge der Stangen gesucht Dann alldorten wird der Schwung leicht gehoben und leicht unterhalten. Der Schwung aber wann er seinen Effect recht verrichten soll / muß so schwehr seyn / daß er das Aufschütten des Getraids nicht vermercket / sondern wann er im Mahlen gehalten wird / daß er allzeit weiter fort in den Zug fällt und keine Hindernuß achtet: Dann wann der Schwung zu leicht ist so gibt er keine Bewegung noch Beyhülffe zu denselben.

Es ist ferner an einer Hand-Mühle zu sehen / das Rad / an welches der Schwung des Bleyes angemacht ist / kan seyn von einer dreyschühigen Höhe.

Ein Kasten in welchem der Stein und Beutel-Sack befindlich sind / samt der Oeffnung / durch welche das was im Beutel-Sack geblieben abfället / wie nichtweniger das Kästlein oder Schütlade / welche solches einnimmt.

Oben auf diesem ist der bey der Wasser-Mühl beschriebene / hieher aber zugerichtete Triechter gesetzt / samt seinem unter sich habenden Schüttel-Kästlein.

Die inwendige Theile sind erstlich ein runder Mühlstein / von zehen Zoll hoch / welcher sich im Bewegen gegen einen etwas ausgeholten Vorsetz-Stein umdrehet.

Hernach das Schüttel-Rad / welches man mit Tuch zu überziehen pflegt / damit es nicht gar zu laut klappere / hat mit dem Mühlstein gleiche Höhe.

Gedachter Stein wird durch zwey gegeneinander gesetzte Keile eng an / oder weit weggeschoben von dem Mühlstein / damit solcher klein und grob mahle / wie mans haben will.

Ferner muß auch ein Schüttel-Holtz darinn seyn / welches den Beutel-Sack bewege / damit er das durchlauffende Mehl in dem Kasten stäube.

Sodann zeiget sich der Beutel- Sack selbst / welcher wie gesagt / mittelbar durch das Schüttel-Holtz / aber vermög der Spannung / welche dieses Holtz an das Fall-Rad andrucket / immer fort beweget und gerüttelt wird.

Das übrige aber so noch zu inwendiger Bestellung eines solchen Noth-Mühl-Wercks gehöret / bestehet in solchen Bändern und Stricken / welche zur Spannung nöthig sind. Und weil allhier dem Hausmann nur eine weitläufftige Gestalt der Mühlen vorzustellen der Vorsatz ist / so muß ihm die genauere Besicht- und Betrachtung eines verfertigten solchen Wercks die vollkommene Nachricht von derselben Aufrichtung / an die Hand geben.

Besondere Mühle.

MAn hat ferner eine Mathematische Mühle aufgebracht / welche durch die Kunst der Bewegung der Halb-Stangen ihr Wesen bekommen / und weil man nicht aller Orten die Gelegenheit des Wassers haben kan / so wird der Bau eines solchen Instruments nicht unnutzlich allhie seyn. Man præsupponirt aber die vorher nöthige principia von solcher Wissenschafft / und redet davon ein gewisser Author also. Es seye nun gedachte Mühle D H Q. nehmlich schlecht mit dem Rad P. O. der Scheiben E F / so mit ihrem Rochello oder Obergeschirr G. samt dem Mühl-Stein Q. auf dem Balcken H I. stehet / welches eine von dem allerleichtesten Mühlen ist / die man brauchen kan / was gegenwärtig diesen ihren Abriß belanget / so soll man ihn Betrachten / nicht als wann er ausgemacht sey / bevorab was die Umständ / so um die Mühl herkommen betrifft. Da sie eben also gemacht seyn solle / wie die gebräuchlichen sind / sondern man sehe allein ihre Gestalt und die Verrichtung oder Bewegung an / da sonsten die andere ihre zu härten zum Gebrauch / dermahlen um den Halt oder Stuel N L. seyn sollen / wie sonst an den gemeinen und jedermann bekannten Mühlen.

Was ihre Stärcke anlanget / so sage ich / daß der Schwung P. O. soll 12. Schuhe aufs wenigste / und also schwehr seyn als der Mühlstein / oben in Q. ist / welcher geachtet wird / daß er im Diametro dritthalben Schuh seye / und die Scheibe E F / seye von 24. Zähnen oder Nägel / und das Ober-Geschirr am Mühl-Eisen von 8. Spindeln / also daß wann das Rad / durch die Macht / so an der Kurben B. C. stehet / einmal umgedrehet wird seyn / so soll der Mühlstein dreymal herum lauffen / mit eben der Proportion der Stärcke / gleichwie A B E R. gegen einander seynd / wiewol der Widerhalt des Diametri, des Ober-Geschirrs mit dem Diametro des Mühlsteins da ist / in welchen wir uns allein nach der Erfahrung zu richten haben / und wann schon der Diameter der Scheiben E F. kürtzer / nehmlich das Rad von sechzehen Zähnen gemacht würde / so wird das Schwang-Rad wie dann auch der Mühl-Stein viel geschwinder und stärcker gehen.

Die Wind-Mühl.

ES beweisen die Physici durch ihre heut zutag hochgetriebene Experimenta, wie grosse Gewalt in dem Element der Lufft stecke / sonderlich wo dieselbe aufgehalten / gefasset / eingeschlossen wird / oder sonst auf andere Weise einigen Widerstand bekommt. Diese Erfahrung mag wohl dahin gedienet haben / daß diejenige welche des Wassers zum Mahlen entbehren / auf ein andere darzu erforderliche Gewalt gedacht / derselben nachgesonnen / und endlich die artige Manier / durch den Wind ein Mühl-Werck zu treiben erfunden haben. Es würde auch nicht mißfällig seyn / von einer solchen Wind-Mühle die vornehmste Beschaffenheiten allhier zu lesen; Allein / weil ein solches Mühl-Werck aufzurichten nicht einem jeden Haus-Vatter zu kommt / indem viele Juristen der Meinung sind daß die Lufft heut zu Tag der Lands-Obrigkeit eigenthumlich zugehöre / mithin unter die Regalia zu zehlen sey / so daß keiner Privat-Person erlaubt ist / eine Wind-Mühle auf seinen Grund und Boden zu setzen / es sey denn daß er die dazu erforderliche Lufft von dem Lands-Herrn / oder Republic erlöset / und solchem nach entweder zu Lehen / oder mit andern Umständen empfangen habe: So wird davon zu reden einem andern Ort aufgespahret.

Dieses seye genug geredet von dem Mühlwerck / welchem nur noch beyzufügen / daß dasselbe nicht so gar zum Mehl mahlen / bestimmet sind / daß sie nicht auch zu Zubereitung anderer Früchte um besseres Genuß willen gebrauchet werden: als man richtet eine zu zum Grieß / eine andere zu der Gersten / und in denen Landen wo Dinckel gebauet wird / ist die Schehl-Mühle / welche die Spreuen von den Körnern absondert / ja man hat Mühlen zugericht / welche die Erbsen schehlen / und muhm spalten / damit sie im Gebrauch weniger Mühe bey ihrer Zurichtung machen mögen. Ferner wird ein Mühl-Werck zugerichtet zu dem Maltz / aus welchem Bier gebrauet wird / und was etwann noch mehr seyn mögte. Nur mag ein Haus-Vatter zusehen / daß er in der Mühle treue Arbeit bekomme / und ihm sein gutes dahin geliefertes Getraid so zugerichtet werde / als ers verlangt / damit er es würdig achte zu Haus zu dessen fernerer Verwahrung beste Anstalten zu machen.

IV. Was die Feld-Früchte in der Artzney nutzen und in welchen Kranckheits-Zufällen sie gebraucht werden können.

WIr wollen noch einige Beschaffenheiten / und innerliche Kräfften derer Früchte und ihre vielfaltige Anwendungen beyfügen.

Waitzen führet ein flüchtiges mildes Saltz / neben einem schwefflichten Spiritu bey sich / und hat daher die Tugend und Krafft / dem Leib die Nahrung / und dem Geblüt rechtschaffene Kräfften zu bringen.

Der grosse Nutzen / den man in vielerley Haltung Brod zu backen / kochen und Bier-sieden / von dem

dem Waitzen schaffen kan/ist nicht wol zu beschreiben. Doch schreibet Dioscorides lib. 2. cap. 107. So man den Waitzen roh isset/machet er Würme im Leib wachsen. Sextus Pomponius ein Fürst in Spanien/ hat das Podagra mit Weitzen geheilet/ er ist bis über die Knie im Waitzen gesessen/ der habe die Füsse dermassen ausgedrucknet/ daß er seines Schmertzens/ wunderbarlicher Weise entlediget worden/wie solches Plinius lib. 22. Hist. Nat. cap. 25. berichtet.

Er trägt das Seinige bey zu baldiger Mastung des Feder-Viehes und sonderlich der Capaunen.

Das Mehl dessen ist gut in allerhand Zuständen zu gebrauchen/ es erweichet nachdem es zugerichtet worden harte Geschwähre und Brüste/ welches wie es geschehen müsse bey anderer Gelegenheit zu sagen seyn wird.

Insonderheit/wird aus dem Waitzen-Mehl ein unvergleichlich schönes Krafft-Mehl/welches nicht nur allein schön aussiehet/ sondern auch eben so gutes Zeig zu vielerley Backwerck mit sich führet; ohne zu gedencken/ daß das schöne Puder welches heut zu Tag aller Orten so sehr im Gebrauch ist/den Haaren so viel Zierde giebt/ und darreichet. Welches und anderes/ wie es zu machen an seinem Ort soll gelehret werden.

Ausser diesem/wird er vor allerhand kränckliche Zufälle als eine Artzney gebraucht. Theils in Salben und Pflastern/ theils Vermischung mit andern Dingen und truckener Ausstreuung heilsam gebraucht. Wo von/und auf was Weis es geschehen solle auch anders wo gelehret werden soll.

Spelz oder Dinckel giebt wegen temperirt-flüchtigen Saltz und rechten balsamischen Schwefel-Theilen eine beynahem so gute Nahrung als der Waitzen. Thut theils in Suppen/theils in Plastern/ gute Dienste bey Kranckheiten/ dann er hat gleiche Würckung mit dem Waitzen/so daß man ihn an statt desselben überall gebrauchen kan.

Rocken/ dieses zwar gemeine allenthalben wol bekannte/doch edle liebe Getraid/hat nicht so viel flüchtige/geistreiche/ sondern mehr wässerige/ dicke Theile als der Waitzen und Dinckel/ und deswegen eine mittelmässige Wärme/ ist doch weniger warm als der Waitzen/ aber wärmer als die Gersten.

Gesunde Leute/und sonderlich die dessen gewohnt/ mögen wohl Rocken-Brod essen/ aber krancken Leuten ist Waitzen-Brod besser und Gesünder/ auch viel nützer/ und bequemer: Doch wird das Rocken Brod viel besser und gesünder/so man einen Theil Weitzen-Mehl drunter mischet/ das Mehl rein ausbeutelt/und wol ausbacket/ dann übelgebacken Brod ist eine Ursach vieler Kranckheiten.

Es wird sonsten auch vor viele Zufälle gebrauchet/ von welchen zu reden hier der Ort nicht ist.

Es wird aus den Aehren und Kraut samt dem Halm ein Wasser distilirt; welches man wider den Lendenstein und Hitze der Nieren gebrauchet.

Aus dem Safft des jungen Bron-Greß/ machen die Wundärtzte ein heilsames Wundpflaster/zu allen frischen Wunden/welches sie behütet vor Entzündung und Windsucht/ das nennen sie Emplastrum St. Georgii, oder St. Georgen-Pflaster/ wie dieses gemacht werde/soll besser unten in einem Buch zu finden seyn.

Eine Zertheilungs-Krafft ist auch in dem Rocken-Mehl an sich selbst/ wann es wol getrucknet/und übergelegt wird/und auch in erweichenden und zeitigenden Cataplasmaten.

Man machet ein Oel aus den Rocken-Körnern welches dienet wann an der Haut etwas fehlet.

So gar die Kleyen von Rocken/so wohl als die von übrigen Früchten hat eine gute Krafft zu säubern und zu reinigen/ dahero sie neben andern Sachen in den Clystieren und Fußwassern gekocht/werden/ ohne was sie sonst vor Nutzen dargiebt. Wer wollte sich dann wundern wann die Rinden von Rocken-Brod geröstet gut ist in Magenschmertzen ꝛc.

Die Brosam dieses wie auch andern Brods/ mit Zimmet und Muscat-Nuß distillirt giebt einen säuerlichen aromatischen Geist ab. Es wird auch der aus dem Brod allein distillirte säuerliche Geist zu der Zubereitung allerhand Metallen-Tincturen in der Chymie öffters angewendet.

Gersten/ deren vielerley Gattungen gefunden werden/als die an den Aehren mit Reyhen/4. Reyhen/ 6. Reyhen oder Zeilen mit Körnern besetzt seynd/ hat mehr säuerlicht flüchtiges temperirtes Saltz/ und weniger öhlichte Theil/ als der Waitzen und Dinckel bey sich haben. Säubert/eröffnet/zeitiget/ erweichet und lindert; deren Mehl und Brod aber giebt auch so viel Nahrung als der vorhergegangenen Früchte.

Die gekochte Gersten gibt gute Nahrung/ macht gut Geblüt/ und ist Gesunden und Krancken eine gesunde Speiß. Andere sieden die Gersten mit Milch/ nehret wohl/ ist ein nutzliche Speise für die Kinder/ dann sie davon gesund bleiben/und eine lebhaffte Farb überkommen: doch soll sie wol und genug gesotten werden/ dann sonst macht sie Blähungen des Leibs: und wird schwehr verdäuet. Die gekochte Gersten-Brühlein oder sogenannter Gersten-Schleim hat viele gute Würckung in innerlichen Zuständen. Man kan sie nebst andern ingredientien gebrauchen zu einem guten Tranck/ welcher zu seiner Zeit und an seinem Ort wird beschrieben werden.

Das Mehl von dieser Frucht wird in Entzündungen der äusserlichen Glieder und zu Pflastern gebrauchet.

Haber/ hat mehr temperirt-flüchtige öhliche und weniger wässerichte Theile als die Gersten/dahero erwärmender Natur geschätzet wird.

Die Körner dieser Frucht werden mit andern Sachen vermischt/ geröstet in Säcklein gethan/ und hernach äusserlich aufgelegt zur Erwärmung.

Die Habermehl Breylein sind dienlich in Kranckheiten des Haupts ꝛc. Sie werden auch berühmt als eine nützliche Kost vor Gesunde und Krancke/dann sie stärcket und nähret. Die Jugend bekommt eine gute Farbe daron.

So ein Bier sauer worden kan ihm mit Haber geholffen werden.

Erbsen/Gold-Erbsen/deren man vielerley Gattungen hat/ dann sie sind von unterschiedlicher Farbe und Gröffe. Sie sind fast milder Natur in der Kälte und Tröckne/ haben aber dennoch viel gefangenen Luffts/ daneben auch ziemlich viel flüchtiges alcalisches Saltz/neben etwas schwefflichten Theilen in sich verborgen/ und also die Eigenschafft zu reinigen/ durch den Harn zu treiben/ und äusserlich zu säubern und zu heylen.

Diese jedermann bekannte Frucht giebt bessere Nahrung als die Bonen/derowegen sie bey den Teut-

schen in der Speiß sehr gemein sind/ weil sie wol sättigen und nähren/ jedoch müssen sie wol gekocht werden/ sonst erwecken sie viel Wind und Bläste.

An etlichen Orten braucht man die Erbs-Brüh/ so man purgirende Artzneyen eingenommen hat. Sie werden auch nach Zubereitung äusserlich gebrauchet.

Linsen/ sind in der Wärme und Kälte mittelmässig/ trocken im andern Grad: haben gleich den übrigen Hülsen-Früchten/ ziemlich viel flüchtiges Saltz bey sich verborgen: jedoch aber nicht so reines und sauberes/ sondern mit viel groben irrdischen und öhlichten Theilen.

Haben sonsten den Ruff daß sie theils erweichen/ theis stopffen/ dabey reinigen und ausführen. Sollen auch eine austreibende Krafft haben/ und daher bey den Blattern können gebraucht werden/ davon anderswo.

Die einhellige Meinung der Gelehrten gehet dahin/ daß so man die Linsen als eine Speise gar zu viel gebrauchet/ sie das Gesicht verdunckten/ den Magen beschwehren/ den Leib aufblähen/ und ein dickes Geblüt verursachen. So meinet man auch/ daß Leute die mit Räudigkeit und Geschwehren behafft/ sie nicht geniessen sollen/ weil sie diese Kranckheiten vermehren helffen.

Das vierdte Capitel.

Wie verschiedene andere auf denen Aeckern gebaute Dinge/ als Rüb-Saamen (Tölpel) Hanff/ Süßholtz/ Tabac/ Saffran/ einzusammlen und zu bewahren.

Rüb- oder Lein-Saamen.

Nachdem der Rüb- Oehl- oder Lein- Oehl-Saamen nach Haus gebracht worden/ so kan er bald/ oder auch nach einiger Zeit ausgeschlagen/ hernach in Säcke gethan/ und damit das Ungeziefer nicht so leicht zukommen/ noch Schaden verursachen möge/ an die Wand oder gar frey in eine Kammer gehenckt werden/ bis man Zeit und Gelegenheit findet/ solchen in die Oehl-Mühle zu liefern. Allda er durch zwey aufrecht gehende Mühl-Steine zerquetschet/ hernach in Tüchlein gefasset/ zusammen geklemmet und also des Oehls beraubet wird. Endlich bleibt der sogenannte Lein-Kuchen zurück/ welcher so geringschätzig er ist/ dennoch nicht weggeworffen/ sondern deßwegen behalten wird/ weil er bey verschiedener Gattung Vieh/ sonderlich wenn sie Junge haben sehr nützlich zu gebrauchen. Davon an seinem Ort.

Das ausgepreste Rüb- Oehl aber bleibt in Krügen am besten verwahret/ und leistet bey mancher Gelegenheit gute Dienste im Haushalten. Zuförderst aber brennt man es an statt der Liechter/ bey Leuten die weder den Rauch in dem Gemach noch den Geruch im Kopff zu achten haben/ und nur auf das sehen was nicht viel kostet.

Flachs.

MAnn der Lein- Saamen/ welcher mit erstbesagtem nicht zu confundiren/ oben beschriebener massen gesäet wird/ bey dessen Aufgang und Fortwachsen aller Fleiß angekehret worden/ so daß man wann er einer Hand hoch worden/ an gelinden Hacken/ Grasen und anderer Arbeit nichts gespahret/ so hat man sich zu rüsten/ noch fernere behutsame Beschäfftigungen sich daran zu schaffen/ und ihn auf veilerley Art durch die Hand gehen zu lassen.

Nach unserer Lands-Art davon zu reden/ so wird erstlich nachdem er zeitig worden/ welches theils an der vollkommenen Grösse derer Saam-Bollen/ theils an der gelben Farbe derer Stengel erkennt wird/ gerauffet/ das ist/ er wird mit den Händen/ samt der Wurtzel aus dem Erdboden gezogen/ und Handvoll weiß so lang hingelegt/ bis man durch den gantzen Acker mit dieser Arbeit zu Ende kommen; Sodann wird er zusammen gebunden/ in Büschel/ daß so er lang ist/ so können alle Wurtzel zusammen/ wo er aber kurtz ist/ so muß man thun wie man kan/ nehmlich binden was hält. Zu Haus wird er Gereiffelt das ist/ durch das einem über sich stehenden Instrument die Reiffel genannt gezogen/ um die Saam-Bollen davon zu reissen/ hierauf wird er wieder zusammen gebunden/ und in Wasser gelegt/ und zwar wo man dessen viel hat/ in abgelassene Weyher/ oder Bäche/ allda er beschwehrt/ oder sonst auf andere Weis vor dem obenher- oder davon Schwimmen gesichert werden muß.

Dieses ist eine Arbeit/ welche derjenige nicht unterlassen darff/ welcher gerne weissen Flachs haben will/ denn das Wasser gibt ihm die weisse Farb; wo er aber nicht ins Wasser kommt/ so bleibt er grau/ oder wie es subtile Weber nennen/ Silber-färbig. Welches die Frag und das unnöthige Gezänck/ derer jenigen/ die nicht einig werden können/ ob es gut sey den Flachs zu wässern/ von selbsten entscheidet und beantwortet. Es sind nehmlich einige welche gar nichts auf erstbesagtes wässern halten/ daher den gereiffelten Flachs in gar kein Wasser bringen/ sondern ihn nur 10. oder 12. Nächt in einen Anger oder Wiesen legen/ damit er die Nacht-Feuchtigkeiten/ und den Thau in sich schlucken möge/ wann er nur ehe die Sonne aufgehet/ an ein verdecktes Ort also feuchtaufgehauffet geleget wird/ und solches bis zu Abend/ da er nach der Sonnen Untergang wieder ausgeleget/ und also damit bis er tauglich ist fortgefahren wird/ wodurch sie ihn viel besser und edler/ als wann er ins Wasser kommt zu machen vermeinen. Und obwol einem jeden seine Meinung zu lassen ist/ so bleibt doch gewiß/ daß das wässern weit nicht so mühsam ist als die Befeuchtigung von der Witterung.

Inzwischen wer seinen Flachs wässern will/ hat auch seine Sorgfalt anzuwenden/ dann er muß erkennen/ ob das Wasser frisch oder matt seye/ wie vernünfftig die fliessende Wasser allezeit frischer als die stehenden sind. Ist das Wasser frisch so kan der Flachs/ vier gantze Täg und Nächt/ ist es aber matt und faul nur drey Täg darinn geröst/ alsdann wieder heraus gethan und erst auf die trockne Röst/ das ist auf eine Wiese oder Halm-Acker oder sonst gelegenen Ort

Postens

Posten-weis aufgesetzt auch alldorten so lang stehend gelassen werden / bis die Weiber die es verstehen/und offt genug mit dem Reiben probiren können / vermeinen er seye mild und geröst genug / alsdann kan er aufgehebt / durch die Brechen und Hecheln nach seinem Gebrauch gezogen werden. Mit dieser Erinnerung / daß er nur nicht zu lang im Wasser verbleibe/ allwo er gleich in einem Tag und in einer Nacht verderbt werden könnte / ist solchem nach besser er werde zu früh als zu spät aus dem Wasser gethan / in Erwegung er auf dem Land alsdann eine längere Zeit und zwar so lang Gedult uns keinen Mangel bringt/ bis ihm verstandener massen das Urtheil zu sprechen.

Hierauf muß der Flachs er mag im Wasser gelegen seyn / oder nur auf dem Acker und Wiesen seine gehörige Röstung bekommen haben / so muß er in einen warmen Backofen gethan werden / damit er wieder recht trocken und zu dem was noch ferner an ihm zu thun / tauglich gemacht werde. Dieses ist eine gefährliche Arbeit / und daher mit Sorgfalt zu verrichten.

Gleichwie er nun auf der Röst/ nur Tocken-weiß und weit voneinander gelegen/ so wird er jetzt wieder zusammen gebunden und Büschel-weis in den Offen geschoben. Die Bauers-Leute sind gewohnt / daß wann sie Brod gebacken haben / dem Flachs / die hernach übrig gebliebene Hitze zu überlassen. Jedoch gehört hiezu grosse Vorsichtigkeit / in Ansehung der Gefahr des Feuers. Daher offt zuzusehen und Achtung zu haben. Der Ofen wird mit einem Büschel Stroh geheb vermacht/die Wärme zu fassen und beysammen zu halten / worbey nothwendig beobachtet wird / daß er nicht stracks darauf gebrecht werden muß / sondern sodann erst wann er wieder ein wenig angezogen / und von der Dürte nachgelassen / so in zwey bis drey Tagen geschicht/ nach dem als der Ofen beschaffen ist. Dann wo er zu dürre ist/schlägt er sich voneinander und bricht / und gehet das meinste ins Werck / ist er aber zu zäh / so ist er gar unbändig und hart / und giebt daher kein sauberes Gespinst. Will man Sicherheit halber und der Feuers-Gefahr frey zu seyn / auf mühsamere Arbeit denselben an der Sonnen-Hitz dörren / so ists ein Werck der Behutsamkeit. Wiewohl auch bey dem Dörren im Ofen nicht wenig Mühe ist / und empfindet sonderlich derjenige welcher in dem warmen Ofen / die Flachs-Büschel annimmt und zusammen schlichtet / wie heis ihm der Schweiß dem Leib hinunter laufe.

Die embsig seyn wollen / legen den Flachs aus dem Ofen auf einen Hauffen zusammen / bedecken ihn mit einem Tuch und beschwehren ihn mit Steinen/ welches viel hilfft daß er mürb wird.

Also kan er liegen bleiben so lang man will / ja bis in Sommer / da man bey langen Tagen nicht so viel mit Liechter neben dieser brennenden Waare herum gehen darff / oder weil der Haus-Wirth zu solcher Zeit bessere Muse hoffet / die übrige Arbeit an dem Flachs zu thun.

Andere / die so lang nicht warten können oder wollen / die klopffen den Flachs / wann er die Hitze im Ofen ausgestanden / welches man Bleuen nennet/ und geschicht also / daß man denselben auf einen Stock lege und mit einem breiten dazu gemachten Wesch-Bleuel darauf schlage / bis er gar zerquetschet ist / sodann lässet man ihn durch die grobe Hechel lauffen / und hert ihn auf / oder man hechelt ihn auch zum andern mal / windet ihn in kleine Bündelein die man Tocken oder Reisten nennet / und befördert ihn an den Rocken / oder in eine Kisten zur Verwahrung / oder auf den Marckt / zu dem andern. Fäll ist ihm nützlich / daß er beschwehret oder zum wenigsten fest aufeinander geleget werde.

Es ist gesagt worden / daß der gebleute Flachs hernach gebrecht werden muß / dieses ist eine Arbeit welche die annoch grobe / und durch das Schlagen noch nicht klar und rein genug gemachte Fasern des Flachses besser zerquetschet / und dünner macht. Geschiehet vermittelst eines Instruments / welches mit einem so benennten höltzernen Bock viele Gleichheit hat / dann es hat eben also eingesetzte vier Beine/ auf welchen ein eben so dickes viereckichtes Holtz ruhet/ nur daß bey der Brecke solches Holtz in seiner Länge hinaus zwey durch und durch gehende Einschnitte/ und oben darauf ein in solche Einschnitte gefügtes anderes/ an einem Ende fest angemachtes / am andern Ende mit einem Handgriff versehenes Holtz hat. So daß/ wann dieses obere Holtz an dem Handgriff in die Höhe gehaben/ mit der Lincken aber der Flachs immer nachgeschoben und also eingeschnitten wird / der dadurch gesuchte End-Zweck erhalten / insonderheit wo der Theil der Brecke welcher übersich aufgehet nicht höher aufgehaben wird / als es erfordert den Flachs darunter fortzuschieben / und so viel Stärcke zu bekommen denselben rein zu zerquetschen / und was auf einen harten Streich nicht kan / durch offtmahlige und sehr geschwinde Wiederhöhlung gethan werde.

Die Hechel/ deren erst gedacht worden ist nichts anders als ein vielfacher eiserner Kamm / dessen Zähne in einem Brettlein fest gemacht sind. Dieses Instrument wird auf einem Stock fest gemacht / damit es sich bey dem An- und Durchzug nicht bewege. Es dienet aber dazu daß die nunmehr durch den Bleuel und die Brecke zartgemachte Haare des Flachses abgesendert / und die Kurtzen abfallen/ hergegen die Lange in der Hand bleiben.

Dieses aber was von der Hechel abfällt wird Werck genannt/ und ob es sich wohl sehr verwirret/ und die Haare sehr ineinander gehen/ so wird er doch sorglich aufgefasset / zusammen gebunden oder gewickelt und verwahret / weil er dannoch ein nutzliches festes ob wol grobes Gespinst gibt.

Die oben besagte Saam-Bollen sind auch nicht unschätzbar / sondern noch wohl würdig / daß sie auf mit saubern Tüchern bedecktem Stroh aufgebreitet werden/ bis sie von der Hitze aufspringen und zum Durchsieben tauglich sind. Fügt sichs aber / daß sie wegen einfallenden dazu unbequemen Wetters nicht dürr werden / so bleibt sie bis auf den Frühling wohl verwahret und aufgehoben.

Der Lein-Saamen gehet von der Sonnen nicht aus denen Flachs-Bollen / wie der kleine oder geringe Saame/ sondern die Bollen müssen wohl gedörret und alsdann ausgedroschen werden.

Will man den neuen Flachs so lind als Seiden machen / so wird folgendes Mittel vorgeschrieben. Nimm einen grossen Hafen / oder besser einen Kessel/ indem er rings umher sieden kan, lege unten eine Rey-

he Flachs hinein / bestreue den mit gesiebter Aschen von Büchen Holtz / samt ein wenig gepülverten Alaun / alsdann lege wiederum eine frische Lage Flachs und gleichfalls Aschen von Büchen-Holtz und Alaun darauf / dieses thue so offt biß der Hafen voll wird. Hernach schütte so viel Wasser / und so es zu haben Regen-Wasser darüber bis genug ist / setze es mit dem Hafen zum Feuer / laß es eine gute Stund sieden / nach welchen man den Flachs in ein kalt-frisch Wasser thut / sauber auswaschet und trocknet / ziehe ihn durch eine klare Hechel so wird er so schön lind und zart / daß sich darob zu verwundern ist.

Es sind auch Leute welche den gekaufften Flachs zwischen die Wäsche mit unterlegen / welche sie läugen / damit er durch die vielfältig aufgegossene und durlauffende Lauge gelinder werden möge. Welches auch geschehen muß / und die Lauge steht ihm nicht im Weeg / sondern trägt vieles bey zu Erläuterung dessen.

Hanff.

Wir haben uns mit dem Flachs deswegen im Weitläufftigkeit eingelassen / weil wir wegen seiner Gleichheit mit dem Hanff desto kurtzer seyn können / dann die meiste Arbeit welche zu Zubereitung des Flachses beschrieben worden hat der Hanff nöthig. Der Unterschied bestehet darinnen / daß weil dieser gröbere / längere und härtere Stengel hat als jener / mehr Krafft erfordert wird sie zu bändigen / und dienet zur Erinnerung / daß wann der Saamen zeitig / man ihn ausziehen soll / Schober-weis zusammen stellen / und ihn wohl austrocknen lassen / nachgehends / in die Tenne führen / damit er gedroschen werde / und hernach wohl verwahre / daß ihn durch die Witterung nichts schädliches zugefüget werde / bis auf den darauf kommenden Frühling. Wann im Frühling die Weyden auszuschlagen beginnen / soll man ihn einige Zeit und so lang ins Wasser legen / bis die Rinde an ihm locker wird und sich gerne vom Kern und Marck abschelet / welches ein offenbares Zeichen ist daß er genug im Wasser gelegen. Darauf soll man ihn aus dem Wasser ziehen / Schober-weis legen oder stellen / darnach wohl austrocknen und dürren lassen / und so fort wieder nach Hause bringen / um allda mit ihm zu handlen / wie bey dem Flachs vorgeschrieben worden.

Süßholtz.

Das Süßholtz wird vernünfftig abgeschnitten / wann man siehet / daß es die behörige Farbe der Rinden bekommen / und bringet es nach Haus. Weil es aber viel Feuchtigkeiten mit sich führet / so muß man dieselbe zu erhalten so gleich Anstalt machen / daß es in den Keller / Sand eingegraben werde; Mit dieser Vorsichtigkeit / daß der Keller nicht feucht und dufftig sey / und der Sand welcher es bedecken soll vorher recht trocken oder gar dürr worden; angesehen sonst die subtile Rinden dieses süssen Holtzes leichtlich verschimmelt / und mithin eine nach Schimmel schmeckende Qualität annimmt / welche es gantz verderbet / und nicht nur den Geschmack unannehmlich vorstellet / sondern auch zum Gebrauch untüchtig machet. Der Besitzer eines so süssen Holtzes / soll fleissig nach ihm sehen / und durch gute Verwahrung verhüten / daß es durch besagte Zufälle verderbender Feuchtigkeiten keinen Schaden nehme.

Heydenkorn.

Es ist das Heyden-Korn zwar an vielen aber nicht an allen Orten bekannt / daher ist zu mercken / daß etliche Leute es Buch-Waitzen nennen / weil es dreyeckigt / und in Gestalt der Buchen-Früchte sich sehen lässet. Es nähret zwar minder als der Waitzen-Korn und Gersten / gibt aber bessere Nahrung dann der Hirs. Es wird auch gerollt und abgestossen / wie die Gersten oder Hirs / und davon ein Brey gekocht vor die Dienstbotten. Im übrigen wird es auch zur Fütterung des Viehes gebraucht / sonderlich zu Mästung der Schweine und Hühner. Es hat ein flüchtiges Salz / mit etwas balsamischen Theilen in seiner Substantz verborgen; welches aber durch die schwehre Däuung / wie bey allen dergleichen Frucht- Saamen / herfür kommt.

Indianisch- oder Türckisch-Korn.

Dieses Korn wird auch sonsten Mays genannt. Es wird wegen der Farben unterschieden / weilen das eine braunes / das andere röthlichtes / das dritte gelblichtes / das vierdte weisses Korn hat / ja das fünffte roth / blau / gelb in einander gefunden wird. Es trägt einen hohen dicken / runden knotichten Halm oder Stengel / oben an diesem gewinnt es Aehren / die sind gantz leer von Saamen. Die Frucht oder das Korn / ligt in grossen runden ausgespreisten Gras-Scheiden / welche nach der Seitte der Halme aus den Greichen wachsen / die Körner sind groß / und fast in der Grösse einer Erbsen / oder auch noch grösser. Haben mehr flüchtiges Saltz und schwefflichten Geists an sich / und ist wärmer von Natur / als unser Waitzen und gemeines Korn.

Es wird dieses Korn oder Mays-Waitzen von den Indianern nicht allein zu Kuchen sondern auch zu unterschiedlichen Getränckten und andern Sachen mehr gebraucht. Das Getränck ist starck und dienet wol den Nieren / dann es macht leicht harnen. In unsern Landen wird es zwar gebauet aber gar selten / und diejenige welche aus Noth dergleichen Korn haben mahlen und zu Brod backen lassen / bezeugen / daß es ein schwehres Brod gebe. Man wirfft es dem Vieh zum fressen vor.

Hirß.

In unsern Lande ist der Hirß ein bekannteres Getraid-Gewächs als beyde vorhergegangene / doch weil man es nicht so nöthig brauchet als Waitzen und Korn / so ist es auch nicht so gewein als diese / denen die es zu bauen nicht gewohnt sind / dienet zur Nachricht / daß es mit einem haarichten knotichten und niedrigen Stengel versehen seye. Die Aehren schlieffen aus einer grasichten Scheiden / sind gantz braunlicht und zoticht / wie des Rohrs. Die Körnlein sind rund und gelb / da ein jedes absonderlich zwischen zweyen dünnen fliegenden Blättlein lieget. Dieses ist eine von den Feld-Früchten / welche man nicht so gleich als sie abgeschnitten sind nach Haus gebracht werden können; sondern sie muß einige Täge auf der Röst liegen bleiben / und schadet ihm eben so gar viel nicht wann er beregnet wird / ja es haben einige Bauersleute nicht gern / daß ihr gebauter Hirß unbenetzt nach Haus kommt.

Hat

Hat man ihn nach Haus gebracht/und von denen Stengel befreyet / so kan man ihn zwar verwarlich hinlegen / oder in Säcken aufhencken / sonderlich wo man dessen nicht viel gebauet hat / bis es gelegen ist ihn in die Mühle zu bringen/allda er von den bräunlichsten Hülsen entlediget / und also zubereitet wird wie er zu verkauffen/ oder zu gebrauchen ist.

Ist sonsten eine nützliche Frucht die nicht nur denen Menschen zur Speise zubereitet/ sondern auch dem Feder-Vieh zur Fütterung/und zum Exempel denen jungen Tauben sehr gut ist.

Wann man den Hirß zur Speis brauchen will/ soll er gerollt oder geschehlet / alsdann in Milch wol gesotten werden/ also ist er leicht zu verdäuen / stopfft weniger/ und ist lieblich zu speisen.

Tabac.

ES ist oben pag. 33. gesagt worden/daß es dem anwachsenden jungen Tabac gut seye / daß man ihm die untersten Blätter nimmt ; daher wo solches geschehen und nach anderer Arbeit und Zeit/ die nachfolgende Blätter ihre gelbe Farbe als das gewisse Zeichen ihrer heranruckenden Zeitigung an ihnen zu sehen/ so fährt man im Julio und Augusto mit der Abblatung immer fort / bis die Stengel gantz entblöset dastehen. In der Abblatung solcher wird diese Weise gehalten/ daß die Spitzen der Blätter zusammen / und die Ribe auch zusammen gelegt werden / damit man mit dem Binden besser zurecht kommen könne. Mit solchen Büscheln eilet man nach Haus/allwo die Büschel wieder aufgemacht und Blat vor Blat an lange Fäden/ welche von den Sailer dazu gemacht / und von denen die anhangen/ durch die Ribbe gezogen werden. Es wird zwar vorgeschrieben / man solle ehe man den Faden durchziehe die gröste Ribbe heraus thun; Solches stehet einem jeden frey; doch ist es besser man thue es wann der Tabac dürr worden/und nun unter die Hand des Spinners kommen soll / und hat man in denen Fabriquen eine besondere dazu bestellte Persohn / die da ausribbet/und findet sich daß diese Arbeit alla besser und nützlicher von statten gehe als an dem Ort / wo man anhencket.

Ist solches geschehen/so werden die Schnür aufgehenckt / entweder auf den Boden/ oder sonst unter ein Obtach/ oder an die Wände/ oder auch nur an aufgerichte Stangen/ nachdem man Gelegenheit dazu hat/ welches zwar in so fern einerley ist/als der Ort nur fein lüfftig und also beschaffen ist / daß so wohl allzugähe noch allzulangsame Abdörrung vermieden bleibe. Dann jenes benimmt dem Tabac nicht wenig Krafft/ und wann er abgenommen wird so zerreibt er sich und fällt vergeblich hin/ dieses aber verursachet/ daß er der Witterung allzulang ausgehencket bleibt/ und Wetterschlächtig werden kan. Es ist demnach keine Zeit zu versaumen/ sondern so bald man findet/ daß die Blätter ihre nöthige Trückne bekommen so soll er abgenommen werden; wiewol er auch lang hencken bleiben kan/ nach Unterschied der Umstände.

Es ist kein Blätter-Gewächs / welches so leichtlich allerhand Geruch und Geschmack an sich nehme / als der Tabac / daher der Ort wo der Tabac seine Verwahrung bekommen soll/ trocken/ lüfftig/ sauber/ und von schimmlichten Feuchtigkeiten frey seyn mus. Gemeiniglich ist der also beschaffene Keller dazu gewidmet / doch müssen Bretter darein geleget oder aufgeschlagen werden / auf welche man die Taback-Büschel etliche Schuh hoch aufeinander hängen möge.

Die Zeit wie lang der Tabac liegen bleiben soll/ kan nicht so eigentlich angezeiget werden / dann es sind die Absichten derer die Tabac bauen nicht einerley/sondern so sehr unterschieden als die Manieren denselben zuzubereiten und die Gelegenheiten zu verkauffen;doch wird nachfolgende Art nicht zu entgegen seyn.

Es kan zwar der Tabac genossen und verbrauchet werden / daß man ihn als Stricke zubereite / weil er auf solche Weise zum Schneiden desto bequemer; Ja man erspahret auch diese Mühe anheute denen Liebhabern deß Rauchens / und ist gewohnt ihn schon geschnitten zu verkauffen/ wie solches die aus Engelland/ Holland und sonderlich von Zapffenberg in unser Land gebrachte Tabac-Paquete beweisen.

Inzwischen siehet man / daß die Tabac-Bauern nicht allemahl auch Tabac-Händler seyn/sondern/daß die Wenigsten sich weiters bemühen / als zu Bauung desselben vonnöthen ist/mithin unsers Vorhaben nicht seye / alle Vortheile zu erzehlen welche ein mit Tabac handlender Kauffmann bey nutzlicher fabricirung desselben in Obacht zu nehmen habe / sintemal solches als eine zu seiner besonders angenommenen Profession gehörige Sache anderswo erlernet werden müsse; allhie aber nur so viel anzuzeigen seye/als erfordert wird zu einigem Unterricht vor jeden Hausvatter.

Die Blätter des Tabacs sind sehr unterschiedlich/ so wol in der Farbe/ als in der Grösse / daher geschichet es / daß sie alle nacheinander müssen angesehen und von einander abgesondert werden/damit die Guten zu den Besseren / und die bösen zu dem schlechtern Gut genommen werden. In dieser geschickten Eintheilung der Blätter ist viel Vortheil verborgen.

Darauf wird denen die in der Fabrique dienen befohlen/diese oder jene Gattung zu nehmen/und dahin zu tragen wo sie verarbeitet werden. Solche Arbeiter sind Manns und Weibs-Personen / deren die Erstere zu der Härteren/ die Letztere aber zu der Leichtern in der Tabac-Stuben vorkomenden Arbeit zu nehmen. Die Geringste ist die Blätterin/welche die Blätter auseinander streicht / und so man sein Gut machet/ ausribbet / und auf einander legt / oder dahin wirfft/ wo sie die Tocken-Popen- oder Wurstmacherin (dann diese Titel werden ihr nach Unterschied der Länder gegeben) gemächlich geschehen kan. Diese drehet die Blätter in der Hand zusammen/ und wirfft sie auf die Tafel / an welcher der Auflegerin oder die Auflegerin stehet/und solche Würste dem Spinner ordentlich hinleget/ und mit einer Hand ein schönes zum überspinnen taugliches Blat aus einem Korb darreichet. Erstgedachter Spinner stehet auf der andern Seiten der Tafel/ und spinnet oder drehet / durch hartes auftrücken/ die hingelegte Popen oder Würste vermög etlicher Blätter/ und durch das Drehen eines Haspels welchen ein dazubestellter Knab umdrehet/zusammen: So daß immer eine Tafel-Länge nach der andern auf den Haspel aufgewunden wird.

Das sogenannte schwartze Gut hat in der Zubereitung ein anderes : Dann dieses wird nach ersterwehnter Arbeit / von einer Rollen/ mit ihnen gewöhnlich und weitmännisch zu reden / auf Köpffe geschlagen/in einer schwartzen Brüh gepeitzet / darauf erforderlich umrollt und zum andermahl in der Brüh gepeitzet. Wiewol nun viel Betrug vermittelst

diese

diese Peitz / mit unterschleichen soll / und der Tabac wann er alt wird / der schwartzen Farb / wann er gleich nich gepeitzet würde / ohne dem nicht nachgehen kan. Uber das viel grüne unzeitige Blätter zum Betrug des Käuffers / unter diesem schwartzen Kleid der Peitze mit dahin schleichen: Die Fäulnus / und der Schimmel desto ehe und schärffer / am Tabac / fressen / das Gewicht auch unnöthig durch das Peitzen vermehret wird / und endlich ob gleich der rothe oder braune Tabac an vielen Orten dem Schwartzen / oder vielmehr durch die Peitze geschwärtzten weit vorgezogen wird / nichts destoweniger schlägt ihm diese Peitz gar wohl zu / nur mus man genaue Achtung haben / daß man ihn sehr wohl austrockne / und am trucknen Orten / aufbehalten lassen / so wird wol die Gefahr der Verschimmelung was die Anfeuchtung aus der Peitz anlangt zu ruck bleiben müssen.

Hat er nun sein Recht auch was das Trücknen anlang / bekommen / so wird der Tabac in den Köpffe-Kasten eingesetzt / gebogen und getaucht / nachgehends in Kübel und Küsten gelegt / und fein sauber gepresset und auf diese Weise wird er schon lang gut bleiben.

Doch wieder auf das braune Gut zu kommen / so sind die Arten ihn zusammen zu arbeiten eben so mannigfältig als die Orte in welchen man Tabac bauet / es ist aber die vorher angezeigte die gemeinste / und ist leicht daß man mehr oder weniger Personen / und so viel Tafeln bestelle als zu Beförderung des Wercks erfordert werden; Und gleichwie gesagt worden / daß man das schwartze Gut peitzen könne und müsse / so wird auch demjenigen dem es gefällt erlaubt seye mit nachfolgendem Wasser guten Tabac zu befeuchten. Es wird nehmlich aus einigen unteren Blättern ein Safft gesotten / welcher zwar in unsern Landen unbekannt ist / in der Frembde aber sehr gebraucht wird / wir wollen dessen Verfertigung ob wol nicht zur Nachahmung hiebey setzen.

Oben ist gesagt worden / daß man die zwey allerunterSten Blätter / an der wachsenden Tabac Pflantze abreissen solle / theils weil sie zum Wachsthum nichts nutzen / theils auch weil sie dem Tabac den Geschmack benehmen / dahero diese auch zu folgendem Safft nichts nutzen. Man muß aber auch die nachfolgende andere überflüssige Blätter beyseits thun / und allein zehen bis zwölff grosse Blätter an dem Stengel hangen lassen.

Diese jetzbesagte abgeschnittene junge Blätt- oder Schößlein mit dem Blum - Knöpfflein (doch nicht die zwey untern Blätter) soll man zusammen in einem Mörser stossen / und den ausgepresten Safft in einem guten neuen Spanischen Wein oder Malvasier aufsieden lassen / fleissig abschaumen / und hernach ein gut Theil Saltz darzu thun / also / daß er einen saltzigtem Meer-Wasser-Geschmack bekomme: Alsdann muß man Aniß und Ingwer / aufs kleineste gepülvert / reichlich darein werffen / und ihn wiederum ein Stund lang sieden und aufwallen / nach solchem Verkühlen / untersitzen lassen / endlich / das Lautere davon abschütten. Dieser Safft oder Brühe (in Spanien Caldo genannt) kann in einem wohlvermachten Gefäß aufbehalten und wohlverwahret werden / daß es nicht Lufft habe / und die Krafft nicht davon ausduffte.

Wann nun die am Stock gelassene Blätter (in welchen die gantze Krafft des Krauts stecket) zeitig worden / so müssen sie hart am Stengel abgeschnitten / und jedes absonderlich in jetztgedachten Safft / nachdem er zuvor beym Feuer bis zum Sud (sieden aber darff man ihn nicht lassen / daß seine Krafft nicht verduffte) warm gemacht und eingedunckt werden: wollte es zu langweilig und beschwehrlich fallen / ein Blat nach dem andern einzuduncken / so kan man ein leinen Tuch auf einer Tenne / in einer Scheuer oder sonst an einem Ort / da die Sonne und der Wind nicht zu kan / auf- und ausbreiten / eine Reyhe Blätter auf das allerengste aneinander / darauf und auf diese wieder einandere legen / alsdann einen Sprengwedel in mehrgedachten Safft eintuncken / und solche Blätter damit besprengen und anfeuchten / nach diesem wieder ein paar Reyhen legen / und besprengen / und so fort an / bis der Reyhen so viel werden / daß sie eine Höhe von anderhalb Schuh machen. Solcher massen besprenget / muß man diß Blätter - Werck in der Eyle / und weil es noch warm ist / in mehr leinene Tücher fest zusammen wicklen: im Fall aber solcher Tücher nicht genugsam wären / die Wärme zu halten / so kan man Pferd - Mist darum herlegen / und ihm also auch von aussen Wärme geben / damit die Blätter in stetem Brudel verbleiben; auf daß sie aber nicht zu sehr erhitzet werden / mag man täglich darzu schauen / und sie also lang brühen / bis daß sie die Farb verändern. Wenn sie nun durch Würckung dieses Brudels roth oder nur röthlicht werden / (welches man leicht erkennet / so man sie gegen das Liecht hält) alsdann ists Zeit / daß man sie wieder aufwickle / und voneinander nehme: dann zu viel gebrühet / würden sie schwartz werden / welches eine Anzeigung wäre / daß sie verbrannt und verdorben seyn. Muß demnach dieses mit sonderem Fleiß verhütet werden / als welches hierinnen das Haupt-Werck ist / hierauf müssen diese Blätter an einen dicken Faden oder Seil-Garn / welches man unten durch die dicke Nerven oder Sturtzeln ziehet / angereyhet / und also an einen lüfftigen / aber nicht Sonnichten / Ort aufgehängt werden. Wenn sie nun also auch wol aufgetrocknet sind / müssen sie mit Stricken Büschelweis aufs festeste / welches ja fleissig zu beobachten / zusammen gerattelt / und rund übereinander gewalcket werden. So dann werden sie endlich gleicher Weise gantz eng und dichte in die Kisten gepackt / eingepresset / und also fort verführet und verschickt. Solch eine fleissige Wart / Pflege und Zubereitung wird erfordert / wenn der Taback soll gut und kräfftig werden. Dieweilen aber demselben in unsern Landen wenig nchgekommen wird / sonderlich im Bauen / ist es kein Wunder / wenn diß Kraut auch bey uns nicht so gut wächst / denn es vergilt die schlechte Wartung / so ihm widerfähret / mit schlechtem Wachstumb. Diese Art und Weise erwehnter massen den Safft zu kochen / und den Taback damit zu brühen und zuzurichten / haben die Spanier erfunden / oder vermuthlich von den wilden Americanern erlernet.

So ist auch die Art des verfertigten Tabacs gar vielerley / hiesiger Orten ist der Rauch-Taback gemeiniglich Fingers dick / man hat ihn aber auch dicker als drey Finger. Einige pflegen denselben wie einen zugespitzten Hut aufzurollen / andere lassen ihn / wann er gesponnen / in Spannen-lange Stücker zerschneiden. Der Hanauische ist als ein Teller von sehr dünnen Stücken zusammen gewunden.

Der feine Straßburger- Rapé- oder Reib-Tabac ist so genau zusammen gearbeitet / daß man meinen solte / es seyen keine Blätter / sondern ein also gewachsener Stengel. Dieser wird nicht gesponnen / sondern nur mit der flachen Hand zusammen gedrehet. Und gleichwie alle Dinge hoch gestiegen / so ist auch die Wissenschafft den Tabac zu verfertigen nicht unausgebessert geblieben; und hat man gelernt / solchen Rapé-Stengeln allerhand Geruch zu geben. Sie sind aber zum Schnup-Tabac gewidmet.

Man verfertiget in allen Ländern / da Tabac gepflantzet wird / auch Schnupff- oder Schnup-Tabac / entweder als ein Pulver und Staub / oder man körnt denselben. Zu jenem hat man Tabac-Mühlen / welche dieses Kraut so rein mahlen als die Getraid-Mühlen das Meel / so daß er auch also in Säcke gefasset wird; zu diesen aber hat man dazu gerichtete Siebe / durch welche er getrieben / und also gränirt wird.

Aus denen Ribben so gar / welche die kurtz vorher genennte Blättermacherin ausgeribbet / und beyseit geworffen / wird ein Schnup-Tabac gemacht / daher diese Ribbe zusammen gebunden und aufgeboben werden / von denen die da wissen / daß sie annoch zu etwas taugen.

Saffran.

HIer ist zu wiederholen / was oben pag 34. gesagt worden / nemlich daß man Achtung geben müsse auf die Blüthe dieses Gewächses / dann in solcher Blume bestehet die Frucht selbst. Sie kommen aber insonderheit um Michaelis / nicht zugleich / sondern nacheinander / also muß man sie von Tag zu Tag ausbrechen / wann man den Saffran vollkommen siehet über die Blumen heraus leuchten / ist keine Zeit zu versaumen / sondern man muß sie Morgens und Abends aus- und abnehmen / weil / wo sie ein wenig zu lang stehen / leichtlich verderben / und also in keinen Nutzen zu bringen sind.

Die Blüthe muß alsobald aus der Blume gezogen / und auf ein sauber Papier geleget / bey einer linden Wärme gedörret / oder vielmehr getrocknet werden / hernach wann sie wohl abgetrocknet / ein klein wenig die Finger mit Oel befeuchtet / der Saffran damit berühret / in eine Schachtel / oder höltzerne / auch blechene Büchse gethan / an einem temperirten Ort aufgehaben / wird er von dem wenigen Oel an der Farb höher und schöner. Bey dem trocknen muß man nicht versaumen / ihn Anfangs sehr dünn vonneinander zu streuen / und alle Tag ein- oder zweymal umzukehren.

Man bauet den Saffran an vielen Orten / bey uns in Francken ist der Oesterreichische in grossem Ruff / und wird vor sehr gut befunden; man hat aber auch den Morgenländischen oder Sicilianischen / welcher sonst auch Crocus de Aquila genennt wird / aber meist so rein als Mehl in denen Wurtz-Läden verkaufft wird / da man hergegen den Oesterreichischen in Blumen haben kan.

Wann man den Saffran probiren will / soll man ihn zwischen zwey Finger nehmen / und gemächlich zusammen drücken / rauscht er / als ob er brechen wollte / oder färbet er die Finger / und gibt einen scharffen Geruch von sich / so ist er gerecht und gut / läst er aber nach / staubt / und ist von schlechtem Geruch / so soll man ihn dem Krämer lassen.

Häusliche Nutzung / Eigenschafften / und mit sich führende Artzney-Kräffte ersterzehlter Gewächse.

NAchdem alles angeführet worden / was einem Haus-Vatter wegen Einsammlung und Verwahrung des Rüböl-Saamens / Flachses / Hanffs / Süßholtzes / Tobacs und Saffrans zu wissen nöthig / so folget einige Nachricht von dem / was solche Gewächse in der Haushaltung nutzen können.

Der Flachs / von welchem wir gesagt / daß er in Kisten oder Fässern soll verwahret werden / gibt an sich keinen Nutzen / sondern er muß zu einen Faden gesponnen / gewebet / und noch anderst bearbeitet werden / ehe er zum Gebrauch dienlich wird / es seye dann / daß er vortheilhafftig verkaufft werde. Und weil weder vom Spinnen noch Weben allhier zu reden ist / so sagen wir nur / daß das aus dem Flachs verfertigte Tuch auf vielerley Weis könn angewendet werden.

Die menschliche Nothdurfft kan des Leinwads so wenig entbehren / daß sie vielmehr gleich / bey dem Anfang unsers Lebens / daselbe erfordert / zu unentbehrlicher Einwicklung des neugebohrnen Leibes und Glieder / welche dieser gelinden Decke also gewohnen / daß sie es übel und schmertzhafft empfinden / so man sie mit etwas rauheres bedecken will. Ja die letzte Bekleidung der entseelten Cörper bestehet mehr aus Leinen- als anderm Zeug.

Wann das Leinen-Tuch seine Dienste gethan / und dadurch so veraltet / daß es nicht mehr Tuch / sondern Lumpe genennet wird / und es darum noch nicht gantz unbrauchbar und hinwürfflich worden / so wird aus solchen abgetragenen Fetzen das der gantzen Welt so sehr nützliche Papier verfertiget / auf welches alle menschliche Weisheit / ja Gottes Wort selber / geschrieben und gedruckt / und der Mensch zur Gelehrtheit / und leibliche Nahrung / und dabey auch zur Seeligkeit befördert wird. Und obwol dieses Papier zu eben so viel Bösen / zur Verführung / Meuterey / und Anstifftung allerhand Ketzereyen / gebraucht werden kan / und wird / so kommt doch die schwehre Verantwortung solches Mißbrauchs / einer zu Beförderung der menschlichen Gesellschafft so vorträglichen Sache allein / auf diejenige an / welche dieselbe zum Guten nicht anwenden wollen

Das leinene Tuch selbst taucht andere Artzneyen aufzustreichen / wie dann das frische Tuch zu denen Schmertzen-stillenden und Stein-treibenden Artzneyen gebrauchet wird / wie solches lehret der kluge Haus-Vatter 1. Theil p. 595.

Der aus Leinwand gebrennte Zunder thut nicht nur im menschlichen Leben / bey der Nachtzeit denen zu Haus-Bleibenden / und über Feld-Reisenden / in unzeitlichen Fällen unzehlichen Nutzen / sondern er läst seine Krafft auch in der Artzney gar wichtig finden. Er stillet das Blut / wo man ihn in die Wunde leget. Die Ursach dessen ist / weil der Zunder ein poroses oder schwammlöcherichtes Wesen ist / so bleibt ihm sein Widerspiel / die Feuchtigkeit: Selbige ziehet alsdann und verstopfft als ein eingeerbtes Wesen die Adern. Wie dann andere auch die Liecht-Putzen / oder den abgebrannnten Tocht nutzlich darzu anzuwenden wissen. Sind die Worte erst-citirten Autoris.

Die Flachsblätter auf zeitige Geschwär gelegt / machen gleich ein Loch darein / also daß man sie nicht darff öffnen.

Der Flachs- oder Leinsaamen / welcher zur Artzney gebraucht wird / ist warm im ersten Grad / in der Feuchte und Trockne mittelmässig / er zertheilet / erweichet und lindert / hat einen öhlichten Safft in sich / und also auch die Eigenschafft zu eröffnen / Schmertzen zu stillen / und den Athem zu erleichtern.

Aus dem Leinsaamen wird ein Oel gepresset / welches nicht allein die Aertzte / sondern auch die Mahler und andere Handwercker gebrauchen: Man brennt es in Ampeln / weil es länger als Baumöl währet.

Es dienet auch in äusserlichen Zufällen wider den Krampff / starrende Glieder / und anderem mehr.

Es ist ein Stuck eines Pflasters / welches allen Schmertzen lindert / und abheilet.

So dienet es auch in innerlichen Zuständen; es ist zwar wegen seines unlieblichen Geruchs denen Krancken etwas zuwider / aber die darauf folgende köstliche Würckung und Nutzbarkeit ist desto grösser.

Das schon gesponnene Garn wird gesotten / und bey denen Gebährenden nutzlich gebrauchet / wie solches und anderes mehr an seinem Ort zu finden ist.

Vom **Hanff** ist oben p. 32. gesagt worden / daß er zweyerley Geschlechts seye / hier ist noch zu sagen / daß das Männlein Cannabis sativa mas sich ausbreitet in Nebenzweige / wächst bißweilen so hoch / daß es fast wie ein Bäumlein anzusehen / und daher kan man zu Bereitung des Büchsen-Pulvers aus dem Stock gute Kohlen brennen.

Er riechet so scharff / daß einem das Haupt davon beginnet weh zu thun. Der Saame hat grobe öhlichte / mit wenig Saltz vergesellschaffteten Theile / und dardurch eine Krafft Schmertzen zu stillen / Schlaf zu bringen / und die Schärffe der ätzenden Feuchtigkeiten / sonderlich in denen Geburts-Gliedern / zu lindern.

Der Hanff ist sonst wegen seiner Schlaff-bringenden und dumm-machenden Krafft nicht sonderlich viel in der Artzney gebräuchlich / doch aber pflegt man ihn als einen Theil zu einem Tranck vor die / welche mit gifftigen venerischen Plagen gequält werden / zu gebrauchen. Welches unten besser als hier gelehret wird.

Ausser demjenigen Süßholtz / dessen Bau oben pag. 32. angezeiget worden / ist noch eine andere Gattung / mit stachlichten Knöpfflein / Glycyrrhizia Dioscoridis echinata, non repens, Glycyrrhizia capite echinato genannt. Dieses wächst in Cappadocia und Porto. Ist ein kleines ästiges Stämmlein / zwey Ellen hoch. Die Blätter sind denen am Mastix-Baum ähnlich / zeh und fett anzugreiffen. Die Blumen sind den Hyacinthen gleich. Die Wurtzel sind lang / der Entzian-Wurtzel fast ähnlich / säß / doch mit ein wenig Bitterkeit vermischet.

Das Süßholtz ist einer mittelmässigen Natur. Die Wurtzel hat einen süssen Geschmack / ist mit flüchtigen / alcalischen / mild-scharfflichten Theilen begabet / und hat also die Eygenschafft zu lindern / zu lösen von allen scharffen Schleim und saltzigten Feuchtigkeiten / die Kehlen / Brust und Nieren zu versüssen / Gries / Sand und Schleim durch den Harn zu treiben.

Man machet einen Brust-Tranck daraus / so den schärffesten Husten lindert. Einen andern wider den Durst und viele andere Leydenschafften.

Ein Pulver von dem Süßholtz mit andern guten Dingen vermischet / dienet äusserlich wider das Rothlauff.

In denen Apothecken wird auch vom Süßholtz ein Syrupp und Trochisci becchici nigri, oder schwartze Krebs-Aeuglein bereitet / sind gut vor die Raube des Halses / Dürre des Munds / Heiserkeit / Husten / Seiten-Stechen / Brennen des Magenmunds / so man den Sod nennet / Versehrung der Blasen und hitzigen brennenden Harn / welches auch das Süßholtz an sich thut / dann es zertheilet / macht dünn / reiniget / lindert und befeuchtet den Magen / weil es sänfftiglich die Däuung befördert / und ihn stärcket: der Leber / weil es eröffnet / säubert / und die zehe grobe Feuchtigkeiten zertheilet: den Nieren und Blasen / weil es lindert / heilet / und dem brennenden Harn wehret.

Der Taback hat so ungleichen Beyfall / als Würckung / mancher lobet ihn wegen vieler empfundener Hülffe in gehabten Schmertzen / mancher schilt ihn wegen verursachter Trockne / Engbrüstigkeit und Ausdorrung / gleichwie die Liebhaber seinen guten Geschmack herausstreichen; da hergegen diejenigen / so keinen rauchen / ihn als übelschmäckend verachten; welches zu untersuchen und darüber den Ausschlag zu geben viel zu weitläufftig ist / als daß es allhie gethan würde. Inzwischen wird nicht übel gethan seyn / so wol das zu seinem Lob / als auch das / was zu seiner Verachtung gesagt wird / kürtzlich beyzufügen.

Von der Eigenschafft dieses Krauts giebt es unterschiedliche Meynung unter denen Botanicis. Monardes und Dalechambicus halten den Taback vor warm und trocken im andern / Eduardus Done im dritten / Sebizius vor warm im andern und trocken im ersten / Cæsalpinus vor warm im ersten und trocken im dritten Grad. Andere wollen ihm die Wärme gar absprechen / und daß er von Natur kalt seye / damit beweisen / weil dessen Rauch gleichsam eine Entgeisterung zu erwecken pfleget / und die Vernunfft verrucket / daher wollen sie / wie

lebens / nebst Göttlicher Hülff / und Beobachtung guter Diät / die Gesundheit erhalten / auch so gar das Blutspeyen / welches ihn auf eine Zeit starck angestossen / durch das Tabac-Schmauchen glücklich vertrieben hat.

Wann gifftige Kranckheiten und anstekkende Seuchen umbgehen / ist der Tabac-Rauch ein sonderbares Bewahrungs-Mittel / zumalen da der Mensch des Tags nur et iche wenige Pfeiffen voll schmauchet / und keinen Uberfluß damit begehet.

Die frisch-grüne / etwas gestossene / und auf warmer Herdstatt welck gemachten Tabac-Blätter über die Gelenck gebunden / zertheilen die Podagrischen Schmertzen und Geschwulst.

Das destillirte Wasser vom Tabac-Kraut bißweilen auf 4. oder 6. Loth getruncken / treibt verwunderlich allen Schleim / Sand / Grieß und Stein aus den Nieren

Das destillirte Oel vom Tabac ist so scharff / daß wenn mans nur auf weinig Tropffen einer Katze / Fuchs / und andern Thieren / sonderlich denen geflügelten eingibt / sie alsobald davon sterben müssen.

Dürre oder grüne Tabac-Blätter in Wein gesotten / und mit solchen die schuppichte Raud des Haupts / und andere Glieder warm öffters gewaschen / heylet solche Kranckheiten allgemach sehr wohl.

Tabac über Nacht in Wein gelegt / und den folgenden Morgen solchen durchgesiegenen Wein getruncken / purgiret übersich und untersich / und reiniget also den Magen und Därme wacker aus.

Aus den frischen safftigen Blättern wird auch der Safft ausgepresst / und ein Syrup davon gekochet / welcher Löffel-weis bißweilen genommen / ist trefflich wider den Husten / Engbrüstigkeit und Lungensucht.

Schließlich / begehre ich aus dem Taback zwar kein Panaceam oder Universal-Artzney zu machen / weilen er nicht jederman ins gemein zu allen Zuständen dienet / und sonderlich den hitzigen Naturen schädlich ist. Doch aber kan ich mit Warheit sagen / daß diejenigen sehr weit irren / welche sich solcher Gestalt als Feinde des Tabacks heraus lassen / und denselben als ein pestilentzisch- und schädliches Gifft ausschreyen / auch noch über das aus dessen Gebrauch per le ein Laster formiren wollen. Es wundert mich auch gar nicht / daß etliche fürnehme und hoch-berühmte Medici, wie auch andere verständige Leut solchen beypflichten: Dann auch sie wissen und mercken nicht alles / sind auch zuweilen durch ihre Affecten und eingewurzelte Vor-Urtheil heßlich incantirt: Ja ich glaube auch / wann der Taback etwelchen Herren Medicis so Gewinn-trägig wäre / als andere Simplicia, die bey ihrem Gebrauch etwas mehren Ceremonien Anlaß / und deßwegen vortheilhafftige Bemühungen geben können / es sollte weit milder davon geurtheilt werden. Man kan nicht darthun / daß jemand / der den Taback mässig und regulirt gebrauchet / einige Ungelegenheit oder Nachtheil seiner Gesundheit verspühret habe. Sonderlich ladet man dem Taback auf / daß er hefftig austrucknet / und den Gebraucher dürr und mager mache / welches ich wohl glaube / wo man den Modum in rebus aus der Acht lässet / die Tabacks-Pfeiffe nie aus dem Maul lassen will / und des täglichen Schmauchens kein End ist: Alsdann thut es nicht der Taback / sondern der stete Rauch / wann er auch nur von Papier oder Stroh wäre. Item wann man sich darbey mit hitzigem Wein anfüllet / &c. wie man solcher Leut sehr viel findet / dann kan solches Becher-Stürtzen samt dem übrig vielem Taback-Schmauchen gar leicht nicht allein den Menschen austrocknen / sondern auch die Gesundheit / ja gar das Leben abkürtzen: Dann es allzu gewiß / daß man gleichwie im Essen und Trincken / und andern auch dem Menschen sonst nothwendigen und nutzlichen Sachen / also auch im Taback-Schmauchen einen schädlichen Excess begehen kan.

So man aber / wie gesagt / dieses Kraut mässig gebrauchet / etwan täglich oder zu Zeiten ein paar Pfeiffen / oder nachdem es die Natur und Zustand erfordert / auch mehr schmauchet / hat die Erfahrung selbsten gelehret / daß er vielen Leuten für die Haupt-Flüß / Zahn-Schmertzen / Augen-Entzündung / Leibs-Verstopffung / wie auch zur Magen-Däuung sehr wohl gedienet. Endlich / so ist es gewiß und wahr / daß ein mässiges Taback-Schmauchen die Schlaff-Sucht vertreibet / die Geister aufmuntert / in fertiger Bewegung erhaltet / und viel sinnreiche Einfälle erreget / welches denen Studirenden sehr nutzlich ist / also daß bey solchem Räuchlein von vielen die herrlichsten gelehrtesten Schrifften abgefasset / und zu Papier gebracht worden. NB. (Ist vors Kraut geredt.)

Diesem wollen wir noch beyfügen / was der kluge und Rechts-verständige Haus-Vatter 1 Theil p. 608. davon urtheilet. Nachdem er den Ursprung des Tabacks untersuchet / und etwas von der Erfindung der Circulation des Geblüts angeführet / so sagt er also: Zwar wann man des Tabacks Natur bey dem rechten Liecht der Vernunfft besiehet / so muß man fast gestehen / daß er einer gifftigen Art eben deßwegen sey / weil er vergifftet / anzündet zum Brechen beweget / und vergieret / welches lauter Eigenschafften der gifftigen Kräuter sind. Ich will nichts von dem sagen / was jederman ohne mein Erinnern weiß / daß das Taback-Oel eines der gifftigsten der gantzen Natur sey / welches man eigentlich damit zu beweisen hat / wann man einer Katze nur ein wenig Tropffen auf die Zunge fallen läst / so wird sie alsobald das Krampff-mässige Unwesen zu tod würgen. Die Königliche Societät in Engelland hat es probiret / und andere haben aus eigener Erfahrung / daß man mit wenig dergleichen Tropffen unterschiedliche Thiere dahin gerichtet habe. So erzehlen auch die Autores erschröckliche Historien des Hirns / welches wie eine Wachtstube ausgesehen / und zusammen geschrumpfft / daß man vom Hirn nichts mehr gefunden / sie wissen von kohlschwartzen Lungen des Taback-Schmaucher zu sagen / und werffen denen / die viel Taback trincken / die Unfruchtbarkeit für.

Wir wollen diese Schmäh-Reden wider den Taback nicht eben jetzt widerlegen / weil die Erfahrenheit dieses schon längsten gethan / und noch täglich verrichtet / versichern aber / daß wir mit bes-

ferm Grund behaupten können / daß es eines von denen gesundesten Kräutern sey. Es incitiret / erlöset / adstringiret in etwas / widerstehet der Fäulnüß / ziehet den Schleim ꝛc. Man brauchet den Syrup davon in Seitenstechen / und Brust-Kranckheiten. Eine Taback-Clystier ist in Coliquen gut / weil es den Schmertzen stillet / und das Leid abführet. Wann man den Rauch durch eine Pfeiffe trincket / so befördert er das Auswerffen wunderbar. Dem Keichen widerstrebt er / und sondert die dabeygehende Engbrüstigkeit. Er stärcket das Haupt / befördert den Schlaff / stillet die Schmertzen / heilet die Strauche / und lindert dem bemüheten Bauers-Mann die Ermattung von dem langen Arbeiten. Wer nicht wohl verdauen kan / und keine Lust zum Essen hat / der nehme die vom Stock abgeblätterte grüne Blätter / fasse sie mit seinen durch Oel bestrichenen Händen / mache diese Blätter bey dem Feuer lind und warm / lege sie über den Magen-Mund / und gegen über hinten auf dem Rucken / so wird er haben / was er verlangt. Hermandenz lehret aus denen Blättern ein Pflaster wider das viertägige Fieber / und wider alle Aufblehungen des Leibs machen. Etliche wollen / man solle alle Morgen nüchtern ein Blat käuen / so sey man von dem Podagra verwahrt. Und es gehet nur ein / weil die in den Mund herabgezogene Feuchtigkeit sich nicht mehr in die Glieder legen kan. Sonst ist der Taback denen Soldaten überaus nützlich / angesehen er den Mangel der Lebens-Mittel ersetzet; über dieses die Grätze und andere Kranckheiten / die sonst in denen Leuten gar gemein werden / heylet. Ich weiß / daß man zu Dreßden in der Pest Geld gegeben für eine gewisse Anzahl Pfeiffen / welche man zu Abhaltung der bösen Lufft hat trincken müssen. Das Wasser vom Taback hat vielerley Fieber grossen Abbruch gethan. Das Oel / welches von andern vor einen Gifft hat wollen ausgeben werden / ist ein bewährtes Mittel wider den Zahn-Schmertzen / wann man ein Tüchlein damit netzt / und dieses in den Zahn stecket. Wann freylich das Oel eine so erhitzte Complexion antrifft / wie die Katzen sind / von welchen vorhin ein Exempel erzehlt worden / so wird ein übler Effect folgen. Daher ist dieses das End vom Lied / die Beschaffenheit des Leibes muß der Lehrmeister den Taback zu gebrauchen seyn. Ist die Complexion mager / hitzig und trocken / so laß das Schmauchen und anderes Gebrauchen unterwegs; ist sie aber kalt / feucht und voller Ferte / denen Flüssen unterworffen / so mögt ihr es kühnlich wagen.

Der Saffran ist warm im andern und trucken im ersten Grad / hat etwas flüchtiges Saltz mit vielen öhlichten groben Theilen bey sich / und daher seine Tugenden seynd Schmertzen zu lindern / die Leber / Hertz / Miltz und Mutter zu stärcken / die Brust zu reinigen / und den Athem zu erleichtern. Der beste wird erkannt / so er schön feuerroth ist / unter den Fingern sehr resch / daß man ihn zerreiben kan / eines starcken Geruchs / etwas scharff / ein wenig bitter / und der allezeit Farb hält.

Es ist der Saffran vielen Gliedmassen ein herzliches und erwünschtes Hülffs-Mittel / so man ihn in den Speisen gebrauchet / oder einen halben Scrupel schwehr gestossen / und in einem Trünckelein weissen Wein einnimmt. Erstlich zwar dem Hertzen / dann er stärckt dasselbe / machet Freude / widerstehet dem Gifft / ist gut bey Hertz-Klopffen / Hertz-Zittern / Ohnmacht und Schwachheiten: Ferners dem Magen / dann er befördert die Dauung: Drittens die Brust und Lungen / dann er bekommt den engbrüstigen / keichenden und schwindsüchtigen Leuten über die massen wohl: Vierdtens der Leber / dann er eröffnet dieselbe / vertreibet die Gelbsucht: Fünfftens der Mutter / dahero er den geringen Artzneyen zugethan wird / welche die Blume / todte Frucht / und Nachgeburt treiben: Letztens den Augen / denen mit Rosenwasser vermischt und warm angestrichen / verhütet er / daß die Kinds-Blättern die Augen nicht berühren.

Ist sonsten auch bey Kinder-Zuständen zu gebrauchen.

Ein nutzliches Pulver / so zu denen Speisen in der Kuchen zu gebrauchen / wird aus dem Saffran gemacht / welches aber im Buch von der Haushaltung gelehret wird.

Es dienet diese edle Blume wider Engbrüstigkeit und Lungensucht.

Für die Geschwulst der hitzigen rothen Augen.

Ferner in hitzigen Fiebern.

Wider die rothe Ruhr.

Wider grosse Traurigkeit des Gemüths und Bangigkeit

Der Saffran ist ein Theil eines Pulvers / welches zubereitet wird / wann die Affter- oder Nachgeburt bey den Kindbetterinnen sich versteckt.

Man brennet ein Wasser aus den Saffran-Blumen / von welchen der Saffran noch nicht berupfft ist / solches bringet den Schlaff / so man zwo Stund nach dem Abend-Essen davon einnimmt.

Es wird in den Apothecken von dem Saffran ein Extractum zubereitet / so die Geburt befördert

Ferner so hilfft er auch wider die Gichter und den Schlag.

Endlich so tauget er zu einem Uberschlag über die Stirn in dem Hauptweh der hitzigen Fiebern.

Wann man den Saffran gar zu viel gebraucht / erwecket er solche Freudigkeit des Gemüths / daß man meint / der Mensch werde sich zu tod lachen.

Der Hirß hat ein ziemlich temperirtes flüchtiges Saltz und Oel bey sich / und daher die Krafft / wohl zu nehren / durch den Schweiß zu treiben / und die scharffen Feuchtigkeiten des Geblüts zu versüssen

Diejenige Säugammen / welche eine wässerige Milch haben / sollen sich des Hirsch-Mehls mit Milch oder Fleischbrühen gekocht / bedienen.

Hat eine Schmertzen-stillende Krafft / also daß wo man ihn nebst andern Dingen äusserlich überschlägt / gute Linderung verschaffet.

Man distilliret ein Wasser / welches gut ist vor Gries / Nieren- und Basemstein.

Ein Tranck wird daraus gemacht / welcher gut ist vor das dreytägige Fieber; nicht weniger in hitzigen Fiebern / Pocken oder Kinder-Blattern / da es nicht nur kühlet und durch den Schweiß treibet / son-

dern

wie droben erwehnt / ein Geschlecht-Art mit dem Bilsenkraut daraus machen. Matthias Lobelius schätzet ihn warm oder vielmehr hitzig im andern Grad / weil er eines scharffbeissenden Geschmacks ist. Paulus Renealmus macht einen Unterscheid unter dessen grünen und dürren Blättern/und eignet jenen den andern/diesen den dritten Grad der Wärme und Trockne zu. Gewiß ist es / daß der Taback einen scharffen Geschmack hat / durstig machet / und die Sinnen verrucket / welches ohne Hitz schwehrlich geschehen kan. Demnach muß man diß gestehen / daß ein scharffes / flüchtiges / etzendes / vitriolisches Saltz / neben groben schwefelichten Theiligen in dem Taback sich finde / und davon die Eigenschafft entstehet / über sich und unter sich starck zu reinigen/ Speichelfluß zu erwecken / niessen zu machen/ Wunden und Schäden zu säubern / der Fäulung zu widerstehen und zu heylen.

Die Krafft und Würckung dieses edlen Krauts ist in Europa am allererstẽ zu Lisabona bekannt worden / welches sich also zugetragen / wie folget: Es hatte des Frantzösischen Gesandtens / Herrn Nicotii, Kammer-Page oder Edelknab einen offenen Schaden im Angesicht hart bey der Nasen / der schon biß auf das Knorbelbein hinein gefressen; deme gabe sein Cammerad Tabackkraut. Dieser nun hat das Tabacks kraut zerstossen / und mit saumbt dem Safft übergelegt / und sich wohl darauf befunden / darauff ihme der Gesandte befohlen / solches ferner zu gebrauchen. Als er solches 9. oder 10. Tag nacheinander gethan / ist der Schaden gantz erstorben / auch vollkommen sauber/ rein und wohl ausgeheilet worden. Nach der Zeit/ als eben dieses Gesandten Koch sich selbsten sehr tieff mit dem Küchenmesser in den Daumen geschnitten / lieffe der Hoffmeister eilends zu diesem frischem Kraut / und legt es über: als dieses etliche Tag nacheinander geschehen / da war auch dieser Schaden geheilet: darauff kam dieses Kraut in der gantzen Stadt / seiner herrlichen Tugend halber / in grossen Ruff/ und ward/wie oben erwehnet/ nach des Herrn Gesandten Nahmen / Nicotiana genennt. Wenig Tag hernach kam ein Edelmann zu dem Gesandten / der hatte schon bey zwey Jahr lang einen offnen Schaden an einem Schenckel gehabt / und bate auch um dieses Kraut / welches er auch bekame; als er solches bey 10. Tag nacheinander gebraucht und übergelegt / ist ihme der Schaden an seinem Schenckel gantz heyl und gut worden. Nach dieser dritten Wunderwürckung fienge diß Kraut erst recht an im gantzen Land berühmt zu werden / und lieffe jederman von allen Enden zu / aus Begierde / von diesem Kraut zu haben und zu gebrauchen. Unter andern kame auch ein Weib / die hatte ein Geschwär / welches ihr gantzes Angesicht überzogen / daß sie mehr einer heßlichen Larffe / als einem Menschen gleich sahe: da sie aber dieses Kraut erlangte und gebrauchte / ward auch sie in 10. oder 12 Tagen geheylet.

Als nun dieser Gesandte nach der Zeit wieder in Franckreich ware / und ungefähr ein Hauptmann mit seinem Sohn / welcher einen Kropff hatte / zum König kam / daß er ihn heylen möchte (denn man gibt vor / wie daß die Könige in Franckreich die Gnade von GOtt haben / die Kröpffe mit ihren Antühren zu heylen / worbey sie das Wort sprechen: le Roy de touche, Dieu te gueri! der König rühret dich an / GOtt heyle dich!) da gedachte er auch an diesem die Tugend dieses Krauts zu prüfen / und als derselbe solches obbeschriebener massen etliche Tag nach einander über den Kropff gelegt / ist solcher auch nach und nach verschwunden. Die beste Würckung dieses Krauts muß man in den Blättern / oder bey Abgang derselben / in dem Saamen suchen: doch sind die Blätter viel kräfftiger.

Diese gebraucht man entweder weil sie noch grün / frisch und wohl zeitig sind / oder trocken und gebeitzt / wie denn im Winter geschehen muß / oder man pflegt sie gedörret gar klein zu Pulver zu stossen. Grün sind sie am kräfftigsten: wie sie aber über Winter/ Jahr und Tag grün zu erhalten/wird von etlichen diese Anweisung gegeben: Man thut sie in ein Gefäß voll Oel / und wenn man sie gebrauchen will / schüttet man das Oel aus / und trocknet die Blätter zwischen einem leinenen Tuch ab / denn sollen sie so gut zu nutzen seyn / als wenn sie frisch vom Stengel her kämen. Will man aber das Pulver davon haben / so geschicht es auf nachfolgende Weis: Man nimmt der mittelmässigen und schönsten Blätter / reyhet sie an einen Faden / und hengt sie in eine Kammer / da kein Sonne / Wind oder Feuer zukomme. Also läst man sie hangen / biß man ihrer vonnöthen hat: Alsdann nimmt man sie heraus / pülvert und gebraucht sie.

Daß der Taback wider das Gifft ein heylsame Artzney sey / haben die Spanier in Indien gelernet. Dann als die Canibalen / (welches wilde Völcker sind / und ihre Pfeile aufs schädlichste zu vergifften pflegen:) auf der Insul S. Johannis de portu divite einen Streiff thäten / und daselbst in der Anländ etliche Spanier verwundten / und es ihnen am Brandwein (welchen sie sonsten in dergleichen Wunden zu giessen pflegten:) mangelte; nahmen sie / von einem Indianer darzu angewiesen / den ausgetruckten Safft dieses Krauts / liessen ihn in die Wunden trieffen / und legten ein Taback-Blat darüber: damit wurden ihnen nicht nur die Schmertzen gestillet / und andere Zufälle / welche dergleichen Gifft nach sich zu ziehen pfleget / abgewendet / sondern auch die Wunden aus dem Grund geheylet.

Und so man das frisch grüne Kraut nicht haben kan / soll man das gedörrt und gestossene Pulver in die Wunden streuen / welches eben dasselbe verrichtet.

Egidius Everhardus in seiner Panacæa gedencket/ wie man zu Andorff den Safft aus Taback-Blättern mit Butter vermischet einer Katzen eingegeben / und hierdurch das beygebrachte Gifft von ihr wieder abgetrieben.

Daher ist es auch ein gut Hülff-Mittel wider die giftigen Bisse der rasenden Hunde oder Wölffe / wenn in einer viertel Stund darnach / oberzehlter massen / der Safft hinein getraifft / und das Kraut aufgeleget wird. Andere frische Wunden / wenn sie nicht tieff sind / werden durch diesen Safft und Kraut in einem Tag geheylet.

Wenn aber die Wunde zu tieff ist / muß man sie zuvor mit weissem Wein sauber auswaschen / mit einem reinen Schwamm oder Tuch austrocknen / alsdann leinene Tüchlein in den Safft einnetzen / und mit den zerstossenen Blätteren überschlagen. Man kan auch / daß sie desto eher heyle / die Elbe in- und auswendig mit gemeldtem Safft waschen und säubern.

Wenn keine frische Blätter zu bekommen sind / mag man die dürren pülveren / und in die Wunden streuen / wenn sie zuvor geäubert worden / denn das Pulver hat alle die Würckung / die das frische Kraut hat. Mit diesem Safft / denselben überschlagend / kan man auch die giftige Pestilentz-Ayen / wie nicht weniger alte offene Schäden / wenn sie auch schon biß aufs Bein hinein gefressen hätten / ausheylen.

Herr D. Sebizius hat damit zwey abscheuliche Frantzosen-hafftige Nasen-Geschwär heylen / und unzehlich viel Würme austreiben sehen. Die Indianer / wie Nicolaus Manardes schreibet / pflegen mit diesem Kraut ihren Hunger und Durst zu stillen / folgender gestalt : Sie trennen die Muscheln gewisser Wasser-Schnecken / und pülvern sie : darnach nehmen sie solches Pulver und Tabac-Blätter / eines so viel als das andere / knetten es zusammen zu einen Taig / aus diesem formiren sie kleine Kügelein / etwas grösser als die Erbsen / trocknen sie an einem schattichten Ort / und heben sie denn zum Gebrauch auf. Wenn sie nun durch die grossen Sand-Wüsten / da weder zu beissen noch zu brocken ist / reisen müssen / nehmen sie ein Kügelein nach dem andern in den Mund / und saugen daran / daß sie zergehen / und der Safft in den Magen fliesset. Solcher Gestalt können sie ohne Minderung der Leibs-Kräfften 3. oder 4. Tage ungeessen und getruncken bleiben.

Gewiß ist es / daß der Tabac-Rauch / wenn er mit Maß gebraucht wird / nutzlich seye den Phlegmaticis oder denen / welche kalter Natur sind / denn er führet den Schleim und die übrige Feuchtigkeiten von der Brust und aus dem kalten Haupt / erwärmet und stärcket dasselbige. Hingegen ist er schädlich denen hitzigen Naturen / denn er ihnen leichtlich Hauptwehe verursachet.

Die Pfeiffen oder Tabac-trinck-Gefässe belangend / so sind die längsten die besten : denn solcher Gestalt verkühlet und läutert sich der Rauch in etwas / bevor er in den Mund eingehet / oder nach dem Gehirn steiget. Nachfolgendes Compositum wird denjenigen mitgetheilet / die eines Rauchs vonnöthen haben / das feuchte Gehirn zu trocknen / das kalte Haupt zu erwärmen / aber den blossen Tabac-Rauch nicht wohl vertragen können. Ist vor ein Hochfürstliche Person von einem berühmten Hoff-Medico aufgesetzet worden : Nimm Calmus / Galgantwurtz / jedes ein Loth / Nägelein zwey Scrupel / Lavendel-Blumen / rothe Rosen / Nägeleinblumen / Muscatenblüht / Roßmarin / Majoran / Lorbeerblätter / jedes ein Scrupel / Indianischen Tabac ein Loth / Coriander / Cubeben / Cardemömlein / jedes ein Scrupel / Weyhrauch / Mastix / Styrax Calamit / Benzein / weissen Agtstein / Cardamum / jedes 2. Scrupel / gelben Santel / Rosenholtz / Zimmetrinden / jedes ein Quintlein / Bysam 2. Gran. Diese Stück zusammen gehackt / so klein als man den Tabac schneidet / in die Pfeiffen einfüllt und angezündet / gibt einen überaus lieblichen Rauch / welcher nicht allein dem Haupt trefflichen Nutzen bringet / sondern auch das gantze Zimmer an statt eines Rauchwercks wohlriechend machet.

Ferner ist das Tabac-Pulver eine kräfftige Artzney / durch Niesen das Haupt von kalten Flüssen zu erleichteren / und durch die Nase auszuführen / insonderheit so man es mit anderen stärckenden Pulvern vermischt. Ein nützliches Nieß- oder Schnupffpulver wird also gemacht : Nimm Majoran / Betonienblümlein / Mayenblümlein / Indianischen Tabac / jedes ein Quintlein. Amber 2. Gran / Bysam ein Gran : stosse alles zu einem reinen Pulver. Man muß aber dieses Pulvers nicht zu viel gebrauchen / denn durch das stetige Schnupffen und vielfältiges Niessen das Haupt gefährlich erschüttert wird / dardurch leichtlich ein Eisteckfluß erfolgen könnte.

Der Tabac-Schmauch oder Rauch in den Mund gezogen / dienet auch sonderlich denen / welche bey langwürigen Kranckheiten viel Verstopffung des Affters leyden ; indem er den Leib eröffnet / und das Fließwasser allgemach wieder in eine natürliche Bewegung durch die Drüsen bringet. Hierzu läst sich aber an statt des Weins lieber Bier trincken / als wordurch die Oeffnung öffters viel besser befördert wird.

Etliche sind auch her / welche den Tabacs-Rauch wie ein Clystier in den Affter blasen / und also die Oeffnung geschwind zuwegen bringen ; Dieses mag wohl angehen / wo es nur nicht offt practiciret / oder zu viel Rauch auf einmal eingeblasen wird / als wodurch die Drüsen des Afftergarms zu sehr ausgetrocknet / oder auch verstopffet werden könten.

In den Glieder-Schmertzen / ja auch in der Lahmigkeit pfleget der Tabac-Rauch offt Wunder zu thun ; sonderlich bey denen / welche an das Schmauchen noch nicht gewohnet sind. Dieses hat vor etlichen Jahren ein vornehmer Herr zu Wien in Oesterreich an sich selbsten erfahren / welcher viel Jahr an seinem lincken Arm / der ihme gantz lahm und starrend worden / grossen Schmertzen litte / also daß er gantze Nachten hindurch nicht schlaffen konte / gleichfalls schlechten Appetit zum Essen hatte ; von diesem Ubel auch durch alle Mittel / deren er sehr viel gebraucht / nicht konte erlediget werden. Nachdem er aber / aus Einrathen Herrn D. Bontekœ, zum Tabac-Schmauchen / dessen er gar nicht gewohnet war / beredet worden / wordurch er dürmlicht ward / und über eine Stund schlaffen konte / auch hernach öffters also mit dem Schmauchen fortfuhre / / und wieder in den Schlaff geriethe / in welchem er die übrige Nacht sehr ruhig zubrachte / also daß er auch den folgenden Morgen seinen Arm wieder zum Leib zu bringen vermocht. Wordurch er denn bewogen worden mit diesem Mittel fortzufahren / nicht nur biß er vollkommen genesen / sondern auch die übrige Zeit seines

Lebens /

dern auch die Lunge vor dem Gifft bewahret / und die rothe Ruhr stillet und heylet.

Wie aber der Hirß und alle bißher erzehlte Früchte / in gegenwärtigen Kranckheiten und Zufällen / würcklich zu gebrauchen / ist unten bey Erzehlung der menschlichen Kranckheiten und Cur derselben zu finden.

Das Fünffte Capitel.

Wie man sich in der Heu-Ernde zu verhalten / und wie mit Heu und Grammet umzugehen.

DJe Heu-Ernde bestehet darinnen / daß man das zeitige Graß auf der Wiesen abmähe / dürre / und so fort nach Haus bringe. Der Zeit nach / hat die Heu-Ernde vor der andern kurtz vorher beschriebenen Ernde oder Einsammlung der Ackerfrüchte / den Rang: Dann wann diese zu Ende gebracht worden / so bringt jene ihren Anfang / und ist verwunderlich / daß die Natur das Vieh mit dem Heu / als ihrer auf zu behaltenden Futterung ehe versiehet / als die Menschen mit ihren zum Brod tauglichen Früchten.

Solche Zeit der Heu-Ernde kan man so gar genau nicht ansetzen. Ein Haus-Vatter hat auf die Beschaffenheit des Wiesen-Grundes / die vermuthliche Witterung / und andere Umstände / als die Gewohnheit drey- oder mehrmal die Wiesen abzumähen / und dergleichen / müssen die rechte Zeit setzen das Heu zu machen. Gemeiniglich fängt man an in der Mitte des Junii / oder auch mit dem Augusto: Wann nemlich um Johannis das Graß zeitig worden / wie solches um solche Zeit vermuthlich ist / muß der emsige Hauswirth seine Wiesen in Augenschein nehmen / und sehen / wie weit das Graß darauf zur Zeitigung gelanget / dabey die Wissenschafft haben / daß / wo man dasselbe allzuzeitig / und gleichsam wie das Getraid weiß werden liesse / hernach die beste Krafft ausrauchete / wo aber dasselbe noch unzeitig / nicht nur allein wenige Zeit gut bleiben / sondern auch vor das Vieh ungeschmackes und ungesundes Heu daraus würde. Dahero wo man findet / daß der Saame zeitig ist / so soll man keinen Anstand machen das Gras abzuhauen.

Der curiose Künstler in seiner Fortsetzung pag. 87. will / daß wo man die Wiesen nur einmal abhauen kan / solches erst im September nach Michaelis geschehen solle; Es muß aber ein recht unfruchtbarer oder ungelegener Grund-Boden seyn / der nur einmal so hohes Gras herfürtreibet / daß es nur einmal kan abgemähet werden / und muß ein Hauswirth überlegen / ob es nicht besser sey / einen Acker daraus zu machen.

Das Monds-Zeichen wird von vielen nicht geachtet / andere aber wollen / daß man auch auf dieses Achtung geben müsse. Einem jeden seinen Willen zu lassen / sagen wir / daß man auf das neue Liecht und Voll-Monden sehen solle / allwo gut zu mähen ist. Dieser Meynung ist **Becher** / welcher saget pag. 63. Wenn man das Heu und Krummet im neuen und vollen Mond mähet / so pfleget es nicht so sehr zu schwinden.

Das Heumachen aber an sich selbst anzusehen / so ist die erste Arbeit das Mähen. Dieses ist hart / und müssen diejenige / welche sie verrichten / Stärck haben / dahero auch Weibs-Personen selten dazu genommen werden. Das hiezu taugliche Instrument ist die Sense / welche / wie bekannt / bestehet aus einem ungefehr zwey oder mehr Schuh langen / scharff schneidenden / halb-rund zugespitzten / mit einem hohen Rücken versehenen Eisen / und einem vier-schuhigen Stiel / welcher in der Mitte eine kürtzere / vornen aber eine längere also zugerichtete Handhaben hat / daß weil das Eisen nach seiner gantzen Breite auf der Erden hinfahren muß / der Mähder sich nicht allzu sehr bucken müsse.

Wir wollen uns allhier nicht auffhalten / in Beschreibung der würcklichen Mäh-Arbeit / noch mit welchen Handgriffen dieselbe verrichtet werden müsse / weil diejenige / welche sich derselben unterziehen / sie durch Anweisung und Ubung am besten erlernen. Dieses gehöret hieher / daß ein Herr der zu mähenden Wiesen die Leute anhalte / daß sie die Sense fein gleich führen / damit nicht an einem Ort allzu hohe / am andern gar keine Gras-Stoppeln anzutreffen seyen / als welches beydes nichts tauget.

Ist solches geschehen / so lässet er die Reyhen des abgeworffenen Grases / welche die Bauern **Maden** nennen / nicht lang liegen / sondern veranstaltet / daß es bald durch einen Rechen oder dessen Stiel voneinander geworffen wird: Ja es haben viele in Gewohnheit eine Person / dem Mähder nachgehen zu lassen / welche etliche Schritte nach ihm folget / und das Gras zerstreuet / besonders / wo die Umstände des Wetters oder der Eyle solches einrathen.

Die Sonne / welche um die Zeit der Heu-Ernde ihre Hitze am stärcksten zeiget / verursachet / daß dieses unordentlich zerworffene Gras bald welck wird / dahero muß es gewendet werden / welches geschicht / indem eine Person überzwerch der Wiesen hingehet / und durch einen Rechen das Gras also umwirfft / daß das unterste zu öberst hinfällt. Es können so viele Personen einander folgen / als nöthig sind.

Dieses geschiehet so lang / biß man findet / daß das Gras zu Heu worden. Mittler Zeit aber / und weil das abgeworffene Gras nicht leicht in einem Tag in den Stand kan gebracht werden / daß man es nach Haus führen kan; so wird dasselbige gehäuffet / das ist / es werden / nachdem das Gras sehr oder nicht sehr dürr worden / Hauffen oder Häufflein gemacht / damit so wol der Thau als auch der Regen / so ungefehr die Nacht hindurch / und des Morgens das Feld befallen kan / dem halbdürren Gras nicht schade. Des folgenden Morgens werden die gemachte Hauffen wieder zerworffen / und zu Zeiten wieder mit dem Rechen gelüfftet und umgeworffen; und dadurch immer näher zusammen gebracht / biß mans endlich bindet / oder auff einen grossen Hauffen zusammen schlichtet / und solches sogleich / oder wann man kan / in die Scheuer führe / und auff den Heuboden bringe.

Der Ort / wo das Heu hingeleget wird / soll zuvörderst lüfftig seyn / damit das wohlgeschmacke Heu den üblen Geruch eines feuchten Gemaches oder Bodens nicht an sich ziehe / mithin an seinem Werth einen grossen Abgang leide / noch auch dem Vieh schädlich werde.

Es ist oben gesagt worden / daß man im Nothfall die eingebrachte Acker-Früchte auf einen freyen Platz zusammen schlichten könne. pag. 240. Dieses geschiehet nicht selten bey dem Heu / sonderlich in Vestungen / da man zu Fütterung der Pferde eine grosse Menge Heu vonnöthen hat. Dabey aber diese Vorsichtigkeit in Obacht zu nehmen / daß erstlich das Gras recht dürr gemacht / und hernach durch aufgelegtes Stroh vor dem Regen verwahrt werde. Dann es ist bekannt / daß widrigen Falls der Hauffen inwendig warm wird / und sich anzündet / obwol nicht leicht in ausbrechende Flammen / doch also / daß das Heu schwartz wird / hernach wie vermoderter Mist da lieget. Welches auch geschehen kan / wann es gar zu hart zusammen getretten wird. Und ist verwundersam / daß wo der Brand nur an einem Ort des Hauffens überhand genommen / der gantze Hauffen untüchtig wird / vermög des Geruchs / welcher denselben gantz durchdringet. Wie solches Anno 1706. an einem auf die Esplanade, einer sehr berühmten Elsasischen Vestung zusammen gebrachten Heuhauffen zu sehen gewesen. Es ist deßwegen rathsam / daß man dasjenige Heu / welches jemand auff besagte Weise unter freyem Himmel zusammen zu schlichten gemüssiget worden / eher als das / welches unter ein Obtach zu bringen möglich gewesen / gebrauche.

Wo viele Wiesen-Felder sind / welche unterschiedliches Heu tragen / und man die Oerter dazu hat / solle ein Haus-Vatter das grobe / langhalmige / von dem reinen und kurtz-halmigen absondern / daß es ihm leicht sey / denen Thieren / die er damit füttern will / die rechte und vor sie taugliche Gattung vorzulegen / sintemal es bekannt ist / daß zum Exempel die Pferde das kurtze und kleine Heu nicht gern fressen.

Grommet oder Grummet.

Auf das Grommet nun zu kommen / so ist dieses das zweyte Heu; bekommt aber einen andern Nahmen / weil es von dem Heu an der Dicke / Länge / Geschmack / und Anwendung unterschieden ist / also daß auch die Verrichtungen bey dessen Zubereitung von dem Mähen an biß zu dem Heimführen / mit denen bey dem Heu beschriebenen alle Gleichheit haben.

Die Zeit das Grummet zu machen / geben die mehrbesagte Umstände der Lands-Gewohnheit des Wiesen-Grunds / und ob es leydet / daß man ihn mehr als zweymal abmähet / oder ob er solches kaum zweymal ertragen kan: Der Witterung / welche sonderlich zu dieser Arbeit gut seyn muß: Der andern vorfallenden Verrichtungen / welche öffters das Grommetmachen verschieben. Gegen Bartholomäi ist die gewöhnlichste Zeit des zweyten Mähens / zuvörderst wo man in einer Gegend nur zwey Ernden auf der Wiesen anstellen kan.

An manchen Orten pfleget man das Grummet zu binden / welches aber mühsamer ist als bey dem Heu / und werden zu jedem Bund zwey Stroh-Sailer erfordert.

Die Verwahrung des Grommets ist nicht anderst als des ersten Heues / und dessen Anwendung ist ebenfalls also / nemlich daß es nach Bedürffnuß genommen / und dem Vieh / vor welchen es nutzet / vorgeworffen werde. Davon aber bey den Thieren selbst.

Sollte inzwischen ein Bauersmann sehr früh gemüssiget worden seyn / Grommet zu machen / und er sähe / wie es öffters zu geschehen pfleget / daß ein schöner Nach-Sommer und fruchtbarer Regen das Gras wieder so hoch heraus getrieben / daß es noch könnte genutzet werden / so wird er wissen solches abzunehmen / und vor sein Vieh nach Haus bringen zu lassen: Dann er muß alles so genau suchen / als er immer kan / und die Sache es leydet / zumal wo dieselbe den Winter über zu Grunde giengen / als wie das kurtze Gras / so über Winter auf den Wiesen bleibet.

Erster Absatz.

Handlend

Von Einsammlung/ Beschaffenheit/ Aufbehaltung/ Eigenschafft/ Gebrauch und Nutzen der Garten-Früchten/ Obst / Blumen / Kräuter ꝛc.

Das Erste Capitel.

Von Einsammlung des Hopffens.

IN dem ersten Absatz des vorhergehenden Buchs ist des Hopffen-Baues zu erst gedacht worden / weil das Hopffen-Feld auch pfleget Hopffen-Garten genennet zu werden / auch öffters ein würcklicher Garten ist. Dahero / um gewisser Ordnung willen / die Einsammlung und ferner folgende Behandlung dieser Frucht / vor andern Garten-Früchten zu besehen nicht mißfällig seyn wird.

Wie der Hopffen einzusammlen und zu bewahren.

OBwol oben gesagt worden / daß der Hopffen zu Anfangs des Septembris zeitig werde / so kan doch solche Zeit denjenigen / der Hopffen bauet / nicht nöthigen sie zu erwarten / wo er findet / daß er früher damit nach Haus eilen könne / noch auch sie nicht vorbey gehen zu lassen / wo daß Wetter oder andere Ursachen desselben Zeitigung später verspühren liessen.

Es fängt deßwegen ein fleissiger Hopffen-Bauer schon zu Ende des Augusti an seine Hopffen-Stöcke und deren Frucht zu besehen und zu beriechen. Das erste wird ihm durch die grüne oder weisse Farbe / und das andere durch den grasigen oder zeitigen Geruch zu verstehen geben / wann er die Einsammlung anstellen müsse / wohl wissend / daß wo der Hopffen unzeitig abgenommen wird / oder wo er gar zu zeitig worden / und der Saame ausfället / ja wohl gar die Blume schwartz wird / kein Profit damit zu machen sey / indem er weder seine innerliche Krafft noch äusserliche Schönheit haben wird.

Nach solcher Uberlegung machet er / im Fall der Hopffen seine vollkommene Zeitigung erlanget / Anstalten / daß die Stöcke ein oder zween Schuh hoch von der Erden abgeschnitten / die Stangen ausgezogen / und so dann also abgestreifft werden / daß der Stöcke so viel über einen Hauffen zusammen kommen / daß man eine Bürde machen / und so fort nach Haus bringen könne / mit dieser Nachricht / daß wo zwey oder mehr Stöcke an dem Wipffel zusammen gewachsen wären / solche durch eine Sichel oder anders dergleichen schneidendes Instrument voneinander getrennet werden / damit man hernach mit dem Abpflücken desto besser zu recht kommen möge.

Dieses Abpflücken geschiehet zu Haus / indem sitzende Leute / die auf dem Felde / oder in dem Garten gemachte Bündel einen nach dem andern vor sich nehmen / und mit den Händen sorglich abreissen / und in neben sie gestellte Körbe einwerffen / um dieselbe / wo sie angefüllet worden / auf den Boden oder andern lüfftigen Ort zu bringen / allwo sie dürr werden / wann man sie erstlich weit auseinander / hernach aber etlichmal um- und endlich zusammen auf einen Hauffen wirfft. Nachdem nun das Wetter ist / wird die Dörrung in 14. Tagen oder später vollendet seyn.

Ist dieses verrichtet / und die Blumen haben eine schöne braune Farbe bekommen / so muß der Herr desselben sorgen / wie ihnen der gute Geruch beybehalten werde. Zu solchem Ende lässet er sie ohne Zeit-Versaumnuß / und im Fall der Eyle / nur mit Tüchern zudecken; wo er aber Zeit dazu hat / in Säcke und Fässer / nachdem ers vor gut befindet / einfüllen / um sie vor gedachtem Ausrauchen zu bewahren; und wo sie wohl abgedörret / schadet ihnen sodann nichts / wann sie in die Säcke und Stübig fest eingedrucket werden. Einige / und sonderlich die / welche den Hopffen in grosser Menge bauen / halten dazu gehebe / und vor eindringender Lufft verwahrte Kammern / welches aber diese Vorsichtigkeit erfordert / daß man bey Aus- und Eingang in diese Gemächer die Thür geschwind wieder zumache / ja zu mehrerer Zusammenhaltung des scharffen Geruchs sollen die dürre Blumen mit Tüchern bedecket werden / weil derselbe eine der erforderlichsten Qualitäten des Hopffens ist / insonderheit wo jemand ihn zu verkauffen gedencket / angesehen die Käuffer / nachdem sie seine äusserliche Farbe betrachtet / durch Beriechung desselben / auch seine innerlich mit sich führende Kräfften untersuchen.

Was der Hopffen vor natürliche Eygenschafften und Artzney-Kräfften habe.

DEr eingesammlete Hopffen ist temperirter Natur / hat einen Safft mit wenig öhlichten / subtilen rosischen bittern Saltz bey sich / und also die Eygenschafft gelind zu erdünnern / zu öffnen / durch Harn und Nieren zu treiben / das Geblüt zu versüssen / und zu reinigen.

Der fürnehmste Gebrauch des Hopffens ist zum Bier / dann er thue an statt eines Saltzes oder Gewürtzes ist: doch hat er eine Haupt-beschwehrende Bitterkeit bey sich / wo dessen zu viel genommen wird.

Die jungen Hopffen in der Speiß genossen / reinigen das Geblüt / heilen die Krätze / eröffnen die Verstopffung des untern Leibes / Miltzes und der Leber.

Es kan ein Wasser aus dem Hopffen destilliret werden / welches wider erstbesagte Zufälle und Beschwehrden gebrauchet wird / indem es ebenfalls das Geblüt von aller Unsauberkeit reiniget / die Verstopffungen bey Manns- und Weibs-Personen eröffnet / fort treibet / was fort soll / und dabey durch den Harn gelind wegführet. Wie solches unten bey den Kranckheiten selbst mit mehrerem zu sehen.

Das Andere Capitel.

Von Einsammlung und Bewahrung dessen / was aus dem Kraut- und Kuchen-Garten nach Haus zu bringen.

Kraut- und Kuchen-Gärten sind mehr dem Nahmen als der Sachen nach voneinander unterschieden; doch sind sie p. 42. und 43. besonder vorgetragen worden / weil man in der That an vielen Orten einen solchen Unterschied machet / daß man in jenen kein anderes Gewächs / als was angezeiget / zu bauen pfleget; Allhier aber müssen sie wieder vereiniget werden / weil an denen Orten / wo die Leute allerhand Gewächse für die Kuchen auf einerley Feld pflantzen / von dem Kraut-Garten nichts wissen / mithin auch der Einsammlung nach nichts veränderliches haben.

Kommt also erstlich vor/

Lattich.

Wie mancherley der Lattich sey / ist oben pag. 44. und 49. angezeiget worden / er bekommt endlich aus seiner zasichten harten Wurtzel / und Elen-hoher mit vielen Blättern besetzten Stengel viele gelbe Blümlein / die mit der Zeit zu grauer Wollen werden / einen weissen / mancher schwärtzlichten / etlicher auch gelblichten länglichten Saamen. Er giebt einen Milchsafft von sich; wann er jung ist / hat er einen süssen / so er aber alt wird / einen bittern Geschmack. So bald er nur kan mit den Fingern gefasset / und aus der Erden gezogen werden / fängt man schon an denselben zum Gebrauch zu nehmen / und damit immer nach Bedürffnuß damit fortzufahren / nachdem die Gattung dieses Gewächses ist / bald zum Salat / bald zu einem Beyessen zu machen. Davon aber in dem Buch von der Haushaltung selbst / und insonderheit bey dem Kochen zu lesen ist.

Den Saamen davon zu sammlen / muß man nicht länger warten / als biß die Helffte der Blumen am Stengel verblühen / der alsdann abgeschnitten / und ein Tag oder zehen an die Geländer / hernach mit den Händen die Saat daraus getrieben und verwahret wird. Wobey diese Lehre einzuschärffen / daß man zu diesen und allen gezeigten Saamen eine grosse Schachtel halte / in welche der Saame / den man auf das Früh-Jahr nöthig zu haben vermeinet / einzulegen: alle Gattungen durch Säcklein und darauff geschriebene Nahmen des Saamens zu dem Ende unterscheide / daß man zur Zeit der Bedürffnuß nicht lang suchen / noch die Zeit / die man auff andere Anschläge den häuslichen Nutzen zu befördern wenden können / mit verdrüßlichem Suchen verderben müsse. Mit diesem Anhang / daß ein kluger Hauswirth oder Frau ohngefehr wisse / wie viel er Saamen brauche zu Bestellung seiner Bether / damit wo er einen Uberschuß findet / den Saamen verkauffen könne / angesehen / wer bey dem Land-Leben etwas nahmhafftes gewinnen will / den geringsten Vortheil hierinnen nicht versaumen muß.

Endvien.

Dieser Salat wird insgemein in drey Geschlechte abgetheilt / als nemlich: Erstlich ist bekannt der grosse Endvien mit breiten Blättern Intybus sativa latifolia sive Endivia vulgaris. Hat eine weisse zaßlichte Wurtzel / eines bittern Geschmacks. Die Blätter sind breit / dem Lattichkraut nicht ungleich / doch krauser und etwas steiffer. Der Stengel wächst 2. Elen hoch / inwendig hohl / daraus entspringen viel Zweiglein oder Aeste mit blauen Blümlein besetzt / die fallen bald ab. Dieser Endvien vergleichet sich mit dem Neben-Zweiglein und Blumen fast der Wegwart.

Ferner ist zu finden der kleine Endvien / welcher sonst auch der wahre Scariol oder Garten-Scariol genennet wird. Heist Lateinisch Serium, Seriola, Intybus minor, Endivia minor. Intybus sativa anguſtifolia Ist vorgemeldtem / mit Wurtzeln / Stengeln und Blumen gantz gleich / allein daß die Blätter schmäler und am Geschmack bitterer sind.

Endlichen findet sich auch der kraue Endvien / Intybus crispa, Intybum sativum crispum. Ist gleichfalls der ersten an Wurtzel / Blumen und Stengeln ähnlich / ausgenommen / daß die Blätter krauß-gerollt / und den krausen Lattich-Blättern gleichen. Oben pag. 44. ist bey dessen Pflantzung auch gesagt worden / wie er zu behandeln / wann er zeitig worden / nemlich man nimmt ihn vor dem Frost aus / leget solchen etliche Täge auff einen lüfftigen Boden / damit er etwas welcke / schneidet alsdann die Helffte davon ab / bringet ihn hernach in einen Keller / setzet ihn in Sand / und nimmt davon / wie man ihn brauchet.

Kreß oder Kressich.

Es finden sich etliche Sorten der Garten-Kreß / als erstlich: Nasturcium hortense vulgare vel sativum. Ist ein scharffes Kräutlein / der Stengel ist dünn / kaum Elen hoch / die Blätlein seynd lang / schmal und zerkerfft / die weisen kleine Blümlein / zieren den Gipffel / nach welchem breite runde Hülßlein wachsen / in welchen der rothgelbe scharffschmeckende Saamen liegt. Ferner der Garten-Kreß mit breiten Blättern / Nasturcium hortense latifolium. Item

der

der krause Garten-Kreß mit schmalen Blättern / Nasturcium hortense crispum latifolium. Item krauser Garten-Kreß mit schmalen Blättern / Nasturcium hortense crispum angustifolium. Item Nasturcium hortense Peruvianum. Uber diese ist noch der Wiesen-Kreß / der Berg-Kreß.

Kurtz nachdem er aufgegangen / und nur so groß worden / daß man ihn mit der Hand fassen und abschneiden kan / so dienet er schon zum Gebrauch / entweder zu Vermischung mit anderm Salat / oder rohe zu essen / wie bald wird gesagt werden.

Inzwischen hat dieses und etliche nachfolgende Gewächs / als Körbelkraut / Binetsch ꝛc. vor andern Kuchen-Kräutern den Nutzen / daß sie durch den ersten Abschnitt nicht völlig zu Grunde gehen / sondern stellen sich zu dem zweyten Genuß wiederum dar. Dann es ist durch die Erfahrung jederman bekannt / welcher nur ein wenig Kundschafft von dem Garten-Wesen hat / daß wann er einmal abgeschnitten worden / wieder nachwachsen / und zum andern mal abgenommen werden kan / obwol mit härtern Stengeln / doch soll man bey dem erstenmal schon an den Saamen gedencken / und deßwegen ein wenig stehen lassen / dann es wird vor besser gehalten / daß der erste gleich in den Saamen schiesse.

Körbelkraut.

Des Körbelkrauts wird dreyerley gefunden: Erstlich das gemeine Körffel- oder Körbelkraut / Cerefolium sativum, hat ein dünne und weisse Wurtzel. Die Blätter sind dem Peterleinkraut fast ähnlich / jedoch etwas mehr zerkerbt. Es hat einen glatten hohlen Stengel / mit vielen Nebenzweiglein / bringet an seinen Crönlein kleine Blümlein / nach welchen wächst schwartzer langer spitziger Saamen. Das gantze Kraut hat einen lieblichen angenehmen Geruch.

Ferner ist bekannt der wilde Körffel / Cerefolium sylvestre. Ist dem vorigen an der Wurtzel nicht gleich / weil sie jährlich wiederum ausschlägt / und über Winter stehen bleibt. Die Blätter seynd zwar dem gemeinen gleich / jedoch grösser und breiter. Die Stengel sind stärcker / gantz rauh / mit vielen Rippen und Glaichen unterschieden. Der Saamen ist auch was grösser: auch ist der Geruch und Geschmack stärcker als am ersten.

Das dritte Geschlecht ist der breitblättige Canadensische Körffel / Cerefolium latifolium Canadense.

Binetsch.

Binetsch / oder Spinat / heist Lateinisch Spinachia, Olus spinaceum, Olus Hispanicum. Italiänisch Spinac, Spinachie. Frantzösisch Espinars. Spanisch Espinacas. Dessen werden auch unterschiedliche Geschlecht gefunden. Erstlich / ist bekannt der edle oder gröste Spinat / Lapathum hortense, Spinachia semine non spinoso, Spinachia nobilis, folio majore & rotundiore. Dieser hat eine lange dünne Wurtzel / von welcher ein runder / hoher Stengel herfür schiesset / der sich in Nebenzweiglein austheilet. Er wird mit weichen dunckel-grünen säfftigen Blättern bekleidet / unter denen viele breiter und grösser sind als des gemeinen Binetsch. Zwischen den Gewerben hangen die Blümlein gleichsam Trauben-weis beysammen / denen ein runder weißlichter Saamen nachfolget / wie Wärtzlein zusammen getrungen.

Das ander Geschlecht ist der gemeine Binetsch / Spinachia mas & fœmina, Lapathum hortense, sive Spinachia semine spinoso. Seynd beede dem ersten fast gleich / ausgenommen / daß die Blätter schmähler und spitziger sind. Zwischen den Flügeln der Stengeln und Blättern wächst der dornichte Saamen / allzeit etlicher beysammen / dieses Kraut wird allenthalben wie der Mangolt in den Gärten wegen der Kuche gezielet und gesäet.

Zahmer Burtzel.

Der Burtzel wird in den zahmen und wilden abgetheilt. Der zahme Burtzel / Portulaca hortensis latifolia, seu sativa. hat ein einzige schlechte und weisse Wurtzel / mit vielen Zaseln behengt / Die Stengel sind dick / rund und safftig / braunroth / mit etlichen Nebenzweigen / die Spannenlang wachsen. Er bekommt runde fette dicke Blätter / wie das Knabenkraut / jedoch kleiner und weiß-gleissend. Nach den bleich-gelben gestirnden Blümlein wachsen kleine runde Knöpfflein / voll schwartzen Saamens. Ist ein rechtes Sommerkraut / das keinen Frost leyden kan: kommt doch jährlich von seinem ausgefallenen Saamen hervor: wird auch sonsten in denen Gärten gebauet / und als ein Salatkraut gebraucht und genossen. Der wilde Burtzel / Portulaca angustifolia, seu sylvestris, ist dem zahmen gleich / allein daß er viel schmähler und kleinere Stengel / Blätter und Blümlein bringet. Er liegt auff der Erden ausgebreitet / hat ebenfalls ein zähen Safft in sich / wie der zahme.

Bohnen.

Sind eine Frucht / welche so bekannt sie sind in unserm Lande / eben so unterschiedener Gattungen werden sie gefunden. Man hat deren grosse und kleine / und von allerhand Farben / und werden sehr starck gepflantzet. Sonderheitlich findet man die Römische weisse / und kleine runde Arth derselben / so Bohnen-Erbsen genennet werden / darnach Welsche / so bunde Schalen haben / und schöne Incarnate-Blumen bringen / deßwegen sie an die Lauben und Pyramiden / weil sie sich daran schlingen / und lange Zeit blühen / zum Zierrath gepflantzet werden.

Die Westphälinger haben eine andere Arth grosser Bohnen / und noch eine Sorte desselben Geschlechts / die kleinere / mit welchen die Bauren gantze Aecker voll säen.

Sie bringen gegen Pfingsten fast von unten auff biß zu Ende des Stengels zwischen dem Laub / weiß- und schwartzaugichte Blumen / so denen Gärten einen angenehmen und überaus lieblichen Gerach geben / die darauff wachsende Schotten wer-

werden um St. Johannis so groß / daß die darinn sitzende Bohnen können zur Speise genossen werden. Zur künfftigen Saat lässet man so viel Stengel mit den Bohnen stehen / als nöthig / wann die Bohnen beginnen daran schwartz zu werden / werden sie mit dem Stengel abgeschnitten / und entweder unter freyem Himmel im Garten gelassen / oder auff den Boden / biß sie trucken genug / gebracht / und dann ausgeschlagen.

Und obwol die Bohnen am meisten roh geessen zu werden pflegen / so kan man sie doch / wann sie noch zart sind / abbrechen / und entweder dürren / oder wie man im untern Francken-Land / und biß fast zu End des Maynstrohms / in Gefäse also einmachen / daß sie grün bleiben / damit man im Winter dieselbe / als wie des eingemachten Krauts geniessen könne. So werden auch die aus denen zeitigen und dürren Hülsen ausgemachte Bohnen / als ein denen Erbsen und Linsen gleiches Zugemüs im Haushalten nützlich angewendet / welche einzusammlen allererst angezeiget worden.

Erdbeer.

Der Erdbeeren werden drey Geschlechte gefunden: Das erste hat ein schwartzbraune und zasichte Wurtzel / die ist eines zusammenziehenden Geschmacks / wie die Tormentillwurtzel. Die Blätter sind runtzlicht und zusammen gefalten / wie der Wiesen-Klee / allzeit drey beysammen auff einem Stiel / und rings umb zerkerbt / wie die Betonien-Blätter. Dieses Gewächs lauffet mit seinen Fedemlein weit um sich / und hencket sich mit kleinen Würtzelein in die Erden / da es auch kleine Stöcklein gewinnet / an den rauhen Stengelein / kommen oben schöne Knöpfflein herfür / auff welchen weisse fünffblätige Blümlein stehen / darinn sich ein kleines Aepffelein zeiget / so alsdann erwächst / und bey Zeitigung im Mayen wie ein schöne rothe Beer wird / die mit vielen kleinen Kern- oder Steinlein mit süß-säuerlichem Safft angefüllet ist ; Die Beeren sind eines anmuthigen Geschmacks und lieblichen Geruchs. Dieses Gewächs ist in Teutschland sehr gemein / es wächst auf den Bergen / Reinen und Weinbergen / wird auch in abgehauenen Wäldern gefunden. So mans aber in die Gärten pflantzet / wird es viel gröser / und trägt schönere Früchte / besiehe oben. pag. 45. Und weil dieses eine Frucht ist / welche frisch vom Stock weg am wohlgeschmacksten ist ; so ist jederman bekannt / daß zu deren Einsammlung nicht viel Wissenschafft gehöret / gleichwie auch in Ansehung ihrer Aufbehalt- und Verwahrung / als welche von schlechter Dauer ist / und daher erfordert / daß sie bald / nachdem sie abgepflücket / dazu angewendet werden / wozu man sie bestimmet. Das ander Geschlecht ist dem ersten in allem gleich / ausgenommen die Beeren werden bey ihrer Zeitigung gantz weiß : werden nur in den Lustgärten gezielet. Das drite Geschlecht ist ebenfalls dem vorgemeldten gleich / aber die Blätter sind viel haarichter / auf beyden Seiten aschenfärbig und gläntzend wie die Blätter am Gänserich Die Frucht wird nicht gantz roth / sondern etwas leibfarbig / und bleibt etwas weiß-röthlich Werden auch in den Gärten gepflantzet / und Laßbeer / Haarbeer und Ruppen genennet.

Artischocken oder die Strobilsorn.

Werden in zahme und wilde abgetheilet : Die zahme nennet man Artischocken / deren man stachlichte und auch ohne Stachel findet. Die wilde oder kleine aber wird nur Cardo oder Distel genennet. Artischocken mit stachlichten Blättern / Scolymus sive Cinara sativa , vel hortensis aculeata. Ist ein grosse Distel mit bleich-grünen stachlichten Blättern zu beyden Seiten zerschnitten. Der Stengel wächst bey zwey Elen hoch. Oben auf dem Stengel / wie auch auf den Neben-Zweigen stehet ein Knopff bey zwey biß drey Fäust groß / von Schuppen wie ein grosser Dannen-Zapffen zusammengesetzt / welcher sich hernach von einander thut / und kleine Distel-Blumen herfür bringt / nach welcher dann der Saame zeitiget / der sich den Kernen der grossen Sonnenblumen vergleichet / doch etwas kleiner und weißlicht ist. Die Wurtzel ist sehr starck / auswendig schwärtzlicht / inwendig weiß und süßlicht am Geschmack.

Das Artischocken-Gewächs ohne Stachel / Scolymus sativus non aculeatus , ist dem vorigen nicht ungleich / und wird mehr dann das vorige gebrauchet. Was die Pflantz- und Wartung belanget / findet der günstige Leser bey der Gärtnerey beschrieben.

Die Carta oder wilde Strobeldorn ist viel kleiner / und mit vielen spitzigen Stacheln versehen / um deren willen man sie nicht gerne in den Kuchen-Gärten leyden mag / kan aber auch wie die Artischocken gebrauchet werden.

Diese Frucht geniesset man so gleich / nachdem sie von dem Stock genommen worden / und ist nur dieses von ihrer Aufbehaltung zu sagen / daß die Köche aufgebracht / die so genannte Käse an denen Artischocken heraus zu nehmen / und an der Sonnen zu dürren / weil sie dieselbe in denen Speisen schicklich anzubringen wissen. Wiewol sie die gar grossen nicht dazu nehmen lassen / sondern die mittelmässige und kleine.

Köhl.

Es finden sich dessen vielerley Sorten und Geschlechte / als Capes oder Kapskraut / Rübenköhl / Blumenköhl / glatter und krauser Köhl.

Diese viele Gattungen sind zwar sehr voneinander unterschieden : doch hindert solches nicht / daß sie gleich gut / und nicht alle gleichen Nutzen bringen sollten.

Der Capesköhl ist deßwegen vor dem andern gemein / weil nicht nur seine Häupter die gröste / schwehreste und vesteste vor andern sind / sondern auch weil sie durch das Saltz / nachdem sie eingeschnitten worden / zu einer nutzbaren Speise des Hausgesindes taugen / welches / wie es zu machen / in dem bald folgenden Buch von häuslichen Wissenschafften zu lehren seyn wird Dieses ist noch hier zu sagen / daß es von den wenigsten vor eine ungeschmacke Speise gehalten wird. Ja Frembde / und sonderlich Frantzosen / welche das weisse Kraut einzumachen nicht gewohnt sind / essen es mit höchster Begierde / oder versenden wohl davon an ihre Freunde.

Die

Die Zeit belangend / wann die Köpffe einzusammlen / so ist zu wissen / daß weil die Häupter bald nach ihrem Schluß zu geniessen sind / ein Haus-Vatter zu seinem eigenen Vortheil im Haus / theils wann es sein Werck ist / zum Verkauff von dem Felde nehmen könne. Sonsten aber pfleget man den Köhl stehen zu lassen / biß in Herbst / wiewohl die Gärtner nunmehro gelernet haben / ein sehr frühes Kraut zu pflantzen. Leute / welche Weinberge haben / thun wohl ehe die Trauben nach Haus / ehe sie an die Kraut-Häupter gedencken / wie man dann eine Regel hat / mit Abhauung der Kraut-Köpffe: Eylet nicht / sondern wartet / biß die Kält einfält / bringet ihn auch nicht alsofort in den Keller / sondern an einen trockenen lüfftigen Ort / leget allda den obern Theil unterwärts / damit die Feuchtigkeit heraus fliesse / und sodann länger tauren könne. Im Keller legt man die Köpffe auff Bretter / so nicht allzu hoch von der Erden sind / zum Saamen: Oder man reiffet die Saamen-Häupter mit der Wurtzel aus / und gräbt sie im Keller in die Erde ein.

Es sind aber die in den Keller gebrachte Kraut-Köpffe der Fäulung unterworffen / sonderlich wo die Keller sehr naß sind / daher soll man fleissig zusehen / und so dann die faulen Blätter von denjenigen weg thun / welche man süß zu geniessen willens ist.

Eben auff erstbesagte Weise pflegt man auch umzugehen mit der andern Gattung des Krauts oder des Köhls / welcher der Köhl insonderheit genennet wird / diesen hohlen die neugierige Liebhaber schon von dem Feld / wenn er noch gantz grün ist / wo aber der Frost kommt / ist man gewohnt ihn mit der Wurtzel auszureissen / und wo man nicht guten Platz dazu hat / ihn im Keller einzugraben / so ist ein jeder Ort in einem Garten / oder andere unter freyem Himmel liegende Stelle gut genug.

Dieses Eingraben muß also geschehen / daß die Köhlstauden aneinander gelehnet / und hernach die Wurtzel mit Erde wohl bedecket werden. Allda bleiben sie also liegen / biß sie nach und nach in die Küche zum Verspeisen gebracht werden.

Der so genannte blaue Köhl führet keine Köpffe / sondern bleibet ungeschlossen / hergegen sind seine Stümpffe oder Stengel desto höher / dieser bleibet im Feld stehen / biß etliche Fröste über ihn ergangen / hernach wird er abgeschnitten und verspeiset. Die Land-Leute bauen dessen sehr wenig / theils weil nicht viel von ihm abfält / so zur Fütterung tauglich wäre / theils auch weil seine Zurichtung in der Küche weit mehr Fleiß und Unkosten erfordert als der gemeine Köhl.

Man pfleget die Köhl-Häupter auff dem Felde also auszustechen / daß die Strämme / Strotzel oder Dorsen / wie man sie nennen mag / davon in der Erden stehen bleiben / welches zwar nicht unrecht ist / sonderlich bey dem krausen und blauen Köhl / wo etwan unversehene Kälte einfällt / doch soll man dieses nicht thun bey dem Kappes-Köhl oder weissen Kraut / indem die Stämmlein von der Wurtzel abgeschnitten / und deßwegen in Keller zusammen geworffen werden / weil sie gleichsam zu Suppen-Brocken vor die säugende Kühe sehr nützlich anzuwenden sind.

Eben dieses ist auch denen Mangolts-Würtzeln / so wol der rothen als der weissen / zu mercken / welche auch auf diese Weise gesammlet / verwahret / und wohl noch besser als erstbesagte Köhl- und Kraut-Stümpffe gebrauchet / und dem Vieh dargegeben werden / davon bald zu reden.

Carfiol oder Blumen-Köhl.

Daß diese Art Köhl die zarteste und wohlgeschmackste sey / wissen die Inwohner des obern Franckenlandes / allwo er in so grosser Menge und vortrefflicher Schönheit wächset / daß er nicht nur sehr wohlfeyl / und bey den geringsten Leuten auff dem Tisch zu finden ist / sondern auch in die untern Stätte derselben Gegend verführet wird. Dann dieses Gewächs / ohnerachtet alles Fleisses / nicht überall wächset / noch gleich groß und schön wird. So bald aber die Köpffe einer Faust groß worden / so pflegen die Gärtner schon anzufangen ihn zum Verkauff zu bringen / welches ihnen nicht zu verargen / allein diejenige / welche denenselben nur zu eigenem Genuß bauen / oder bauen lassen / thun nicht wohl / so sie es diesen nachmachen. Besser ist es / sie zähmen ihre Neugierigkeit / und lassen mehrgedachtes Gewächs zu seiner gehörigen Vollkommenheit kommen / sie werden finden / daß der angehende Herbst und dessen gelinde Fröste ihm so wenig schaden / daß solche Zeit vielmehr ihnen ein weit zarteres und delicates Gericht Essen zubereiten wird; es wäre dann daß jemand dessen sehr viel gepflantzet hätte / oder er wäre in einem Jahr vor andern sehr wohl gerathen.

Was die Verwahrung dieses Gewächses anbetrifft / so hat es diesen Mangel / daß es sich nicht lang hält / sondern muß bald / nachdem es aus der Erden genommen / genossen werden. Und ob man wohl bemühet ist / dasselbe in unfeuchten Kellern zu verwahren / so verliehrt er doch geschwind seine frische und schmackhaffte Süssigkeit.

Cauli Rabi oder Köhl-Rüben.

Das vorhergegangene Gewächs ist vor ein Herren-Essen ausgegeben worden / da hergegen dieses meistens / oder doch mit grossem Nutzen / von denen Arbeits-Leuten verzehret. Man pflegt es theils vom Felde / theils aus dem Keller / oder andern vor selbe verwahrten Orte im Garten / in welchen man sie nach erlangter Vollkommenheit gebracht / zu nehmen und zu geniessen.

Melonen oder Pfeben.

Keine Verrichtung an denen Melonen ist leichter als die Abnehmung derselben vom Stock / indem man sie nur mit Maase abbrechen / und sofort nach Haus tragen kan; doch in Ansehung

der Zeit wann solches geschehen soll / ist mehrere Schwehrigkeit: dann wann man sie zu früh von dem Beth wegnimmt / so sind sie noch unzeitig / und haben weder den erforderlichen Geruch noch lieblichen Geschmack / wo sie aber gar zu zeitig worden / so ist das beste gleichsam schon ausgerauchet / ausser daß sie zum Saamen mögen aufbehalten werden; Jedoch wo jemand nur Achtung giebt auff den Geruch / auff die gelbe Farbe zwischen denen Einschnitten / und auff die leichte Ablösung vom Stiel / so wird er nicht fehlen können. So sind auch die Liebhaber unterschieden / manche essen sie lieber / wann sie noch ein wenig hart sind / welches die Gras-grüne Farbe anzeiget / als wann sie gar zu zeitig worden sind / dann wo sie überzeitig werden / so sind sie voller Wasser und abgeschmack.

Im übrigen ist diese grosse Frucht unter der Zahl derjenigen / welche so bald man sie von dem Stock genommen / so bald auch zum Genuß und Gebrauchung ihrer selbst gezogen werden / ihre wässerichte Beschaffenheit leydet nicht / daß sie lang wohlgeschmack bleiben / doch wo es auff etliche Täge oder Wochen ankommt / so werden sie in Flachs oder Werck gewickelt / und in ein Gefäß geleget / welches auch bey denen / welche ihre Zeitigung noch nicht vollkommen auff dem Felde erreichet / zu geschehen pfleget. Andere legen sie auch bey solchem Umstand auff trocken Erbiß-Stroh / und erlangen ihren gewünschten Endzweck.

Wir besehen aber ferner / was unserem Absehen gemäß zu thun sey / mit noch andern dergleichen Gewächsen / nemlich die

Kürbiß.

Der Kürbiß heisset Lateinisch Cucurbita, Frantzösisch Courge, und giebt es allerhand Gattungen / als erstlich die grosse / breite und gemeine Kürbiß / Cucurbita major, sessilio flore albo. Die grosse Indianische Kürbiß. Cucurbita indica major. Die Flaschen-Kürbiß / Cucurbita lagenaria. Die langen Kürbiß / Cucurbita oblonga folio molli. Die runde Kopff-Kürbiß / Cucurbita capitata &c. Welcher gestalten alle allhie zu beschreiben ich gantz unnöthig achte / weilen sie ohne dem meistens bekannt sind.

Cucumern.

Cucumern oder Gurcken / heissen Lateinisch Cucumis, Cucumer / Frantzösisch Concombre Ist ein allenthalben bekanntes Gewächs / hat kleinere Blätter / Stengel und Früchte als die Kürbiß. Es werden derselben gleichfalls unterschiedliche Arten gefunden / als die gemeinen Gurcken / Cucumis sativus vulgaris. Die Türckische Gurcken / Cucumis sativus major seu Turcicus. Die Egyptische Gurcken / Cucumis rotundifolius Ægypticus, und andere mehr. Es sind sonderlich bekannt / die grüne und die weisse / welche letztere die besten sind. Diejenige Cucumern / welche den Saamen bringen sollen / müssen recht zeitig und gelb werden / ehe man sie von dem Felde nimmt. Man fängt aber bald an die andern von dem Felde abzunehmen / welche man geniessen will / zuvörderst wo man sie einzumachen gedencket; In welchem Fall die / so eines Glieds lang worden sind / vor die besten geachtet werden.

Insonderheit sind die / welche zu Nürnberg eingemachet werden / also beruffen / daß sie nicht nur allein von denen dahin kommenden Frembden / mit Beyfall belobter Güte genossen / sondern auch in Fäßlein in weit entlegene Orte versendet werden.

Wann sie nun gröster worden / so pfleget man dieselbige zum Salat zu gebrauchen / und zu solchem Ende von dem Felde zu nehmen. Ja man findet in unserm Lande Leute / welche diese Frucht gantz roh essen / wie die Aepffel oder Birn.

Es wird von denen Botanicis eine andere Art der Cucumern angeführet / welche sie wilde Cucumern nennen / Lateinisch Cucumis sylvestris. sonst Spritz-Esels-Kürbse / oder Hund-Kürbse / die werden von den zahmen allein an der Frucht / und anderer Wurtzel unterschieden / dann die Frucht an den wilden ist kleiner / und die Wurtzel weit grösser / so sind auch die Blätter viel gröber und rauher. Die Frucht wann sie zeitig / und man sie nur ablöset / angreifft und beleget / ein wenig presset / so kommt der Saamen mit einem Knall schnell heraus.

Grosse Rüben.

Rüben heist Lateinisch Rapum, Rapa, Frantzösisch Navet, Naveau, die Rüben vergleichen sich mit den Blättern oder Kraut / fast dem Rettig / allein daß sie glätter und höher über der Erden ausgebreitet sind. Das andere Jahr nachdem sie geseet / schossen sie zwey Elenbogen hoch mit dem Stengel / blühen gelb / und bringen Schotten und Saamen wie der Köhl.

Es werden aber derselben unterschiedliche Arten gefunden / als die grosse runde Rüben; andere länglicht und eines Arms dick: Ferner seynd auch die kleinen harten Steck-Rüblein / Napus genannt / berühmt / welche wohl geschmacker sind / als die grossen.

Zur Saat werden die grösten Winters über im Keller verwahret / und auff den Frühling ins Land gesetzet: So bald der Saamen reiff / welches daran zu sehen / wann sich die Saamen-Häuslein öffnen / alsdann schneidet man die Stengel ab / hänget sie im Garten auff / damit der Saamen truckne / reibet solchen folgends mit den Händen aus / läst in etwas in der truckenen Lufft liegen / damit die Feuchtigkeit darvon kommet / und verwahret ihn dann an einem truckenen Orth

Deren sind verschiedene Sorten / so wohl rund als lang / die runden werden dieser Oerter umb diese Zeit unter Köhl / Melde / Lactuc und dergleichen in die Gärten geseet / und May-Rüben genannt; So wird auch eine Arth-Saat aus dem Braunschweiger-Land anhero gebracht / so gelblichte lange Wurtzeln bringet / und andere Arten mehr / so hin und wieder zu Kauff kommen. Der gelben Rüben sind zweyerley Arten / aber unter allen die roth-gelben die besten.

Den

Den Saamen zu erlangen / läst man etliche den Winter über im Garten stehen / die dann das folgende Jahr in Saamen schiessen; Jedoch ist es besser und gewisser / daß wann sie auffgenommen werden / die grösten und besten zu Saam-Wurtzeln aussuchet / des Winters in Keller im Sande verwahret / und im Frühling zur Besaamung wieder in die Erde versetzet.

Gelbe Rüben.

Es ist zwar dieses ein sehr bekanntes Gewächs / doch wollen wir noch dieses beyfügen / 1. daß es eine Wurtzel hat / welche wann sie groß werden / einen Schuh lang / mürb / safftig / dick / gelb / süßlicht / aromatisch sind / heissen auf Lateinisch Pastinata sativa, lutea, tenuifolia, Staphylinus, Carota lutea, Frantzösisch Carotes jaunes. Gewinnet einen über anderthalb Elen hohen Stengel / mit vielen Zweigen / obenauff wachsen drauschlichte Dolden oder Scheiblein / in welchen nach der Blüthe der haarige rauhe Saamen stehet; die Blätter oder das Kraut ist lang / in viel kleine tieff eingeschnittene Theil zertheilet / die sind satt grün / subtil / haarig / und eines nicht unlieblichen Geschmacks.

Rothe Mähren.

Dieses Gewächs ist sowohl an Wurtzel / als Kraut den gelben Pastinachen gleich / die Wurtzel ist bißweilen auch gröſſer / und gantz roth / wie die Mangolt-Wurtzel; schmecket wohl und süßlicht. Etliche zwingen den rothen Safft aus der Wurtzel / und färben das Garn damit. Man findet auch eine wilde Art dieses Gewächs / welche wilde Mähren genennet werden. Lateinisch Pastinaca sylvestris tenuifolia. Dioſc. vel Daucus officinarum, Staphylinus Græcorum, Bracosa, Baucia sylvestris, Cariota rustica, Daucus asininus, Pastinaca asinina, Udonaulium, Philtrum. Ist den Blättern oder Kraut nach fast den Mähren gleich / die Wurtzel aber ist viel kleiner / am Geschmack schärffer / und eines lieblichen Geruchs. Der Stengel wächst Elenbogen hoch / stärck uud rauh-haarig. Der Saamen ist kleiner als der zahme / auch am Geschmack stärcker und schärffer. Dessen Saamen muß man in dem Herbst-Monath / wenn die Sonn in der Waag / und der Mond im Krebs lauffet / sammlen.

Von der ersten und andern Art der Rüben / nemlich der weissen / sie seyen gleich länglicht oder rund / und von den gelben ist noch zu melden / wie sie / weil die Bauers-Leuthe pflegen deren eine grosse Menge zu pflantzen / wegen guter Fütterung und Mastung bey dem Rindvieh / einige sonderlich und verwahret werden / nemlich wann es anfängt frostig zu werden / so müssen die weissen Rüben mit den Händen ausgerauffet werden / daraus zu sehen / daß man damit nicht warten müsse / biß die Kälte das Gras oder die Blätter derselben also getödtet / und die Erde so fest anhält / daß man mit der Arbeit nicht fortkan kommen. In dem Ausrauffen werden sie auff Hauffen zusammen geworffen / und hernach / wo man sie in den Keller bringet / auff den Wagen geladen / und nach Haus geführet / allda man sie von denen Blättern befreyet / und im Keller verwahret. An etlichen Orten / und sonderlich wo der Rüben viel sind / ist man gewohnt / sogleich auff dem Acker eine Gruben / ein oder mehr Glaffter tieff / eben so lang und halb so breit zu machen / in welche sie / nachdem die Blätter abgeschnitten sind / geworffen / und hernach mit Erde wohl bedecket werden. In solcher Gruben bleiben sie liegen / biß man deren nöthig hat. Bey Oeffnung aber einer Grube ist dieses in Acht zu nehmen / daß man mit Ausleerung derselben unausgesetzt fortfahren solle / biß nichts mehr darinnen ist / auch nicht mehr als eine nach der andern öffne / aus Beysorg / es dürffte die Kälte einfallen / die den Ruben nichts nutzet / oder es mögten diebische Nachbarn oder andere auff dergleichen Beute ausgehende Leute dardurch Gelegenheit finden / mit besserer Verdeckung der Rüben zu stehlen.

Was die gelben Rüben anbetrifft / so werden dieselbe durch einen Karst ausgehauen / also daß / nachdem der Hieb und Umwurff geschehen / die so dann bloß liegende Rüben mit der Hand vollend ausgezogen und zusammen geworffen werden. Sind dieselbe nach Haus gebracht / so werden sie gleich den weissen abgeschnitten / und in den Keller geschüttet / allda sie entweder bloß oder zur Zeit grosser Kälte / mit etwas Sand / Erde oder Leimen verdecket liegen bleiben.

Rettig.

Diese gleichwie sie manigfaltig sind / so ist auch die Zeit ihrer Einsammlung unterschieden / die Monat-Rettig / und sonderlich die frühjährige werden nach Belieben aus dem Bett gezogen / und der Ort ihrer Verwahrung ist der Magen / weil sie bald verwelcken / und anderst nicht als zum Essen taugen / ingleichen die lange wässerichte / so wohl weisse als schwartze und halb-rothe. Die Winter-Rettig aber / welche wegen ihrer Grösse an etlichen Orten Rettig-Ruben genennt werden / pflegt man in gröſſerer Anzahl / und gleich denen Rüben miteinander aus dem Erdboden zu ziehen / von dem Kraut zu entledigen / und in Keller oder Erdreich zu verwahren / daß man durch den Frost nicht gehindert werde / deren nach und nach den Winter über zu geniessen.

Peterſilien.

Dessen hat man zweyerley Arten / erstlich den Garten-Eppich / so insgemein Peterſilien / Peterlein / oder Peterſilge genennet wird / heist lateinisch Apium hortense, Apium sativum, Apium domesticum, Petroselinum vulgare. Ist ein jederman bekanntes Gewächs / so mit Kraut und Wurtzel in der Küchen gebraucht wird.

Der

Der Candische Peterlein Petroselinum Creticum, ist dem gemeinen gantz gleich / allein daß der Stengel niedriger/ die Blätter aber dicker und gröſſer sind.

Es ist schon bekannt / und pag. 50. gesagt worden / daß wo man den Peterlein dick säet / schlechte Wurtzeln kommen / wo er aber dünn gesäet werde / desto stärckere Wurtzeln wachsen / dieses letztere geschiehet auch / indem man an etlichen Orten durch die gelben Rüben / etliche Petersilien-Wurtzeln mit unterlauffen läst / mithin geschiehet diesen gleiches Recht mit jenen / nemlich man lässet sie unter denenselben stehen / biß man sie aushacket / sodann werden sie von denselben ausgelesen/ und in dem Keller besonder ohne Beraubung des Krauts in Erde oder Leimen eingegraben / und nach und nach zum Gebrauch abgeholet.

Pestnachen oder welscher Petersilien.

Die zahme Pestnachen/ Pastinachen oder Pasteney / heist Lateinisch Staphylinus, Pastinaca domestica, sive sativa totifolia, Italiänisch Pastinaca domestica, Frantzösisch Pastenade, Spanisch Pastinacas, werden auch in zahme und wilde abgetheilet. Die zahme/ so man in den Gärten bauet/ bringt fast Blätter / wie die Eschern- oder Nußbaum / die sind zu beyden Seiten zertheilet/ und haben auff jeder Seiten fünff langlichte Blätlein. Der Stengel wächst bey zwey Elen hoch / der hat viel Hol-Kehlen und Neben-Zweige. Oben auff den Dolden folget nach dem gelben Blümlen der rauhe breite / wohlriechende und starck-schmäckende Saamen / die Wurtzel ist starck und zimlich groß / weiß/ eines süssen doch etwas starcken Geschmacks. Die wilde Pestnach oder Pasteney / Pastinaca latifolia sylvestris, ist der zahmen fast gleich / ausser daß sie etwas kleiner und härtere Wurtzel hat.

Ist übrigens ebenfalls ein Gewächs / welches zwar von dem Felde kan zum verspeisen abgeholet werden / doch bey heran kommendem Winter wird es wie die andern Wurtzel-Gewächse in dem Keller verwahret.

Zuckerwurtzel.

Zuckerwurtzel / Geyerlein / Geigele / Görlein/ Garten-Rapuntzel / Klingel-Rüben / Klingel-Möhren / Klitzel- oder Grützel-Möhren / heist Lateinisch Sisarum, Siser, Sisar, Servillum, Servilla, Frantzösisch Ceris, Chervii, des Girotes, Spannisch Cherivias, Chirimas. Dieses auf den Tafeln ziemlich beliebte Zucker-Rüblein hat eine vierfache/ zerbrüchliche / mürbe / süsse / drauschlichte Wurtzel. Bekommt einen Elen-hohen Stengel/ von welchen breit länglichte / ausgekerbte / satt-grüne Blätter wachsen / oben auff ein Scheiblein oder Dolden mit weissen Blümlein / darauff folget der Saamen / der sich dem Petersilgen-Saamen vergleichet. Dieses Gewächs kan / wie bekannt / sowol durch den Saamen/ als auch durch die junge Pflantzlein oder Würtzlein fortgezielet werden / wornach man sich zur Zeit / da man es vom Felde nimmt / und wie anderes erzehltes Gewürtzel verwahret/ zu richten.

Kreen oder Meer-Rettig.

Der Kreen oder Meer-Rettig heist Lateinisch Raphanus rusticanus, Raphanus sylvestris, Armoracia, Raphanus major, Raphanus marinus, Thlaspi majus, Frantzösisch grand Refort, Refort sauvage. Ist sehr wohl bekannt / darum ich auch seine Gestalt zu beschreiben unterlasse. So wird auch der geneigte Leser / weil dieses Gewächs in den Kuchen-Garten gehöret / zu obiger Gärtnerey gewiesen; Aber der Einsammlung und Verwahrung wegen ist eben das in Acht zu nehmen / was bey den Rettigen gesagt worden.

Tartuffeln oder Griebling.

Griebling-Baum / Tartuffeln / so man auch Indianische Papas nennet / ist ein Art Nachtschatten mit knorrichten Wurtzeln / heist Lateinisch Solanum tuberosum esculentum, Papas Americanum, Battata Virginiana, Picnocomus, Papas Indorum Arachidna. Frantzösisch Tartufflen. Deren sind zwey Geschlechte: Der Indianische grosse Nachtschatten / Solanum indicum majus, hat haarige Blätter / als wären sie mit Wollen überzogen. Die Frucht ist fast Arms dick / und voll kleines Saamens / hat einen armuthigen Geschmack/ wenn sie mit Wein und Pfeffer gemacht werden/ fast wie Artischocken. Ist den Indianern ein gemeine Speiß.

Das ander Geschlecht ist der knorrichte Nachtschatten / den wir Tartuffeln nennen / Solanum tuberosum esculentum, hat dicke gestreiffte haarige Stengel / so zwey biß drey Elen hoch mit ihren Nebenästlein herfür wachsen / und gemeiniglich auf der Erden liegen. Die Blätter vergleichen sich mit dem St. Barbelkraut oder Winter-Greß/ sind schwartzbraun und etwas haarig / die übrigen aber bleichgrün/ Spannen lang / und ohne Stiel / die Blätter hangen an einem Ripp / und seynd in sechs biß acht und mehr Theile unterschieden / auf beyden Seiten/ zwischen welchen auch gantz kleine Blätlein zu sehen; die Blumen sind weiß-braun / und haben einen linden Blüh-Geruch. Nach der Blüh folgen die Frücht / in Gröſſe einer Haselnuß / theils bleiben auch kleiner / die werden bey der Zeitigung schwartzroth / voll weiß Luckensafft mit vielen kleinen runden dünnen Saamen angefüllet. An den Wurtzeln / so ziemlich tieff in die Erden kriechen / wachsen runde Knorren oder Aepffel / welche man im Herbst ausgräbet / und im Keller auffbehält. Dieses Gewächs wird von etlichen darum unter die Nachtschatten gezehlet / weilen seine Blätter den Gold- oder Liebs-Aepffelblättern / die Blühe mit den Melanzen-Blumen / die Frucht oder Beer aber mit den gemeinen Nachtschatten-Beeren sich vergleichet.

Nun folgen einige Zwiebel-Gewächse.

Gemeine Zwiebeln.

Daß die Zwiebeln gegen Jacobi zeitig werden/ und wie man sich so dann zu verhalten / ist oben pag. 47. schon angezeiget worden / allwo der Leser die hie-

dicher gehörige Nachricht finden wird. Des Saamens aber welcher nicht von geringen Werth zu achten / ist dieses noch zu erinnern / daß wo man findet daß die Saamen Hülslein eine gelbe Farb bekommen / es zeit sey den gesamten Knopff einer Spannen oder quern Hand lang unten abzuschneiden / damit sich jene nicht öffnen / noch den Samen ausfallen lassen / sondern in einen Napff-Müderlein mit leinen Tuch verwahrete Körbe / oder wo dessen viel ist / ihn auf dem Boden gebreitete Tücher geleget werde / wann er nun dürre genug worden / muß man die Hülsen durch die Hände lauffen lassen / und also reiben daß alle Saamen Körnlein heraus kommen / welche hernach zu Staub und der übergebliebene Unrath durch Schwingen und dergleichen zu reinigen leicht ist.

Knoblauch.

Knoblauch heist Lateinisch / Allium, Frantzösich Ail Aulx. Ist ein bekanntes Gewächs / und wird so wohl im Feld als Gärten gepflantzet / wie solches oben pag. 47. mit mehrern zu sehen / ratione der Einsamlung ist nur dieses zu anden / daß Weil bekannt ist daß dessen 2. Geschlechte sind / unter denen / das welches unten und oben träget / für das beste gehalten wird / so derselben Zeitigung völlig erwartet / und nachdem das Kraut anfanget / gelb und welck zu werden / man sie aus der Erden ziehen / einer Hand hoch von dem Kraut entledigen / Bündel-weis zusammen binden / und also aufhängen müsse / daß sie trocken und dürr werden / dann in solcher Beschaffenheit werden sie am meinsten gebrauchet.

Ihre Verwahrung betreffend / so kan man ihnen in einem Gemach einen Ort assigniren / wo man sie anhänget / angesehen / man nicht gewohnt ist / dieselben in grosser Mänge zu pflantzen. Und gleichwie dieses Gewächs nicht wie die Zwiebel mit einer eintzigen Haut und Schahle umgeben / sondern aus vielen abgesonderten Theilen / deren jeder seine eigene Umfassung hat / bestehen / so werden sie gemeiniglich beysammen gelassen bis zum Gebrauch / bey welchem sie durch die Finger leichtlich können voneinander abgelöset werden.

Lauch.

Dieses Gewächs wird auch Aschlauch genennet / Lateinisch Porrum. Frantzösich Porreau. Hat wie bekannt eine weisse Zwiebel mit vielen Zecklen / aus derselben wächst ein safftiger Stengel empor / mit langen spitzigen Blättern / ist mit einem Zwiebel-Geruch begabet / oben wächst ein Saamen-Kugel / wie an den gemeinen Zwiebeln. Man ist gewohnt den Lauch wie man dessen bedarff / wie andere dergleichen Küchen-Gewächse / von dem Felde zu nehmen / und zugenieſſen / und ist dieses der meiste dessen Gebrauch. Und weil / wie oben pag. 47. derselbe auf dem Felde den gantzen Winter bleiben kan / wird davon nichts mehr zu reden seyn.

Schnittlauch.

Hat viel hohe Stengel / wie runde grüne Pfeiffkein / wird darum Schnittlauch genennet / weil er nach öfftern Abschneiden allzeit wieder wächst. Ist sonst wohl bekannt / und fast in allen Gärten zu finden: Wird auch meinstens in der Kuchen gebraucht / wegen seines annehmlichen gelinden Zwiebel-Geschmacks. Und weil nur das über der Erden stehende Kräutlein von dem Bethe abgenommen wird / ist anders nichts von demselben zu melden / ausser daß man den Saamen behalten will / die schönste und längste Röhrlein unabgeschnitten bleiben / und nachdem sie durch die Farbe und dürre verspühren lassen / daß sie zeitig worden sind / abschneiden / trucken / und auswendig binden müsse.

Schalotten.

Davon ist ebenfalls pag. 47. gedacht worden / was dessen Pflantzung anbetrifft; im übrigen hat es in andern Dingen viele Gleichheit mit dem Knoblauch / sowohl nach der innerlichen Beschaffenheit als der äusserlichen Behandlung.

Scorzonera.

Was schon von diesem Gewächs gesagt worden / ist pag. 48. zu lesen / deme noch beyzufügen um den Garten-Liebhaber zu desto sorglicher Einsammlung desselben zu bewegen / daß es fast in allen Landen zu finden und bekannt sey / welches dessen frembde Benennungen zu erkennen geben / indem es Französich Salsifit, und Italiänisch auch Scorzonera heisset / doch denen die es noch nicht gepflantzet haben / dienet / daß dessen etliche Geschlechte gefunden werden. Erstlich der Spanische Schlangenmord / Scorzonera latifolia sinuata, Tragopogon Hispanicus. Hat Spannenlange Blätter / der Stengel wächst Spannenhoch / daran oben Goldgelbe Blumen erscheinen / wie am Bocksbart-Kraut / welchem er sehr verwand ist. Nach der Blühte folgen haarige Knöpffe / in welchen der Saame / wie am Bocks-Bart unten liegt. Die Wurtzel ist Fingers dick / Spannen lang / auch bisweilen länger / auswendig schwärtzlicht / inwendig weiß ohne alle Zaselen / läst sich leichtlich brechen / und gibt einen süssen zähen Milch-Safft von sich.

Ferner seynd bekandt / der Teutsche Schlangenmord / dessen Blätter denen Abbiß-Blättern gleichen: Die Wurtzel ist röthlicht / Fingers dick süß und voll zähen Milch-Saffts. Der Oesterreiche Schlangenmord / Scorzonera latifolia humilis nervosa, Und der Himmel-blaue Artisi oder purpurfarbe Augarische Schlangenmord / Scorzonera angustifolia subcœrulea.

Diese unterschiedene Arten werden auch sehr confundirt / so wohl von den Scribenten / als auch von gemeinen Leuten / wozu die meiste Anlaß giebt / daß das eine Geschlecht mit dem Teutschen Nahmen Haber-Wurtzel belegt / und wer den Unterschied derselben von der eigentlichen Scorzonera nicht recht weiß / oder einsehen mögen / eines vor das andere nimmt. Die Haber-Wurtzel sind nicht so delicat, noch auch so hoch geachtet / der Saamen auch nicht so rar noch gesucht als die andern obwol einem jeden sein Nahme bleibet.

Die Art von dem Felde zu nehmen / muß mit dieser Vorsichtigkeit geschehen / daß weil dieses Gewächs / die besondere Umstände leidet / daß je länger es

in der Erden stehen bleibet/ je grösser und je dicker werden die Wurtzel ohne im Winter zu erfrieren / so daß man sie drey oder 4. Jahr stehen lassen kan / nur daß man das Land mit einem Häcklein aufluckere / und gegen den Winter / mit etwas Hühner / Tauben/ oder andern kurtzen Mist aus einem Mist-Beth darüber streue / damit die Fettigkeit da von durch den Regen und Schnee fein hinein ziehen kan / so werden die Wurtzeln schön wachsen und dick werden;

2.) Dahero im ersten Jahr nicht zu rathen ist/ ob mans wohl thun kan / im Fall höchster Bedürffnus / indem sie für Krancke gar eine gute Speiß sind/ daß man solche Wurtzel ausgräbet/ weil sie noch gar zu schwach und zart seynd / es sey denn / daß man solche gern wollte zur Speiß gebrauchen: sonsten an die Materialisten zu verhandlen / wäre nicht rathsam/ weil sie noch zu klein und nicht viel abtragen würden/ denn diese Wurtzeln pflegt man Pfund weiß zu verhandlen. Den Saamen muß man fleissig in acht nehmen / denn so bald er aufgangen ist/ fleucht er davon. Darum so soll man einem Napff mit einem Stein oder Bret bedecken und allemal darbeystellen/ damit man alle Tag denselben hinein sammlen kan. Solches ist ebenfalls von den Haber-Wurtzeln zu verstehen / weil derselbige Saame ebenfalls / wenn er nicht so bald abgenommen wird / darvon fleugt.

Diejenigen aber welche erstbesagtes Alter bekommen werden gegen den Winter ausgegraben / und in Kellet in frischen Sand zur Speise verwahret.

3.) Wird bald angezeiget werden / was dieses Gewächs vor Artzney-Krafft habe / welche so groß ist/ daß sie auch jeden Besitzer eines Garten zu desselben Pflantzung bereit machen kan.

Spargen.

Die Pflantzung desselben ist weitläufftig genug in mehr beragter pag. 48. ausgeführet worden / hier kan nun fortgelesen werden zu mehrer Nachricht des Haus-Vatters/ daß des Spargen dreyerley sey/ als Garten Sparge / wilder Spargen / und Wasser-Sparge. Der Zahme oder Garten Spargen heist Lateinisch/ Asparagus sativus, Asparagus hortensis, Asparagus domesticus, Asparagus regius. Frantzösisch Asperge domestique. Hat viel dünne / lange / lucke. Wurtzeln / die von einem Haupt-Schwamm sich in der Erden ausbreiten: Davon thun sich im Anfang des Mayens lange schlechte Dolden herfür / bey nahe Fingers dick / safftig und fett / ohne Blätter / wie die Hopffen-Sprossen/ nur daß sie dick- und grösser sind: Diese wachsen hernach zu hohen / mit vielen Neben-Zweigen/ ausgebreiteten Stengeln/ die mit kleinen spitzigen Blättern / zärter als das Fenchel-Kraut bekleidet seyn: Darzwischen viel gelbe Blümmlein sich sehen lassen/ nach welchen folgen runde / gelb-rothe Beere/ wie Corallen / darinnen dann der schwartze Saamen zeitig wird. Wie oben dieses Gewächs gesäet und gepflantzet wird / findet der geneigte Leser bey der Gärtnerey beschrieben.

Das wilde Geschlecht / Asparagus sylvestris, ist dem Zahmen gantz gleich / ausgenommen / daß die Wurtzeln dicker und den gelben Affodill-Wurtzeln ähnlich sind. Die Stengel seynd stärcker / rauher / und die neben-Aestlein weiter auseinander gespreisselt als am Zahmen.

Die Wasser-Spargen. Asparagus palustris, ist dem Zahmen Garten-Spargen meistentheils ähnlich/ allein daß die Dolden kleiner und er mehr Blühte und Beeren bringt/ als der Zahme/ wächst hin und wieder am Rheinstrom / Worms / Weinheim und derselben Gegend.

Sie finden viele Liebhaber / welche dieselbe so geschwind aufzuessen trachten / als sie aus der Erden herfür schiessen / insonderheit wachsen sie in dem obern Franckenland in gröster Menge und vortrefflicher Schönheit gepflantzet worden/ daß sie in derselbige gantze Gegend also geführet werden/ daß auch die geringsten Leute deren genug zu essen haben.

Im übrigen kan man dieselbige nicht lang verwahren / sondern wo sie in einer oder zwey Nächten so aufgeschossen / daß man sie abschneiden / und in der Kuchen brauchen kan/ so werden sie am Morgen oder Abend abgenommen / und gemeinglich in Bündelein zusamen gebunden. Und weilen sie auf spätere Zeiten auf zu behalten noch nicht vor gut befunden worden / so ist der Magen derselben bester Ort der Verwahrung / welche anzustellen eines jeden Belieben überlassen wird.

Inzwischen bleibt ihnen gleichwie allen dergleichen und bisher erzehlten Kraut- und Kuchen-Garten Gewächsen / ihre natürlich Eigenschafft und mit sich führende Artzney-Krafft / welche insonderheit und etwas genauer vorzustellen nicht zu entgegen seyn wird / besonders wo wir uns möglichster Kürtze und Deutlichkeit befleissigen werden.

Häußliche Nutzung / Eigenschafften/ und Artzeney-Tugenden erzehlter Kraut- und Kuchen-Garten-Gewächse.

Der Lattich / ist kalt und feucht im dritten Grad: und weilen er ein flüchtiges/ nitrosisches/ mildes Saltz in seinem häuffigen wässerigen Safft hat/ giebt er den Säugenden in der Speise genossen/ viel Milch/ kühlet wohl/ erweckt gelinden Schlaff / und ist denen eine nützliche Speise oder Artzney / welche ein hitzige Leber oder scharffe leicht-aufwallende Gallen haben.

Der Lattich / sonderlich der krause und zarte / ist dem Magen bequem. Der Lattich erweicht den Stuhlgang.

Der rohe und gesottene Lattich/ wird von Galeno Lib. 2. de Alimentor. Facultat. c. 40. sehr gepriesen. Denn Er meldet/ daß von allen Eß Kräutern keines seye / welches dem Leib bessere Nahrung und Geblüt mittheile / als eben der Lattich / welcher ihme in seiner Jugend und Alter gar wohl bekommen/ die hitzige Magen-Gallen vertrieben / und einen sanfften Schlaff verursacht habe.

Welche ein blödes/ dunckles Gesicht/ oder einen schwehren Athem haben / und Blut speyen / oder denen der Magen erkaltet / und die viel Schleim im Leib haben/ die sollen sich des Lattichs enthalten.

Der Lattich dämpfft die böse Gelüste / und so man ihme zu viel brauchet / schwächet er die eheliche Werck / daher die alten Heyden gedichtet / daß die Göttin Venus den Adonem, nachdem er Lattich genossen / und von einem wilden Schwein gefressen worden/ unter den Lattich begraben habe: mit welcher Fabel sie haben andeuten wollen / daß die zu ehelichem

Beyw-

Beyschlaffung untüchtig gemacht werden / welche zu viel Lattich essen.

Plinius lib. natur. histor. c. 8. schreibet/daß der Kayser Augustus durch Fürsichtigkeit seines Medici, Antonii Musci, seye mit dem Gebrauch des Lattichs/ von gefährlichen Schwachheiten errettet worden.

Er ist auch gut in venerischen Zufällen / man distillirt auch ein Wasser aus dem Lattich-Kraut / welches nützlich gebraucht wird in allerley Fiebern / hitzigen und besagten Kranckheiten.

Auswendig lindert er Haupt-Wehen / curirt Brand und befördert den Schlaff (in Hausbädern gebraucht.)

Aus dem Saamen machet man ein Oehl / welches ebenfalls in ersibesagten Zuständen zu gebrauchen.

Die Endivien/ sind kalter und trockener Natur/ mit einer Zusammenziehung; haben gleiche Theile mit der Wegwarten/ jedoch mit mehrern wässerichen Safft temperirt; auch daher gleiche Eigenschafft mit deroselbigen.

Die Endivien wird in Italien und Teutschland mit sonderbahren Fleiß gepflantzet / und in der Küche zur Speiß und Salat gebraucht / und sehr anmuthig zu geniessen. Sie sind gesund und stärcken den erhitzten Magen/ daß er die andern Speisen desto besser abdäuen mag/ sollen derowegen die Endivien in nachfolgenden Schwachheiten so viel möglich in den Speisen gebraucht werden: nehmlich in allen hitzigen Kranckheiten des Haupts/ des Magens/ der Leber/ und aller innerlichen Glieder/ desgleichen in der Hirnwüttigkeit/ in dem heftigen Nasen-Bluten/ Verstopffung und Verhartung der Lebern und des Miltzes/ in unersättlicher Begierde zur Unkeuschheit / in unleidentlichen grossen Durst/ Gelbsucht in unnatürlicher Hitze/ in der Eichtag/ in den drey und vier tägigen/ wie auch hitzigen Fiebern / und sonderlich in der Zeit regierender Pestilentz/ denn sie löschen und mildern das entzündete Geblüt/ bringen den schwachen Magen/ von Hitz und dessen zerstörten Appetit/ wieder zurecht / sind dienlich im Blutspeyen/ und allen Bauchflüssen/ in der hitzigen Gliedersucht und Frantzosen-Kranckheit: sonderlich aber ist die Endivien eine heilsame Speiß und Artzeney den schwangern Weibern / die seltzame Gelüst zu unnatürlichen Speisen haben/ vertreibet den Sord und das Brennen des Magens.

Wird ferner gebraucht bey verstopffter Leber/ oder durch Ungezogenheit geschwächte Leber.

Wieder die Gicht der Jungen Kinder / wenn Fiebrische Hitz mit unterlauffet.

Nicht weniger bey entzündungen des Halses/ wann nehmlich derselbe durch das Wasser laulicht gegurgelt wird.

Der in der Apothecken also genannte einfache Endivien Syrup/ Syrupus de Endivia simplex dienet wieder alle besagte Zustände/ dazu der in der Apothecken genannte doppelte Endivien-Syrup/ Syrupus de Endivia compositus noch besser ist.

Der Kressen-Saamen/ wärmet und trucknet im vierdten Grad / steckt voll flüchtiges alcalischen Saltzes mit gar wenigen Oehl und etwas irrdischen Theilen vermischt. Gleiche Krafft hat auch das Kraut/ so es dürr wird / wenn es aber Grün ist / hat es neben obigen Theilen auch eine zimmliche wässerichte Feuchtigkeit zugleich bey sich/ ist nicht zu scharff und hitzig/ also/ daß man es zur Speise wohl brauchen kan. Im übrigen haben die Kressig ein gute Tugend / das verunreinigte / scharffe Melancholische/ versaltzene Geblüt zu reinigen / innerlicht Verstopffung aufzulösen/ allen versessenen Schleim zu erdünnen / durch den Harn und Mutter zu treiben.

Garten-Kreß / dienet sehr wohl in dem Scharbock/ welche Kranckheit gemein ist in denen gegen Mitternacht liegenden Ländern / dahero man zu Verhütung deroselben in Holland / ja auch bey uns Ihn mit frischen Butter und Brod im Mayen isset.

Er wird gebraucht wider die Schmertzen der Nieren/ nicht weniger in harten Fällen/ wo gerunnen Blut ist in äusserlicher Räudigkeit/ in Schlagflüssen/ der Safft von dem Kraut säubert und heilet unreine um sich fressende Schäden.

Man pfleget auch den Saamen zu verzuckern/ welcher sowohl Alte und Junge zu Abtreibung der Wärme/ Eröffnung der verstockten Gekröß-Adern/ Verhütung der Schlag-Flüssen/ Reinigung des Geblüts und Abtreibung des Schleims und Sands aus den Nieren nützlich gebrauchen können.

Das destillirte Kressen-Wasser / eröffnet die verstopffte Leber/ Miltz und Harn Gäng führet Grieß und Sand aus den Nieren und Blasen / reiniget die Brust von dem Schleim/ tödtet und treibet die Würm aus/ und ist gut wider die Schwindsucht. Durch die Nasen gezogen reiniget das Haupt / und macht fein niesen. In den Mund gehalten ziehet es den Schleim aus dem Haupt/ heilet allerley Unreinigkeit der Haut/ schwärtzlichte Flecken/ Krätze/ Blattern/ Geschwehr/ mit solchen Wasser gewaschen. Ja da einen genetzte Tüchlein übergelegt/ reiniget die unsaubere Schäden.

Das Körbel-Kraut / wird von Gesunden und Krancken jederzeit in der Küche nützlich gebraucht. Ist warm im ersten Grad / und in der Trockne und Feuchte hält es das Mittel. Hat viel nitrosische/ milde mit öhlichter gelinder wohlvermischte Theile in seinem Safft verborgen / und also die Eigenschafft zu erdünnen durch den Harn und Schweiß zu treiben/ und dem Geblüth gute balsamische Nahrung zu geben.

Körbelkraut in der Speiß gebraucht / ist dem Magen und Haupt gesund reiniget das Geblüt / und machet Lust zum Essen; ist derowegen sonderlich gut in den Suppen und allen andern Speisen/ denen so mit nachfolgenden Kranckheiten behafftet sind / als Haupt-Schwachheiten / in Schwindel / in Kranckheiten der Brust und Lungen / sonderlich in Seiten-Geschwehr und innerlichen Apostemen: es ist auch heilsam und gut in Lenden- und Rucken-Wehe/ in Verstopffung des Harns / der Nieren und Blasen-Kranckheiten/ als in der Harn-Winde/ in Grieß und Stein. Ist ein besondere gute Speiß derer die ihre monathliche Blumen nicht recht haben / oder denen dieselbe verhalten wird.

Wider das geronnene und zusammen gelauffene Blut im Leib / ist ein daraus gemachter Tranck sehr dienlich / denn er heilet darneben alle innerliche Verwundung/ von Fallen / Stossen oder Schlagen verursacht. Nim Körbelkraut zwey Hand voll zerschneide diese Stück klein / thue sie in eine Kanne / schütte darüber ein Maaß weisen Wein / vermach die Kanne wohl / und laß sie in einen Kessel mit siedendem Wasser gesetzt vier Stunden in steter Hitz stehen/ und sieden/ darnach seichete den Tranck ab durch ein Tuch/

und gib dem Krancken davon alle Morgen und Abend/ jedesmahl ein halb Quartal oder halb Seidel laulicht zu trincken. Es ist auch fast dienlich/ daß man in solchen Fällen Körbel Kraut in der Suppen und anden Speisen gebrauche. Thut viele Dienste äusserlich zu gebrauchen.

Ferner dienets wider die Französische Seuche. Ist gut in äusserlichen Fällen/ bey den Kindern. Man destillirt auch ein Wasser davon / in angeführten Kranckheiten zu gebrauchen.

Der Binetsch / ist kalt und feucht in andern Grad / und wird mehr in der Kuchen als in der Artzney gebraucht; hat viel wässerigen Saffts mit etwas nitrosischen Saltz bey sich / daher die Eigenschafft zu erweichen/ zu feuchten und gelinden Stuhlgang zu erhalten / den er sencket sich bald/ und machet ein weiten Leib; kühlet auch etwas / daher es den Gallsüchtigen/ und mit Leibs-Verstopffung behaffteten ein sehr nützliche Speise ist. Er ist in allen Kranckheiten bequem zu geniessen / und fast unter allen das Zarteste / auch für Gesunde/ und kan wie berühret den grösten Theil des Jahres genutzet werden; Ob er wohl sonsten schlechte Nahrung giebt/ und wegen seiner wässerigen und windigen Eigenschafft dem Magen bald zuwider wird/ wenn er nicht wohl mit Pfeffer/ Ingwer/ Saltz und dergleichen bestreuet wird; Er wird insgemein Grünkraut genennet. Lindert die Ruhr/ kühlet den dürren Husten/ mehret die Milch denen Säugamen/ und erweichet den Bauch.

Aus dem Binetsch wird ein Wasser destillirt/ welches man in hitzigen Kranckheiten nützlich gebraucht/ fürnehmlich die entzündete Magengall und deren Schärffe damit zu dämpffen.

Beydes Burtzel-Kraut / ist kalt im dritten/ und feucht im andern Grad. Führen ein subtiles alcalisches Saltz/ so da mit vielen wässerigen Safft deliniret ist/ bey sich/ und haben also schöne Tugenden zu kühlen / den Fiebrischen Jast zu mildern / und die Nieren wohl zu reinigen / auch die Leber zu kühlen.

So man Burtzel rohe wie Salat/ oder gekocht isset/ oder die Brühe davon einnimmt / ist ein köstliche Artzney wider den Sood / und Erbrechen des Magens/ hitzige Nieren / versehrte Blasen und Mutter/ scharfen und brennenden Harn / benimmt die unkeusche Gelüst / tödtet die Würm im Leibe / hilfft wider das Blutspeyen / rothe Ruhr / die unmässige Reinigungen der Mutter und der guldenen Adern / und heilet fluxum seminis.

Burtzel und Lattich Saamen / ist wider Schmertzen beym harnen zu gebrauchen.

Der aus Burtzel-Kraut ausgepreste Safft vertreibet alle fliegende Hitzen / in dem Scharbock und Fiebern / dienet wider besagte Kranckheiten / dieser Saamen denen Kindern gegeben tödtet die Würme/ und treibet sie aus.

Es wird nebst andern Dingen zu einem Pflaster gemacht wider die Hitze.

Das destillirte Burzelwasser getruncken / löschet und kühlet die innerlich und äusserliche Hitze. Ist gut in allen besagten Zufällen.

Das Looch de Portulaca oder Burtzel-Lattwerge ist sehr gut in Verletzungen der Leber.

Der Burtzel-Syrup leistet gute Dienste in angezeigten Schmertzen.

Die Bohnen/ halten in der Kälte und Trockne fast eine Mittel-Art; haben ziemlich viel flüchtiges gantz gelindes Saltz mit etwas balsamisch-öhlichten und alcalischen Theilen bey sich/ und daher reinigen und treiben sie etwas durch den Harn.

Die Bohnen/ werden mehr äusserlich als innerlich gebraucht / denn sie blähen den Leib auf / machen viel Winde/ und ein grobes dickes Geblüt / sind hartdäuig/ und bringen seltzame Träume. Jedoch wenn sie wohl gekocht sind / und der darinn gepreste Lufft in seine Freyheit kommen / so giebt es eine treffliche gesunde und häuffige Nahrung.

Sie ist ein gutes Mittel wider die Abnehmung des Gehörs.

Bohnenmehl ist gut zu allen Geschwulsten der Brüsten und heimlichen Gliedern / in Milch zu einen Pflaster gesotten/ und warm übergeschlagen.

Das Bohnen Mehl pflegt man auch mit grossem Nutzen zu den erweichenden und vertheilenden Pflastern zu gebrauchen.

Bohnen-Mehl in halb Wasser/ halb-Essig zu einen Muß gekocht/ und über die entzünderen und geschwollnen Gemächte offt warm geschlagen / zertheilet dieselbige geschwinde. So einer wegen Geschwulst des Gemächtes / das Wasser nicht lassen könnte oder ein Steinlen in das Rohr kommen wäre/ der koche Bohnen in Kühe-Milch zu einen Brey / streiche es auf ein Tuch / lege es warm über / es hilfft gewiß/ wie solches Mathiolus offt erfahren hat.

Bohnen-Blüth-Wasser treibet den Harn und den Grieß/ so wird auch das Wassern/ so aus den Bonen-Schotten zur Zeit wann die Sone in dem Löwen und der Mond in dem Wider gehet destillirt wird / wider den Stein gelobt. Das Bohnen-Strohe zu Aschen gebrannt/ treibet die Wassersucht.

Erdbeer / die Wurtzel / sambt dem Erdbeer-Kraut und Frucht ist trockener und kalter Natur; Führet neben vielen irrdischen Theilgen / sonderlich ein nitrosich mild-flüchtiges Saltzes bey sich / und hat die Eigenschafft zu kühlen / zu eröffnen / zu reinigen/ und durch den Harn zu treiben.

Sie löschen den Durst / bekommen wohl den hitzigen Magen und Nieren. Nachdem sie gewaschen/ soll man kräfftigen Wein / guten Zucker und ein wenig Zimmet-Pulver / oder auch ein guten Kirschen Brandwein mit Brunnen-Wasser wohl geschwächt und mit Zucker versüsset / darüber schütten / und also geniessen/ aber man muß sie essen vor andern Speisen/ wann der Magen leer ist / dann diese Frucht bleibet nicht lang/ fördert den Stuhlgang und Harn. So man die Erdbeer nach den Speisen isset / verderben sie die Däuung/ und erwecken leichtlich das Fieber; darum ein böser Brauch bey etlichen / daß sie diese Frucht zum Beschluß der Mahlzeit geniessen.

Alte / flüssige und kalte Leuthe sollen die rohen Erdbeer meyden / ingleichen diejenigen / so einen kalten und däuigen Magen haben und zu den Fiebern geneigt sind / denn sie leichtlich diese Kranckheiten erwecken. Wenn solche Menschen aber ihnen nicht abbrechen wollen / sich dieser Frucht zu enthalten / sollen sie dieselbige aus einem guthen Rheinischen Malvaser oder Spanischen Wein essen.

Erdbeer werden sonsten nützlich gebraucht / wie an seinem Ort in dem Buch von dem Menschen und dessen Kranckheiten gelehret wird.

Erdbeer-Kraut-Wasser ist kräfftig in ersibesagten

sagten Kranckheiten / dann es ist ein edles Wasser / das Hertz so von Hitz schwach ist / zu laben und zu stärcken / deßwegen es nicht unbillig unter die Hertz-stärckende Wasser genommen / hat auch andere gute Würckungen · es reiniget das Gesicht und äusserliche Haut-Flecken.

Erdbeer-Syrup ist gut denen / welche sich der Wassersucht beförchten / ingleichen die so einige Schmertzen von Versitzung des Harns im Leib spühren / sollen sich deß von denen Apotheckern bereiteten Erdbeer-Syrups bedienen.

Casparus Hofmannus Lib. 2. de Medicam. officinal. cap. 95. schreibet / er habe Personen gekannt / welche nachdem sie zu viel Erdbeer gegessen / hernach gantze Stücklein durch den Harn gegeben / daß man vermeynte es zerfleischen ihnen die Nieren.

Also gewaltig tringen die Erdbeere denen Nieren zu / selbige zu reinigen.

Artischocken / ist ein Essen für junge Eheleute / geben sonst kein gut Geblüth noch Nahrung / hie zu Land wann sie gesotten / werden sie mit Fleisch-Brühe und Pfeffer genossen / nach deren Genuß geht insgemein viel stinckendes Wasser von dem Menschen. Wann sie aber lang auf den Sieb gestanden / sind sie gar ungesund und schwehrlich zu verdäuen / machen unreine Feuchtigkeiten / wovon der Mensch krafftloß und schwach wird. Sind auch denen schädlich / so mit Haupt-Schmertzen geplagt sind.

Ist warm und trocken im andern Grad / führet ein balsamisches mildflüchtiges liebliches Saltz / neben vielen irrdischen Theilgen bey sich / und hat also die Eigenschafft gute Nahrung zu geben / den Saamen zu vermehren / und zu der Ehelichen Wercken zu reitzen.

Die gekochte Strobilldorn oder Artischocke sind dienlich wider die Verstopffung der Leber und Nieren / Gelb- und Wassersucht / wird auch für ein gewisse Artzney in den Saamen-Fluß / so von der Frantzösischen Seuche herrühret / gehalten.

Das Kohlkraut / ist warm und trocken im ersten Grad / hat viel wässerigten mit einem nitrosischen flüchtigen scharffichten Saltz vergesellschaffteten Safft / und daher die Eigenschafft zu erdünnen / alles schleimigte auch durch den Harn zu treiben / und die Wunden zu heilen. In den Saamen enthältet sich annoch ein Oehl zu der Artzney / wird der rothe Blätter-Kohl so keine Knöpff träget gezogen der Gebrauch des Kapps und Köhlkräuter vor Menschen und Viehe kan nicht genug beschrieben werden / ist sonderlich armen Leuthen eine grosse Zuflucht zur Speise und Artzney. Also daß auch die alten Römer ehe Doctores Medicinæ in das Römische Reich gekommen / sich wohl sechs hundert Jahr mit Köhl-Kräutern beholffen / und allen Kranckheiten damit begegnet haben. Kohlsaamen tödet die Würmer im Leib. Rüben-Kohlsaamen ist gut vor das Grimmen.

Dioscorides lib. 2. cap 35. schreibet / daß die Kohlkräuter den Stuhlgang fertig machen / und den Bauch erweichen / fürnehmlich aber der zahme Kohl / wann er safftiglich oder gemachsam gesotten worden. Dieses Gemüß bekommt wohl dem schwachen Magen / hilfft der Däuung und fördert den Harn.

Kohl ist dem Wein und den Weinreben widerwärtig / dahero dieses Kraut bey den Mahlzeiten genossen um etwas die Trunckenheit zuruck hält / etliche essen ein paar Kohl-Blätter rohe mit Saltz und Essig vor der Mahlzeit / meinen dadurch vom Wein nicht truncken zu werden.

Kohl-Blätter auf alle hitzige Schäden gelegt / benimmt die Hitze / mildert die Schmertzen / und heilet allerley um sich fressende Schäden / auch an heimlichen Oertern. Ja heilen selbsten die Wunden / und ist bey denen Bauern ein bewehrtes Mittel.

Der Harn von einem jungen Menschen / so etliche Tage nacheinander Kohl-Kräuter und derselben Blätter in seiner Speise genossen / soll Fisteln / Krebs / dem Wolff / Zitter-Mähler und andere Unreinigkeiten der Haut heylen.

Der Kohl-Safft soll auch dienen zu Vertreibung der Wartzen an denen Händen / wie es dann eine Magd zu Lübeck an ihren Händen / so fast gantz mit Wartzen überzogen waren / nutzlich probiret und wahr befunden.

Wider die heissere Stimme zu Erlösung des dicken zehen Schleims ist der aus den Stengeln und Blättern frisch ausgepreste und gelinderte Safft mit Honig oder Zucker-Cantel vermischt sehr gut / denen jenigen aber so ihre Stimme starck und offt brauchen müssen / dienet solches nicht unlieblich.

Die frischen safftigen Kohl-Blätter werden auch sonderlich gerühmet / die gezogene Blasen (oder Blattern) damit fliessend und sauber zu erhalten / worbey aber in acht zu nehmen / daß man sie alle Stund oder zwey Stund aufs längste ändere.

Auf den eingemacht- und eingesäuerten Kappis-Kraut / sitzet ein gesaltzenes Wasser / welches zu Löschung des Brands / wovon auch der Brand immer geschehen / es seye von feurichen Holtz / Schwefel / Bech / oder Metall / eines der vortrefflichsten Mittel ist / wo nur die Haut nicht weit durchgebrennet.

Die Melonen oder Pfeben / sind kalt und feucht im andern Grad / haben durchaus einerley Tugend und Eigenschafft mit denen Kürbsen.

Die Melonen sind eine anmuthige Frucht / so man aber deren zu viel ist / verursachen sie böse Feuchtigkeit / Fieber / Grimmen und die rothe Ruhr / wie solches unterschiedliche Exempel bezeugen.

Es sollen sich auch diejenigen vor den Melonen hüten / welche erst von einer schwehren Kranckheit wieder genesen / denn sie sonsten wieder umschlagen / und in vorige / wo nicht schwehrere Kranckheit fallen / wie es König Heinrich dem Vierdten in Franckreich ergangen.

Gesunde Leute / insonderheit die hitziger Natur sind / können die Melonen mit Zucker-Brod und ein wenig Pfeffer essen auch ein guten Wein darauf trincken / also schaden sie wenig und befördern den Harn.

In den hitzigen Fiebern / da man sich deß Weins enthalten muß / wird ein Tranck gemacht / darunter Melonen-Kerne kommen / welcher nutzlich ist / in allen hitzigen Fiebern / in Entzündung / der Leber / Nieren / Blasen und der Mutter / in dem hitzigen Haupt-Wehe / in der Schwindsucht und andern Zufällen / wie wir besser unten sehen werden das Grieß auszuführen / und den Stein / wie

auch den versetzten Harn fortzutreiben. Wird eine Milch von unterschiedlichen Kernen gemacht/ darunter die Melonen Kerne nicht die geringste sind.

Das aus denen zerschnittenen wohlzeitigen Melonen destillirte Wasser/ befördert den Harn/ treibet das Grieß- und Niern-Stein fort/ stillet den Durst/ und löschet die grosse Hitz der Fieber.

Die Kürbis/ haben viel wässerigen/ etwas nitrosischen Saffts bey sich/ kühlen also und feuchten sehr/ geben sehr schlechte Nahrung/ und geringe Arzeney/ der Saamen aber hat in seinen nitrosischen Saltz-Theil auch ein wässerichtes Oel/ und dadurch die Eigenschafft/ theils zu kühlen/ theils auch die scharffen Feuchtigkeiten/ des Geblüts zu versüssen/ durch den Harn zu treiben und gelinden Schlaff zu bringen.

Aus gemeinen Kürbsen-Kern mit Papel und Erdbeer-Wasser eine Milch gemacht/ und davon getruncken löschet alle Febrilische Hitze/ stillet den Schmertzen der Nieren und Lenden/ vertreibet das Brennen des Harns/ und bringt gelinden Schlaff.

Weilen die Kürbsen den Magen hefftig erkühlen/ und zugleich ein Wässerich Geblüt verursachen/ werden sie zur Kost unnützlich gebrauchet/ sind eine Speiß vor starcke Bauers Leuthe.

Die Kürbsen-Blätter haben eine Milch mindernde Krafft in sich.

Die gebrandte Asche von der Kürbis-Rinden ist in äusserlichen Geschwähren zu gebrauchen.

Das Oehl so mit Kürbs-Blumen vermischt/ und eine Weile an Sonne gesetzet wird/ stillet die Hitze der Nieren.

Der Rauch von angezündeten dürren Kürbsen/ treibet alle Mucken und andere dergleichen Ungeziefer aus dem Gemächern hinweg.

Das distillirte Wasser von unzeitigen Kürbsen/ kan man äusserlich gebrauchen/ leinene Tüchlein darein netzen/ und laulicht überlegen/ zu den schmertzlichen heissen Gliedern von dem Podagra/ und allen hitzigen Geschwulsten innerlich gebraucht/ und davon etliche Leut getruncken/ löschet die grosse Hitze der Fieber wunderbarlich.

Die Cucumern/ sind kalt und feucht im andern Grad/ haben mit den Kürbsen einerley Krafft und Tugend.

Wie sie zum ersten zu gebrauchen ist bekannt genug/ und ist ein Essen/ dassen sich billig ein Liebhaber der Gesundheit wegen ihrer bösen Feuchtigkeit enthält/ es seye dann/ daß sie mit Pfeffer/ Saltz/ &c. wohl corrigirt seyn/ dann man muß der Cucumern nicht zu viel essen/ sonsten erkälten sie das Geblüt/ und erwecken Fieber. Denjenigen aber/ die hitziger Natur sind/ einen guten Magen haben/ können sie so leicht nicht schaden.

Die in Essig eingemachte sind zwar etwas gesünder/ wie solche einzusaltzen/ soll an gehörigen Ort folgen.

Aus dem Saamen pfleget man kühlende Milch zu bereiten/ wie oben bey den Kürbsen angedeutet/ um solche für gleiche Kranckheit zu gebrauchen.

Die Ruben/ sind warm im andern und feucht im ersten Grad: haben einen milden/ nährhafften mit alcalischen Saltz/ und etwas balsamischen Theilen temperirten Safft in sich/ und daher nicht nur die Eigenschafft dem Leib viel und gute Nahrung zu geben/ sondern auch die Schärffe allerhand Feuchtigkeiten zu versüssen.

Die Rüben insonderheit rohe genossen/ füllen und blähen den Bauch/ machen Wind/ und bringen Begierd zur Unkeuschheit: Sie werden in den Blattern gebraucht.

So man die süssen Ruben in Fleisch kochet/ und ein wenig geriebene Muscat-Nuß darunter rühret/ geben sie bessere Nahrung/ machen nicht viel Wind/ treiben den Harn/ vermehren die Milch/ bey denen Säugammen/ erweichen den Bauch/ und lindern den Husten; Je stärcker die Rüben gekocht/ je weniger pflegen sie Winde zu machen.

Sie geben ein Mittel vor jungen und alten für Husten-Beschwehrden.

Die Ruben sind feucht und windigt/ bringen so sie mit Fleisch und dessen Brühe gekocht/ und ihre windige Natur durch Ingwer oder Pfeffer und Saltz verbessert wird; die beste Nahrung/ wie wohl die Nahrung/ so davon kommt, nicht sehr viel/ aber doch gut ist/ etwas warm und feucht/ und darum dienlich vor die/ so mit viertägigem Fiebern/ oder mit schwehrmüthigen Kranckheiten (Melancholicis morbis) behafftet sind/ oder auch Mangel an der Brust haben/ bevorab/ wann sie in Hammel-Fleisch-Brühe gekochet sind. Es werden nützliche Lenden-Bäder aus den Rüben/ samt dem Kraut/ wider den Stein gemacht/ sie treiben den Harn/ und Grieß/ mildern den Schmertzen/ und erweitern die Harn-Gäng.

Die Niederländer pressen aus dem Rüben-Saamen ein Oel/ welches man den Kindbetterinnen allda wider die Nachwehen eingiebt, und den Kindern für die Würm gebraucht; von diesem Rübsaamen-Oel/ Clystier gemacht und eingegeben/ zertheilet gewaltig die Wind der Därmen/ und ist hiemit gewiß ein bewährt Mittel/ das von Winden herkommende Grimmen zu stillen/ und den Stuhlgang zu befördern.

Aus den gedörrten Rüben/ so man in Sachsen/ Meissen/ und andern Orten Steck-Rüben nennet/ wir ein Wasser gesotten/ und ein wenig Zucker-Candel darinnen zerlassen/ welches gut ist für den bösen Hals/ damit gegurgelt.

Das wohlgekochte Rübenwasser täuglich ein paar mal warm getruncken/ stillet und zertheilet auch die Wind bey den Mutsüchtigen/ vertreibt das schmertzliche Brennen des Harns und reiniget die Nieren: Wann man ein wenig Candelzucker darinnen zerlöset/ und offt warm davon trincket/ mag es die Brust wohl reinigen/ den darinnen versessenen Schleim ablösen/ die Schärffe der Flüsse versüssen/ den Auswurff wohl befördern/ und also weit ums Hertz zu machen; das aus der Rüben Brüh destillirte Wasser getruncken vertreibet sonderlich die Engbrüstigkeit.

Zum Brand des Pulvers und dergleichen Dingen/ ist der Safft/ aus den Rüben und Zwiebeln gedruckt/ nutzl. die frischen Rüben nach gemeiner Art/ mit Fleisch wol gekocht/ und wann man sie anrichten will/ etwas davon zu einen Muß gestossen/ dick auf ein Tuch gestrichen/ und über die schmertzhafften podagrischen Glieder/ auch wann die Gleiche geschwollen/ entzündet und roth sind/ warm geschlagen/ und offt frisch gemacht/ stillet die Schmertzen sehr bald. und eröffnet die Schweiß-Löchlein dergestalt/ daß der Podagrische Fluß oder Feuchtigkeit sich geschwind vertheilen und durch dämpffen kan.

Sie dienen für den Schmertzen der guldenen Ader/ vor Zahnschmertzen.

Die

Die gelben Rüben/ haben einen nährhafften/ balsamischen Safft in sich/ und werden deßhalben mehr zur Speise/ als zur Artzney gebraucht/ doch sollen sie den Harn treiben/ den Eß Lust befördern/ und zu ehelichen Wercken reitzen. Sie bringen zwar keine überflüssige Nahrung/ sind aber doch gut/ und weit besser/ als was von andern gemeinen Wurtzeln kommt/ sind auch etwas windiger Art/ doch nicht so viel/ und sencken sich so bald nicht/ als die weissen Rüben.

Die rothen Mähren hat viel nitrosisch-salzigten Saffts in sich/ und daher die Eigenschafft zu kühlen und zu feuchten: Erweichet den Bauch/ macht weit um die Brust/ dienet derohalben wieder den Husten; So man sie mit Hönig siedet/ und isset/ fördert sie den Harn und der Frauenzeit/ doch nicht sehr/ der Saamen ist der Wurtzel mit der Wärme überlegen/ hat eben die Krafft/ wie der Pastinachen-Saamen.

Man pflegt die rothen Mähren auch auf eine an seinen Ort folgende Art einzumachen. Diese Ruben isset man nicht allein gebraten/ sondern stellet sie auch zu den Pancketen und den Schlafftrunck auf. Sonst mässig vor ein Artzney gebraucht/ und jederweilen des Abends davon geessen/ sind sie fast dienlich zu den erkalten Mägen; erweichen den Bauch/ bringen Oeffnung/ dienen wider den Husten/ machen weit um die Brust/ bringen Lust zur Speiß/ und befördern die ehelichen Wercke: Dieses letztere aber wieder zu recht zubringen/ ist besser/ daß man klein geschnittenen Ingwer und Nägelein/ deßgleichen auch gröblich zerstossenen Pfeffer im Einmachen der gemeldten Wurtzel mit vermische/ so wird es zu den gemeldten Gebräuchen eine berühmte Artzney.

Von dem Kraut dieser wilden Mähren/ wird der Saamen allein in der Apothecken zur Artzney gebraucht. Er wärmet und trocknet/ hat viel flüchtiges/ alcalisch scharffichtes Saltz bey sich/ und daher sonderliche Tugend/ die verstopffte Mutter und Nieren zu eröffnen/ und zu reinigen/ Schleim Grieß und Sand mit dem Harn zu treiben/ die monathliche Weiber-Reinigung zu befördern/ leichten Leibern zu machen.

Von diesem Saamen alle Monath ein Quintlein in Erdbeer oder Pappel-Wasser eingenommen/ und darauf eine kleine Leibs-Bewegung zu Pferd oder in einer Kutsche angestellet/ reiniget die Nieren wacker/ und verhindert/ daß weder Stein darinnen wachse/ noch Sand und Grieß sich sammle.

Der Kertig/ ist warm im dritten/ und trocken im andern Grad; hat viel flüchtig-alcalisches Saltz/ neben wenig schwefflichten Theilen in seinem Safft vermischet/ und daher die Eigenschafft/ allen Schleim der Brust zu erdünnen/ und zu verzehren/ den Athem zu erleichtern/ den Harn und Sand zu treiben/ die Stein der Nieren zu zermalmen/ und zu Sand zu machen/ auch die Dauung des Magens zu stärcken/ das verstopffte Miltz und die Leber zu eröffnen. Wann man deren zu viel isset/ stossen sie mit Winden über sich/ ja der ausgedruckte Safft davon mag auch etwas über sich purgiren.

Den Saamen davon zu überkommen/ lasset etlichen von der ersten Aussaat stehen und ausschiessen/ wann sie nachgehends die kleinen Schödlein des Saamens öffnen/ und die Körner daraus zu fallen beginnen/ so schneidet die Stengel ab/ hänget sie an ein Geländer/ bis sie besser trücknen/ und zeitigen; Auswendig kan man sie zerstossen/ und in Fiebern unter die Füsse/ wie auch in denselben/ wieder Haupt-Pein in den Nacken binden.

Petersilien/ wann sie in Wein gekochet/ und davon getruncken wird/ sie machen ein Appetit zum Essen/ stärcken den Magen und Gedächtnus/ treiben den Stein und Urin. Wollen aber nüchtern also gebrauchet seyn/ wann der Magen von rohen Feuchtigkeiten wohl gereiniget ist.

Hingegen sind sie/ wie auch das Kraut/ wann sie unter und mit der Speise geessen werden/ mehr schädlich-als nutzlich/ dann an statt/ daß sie den Stein vertreiben sollen/ führen sie durch ihre abtreibende Krafft rauhe Feuchtigkeiten und halb verzehrten Safft in die Leber und Nieren/ verursachen/ daselbst Verstopffung/ so hernach viel Stein bringt/ äusserlich zertheilet sie hitzige Flüsse/ und macht die Milch (auf die Brust geleget) vergehen/ dahero denen/ so die säugende Kinder von der Brust gewehnen wollen/ in stetem Gebrauch.

Epich oder Petersill ist warmer und trockner Natur bis in Anfang des andern Grads. Sonderlich hat der Saamen und die Wurtzel/ wegen seines Miltzsüchtigen Saltzes/ und wenig schwefelichten Theilen/ die Krafft zu eröffnen/ zu lösen/ den Harn/ Schleim und Sand zu treiben/ auch Wind und allerhand Geschwulsten der Leber/ Miltzes und faul Fleisches zu vertheilen.

Der Petersill hat die Krafft/ zu eröffnen/ zu stärcken und zu erwärmen/ erwärmet und stärcket die kalte Leber/ Nieren und Blasen/ eröffnet die Verstopffung aller Glieder/ sonderlich der Leber/ er vertreibt die Gelbsucht/ treibet den Harn/ reiniget die Nieren-Harn-Gäng und Blasen: Derowegen dienet er trefflich wohl/ so man ihn bey dem Fleisch/ Fischen/ Suppen und andern Speisen kochet/ er dienet der kalten Mutter/ befördert die zuruckbleibende monatliche Reinigung der Weiber. In allen diesen erzehlten Kranckheiten soll man Peterlein Wurtzel und Kraut in den Speisen gebrauchen. Hingegen muß man in allen Kranckheiten des Haupts und der Augen sich dessen enthalten. Carolus Stephanus bezeuget/ daß diejenige/ so von der fallenden Sucht sind erlediget worden/ wiederum von neuen in dieselbige gefallen/ wann sie Petersill geessen. Die säugende Weiber sollen auch kein Petersill essen/ denn er mindert ihnen die Milch. Sonderlich aber soll man den Kindbetterinnen keine Peterlein unter die Suppen oder Speiß geben/ oder sieden/ denn es ist den Kindern schädlich. Wenn einer seine natürliche Farbe von wegen einer langwierigen Kranckheit verlohren/ soll dessen in allen seinen Speisen gebrauchen.

Das in dem Anfang des Frühlings aus Kraut und Wurtzeln destillirte Peterlein-Wasser/ eröffnet die Verstopffung der Leber/ reiniget die Nieren und Blasen/ führet aus den Sand und Stein/ und treibet den verstandenen Harn fort/ dienet für die Wassersucht/ löset den Schleim der Brust/ stillet den starcken Husten/ erleichter den schwehren Athem/ und eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltzes.

Die

Der aus frischem Peterſill-Kraut ſamt der Wurtzel auszgepreſten und durchgeſiegenen Safft heilet nicht nur das Blut-ſpeyen / und Blut-harnen/ ſondern reiniget auch das verſaltzene ſauere und zähe Geblüt/ eröffnet alle innerliche Verſtopffungen / treibet den Harn/ und führet alle Unreinigkeiten der Nieren wohl aus/ heilet auch die Gelb-und Waſſerſucht.

Der Peterſillien-Saamen / iſt nicht weniger gar trefflich gut / dienet zu einem Pflaſter zu machen/ iſt gut wider das Haar-Ausfallen / und viele andere Zuſtände / welche unten ſollen gemeldet werden.

Die Paſtinachen / oder Welſcher Peterlein ſind zahm und wild gleichwie kurtz vorher geſagt worden. Beyderley Paſtinachen ſind warmer und feuchter Natur / doch iſt die wilde kräfftiger / und zur Artzeney dienlicher als die Zahme; die Wurtzel hat viel narhaffte/ ſüſſe safftige Materie in ſich / und wird deßwegen am nutzlichſten zur Speiſe gebraucht.

Obwohlen die zahme Paſtinachen unkräfftiger/ als die Wilden/ ſind ſie doch bequemer zu der Speiß/ da man ſie offt mit Rind und Hammel-Fleiſch zu ſieden pfleget; ſie ſind dienlich den Miltzſüchtigen / fördern den Harn/ und ſind faſt nutzlich wider die Harn-Winde.

Ferners / dienen ſie denen ſchwachen Manns-Perſohnen/ die zu den ehelichen Wercken ungeſchickt ſind/ deßgleichen den erkalteten Weibern zur Fruchtbarkeit / machen den Säugammen viel Milch / ſind gut den magern Leuten / denn ſie geben viel Nahrung.

Des zahmen oder wilden Paſtinachen-Saamen / treibet den Harn / iſt alſo gut den Waſſerſüchtigen / bringt die Menſes, wehret dem Aufſtoſſen der Mutter/ und fördert die Geburt.

Zucker-Wurtzel / ſind von Natur warm/ nehmlich im andern Grad/ werden leicht verzehret und verdauet / ſincken auch bald unter ſich/ geben zimmlich viel Nahrung/ und haben keinen böſen Safft/ haben auch etwas windiges an ſich / dahero ſie viel Lufft erwecken; Die Weiber pflegen ſie den Männern gern aufzutragen / und zu ſagen / daß ſie gar geſund ſind. Inſonderheit thun ſie dem Magen gut / weil ſie eine kaum merckliche Bitterkeit bey ſich haben / treiben darneben den Urin und Stein und werden für ein Special-Widergifft dem Queckſilber gehalten. Deßwegen ſollen die Goldſchmied / auch welche von der Frantzoſen-Seuche durch die Queckſilber-Cur haben müſſen curiret werden / ſolche Speiß vor andern lieben. Ubrigens hat dieſe Wurtzel viel balſamiſche/ ſüſſe/ mürbſafftige Theil in ſich/ mit hin ein temperirte Natur; treiben jedoch wegen einem mitführenden nitroſiſchen Saltz durch den Harn.

Der Kern wärmet und trocknet im dritten Grad: Iſt mit häuffigen flüchtigen alcaliſchen Saltz angefüllet/ dadurch er die Tugend hat/ alle ſchleimige/ zähe Feuchtigkeiten zu erdünnen/ auch das Scharbockiſche ſaure Saltz des Geblüts durch den Harn zu treiben: Die Mutter-Gänge zu eröffnen / Grieß und Stein auszuführen / den ſchwehren Athem zu erleichtern/ den Schleim der Bruſt zu verzehren/ das Geblüt zu reinigen / und die Magen-Däuung zu befördern.

Der Kren/ Meer-Rettig / hat gleiche Würckung/ wie der Rettich / allein iſt er ſtärcker ſonderlich zu Austreibung des Harns und Steins: denn ſo man aus dem Meer-Rettig ſieben Scheiblein ſchneidet/ und die in einen Trunck weiſſen Wein über Nacht leget/ ihne alsdann Morgens nüchtern trincket/ treibt er gewaltiglich den Harn und Stein.

Inſonderheit wird der Meer-Rettich wegen eines flüchtigen alcaliſchen Saltzes in dem Scharbock dienlich befunden / indem er die ſcharffe Säuere des ſcharbockiſchen Geblüts gewaltig verändert / ſtürtzet/ verſüſſet/ und alſo alle davon entſtehende Beſchwehrden und Kranckheiten heilet; zu ſolchem Ende pfleget man nur die Wurtzel davon/ etweder allein oder auch mit Bachbonen / Brunnen-Kreſſig / Löffel-Kraut / und Körbel-Kraut in Wein zu legen / und davon ordinari zu trincken oder wenigſt allezeit den erſten Trunck davon bey der Mahlzeit zu thun. Gleiche Würckung hat auch das aus Meer-Rettich friſch-diſtillirte Waſſer.

Etliche zerſtoſſen den Meer-Rettich / nehmen dazu Eſſig und Honig / ſieden es miteinander/ bis dick genug wird/ zu einer Latwerg / ſolche geben ſie für den reiſſenden Stein / und die Verſtopffung der Mutter.

Der ausgepreſte Safft iſt gut / zu Reinigung des Geblüts / wann er mit Brunnen-Kreß und Löffel-Kraut vermiſchet wird.

Die Schwangern Weiber ſollen ſich des Meer-Rettichs ſo wohl als andere enthalten; weilen ſie die Mutter zu viel eröffnen / und alſo die Geburt vor der Zeit abtreiben können.

Die zerſtoſſene Kreen-Wurtzel über die blauen Mähler / und Flecken geleget / vertheilet ſie alſobald.

Die Zwiebeln ſind warm bis in vierdten Grad/ hat viel flüchtiges der Säure widerſtehendes ſcharffen Saltzes, in ihrem wäſſerigen Safft/ und hiemit gute Tugenden/ innerliche Verſtopffungen der Leber und Nieren zu eröffnen / den Harn und Grieß zu treiben / auch die monatliche Reinigung zu befördern / dienen aber mehr den phlegmatiſchen / als den Gallreichen Naturen / in denen ſie allerhand Ungelegenheit / ſonderlich einen Faſt der Lebens-Geiſter und Kopffwehe erwecken.

Die Zwiebeln wegen ihrer überſich riegenden Schärffe / beſchwehren leichtlich das Haupt / ſollen derowegen von ſtudirenden Perſohnen / welche mit dem Gemüth arbeiten / und denen ſo ein feucht Gehirn und ein blödes Geſicht haben / gemeidet werden.

Gemeine Leut eſſen rohe Zwiebeln mit Brod und Saltz/ wider die böſe Lufft: Die Erfahrung bezeugt/ daß ſolches ein gut Mittel ſeye/ daher Hieronymus Brunſuicenſis recht geſagt: Knoblauch und Zwiebel ſind der Bauren Theriac.

Schwache und krancke Leut/ ſollen ſich vor denen Zwiebeln hüten / denn ſie nach Dioſcoridis Zeugnus / auch wenn ſie gekocht ſind / in den Kranckheiten genoſſen / eine Schlaff-Sucht verurſachen. Wider Engbrüſtigkeit ſind auf der Glut gebratene Zwiebel gut.

Waſſer worinnen rohe zwiebeln gelegen tödtet die Spul-Würm und treibet ſie aus / ſie haben eine Harn-treibende Krafft in ſich.

Sie werden zu einem Pflaster gemacht/ welches wider die pestilentzischen Beulen auffgelegt wird/ gleichwie sie Apostemata, Blut- und andere Geschwär auffziehen.

Wo man sich gebrannt / so lindern sie die Schmertzen.

Der aus Zwiebeln getruckte Safft wird zu einem Pflaster genommen / welches wider die Hunds-Bisse gebrauchet wird / wie auch zu einer guten Horn- und Huff-Salbe vor die Pferde.

Knoblauch hat ein sehr flüchtiges alcalisches Saltz in seinem Safft vermischet / davon die Eigenschafft entstehet durch den Schweiß und Harn zu treiben / den Schleim zu erdünnen / hin und wieder von den innerlichen Theilen abzulösen ; auch Verstopffung zu eröffnen / und den Athem zu erleichtern. Hat nicht gleichen Beyfall / er wird von einigen gelobt / von andern gescholten ; einige sind der Meynung/ daß ob er gleich von vielen vornehmen und geringen Leuten an gebratener und gekochter Speise geliebet / auch von den Bauren an Artzney statt gebrauchet wird / so er doch insgemein fast jederman schädlich / dann er dem Haupte Pein verursachet / und die Augen und innere Sinnen miteinander beschädiget / auch viel Durst verursachet / und insgemein wegen seines unerträglichen Gestanckes unbequem ist. Dieses ist bekannt / daß er den hitzigen Naturen / oder denen / welche das Podagra naget/ nicht zum besten bekommet / dann er erreget die gewöhnliche Schmertzen. Er ist auch denen schädlich / so mit der Frantzösischen Seuche behafftet sind. Hergegen sind andere / welche ihn hoch achten / dann er wird so wohl zur Speiß als auch zur Artzney gebraucht / er wärmet und trucknet den kalten und feuchten Magen / hilfft wider die Biß der Schlangen und tobenden Hunden / so man ihn isset und äusserlich auffleget / denn die Naturen und andere giftige Thiere fliehen den Knoblauch. So auch ein Schlang oder Eyder dem Menschen im Schlaff wäre in den Leib geschloffen / der solle stets Knoblauch essen / so muß sie fortweichen oder sterben. In Summa : Knoblauch widerstehet allem Gifft/ darum wird er vom Galeno lib. 12. Method. med. cap. 8. Bauren-Theriac genennet. Man sagt: Er habe die Krafft Würmer auszutreiben / diene wider den Lendenstein / b. fördere die Menses, und die Nachgeburt / wie auch der Rauch davon solche Würckung hat. Giebt ein gutes Mittel zum verhaltenen Harn.

Lauch in der Speiß genossen/ machet Bläste/ ein scharffes Geblüt / und schwehre Träum / darneben treibet er den Harn / und die Menses. Ist wegen seines scharffen flüchtigen Saltzes schädlich dem Gesicht / den versehrten Nieren und Blasen.

Lauch mit Gersten gesotten / und geessen/ befördert den Schleim um die Brust zum Auswurff / und machet eine helle Stimm / daher Kayser Nero zu gewissen Zeiten nichts anders als Lauch genossen / eine helle Stimme dadurch zu behalten / wie solches Plinius lib. 19. Histor. nat. c. 6. berichtet.

Scotzonera oder Schlangenmord/ sonderlich so sie im Mayen ausgegraben werden / haben ein alcalisches / mit milden balsamischen Theilen vermischtes süßlichtes / auch in dem andern Geschlecht bitteres Saltz bey sich verborgen / und dardurch die Eigenschafft / dem Gifft in allen Kranckheiten trefflich zu widerstehen / durch den Schweiß unvermerckt auszudämpffen / und den Harn zu treiben / das unreine scharffe Geblüt zu reinigen und zu versüssen / die Verstopffung der Leber/ Miltz und Mutter zu öffnen / das Hertz zu stärcken / das Gemüth freudig zu machen / auch Wunden und Geschwär zu säubern und zu heilen.

Die Scorzoneren-Wurtzel/ sonderlich des süssen Geschlechts / geben trefflich gute Nahrung dem Geblüt und Leibe.

Der ausgepresste Milchsafft aus dieser Wurtzel kan mit andern Kräuter-Wassern vermischet in Augen-Schmertzen gebrauchet werden.

Die gedörrte Wurtzel dienen einen guten Getränck zu sieden / wider giftige Bisse der Thiere / in pestilentzischen Fiebern : werden auch zu Pulver gestossen.

Aus der Wurtzel/ bißweilen auch aus den Blättern / Blumen und Saamen kan man Essentz und Extract ausziehen. Wie auch ein Wasser destilliren / wider Hertz- und Mutter-Schwachheiten / Schwindel / verstopffte Leber und Miltz / können auch eingemacht und in angeregten Zufällen gebraucht werden.

In Spanien soll der Safft so kräfftig seyn / daß wann man die Schlange Escorzo damit berühret / sie alsobald erstarre / wann man ihn aber ihr in den Mund stecket / so stirbt sie davon / daher dieses Gewächs auch den Nahmen hat.

Er ist auch gut im Seitenstechen / und verhindert die Schwärung der Seiten / er beschwehret aber auch das Haupt / bringt seltsame Träume / schadet den Augen/ und ist windich.

Der wilde Lauch wird nicht gebraucht / denn er gar zu scharff ist ; daher so man ihn zerstösset / und auf die blose Haut legt / ziehet er auff.

Die Spargen haben eine mittelmässige Natur/ sind nicht zu warm und nicht zu kalt / werden in der Speiß und in der Artzney gebraucht. Führen neben einem nitrosischen milden Saltz auch viel auffgelöste Schwefel-Theile mit sich / welche sich mit dem flüchtigen Harn-Saltz in dem Leib geschwind vermischen / und also den Harn gantz stinckend machen.

Die jungen Sparges-Schossen werden sehr in der Küchen gebraucht / denn sie ein anmuthige Speiß sind. Diese nun vor sich selbst oder mit anderer Speiß genossen / dienen seht wohl in den Haupt-Schwachheiten von dem Magen und der Leber verursacht / in den Augen- und Brust-Kranckheiten / und sonderlich in der Lung- und Schwindsucht. Viel bekommen auch dem Magen sehr wohl / stärcken und eröffnen die Leber und Miltz / sind wider die Bauchflüß / Gelsucht / das Grimmen und dreytägige Fieber Sind nutzlich wider den Schmertzen des Ruckgrads / der Nieren- Lenden / und alle Gebrechen des Eingeweids / sie treiben den Harn / eröffnen die Nieren / Harngäng und Blasen / dienen wohl denen / so mit Noth harnen / oder die Harnwinde haben / und mit dem Grieß oder Nierenstein beschwehret sind. Sie helffen den erkalteten schwachen Männern / fördern die weibliche Monatblum / und sind den Wassersüchtigen eine

nutzliche Speiß / schaden aber denen / so eine verwundte Blasen haben.

Die Spargen zu der Speiß gebrauchet / haben eine verborgene Eigenschafft in allen Kranckheiten der Augen / denselbigen zu Hülff zu kommen.

Spargen kommen auch allen Gebrechen der Leber wunderbarlich zu Hülff / sie lösen auff derselben Verstopffung / und stärcken sie. Sie haben gute Würckung wider die Gelbsucht / man kan dem Wein einen guten Geschmack darmit machen.

Es wird ein Wasser aus dem Spargen destillirt / / dessen sich bedienen sollen / die zum Grieß / Stein und Lendenwehe geneigt sind / denn es treibet den Grieß und den Stein hinweg / deßgleichen auch den Schleim / davon der Stein wächst / hat eine fürtreffliche eröffnende Krafft / treibet den Harn gewaltig / vertreibet das tröpffliche Harnen / und die Gelbsucht / wehret der Harnwinde / löset auff die Verstopffung der Leber und des Miltzes / Morgens und Abends 4. oder 5. Loth getruncken.

Wider den Stein der Nieren und Blasen hat Theodor. Tabernæmontanus ein Spargen-Wein auff unten folgende Weis offtermal bereiten lassen / welcher mit grossen Nutzen ist gebraucht worden.

Scorzonera ist so gesund als köstlich / die Medici pflegen sie denen Patienten fast in allen Kranckheiten zur Speise zu verordnen : theils weil sie sehr weich / mithin in dem Magen leichtlich verdauet werden / sodenn auch sehr viel warm-kühlende Eigenschafft vielen Nutzen schaffet Wann die Krancken wieder anfangen Appetit zu bekommen / so geniessen sie dieselbe auch deßwegen gern / weil sie von guten gewürtzten Geschmack sind. Gleiches Wesen hat auch die der Scorzonera fast gleiche Natur habende Haber-Wurtzel.

Etliche Stauden-Gewächse und Kräuter.

St. Johannes Träublein.

Es ist pag. 51 etlicher Stauden Gewächse gedacht worden / weil sie zur Umfassung einiger Garten-Bethe nicht selten genommen werden / und zwar 1.) die Johannes Beerlein Staude / welche verschiedenes Geschlechts / und ihre Früchte werden theils nacheinander / theils zugleich zeitig / vielleicht haben sie den Nahmen von der Zeit ihrer Zeitigung / welche nachdem die Gegend und ihre Pflantz-Stelle ist / um Johannis-Tag vollkommen seyn kan Lateinisch heissen sie Grossularia rubea & transmarina, Ribes Ripesium. Frantzösisch Groseille d'outremer.

Von der Art ihrer Einsammlung ist nicht viel zu sagen / weil sie sehr leicht / und nur durch schlechte Abpflückung in einen Korb oder anders taugliches Gefäß geschiehet / nur daß man / weil sie etwas säuerliches mit sich führen / ihre Zeitigung völlig erwarte / welches der Gärtner selbsten / durch die vollkommene rothe Farbe / sonderlich wann sie auff das bräunliche fallen will / wie auch aus der hell-weissen / der andern Gattung / erkennen muß. Nicht weniger wann er verspühret / daß sie einen so hellen Safft bekommen / daß wie bey den grossen Beeren geschehen kan / gleichsam durchsichtig worden / ist etwann ein Liebhaber der schwartzen Gattung / so wird er aus derselben vollkommenen Farbe urtheilen können / wann es Zeit sey / sie abzunehmen

Ubrigens kan man dieselbigen nicht bewahren / ausser daß sie entweder gantz eingemacht / oder roh gessen werden. Jenes / und was sonst dißfalls zu erinnern seyn mögte / wird besser unten im Buch von der Haushaltung insonderheit zu finden seyn.

Stichel- Kreusel- Stachel- auch Kloster- und Groselbeer.

Dieses stäudige Bäumlein ist sehr bekannt / und wird in den Gärten nebst dem / was oben pag. 51. ist gesagt worden / auch zu Hecken gebraucht / heist Lateinisch Uva spina, Uva crispa, Grossularia. Frantzösisch Groseiller.

Hat kleine haarichte Blätter / wie der Erpich: Die gemeine Beere seynd in Grösse der Weinbeerlein / am Geschmack süßlich / und finden sich derselben dreyerley Sorten : Eine trägt rauh haarichte Beer : Die andere glatte : Die dritte Gattung seynd gantz kleine Beere / und werden aus den Gärten meinstens gemustert / weil man sie heut zu Tag so groß hat / wie die grossen Haselnüsse.

Die Frucht dieses Bäumleins wird theils von dem Stock selbsten genossen / theils auch noch vor der Zeitigung von denen Köchinnen abgenommen / und ist unter diejenigen zu rechnen / welche sich nicht lang halten / nach erreichter ihrer Zeitigung.

Eigenschafften und Natur-Kräffte bemeldter zweyer Stauden-Gewächse.

Die Johannes Träublein seynd mit etwas flüchtigen sauren Saltz begabt / kühlen hiemit / löschen den Durst / erfrischen den Sauertaig des Magens / bringen Appetit / ziehen gelind zusammen / haben hiemit alle Kräfften / mit den Citronen / oder Granaten-Safft gemein.

Ein Johannesbeerlein-Syrup mit Wegwart und Sauerampffer-Wasser wird gemacht / ist gut zu denen hitzigen Fiebern / Bauchflüssen und Kinds-Blattern / dann / löschet den Durst / benimmt den Unwillen des Magens / und stärcket ihn / wird denen nutzlich geben / von welchen es unten und oben gehet.

Dieser Syrup hilfft auch wider andere an seinen Ort zu zeigende Zustände.

Die Johannes Träublein werden mit Zucker eingemacht / löschen den Durst / befeuchten den trockenen Mund / und dürre Zung in den hitzigen Fiebern / lindern die Hitze des Magens / und der innern Gliedern / bringen Lust zum Essen / sind gut den schwangern Weibern wider die unnatürlichen Gelüste / und erlaben die Krancken in den Fiebern.

Es giebet auch ein Johannes-Träublein-Latwerg / welche / wie sie zubereitet werde / nicht verhalten bleiben solle.

Sie hat gleiche Würckung mit den eingemachten Johannes-Träublein / kühlet und stär-

cket

cket die von der Hitz abgematteten Glieder / löschet den Durst und Hitz der Fiebern / stärcket den Magen / widerstehet dem Erbrechen des Magens von der Gallen / stillet das Bluten und die Ruhr / ist gut für die Pest / und wehret den Ohnmachten.

Die Kräusel- oder Klosterbeer / wenn sie unzeitig / haben einen herben / ungejohrnen sauren anhaltenden Safft bey sich: Wenn sie aber unzeitig / so ist ihr Safft gejohren / und führet einen lieblichen / milden / mit schwefelichten mildsüchtigen Saltz-Geist vermischten Safft bey sich. Ubrigens sind ihre Tugenden schlecht / doch / wie kurtz vorher gesagt worden / daß sie von Köchen gebrauchet werden / so kan man sagen / daß ob sie wol in der Küche besser als in der Apothecken gebrauchet werden / so hat man doch befunden / daß sie nutzlich sind.

Diese Beer bekommen wohl den schwangern Weibern wider den unnatürlichen falschen Gelust. Sie bringen Begierde zum Essen / benehmen den Unwillen des Magens / und stopffen die Bauch-Flüsse.

Aus den reiffen Kloster-Beeren läst sich ein Wein zubereiten / welcher an gebührender Stelle zu lernen ist.

Folgen diejenige Kräuter / welche man zu Einfassung der Garten-Bethe gebrauchen mag.

Salbey.

Dieses nutzliche Gewächs und dessen Geschlecht sind pag. 52. angeführet worden.

Hier hat der Hauswirth zu lesen / ob er es Blätter-weis abbrechen und in die Küche bringen kan / da er wegen der Vortrefflichkeit dieses Krauts / insonderheit zur Zeit seiner Zeitigung / wann es nemlich anfängt gelb zu werden / nahe bey der Erden gäntzlich abschneiden / dürren / und so fort in Schachteln verwahren kan.

Raute.

Wird zur Zeit ihrer Zeitigung / eben also wie die Salbey / abgeschnitten / und entweder grün / in denen Apothecken / und in wohl angerichteten Haushaltungen zu verschiedenen Artzneyen gebrauchet / oder / welches nicht schaden kan / gedörret und verwahrlich beygeleget.

Thymian.

Ist nützlich in der Küche zu gebrauchen / und kan derjenige / welchem dessen scharffer Geschmack beliebet / einige Stengelein zu jeder Zeit abnehmen lassen / doch mag er es auch nach dem Sommer völlig abschneiden / und dürr verwahren / oder wo er dessen viel hätte / sammt der Wurtzel ausreissen / und hernach die Wurtze abschneiden.

Lavendel.

Dieses heylsame Gewächs ist in denen Apothecken so bekannt / als erstbesagtes in der Küche. Wann es völlig verblühet / kan man es wie Salbey und Raute von der Erden thun / und nachdem es Bündelein-weis gedürret / auch wie diese Kräuter verwahrlich hinlegen / darbey aber sich nichts hindern lassen / wo man es grün zu nutzen weiß.

Eigenschafften und Natur-Kräffte jetzt-angeführter Kräuter.

Die Salbey ist warm im ersten / und trocken im andern Grad / die kleine Salbey ist kräfftiger als die grosse: Führet ein mildes alcalisch-flüchtiges / ölicht-balsamisches Saltz bey sich / und hat daher die Tugend / allem Gifft / wie auch aller Säure zuwiderstehen / zu säubern / gelind zusammen zu ziehen / und die Lebens-Geister zu erquicken.

So man die Salbey zur Speiß und Artzney brauchen will / so soll man sie mit frischem Wasser abwaschen / dann der gelehrte Jesuit P. Athanasius Kircherus hat durch perspectivische Instrument wahrgenommen / daß die kleinesten Würmlein / so man mit blosem Gesicht nicht erkennen kan / daran sitzen.

Die Salbey ist gut dem kalten Hirn / stärcket die Nerven / und kommt zu Hülff allen kalten Schwachheiten des Haupts / ist dem kalten Magen nutzlich / erwärmet denselbigen / und bringet Lust zum Essen.

Die Speisen mit Salbey zubereitet / sind dienlich den kalten Naturen. Dienet wider giftige böse Lufft / reiniget das Haupt / benimmt die Schwindsucht des Halses / und machet einen guten Athem. Sie wird gebraucht in äusserlichen Zufällen / sie machet schwartze Haar / vertreibt die Milben und andere Kopff-Unreinigkeiten.

Der von Salbey gemachte Syrup soll gut seyn vor die / die unfruchtbar sind.

Das bekannte Salbeywasser / welches zu machen an seinem Ort gelehret wird / ist ein treffliches Schlagwasser / aus- und inwendig / in allen Nerven-Kranckheiten / Schlagflüssen und dergleichen zu gebrauchen.

Dieses Wasser hat wunderliche Krafft / für alle kalte Mängel des Haupts / wehret dem Schlag / fallender Sucht / und den Gichten / benimmt den Schwindel / ist gut für den Husten / erwärmet den Magen / so man bißweilen ein Löffel voll davon nimmet: welche von dem Schlag sprachlos worden sind / es bringt die verlohrne Rede wieder / und stärcket die erlahmte Zung / reiniget das Haupt / vertreibt das Zittern.

Auch der Salbeyblumen-Zucker / Conserva florum salviæ, ist dienlich dem erkalteten und schwachen Haupt und Magen / wehret dem Schlag / Gichten und fallender Sucht / stärcket die Glieder.

Der Salbeywein findet leichtlich seine Liebhabere und Liebhaberinnen / welche ihn zu machen und anzusetzen / in dieses dritten Buchs zweyten Absatz lernen können / inzwischen mögen sie allhie sehen / daß er nebst seinem guten Geschmack auch herzliche Würckung habe.

Nicolaus Agerius berichtet / daß der Salbeywein sonderlich gut sey den erkalteten Weibern / so

von Kälte / Feuchte und Schleimigkeit der Mutter und Geburts-Glieder unfruchtbar sind / denn sie werden von dem Salbeywein erwärmet / und wird die Kälte gedämpfet / auch die überflüssige Feuchtigkeit verzehret/daher solcher Wein eine köstliche Weiber-Artzney billich solle genennet werden. Er wird auch für ein sonderlich Mittel wider das viertägige Fieber gehalten.

Das von der Salbey destillirte Oel stärcket das Haupt / vertreibet den Schlag / und die Ohnmachten / bringet die verlohrne Sprach wiederum/ mehret den Saamen / und macht fruchtbar.

Aus der frischen zerhackten Salbey läßt sich auch eine treffliche Essenz mit Brandwein in dem warmen Sand / oder an der Sonnen ausziehen / welche / mit Zucker vermischt / ein herrliches Præservativ ist wider den Schlagfluß / stärcket und erwärmet auch die erkalteten und erlahmten Nerven / das kalte Hirn / Magen und Mutter / macht ein gutes Gedächtnus / und vertreibet den Schwindel.

Raute / hat in seinem Safft viel flüchtig/ säuerlich-mildes Saltz/neben zimlich öhlichten Theilgen verborgen / und daher die Tugend allem Gifft zu widerstehen / vor der Pestilentz und dergleichen gifftigen Kranckheiten zu bewahren/ das Gesicht zu schärffen/ den Magen zu stärcken / das Hertz zu erfrischen / den Saamenfluß zu stillen / die Geilheit zu vertreiben / und die Wind zu vertheilen. Das Kraut soll mit den Blumen gesammlet / und im Schatten zu der Artzney auffgetrucknet werden.

Sie benimmt die Dunckelheit der Augen / und erläutert das Gesicht: daherō etliche / die ein blödes Gesicht haben / 20. Tag nacheinander alle Tag etliche Rauten-Blätlein essen/ sonderlich nach dem Gebrauch einer Haupt-Purgation / und befinden treffliche Besserung darvon.

Von der Weinrauten wird ein köstliche Artzney oder Latwerge wider alles Gifft bereitet / welche vor alten Zeiten der König Mithridates in stetigem Brauch gehabt / sich wider alles Gifft damit zu bewahren / und diese wird auf unten folgende Weise gemacht.

Diese Artzney wird nicht allein wider das Gifft/ sondern auch die Pestilentz höchlich gepriesen/und das nicht unbillich / dieweil sie durch den täglichen Gebrauch sehr gut ist erfunden/derwegen dem gemeinen Mann solche an seinem Ort beschriebene mithridatische Latwerg billich solle gerathen werden/ daß er ihm diese in Sterbens-Läufften treulich lasse anbefohlen seyn / sie kostet nicht viel / und kan von einem jeden leichtlich bereitet werden / man richtet mit dieser mehr aus / als mit dem verfälschten Theriac der Landfahrer / damit so viel Leute betrogen werden.

Weinrauten ist eine gute Vorbewahrung wider die Pest. Aber dieses Mittel sollen die schwangern Weiber nicht gebrauchen / denn es treibet die Leibes-Frucht ab. Sie tödtet die Würm im Leib.

Rauten in das Tranck gelegt / nimmt ihm alle Schädlichkeit; daher die Schola Salernitana cap. 20. spricht:

Salvia cum ruta faciunt tibi pocula tuta.
Salbey mit Raut vermengter Wein/
Läßt dir den Tranck nicht schädlich seyn.

Sie giebt ein sehr nutzliches Bewahrungs-Mittel wider die Pest. Auch wider das Grimmen alter Leute von Kälte und vielen Winden. Welcher Mensch sehr hitziger Natur ist/ soll sich der Rauten enthalten / denn sie ihme Hauptwehe verursachen.

Weinrauten zu Pulver gestossen / soll denen nutzlich seyn / so zu Nachts ins Bett harnen.

Es wird ein Pflaster gemacht / das den Ungenannten / oder Wurm am Finger heilet.

Weinrauten den Kindern unter das Häuptlein gelegt / bewahret sie vor den Gichtern.

Rauten-Blätter wehret den Ohnmachten.

Das destillirte Rautenwasser stärcket insonderheit das blöde Gesicht / und widerstrebet der Unkeuschheit. Ist gut für das Zittern. Dienet das blöde und dunckele Gesicht zu stärcken.

Das Rauten-Saltz hat eine gute Krafft / das blöde und verfinsterte Gesicht zu erklären / und zu schärffen / dienet auch wider die Wassersucht / so man auff einmal ein halben Scrupel in weissen Wein einnimmt.

Das in den Apothecken zubereitete Rauten-Oel erwärmet und zertheilet / wird nutzlich wider das kalte Grimmen und die Mutter-Schmertzen gebraucht.

Es giebt aber der Rauten-Oele zweyerley/ das eine wird gekocht / das andere destilliret.

Vermischet man das Rauten-Oel mit Muscatnuß- und Wermuth-Oel / so vertreibet es das Grimmen und Leib-Schmertzen.

Das destillirte Rautenwasser wird gerühmet/ wie offt gedacht / zu Erhaltung des Gesichts / zu Vertreibung der Augen-Flecken und Dunckelheit des Gesichts / man kan es zu solchem Zweck unter die Augenwasser vermischen.

Rauten mit Wachholderbeer zerstossen / hernach mit Brosam Brods vermischet / mit warmen Essig und Saltz angesprenget / und zwischen leinen Tuch auff die Stirnen/ Pulß und Fußsohlen gebunden / stillet den Schmertzen des Haupts / und löschet die Hitz in den gifftigen Fiebern.

Der aus frischer Rauten ausgetruckte Safft verhütet / daß in den Pocken oder Durchschlechten der Hals von Blattern inwendig nicht angegriffen wird.

Der Rauten-Honig wird sonderlich zu Clystiren gebraucht / bey denen Personen / welche mit Gichtern beladen / oder Haupt- und Schlagflüß zu besorgen haben.

Der Rauten-Zucker dienet auch wider alles Gifft.

Rauten kommt unter eine Vermischung/ welche vor den Haupt-Schmertzen und Fieber-Hitze gebraucht wird. Ja gar vor die fallende Sucht hat sie gute Würckung.

Die Raute wird auch sonderlich wider die Geilheit und andere Zustände gebraucht

Thymian / davon oben pag. 52. geredet worden / soll mit der wider Willen angedruckten Theymenden nicht confundiret werden / dann es sind zwey gantz unterschiedene Kräuter sowol in Ansehung der Pflantzen / als auch ihrer Würckung und Artzney-Krafft / doch von dem letztern Kraut auch

allhier

allhier zu reden / so ist zu wissen / daß daselbe auch von vielen Thymian genennt wird / und gleichwie das Kraut / welches um die Garten-Bether an theils Orten pflegt gesetzt zu werden / in der Kuche also dieses mehr zur Artzney gebraucht werde. Dann es ist warm und trocken im dritten Grad / eines lieblichen Geruchs / und am Geschmack etwas bitter / führet ein ölicht flüchtiges / mild-aromatisches Saltz bey sich / dardurch es aller Säure widerstehet / die Flüsse trocknet / Schleim erdünnert / Verstopffungen eröffnet / dem Haupt / Hertzen / Magen / Nieren und Mutter dienlich ist / die Nerven stärckt / und die Weiber-Zeit treibt.

Dieses Kraut wird auswendig gebraucht zu den Wasser-Bädern / Fuß-Wassern und dergleichen. Ist gut denen / so einen schwehren Athem führen / und um die Brust viel Schleim haben / davon sie stätigs keuchen und husten / treibet den verstandenen Harn / die Reinigung der Weiber / todte Leibes-Frucht und Nachgeburt / tödtet die Bauchwürm / und zertheilet das geronnene Blut.

Das destillirte Thymienkraut-Wasser stärcket das kalte Haupt und den Magen / bewahret vor dem Schwindel und der fallenden Sucht / zertheilet die kalten Flüsse / benimmt den Husten / stärcket das Gesicht / und vertreibt den Kindern die Würm. Ist ebenfalls den erkalteten Weibern ein fast nützlich Wasser / denn es wärmet die Mutter / und reiniget sie von aller feuchten und schleimigen Materi / befördert die versteckte Reinigung / die todte Frucht und Nachgeburt. Man kan auch das auff dem destillirten Wasser schwimmende Oel sonderbar auffsassen / und tropffenweis in allen obangeregten Zuständen gebrauchen. Gleiche Würckung hat die davon mit Brandwein ausgezogene Essenz, oder der Spiritus, welchen davon zu destilliren hie nicht gelehret wird.

Spicanard und Lavendel werden den Namen nach an vielen Orten vermischet / ja einige sagen nur Spick / dahero weiln solches schon gesaget / ihre Natur allhier anzuzeigen.

Dieses Gewächs ist warm und trocken im andern Grad / und geben dem frembden Nard nicht viel bevor. Hat ein mildes / aromatisches oder ölichtflüchtiges Saltz bey sich / und hiemit die Krafft / das Haupt zu stärcken / den Flüssen zu wehren / vor Schlagflüssen zu bewahren / die Mutter und Leibes-Frucht zu stärcken.

Spicanard und Lavendel sind zwey köstliche Kräuter wider alle kalte Gebresten des Hirns / und der Sennader / als da ist der Schwindel / gantz und halbe Schlag / fallende Siechtag / die Schlaffsucht / Krampff / Zittern und Lähme. Sie erwärmen den kalten blöden Magen / zertheilen die Winde / treiben den Harn / die Menses, die Nachgeburt / und erwärmen die Mutter / eröffnen die verstopffte Leber und Miltz / benehmen also die Gelbsucht und anhebende Wassersucht.

Ist gut in den schwehren Kinds-Nöthen.

Kommt zu einer guten Laugen zu den kalten Kranckheiten des Haupts.

Von der sonderlichen Tugend des destillirten Lavendelblumen-Wassers schreibet Agerius also: Es ist für alte Leute eine nutzliche Artzney / dem kalten flüssigen Haupt / stärcket und erwärmet das weisse Geäder / davon der gantze Leib seine Empfindlichkeit und Bewegung hat / und vertreibet den Schwindel. Es ist ein köstliche verhütende Artzney / bey betagten Menschen / für den Schlag / Krampff / Lähme / denen eingegossen / die jetzund damit begriffen / oder dazu geneigt sind; sollte auch von solchen Kranckheiten die Zung beschwehret seyn / also daß er in der Sprach gehindert wird. Benimmt auch den hefftigen Zahnschmertzen von kalten Flüssen / die von oben herab in die Wurtzel der Zähn schiessen / und unleidentliche Wehetage erwecken / gibt dem Mund einen guten Geruch / trucknet das feuchte Zahnfleisch / befestiget die Zähn / dienet für die Erkältung des Magens / und aller innerlichen Glieder / erwärmet die Leber / Miltz / Lenden / Nieren / Harngäng und Blasen / eröffnet und reiniget sie vom groben kalten Schleim / und dergleichen schädlicher Materi / treibet den Harn / fördert die gebührliche Reinigung: ist eine kräfftige Artzney für die Weiber / welche von Kälte der Mutter unfruchtbar sind / in Ohnmacht oder Schwachheit / bekräfftiget das Hertz / und bringet die Geister wiederum zurecht; äusserlich dienet es bey Lähmung der Glieder.

Aus der Spicanard wird auch ein trefflich Oel destilliret / welches den Schlag verhindert / die Hauptflüsse zertheilet / den Schwindel / Kopff- und Zahnschmertzen vertreibet: ja auch die Läuse bey Jungen und Alten tödtet oder fortjaget.

Dieses seye genug von denjenigen Kräutern / welche wir als tüchtig um ein Garten-Beth zu setzen angezeiget haben / und schreiten zu dem / wozu uns die im ersten Buch gemachte Ordnung führet; die übrigen Kräuter nach ihrer Einsammlung / Beschaffenheit und Artzney-Krafft anzuführen / biß folgenden Kräuter-Garten verspahrend.

Das Dritte Capitel.

Von Einsammlung und Bewahrung deß aus dem Baumgarten nach Hause zu bringenden Obstes.

DAß Bäume pflantzen / und dieselbe schön daher wachsen zu sehen / eine grosse Freude erwecke / ist nicht nur in vorhergehendem Buch erwehnet worden / sondern es ist dieses eine Warheit / deren Grund unbeweglich stehet; doch ist zu glauben / daß dieselbe durch die Hoffnung des zu erlangenden Obstes / und respective häuslichen Nutzens ihre stärckste Dauerhafftigkeit erlanget / und weil der wenigste Theil der Haus-Vätter in dem Stand ist / Mühe / Zeit und Geld auff blosse Ergötzung anzuwenden / so haben die übrige dahin zu trachten / daß sie lernen mögen / wie ihre Baum-Lust den Hausnutzen nach sich habe / damit die Vergnügung / die Bäume gepflantzet und gewartet zu haben / durch den im Hauswesen dadurch erlangten und geniessenden Vortheil jährlich unterhalten werde.

Zu solchem Ende muß ein Besitzer des Baumgartens wissen / was vor Bäume / und an welcher Stelle er sie in seinem Garten habe / welche früh- spät- alsobald nach der Zeitigung / oder nach langem Lager erst gutes Obst tragen / und gleichwie mehr aus Vergünstigung der Natur als von seinem Fleiß herkommt / daß die Bäume die Frucht in grosser Menge tragen / und auch nicht allemal die Menge reich machet / so wird hergegen seiner Wissenschafft dasselbe zu rechter Zeit und Weise abzunehmen / zu verwahren / und seine kluge Anwendung so wol zur Zeit des Mißwachs/ als des Uberflusses seinen häuslichen Vortheil zu suchen / allerdings zukommen.

Aus diesem erhellet / daß er drey Dinge verstehen müsse: 1. wie Obst von Bäumen zu sammlen. 2. zu Haus zu bewahren. 3. in demselben mit Gewinn anzuwenden.

Bey dem ersten Stuck ist das wichtigste / daß man die rechte Zeit treffe / wann das Obst abzulesen. Diese ist so veränderlich / als die Gattungen deß Obstes selbsten. Einiges zeitiget bald/ anders spät / einiges / und zwar das Früh-Obst / welches gemeiniglich so lang an dem Baum hencken bleibet / biß es eßbar wird / kan allda seine völlige Zeitigung erlangen / ja man kan dabey / wo es nicht abfället / oder vor Dieben unsicher stehet / den Baum seyn lassen / was dem Lager-Obst / die Kammer oder der Keller ist. Anders darff auch vor erreichtem Puncto der Vollkommenheit abgethan werden / wiewohl ich der Meynung bin / gleichwie es zu langer Haltung nichts verträgt/ wann das Obst dasselbe überschritten / es auch nichts nutze / wann es dasselbe nicht erreichet.

Hier wird nicht uneben seyn zu gedencken / daß weil Erstlich die Blüthe vieler Bäume / als der Pfirsing / Aepffel und dergleichen / nicht nur viele Artzney-Krafft bey sich führen / sondern auch zu Zubereitung eines lieblichen gesunden Weins genommen werden / der Hausherr zu rechter Zeit sich dessen erinnere / und nach ihrer Vollkommenheit abbreche / und entweder vor sich nutze / oder andern mit Vortheil überlasse ; wie aber gedachter Wein zu verfertigen sey / wird im siebenden Buch zu finden seyn.

Zum andern ist anzufügen/daß weil sie entweder von sich selbst abfallen / oder durch Wind oder andere Erschütterung des Baums / das noch nicht völlig zeitige Obst abgeworffen wird / solches / nach befundener Güte / entweder dem Vieh / welches sie zu fressen gewohnt ist / vorzuwerffen / oder so Aepffel oder Birn der Zeitigung sehr nahe wären / nicht wegzuwerffen / sondern zu kochen / oder auff andere Weise dem hart-genaturten Gesinde zur Speise zu geben seyn : und ob der Gesundheit wegen etwas darwider eingewendet werden könnte / so hat man doch öffters Knechte und Mägde/ welche alles vertragen können / ja wohl / wo man gedachtes Obst nicht zugerichtet geben wollte / es wohl selbsten gantz roh unter den Bäumen auffleſen und essen würden / wie solches die Erfahrung lehret. So muß auch ein jeder Haus-Vatter seine Leute erkennen / und wo er schwache in Diensten hat / sich durch den schändlichen Geitz nicht dahin bringen lassen / dem Gesinde unverdauliche oder schädliche Speise vorzusetzen / als wodurch er wider die Grund-Regul : nemlich man solle trachten / das Gesind möglichst gesund zu erhalten / handeln / und damit nur Hindernuß und Schaden in das Haushalten ziehen würde ; vielmehr suchet er solchemfalls / das der Zeitigung sehr nahe abgefallen Obst zu dürren / wodurch es denn sein rohes Wesen verliehret / oder/ wie gesagt / in andere Wege zu nutzen.

Ferner so ist auch die Witterung nicht alle Jahr gleich / und weil die Baum-Früchte manchmal etwas eher zeitig als das andere mal. Dahero solle der Hausmann zu kurtz vorher besagter Kundschafft seiner Bäume ferner fügen / die Probe durch den genau gefassten Geschmack jedes Obstes zu urtheilen / wann es zu seiner gehörigen Vollkommenheit gelanget / und obwol derselbe ein Jahr vortrefflicher seyn kan als das andere / so wird er sich doch eine solche Idée davon machen können / die mit Zuziehung und Betrachtung anderer Umstände ihme in Erkänntnuß der Sache mehrers Liecht geben wird.

Solche Umstände sind äusserlich : als 1.) die erlangte Grösse / welche / nachdem viel oder wenig an dem Baum ist / untersucht werden muß / 2.) die in Sinn gefasste Farbe / 3.) die welck oder dürr werdende Sticle / 4.) der leichte Abbruch desselbigen von dem Baum / und was noch sonst seyn mag / oder innerlich / als die strenge Härte/ oder weiche Gelindigkeit der Frucht / 5.) die gelblicht- braune schwärtzliche Kern / an dem Kern-Obst / und die ohne Müh von dem Fleisch abtrennliche Steine bey dem Stein-Obst / und andere dergleichen Eigenschafft / die sich ein nachsinnlicher Haus-Vatter zu untersuchen nicht verdriessen lässet.

Ist solches geschehen und befunden worden / daß man das Obst von dem Baum ziehen kan / so erwählet überhaupts zu reden / einen schönen trockenen Tag / welcher das Obstbrechen weit mehr befördert / als ein trübes windiges und regnerisches Wetter.

Insonderheit aber erfordert Porta , welcher auch in diesem Stuck / den Einfluß der Gestirne zu beobachten / vor nöthig ansiehet / daß wann man eine solche Zeit darzu nehmen solle / welche kalt und trocken seye / oder doch von den Eigenschafften / so diesem zuwider / das wenigste an sich habe. Er erkläret weiter / daß wann der Mond ohne Liecht seye / so ist er kalt und trocken. Wann aber die Früchte abgenommen werden zu einer solchen Zeit/ da der Mond voll Feuchtigkeit und Wärme ist / so sind auch die Früchte von solcher Feuchtigkeit und Wärme gleichsam geschwängert / und faulen deßhalben desto eher / so gar / daß er vermeint / daß jemand / der gesunden Verstandes ist / hiervon nicht sollte Wissenschafft haben / welches zwar wahr ist / also / daß nicht leicht ein Bauers-Mann ist / der nicht wisse / daß man gewohnt sey / das Obst im Abnehmen des Monds zu brechen/ auch alle diejenigen / so vom Feld- und Garten-Bau geschrieben / lehren / daß man die Früchte abnehmen soll / wann auch der Mond im grösten Abnehmen ist / so ist doch auch wahr / daß

viele

viele so genau nicht darauff Achtung geben / ja wohl gar nichts von der Gestirne Einfluß halten / als wie Doctor Elßholtz in seinem Neu angelegten Baumgarten dieser Meinung ist. Einfältig hierüber den Ausschlag zu geben / so ist besser / man folge denen längsther eingeführten / das Monds Liecht betreffende Reguln / wie bey allen Sachen / also auch bey dem Obstlesen / inzwischen wo zu solcher Zeit widrige Witterung / Wind und Regen regierte / wolte ich doch lieber das zunehmende Liecht / und mit demselben zuletzt erscheinenden heitern und stillen Wetter erwarten / und dieses vor jenem vortheilhafftiger halten.

Es gehet aber die Meynung einiger Autorum noch weiter / und bestimmet auch besondere Stunden des Tags zu den Baum-Früchten zu lesen / welches seiner Wahrscheinlichkeit halber nicht zu verwerffen ist. Nemlich: daß man warte / biß die Feuchtigkeiten der Nacht / und des Morgens durch die Sonne wieder abgetrocknet sind. Porta redet davon also. Die Früchte werden auch entweder voll Feuchtigkeit / oder nicht sehr trucken / von der Nacht / und von dem Tage / wie auch von der Morgens- und Abends-Demmerung. Dann der Tag ist / wegen Gegenwart der Sonnen / warm und trucken. Die Nacht aber / wegen derselben Abwesenheit / kalt und feucht. Die Abend-Demmerung ist wegen erst neulich geschehenen Abtritts der Sonnen warm; und wegen herannahender Nacht feucht: Hingegen ist die Morgen-Demmerung wegen abweichender Nacht kalt; und wegen auffgehender Sonnen trucken. Zwo oder drey Stunden auff den Tag ist die Zeit / weil die Sonne schon etwas geschienen / trucken: weil aber die Nacht noch nicht längst vergangen / kalt: Und hält man davor / daß dieses die beste Zeit sey / die Früchte abzunehmen. Andere Untersuchung der übrigen Planeten / welche er vor nöthig hält / zu geschweigen / den Liebhaber auff vorher angezeigte allgemeine Nachricht verweisende.

Es mag aber nicht unnützlich seyn / insonderheit anzuführen / was mehrbesagter Porta von der Abnehmungs-Zeit einer jeden Frucht meldet / nemlich die Aepffel / wann sie gar süß sind / soll man abnehmen im Monat Augusto / wann sie mittelmässig reiff sind.

Birnen soll man abbrechen / nemlich an einem stillen Tage im abnehmenden Mond / von dem 22. biß in den 8. Tag seines Alters: Bey warmen Sonnenschein / vor der andern Tagesstunde / biß in die fünffte / oder von der siebenden biß in die zehende / und daß sie auch noch etwas hart und grün seyn müssen.

Plinius sagt: Man solle die Aepffel abnehmen / nachdem Tag und Nacht im Herbst gleich worden; aber nicht eher / biß der Mond 15. Tage alt worden; auch nicht vor der ersten Stunde des Tages.

Von den Quitten sagt Columella also: Wir haben nichts besseres und sicheres erfahren / als daß man die Quitten so wol reiff und gantz / auch ohne Flecken sind / bey heiterm Wetter im abnehmenden Monden abzunehmen hat.

Von Kirschen sagt er / man solle sie vor der Sonnen Auffgang abnehmen / und hinlegen.

Mespeln solle man an einem hellen Tag / zur Mittags-Zeit / wann sie noch nicht gar mürb seynd / abnehmen.

Es ist aber nicht weniger die Art des Obstlesens in Obacht zu nehmen / welche in jedem Land die Gewohnheit eingeführet hat. Diese ist dreyerley / dann es werden die Baum-Früchte entweder abgebrochen / abgeschüttelt / oder abgeschlagen. Diese Arten erfordern entweder die Beschaffenheit der Frucht / als 1.) das Abbrechen / zum Exempel bey Kirschen / nach allen ihren Geschlechten / oder die des Garten-Herrns / welcher will / daß dem zeitigen Obst nichts widerfahre / welches zum baldigen Verderben Ursach gebe. Zum Exempel bey Lager-Aepffeln oder Birnen / 2.) das Abschütteln ist eingeführet / bey denen Früchten / welche sogleich nach derselben Einsammlung gedörret / oder gebrauchet werden. Als die Zwetschken / oder bey gar hohen Bäumen / deren Gipffel ohne Gefahr nicht kan bestiegen werden / als bey den Dornbirn-Bäumen. Und ob man schon Leute findet / welche sich wagen / und hoch zu steigen gewohnt sind / so ist doch besser / man lasse die obersten abschütteln / ohnerachtet das abfallende Obst durch hartes Aufffallen ein wenig Schaden leidet / als daß solches einem Menschen wiederfahre / auf dessen Geschicklichkeit es nicht allemal ankommt auf dem Baum zu bleiben / es kan ein Ast / auf dem man stehet / oder an den man sich anhält / mürber seyn / als er angesehen wird / mithin auch den Vorsichtigsten fallen lassen. Das Abschlagen geschiehet auch nur an den weit weghangenden Früchten / und an etlichen / welchen es nichts schadet / als an den Nüssen.

Die Instrumenta betreffend / welche zur Einsammlung des Obstes mögen gebrauchet werden / so kan es zwar seyn / daß man bey niedrigen Stein- oder jungen Kern-Obst-Bäumen / deren keine gebraucht / indem man die Frucht entweder freystehend / oder nachdem der Baum umgebogen / ohne sondere Mühe erreichen kan / oder wo man den Kern-Obst-Baum nicht beugen wollte / so ist ein gewisses so genanntes Brechkörblein bekannt / mit welchem man verrichtet / was die Hände thun sollten. Dieser bey offt gedachter Obst-Brechung bequeme Werckzeug bestehet aus einem Teller-förmigen eichenen Brettlein / in dessen Umkreiß Spannen-lange Finger-dicke zugespitzte Höltzlein aufrecht / und so eng zusammen eingesetzt sind / daß nachdem drey Theile von derselben Höhe mit Weite korbmässig umwunden / in der Mitte des Brettleins ein Loch / und eine Stange darein fest gemacht / und dem Stiel des Apffels oder Birn angefüget worden / vermög der sie regierenden Hand dieselbe abknicket / und in das Körblein einfallen lässet / da hergegen bey höhern und alten Stämmen erstlich nöthig ist;

2.) Eine nach Beschaffenheit derselben Höhe oder Niedrigkeit / starcke oder schwache Leiter / welche der Ableser entweder nur an den Ast / oder wo diese schwach sind / an den Stamm also anleget / daß er ihrer Haltung wegen gesichert seyn kan.

3.) Ein Korb / in welchen man das abgebrochene Obst werffe / dieser mag von Stroh oder Weyden seyn / an theils Orten sind zu dem Obstbrechen

besonders gemachte engtieffe / und obenher von einer Seiten zur andern gehender Bogen /welche an einen Bindfaden gebunden wird / damit man besagten Korb an den Baum gemächlich anhencken / und ohngehindert darein pflücken möge. Ist ein solcher nicht bey Handen / so ist es leicht einen andern durch einen über ihn hergehenden Strick dazu brauchbar zu machen.

Es pflegen einige 4.) ein Tuch zum Ablesen zu gebrauchen / dessen vier Zipffel oder Ecken sie zusammen binden oder knüpffen / und hernach in das Tuch also kriechen / daß die vier zusammgebundene Ende vorn auff dem Leib / die Breite des Tuchs aber auff dem Rucken bleibt. So gebräuchlich aber dieses Tuch ist / so ungemächlich ist es dabey / dann ist das Tuch klein / so fasset es nicht viel in sich / ist es weitläufftig / so hänget es weit herunter / also daß so man nicht will / daß die Aepffel oder Birn hart auffeinander fallen / welches ihnen nichts nutzet / so muß man sich zu sehr bucken / mithin viel Zeit versaumen. Anderer Beschwehrlichkeiten/ so wohl bey dem Stehen auf / als Absteigen von dem/ und Ausleeren unter dem Baum nicht zu gedencken. So daß vorbesagte Körblein einem dergleichen Tuch weit vorzuziehen sind.

5.) Ein grosser Korb / oder anderes taugliches Gefäß / als in Franckenland eine Butte / in welche der Obstbrecher sein auff dem Baum gesammletes Obst ausleeret Bey schönem trockenen Wetter mag man auch das Obst auff das Gras zusammen schütten / biß man es auff den Wagen in ein Gefäß ladet / oder nach Haus träget / welches anzuordnen/ wie auch andere nützliche Instrumenten anzuwenden / einen nachsinnlichen Baumgärtner / so unvorgeschrieben / als unverwehrt bleibt.

Das beste Instrument aber ist derjenige getreue / und der Sachen verständige Mensch selbsten / welchen der Garten-Patron zu seinem vorhabenden Obstliesen bestellet : An diesem ist das meinste gelegen / dann er kan des Baums / und insonderheit der Zweiglein oder Tragbrossen schonen / oder auch so grosse Bosheit walten lassen / daß beyde verderben. Dahero der Garten-Herr nicht nur Leute / von denen er eine gute Meynung führet / vor andern erwählen / sondern auch ihnen auff der Haube seyn soll / damit sie sich also verhalten / als sie schuldig sind. Und wie ihnen das Essen des Obsts nicht zu verwehren ist / so müssen sie doch das Wegschleppen bleiben lassen.

Wie man das abgenommene Obst nach Hause bringen soll / giebt die Beschaffenheit / nachdem viel oder wenig Safft in demselben ist / die Menge oder Wenigkeit / und die unterschiedliche Gewohnheit der Länder an die Hand : Dann auch in solchem Stuck ein anders das safftreiche Steinobst/ und anders das nach Unterschied trockene Kern-Obst; dann an andern Orten werden die Baum-Früchte bey fruchtbaren Jahren auff Wägen / oder wo Flüsse sind / in Schifflein in Franckenland / Schelch genannt / nach Haus geführet / da hergegen z. E. Becher nach seiner Lands-Art will / daß man das Lager-Obst zwar um Michaelis abnehmen / aber so lange es der Frost leidet / dasselbe eingeschlagen in dem Garten liegen lassen solle / damit es hernach desto länger bleibe / und dauerhaffter seye / besiehe seinen klügen Hausvatter p. 103. Der allgemeine Rath ist dieser / daß das Obst müsse vor vielem herum- und wider einander-werffen geschonet werden. Was bißher gesaget worden / muß mit Unterschied bey jedem Baum angewendet werden: Dann diejenige / welche ihre Früchte in doppelten Schalen/ oder in Schalen und Hülsen hervorgeben / bedürffen angeführter Vorsichtigkeit so hefftig nicht / indem man sie durch eine Stange abschlagen / oder sonst auff andere Weise abnehmen kan.

Der Nußbaum hat diese verwunderliche Eigenschafft / daß ihme das Schlagen an die Aeste nicht schadet / und wiewohl ich nicht glaube / daß es ihme grossen Vortheil bringe / so ist doch der gemeine Mann des Glaubens / daß je mehr man ihn schlage / je fruchtbarer er werde / dieses will nur sagen / daß gewohnt bin/ mit Abnehmung der Nüsse nicht sehr zu eilen / theils weil sich dieselbe / wo sie recht zeitig worden / lieber abschlagen / und offtermahls selbst von den Bäumen fallen / wann man anfängt an dem Baum zu arbeiten / theils auch weil sie hernach zu Haus nicht so lang liegen dörffen / biß sie zum Läufflen oder zur Entledigung von der Hülsen tauglich werden.

Der Castanienbaum kommt mit erstbesagtem Nußbaum überein / und ist besser zu helffen / wo die Frucht dermassen zeitig worden / daß die stachlichte Hülse beginnet auffzuspringen / an etlichen Orten läst man sie gar abfallen.

Der Maulberbaum bringt seine Frucht zugleich hervor/ macht sie aber zu ungleicher Zeit eßbar/ dahero auch die Einsammmlung derselben nicht auff einen Tag geschehen kan / sondern es muß die schwartze Farb die Zeitigung derselben anzeigen/ und die Liebhaber mögen sie stuckweis von den Bäumen zusammen lesen.

Die **Mandelbäume** werden in denen obern Reichs-Landen in solcher Menge nicht gefunden / daß wir davon viel Redens zu machen Ursach hätten / diejenigen Liebhaber aber / welche sie in ihren Gärten haben / pflegen die Früchte unter andern Obst als eine Rarität grün oder ungedörret / so/ wie sie vom Baum genommen werden / auff die Tafel zu setzen.

Der **Sevenbaum** hat schlechte Früchte mitzutheilen / solche bestehen in deren Aestlein und Laub selbsten / welche in Ansehung ihrer manigfaltigen Würckung viele Früchte übertreffen.

Der Holderbaum hergegen kan so wohl mit seiner Blüthe als Frucht nützliche Dienste leisten. Es ist bekannt / wie nemlich die Köche nach dessen wohlgeschmacken Blumen trachten / sie auff unterschiedliche Art zugerichtet / auff ihrer Herren Tafel zu liefern; doch die beerichte schwartze Frucht ist nicht in geringerer Nachfrage / wegen ihrer bald anzuführender Artzney-Krafft Diese nun wo sie recht zeitig worden / welches so wohl der Zeit als auch der Farbe und vollkommenen Safft nach sich bald zeiget ; wird / so es nöthig / auff einer angeschlagenen Leiter / an ihrem dicken Stiel / von denen Zweigen abgebrochen / und in einem Geschirr nach Haus getragen / oder die abzunehmenden Holderbäume müsten andere Anstalt erfordern.

Die

Die Haselnußstauden / sonderlich die/ welche in Bergen und Gehöltzen stehen/ werden von denen/ welche sie zu sammlen / sich die Mühe geben wollen/ ihrer Früchten beraubet/ wie dann solches zu thun an vielen Orten / jedermann erlaubt ist / nur wäre zu wünschen / daß man sie zuvor zu ihrer rechten Zeitigung kommen liesse/ so wurde man vielleicht mehr vollkommene Kerne in ihren Schalen finden / und sich vor die gegebene Mühe des Aufmachens / besser belohnet sehen/ als es jederzeit zu geschehen pfleget. Was der Zellernüsse wegen vor Anstalten zu machen/ ist oben pag. 64. gesaget worden.

Die Alten haben viele Erfindungen / durch welche sie vorgeben / das Obst an den Bäumen gut zu behalten/ ohne es/ wie wir gewohnt sind / abzunehmen/ wir lassen sie aber als dem Hauswesen schlechten Vortheil bringende und von Porta, p. 265. seqq. angeführte Dinge/ billig weg/ und sagen vielmehr

III. Wie das abgenommene Obst zu Haus zu verwahren.

Die Sache / vor welcher man das Obst bewahren solle / ist die Fäulung / woher aber diese komme/ gehöret denen Physicis zu untersuchen : kürtzlich etwas davon zu sagen/ so entstehet die Fäulung aus der Unbeständigkeit der Wärme der Witterung / welche wo sie nicht durch Kälte abgewechselt würde / in allen Früchten ungeändert bliebe / so wie sie sich in dieselbe begeben ; da aber die Kälte eindringet/ und die Wärme durch ihre anlockende Art / das was sie dem Obst mitgetheilet nach und nach mit sich hinweg nimmt/ und wegen nunmehr abziehender Gemeinschafft mit dem Baum dem abgenommenen Obst keine Krafft mehr mittheilet/ so entstehet daraus / daß es muß welcker und endlich gar faul werden vid. Porta I. Theil/ p. 71. Wo aber dasselbe einen Fall / Stoß oder Schnitt an äusserlichen Theilen bekommen / ist die Ursach der Fäulung bald zu ergründen / dann da leidet der verletzte Theil eine so plötzliche Absonderung von dem gemeinschafftlichen Wesen des Apffels/ oder Birn ꝛc. daß nicht nur besagter angestossene Theil selbst zu Grund gehen muß / sondern auch immer mehr und mehr in sich frisset / bis das gantze Corpus eingenommen und ins Verderben gebracht worden.

Dieses zu verhüten / sind die natürlichste und gebräuchlichste Mittel/ diese / daß man 1.) suche das Obst vom Thau und Regen wohl abtrucknen zu lassen/ ehe es verwahrlich hingeleget werde / und da sich in eingekerbtes oder bey dem Stiel eingehendes Obst etliche Tropffen Feuchtigkeit verstecken können/ z. e. bey Postdörffer Aepffeln/ so sollen dieselbe von der Nässe befreyet werden.

Den Ort betreffend / in welchen das Obst soll aufgehaben werden / ist es entweder der Keller oder der Boden / dann diese beede Orte sind bisher dazu genommen worden ; welcher aber vor dem andern zu erwählen/ mus ein jeder Garten-Besitzer nach seinen Haus-Umständen / in sonderheit/ untersuchen. Hat er einen trocknen Keller / den er dazu anwenden kan/ so ziehe er denselben denen Gemächern vor / weil er vor Kälte, welche das Obst nicht ertragen kan am besten schützet. So muß er auch einen Unterschied machen/ unter den Früchten selbst / diejenige welche nicht haltbar sind / mögen immer auf den mit Stroh belegten Boden gebracht werden ; Und kan solches auch geschehen / wo der Keller die nöthige Beschaffenheit nicht hat / in welchem Fall der Bauersmann bis zur Zeit der Kälte Anstalt machen muß / entweder durch verkauffen oder dürren / oder auf andere Weise dem Schaden vorzukommen. Davon aber bald.

Die Art und Weise/ das Obst hinzulegen / ist ebenfalls nicht einerley. Einige Autores wollen / man solle das Obst auf Bretter legen / andere auf Stroh / andere Reyhen-weis. Wir wollen sagen was in Franckenland in sonderheit die Gewonheit ist. Es pflegen die Baum-Gärtner ihre Obstfrüchte/ nachdem sie abgetrucknet / so wohl auf Bretter als in grosse Hürten/ oder 6. bis 7. Schuh lang und 3. und mehr Schuh breite von Weiden zusammen geflochtene und in dem Keller gesetzte Körbe/ zu schütten/ und auch entweder über dieselben Bretter / so breit an Stricke zu hängen / als es die Weite des Kellers leidet/ oder auf Böcke zu legen / und mit einem über sich aufsteigenden Bret rings herum zu versehen / so daß man nicht nur zu der Hürten kommen / sondern auch das in die Bretter geschüttete Obst / wo es nöthig/ umrühren und auslesen kan / und auch in diesem Stück gehörige Ordnung halten werde.

Ist das Obst in grosser Menge gewachsen / so müssen zu jeder Gattung besondere Behältnüsse gemacht werden : wo aber wenig gewachsen / werden sie nur durch Bretter oder Stroh voneinander unterschieden/ nicht nur weil solches die Gewonheit lehret/ sondern weil es nicht schwehr zu glauben fället / daß nicht nur das unterschiedene Gewächs / sondern auch der Beschaffenheit wegen / nach welchen immer ein Obst länger gut bleibet als das andere / mithin das bald faulende das anliegende länger dauernde anstecken und verderben würde / der Beschwerlichkeit/ welche durch die Vermischung entstehen würde zu geschweigen. Insonderheit ist die allgemeine und nicht übelgegründete Meynung/ daß die Quitten einen besondern Platz in der Behältnus haben sollen/ so wol ihres starck ausdämpffenden Geruchs/ als auch ihrer eilenden Faulung halben / zum wenigsten hat solches die Gewonheit und die Erfahrung eingeführet/ und pflegt man bemeldte Frucht von Aepfeln und Birnen weit wegzulegen.

Erfordert es aber die Enge/ des etwann mit andern Dingen angefüllten Kellers oder es befindet es jemand anderer Umstände halber vor nöthig/ so bringt man das Obst auf den Boden / und lässet es allda so lang liegen/ bis man es besser zu verwahren/ oder nützlich anzuwenden Zeit hat.

Das Stein-Obst / gleichwie es sich nicht lang hält / so ist ihm auch jeder Ort des Hauses gut genug/ es sey auf dem Boden / Cammer oder andern Gemach/ jedoch ist man gewohnt/ es auf Stroh so lang hinzulegen/ bis man Zeit findet/ es zu dürren / insonderheit wo es vieleicht im Regen gebrochen worden/ angesehen die Nässe zu förderst/ so die Früchte schwehr aufeinander liegen / weit eher als dem Kern-Obst schadet. Und ist eben dieses von allen Safft-reichen Früchten zu sagen. Nach Unterschied eines jeden Natur und Eigenschafft.

Die Maulbeer/ werden wie gesagt/ in solcher Menge nicht zeitig/ daß man vor deren lange Aufbehaltung viel sorgen müsse / sondern man nimmt sie nach Nothdurfft vom Baum/und der in der artigen Frucht häuffig enthaltene Safft erfordert einen baldigen Genuß.

Die Nüsse werden zu Haus auf Stroh / oder auch nur bloß auf den Boden hingeschüttet / bis sie die grüne Hülsen gehen lassen / da man sie Stuck vor Stuck/ in die mit einem alten Handschuh oder Tuch bekleidete Hände nimmt/durch ein Messer so es nöthig/ von der gelben Schalen ablöset / an einem lüfftigen Orte trucknet / und hernach in einen Stübig/ Garn oder Sack fasset / oder auch in einem Gemach oder auf dem Boden liegen lässet.

Eben dieses pflegt man auch mit den Hasel- und Jellernüssen vorzunehmen / und wie oben pag. 64. gesagt worden/daß in alldorten besagter Gegend/ die Jellernüsse so lang hangen bleiben / bis sie selbst abfallen/ so ist noch hinzu zufügen/ daß solches durch die Witterung oder andere Ursachen zugeschehen öffters verhindert werde ; wie ich dasjenige nicht vor nützlich halte / die Hülsen daran zu lassen / mithin nur so wie sie von der Staude genomen worden zu trucknen/ und in Säcken in der Kammer aufzuhencken / dieses mögen thun denen es beliebet / und ist auch erlaubet/ auf beyderley Art einige beyzulegen.

Der Hollunder / nachdem er nach Haus gebracht worden/muß einen oder etliche Tage liegen bleiben / damit die Beere desto besser abzupflücken seyn/ und wo solches geschehen/ so hat man dazu gemachte Pressen oder Kälterlein/ in welchen die Beere also zusammen getrucket werden / daß sie ihren bey sich führenden Safft von sich fliessen lassen / dieser wird hernach gesotten/ wie im Buch von der Haushaltung gelehret wird.

Wann nun auf besagte Weise/das Obst in dem Keller lieget / so hat der Hausvatter seine Sorgfalt genugsam angewendet / nur daß er von Zeit zu Zeit nach demselben sehe/ oder sehen lasse/ damit das Faule dem annoch Guten nicht schädlich sey.

Dieses fleissige Nachsehen / wie es ihm an die Hand geben wird/ das angestossene Obst / theils roh/ theils zugerichtet / in der Haushaltung anzuwenden/ und des guten zu schonen/ also wird er dardurch gelehret / mittler Zeit Anstalt zu machen / daß das/ was nicht angestossen/und seine nöthige Lager-Zeit gehabt/ genutzet werde. Und seynd dieses die 4. Stücke/ welche als die allgemeinste und nöthigste angegeben werden.

Man findet aber mehrern Unterricht von langer Behaltung der Baum-Früchte / welche aber nur dahin zu verstehen seyn / wo jemand Belieben hätte / etliche wenige Aepffel/ Birn ꝛc. bis in das späte Jahr/ oder bis wieder Frische wachsen / vor der Fäulung zu bewahren. Und weil solches dem Haushalten nicht schädlich seyn kan/ zu vorderst bey den Aepffeln/ so füge noch kürtzlich bey / daß ob es wohl in dem Franckenland und sonderlich in dessen obern Theil nichts rares ist, daß Aepffel und Birn bis Ostern / Pfingsten und noch weiter hinaus / wann mans verlangt/ gesehen werden / und in denen vornehmsten desselben Städten sie zu kauffen haben kan / nachdem nehmlich das Obst von der Natur immer ein Jahr mehr haltbares Wesen / von der gütigen Natur bekommen! als das Andere.

Die Authores, also welche beflissen sind einige Kunst-Arten zu beschreiben / durch welche man das Obst lang halten könne / in etwas anzuführen / wird nicht zu wider seyn.

Die Alten der Sachen-Verständige / und vor andern Columella halten darvor / das Obst / und sonderlich süsse Aepffel und Birn werden länger gut bleiben / wo es vor völliger Zeitigung abgenommen werde. Welches zwar öffters eintrifft / doch da durch das Lager nichts Gutes mehr in den Apffel oder Birn kommen kan / sondern von dem Puncto des Abbruchs vom Baum allgemächlich ins Abnehmen/ und endlich in seine Fäulung gehet; so ist nicht zu sehen/ was ein Hausmann aus der Aufhebung desselben vor einen Vortheil ziehe / und hat man wahrgenommen/ daß dergleichen Obst hernach unscheinbar / unnützlich und ungeschmack worden / dahero diese Scribenten/ sonder Zweiffel also wollen verstanden seyn / daß zwar freylich nicht zu warten / bis die Früchte überzeitig worden/ doch auch damit nicht allzusehr zu eilen sey/ und man mit Abnehmen des Lager-Obstes / nur nicht warten solle/ bis es das höchste Punctum der Vollkommenheit erlanget habe / nach welchem es am Baum selbsten zuruck gehen / und mit der Zeit abfallen würde.

Sie erfordern weiter / daß man auf die Stiehle der Aepffel Achtung geben solle / weil man gesehen/ und vermuthet / daß an dem Ort / wo sich das Leben des Obsts anhebet/ und die Nahrung eintritt / auch der Tod seinen Anfang nehme. und haben viel Wege und Arten erdacht / daß von den Stiehlen her die Früchte keinen Schaden nehmen sollen. Deßwegen mehrbesagter Columella lehret / man solle die süsse Aepffel also in ihrer Behältnus einlegen / daß der Butzen sich aufwärts / der Stiehl aber abwärts kehre / gleichwie sie an den Bäumen gehangen / doch also daß sie einander nicht berühren. Eben diß will auch Palladius haben / welcher / noch einen Vortheil hinzufüget / nehmlich man solle die Stiehle in heisses Bech eintauchen / und oben auf den Boden nach besagter Weise legen. und seye es gut/ wann man sie nicht anrühre / bis man sie brauchen wolle. Apulejus versichert / daß die Aepffel nicht faulen werden wann sie mit dem Krautlein Satyrium bestrichen werden / wie solches anführet/ Porta 1. Theil p. 280.

Die neuern Authores melden davon nicht gar viel / und wollen wir nur noch ansehen / was Herr D. Elßholtz sagt / in seinem Neuangelegten Garten-Bau/ nehmlich wo jemand Porster-Aepffel/ Härtling oder Königs-Birn und dergleichen länger aufbehalten wolle / als sie sonsten von sich selbsten gut bleiben würden / so soll er solches reinlich und bey schönem Wetter brechen/ auch so ve lesen / daß nichts wurmstichiges noch mangelhafftes darunter sey / es sofort in trockne Fäßlein einschlagen / und hernach in einen trucknen / jedoch vor Frost gesicherten Keller setzen / so pflegt es bis Fastnacht / ja gar bis Ostern frisch und versichert zu bleiben.

Es ist noch zu erinnern / daß weil bald nach dem das Obst verwahrlich hingeleget worden/ und man anfängt dasselbe zu geniessen / man auf Sammlung der schönsten Kerne/ sowohl im Stein- als Kern - Obst dencken solle. Welche aufzubehalten der beste Weeg / derjenige ist / daß sie nach gehöriger Trückne in eine Schachtel oder Säcklein in einer trucknen Kammer aufgestellet und aufgehencket werden.

Nun solten wir zu den vortheihafften Genuß des Obsts schreiten / denn verhoffentlich alles was zu Bewahrung der Baum - Früchte nöthig / angezeiget worden ; Allein da eben bey Schliissung derselben Herr Agricola , ein berühmter Doctor und Physicus zu Regenspurg eine neue Manier erfunden zu haben prætendiret / vermög welcher er aus den Augen/ Blättern oder Aestlein der Bäume / es seyen hie- oder ausländische / in einer Stunde zwey und dreyßig Bäumlein herzustellen / so ist zu vermuthen / daß er sich auch die Mühe geben werde/ eine neue Nachricht von Gutbehaltung / der an solchen Bäumen zu ziehenden und versprochenen Früchten zu mittheilen. Jedoch da besagter Herr noch nicht bewiesen / daß solche erstaunliche Baum - Verfertigung mit nöthiger Wesens-Dauerhafftigkeit werde secundiret werden / indem die Zeit allein solches an Tag legen muß / ob man wol nicht zweiffelt daß er seine Kunst præstirt / wegen des Zeugnüsses der hohen Persohn, vor welcher er einige Bäumlein verfertiget / so wird der geneigte Leser / mit denen schlechten / jedoch auf lang hergeführte / und durch tägliche Ubung bis dato vestgegründeten Regeln von Aufbehaltung unserer Baum - Früchte so lang vor lieb nehmen/ bis neuere Nachricht davon erscheinet / wiewohl zu glauben / daß der Herr Inventor noch so lange Zeit mit denen Gelehrten über die Beständigkeit und Nutzlichkeit auf seine Art - Bäume zu pflantzen werde zu disputiren haben / daß seine und unsere Lebens - Zeit darunter hinschleichen / mithin uns einige Nachricht von der Beschaffenheit der neugearteten Früchten er eben so wenig wird ertheilen können / als wir im Stand seyn werden / sie anzunehmen. So viel ist gewiß / daß das Impressum oder der getruckte Zettul / durch welche die neue Kunst der Welt ist kund gethan worden / die Garten und Baum - Verständige in grosse Verwunderung / den gemeinen Haus-Mann aber in nicht geringes Erstaunen gesetzet hat. Jene welche gewust/ daß in man etlichen / ja wohl in einer Stunde den dargezeigten Saamen in vollkommenen und eßbaren Salat verwandeln könne / haben davor gehalten / daß wann auch die geschwinde Hervortreibung / der Bäume ihre erforderliche Beschaffenheit habe / solche dannoch so kostbar herauskommen dürffte / daß es rathsamer wäre / es werde die Sache gantz unterlassen ; diese aber als Unverständige haben etwas übernatürliches darunter zu seyn vermuthet. Und wie ich nicht glaube / daß leichtlich ein neugieriger Baum - Gärtner seyn werde / welcher von dieser Sache nichts gehöret hätte / diese auch so wichtig / daß gar nichts davon zu melden / eine grosse Unbilligkeit wäre / derselben Beschaffenheit dabey eine solche Gestalt hat / daß sie vor einen jeden Haus - Vatter nicht tauget / noch auch bis dato eine von dem nutzlichsten ist/ so werde ich unserm Vorhaben mich gemäß genug bezeigen / so ich denjenigen / der davon mehrere Nachricht zu haben Verlangen trägt / an das gedachte von dem Herrn Inventore gemein gemachte Impressum selbst / sodann an den bald darauf ans Liecht gekommenen in etlich Bogen bestehendem Druck verweisse. Dessen Titul ist /

Kurtzer Bericht/ von dem Ursprung der neu und höchst - nutzbarn Universal - Vermehrung aller Bäume und Stauden - Gewächse.

Ist gedruckt zu Regenspurg. Woraus zu ersehen / daß in kurtzer Zeit gantze Wälder auf Aecker / Wiesen / und andere Felder / in Vollkommenheit zu stellen versprochen wird.

Zuletzt ist dieses noch beyzufügen / daß weil man bald nachdem das Obst zu Haus ist / etliches davon zu geniessen / wie bald zu erklären / auf Sammlung der Obst - Kerne zudencken sey. Hat jemand nun den Vorsatz eine Baum - Schul anzurichten und zu erhalten / oder hat sonst gelernt / die allergeringste nutzbare Sache nicht hinweg zu schleutern / so sammlet er aus dem bestgewachsenen Obst / die darinn befindliche Kerne/ bis er/ oder zu bestimmter Saat oder Nothdurfft habenden Freunde / genug zu haben vermeinet. Und zwar trachtet er nach den schönsten und vollkommensten / dann ob es sich wohl zutragen kan/ daß auch ein schlechter Kern in ein Erdreich fällt / welches so gut temperirt , daß es dessen Mangelhafftigkeit ersetzet / so ist es doch auch wahrscheinlich / daß wo ein vollkommener guter Kern dahinein fiele / solcher doppelten Fortgang erhielte. Hiernechst trucknet er sie in der Lufft / doch also / daß sie durch der Sonnen - Hitze / nicht allzusehr ausdürren / bringet sie in ein Säcklein/ welches er noch darauf geschriebener Gattung und Jahrzahl in einer grossen Schachtel leget / oder so es der Ort erfordert/ in einem Gemach aufgehencket werden.

Die Stein Obst - Kerne können das Trucknen auch leyden / doch sollen sie unaufgeschlagen bleiben / bis zur Saat - Zeit / vor allen aber ist Achtung zu geben / auf die Pfirsing / Marillen / oder Apricosen - Kerne / wegen ihres guten Geschmacks / und weil man sie zuvorderst die letztern bey den Kirschen - Wein brauchen kan / damit er desto stärcker nach Kernen schmäcke. Diese Sammlung und Bewahrung soll alle Jahr geschehen/ damit man zur Saat-Zeit mit unveralteten Obst - Kernen versehen seye. Dann ich nicht gern in solcher Absicht sie zu brauchen /

wey- drey- oder mehr jährig nehmen mögte.

Wir kehren aber wieder gäntzlich zu den unsrigen / und machen ferner vorstellig.

III. Wie das zu Haus verwahrte Obst ferner zu behandeln und in Nutzen zu bringen.

Alle Baum-Frucht / es seye Kern / oder Stein-Obst / wird entweder roh genossen / oder gedürret / um solches auf eine Haus-Bedürffnuß hinzulegen / oder zu verkauffen. Welches aber am nutzlichsten sey / kan nicht so schlechter Dings hin gesagt werden / dann es giebt die Menge / wenige Quantität / die wunderliche / alle Jahr veränderliche Güte und Beschaffenheit der Früchten selbst / der grosse oder geringe aufgespahrte Vorrath / des Vor- ander- und dritten Jahrs / die Geld-Bedürffnuß des Haus-Vatters / und andere dergleichen Umstände in diesem Stuck viele veränderliche Entschliessungen / ja man kan sagen / daß sich allhier äussere was ein jeder Garten-Besitzer / bey Pflantz- oder Kauffung seiner Bäume vor ein Absehen gehabt.

Ist es geschehen zur Lust und um die Vergnügung zu haben / nicht so wol die Bäume selbst / als deren Früchte daher wachsen zu sehen / so wird solche Absicht / das abgenommene Obst / bis zu seinem Untergang begleiten / also / daß man zu profitirlicher Anwendung desselben mit langsamsten Schritten eyle; hergegen wo der Baum-Gärtner / die Erlangung des nöthigen Gewinns abgezihlet / so wird seine Bewegung zu Versilberung des Obsts sehr geschwind seyn. Ersten Falls wird ein geringer Schaden nicht geachtet noch empfunden / andern Falls aber wird auch ein schlechter Verlust angesehen und verspühret. Und wie etwann ein Reicher nach häuslicher Zurathhaltung mehrbesagter Baum-Früchte wohl nicht viel fragen mag; Obschon solches nicht klug gethan wäre / so hat ein Dürfftiger oder Mittelmässiger / um so viel mehr Ursach / um vortheilhafftige Nutz-Anwendung derselben sich eyligst zu bekümmern.

Hierzu wird ihme die bekannte / aber aus Erfahrung hergeflossene Baurn-Regel: Je verächtlicher das Obst ist / je mehr soll mans achten / dann sie will sagen / man solle in den vollen Obst-Jahren sich so sehr hüten / auf nachlässige Verschwendung der Aepffel / Birn / &c. zugerathen / daß man vielmehr den das Nachfolgende und andere Jahr vielleicht kommenden Mißwachs / durch sparsamen Gebrauch und Verwahrung derselben erträglich mache / und wie sich diese Achtung bey der Einsammlung schon zeiget / indem man nichts auf dem Baum hangen noch unter demselben liegen läst; oder sonsten verschleutert / so wird solche zu Haus bey der Verwahrung ferner also fort geführet / daß man das Werck der Fäulung nahe oder gar angestossene Obst nicht zu Schaden gehen läst. Zu solchem Ende ist man an theils Orten gewohnt / obgesagter Weise nach ausgelesene Aepffel oder Birn Abends nach gethaner Arbeit zu schehlen / und nach und nach / um den Ofen herum / oder in der Lufft zu dürren und in Stübige zusammen zu werffen / bis sich etwann die Zeit und Gelegenheit alles eingesammlete Obst in denen dazu gemachten Backöfen zu dürren.

Wir wollen die Sache deutlich zu machen / erstlich reden / von Anwendung des rohen Obsts / hernach aber auch vorstellig machen / wie die Dürrung desselben vorzunehmen.

I. Wie rohes Obst anzuwenden.

Da kommt dann vor

Der Aepffel-Most / oder der Birn-Most.

Gleichwie nicht alle Speise allen Menschen zukömmlich / wohlgeschmack und gesund vorkommen / also findet sich auch / daß ebenfalls mancher Getranck einem unter denenselben herzlich / lieblich und kräfftig zu seyn düncket / welcher von dem andern / als vor seine Person verwerfflich / ungeschmack und ungesund befunden wird. Diese Warheit wird an gegenwärtigen zu beschreibenden Aepffel- und Birn-Most am ersten wahr; jedoch da unbekannt / wer gutes Urtheil von ihm fälle / und diese Blätter vor jedermenn zu schreiben sind / so wird denen die dem Stand und Reichthum nach diesen geringen Tranck zu verachten Ursach haben / nur die curiöse Nachricht von dessen Verfertigung und Wesen gegeben / denen aber / welche durch Arbeit und Armuth ihn hochzuachten gezwungen werden / der nöthige Unterricht von dessen Zubereitung und Gebrauch vorstellig gemacht.

Es hat dieses Getränck von beyderley Obst so viele Gleichheit / daß man ihre Verfertigungs-Art / wohl zugleich vortragen kan.

Aepffel-Wein oder Aepffel-Most- und Birn-Most zu machen / kan den Land Haus-Mann bewegen / die Anzahl seiner Dienst-Bothen / welche ihn gern trincken; der Mangel des Biers oder andern Getränckes in seiner Gegend; die Menge des gewachsenen Obsts und dergleichen.

Die Art der Aepffel oder Birn darff nicht ausgesucht werden. Dann eine jede derselben / ja so gar die wilde dazu tauget. Doch ist nicht zu rathen daß man die letzte dazu nehme.

Solche Gattung nun die der Haus-Mann dazu zu nehmen Willens ist / lässet er in höltzern Gefässen oder in einen Trog mit von Holtz dazu gemachten Stössel oder Stempffeln stossen / oder auch so das Obst grosser und harter Natur wäre mit einem bey der Vieh-Fütterung nöthigen Stoß-Eisen vorher ein wenig klein machen / damit hernach der Stempffel mit weniger anzuwendender Mühe desto besser angreiffen möge. Welche Arbeit er so lang fortführen lässet / als er kann / entwe-

der nach Proportion seines Obsts / oder seiner Obst-Presse: mit dieser Vorsichtigkeit / daß er suche / wo möglich dieses Stoß-Werck unausgesetzt zu treiben / biß er zu Füllung seiner Kälter genug hat: Dann es besser zu seyn scheinet / so vielen Leuten diese Arbeit anzubefehlen / damit sie in unterbrochener Zeit fortsetzen / als etliche Täge damit zubringen / oder auch hernach anders darzwischen hingehen zu lassen / dann das Gestossene wird dadurch nicht besser / und glauben viele ein Apffel oder Birn gebe nicht mehr Safft als gleich nachdem sie zerquetschet / und so viel ist gewiß / daß sie in der Zeit als sie unausgepresset stehen nicht süsser noch besser worden.

Mit der Pressung dieses gestossenen Obstes / halt es sich nicht viel anders als mit der Kälterung der Weintrauben / dahero die ein wenig besser unten in dem Absatz von Einsammlung der Früchten im Weinberg folgende Nachricht hieher zu ziehen ist. Ein geringer Unterschied mögte seyn / in dem sogenannten Behauen oder Auf werffen / und in der Hefftigkeit des zusammen-Pressens / welches aber von der gehabten Zeitigung herrühret. Manches Obst läst den Safft geher von sich fliessen / als ein unzeitiger Trauben nicht dazu zu bringen ist.

Der von der Kälter abgeloffene Most / wird in reine Fäßlein gethan und zur Jährung oder Gierung hingelegt / nach welcher er sich läutert / und eine schöne Farbe bekommt; die Treber aber oder Trestern können den Schweinen vorgeworffen werden / dieses aber muß bald geschehen / indem solche kurtz nach ihrer Auspressung schimmlich und schwartz werden.

Man sollte glauben es wäre niemand der diesen Obst-Most achtete / doch ist gewiß / daß die Landleute so wenig Bedencken tragen / solchen Eymer oder Maß-weiß um Geld zu kauffen / als die geringe Stadtleuthe sich scheuen / durch das Wasser nur von dürren Birnen und sogenannten Hutzeln oder Kirschen und Zwetschen / ihren Durst zu löschen / oder ihr Verlangen und Belieben dadurch zu dämpffen.

II. Obst-Essig.

Eine andere der erstgedachten nicht ungleiche Obst-Anwendung pfleget der Landmann anzustellen / wann er etliche seiner benannten darzu tauglichsten Baum-Früchte zum Essig bestimmet. Dieses thut er kurtz zu sagen also. Nachdem er den ausgepreßten Most in ein Fäßlein oder anderes hiezu dienliches Gefäß gethan / so stellt er ihn etliche Täge hinter den Ofen oder andern warmen Ort / hernach thut er von anderen Essig wanns auch ungleicher Natur wäre eine zu könnliche Quantität Mutter hinein

Von anderen Gebrauch des rohen Obstes in der Küche / ist theils schon etwas gemeldet worden / theils wird noch vorzutragen seyn in dem Buch von der Haushaltung allwo schicklicher als allhie zu reden ist / wie diese oder jene Art der Früchte in Säfften oder in Brandenwein sich einmachen und einlegen lässet. An welchem Orte auch der Koch und die Köchin ihre Nachricht / wie sie das Obst in der Küche anzuwenden haben.

Von den Zwetschen ist nur noch beyzufügen / daß öffters ein Bradenwein davon gemacht wird / wo deren in einem Jahr viel gewachsen / oder ein Land vor dem andern mit Zwetschen-Bäumen häuffig besetzt ist / und erwählet mancher Haus-Vatter diese Anwendung lieber / als daß er sie denen Schweinen vorwerffen lässet / nachdem er überleget / welches unter beyden in Betrachtung der Gelegenheit zu diesem oder jenem / anderer Geschäfften und dergleichen vor ihn insonderheit am vortheilhafftigsten seyn mögte. Beyde Arten sind gut aber nicht vor jeden Haus-Mann.

III. Wie das Obst zu dürren.

Es ist schon gemeldet worden / daß unter dem Stein-Obst einiges so gar safftig seye / daß es einen baldigen Genuß erfordere / worunter sonderlich die Pfirsing und Apricosen zu zehlen / dahero man auch nicht gewohnt ist solche zu dürren / sondern wo man ja ihrer Köstlichkeit sich erinnern zu können / die Apricosen zum Exempel einmachet; so ist doch etliches / welches sich gar wohl dürren lässet / als wie die meiste Geschlechte der Kirschen und die Zwetschen.

Unter dem Kern-Obst sind auch nicht alle Arten tauglich zur Dörrung / oder man ist nicht gewohnt sie dazu zu nehmen. Z. E. die Porstörffer Aeffel / welche mehr roh geessen werden / ob sie wohl gedürret sehr delicat, und so leicht zu geniessen sind / daß sie auch Krancke zu ihrer Speise erwehlen können. Und bleibt jedermann erlaubt dergleichen köstliches Obst in sogenannte Schnütze zu verwandeln / wann ers vor sich vortheilhafftig befindet; Gleichwie auch unter den Birnen einige Arten dazu mögten genommen werden. Inzwischen da bekannt ist / daß die Nahmen der Aepffel und Birn den Ländern nach / sehr unterschieden sind / so kan von jeder Gattung insonderheit nichts vorgetragen / sondern überhaupt davon geredet werden.

Diese süsse Aepffel lassen sich sowohl dürren als die Sauern oder Säuerliche. Nur wird dieser Unterschied gehalten / daß man die Süsse nicht schelet / oder doch ungeschehlt lassen kan / da hergegen die Saure der Schale entlediget werden.

Bey den Birnen stehet es frey / sie zu schehlen / oder nicht / ob es wol gewiß ist / daß man auch die süssen Dorn-Birne ihres dünnen Kleides beraubet / weil man weis daß sie in solcher Blösse wohlgeschmacker ist.

Das Stein-Obst leidet ebenfalls diesen Unterschied / Kirschen (zum Exempel) werden nur abgepflücket; die Zwetschcken aber kan man abziehen.

Solche Schehlung geschiehet also / daß man mehrgedachte Obst-Haut vermittels eines Messers so dünn als man immer kan / und hernach in die Helffte oder Viertheil der Aepffel oder Birn theilet / die Zwetschen aber nur aufschneidet / oder welches besser zu seyn scheinet / unaufgeschnitten lässet / und nur mit dem Fingern oder dazu geschickten Höltzlein den spitzigen Kern hinaus drucket. Wiewohl weil öffters kleine Würmlein nebst bey sich führender Unreinigkeit darinnen verborgen sind / so ist unverwehrt / wo dieses zu besorgen / sie aufzuschneiden.

Die würckliche Dörrung selbst betreffend / so wird das geschehlte und zurechtgeschnittene Obst auch

dazu bereitete an dem Rand umher mit niedrigen Leistlein beschlagene Bretter gelegt / und in den Dürr-Ofen nachdem dieser wie es hiezu taugt gehitzet worden/einzuschieben. Dabey zu rathen / daß in Ansehung des safftigen Stein-Obstes/allezeit ein Vorrath zum dürren / parat sey / daß solcher wann das völlig abgedörrte Obst aus dem Ofen kommt / so gleich an dessen Stelle deßwegen hinein geschoben werde / damit es vor gäntzlicher Abdrucknung ein wenig welck wird / respectivè die Schale ein wenig zäh werde/ und gedachten Safft bey grösserer Hitze nicht gar zu häuffig von sich fliessen lassen. Die Mühe des Aus- und Einhebens/ wird durch die schöne Waare ersetzet.

Währender Zeit das Obst im Ofen stehet/ darff man wohl zusehen / wie es bereitet / ob es langsam oder geschwind damit zugehet. Da sollte nun von dem der den Ofen hitzet / eine solche Gleichheit gehalten werde/ daß er sich der Mühe des Nachsehens ein wenig entäussern könnte. Er sollte seine gewisse Maaß Holtz oder Stror haben / dabey aber die warme oder kalte Witterung so darnach abzumessen wissen/ daß er davon und dazu zu geben nicht unerfahren wäre. Inzwischen findet man / daß wo solches der Hausmann nicht selbsten untersuchet / oder nach Ausrichtung seines Befehls siehet / die gröste und schädlichste Fehler vorgehen.

Insonderheit aber ist darauf zu sehen / daß das Obst sich allmählig abdürre/ und nicht bis zu seiner völligen Ausdrucknung in dem Ofen lasse/ da es manchmahl mehr verbrennet als gedürret aus demselben kommt/ sondern ein wenig ehr heraus gezogen und auf den Brättern annoch ein wenig liegen bleiben. Diese weil sie sehr erhitzet sind/drucknen immer noch das Obst aus / ohne es über die Masse zu entsafften. Welches vornehmlich an Kirschen und Weichseln beobachtet werden soll. Dieses wird verursachen/ daß das Obst äusserlich seine schöne Farbe/und Grösse / innerlich aber eine schmackhaffte Güte behält.

Mit diesem dürren Obst und sonderlich mit den Zwetschen geschiehet nicht eine geringe Handlung in unsern Landen / wie solches die den Mayn- und Rheinstrom hinunter gehende mit erstbesagter Waare beladene Schiffe bezeugen. So daß derjenige welcher vorgestelltem Unterricht nach auf gute Zubereitung derselben allen Fleiß gewand/vor nöthigen Verschluß so wenig sorgen darff als sich desselben dabey bezeigt zu haben derjenige wird gereuen lassen/ der es selbst in seiner Haushaltung zu geniessen gedencket.

Die andern Baum-Früchte zeigen ihre Anwendung von selbsten/ nur erinnere/ daß aus den Nüssen ein gutes Oel gemacht werde.

Eigenschafften / und mit sich führende Artzney-Kräffte dieser Baum-Früchten.

Die Wilden / wie auch die unreiffen Aepffel haben einen sauren und ungejornen Safft in sich / der von dem strahlenden Himmels-Feuer noch nicht zur Gnüge versüsset und subtil gemacht ist. Der Zahmen und zeitigen Aepffel aber seynd fürnehmlich viererley Arten / als Ungeschmacke / welche aus wässerichten aber wenig schwefelich-saltzigten flüchtigen Theilen bestehen / dahero schlechte Krafft haben/ auch im Leib geschwind faulen / und sodann schädliche Durchbrüch bey dem Menschen erwecken können. Saure/ welche ein scharffes durchschneidendes saures Saltz mit gar wenig schweffelichten Theilen in ihrem Safft haben/ dadurch sie das Geblüt und andere Feuchtigkeiten unsers Leibes schärffen und dick machen/ daraus dann schädliche Verstopffungen Grimmen und Magen-Wehe verursachet werden: dannenhero solche Aepffel nicht rohe sollen geessen werden: sondern / wann sie gekocht / gebachen oder gebraten seynd / und um so viel desto meht / wann sie zuvor eine Zeitlang wohl abgelegen/mögen sie dann ohne Schaden zur Speise genossen und gebraucht werden.

Die mässig-sauren Aepffel aber / deren saltzigte Theil dünner und flüchtiger / auch mit mehr Schwefel vergesellschafftet ist/ solche Moderate Säure / weil sie anmuthig/auch zu Verdünnung der Speisen nicht undienlich/ kan nicht zu geniessen verworffen werden. Süsse welcher Safft aus viele schwefelichten Theilen/ und wenigern saltzigten Säure bestehet / seynd geistreicher / dahero sowohl zur Seiß als Artzney besser und kräfftiger zu gebrauchen.

Die gebratene Aepffel sind nicht ohne Artzeney-Krafft/ dienen nebst andern Würckungen wider das Seitenstechen und Brust-Geschwähre.

Die sauren Aepffel insgesammt eröffnen die Verstopffung des Leibs / sonderlich so man sie mit ein wenig Rosinlein kochet; dienen auch den Patienten nicht übel / wenn sie mit süssen Aepffeln vermenget werden/ faule süsse Aepffel werden geleget auf fistulosische Schäden / da man zuvor Etz-Pulver auf das faule Fleisch gelegt / applicirt macht das corrodirte Fleisch und die Grind und Rusen geschwind aufallen/ reiniget zugleich das Geschwähr / zertheilet die Geschwulst/ und verhindert den Brand.

Faule dergleichen Aepffel sind auch gut vor den Schlag/und das Seitenstechen/zertheilet die Entzündung und das Stechen/ oder so es sich nicht zertheilen wollte/ macht es bald zeitig zum Aufbrechen.

Der Safft von süssen gebraten Aepffeln stillet die Schmertzen.

Ein süsser Apffel unter heisser Aschen gebraten/stillet die Schmertzen und Wehetagen / und kommt unter ein Pflaster / wenn der Augen-Schmertzen von Wunden oder Schlag herkommt; Nicht weniger für den Brand.

Alle süssen Aepffel / sonderlich aber die sogenannten Carpanier und Borsdörffer sind in der Miltzsucht sehr dienlich / dannenhero auch der aus dem ausgepreßten und gejornen Safft solcher Aepffeln gemachte Wein sonderbarlich den Miltzsüchtigen nutzlich ist. Der Syrup aber / so aus diesem geläuterten Safft mit Zucker gekocht wird / wird sehr gerühmet / in Schwachheiten des Hertzens/ Ohnmachten / Hertzklopffen / Bangigkeiten / welche von Traurigkeiten und Kummer herrühren.

Aus den faulen süssen Aepffeln kan man ein geistreich Wasser durch die Destillation ausziehen / welches wegen seines verborgenen flüchtigen temperirten

Sal-

Saltzes in allerhand äusserlichen Zuständen / sonderlich aber in bösen giftigen Geschwähren allerhand Brand / ja auch in dem heissen und kalten Brand ein herrliches Mittel ist.

Die Birn haben mehr zusammenziehende irrdische Theil in sich / als die Aepffel / dadurch sie das Geblüth erdickern / und die Rohrlein der innerlichen Glieder zusammen ziehen können: doch aber haben die Holtz- oder wilde Birn / wie auch alle saure rauhe und herbe weit einen höhern Grad solcher Eigenschafft bey sich / als die süssen und weinichten / welche / wenn sie wohl zeitig / einen lieblichen / und mit vielen schwefelichten geistreichen Theilgen vermischten Safft in sich halten / dadurch sie Magen und Hertz stercken / und erquicken können. Die wässerichten und ungeschmackten aber seynd mit wenig geistreichem Safft begabet / die Muscateller / und alle andere wohlriechende Birn neigen sich zu einer gelinden Wärme.

Die Muscateller-Birnen / werden für die Gesundesten gehalten / dahero sie auch in etlichen Apothecken mit Zucker eingemacht / und als eine Hertzstärckung gebraucht werden / welches wie es geschehe / im Buch von der Haushaltung zu sehen ist.

Die eingemachten Birn geben den Patienten Erquickung / sonderlich denen / so die Speise zu wider / oder welche mit Bauch-Fluß behafftet / werden auch von denen Gesunden bisweilen nach der Speiß zu Beschliessung des Magens / und Verhütung der aufsteigenden Dämpffe genossen.

Die rohen Birne beschwehren den Magen / die Gekochten aber befördern die Dauungen; die gedörrten und gekochten Birn / sonderlich die Wilden / werden wider den Bauch-Fluß gerühmet. So dienen auch die von Birn- und Eich-Baumen-Laub gemachte Dampffbäder wider das Ausfallen des Affters.

Wer den Grimen und Grieß unterworffen ist / soll sich der Birn enthalten.

Sie werden zu einem Muß gebraucht / welches vor Magenwehe / Erbrechen / Grimmen und rothe-Ruhr zu stillen / gut ist.

Alle Quitten Bäume / und sonderlich derselben Früchte / haben eine Krafft zusammen zu ziehen. Die Quitten-Aepffel gebraten / seynd eine ungezweifelte Artzeney / wider die rothe Ruhr und starckes Erbrechen des Magens.

Eingemachte Quitten-Kern heilen alle Geschwehr des Halses mit Verwundung dieser / dienet wider die roth-fliessende Augen / und heilet die Schrunden der Wärtzeln an der Weiber Brüsten / insonderheit aber / werden sie wider den Brand vom Feuer gelobet.

Rohe Quitten zu einem Pflaster gekocht / benimmt das quällen und würgen des Magens / stillet auch den überflüssigen Stuhlgang und allerhand Ruhren / so man Morgends und Abends darvon ein Stuck zu sich nimmt. Ist auch den schwangern Weibern sehr dienlich.

Wie Quitten-Safft / und Quitten-Latwerge zu machen sey / wird auch nicht ungezeiget bleiben.

Die Pfersinge / bekommen dem Magen nicht gar wohl / und so man ihrer zu viel isset / bringen sie Schleim erkälten den Leib / und erwecken faule Fieber / deßhalben soll man sie mässig brauchen / nicht nach der Speiß / sondern zuvor / damit sie nicht lang in dem Magen liegen / sondern schnell durchgehen / also erweichen sie den Bauch. Etliche essen sie aus einem guten Wein / so in Spanien gar gemein ist. Die Latwerg von Pfersing-Blüht / ist den Kindern sehr nutzlich / welche mit den Würmern geplaget sind / sie ist nicht so unlieblich einzunehmen / als der Wurm-Saamen / gleiche Würckung hat auch das von der Blüht destillirte Wasser / oder der darausgepreste Safft.

Die Blüht von den Pfersingen / wie ein Salat bereitet / und geessen / bringet den Stuhlgang / und ist den Wassersüchtigen nutzlich.

Geschehlte Pfersingkerne / verhindern auch die Trunckenheit / so man sie vor dem Essen gebrauchet / dienet denen so das Haar ausfället. Das aus der Pfersing-Blüht destillirte Wasser laxiret die jungen Kinder / und tödtet bey ihnen die Würm. Man macht auch dazu aus der Pfersingblüht in den Apothecken einen nutzlichen Syrup / purgieret gar fein und sanfft / ist trefflich den Kindern die Würm zu vertreiben / welchen der Wurmsaamen zu hitzig ist / und nicht allein ohne Schaden gegeben wird / sonderlich das zerstossene bittere Pulver / welches von den Landfahrern und gewinnsüchtigen Apothecken die Leut damit zu betrügen / feil gebotten wird.

Es führet die wässerichte und gallichte Feuchtigkeit wohl aus.

Es gibt auch ein Pfersing-Oel / welches dienet wider das Haupt-Wehe / mildert das Grimmen und Grieß-Schmertzen.

Die Pfersing-Kerne werden nebst andern Dingen destilliret / und tragen sodann das ihrige bey zu einer Artzney wider den Stein. Sind gut / zu stillung des Schmertzens in dem Haupt / machen schlaffen so man in Fiebern und andern Hitzen des Haupts nicht schlaffen kan.

Die Marillen seynd mit einem leicht jährenden Safft begabet / darinnen eine schärfflichte Säure verborgen. In den Kernen steckt ein Oel / mit etwas flüchtig sauren Geist vermischet / davon sie Krafft zu lösen und zu erdünnen haben. Sie sind den Magen besser als die Pfersing / und so man sie zum Beschluß nach andern Speissen isset / steuren sie die hitzige Dämpfe / und lassen sie nicht in das Haupt steigen.

Man presset aus den Marillen-Kern ein Oel / welches eine fürnehme Artzney zu der hitzigen Geschwulst des Affters und der güldenen Ader / denn es kühlet und benimmt den Schmertzen.

Die Marillen werden auch eingemacht.

Die zeitigen Pflaumen / haben ein luckes Fleisch und einen leichten jährenden Safft in sich / so da mit scharff sauren etwas etzenden Saltz Theilgen begabet / welche in denen nicht gar reiffen Pflaumen / sonderlich aber den Spillingen weit schärffer sind. Dannenhero diese Frucht reif und mässig gebraucht / laxiret / unreiff aber / und zuviel unmässig geessen / gefährliche Durchbruch und rothe Ruhren erwecket / die Gesündesten sind / welche an dem Geschmack zum Theil süß und mit etwas Säuerlichen vermischet seynd.

Arme Leut so an hitzigen Fieber und Bräune kranck sind / legen die Zwetschken in frisch Wasser / lassen quellen und halten sie alsdann im Mund / das erquicket und befeuchtet die dürre Zunge / und lindert den Durst.

Die gedörrten guten Zwetschken / sind bey der Tafel eine gesunde Speiß / und halten auch zugleich einen offenen Leib. Sind auch den Krancken anmuthig / denn

denn sie kühlen und halten den Mund sauber.

Die Pflaumen-Art welche Mirabolanen genennet werden / kan man dörren / und sie haben eine Krafft zu stopffen / die Ruhren zu hemmen / das Geblüt zu erdicken / und allerhand Bluten zu stillen.

So die Mirobolanen gesotten werden / so ziehen sich fast alle die purgierenden Saltz Theile aus denselben in das Wasser / die zusammziehenden irrdischen aber / bleiben zurück.

Corneln / Rinden / Blätter und Frucht dieses Baums sind kalt und trucken / ziehen zusammen / stopffen allerley Flüsse im gantzen Leib. Sind also mit vielen irrdischen auch etwas rauh-säuerlicht-gesaltzenen Theilen begabt.

Man bereitet aus diesen Beeren eine Latwerg / welche man nennet Cornelinam, ist sehr dienlich in allem Durchlauff / diese Frucht wird auch mit Zucker wie die Kirschen eingemacht: sie erfrischen den Mund und stärcken den Magen.

Die Frucht gedörrt / zu Pulver gestossen / stellet durch seine zusammenziehende Krafft alle Ruhren / alles Bluten / es sey durch die Nasen / Stuhlgang / Harn oder Muttergänge. Man kan aber auch die gedörrte Beerlein in Wasser sieden / und zu dem Ende dergleichen Patienten zu trincken geben.

Man bereitet auch einen sonderlichen Wein aus diesen Beeren.

Die Kirschen haben einen Schwefel oder öhlichten Geist in ihrem Safft verborgen / darum sie die Eigenschafft haben / die Lebens-Geister zu erquicken / das Haupt und Nerven zu stärcken: Sie müssen aber nicht allzu häuffig geessen werden / weilen sie leicht in dem Leib jähren / und einen Durchbruch erwecken könten. Die Sauren hingegen temperiren und löschen / vermittels ihres saurelichen geistreichen Saffts die innerlichen Hitzen / und Jast des Geblüts / kühlen ab / die scharff entzündte Gall / und sind insgemein den Gallichten Magen dienlich. Die gar sauren gedörten haben auch eine Krafft zusamm zu ziehen und zu stopffen.

Aus den schwartzen Kirschen wird ein Spiritus oder Geistreich Wasser destillirt / welches trefflich gut ist / wider den Schlach / Lahmung der Glieder / Gichter und Verliehrung der Sprach / und dann vor die welche sich vor dem Schlag besorgen oder auf die Gichter geneigt sind / diß Wasser aber ist ein schwefflicht brennender Geist / und wie es gemacht werde / ist hie der Ort nicht zu lehren.

Das von den sauren Amarellen destillirte Wasser / wird gebrauchet / in hitzigen Fiebern / und der Pest / denn es kühlet alle innerliche Glieder / erwecket Lust zu der Speiß / und löschet den Durst: so es mit den Kernen destillirt wird / treibet es den Harn / und reiniget die Nieren und Blasen / wie solches Agerius bezeuget.

Im Anfang des Frühlings destilliren etliche die mittlere Rinden des Kirschen-Baums per descensum, mit starckem Feuer. und bekommen ein Wasser / welches sehr lieblich / oder nach Bisem und Ziebeth riechen solle / und zu den wohlriechenden Schmuck-Wassern gebraucht werden könne.

Die Kerne der Kirschen Stein treiben Schleim und Sand aus den Nieren / man kan sie entweder dürren und zu Pulver machen. oder frisch zerstosen mit Pappel- und Burtzel-Wasser / ein Milch davon machen / und solche zu trincken geben; das aus diesen Kernen frisch ausgepreste Oel ist gut in dem Lenden-Wehe / äusserlich überzuschmieren / wie auch zu einer Salben / da es die Unreinigkeiten des Angesichts weg nimmt.

Aus dem Kirschbaum wächst auch ein Gummi / welches ein öffnende / erdännen- und zertheilende Krafft hat / löset dem Schleim auf der Brust / und ist gut / alte Husten zu stillen. Wann man die schwartzen Kirschen zerstösset / und ohne Wein destilliret / so geben sie nicht den Spiritum oder Geist der Kirschen / wie der aus dem gejohrnen Safft / auf bald anzuführende Manier zu geben pfleget / und Kirschen-Brandwein genennet wird / sondern nur ein kräfftiges Hertzstärckendes Wasser / welches nicht unbillich zu allerhand Krafft-Wasser gebrauchet / oder auch pur zur Stärckung getruncken wird.

Wie auch eine Latwerge / welche kräfftig ist; welches auch die eingemachten Kirschen thun.

So macht man auch einen Kirschen-Syrup / und Kirschen-Wein.

Der hochgelehrte Herr Fridericus Hoffmannus, lib. 4. Pharmacop. medic. chym. Sect. 1. berichtet so man eine Hand voll des Kirschbaums-Blätter in Milch siedet / und sie hernach trincket / solle es die versteckte Gallen ausführen / und die Gelbsucht hinweg nehmen.

Die Blätter und Rinde des Maulbeer-Baums haben viel wässerige mit schleimichten / flüssig-säuerlichtem Saltz vermischte Theile bey sich / daher die Eigenschafft haben zu stopffen / zu lindern und zusammen zu ziehen. Die Frucht aber / so sie reiff / ist mit vielen wässerichten Safft begabet / welcher zugleich viel säuerlicht-subtile Saltztheile / und dadurch die Tugend hat / allen zähen Schleim in dem Hals und desselben Drüsen / sonderlich zu zerbeissen / benebens zu kühlen / und den Entzündungen des Halses zu steuern.

Der Maulbeer-Safft / wird in den Apothecken Diamoron genennet.

Dieser Safft wird gemeiniglich unter die Gurgel-Wasser vermischt / ist eine kräfftige Artzney für alle Gebresten / Fäulung / Erhitzung und Bräune des Halses und Munds / ziehet auch wiederum auf das niedergeschossene Blat oder Zäpfflein / und wehret den zufallenden Flüssen.

Von den Maul-Beeren / die nicht gar zeitig sind / wird ein Wasser gebrennt welches allen zehen Schleim und Koder um die Brust erweichet / innerliche Geschwehr vertreibet / und den hitzigen Husten heilet. Ist ein gut Hals-Wasser / zu den bösen verfehrten und verschwollenen Hals und verwunden Kehle / macht klare Augen so man bisweilen warm darein trifft.

Wenn man zu dem aus Maulbeeren ausgedruckten und geläuterten Safft Zucker vermischet / und auf gelinder Glut kochet / so giebt es einen säuerlichten Syrup ab / welcher nicht nur in Julepen zu Ablösung der innerlichen Hitzen dienlich / sondern auch die Durchfälle oder Blätterlein der Zungen und des Munds durch seine Schärffe aufbeisset und heilet.

Die frischen Nuß-Kerne / haben viel öhlichten mit milden etwas flüchtigen Saltztheilen vergesellschafften

seüschafften Saffts in sich / von dannen die Eigenschafft entspringt / gute Nahrung dem Geblut zu geben / auch den Saamen zu machen / allen Gifft zu widerstehen ; das daraus gepresste Oel hat auch die Krafft die Schmertzen zu stillen / die Entzündungen der äusserst en Häutlein des Leibs zu vertheilen / und zu kühlen / alle scharffbeyenden Säffte in denselben zu verlüssen. In den ausgedruckten Kernen / erzeiget sich schon ein rauhes irdisches Saltz neben dem rohel chen Oel / dadurch der Hals / und die Lufft-Röhren / wenn sie viel gessen werden / uneben und rauh / auch die Stimm haiser / und sonsten dem Haupt und Magen allerhand Wehetage verursachet werden. Die äusserste grünen Schaalen haben einen geistreichen balsamischen / mit flüchtigen vitrioli chen Safft / welcher sonderlich die Eigenschafft hat / die in erlichen Hals- oder Zäpffleins- und Mandeln Entzündungen oder Geschwulsten zu zertheilen und zu heilen / wie auch innerliche Verstopffungen zu eröffnen / d. s Haupt zu stärcken / den bösen Schleim des Magens zu verzehren / und in die Därme fortzuführen. Wegen ihres vitriolischen scharfflichten Saltzes sollen sie auch zum Erbrechen bewegen / allein diese Krafft ist so gering / daß sie vielmehr die Fieber des Magens gantz gelind reitzen und bewegen / und dadurch demselben Ursach geben / allen überflüssigen Schleim in die Därme fortzutreiben. Welche mit grossem Augenwehe und Ohrensausen behafftet sind / sollen keine Nüß essen.

Dürre zugerichtete Nüsse reinigen und treiben die Menses, das ausgepresste Oel wird gerühmet wo der die Schrunden an den Wärtzeln der Brüsten; dieses Oel ist auch sehr nutzlich zu Beschmierung / der mit einer fliessenden beissenden Raud angefochtenen Glieder / denn es kühlet / reiniget / lindert und heilet gemählich.

Auf Fische soll man Nüß essen.

Um St. Johannis Tag stosset man die grünen Nüß / und brennet ein Wasser daraus / welches verzehret alle ungedauete Feuchtigkeiten des Magens / eröffnet die Verstopffungen der Leber und des Milzes / erwecket Lust zum Essen / stärcket das Haupt / vertreibet allgemach die drey- und viertägige Fieber / verhütet bösen Lufft / und treibt den Schleim / Sand und Ste n der Nieren aus. Etliche brauchen es unter die Gurgelwasser ; lässt keine Entzündung zu der Wunden schlagen / ist gut wider alle Hitze zu den Carbuncklen und Pestilentz-Blattern. Diß Wasser dienet zu den bösen offenen Schäden der Beinen / darinnen sich faul Fleisch erzeiget. Ist auch gut wider das Gl edwassen damit gewaschen ; auch wider das Brausen der Ohren / w.e solches Herr Braunius berichtet. Aus denen äussersten grünen Nußschelffen wird ein Safft in den Apothecken gemacht / so man Roob nucum nennet. Wie die unzeitigen Nüß sollen eingemacht werden / ist fast jederman bekannt / oder soll klar werden auf unten zu lehrende Art. Man gebrauchet sie nicht viel zur Artzney / sondern zu e nem Lust derer des Abends nach dem Nachtessen mit einem Schlafftrunck zu geniessen.

Diese eingemachte Nüß erwärmen den erkalten Magen / befördern die Dauung / und stärcken den Menschen / bewahren ihn auch vor giftig- schädlicher Lufft.

Die Castanien erwecken bey denmeisten / die solche essen / viel Winde: trocknen / und sind etwas wärmender Natur.

Die Castanien werden zum Nachtisch hin und wieder viel gebraucht / aber nicht rohe / sondern vor an der Aschen gebraten / oder in einer schon auf die Art zugerichtet / als in seinem Ort gewiesen wird / in dem Buch der Haushaltung.

Gantze Castan en im Wasser gesotten / geben ein nutzl ches Tranck für diejenigen / so mit Ruhren / Blutspeyen und dergleichen behafftet sind.

Castanien kommen zu einer Milch / welche gebraucht wird wider Harn brennen.

So man Castanien zu viel isset / verursachen sie Hauptschmertzen / und viel Bläste im Leib / denn sie sind hart-dauig : Die gebratene aber sind nicht so schädlich / befördern auch die ehelichen Werck.

Die süssen Mandeln haben neben ihren irdischen Theilen viel ölichten / mit wässeriger heimlich gesaltzener Feuchtigkeit temperirten Safft in sich: Dadurch sie die Eigenschafft haben zu erweichen / die scharffen Feuchtigkeiten zu lindern und zu versüssen / die Schmertzen zu stillen. In ihren Hülsen oder Schalen haben sie ein rauhes saltzigtes Oel / welches einen rauhen Hals und heisere Stimme machet / wenn man viel davon isset. Sonderlich aber geschichet solche Würckung von den alten Mandeln / aus denen die wässerige temperirende Feuchtigkeit bereits ausgetrocknet. Diese süsse geschälte Mandeln / wenn sie gantz frisch ohne Runtzeln sind / geben viel Nahrung dem Leib und Geblüt : und da man sie also gantz geniesset / pflegen sie wegen ihrer irdischen Substanz zu stopffen ; da hingegen das davon frisch ausgepresste Oel den Leib gelind öffnet.

Die bittern Mandeln haben ebenmassig viel ölichten / aber mit einem gewissen scharffbeyenden Saltz vermischten Saffts bey sich / daher sie zwar in dem menschlichen Leib nicht viel schaden können / sondern die Krafft haben zu reinigen / zu öffnen / Verstopffungen zu lösen / den Harn zu treiben / und die Bläst und Wind zu vertheilen. Vielen Thieren aber sind sie ein tödtliches Gifft / wie man An. 1978. und 1679. bey Herrn Dr. Jacob Wepfern dem berühmten Medico in Schaffhausen / Storchen / Hüner / Tauben / und Füchs / durch Eingebung der zerstossenen bittern Mandeln / getödtet.

Die bittern Mandeln werden gebraucht wider das viertägige Fieber.

Die Mandelkernen stärcken die Brust / Magen / Gedärme / Leber / Nieren und Blasen / wenn sie gantz frisch und safftig sind.

Die Mandel-Müslein seynd dienlich den Schwindsüchtigen / und die mit Bauchflüssen behafftet / oder in langwürigen Kranckheiten von Kräfften abkommen sind.

Das aus den safftigen Mandeln frisch ausgepresste Oel hat eine besondere Krafft / die rauhe heisere Kehle zu lindern / bekommt den Schwind- und Lungensüchtigen wohl / stillet den Husten und den hitzigen Harn / heylet die verfehrten Nieren und Blasen / benimmt alle innere Wehetag des Gedärms / und die Mutter ; insonderheit aber hat es den Ruhm wider das Bauchgrimmen und re ssenden Stein / beweget zugleich den Stuhlgang / und erweichet alle

daselbst steckende harte Materi / miltert die Nachwehe der Weiber.

In hitzigen Fiebern und andern Kranckheiten / in Clystier. Ferner in dem Seitenstechen oder Brust-Geschwär. Auch solle man den neugebohrnen Kindern alsbald süß Mandelöl eingeben.

Das bittere Mandelöl ist gut in dem Seitenstich / wann man zur Ader gelassen / und ein paar Schweiß-treibende Artzney eingegeben / indem man es mit andern vermischet / vernicht den Schleim auf der Brust/macht Auswerffen/eröffnet die Geschwär/ hat ein sonderlich Lob überkommen / wider das schwehrliche Gehör und das Sausen der Ohren. In allen Bauchflüssen wird aus den Mandelkernen eine dienliche Milch bereitet / wie unten soll gezeiget werden.

Es werden auch die verzuckerten Mandelkern wider allerley Ruhr des Leibs genossen. Aus den Mandelkern / Rosenwasser und Zucker machen die Apothecker ihre Marcipan / damit die Krancken/ welchen alle Speis zuwider ist / oder mit einem starcken Durchlauff behafft sind / kräfftiglich zu stärcken/ denn sie geben dem Leib Nahrung / und seynd auch anmuthig am Geschmack.

Mandeln werden zu einer guten Heylsalbe gebrauchet / wie auch zu einer Pomade. Wie viele Anwendungen die Mandelkern in der Zuckerbackerey haben / ist an mehr erwehnten Orten zu sehen.

Der Sevenbaum hat ein gar scharffes balsamisches und resinosisches Saltz bey sich / dadurch es die Eigenschafft hat / das Geblüt gewaltiglich zu erdünnern / zu schärffen / und insonderheit die Adern der Mutter / auch andere sich leicht öffnende Adern/ zu öffnen / und die verstopfften Harngänge aufzulösen.

Der Sevenbaum befördert der Frauen Zeit mit Gewalt / und den Harn so hefftig / daß bißweilen Blut mitgehet ; die todte Frucht treibt er fort / daher die gottlosen Weibsbilder / so in Unzucht schwanger werden/ihre Kinder im Mutter-Leib mörderischer Weis mit Sevenbaum umbbringen / und hernach also todt abtreiben. Dahero hochnöthig / daß die Obrigkeit strenge Einsehung thue / und denen Apothekern gebiethe / solches Gewächs vorsichtig zu verkauffen / oder daß die Gärten / wo sich ein solcher Baum befindet / wohl versperret werden / damit solch los Gesindel nicht darzu kommen / und dergleichen Boßheit nicht verüben könne.

Sevenbaum giebt eine heilsame Salbe zum Grind / den jungen Kindern auf dem Haupt.

Grüner zerstossener Sevenbaum solle den Wurm tödten / auch den Nabelwurm.

Aus den zerhackten Aesten und Blättern mit Wasser angefeuchtet / läst sich nicht nur das Wasser/ sondern ein Oel zugleich mit distilliren / zu angeführten Dingen zu gebrauchen.

Sevenbaum-Blätter werden auch neben andern Wund-Kräutern zu den Fallträncken nutzlich gebraucht / denn sie das geronnene und geflockte Blut gewaltiglich vertheilen / ist auch gut bey alten Schäden / mit welcher Behutsamkeit aber solches geschehen müsse / muß aus dem Buch der menschlichen Kranckheiten erlernet werden.

Die jungen Holder-Zweiglein oder Schößling ein halb Ducent allein/oder mit Spinat im Wasser ein wenig gekocht / und wie ein Salat geessen/ treiben fort die Gallen / Schleim und Wasser / über und unter sich.

Holdersäffte werden genommen zu dem Kräuter-Säcklein / oder Artzney / welche man anhäncket/ wider die fallende Sucht von Johanne Hartmanno in Praxi chymica c. 7. beschrieben / besiehe unten unser Buch von dem Menschen / und dessen Kranckheiten.

Der Holder-Essig bekommt dem Magen wohl/ machet Lust zum Essen / und zertheilet den dicken zähen Schleim. Dioscorides schreibt / der Holder und Attich haben beyde eine Krafft / damit sie trucknen / das Wasser durch den Stuhlgang treiben / seyen jedoch dem Magen schädlich.

Es wachsen an dem Holderbaum Schwämmlein/welche man Lateinisch Fungos Sambuci vel Auriculas Judæ nennet / welche / wo man sie in einer zu dem Schaden tauglicher Feuchtigkeit aufschwellet / gut sind / zu Hals-Geschwären / die Röthe / Hitz / Schmertzen und Entzündung. Etliche geben sie gepülvert für die Wassersucht ein.

Die grüne Blätter des Holders sind gut wider den Wurm am Finger.

Der Holderbaum bringt vielen Nutzen in der Artzney / so wol in seiner Blüthe / als an sich selbst.

Holderblüth-Wasser / welches man bereiten kan / erweichet die Brust / ist gut für die Geschwulst / Wassersucht / eröffnet die Verstopffung der Leber / Miltzes und Nieren / treibet auch den Schweiß in Fiebern.

Das Holdermus oder Holdersaltz (welches an seinem Ort wird gelehret werden) wird nutzlich gebraucht für alles Gifft / Geschwulst und die Wassersucht / dann es durch den Schweiß die schädlichen Feuchtigkeiten austreibet ; daher es in Teutschland an unterschiedlichen Orten also gebraucht wird/ehe man in das Bad gehet / den Schweiß desto besser zu befördern.

Der Holderber-Wein / welchen man in etlichen Haushalten zu machen pfleget / ist sehr gut / indem er das Geblüt reiniget/ den Schleim und Sand aus den Nieren führet / vor Wassersucht bewahret / den Athem leicht machet / und das viele Wasser aus dem Geblüt führet.

Die Conserva florum sambuci, oder Holderblüth Zucker / eröffnet die verstopffte Leber / vertreibt die Aufblähung des Bauchs / und wehret der Wassersucht.

Dr. Johannes Wolfii bewährte diese Artzney für die rothe Ruhr.

Holderblüth können zu einem Cataplasma oder dickes Pflaster vor die entzündeten Gelencke in der Gleichsucht gebrauchet werden / zertheilet/ und stillet die Schmertzen.

Der aus der mittlern Rinde des Holders frisch ausgepresste Safft führet den versessenen Schleim und Wasser in den Wassersüchtigen / durch den Stuhlgang / bißweilen auch durch das Erbrechen aus.

Das Marck aus den dünnen Aestlein genommen / ist ein herzliches Mittel / den in den Nieren versessenen Schleim auszutreiben / den Harn zu befördern / und das Lendenwehe zu heylen.

Der

Der aus der fermentirten oder gejohrnen Blüht destillirte Geist ist sehr kräfftig/ den Schweiß in den Fiebern und hitzigen Kranckheiten auszutreiben.

Eine gantz kräfftige Essentz macht man aus den Beeren/ welche unangezeigt nicht bleiben soll.

Und wer wollte alle Tugenden dieses Gewächses mit denen kurtzen Worten erzehlen/ als wir allhier davon zu reden gesonnen sind.

Die Haselnüsse haben in ihren Kernen ein scharfflichtes/ rauhes und zusammziehendes/ in einem dlichten Safft verborgenes Saltz/ dannenher sie die Kählen rauh machen/ und eine Haisere erwecken können: sonderlich da sie ausgetrocknet/ indeme sie die Drüsen des Halses zusammen ziehen/ daß sie den zu Anfeuchtung des Rachens nöthigen Safft nicht von sich lassen können. Darum haben die alten Kräuter-Historici solchen Nüssen eine mittelmässige Wärme und trockne Natur zugeschrieben.

Dioscorides lib. 1. cap. 169. schreibt/ daß die Schale oder Schelffe der Haselnüssen gebrannt/ darnach klein gestossen/ mit Oel vermischet/ und der Kinder Scheitel auff dem Kopff damit gesalbet/ die grauen Augäpffel der Kindern schwartz mache.

Die Haselnuß-Aschen hindert das Haar-ausfallen/ und macht es wiederum wachsend.

So man die Haselnuß-Kern mit Rauten und Feigen zu einem Pflaster stosset/ und solches über den Schaden legt/ dienet es wider den Stich und Biß der giftigen Thieren.

Das aus dem Holtz der Haselstauden destillirte Oel wird sehr gerühmt wider die fallende Sucht/ stillet auch den unleidigen Zahn-Schmertzen/ tödtet die Würm/ und treibet sie mit dem Stulgang fort/ auch wenn man die lebendige Würm mit diesem Oel besprenget/ so sterben sie davon/ führet auch aus die todte Leibes-Frucht/ und was noch zurück geblieben.

So man der Haselnüsse so viel isset/ beschweren sie den Magen/ bringen Hauptwehe/ und solches thun die dürren mehr als die frischen/ wiewohl auch die frischen/ so sie nicht wohl zeitig sind/ und derer zu viel gebraucht werden/ die rothe Ruhr verursachen.

Haselnüsse geben nicht so gute Nahrung wie die süssen Mandeln/ weil diese ein gelinderes balsamisches Oel haben.

Gebratene Haselnüsse zertheilen die Haupt-Flüsse.

Die Milch aus den Zellernüssen ist gut wider das Grieß und schneidende Harn: weilen nicht wenig derjenigen/ so mit dem Stein behafftet waren/ genesen sind/ wenn sie vor dem Nacht-Essen neun oder zehen geessen haben

Das aus den frischen Haselnüssen destillirte Wasser ist gut für die Raud an den Armen und Händen.

Die Schalen um etwas gebrannt/ hernach zu feinem Pulver gestossen/ treibet nicht nur den Sand und Schleim der Nieren durch den Harn/ sondern erwecket auch den Gebährenden einen Trang und Kindswehen/ und befördert also die Geburt; Viel Wehemütter haben zu solchem Ende diß Pulver immer bey sich/ wie mit mehrern an seinem Ort gelehret wird. Der auf der Haselstauden wachsende Mistel ist trefflich denjenigen/ so mit fallender Sucht behafftet sind.

❀ ❀ ❀

Die Zwerg-Bäume sind also beschaffen/ daß sie keine grosse Beschwehrlichkeit machen wegen Abnehmung ihrer Früchte/ und diese haben keine andere Bewahrungs- und Anwendungs-Art/ als die an hohen Bäumen Gewachsene. So daß ihrentwegen uns aufzuhalten nicht nöthig ist/ zumal da ihre Pflantzung nicht so allgemein/ mithin ihre Frucht auch nicht so häuffig zu sehen ist.

Das Vierdte Capitel.

Was wegen Einsammlung und Beschaffenheit der ausländischen in unsern Landen gepflantzten Bäumen zu sagen.

Es wäre zu wünschen/ daß von Einsammlung der Früchten von Citronen- und Pomerantzen-Oliven- und dergleichen Bäumen viel zu sagen wäre/ dann so würden wir uns eben so beglückt sehen/ als die Einwohner derjenigen warmen Länder/ welche so wol die Freude/ sie schön anwachsen zu sehen/ als auch das Vergnügen sie mit grösserer Menge/ als wir solches thun können/ einzusammlen; doch da wir den Genuß derselben so reichlich haben können als sie/ und wir hergegen auch andere Dinge in unsern Gegenden haben/ wornach sie Verlangen tragen möchten/ bleibt uns kein Mangel übrig als die Einsammlungs-Art derselben allhie unbeschrieben zu sehen; wiewol wir trachten werden/ bey anderer Gelegenheit auch darvon etwas zu gedencken.

Erst-besagte/ und sonderlich die Citronen- und Pomerantzen-Bäume bringen zwar eine sehr vollkommene/ schöne/ dem Ort/ in welchem sie stehen nach/ wohlgeschmacke und wohlriechende Frucht/ doch weil viel Zeit dazu gehöret/ biß sie solche Qualitäten bekommt/ geschichet die Einsammlung nicht offt/ und das Absehen deßjenigen/ der sie abbricht/ gehet dahin/ daß er sie entweder verkauffe/ oder berieche/ oder zur Zierrath auf Tafeln oder Tische setze.

Man kan sagen/ man hätte von solchen Bäumen fast mehr Blüthe als Früchte abzunehmen/ indem sie offters voller Blumen sind/ die man ausbrechen/ und in den Apothecken zu herzlichen Artzneyen wider verschiedene bald anzuzeigende Kranckheits-Zufälle/ gar köstlich zubereitet/ und gar heilsamlich gebrauchet werden.

Die Blätter auch/ und sonderlich die Lorbeerblätter/ müssen viele Zierte geben denen Dingen/ die damit bezieret werden können/ und die Inwohner unserer Gegend wissen ihre Vortrefflichkeit des bey sich habenden Geschmacks zu rühmen.

Die Früchte der Oliven-Bäume sind so rar bey uns/ daß sich mancher rechtschaffener Gärtner nicht schämet zu sagen/ er habe keine zu Gesicht bekommen; doch bleibt einem dato annoch

grünenden / in obberühmten Pellerischen Garten zu sehenden Oelbaum ein Ruhm / welchen ihme viele in Italien stehende mißgönnen dürfften. Es hat nemlich Ihro Kayserliche Majestät Ferdinandus III. höchstseeligster Gedächtnüß / diesen Baum gewürdiget / einige dessen von Nürnberg aus überschickte Zweige nicht zu verachten.

Dann als Anno 1648. zu Osnabrück der Fried geschlossen / und darauff Anno 1650. den 16. Jun. in Nürnberg durch Unterschreibung des Haubt-Executions-Recessus zu Ende gebracht worden / hatte dieser Baum die gröste Ehre / daß von dessen Zweigen ein Friedens-Krantz gebunden / und nebst besagtem Recess und andern Kostbarkeiten nacher Wien durch einen Obristen überbracht worden; und kan von dessen Aufnahm gelesen werden / was Scriver im 3. Theil seines Seelen-Schatzes in der 9. Predigt §. 5. weitläufftiger geschrieben.

Nach dieser Ubersendung hat der damalige Herr Besitzer des Gartens / in welchem der Baum stunde / auf den dessen Wurtzel inhabenden Kübel nachfolgende Lateinisch- und Teutsche Inscription setzen lassen:

M D C L

Quæ Sacra Fernandi decoravit tempora Tertii,
Fronde sua decus est hujus oliva loci.

Dem dritten Kayser Ferdinand
den Frieden-Crantz man davon band.

Merckwürdig ist nicht weniger / daß als An. 1714. der Frieden zu Rastatt geschlossen wurde / eben dieser Baum zu gleicher Zeit nicht nur allein mit unzehlich-vielen Blumen geblühet / sondern auch / welches lang nicht geschehen / eine Frucht getragen.

Was sonsten von den übrigen Bäumen ihrer Früchte halben zu sagen / wird an einem andern Orte nicht vergessen bleiben / hier wird mehr zu melden seyn von

Natürlicher Eigenschafft und Artzney-Würckungen derselben:

Als da sind der

Feigenbaum.

Die Feigen haben einen etwas schleim- und ölichten / mit einem flüchtigen temperirten Salze vermengten Safft in sich / dannenhero sie wohl erdünnern / erweichen / alle Schärffe versüssen / und die Säure des Geblüts mildern können; sie kommen zu einem guten Brust-Tranck wider den kalten Husten und Engbrüstigkeit.

Dienen wider das Grimmen in einem Clystier.

So die schwangern Weiber um die Zeit ihrer Niederkunfft täglich etliche Feigen essen / sollen sie desto leichter gebähren.

Die frischen neuen Feigen dienen denjenigen / so mit Griesz behafftet / denn sie treiben den Sand aus. So man der Feigen zu viel isset / machen sie den Durchlauff / der sich doch selbst bald stillet.

Gesottene Feigen machen die Blattern und Urschlechten bald heraus kommen / ja verhindern / daß die Durchschlechte nicht die Lungen angreiffen / und keine Lungensucht erwecken; vertreibet auch das Blutharnen in solchem Zustand.

Die Feigen werden unter die Erweich-Pflaster gar nutzlich gebraucht / daher vermuthlich / es habe auch deßhalben der Prophet Jesaias befohlen / ein Pflaster von Feigen zu nehmen / welches man dem krancken König Hiskia auf seine Drüse legen müsse / daß er gesund werde / wie in dem Buch des Propheten Jesaiä cap. 38. v. 21. zu lesen.

Man pfleget Feigen im Brandwein zu braten / wider den Schleim auf der Brust / öffnen die Zahn-Geschwäre / reinigen die Nieren.

Granate.

Die Wein-sauren Granaten kühlen und erfrischen den Mund / löschen den Durst / sind gut dem hitzigen Magen / und erdrucken die Gall / fördern den Harn / bringen Lust zum Essen / wehren dem Unwillen des Magens / dienen trefflich wohl wider die Mattigkeit / die Schwachheit des Hertzens / sie vertreiben auch die seltsame Gelüste der schwangern Weiber / und sind gut wider die Verfliessung des Seminis virilis, man braucht sie in den Fiebern / da man die Kerne mit Zucker bestreut / und den Safft aussaugen kan.

Aus den Granat-Aepffeln presset man einen Safft / der wird mit Zucker zu der Dicke des Syrups gekocht / solcher ist gar gut zu den innerlichen hitzigen pestilentzischen Fiebern / dann er stärcket / löschet den Durst / und kühlet den hitzigen Magen.

Dieser Safft thut merckliche Hülff wider das Erbrechen des Magens / so von der Gall pflegt herzukommen.

Mit andern vermischt / hilfft er wider das Bluten / wider die Fäule im Munde / und des Zahnfleisches / Geschwulst des Halses und Fallen des Zäpffleins.

Die Rinde der Granat-Aepffel hat eine Krafft / die Würme zu tödten; Constantinus schreibt / das sey der Granaten sonderliche Krafft / stillen dabey das Bluten an äusserlichen Wunden des Leibes.

Von den zarten Blättlein der zahmen Granaten-Blüth wird ein Latwerg wie der Rosen-Zucker gemacht / diese Latwerg oder Granatblüth-Zucker / bekommt den Weibern trefflich wohl / so mit dem fluore albo behafftet / und denen die monatliche Reinigung zu starck gehet. Er ist auch sehr nutzlich wider den Saamen-Fluß / durch Brüche des Leibes und rothe Ruhr: Man nimmt davon nach Belieben ein Muscatnuß groß ein. Sie kommen zu einer Artzney wider die offne Schäden an heimlichen Orten bey Mann und Weib.

Ist eine gute Artzney wider die rothe Ruhr.

Das Wasser / darinnen Granaten-Rinden gekocht worden / den Kindern / so die Kinds-Blattern oder Durchschlechte bekommen wollen / über die Augen warm geschlagen / oder dieselbe darmit warmlicht gewaschen / verhindern die Blattern dahin zu kommen / und solche zu verderben.

Cypressen-Baum.

Das Cypressen-Holtz hat einen brennenden Geist / sammt einem flüchtigen sauren Saltz in sich / dadurch es die Krafft hat durchzudringen / zu eröffnen / den Schleim zu erdünnern und zu lösen / auch das Geäder zu stärcken. Die Blätter und Nüß haben viel herbe / säuerlich-gesaltzene / ölichte Theile / dardurch sie zusammen ziehen / stopffen / anhalten und trocknen.

So man die Blätter im Wein siedet / hilfft es denen / welchen der Harn ohne ihren Willen entgehet: auch ist solcher Wein denen gut / die mit Noth tröpfflich harnen.

Aus dem Cypressen-Holtz kan man einen Spiritum destilliren / welcher neben seinen ölichten Theilen / auch aus einem flüchtigen sauren Saltz / welches etwas durch das Feuer figirt worden / bestehet. Dieser Cypressen-Geist ist gut in der Verstopffung des Miltzes / in den Winden des untern Bauchs / und der Miltzsucht selbsten; dieser Spiritus wird auch nutzlich wider die fallende Sucht / Schlagfluß / und Lähmigkeit der Glieder gebraucht / mit Betonien- oder Nayenblümlein-Wasser. Er treibt die Würme von den Kindern / mit Schlehenblüth-Wasser gegeben.

Die Cypressen-Nüß haben eine Krafft wider Bauchflüß / und rothe Ruhr. Die Brühe / darinnen die Cypressen-Nüß gesotten sind / hat gleiche Krafft: Dieses Tranck ist auch denjenigen gut / so gebrochen sind. Der Rauch von den Cypressen-Nüssen treibt / gleichwie die Fepelspäne von dem Cypressen-Holtz die Kleider vor den Schaben und Motten bewahren / wie solches Castor Durantes in seinem Kräuterbuch p. m. 302. berichtet.

Myrten.

Der Myrten-Baum bestehet aus vielen rauhirdischen / und etwas balsamischen aromatischen gesaltzenen Theilen / dahero er sammt allem / was er an sich hat / die Eigenschafft zusammen zu ziehen / zu stopffen und zu trocknen.

Die Myrten-Beerlein helffen wider das Blutauswerffen / und die Versehrung der Blasen / kommen zu Hülff dem Ausfall des Mastdarms und der Mutter.

Myrtenblätter im Wasser gesotten / haben eine Krafft wider die Mundfäule.

Das von den Blättern destillirte Wasser giebt einen lieblichen Geruch von sich / stärcket das Haupt und Hertz / wird mit andern wohlriechenden Wassern vermischt.

Das Oel von den Beeren des Myrtenbaums gemacht / dienet auch in der rothen Ruhr / und andern Durchbrüchen.

St. Johannes Brod.

S. Johannes Brod hat einen süssen Safft bey sich / jedoch mit heimlich scharffticht-flüchtigem etwas ölichtem Geist vermischet. Dahero ist dieser Frucht Eigenschafft / zu lösen / zu erdünnern / die fastende Schärffe der Feuchtigkeiten zu hemmen und zu versüssen.

Das Johannes Brod hilfft wider den Husten Lungensucht / schwehren Athem / und befördert den Harn.

Der Safft ist trefflich gut in allen widerspenstigen Husten / denn es ihn sehr lindern und wegnehmen kan.

Es kommt zu einem Pulver / welches gut ist vor das Brennen oder Sod des Magens / stillet auch die Harnstrenge / oder die Schärffe und Brennen des Harns / versüsset den scharffen Schleim der Brust / und lindert den Husten.

Lorbeer.

Der Lorbeerbaum hat in seinen Rinden / Blättern und Beeren / neben den irdischen Theilen / auch zimlich balsamischen flüchtigen / milden Saltzes bey sich / also untereinander temperirt / daß er dadurch die Eigenschafft hat / gelind / alle schleimichte / zähe Feuchtigkeiten zu durchschneiden / und zu erdünnern / alles Scharffe und Saure zu lindern und zu versüssen / die Nerven und Spann-Adern zu stärcken / innerliche Verstopffungen der Lebern / Miltze und Mutter zu öffnen / den Harn / Sand und Schleim durch die Nieren zu treiben / endlich auch die Wind in denen Gedärmen zu zertheilen.

Lorbeer in Wein geweicht / bekommt wohl den Kindbetterinnen / welche nach der Geburt Nachwehe oder Grimmen haben / lindert die Schmertzen / und treibt zugleich / was noch verstecket ist / treibet auch den Harn / ist gut wider die verstandene Menses; kommt unter ein Pflaster wider die Würm der Pferde im Leib / auch eine nutzliche Salbe für die offne Schäden.

So man Lorbeer-Holtz mit Epheu-Holtz hart auffeinander reibet / und ein Zundel dabey haltet / geben diese zwey Höltzer durch das starcke Reiben ein Feuer von sich / wie Johannes Ruellius lib. 1. de natura st. c. 62. berichtet.

Die Blätter sind gut zu Stärckung der Glieder / und Erwärmung der kalten Gelencken. Es lassen sich auch die Blätter und Beere in dem Fußwasser kochen.

Will man kalte Geschwulsten zertheilen / kan man abermal die Lorbeer unter die Lavament oder Bähungen / wie auch unter die Cataplasmaten nutzlich gebrauchen

Das aus den gedörrten Lorbeeren gemachte Pulver ist in der Pest und pestilentzischen Fiebern ein treffliches Schwitz-Mittel.

Wie das Lorbeer-Oel bereitet / wird unangezeiget nicht bleiben; Dieses Oel hat herrliche Kräfften zu erweichen / zu eröffnen / zertheilen / lösen / erwärmen / die Wind und Blähungen zu vertreiben / die Gedär / Nieren / Magen / ja den gantzen Leib zu stärcken / in den Ohren vertheilet es die Flüß / und bringet das Gehör wieder / die erlahmte Glieder bringet es zu recht / reinget das Haupt von allen Schuppen / stärcket die erkalteten Nieren und Mutter / vertreibet auch die Finnen in dem Angesicht.

Das aus den gestossenen und mit warmten Wasser begossenen Lorbeeren destillirte Oel hat gleiche / ja kräfftigere Würckungen / als das vorige.

Man bereitet auch davon ein köstliches Lorbeer-Pflaster / welches sehr gut ist für alle innerliche und äusserliche Glieder / wenn sie mit Blähungen und Schmertzen sehr belästiget sind.

Wenn man gedörrtes Lorbeer-Holtz starck aneinander reibet / und Schwefel darauf streuet / so wird der Schwefel sich entzünden und brennend werden.

Oel.

So gemein das Oel von den Oliven in unsern Landen ist / so bekannt ist dessen Heilungs-Krafft in inn- und äusserlichen Gebrechen / welche anzuführen nicht undienlich seyn wird.

Die Oliven haben eine Eigenschafft den Harn zu treiben / und machen ihn stinckend / wie die Spargen.

In dem Baumöl ist neben den fetten Süssigkeiten auch ein scharff-ezendes Saltz verborgen / welches alle Metall angreiffen / und corrodiren kan: Dahero dieses Oel zu den Wunden der Nerven und Beinen nicht sollen gebraucht werden / es seye dann / daß durchs Kochen über dem Feuer diese saure Theile verändert / und das Oel also alcalisiret seye.

Auswendig wird das Baumöl zu gar vielen Wund-Pflastern und Salben gebraucht. Sonderlich aber ist es denen Wund-Balsamen dienlich / dergleichen Paracelsus auf unten folgende Weise wird melden.

Das Oliven-Oel befördert den anhaltenden Stuhlgang / so man solches in Clystieren gebrauchet.

Frische Oliven vor der Speiß genossen / machen den Bauch flüssig / stärcken den Magen / und erwecken Lust zum Essen: Hingegen sind die alten dem Leib schädlich. Das Oel aus den zeitigen Oliven bewegt den Stuhlgang / ist gut für das Grimmen / führet die Harngäng / und heilet inwendig.

In Westphalen gibt man den Verwundten alle Tag Baumöl mit warmen Bier zu trincken / die Krancken brauchen es so starck / daß auch ihr Schweiß nach Oel riechet / wie Joan. Schrœderus in Pharmacop. Med. Chym. lib. 6. class 1. p. m. 517. meldet.

Terbentin.

Obwohl / wie oben pag. 88. gesaget worden / der Terbentin-Baum in unsern Landen dem Paradis-Vogel gleich / gar selten zu sehen / mithin die von demselben herkommende Dinge aus frembden Landen zu uns überzubringen sind / so wollen wir doch / weil er in oben gemachter Ordnung allhier folget / das nöthige anführen.

Dieses Baums Blätter haben ein hartzigte herbe zusammenziehende Natur wie der Lerchenbaum; das Hartz aber hat viel balsamische / ölichte / flüchtig-saure geistreiche Theile in sich / davon es die Eigenschafft hat zu erweichen / erdünnern / zähen Schleim der Brust zu lösen / allerhand in- und äusserliche Verfehrungen mit seinem heisamen Balsam zu heilen; scharffe Feuchtigkeiten der Blasen / Nieren und Saamen-Gefässen zu versüssen / den Harn zu treiben / welchem es auch einen rechten Violen-Geruch zuwegen bringt; Schleim und Sand von dannen abführt / und das Geäder stärcket.

Schön gewachsener Terbentin macht sanffte Stuhlgäng / treibt die Menses und den Harn / reiniget die Brust / Leber Miltz / Nieren und Blasen von allem Unrath. Dienet wider den alten Husten / Keuchen / eiterich Blut-speyen / den Stein / Hüfftwehe / Podagra und Zipperlein / dann er öffnet / reiniget / wärmet und stärcket das Geäder. Cermison nennet ihn die herrlichste Artzney / wegen seines nutzbaren und heylsamen Gebrauchs.

Terbentin und weisses Hartz werden zu Salben und Pflaster vielfältig von den Wund-Aertzten erwählet / denn sie reinigen die alten und neuen Wunden / erweichen die harten Geschwär an allen Orten / heilen böse Grind an Leuten und Vieh. Der Spiritus oder Geist ist gut wider das Grimmen und Grieß / jedoch soll man damit bedachtsam handeln / denn solcher zu offt gebraucht / thut mehr Schaden als Nutzen / weil er gar zu starck treibet.

Man kan auch aus Terbentin ein sehr nutzliches Träncklein machen / wie ihn Felix Platerus vor Zeiten auf unten folgende Weise zurichten lassen.

Der Terbentin ist auch zuweilen wegen seiner balsamischen Krafft / und daß er ein rechtes flüchtiges balsamisches Saltz in sich hat / zu allen Wund-Salben und Pflastern gebraucht worden.

Dergleichen Pflaster sind gut zu allen Schäden und Wunden / lässt nichts Böses darzu schlagen / trocknet die scharffen Feuchtigkeiten darinnen auf / und befördert die Heilung gewaltig

Den Terbentin pflegen die Apothecker zu destilliren.

Der Terbentin-Geist ist gut in denen Kranckheiten der Brust / lässt und erdünnert den zähen Schleim / und führet alle Unreinigkeiten durch den Harn / aber wegen seines scharffen Geruchs und üblen Geschmacks ist er den meinsten Patienten widerwärtig. Das weißlichte oder bleich-gelbe Terbentin-Oel pflegen viel Medici nicht nur äusserlich in den Wund Balsamen / sondern auch innerlich bey denen Brust-Kranckheiten / Husten / ja in der Pest selbsten zu gebrauchen. Das rothe balsamische Oel dienet zu allerhand kalten Flüssen und Feuchtigkeiten aus den erkalteten Gelencken und Gliedern zu vertheilen / die Geäder und Spann-Adern zu stärcken / und alles wiederum zu der natürlichen Wärme zu bringen.

Den Schwefel-Balsam mit Terbentin zu bereiten / wird unten gelehret werden.

Citronen.

Insgemein aber bedienet man sich in den Artzneyen nur der Frucht und der Blühte: die äusserste gelbe Haut des Apffels hat viel ölichten flüchtig-saltzigten und geistreichen Safft in sich / dadurch sie erwärmet / eröffnet / durchdringet und durchschneidet / die Wind und Blähungen stillet / die unvermerckliche Ausdämpffung befördert / dem Gifft widerstehet / die Lebens-Geister aufmuntert / und vermehret / die Flüsse des Haupts zertheilet / das Hertz und Magen stärcket. Die innere dicke / weisse und harte Rinden ist aus einer irdischen Geist- und Krafft-losen

Mate-

Materi zusammen gesetzt / und in der Artzney nichts nutze. Unter dieser Rinden sitzet der dünne saure Safft in seinen Häutlein und Bläslein eingeschlossen Dieser Safft kühlet / erdickert / ziehet zusammen / daß man also der überflüssigen Hitze des Geblüts / und dem Durst widerstehen / auch das pestilentzialische von einem corrosivischen Alcali herrührende Gifft tödten kan. Die Blumen haben einen flüchtigen / ölichten Safft bey sich / dadurch sie erquicken / stärcken / die Lebens-Geister erfrischen / und das dicke Geblüt erdünnen mögen.

Aus der äussersten gelben frisch-safftigen Rinden dieser Frucht wird ein sehr wohlriechendes Wasser destilliret. Es wird meinstens auswendig zu Reinigung des Angesichts neben andern Sachen / wie auch zu wohl-riechender Abwaschung der Händen gebraucht. Das Oel aber stärcket den Magen / vertreibet die Wind / und davon herrührendes Grimmen / stärcket das Hertz / erquicket die Lebens-Geister: Dieses Oel lässet sich nicht lang halten / sondern bekommet bald einen Terbentin-Geruch.

Aus dem sauren ausgepressten Safft wird mit Zucker ein Syrup gekochet / sehr lieblich / und zu Julepen in Ablöschung febrilischer Hitzen / und anderer Jasten des Geblüts nützlich.

Aus dem säuerlichten Safft lässt sich auch ohne Feuer / auf unten bemeldte Weis / ein Syrup machen.

So pflegt man auch gantze Citronen zu zerstücken / und nachdem die Kern davon gethan / zu einem Syrup zu machen.

Wann man aber die äusserste gelbe Rinden von Citronen an harten Zucker abschabet / so bekommt man ein Elæosaccharum Citri, oder Citronenschalen-Zucker / so da nutzlich gebraucht wird / den Mund lieblich zu machen / oder mit einer Treßney zu vermischen / um den Magen zu stärcken.

Auch kan aus dem Safft der Citronen ein Sal essentiale, natürliches Saltz gebracht werden / wenn man den ausgepressten Safft filtrirt.

Die eingemachte Citronen sind den schwangern Weibern gut / so mit natürlicher Gelust behafftet / sie vertreiben die Melancholey / dienen wider das Abnehmen des Leibs / stärcken das Hertz / widerstehen dem Gifft / dahero sie in Sterbens-Läufften nutzlich genossen werden.

Der gantze Apffel wird insgemein wegen seines alcalischen Oels / und säuerlichten Saffts / wider den Scharbock sehr dienstlich gebraucht. Eine Citrone / wenn sie vor genommener Speiß und Tranck genossen wird / ist ein trefflich Mittel wider alles Gifft / dieses ist durch vielfältige Proben bewähret worden / besehe Fridericum Hoffmannum in clavi Pharmac. Schröder. p. m 445. und Athenæum lib. 3. Deipnosophist. c. 7. edit. Lugdunens.

Wie aber dieses alles bereitet werde / soll am mehrbesagten Ort gezeiget werden.

Pomerantzen.

Pomerantzen haben eine Rinde / mit einem bittern Oel begabet / welches wegen seines schwefelichten flüchtig-alcalischen Saltzes trefflich eröffnen / und alle zähe dicke Feuchtigkeiten erdünnern und flüchtiger machen kan.

Die gepülverte Pomerantzen sind gut wider die Gelbsucht / und befördern den Harn.

Die eingemachten oder auch candirten Pomerantzen-Schelffen stärcken das Hertz / wehren den Ohnmachten / bekommen wohl dem schwachen Magen / und fördern die Dauung / das destillirte Wasser aus der Pomerantzen-Blüth wird sonderlich fleissig zu Neapoli und Luca gemacht / allda man es Napham und Angelicam nennet / hat gar einen anmuthigen Geruch. Ist trefflich gut in den Pestilenzischen und giftigen Fiebern innerlich zu gebrauchen / denn es treibt den Schweiß gewaltiglich / stärcket das Hertz / und erquicket die lebendige Geister / wird als ein Hertzstärckung zu den Krafft-Wassern / und zu dem Puls überschlagen genutzet.

Dieses stärcket und erwärmet den kalten Magen / nimmt die Ohnmachten des Hertzens hinweg / gibt Kräffte dem schwachen Magen / wehret dem Gifft / treibet die Würm aus / stillet das Grimmen / und befördert die mit Lebens-Gefahr zuruck bleibende Leibes-Frucht.

Was sonsten von Citronen præparirt werden kan / mag auch mit diesen Früchten geschehen / auch was sie sonsten vor Zubereitung leiden / an behöriger Stelle gesehen werden.

Adams-Apffel.

Dieser Baum samt seiner Frucht hat gleiche Eigenschafft mit dem Citronen- und Pomerantzen-Baum. Dahero man auch alle Artzney-Mittel daraus machen kan / die man aus obigen Früchten zu machen pfleget. Der Safft aus diesen Aepffeln hat alle Würckung / welche dem Limonien-Safft zugeschrieben wird; Insonderheit aber dienet er wider die Grind und Räude.

Limonien.

Die Limonien haben gleich den Citronen und Pomerantzen eine Krafft in hitzigen Fiebern / den Mund zu erfrischen / sie löschen den Durst und Hitze / bekommen dem Magen wohl / dämpffen die Gallen / und bringen Lust zum Essen Der Lymonien-Syrup dienet wider die Fäulung und Würme im Leib / wehret den hitzigen Fiebern und Wüten der Gallen / lindert den Durst / benimmt die Mattigkeit und Ohnmacht hinweg / so von grosser Hitz herkommt / treibet den Stein fort; Insonderheit aber wird er nutzlich gebraucht in den pestilentzischen Fiebern / er stärcket das Hertz und stillet das Hertz-Zittern.

Ein liebliches Tranck für den Durst / insonderheit in den Fiebern / wird aus den Limonien gemacht / welcher bey denen Kranckheiten vorgeschrieben wird.

Das Fünffte Capitel.

Von dem / was von etlichen wilden Bäumen einzusammlen.

SO wild auch die anjetzo vorkommende Bäume sind / so wenig unterlassen sie dem Menschen gar nichts nützliches zu tragen / und seiner Einsammlung abfallen zu lassen. Und obschon dasjenige / was sie hervor bringen / von

germ-

geringerer Kostbarkeit ist als die Frucht der zahmen / so kan doch ein Landmann dadurch einigen Nutzen suchen / wie von etlichen bey uns gewöhnlichsten mit wenigem vorzustellen ; angesehen der meiste Nutzen solcher Bäume erst in ihrer Zertrümmer- und Zernichtung zu suchen. Solches aber wird in dieses Buchs dritten Absatz vorkommen.

Eiben- oder Taxus-Baum.

Dieser Baum ist in unsern Landen nicht in so grosser Menge zu finden / daß man Ursach hätte / unserm Absehen nach sich lang bey demselben aufzuhalten.

Tannen-Baum.

Dessen sind viele Geschlechte / wie pag 96. zu lesen. Hier ist diejenige Art / welche Nadeln trägt / die nützlichste : Dann diese werden mit einem Rechen zusammen gezogen / auf einem Wagen nach Haus gebracht / und von denen / die am Stroh Mangel haben / dem Vieh untergestreuet / oder auch zwischen den Mist / wann er in die Mist-Grube geworffen / oder auff den Hauffen gezogen wird / eingeschlagen.

Von den jungen Tannen-Bäumlein / oder so zu reden / von den Tannen-Büschen ist bekannt / daß man diejenige Gipffel / welche jedes Jahr hervor schiessen / und gantz nackend da stehen / der darinn verborgenen Artzney-Krafft wegen / abgenommen / und in verschiedenen Curen gebrauchet werden.

Linden-Baum.

An diesem werden die Blüthe am meisten gesucht / und nach deren verschiedenem Geschlecht hochgeachtet / indem derselben vortrefflicher Geruch manchen Menschen zu Abbrechung etlicher Zweige anlocket / um dessen Gemach / welches davon gantz angefüllet wird / zu geniessen / sondern auch die verwelckte Blüthe davon abzunehmen / und ihrer inhabenden Artzney und probirten guten Würckung willen / verwahrlich auffzuheben.

Wachholder-Baum.

Die Früchten dieses Baums oder Busches werden nicht zu gleicher Zeit so reiff / daß man sie abnehmen könne / doch præsentiren sich dazu alle Jahr andere / welche durch ihre schwartze Farbe ihre erlangte Zeitigung verrathen. Wo nun der Landmann dieses siehet / so bringet er sich deren einige nach Haus / um dieselben in der Küche an vielen Speisen anwenden zu lassen / oder auch zu Beräucherung der Zimmer und andern Anwendungen sie zugebrauchen.

Hagedorn.

Dieser dornichte Busch zeiget eine so schöne rothe Frucht / daß wo auch dieselbe zur Artzney nichts taugete / die Vorbeygehende nicht unterlassen würden / an Betrachtung derselben ein Vergnügen zu haben. Diejenige / welche derselben gewürtzten Geschmack keñen / sind so begierig dieselbe nach ihrer Zeitigung zu geniessen / daß sie sich durch die innwendig befindliche unangenehme Kernlein nicht abschröcken lassen. Der Land-Hausvatter aber / deme bewust / daß gedachte Hagen-Putzen auch ein gutes Gericht Essen geben / pfleget dieselbe in grösserer Menge zusammen zu suchen zu lassen / und zu Haus / nachdem sie durch geschehene Spaltung von den Kernen ledig gemacht / zu dürren und verwahrlich hinzulegen. So gar sind obgedachte Kern nicht gering-schätzig / noch so gar verwerfflich / daß man sie als nichtswürdig wegschleudern sollte ; sondern weil sie einige Artzney-Würckung mit sich führen / soll ein Haus-Mann derselben einige zuruck behalten und verwahren.

Häusliche Nutzung / Eigenschafften / und Artzney-Tugenden ersterzehlter wilden Bäume / und in Wäldern befindliche Stauden-Gewächse.

Tannen. In allen Theilen haben diese Bäume / auch das Hartz selbsten / ein häuffiges mit säuerlichtem wässerichtem Geist vermischtes zähes Oel / neben vielen irdischen Theilen : Dahero ist ihre Eigenschafft innerlich und äusserlich die Wunden und Schäden / auch die Verfehrung der Nieren / Gedärmer zu heilen / Schleim und Sand zu treiben : das podagrische und scharbockische gesaltzene Geblüt zu verflüssen.

Aus denjenigen Hartz-angefüllten Zapffen wird durch die Fermentation und die darauff folgende Destillation ein Spiritus herfür gebracht / welcher wie Kümmin reucht ; dieser Spiritus über die jungen Zapffen dieses Baums gegossen / ziehet die Essentz / Essentiam pini vel strobilorum pini , wohl aus / ein treffliches Mittel wider den Scharbock / und darvon herrührende Zufälle ist ; Treibt auch den Schleim / Sand und Stein der Nieren und Blasen / eröffnet die Verstopffungen des Miltzes / verzehret allen versaltzenen zähen Schleim in den Gedärmen / und zertheilet die Wind und Blähungen ; vertreibet auch nach und nach die reissende scharbockische Gifft- oder Gleichsucht und Lähmigkeit.

In den kleinen Zäpfflein wird zuweilen ein gelbes Pulver gefunden / welches schwefelichter Natur / und gleich dem Schwefel alsobald in Flammen zu bringen ist. Das andere Pulver / welches in dem von Würmen zerhagten Tannen Holtz gefunden wird / und Wurmmehl genennet ist / gebraucht man mit trefflicher Würckung kleinen Kindern / so von dem scharffen Harn eine geschundene Haut bekommen.

Man pflegt es nur offt trucken auffzustreuen / es kühlet und heilet.

Man kan auch eine gute Essentz machen / wie unten wird gelehret werden.

Die Blätter und Zapffen werden gesotten / und Bäder davon gemacht / auch ein Fuß-Wasser / und haben gute Würckung / so wohl innerlich als äusserlich.

Rüst-

Rüst Holtz oder Ulmen Baum. Die Rinden/ Oeste und Blätter haben viel ungejohrne irrdische Theile in sich/ dahero sie anhalten zusammen ziehen / und wegen schleimiger alcalischer Feuchtigkeit Wunden und Schäden heilen. Die Täschlein aber haben einen schleimigten häuffigen alcalisch-flüchtigen Safft / welcher wohl zertheilet resolviret Entzündungen der Augen ꝛc. vertreibet; hiemit ein nitrosisch flüchtig Saltz bey sich hat.

Der Rüst Baum säubert und ziehet zusammen/ die Blätter/ Rinden und Zweige machen dick / hefften die Wunden/ dahero Galenus bezeuget / lib. 8. de simpl. Medic. Facult. cap. 68. er habe auf eine Zeit allein mit diesen Blättern eine frische Wunden geheilet.

Die Rinde gestossen / macht Sedes, treibt den Schleim unten aus / und sonderlich die wässerichte Feuchtigkeiten/ ist eine Bauren-Artzeney.

Der Safft oder lautere Feuchtigkeit / so in den grünen gerümpfften Knöpfflein gefunden / und im Heumonath gesammlet wird / macht ein hübsch Angesicht und glatte Haut / so mans damit bestreicht. Fallopius braucht ihn zur Heilung der Wunden: noch viel kräfftiger soll seyn das Oel daraus destilliret.

Die aus dem Baum genommene Feuchtigkeit/ macht das Haar wachsend / erhält es. Welches auch thut die innerste Rinde / in Wasser gesotten.

Linden / dieser Baum ist warmer und trockener Natur/ hat in seiner Blüht und andern Theilen schwefelichten mit temperirt säuerlich-flüchtigen Saltz vermischten Geist bey sich / und hiemit die Eigenschafft das Geblüt zu reinigen / allen scharffen Feuchtigkeiten zu steuren / die Schlag-Flüsse und Gichte zu verwehren / den ordentlichen Lauff der Lebens-Geister zu hemmen / und Schmertzen der Glieder zu stillen.

Der Linden-Baum Mistel hat gleiche Würckung und Eigenschafft. Wenn man diesen Mistel / oder auch die Blumen nach der Kunst fermentiren läst / hernach destilliret / so kriegt man einen brennenden Geist oder spiritus daraus.

Das destillite Linden-Blüth-Wasser/ wird hochgelobet / wider die fallende Sucht / den Schlag/ Schwindel / und andere kalte Gebresten/ des Hirns/ ist gut wider das Bauch-Grimmen / bekommet wohl den versehrten Därmen nach der rothen Ruhr. Dieses Wasser brauchen die Weiber zu Austilgung der Flecken im Angesicht: es heilet auch die Blattern im Hals und Mundfäule.

Die Frucht-Körnlein oder Beere des Linden-Baums zu Pulver gemacht / werden gelobt im Bluten der Ruhr und dergleichen Bauch-Flüssen / wie dann auf eine Zeit darmit viel Kriegs-Volck ist erhalten worden.

Der brennende Geist durch die Fermentation, aus der Blüthe oder dem Mistel destilliret / vertreibt den Schwindel und fallende Sucht; verhütet auch Schlag Flüß und anders ꝛc.

Die Blätter dieses Baums in Wasser oder Milch gekocht/ stillet den Zwang.

Die Kohlen von dieses Baums Holtz zertheilet das geronnene Blut im Leib/ so von schwehren Fallen herkommet.

Wachholder / Weckholder / oder Krammet-Stauden heist Lateinisch Juniperus. Französisch Genevre. Wird sonsten auch Katrich-Stauden genannt. Diese Frucht heist man Krammets-Beere/ weilen sie die Krammets-Vögel sehr gerne essen.

Der Weckholder und seine Beere haben ein mildes flüchtiges balsamisches Saltz bey sich / vermittelst dessen sie die Krafft haben/ alles zähe schleimichte zu erdünnen / alles scharffe zu mildern/ alle Verstopffungen der kleinen Aederlein zu öffnen / die Lungen-Gefäß und Nieren-Gänge zu erweitern; Die Nerven zu stärcken/ den Harn zu treiben / und das Gesicht zu stärcken.

Aus dem Wachholder-Holtz kan man einen sauren flüchtigen Geist destilliren / welcher innerlich nicht gebrauchet/ äusserlich aber zu solvirung der Corallen etwann angewendet wird.

In der Venerischen Seuche / läst sich das Weckholder-Holtz / an statt des Frantzosen / zu Schwitz-Träncklein mit guter Würckung gebrauchen.

Man machet einen Wachholder spiritum, und Oel. Dieses Oel braucht man äusserlich zu einem Magen und Grimmen-Sälblein / brauchts auch in vielen andern Zuständen.

Das von Schredero beschriebene Elexier/ von Wachholder-Beeren / soll besser unten gezeiget werden/ auch wofür es gut ist.

Nach diesem Geist folget das Wasser und damit das Balsamische Oel. Beydes ist ein gutes Præservativ wider das Grieß und den Stein auch herrlich wider den Husten / die Engbrüstigkeit / Flüsse der Brust / Grimmen des Leibs / Blähung des Miltzes und dergleichen.

Hagdorn/ Hat ein alcalisches zimmlich nutzliches Saltz in seinen Beeren/ woraus die Eigenschafft entstehet/ die Krafft zu erdünnen / und zu erweichen/ die Verstopffungen zu eröffnen/ Schleim und Sand der Nieren zu treiben.

Das Wasser aus den rothen Beeren ist gut zu gebrauchen wider den Lendenstein und an vielen Orten deßwegen bekannt. Dieser Beeren 10. oder 12. eingenommen / sollen wider das Grimmen nutzlich seyn / und die bösen Feuchtigkeiten durch den Stuhlgang ausführen.

Die Sand und Kries austreibende Krafft wird denen vorhergedachten kleinen Kernen in solcher Maase zugeschrieben daß die Land-Leute sie zustossen und wie ein Pulver vor erstbesagte Zuständ- stände und Schmertzen gebrau- chen.

Das sechste Capitel.

Von dem/ was aus dem Lust- und Blumen-Garten nach Haus zu bringen und daselst zu verwahren.

DEr Nahme des Lust- und Blumen-Gartens zeiget an/ daß nicht viel von häußlichem Vortheil welcher daraus zu ziehen allhie zu reden seyn wird: dann was der forteilenden Vergnügung aufgeopffert wird / ist von schlechter Dauer/ und die abgebrochen Blumen können ihre schnelle Vergänglichkeit nicht etliche Stunden verborgen halten. Dahero derjenige / welcher das nur dem wenigsten Theil derer Menschen begegnende Glück hat / einen / dergleichen kostbaren Garten seiner bloßen Vergnügung wegen zu besitzen / aus Anschauung der Blumen-Bäumlein / Stauden/Stöcke/ꝛc. und durch Beriechung der davon abgenommenen Blüthe/ und Blum/ seinen grösten Nutzen ziehet.

Inzwischen da auch privat-Personen / und Gärtner obwohl mit grossem Unterschied / Blumen-Gärten haben und ihre Absicht nothwendig auf den Gewinn gehen muß / so wird solcher in Verkauffung derselben gesucht. Und dieses in sonderheit zur Zeit ihres Flors / oder nachdem sie aufgedürret oder eingepeitzet worden. Gleichwie aber dieses eine speciale und nur etliche Haus-Vätter angehende/ dabey auch mehr vor die Haus-Mütter gehörige Sache ist/ wollen wir was den Verkauff betrifft ihrer klagen conduite überlassen/ den Aufbehaltungs-Unterricht aber in das Buch von der Haushaltung verlegen/ weil alldorten doch deß destillirens und Wasser brännens wegen/ auch einiger Blumen als Z. E. der Rosen gedacht werden muß.

Allhie fügen wir nur an die

Natürliche Eigenschafften und innerliche Tugenden und Beschaffenheit derer pag. 108. seqq. der Pflantzung wegen angeführten Blum-Gewächsen und Blumen.

Der Jasmin / oder Vaiel-Räben hat einen mit lieblichen flüchtigen Oel temperirten Wasserreichen Safft / sonderlich in ihrer Blüthe verborgen/ daher sie die Eigenschafft haben soll zu erweichen / gelind zu vertheilen / Husten zu lindern/Engbrüstigkeit und Seiten Stechen zu vertreiben / Geburt zu befördern / die Lebens-Geister zu erquicken / Haupt und Hertz zu stärcken/ Geleiche und Spann-Adern zu erwärmen/ sonderlich aber einen lieblichen angenehmen Geruch den Kleidern / Haaren und Gewandten zu erwecken.

Von diesem Gewächs gebraucht man die Blumen/aus denen ein wohlriechendes Oel auf an seinem Ort folgende Art gemacht wird/ zu Parfumirung der Handschuh / Kleidern / falscher Haaren/Peruquen/ Schnup-Tabacks und andern zu gebrauchen. Die Balbierer pflegen auch zu einer bey Auffsetzung der Bärte gebräuchlichen Pomade / dieses Oel vor andern zu nehmen. Wann aber die Blümmlein allein ins Oel gelegt / oder sonsten destillirt werden/geben sie ihren vortrefflichen Geruch keines wegs von sich.

Der Genist oder Ginst / theilet sich obbesagter Mass/ in zwey Haupt-Geschlechte doch anderer Authorum wegen sind dessen verschiedene Namen zu melden: dann da ist der Spannische Pfrimmen mit runden Saamen-Gefäß und einfachen Saamen: Spartium alterum monospermum semine reni simili, Hispanicum Lobis rotundiusculis, flore luteo. Der Spanische Pfrimmen mit weisser Blume / Spartium Hispanicum flore candido. Der dreyblättigte Spanische Pfrimen/Spartium triphyllon, Genista radiata sive stellaris. Der purgirende Pfrimmen Genista sive Spartium purgans. Der Cantianische Pfrimmen spartium Creticum. Der gebaumte Pfrimmen/ Genista arborea cretica folio perpetuo. Und der vermeinte Spanische Pfriminen/ Genista Hispanicæ Affinis. Der gemeine Geniste/ oder Geniester ist eine Staude Manns hoch mit einem krummen Stamm. Aus diesem gehen viel Ruthen / die sind grün / dünn / grad / weich / zähe/ ohne Knotten / am obern Theil stachlicht / und inwendig mit weissen Marck gefüllt. Die Blätlein sind länglicht wie am Flachs doch dicker. Das gantze Gewächs ist am Geschmack bitter. Die Blumen sind den Bienen angenehm/ dahero pflegt man sie um ihre Stöcke herum zu legen.

Ist sonsten mit einem öhlicht-milden / etwas groben/alcalischen Saltz/ und vielen irrdischen Theilgen begabt/ und hat die Eigenschafft zu erdünnen / zu eröffnen/ gelind zu erwärmen/zu trocknen / und den Harn zu treiben.

An etlichen Orthen / da die Pfrimmen häuffig wachsen, beitzet man die Pfriminen-Knöpfflein / daraus die Blumen kommen in Essig und Saltz ein/ und braucht sie an statt der Cappern / daher sie auch Teutsche Cappern genennt werden. Sie machen Lust zum Essen/ eröffnen Miltz und Leber/ und treiben den Stein aus.

Das aus den Blumen des Geniste destillirte Wasser/t reibet den Stein aus den Nieren und Blasen. befördert den verstandenen Harn. und ist gut vor die Wassersucht / so man davon Morgends nüchtern. 5. oder 6. Loth trincket.

Die Conserva florum Genistæ, oder der in den Apothecken zubereitete Geniste-Blumen-Zucker / befördert den Harn und Stein/ eröffnet das verstopffte Miltz und Leber/ ist gut wider das Podagram/ so gar wann man von Zeit zu Zeit einer Muscat-Nuß groß davon nimmt.

Die Rosen / haben ihrer Nutzbarkeit halben ein grosses Lob. Diejenigen / welche unter vielen die Besten sind/ und in denen Apothecken/oder wohl eingerichteten Haushaltungen gebrauchet werden / führen von der Erden eine kühle zusammenziehende Krafft/ von dem Lufft einen süßlichten Geschmack und lieblichen Geruch / von dem Feuer eine geringe Bitterkeit/ und rothe Farb / dann die rothen Rosen sind wärmer in ihrer Natur als die Weissen. Item/ die

Dürren

Dürren / ziehen etwas zusammen / die Frischen aber / haben eine Krafft zu purgiren.

Der Rosen-Gebrauch ist überaus trefflich / und in vielen Dingen nutzlich / dann es werden daraus gemacht / Zucker / Syrup / Hönig / Wasser / Essig / Oel. Im Gebrauch aber soll man das unterste Weisse an den Blättern / welches der Nagel genennt wird / abpflucken / oder mit einer Scheer abschneiden und als unnützlich hinweg werffen.

Der Rosen-Zucker stärcket das schwache Hirn und Hertz / mildert die innerliche Hitz der Fieber / erfeuchtet die trockne Zunge und Kehle / reiniget die Brust von allem Schleim: Ist den Lungensüchtigen gut / wehret den Blutspeyen / rothen Ruhr / allerley Bauchflüssen und Unwillen des Magens / dann er den Magen stärcket / und die scharffe Galle lindert.

Der Rosen-Syrup / ist zu vielen Gebrechen des Leibs nutzlich. Eröffnet / reiniget das Geblüt von der Gall / und treibet sie durch den Stuhlgang. Hilfft wider die Gelbsucht und Verstopffung der Leber. Auch ist er gut wider die anfangende Wassersucht / dreytägige und langwierige Fieber. Dieser Syrup / purgiret gelind und sanfft / man kan ihn auch mit Sauerampffer-Wasser vermischen und sodann sicherlich / und nach gehöriger Maas auch denen Kindern eingeben.

Rosen-Julep ist eine köstliche Hertz Stärckung / kühlet und löschet den Durst sehr wohl / erfrischet die matten Lebens-Geister / so man dessen nach Belieben / Löffel-weis einnimmt / oder mit frischen Brunnen-Wasser vermischet.

Aus frischen Rosen brennt man ein Wasser / welches das Hertz stärcket / die Lebens-Geister erquicket / die natürliche Wärme erhält und die fibrische Hitz lindert.

Nach Castoris Durantes Meynung reutet das Rosen-Wasser die viertägige Fieber aus. Kan auch wider die rothe Ruhr und allerley Bauch-Flüsse gebraucht werden.

Rosen-Wasser ist gut wider Ohnmachten und Mattigkeit / daran gerochen oder angestrichen. Die Ehrigkeit und Fratte der jungen Kinder / so von scharffen hitzigen Harn verursacht wird / mit Rosen-Wasser gewaschen / kühlet die Hitz und heilet.

Weiß Rosen-Wasser hilfft den rothen flüssigen Augen / und allen andern hitzigen Geschwulsten; so man den Mund damit ausspühlet / befestiget es die Zähn / thut dem geschwollenen Hals und Zäpfflein sehr wohl.

Aus dem rothen Rosen-Wasser werden zwey dienliche und treffliche Krafft-Wasser gemacht / so in allen Kranckheit bey jungen und alten Personen zu Erhaltung der Kräfften sehr nützlich gebraucht werden.

Rothe Rosen-Blätter haben eine Krafft der Ruhr zu widerstehen.

So man dürre Rosen in Wein kochet / und etlich mahl des Tags davon trincket / stopffen sie die Bauchflüß. So aber ein Fieber vorhanden ist / soll man sie mit Wasser sieden.

Ein anmuthiges Tranck wird von den rothen Rosen gemacht / so in hitzigen Fiebern zu Löschung des Dursts nützlich gebraucht wird.

Aus der Frucht der Hecken-Rosen / so man Butten nennet / wird in den Apothecken eine liebliche Latwerg gemacht. Diese ist trefflich gut wider das Blut-speyen / Gries / Nierenstein / Durchbruch / rothe Ruhr / stetiges Erbrechen / Blödigkeit des Magens / die Menses und den Saamen Fluß.

Der gelbe Saamen / welcher mitten in den Rosen gefunden wird / ist nicht gantz unnützlich / dann er wird gedürret / klein gestossen / und auf das feuchte Zahnfleisch gestreuet / so drucknet er aus / und stillet die Flüsse / derohalben man von solchen Saamen / Zahn-Pulver bereitet / das Zahnfleisch zu stärcken / und die Zähne zu befestigen. Es soll aber dieser Saame nicht über ein Jahr lang behalten werden / und so man ihn austrücknet / muß man Acht haben / daß er seine gelbe Farb behalte / und nicht schwartz werde.

Der Schwamm von den wilden Heck-Rosen / ist ein haariger Ballen / den etliche Schlaff-Apffel nennen / und grosses Lob geben / wider den Stein / wird gedürret / gepulvert und davon im Wein getruncken: Noch kräfftiger sollen seyn / die Würmlein / so in diesem Schwammen gefunden werden. Man giebt sie auch ein wider die Würm im Leib.

Von der gedörten Sammet-Rosen-Knöpffen wird ein Essig gemacht / welcher gut ist wider die Mattigkeit und Ohnmachten / so man daran riecht / oder sich damit anstreicht.

Zur Zeit der Pestilentz / solle man die Händ damit waschen. In den hitzigen Fiebern / wird für die Manns-Personen / aus diesem Essig ein trefflicher Uberschlag auf den Hand-Pulsen laulicht gebrauchet.

Rosen-Oel wird auch gemacht. Etliche sieden Rosen in Baum-Oel / und halten es vor erstbesagtes; Es wird aber an seinem Ort gesagt werden / wie solches besser zu machen. Es hat eine Krafft zu kühlen / ziehet zusammen / ist gut wider alle Hitze / und zu den verletzten Därmen / so man es unter ein dienliches Clystier vermischt.

Dieses Oel von Anfang auf den Brand oder hitzige Geschwulst gestrichen / hilfft wohl. Ein gutes Oel zu der rothen Ruhr wird auch verfertiget / und in Vorfallenheiten nützlich gebrauchet.

Die in den Apothecken zubereitete Rosen-Salbe / dienet wol der hitzigen Leber und Nieren / so man diese Oerter damit warmlicht anschmieret. Sie löschet auch alle äusserliche grosse Hitze und den Brand.

Rosmarin / das lieblich und starckriechende Gewächs / hat seine fürnehmste Kräfften in den Blättern / und der Bluth / welche ein balsamisches Oel / neben etwas wenigem flüchtigen Saltz bey sich führet / davon er dann die Tugend empfangen das dicke Geblüt zu verdünnen / die Verstopffung in dem Gehirn und ander Theilen des Leibs / sonderlich in den kleinen Aederlein zu eröffnen / die Lebens-Geister zu ermundern / das Geblüt zu reinigen / das Gedächtnuß zu stärcken.

Rosmarin samt den Blumen geessen / hat die Krafft den stinckenden Athem zu vertreiben.

Zur Zeit ansteckender Seuchen / und Pestilenzischer Kranckheiten / kan man mit gedörrten Rosmarin-Blättern / und Blüthe räuchern / oder so man dis Gestäud in Menge hat / sich desselben als des angezündeten Wachholder-Holtzes zu räuchern / bedienen.

Thut gute Würckung bey den Weibern welche flu. alb. laboriren/ stärcket dabey das Hertz/Magen/ Nerven und Glieder.

Kommt zu einer Medicin wider die Gelbsucht/ Engbrüstigkeit/ machet eine gute Stimme.

Die conserva Rosmarini, oder der Rosmarin-Zucker/ dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts/ stärcket das Gedächtnus / das schwache Hertz und natürliche Kräfften/ zertheilet die Winde/ ist nützlich dem erkälteten Magen und Mutter / vertreibet die Melancholey / und ist gut wider die böse Lust.

Das destillirte Rosmarin-Wasser/ erwärmet den gantzen Leib des Menschen / stärcket die Geister/ verzehret die kalten Flüß / ist dem Haupt dienlich / die unfruchtbaren erkalten Weiber/ sollen dieses Wasser fleissig gebrauchen / benimmt ihnen den unnatürlichen flu. alb. Ja man will / es bringe die verlohne Sprach zu recht/ und dienet den verlahmten Gliedern.

Das Rosmarin-Oel wird eingenommen / für das dreytägige Fieber / wann vorher geschehen was geschehen soll.

Es dienet auch wider den Schwindel/ vertreibet den Schmertzen des Haupts / so von kalten Flüssen herkommet / verhütet Schlag-Flüß / stärcket die Gedächtnus. Man kan es zugleich auswendig über den Scheitel und Schläff schmieren.

Das sogenannte und sehr bekannte Ungarische Wasser / oder auch das köstliche Wasser der Donnæ Isabellæ, Königin in Ungarn/ zu zubereiten werde nicht unterlassen an gehörigem Orte vorzustellen.

Dessen Kräffte sind bewehrt / so wohl in äusser- als innerlichen Angelegenheiten. Man pflegt die schwache Geleiche damit zu bestreichen / unreine Gesichter damit zu waschen / erholet wieder die verlohrne Kräfften.

Dieses Wasser geschnupffet / oder an Scheitel/ Schläff / Pulß und Nasen gestrichen / vertreibet Schlag-Flüß und Ohnmachten / und bringet den schwachen Menschen wieder gantz zu recht.

Die Nägelein Blumen / sind warm und trocken / mittelmässiger Krafft / haben ein flüchtiges sehr mildes Saltz / mit einem subtilen balsamischen Oel bey sich/und daher sonderliche Tugenden / das Haupt / Hertz und Leber zu stärcken / und die Lebens-Geister zu erquicken.

Die zahme Nägel-Blumen sind dem Haupt nützlich/ denn sie stärcken das Hirn/ dienen wider den Schwindel/ Schlag/ fallende Sucht/ Krampff und Zittern.

Der Nägel-Blumen-Zucker stärcket das kalte flüssige Haupt / blöde Gesicht / das schwache Hertz und die Mutter / ist eine köstliche Artzney wider den Schwindel/ Schlag/ Lähmung/ fallende Sucht/und die Pest / bekommt den Magen wohl / fördert die Däuung/ und Geburt ohne Schaden / stillet das Erbrechen/ den Durchlauff und Wehe-Tage der Mutter/ tödtet auch die Bauch-Würm/dergleichen Würckung hat auch das aus den zahmen Nägelein-Blumen mit dem Kraut destillirte Wasser.

Der in den Apothecken zubereitete Nägel-Blumen Syrup/ stärcket das Haupt/ Hertz/ Magen/ Leber und die Mutter.

Aus den Nägel-Blumen wird ein trefflicher Essig zubereitet. Wann ein Mensch in Ohnmachten gefallen ist/ und man ihm die Schläff / Nase und Pulß-Adern damit bestreichet / so wird es sich bessern.

In der Pest-Zeit / soll man mit diesem Essig das Angesicht und Händ befeuchten.

Das Wasser aus den wilden Nägelein-Blumen destillirt/ ist trefflich gut / für das Grieß und den Stein.

Die Blumen des weissen Nägelein-Graß/ braucht man wider das Hertz-Klopffen / und andere Hertz-Schwachheiten / sie werden sonderlich gelobt/ wider die fallende Sucht und Gichter. Man mag auch eine Conserva daraus machen. Andere destilliren das Kraut mit den Blumen / und gebrauchen es wider vorgemeldte Kranckheiten / insonderheit aber den jungen Kindern wider die Gichter / darauf sie gute Besserung befinden.

Asphodill / Ist der Blumen nach pag. 121. beschrieben worden. Hier ist anzufügen / daß man auch saget Affodill-Wurtz/der Eigenschafft nach ist sie warm und trocken / hat ein scharffes aromatisches Saltz in seinem Safft verborgen und daher die Tugend zu erwärmen, zu trücknen / zu eröffnen/ durch die Nieren und Speichel-Aederlein zu treiben.

So man die Affodill-Wurtz in Wein siedet und davon trincket / treibt sie den Harn und die Menses, ist gut wider den Krampff / heylet die Brüch / lindert die Schmertzen der Seiten/hilfft wider die Gelbsucht und anhebende Wassersucht.

Ein Salbe wird daraus gemacht vor das Haar ausfallen/ und wider den Aussatz.

Der Rauch davon soll die Mäuse vertreiben.

Die Anemonien-Röslein/ sind warmer und trockner Natur; haben scharfflicht- flüchtiges alcalisches Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft / zu erdünnen / zu eröffnen / zu zertheilen / Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen / auch die Mutter der Weiber zu befördern.

Diese Blümlein kommen zu einem Angehäng wider die Flecken der Augen.

Wird gesotten / und vor Zitter- Mähler/ Grind / Räud-und Schäbigkeit gebrauchet.

Anemonien-Kraut vermehret die Milch/ und hat noch andere Würckungen mehr.

Stern-Kraut / ist zwar oben beschrieben worden / allein es ist dessen ein grosses Geschlecht / denn da ist ferner bekannt / das kleine Alp Stern-Kraut / Aster Atticus Alpinus. Aster montanus, cæruleus magno flore. Aster purpureus montanus, foliis oblongis, das frembde Stern-Kraut/ Aster Atticus peregrinus Aster luteus foliolis ad florem rigidis Atticus Massilioticus. Das gelbe Stern-Kraut/Aster Atticus luteus montanus villosus magno flore. Und das Oesterrechische Sternkraut/ Aster Luteus major foliis succisæ, Pannonicus major, sive Austriacus.

Das Sternkraut ist kühler Natur: wird sonsten nicht bald zur Artzney gebraucht / doch mag man es zu der Magens- und Augen-Hitz zum Mastdarm und Geschwehren gebrauchen.

Kinder-Gicht / und Hals-Geschwehr / werden geheilet / so man das Braune in der Blumen mit Wasser trincket.

Das Wasser davon destilliret hat gleiche Krafft/ und ist anmuthiger zu gebrauchen.

Tausendschön/ ist ein Nahme welcher von denen Autoribus und in gemeinen Reden/ mit denen Amaranthen / etwas confundirt wird / das was pag. 122. gesagt worden/ist von denen Maßlieben-Blümlein zu verstehen / deren nun sind viele Geschlechte. Erstlich ist bekannt die grosse weisse Maßlieben / Bellis major, Bellis major pratensis, Bellis vulgaris. S. sylvestris. Bekommt ihre scharffschmeckende Wurtzeln mit vielen dünnen Zasern / wie die Reinfarn. Die Blätter seynd länglicht / rings umher etwas zerkerbt / und vergleichen sich der Creutz-Wurtz. Die Stengel sind fast Ellen hoch / steiff und etwas rauch. Oben erscheinen grosse Blumen mit weisen Blätlein/ welche in der Mitten einen Goldgelben Apffel haben/ und über den gantzen Sommer dauren. Sie wächst auf den Wiesen und am grasichtem Rand der Aecker.

Das andere Geschlecht ist die grosse Berg-Maßlieben mit rauhen Blättern / Bellis Alpina major folio rigido. Item die grosse Berg-Maßlieben mit spitzigen Blättern / Bellis montana folio acuto.

Die mittlere Maßlieben Bellis media sylvestris, Bellis sylvatica, deren zweyerley gefunden werden/ als das Männlein und Weiblein.

Ferner ist bekandt die kleine Maßlieben / so man auch das wilde Maß oder Gänse-Blümmlein nennet/ die sind ein wenig gekerbt / und liegen auf der Erden. Die Blumen/ so an kleinen Stengel stehen / ändern sich an der Farb/ denn das gelbe Aepffelein ist bisweilen mit weissen / theils mit röthlichen / theils auch mit gesprengten Blätlein umgeben. Wächst auf den Matten und Wiesen.

Dann wird auch gefunden die Garten-Maßlieben mit gefüllten Blumen/ Bellis hortensis flore pleno. So auch Monat-Blümmlein genennet werden.

Endlich sind auch noch die Himmelblaue Maßlieben/ Bellis cœrulea caule folioso, Globularia cœrulea. Die Berg-Purpurbraune Maßlieben / Bellis cœrulea caule nudo. Die gelbe Acker-Maßliben / Bellis lutea foliis profunde incisis major Chrysanthemum arvense & alea.

Die Maßlieben/ sowohl Kraut als Blumen/ haben ein nitrosisch / balsamisches gelind-flüchtiges Saltz / neben vielen saffigen Theilgen/ und dadurch die Eigenschafft zu erdünnen / zu eröffnen / innerlich und äusserliche Wunden/ Geschwähr/ Schäden und Fisteln zu säubern / und zu heilen / alles gerunnene und verstockte Geblüt/ wie auch die schleimigen/zähen Feuchtigkeiten und Flüsse zu erweichen / flüssiger zu machen/und durch den Auswurff / Schweiß und Harn/ zu zertheilen; dienet sonderlich der verstopfften Lungen / Leber/ Miltz / Nirn / Kröß und faul Fleisch. Man gebraucht theils die wilden Gäntz-Blümlein/ theils auch die rothen und weissen Garten-Maßlieben/ welche man denn sammlen muß / da die Blumen frisch ausgeschloffen. Im May und Augustmonat hat man die wilden kleine Maßlieben am kräfftigsten da der Mond in Krebs gehet; im Brach- und Heumonath aber die Garten-Maßlieben.

Die wilden oder auch Garten Monat-Blümlein / ohne oder mit dem Kraut / geben einen Tranck welcher dienet / sonderlich denen / welche bey grosser Hitze sich einsmahls erkaltet/ oder ein starcken Trunck kaltes Wasser gethan; verhütet / also dem davon etwan entstehenden Husten und Lungensucht; Ja dieser Tranck heilet auch solche Kranckheiten selbsten aus dem Grund aus / es zertheilet alles gestockte und gerunnene Geblüt / erdünnet allen hin und wider verstessenen zähen Schleim/ reiniget das Scharbockische/ gesaltzene und saure Geblüth / säubert die Nieren vom allen Sand und Schleim; befördert die Heylung aller Schäden und Wunden.

Nutzen denen mit Husten behafften Kindern kommen zu einem Tranck wider die Gelbsucht / werden zu den Wund-Träncken und in dem Lungen-Geschwähren gebraucht.

Aus dem Kraut und Blumen kan man ein Conservam, oder Zucker machen / welcher trefflich in allen Brust und Leber-Kranckheiten dienet / sonderlich in dem Husten/ Lungensucht und Blutspeyen.

Es wird trefflicher Syrup daraus gemacht / dieser Syrup dienet fürtrefflich in den Husten / Lungen-Geschwähr/ Wunden der Brust / und andern Theilen/ in Verstopffung der Leber und Miltzes/ und zu Vertheilung des gerunnenen Bluts. Welcher fürtrefflich gut wider alle obangezogene Kranckheiten/ dienet sonderlich zu Stillung aller Blutflüssen / der Rothen Ruhr/ Blutspeyen/ Nasenbluthen / und dergleichen/ hilfft auch zu sicherer Heilung aller Wunden und Schäden.

Das destillirte Maßlieben-Wasser heilet die Lungen-Geschwähr / alle innerliche Wunden / und die Verfehrung des Eingeweids/

Die Garten Maßlieben-Blümlein; wann sie noch jung sind / gessen / befördern den Stuhlgang/ heilen mit der Zeit die Lungensucht / Wassersucht und Ruhr.

Ochsen-Aug, wird auch Rindsaug-Kraut genennt.

Es finden sich dessen insgemein drey Geschlecht.

Das gemeine Rindsaug-Kraut / Buphthalmum Tanaceti minoris foliis Chamæmelum, Chrysanthemum quorundam. Hat ein gleiche Gestalt anzusehen wie die Chamillen / doch ist der Stengel etwa länger und dicker / auch sind die Blumen grösser / schön gelb / wie die Ringel-Blumen. Beyde Kraut und Blumen haben fast einen Geruch/ wie der Beyfuß. Die Blätter gleichen dem Garbenkraut/ sind doch breiter und grösser.

Ferner seynd bekannt / Buphthalmum Cotulæ folio, Buphthalmum caule & flore purpurascente, Buphthalmum tenuifolium folio Millefolii ferè. Buphthalmum Creticum Cotulæ facie, flore luteo & albo.

Die Kühdille oder Rindsaug-Kraut / ist warm und trocken im andern Grad. Hat ein bitteres öhlichtes durchdringendes Saltz in sich verborgen / und hiemit die Eigenschafft/ Verstopffungen aufzulösen / zehen Schleim zu verzehren / und aller Fäule zu widerstehen.

Das von dem Rindsangkraut destillirte Wasser/ ist insonderheit wider die Gelbsucht dienlich.

Es pflegen an manchen Orten die Weiber die Blumen dieses Krauts / wenn es in vollkommlicher Blüthe ist / zu sammlen / dörren sie im Schatten; bereiten alsdann die Stärcke damit / und bestreichen die Better / welcher Gebrauch sonderlich um Maynz und Worms zu Erhaltung der Bettgewande gemein ist.

Glocken-Blume/ Es sind etliche Geschlechte das grosse Holtz-Kraut / Frachellium majus flore pur-

Purpureo, Campanula vulgatior foliis Urticæ major & asperior. Hat einen viereckigten hohen Stengel. Die Blumen erscheinen wie blaue purpurfarbe Glöcklein.

Die grösseste Glocken-Blume/ mit breitesten Blättern / Campanula maxima foliis latissimis, Trachelium majus Belgarum. Wird wegen seiner weiß blaulichten Blumen in die Gärten gepflantzet.

Die Glocken-Blumen/ haben viel irrdische/mit alcalischen/ mild-flüchtigen Saltze / und etwas balsamischen öhl wohl temperirte Theile / und also weder zu warme oder trocken / noch zu kalt und feuchte Natur/ sondern eine gute Eigenschafft allem Sauren zu widerstehen / das verfehrte zu heylen / durch den Harn und Schweiß gelind zu treiben: fürnehmlich aber wohl zu nähren und zu stärcken / und das hitzige Gallen-Geblüte etwas abzukühlen / zur Fasten-Zeit pflegt man in Niederland die Wurtzel zum Salat/ wie bey uns die Rapuntzel zu essen.

So man die Blätter des Hals-Krauts im Wasser siedet/ heilet es die Geschwähre und Fäule in dem Mund/ widerstehet der Geschwulst der Mandeln/ und des gefallenen Zäpffleins / löschet die Entzündung des Halses/ daher es auch Halekraut genehet worden.

Dieses Kraut lässet sich ebenmässig zu den Gurgelwassern gebrauchen/ und mit andern guten Kräutern vermischet / im Wasser zu solchem End kochen; sonderlich mit Scabiosen-Kraut / Prunellen / Winter-Rosen und dergleichen.

Gelbe Nelcken / Cheiri, nennet man auch gelbe Nägel-Veyel Leucojum luteum.

Deren werden auch unterschiedlicher Arten gefunden. Erstlich ist jedermann bekannt die gemeine gelbe Violen / Leucojum luteum vulgare, wächst wie ein kleines Bäumlein / hat viel Aestlein mit länglichten/ schmahlen und grauschwärtzlichten Blättern besetzet / oben an dem Zweiglein bekommt es viel beysammen stehende Knöpfflein / aus welchem die schöne lieblich-riechende Blümlein herfür kommen / nach diesen erscheinen lange dünne Schöttlein / in welchem der runde / dünne oder breit gelbe Saamen verschlossen lieget. Werden gemeiniglich in Scherben und Garten-Geschirr gepflantzet.

Es ist noch ein Geschlecht der gelben Veyel / den vorigen gantz gleich / ausser daß die Blumen gefüllet seyn/ und dahero auch Leucojum luteum flore pleno, genennet wird. Diesen folget die grosse Veyel/ Leucojum luteum flore magno, welche gleichsam die Königin über die andern ist. Diese sind in allen Gärten bekannt / und werden / wegen der annehmlichen Blumen und deren anmuthigen Geruchs in den Scherben und Geschirren für den Fenstern gepflantzet und aufgestellet.

Ferner sind noch bekannt/ die wilde gelbe Nägel-Veyel mit dem Habichtskraut/ Blättern/ Leucojum luteum sylvestre Hieracifolium, und die wilde Berg-Veile mit schmahlen Blättern/ Leucojum luteum sylvestre angustifolium.

Die Blumen der gelben Nägelveilen / sind mit einem balsamischen mildflüchtigen saltzigten Oel begabet / und haben also die Eigenschafft / zu wärmen/ zu trocknen/ die Haupt-Flüsse zu zertheilen/ zu säubern/ zu heilen/ die monathliche Reinigung zu befördern/ die Leibes-Frucht und das Nachbürdlein abzutreiben.

Die Nägelveilen/ werden füglich unter alle die Artzneyen/ so da wider die Schlagflüsse dienen mitgenommen. Man kan auch also eine Essentz davon ausziehen.

Die in denen Apothecken zubereitete Conserva Cheiri, oder gelbe Veilzucker / stärcket und erwärmet die schwachen und erkalteten Glieder des Leibs/ insonderheit aber die Mutter/ u. bewahret für de Schlagfluß.

Das gelbe Veilöhl / wehret dem Aufsteigen der Mutter/ und befördert die Geburt in den Kinds-Nöthen/ dieses Oel stillet auch denen jungen Kindern die Darm-Gicht/ das destillirte gelbe Viol-Wasser stärcket und erwärmet das kalte Haupt und die Mutter/ befördert die verstockte menses, die todte Frucht und Nachgeburt gewaltiglich / verhütet den Schlag/ und bringet wieder verlohrne Sprach/ man kan nach Belieben ein paar Loth trincken.

Der Geschlechte Verwandschafft halber fügen wir noch bey die weisse/ rothe/ blau- und Purpurbe Nägelveiel. Leucojum album, rubrum, & purpureum.

Die weisse/ blau oder braunrothe / wie auch fleischfarbe Nägel-Veiel/ so man auch Lambergischen Veiel nennet / ist gleichfalls ein kleines Bäumlein / dessen Blätter weich / weißlicht / etwas haarig / wie das Wollkraut/ oben auf den Gipffeln erscheinen vierblätige Blumen / denen schmahle länglichte Schättlein nachfolgen / in welchem der dünne breite Saamen/ werden aber in dem Blumen-Gärten wegen der Zierde und schönen Gestalt, und vielmehr um des lieblichen Geruchs willen mit sonderbahren Fleiß gepflantzet/ davon der geneigte Leser bey der Gärtnerey in dieser Haus- und Land-Bibliothec ein mehrers finden kan.

Ferners weisse Mertzen-Blum/ Leucojum bulbosum hexaphyllon.

Die weisse Mertzen-Blum/ oder Schnee-Veil/ hat eine runde kleine Zwiebel / daraus wachsen im Mertzen weiche weisse Blumen/ oder Glocken. Die Blätter deren gar wenig herfür schieben/ gleichen den langen Lauchblättern. Es wird noch ein ander Geschlecht gefunden dem erstgemeldten gantz gleich / ausser daß die Blum schlechter ist/ uñ nur 3. Blätter hat. Alle diese Gewächse werden in der Artzney nicht gebrauchet.

Zeitlosen/ haben gifftig-etzende Theile bey sich/ und kan deßwegen nicht in der Artzney gebraucht werden: Doch finden sich leichtsinnige Kälber-Aertzte/ welche die Wurtzel der weisen Zeitlosen vor der Hermodacetylum gebrauchen und purgierende Artzneyen daraus machen; welches denn eine unverantworthe/ höchst-straffwürdige Leichtfertigk. ist/ weil die Zeitlosen als ein scharffes Gifft den Tod verursachen kön.

Kayser-Crone / so groß dieses Gewächs und Blume in den Garten hervor ragen/ so wenig wird es in den Apothecken geachtet weil seine Würckungen in der Artzney gar schlecht seyn.

Nieswurtz/ es müssen allhie dessen Geschlechte etwas weitläufftiger angezeiget werden. Es ist erstlich/ schwartze Nieswurtz oder Christwurtz/ heist Lateinisch Helleborus niger, veratrum nigrum, Italianisch/ Helleboro negro, Französisch wie pag. 131. gesagt/ Spanisch/ Verdegambre negro, Veratro negro. Deren werden 3. Geschlechte gefunden. Das erste ist Helleborus niger, hortensis, flore viridi, Helleborus niger vulgario flore viridi herbaceo, radice diuturna. Hat neun Blätter an einen Stiel/ die Blätter sind lang schmal / zu rings herum zerkerbt / schwärtzlicht und an dem Angriff ein wenig scharff/ der Stiel ist lang und hohl / kehlicht / das Kraut bringt einen starcken Stengel und Blumen / erscheinen von Anfang weis / hernach purpurfärbig/

und

und endlich grün. Mitten in dieser Blum stehen aufgespitzte Schättlein / mit fünff oder mehr Fächlein aneinander / darinnen liegt länglichter schwartzer Saamen verwahrt. Die Wurtzel ist Masicht / schwartz und ineinander geschrenckt / am Geruch starck / fast wie die Hollunder / auf der Zungen bitter / scharff und widerwärtig. Wächst auf Bergen und Bühlen.

Das andere Geschlecht ist Helleborus niger flore roseo, Helleborus niger flore albo, gewinnet steiffe Blätter / wie Löwentapp / deren Blätter stehen sieben an einem langen runden Stiel / und sind im Umkreis zerkerbt. Die Blumen erscheinen an langen runden Stielen / gestalt wie die Rosen. Die Wurtzel ist der ersten gleich / Matthiolus hält darfür / daß diese von den Apotheckern zu den Artzneyen solle gebraucht werden.

Das dritte Geschlecht der schwartzen Nießwurtz / Helleborus niger saniculæ folio minori genannt / zwischen deren mit langen Stielen begabten Blättern / 2. oder 3. glatte Neglein herfür wachsen / an deren Gipffeln erzeigen sich weisse zusammen gerollte flockigte Blumen / die mit der schwartzen Nieswurtz Dodonæi, in allem überein kommen.

Die schwartze Nieswurtz ist hitziger und trockener Natur im dritten Grad: führet ein scharffes etzendes / vitriolisches Saltz bey sich / und hat dadurch die Eigenschafft / starck zu purgiren / zu erdünnen / und zu eröffnen.

Man solle die schwartze Nieswurtz innerlich nicht gebrauchen / sie werde dann von einem wohlerfahrnen Medico angerathen. Gleichwol pflegt man das mit Brandwein ausgezogene Extract / wie auch die Wurtzeln in denen purgierenden Kräuter-Weinen nutzlich zu gebrauchen.

Die weisse Nieswurtz heist Lateinisch / Helleborus albus, Necatrum album, Italianisch / Helleborabianca. Französisch / Ellebore blanc, Spanisch / Verdeyambre blanco, Yerva de ballesta. Hat einen Ellen hohen Stengel / inwendig hohl / auswendig mit etlichen Häutlein bedeckt / welche sich abscheelen wann er dürr wird.

Die Blätter vergleichen sich dem Wegerich oder Entzian / sind aber nicht so lang mit bräunlichten Striemen durchzogen / zwischen den Blättern / und oben am Gipffel des Stengels zu beyden Seiten / erscheinen viel drauschlichte / grünlichte und bisweilen schwartzrothe Blümlein / wie Sternlein / daraus werden kleine Schättlein / in welchen der Saamen liegt.

Die Wurtzel ist dicker als ein Daumen / auswendig braun / erdfarb / inwendig aber weiß und lück / mit viel weissen / zarten Neben-Wurtzeln / rings herum besetzt / am Geschmack scharff und hitzig: so man sie käuet / ziehet sie den Speichel / wie der Pertram / wächst gern an den kalten / wilden Gebürgen / überall in Teutschland / als im Schweitzerland / Schwartz-Wald / Elsaß / und andern Orten.

Die weisse Nies-Wurtz ist mit einem scharff etzenden Vitriolischen Saltz oder Gifft begabt / deßwegen warm und trocken im dritten Grad; purgiret sehr starck über und untersich / und wird deßwegen inwendig nicht sonderlich gebraucht.

So jemand von der Schlaffsucht angegriffen worden / also / daß man ihn kaum erwecken kan / soll man ihm Nies-Wurtz in die Naß-Löcher einblasen.

Diese Nies-Wurtz soll nicht im Leib gebraucht werden / dann sie den Menschen so hart zum Erbrechen treibet / daß er auch davon ersticken kan.

Wird / die Fliegen zu vertreiben / gesotten.

Es finden sich aber auch zwey falsche Arten / deren die erste geneinnt wird / Pseudo helleborus Matthioli. Die vermeinte schwartze Nies-Wurtz.

Diese heist auch Lateinisch Helleborus Hippocratis, Buphthalmos Dioscoridis, Helleborus niger, ferulaceus Theophrasti, Helleborine tenuifolia, Helleborastrum nigrum, wächst zweyer Spannen hoch mit zarten / weichen Stengeln / und kleinen subtilen Blättlein / wie die Stab-Wurtz oder Fenchel: bringet Goldgelbe glantzende Blumen: daraus entspringen länglichte Knöpffe / fast anzusehen wie die Brombeer / hat auch schwartze Wurtzeln wie die schwartze Nies-Wurtz / doch zarter und nicht so viel. Wächst in Böhmen um Prag / und blühen im Aprillen und Mayen. Wird auch um Jena / in Thüringen / und um Wien in Oesterreich gefunden: da sie die Kräuter-Weiber für die rechte schwartze Nies-Wurtz zu Marck bringen / soll aber nicht dafür (wie es offt von den Apotheckern geschicht) gekaufft noch gebraucht werden.

Die ander falsche Nies-Wurtz ist:

Elleborine, Epipactis, Helleb. montana latifolia, bringt aus einer weissen / bittern Zaslichten Wurtzel / ein oder mehr fast Elen hohe / runde / und gleichsam mit Mehl angesprengte Stengel / an welchen die aderichten ablang-zugespitzten / bittern Blätter ohne Stiehl wachsen / und wechsels-weis stehen. Die Helffte des Stengels wird mit Blumen gezieret / welche bey nahem denen in der Stentel-Wurtz gleich kommen / und mit zweyen weissen / samt dreyen grünlichten Blättlein also begabet / daß sie einer Mucken mit aufgesperrten Rachen gleich sehen: Unter jeden Blümlein stehet ein hohles / auf kurtzen Stielen sitzendes Knöpfflein / in welchem endlich ein sehr kleiner Saamen / wie reines Pulver wächst / blühet im Sommer in schattichten Wäldern.

Es finden sich aber der Helleborine noch viel Geschlechter / als das Schmal-Blätige / Wasser-Helleborin-Kraut; das Weis-Blümige: Das Schmal-Blätige / Purpurfarbe / Berg-Helleborin: Das Fleischfarbige: Das weisgelblichte; Das Dreyblätige / und andere.

Diptam / ist oben pag. 131. zwar beschrieben / und in dem Absehen angeführet worden / daß ein Garten-Liebhaber / dem dessen Blume nicht gar wohl bekannt ist / wissen möge / daß sie in einen anlegenden Garten gesetzt zu werden noch wohl verdienet. Andern aber dienet zu mehrern Unterricht / daß solches Gewächs auch Dictam genennet werde / und in mehrere Geschlechte gehe / dann da ist

Erstlich der Cretische Dictam, Dictamus Creticus, Dictamum verum, dieser treibt von seiner Wurtzel etliche harte / runde Stänglein über sich daran stehen runde Blätlein / je zwey gegeneinander gesetzt /

gesetzt / in Form / doch grösser und dicker als der Poley / bringt oben Purpurfarbe schuppichte Blumen / fast in der Gestalt wie Hopffen. Das gantze Gewächs gibt einen Geruch fast wie Poley. Der wahre Dictam wird von dem Vermeinten in dem unterschieden und erkennet / weil der wahre schwartze Stengel hat / der vermeinte aber hat weisse.

Der Cretische Dictam dessen Blätter allein im Gebrauch sind / ist warm und trocken im dritten Grad: Hat auch ein scharffer flüchtiges / etwas öhlichtes Saltz bey sich/und daher gantz gleiche Eigenschafft mit dem Poley.

Der Cretische Dictam / wie gesagt hat gleiche Tugenden wie der Poley / ist auch kräfftiger. Er widerstehet allem Gifft / daher er auch zum Theriac und Mithridat gebraucht wird. Er befördert die Menses, Geburt und Nachgeburt / treibet aus die abgestorbene Frucht und erleichtert die Niederkunfft der Weiber.

Dictam-Blätter Pulver / bringt angezeigte Reinigung wieder / und vertreibt die Nachweh bey den Kindbetterinen. Man kan auch solch Pulver unter andere dazu dienliche Pulver mischen und also gebrauchen.

Sonsten lassen sich die Blätter auch in die Kräuter-Wein mischen / für die Mutter- Leber- und Miltz-Verstopffungen / ja auch wider die Engbrüstigkeit / Husten und Lenden-Wehen.

Vermeinter Cretischer Dictam. Pseudo-Dictamus Creticus. Der vermeinte Cretische Dictamus hat fast durchaus Blätter/wie der rechte/ jedoch härtere Aest und Zweiglein/ welche was rauer und wollichter erscheinen.

Die Blumen wachsen rings um den Stengel/ wie an den andren/ riechet fast wie der Poley: ist aber an Krafft und Würckung dem Rechten lang nicht gleich.

Gemeiner Dictam Dictamus albus. Der gemeine oder weisse Dictam hat ein starcke knotichte Wurtzel/ welche sich in viel Neben-Wurtzel zertheilet. Die Stengel wachsen Elen hoch: Daran stehen die Blätter viel an einem Stiel / den Blättern des Eschenbaums oder Süßholtz nicht ungleich/ doch kürtzer/ härter und mehr gespitzter. Die Blumen sind braunroth und weiß / sprenglicht und mit Aederlein durchzogen/ deren Geruch süß und lieblich / wie Zimmet. Die Wurtzel aber hat ein Geruch wie ein Bock. Diese Wurtzel wird allein gebraucht/ und im Frühling oder Herbst gegraben.

Die Wurtzel des gemeinen Dictams ist warm und trocken im andern Grad: führet scharffe bittere/ etwas öhlichte Saltztheilgen bey sich / hat daher sonderliche Krafft zu durchdringen / zu eröffnen; den Harn/ Reinigung und die Geburt zu befördern / die Würme zu tödten / und allem Gifft zu widerstehen.

Das gemeinen Dictams-Wurtzel befördert den verstandenen Harn und Reinigung / treibet aus die todte Frucht und Nachgeburt / tödtet Würm/ und stillet das kalte Mutter-Grimmen. Wird mit andern Pulvern vermischet wider die Fallende Sucht und Gichter der Kinder.

Fridillarien / Fridillaria. Dieses Gewächs hat den Namen von Fritillo, oder Schachspiel-Bret/ weilen die meinsten Blumen also gescheckt und Fleckicht aussehen.

Nacht-Violen/wird auch sonst Lateinisch Meliagris genennet/ zur Artzney wird sie nicht gebraucht.

Obwohlen der Geschlechter der Abend-Violen auch etliche Sorten sind als Hesperis Syriaca, Hesperis Montana, Hesperis hortensis, Hesperis Sylvestris, und andere/hat man sich doch / jede insonderheit zu beschreiben nicht aufgehalten/sondern ist pag. 131. Weitläufftigkeit zu vermeiden / bey Beschreibung einer eintzigen Art geblieben.

Nach der Alten Meinung wärmet und trocknet die Abend-Viole sehr/ sonderlich der Saame der Gemeinen: Sie hat viel geistreiche/mit flüchtig-öhlichtem Saltz vermischte Theil in sich/ und hiemit die Tugend zu lösen/ zu eröffnen/ den zähen Schleim zu erdünnen/ durch den Harn und Schweiß zu treiben/den schwehren Athem zu erleichtern / und die Reinigung der Weiber zu befördern. Es lässet sich davon ein Wasser destilliren / auch ein Syrup / Safft / Geist / und flüchtiges Saltz machen / wie aus dem Brunnen-Kresse.

Der ausgepreste und filtrirte Safft aus diesem Kraut/ reinigt das Scharbockische versaltzene Geblüt durch den Schweiß und Harn / löset den Schleim der Brust/ machet einen freyen und weiten Athem/ öffnet alle innerliche Verstopffungen: treibet Schleim und Sand aus den Nieren / bringet den Weibern die verlohrne Reinigung wieder / und macht guten Lust zum Essen.

Gleiche Würckung hat auch des destillirte Wasser/wie ingleichen der Syrup.

Der Spiritus oder Geist der Abend-Violen / macht Lufft um das Hertz / vertreibt das Hertz-Klopffen / Schlaffsucht / Ohnmachten / verhütet und zertheilet die Schlagflüß; treibet gewaltig den Schweiß / und mildert die Hertzens-Angst und Bangigkeit in hitzigen Fiebern / ist auch gut wider die Miltz-Blähungen der Miltz-Süchtigen. Gleiche Würckung hat auch das flüchtige Saltz.

Das Kraut zerhackt / mit warmen weisen Wein vermischet / die Wunden und Schäden damit ausgewaschen / auch das Kraut darinnen liegen lassen/ säubert / reiniget / verhütet den Wachsthum des faulen Fleisches / und befördert die Reinung gewaltig. Der ausgedruckte Safft hat gleichmässige Würckung.

Der Saame verhütet den Wachsthum des Steins der Nieren und Blasen; führet Sand und Schleim durch den Harn; Tödtet und treibet auch die Würm.

Das destillirte Wasser heilet alle Raud- und Schäbigkeit / die frischen Blümlein lassen sich auf die Salat bey den Mahlzeiten streuen / dienet zur Zierd/ und ist gesund / die Dürren werden genommen / zu andern Kräutern / davon man ein gesotten Wasser machen kan/ welches dienet für die Entzündung des Halses und Geschwulst der Mandeln und Zäpffleins.

Die Mayen-Blümlein / haben ein flüchtig-säuerlichtes Saltz / mit etwas wenigs öhlicht-balsamischen Theilgen vermischet bey sich / und dadurch ein bitterliche Schärffe / hiemit die Eigenschafft / zu trocknen/ gelind zu wärmen/ das Haupt und Nerven

zu

zu stärcken / den Schleim deß Gehirns zuerdünnern / desselben Drüssen-Verstopffungen zu eröffnen / auch äusserlich Niessen zu machen. Man muß die Blümlein im Mayen gegen dem Vollmond / früh Morgens / da der Thau noch darauf sitzt / zum Gebrauch einsammlen. Die Wurtzeln werden selten gebraucht / machen doch auch Niessen.

So man frische Mäyen-Blümlein in ein Geschirr füllet / das Geschirr wohl vermacht / in einen Ameiß-Hauffen vergräbt / und einen Monath lang darinnen stecken lässet / so findet man hernach einen dicken Safft / wie ein Oel darinnen / mit diesem Oel / wann man die podagrischen Glieder wohl schmieren / so werden die Schmertzen derselben vertrieben. Es dienet wider die Darm Gicht / oder das Grimmen der Kinder / so man ihnen das Bäuchlein warmlich damit anfalbet.

Ist auch gut wider den anfangenden Aussatz / wann man die aussätzigen Oerter damit anschmieret.

Das destillirte Mayen Blümlein Wasser / stärcket das schwache Haupt und Hertz befördert die schwehre Geburt / widerstehet der fallenden Sucht / dem Schlag und Schwindel / und bringet wieder die verlohrne Sprach / den jungen Kindern dienets vor Gicht und Grimmen.

Kommen unter einen Schnuptaback Schlag-Wasser / Haupt-Wasser. Diese werden gerühmet wider die fallende Sucht / Gichter / den Schlag / Schwindel und andere Kranckheiten deß Haupts / so von Kälte und Feuchtigkeit herrühren.

Der Mayen-Blümlein Zucker wird wie der Rosen-Zucker gemacht / er stärcket das schwache Hertz / wendet die Ohnmacht / bekommt wohl dem blöden Haupt / ist gut denen / so der fallenden Sucht unterworffen / oder den Schlag besorgen.

Aus den Mayn-Blümlein lässet sich ziehen / dessen man sich in allerhand Schwachheiten / Ohnmachten / Schlag Flüssen und Gichtern nützlich / so wohl auswendig über dem Scheitel / Genick / Schlaffen und unter der Nasen / als auch innerlich Tropffen-weiß in den Krafft-Wassern / gebrauchen kan. Die schwachen Ehe-Männer können diese Essenz eben auch sehr nützlich gebrauchen / umb dadurch zu ehelichen Pflichten desto geschickter zu werden. Wenn einer die Red verlohren / wird dieselbe wieder zuwegen gebracht / so man etliche Tropffen dieser Essenz mit ein wenig Honig offt auf die Zunge trieffen lässet / vertreibet es das Sausen / Brausen / und Klingen so von Flüssen herrühret und bringet das verlohrne Gehör wieder. Die jenige / so mit schlechter Gedächtniß behafftet / befinden sich bey dem Gebrauch dieser Essenz auch wohl.

Etliche giessen einen guten Wein Essig über die Mayen-Blümlein / und lassen ihn darüber stehen / bedienen sich hernach zu äusserlichen Uberschlag über die Stirn / und die Pultz in hitzigen Fiebern und Haupt-Schmertzen. Die Pöonien-Wurtz und Saamen haben etwas Balsamisch- / mit alcalischem / mildem Saltz vermischte Theilgen / und daher in Eigenschafft / das Haupt und Nerven zu stärcken / die Mutter zu eröffnen / die Reinigung zu befördern / das Männlein ist viel kräfftiger als das Weiblein. Die Blumen soll man in Mayen / den Saamen im August Monath / aber die Wurtzel zu Anfang deß Frühlings / ehe sie rothe Zapffen trosset / oder im Herbst / so der Stengel verwelckt ist / graben / und zu mancherley Nutzbarkeit behalten. Sie bleibt 2. biß 3. Jahr gut / wie Agerius berichtet; andere rathen man soll die Wurtzel 3. Tag vor dem Neumond frühe vor der Sonnen Aufgang im Mertzen graben.

Die Pöonien-Rose / samt ihrer Wurtzel / Blättern und Saamen / hat eine sonderliche unerforschliche Krafft wider die fallende Sucht / daher auch daraus das berühmte Marggräffische Gicht-Pulver / auf unten folgende Weise bereitet wird / und gut ist / so man die Gichter an den jungen Kindern besorgt / in den Apothecken wird sie genommen unter ein Pulver / welches das Kinder-Pulver genennet wird. Das destillirte Pöonien-Wasser bekombt den jungen Kindern wohl / so man die Gichter an ihnen besorget / wehret auch der fallenden Sucht.

Die Conserva Pœoniæ oder Pöonien-Rosen-Zucker / ist sehr gut wider die fallende Sucht / den Schwindel und andere Schwachheiten deß Haupt von Kälte verursachet / dienet wieder die Auffsteigung der Mutter / Gelbsucht und Verstopffung der Leber und Nieren / dieser Pöonien-Syrup ist dienlich wider den Schlag / die fallende Sucht und Gichter / insonderheit der jungen Kinder.

Die Pöonien Wurtzel zu Pulver gestossen / befördert die versteckte Reinigung der Kind-Betterinnen.

Ranunckeln / gleichwie oben pag. 132. gesaget worden / daß diese Blume den Farben nach sehr unterschieden sey / so ist allhier zu sagen / daß sie dem Geschlecht nach auch nicht einerley sey / welches nachfolgendes klärlich zeigen wird / dann man findet dessen über siebenzigerley Geschlechte. Ja der in Physicis & Mathematicis so sehr berühmt gewesene Professor Sturm / hat kein Bedencken getragen / die Anzahl der unterschiedenen Geschlechte biß auf fünff hundert zu extendiren / welche alle hieher zu setzen / und jede absonderlich zu beschreiben / viel zu weitläufftig fallen / auch dem Leser zu schlechtem Nutzen gereichen würde / genug soll mir seyn / wenn ich derselben Eigenschafft und Gebrauch allhier kürtzlich vor Augen stelle.

Der erste Hanen-Fuß / Ranunculus pratensis erectus, acris, flore simplici, luteo, gleichet mit denen Blättern dem Coriander / ausgenommen / daß sie breiter. Der Stengel ist Elenbogen hoch / und trägt gelbe Blumen / anzusehen wie kleine Rößlein. Die Wurtzel ist in viel kleine Zaseln zertheilet / eines bittern scharpffen Geschmacks. Auf die Blumen folget ein rundes Saamen-Häuptlein / wächst gern auf den Wiesen und Gras-Gärten.

Ferner sind bekandt / Ranunculus palustris, Apii folio, lævis, flore minimo. Ranunculus pratensis repens hirsutus. Ranunculus montanus Aconiti folio, albus flore minore & majore. Ranunc. pratensis, radice verticilli modo rodunda, radice tuberosa. Ranunculus hortensis, erectus, flore pleno. Der stachlichte Feld-Hanenfuß / Ranunculus lanceatus major longis foliis, palustris major. Der Berg-Hanen-Fuß Ranunculus montanus subhirsutus latifo-

lius der wollichte Hanen-Fuß / Ranunculus montanus lanuginosis soliis. Ranunculus pratensis repens, und andere mehr.

Endlich ist noch übrig das gelbe Wald-Händlein / Ranunculus nemorosus luteus, und dann die kleinste Holtzwurtz Fumaria bulbosa minima, Ranunculus nemorosus, muscatellina dictus. Dessen Blätter der Holwurtz gantz ähnlich / das Blümlein ist grünfa big / dieses Kräutlein hat einen lieblichen Geruch / fast wie Bisam.

Die Hanen-Füß haben insgemein ein flüchtig scharffes etzendes Saltz bey sich / sind deßwegen hitzig / trocken und scharff daher sie b enzen / und Blasen ziehen / so man sie grün auf bloße Haut leget darum sie niemal sollen zu innerlichen Artzn yen gebraucht werden.

Den Hanen-Fuß legt man auf die Pestilentz-Beulen / wenn sie nicht heraus kommen wollen. Wird auch für Hüfftwehe gebraucht; und wider die vielfältigen Flüsse der Augen.

Die gedörrte und zu Pulver gestossene Hanenfuß-Wurtzel soll die heffrige Zahn-Schmertzen stillen / und die Zäh vor dem Ausfallen bewahren.

Ein daraus gemachtes Oel ist gut vor erlahmte Glieder.

Violen. Diejenige sind die besten / welche bald im Mertz blühen/denn ihre Krafft wird von der Sonnen noch nicht ausgetrocknet. Sie wachsen gemeiniglich bey den Mauern-Gärten / Zäunen und Hügeln / und werden allein zur Artzney gebraucht.

Die übrigen Geschlechte seynd: die wilde Hunds-Veil / Viola Martia inodora sylvestris. Die weiße Mertz Violen / Viola Martia flore albo odorata. Die gefüllte Veil / Viola Martia multiplici flore: Die gelbe Veil Viola alpina rotundifolia lutea, viola martia lutea. Die rundblättige Wasser Violen / Viola palustris rotundifolia glabra, die grosse harige nicht riechende Mertz-Violen. Viola Matia major, hirsuta inodora. Die kleinblättige Purpurfarbe Berg-Violen / viola alpina purpurea exiguis foliis. Die Berg-Violen mit zerschnittenen Blättern / Viola alpina folio in plures partes dissecto, und andere.

Die wolriechenden Violen müssen im ersten Frühling Morgens / da der Thau noch darauf sitzt / gesammlet werden; sind mit einen heimlich scharffichten nitorischen Saltz und flüchtig öhlichten Theilgen begabet / und haben also die Eigenschafft / zu kühlen / zu erweichen / gelind zu laxiren / zu lösen / und zu eröffnen; der Saamen davon / wird auch zum laxiren in den Neren-Kranckheiten / sonder ich gebraucht. Die Blätter aber dienen sonderlich den Leib zu erweichen / in Clystiren und Pflastern.

Aus den frischen Violen / wird die Purpur-Farbe farb / sich in das zugegossene heisse Brunnen-Wasser gern ziehen und also die Violen-Tinctur abgeben / welche lieblich unter dem Wein oder allein zu trincken ist / und sehr wohl abkühlet / auch die Leber stärcket / und allen Durst löschet.

Das destillirte blaue Veil-Wasser stärcket und kühlet das entzündete Haupt / Hertz und Leber / löschet die Hitze der Fieber / ist gut für den trocknen Husten.

Der Violen- oder blaue Veil-Zucker / wird den jungen Kindern sicher eingegeben / wenn sie grosse Hitze befinden / dieselbe lindert es / hält ihnen auch den Leib offen / stärcket das Hertz / und bewahret sie vor den Gichten / leschet auch den Durst/und das Seitenstechen.

Der Veil-Syrup wird nutzlich den jungen Kindern gebraucht / wann sie grosse Hitze haben / Durst leiden / und verstopfft sind / er dienet auch wieder das Seitenstechen / rauhe der Kehlen und dem Husten.

Das Veiel-Oel an die Schlaff und Stirn gestrichen / stillet das h.tzige Hauptweh.

Ein Knäblein von Veel heilet die Schrunden der Händen/ Füssen / Affter Gebuhrts-Glieder/ und der Wurtzel an den Frauen Brüsten.

Die h tzige Geschwulsten mit Veiel-Oel angesalbet / zertheilet / sie mdert den Schmertzen deß Seitenstechen. kühlet d e entzündete Leber / Nieren / so man den Ort dam t anschmieret.

Den Nabel mit Vielen-Oel wärmlich gerieben/ ist nützlich wi.der das Harn-brennen.

Aus dem ze.stossenen Saamen und andern dazunehmenden Dingen / macht man eine Milch.

Aurciculen / werden auch mit dem Nahmen Berg Sanickel beleget. Ist mit einem wässerigten Balsamischen und alcalischen Saltz begabt/ und hat die Tugend zu kühlen / zu trocknen / gelind zusammen zuziehen/ zu säubern zuheilen / die scharffen Feuchtigkeiten deß Geblüts / zu mildern und zu versüssen.

Diese Gattung Kräuter kan man in den Wund-Träncken am besten gebrauchen / zu Heilung innerlicher und äusserlicher Geschwähre / Verletzung und Verwundung / zu der Lungen und Leber-Sucht.

Es lässet sich dieses besagte Kräuter auch dörren / und zu Pulver stossen / welches dann in gedachten Kranckheiten eben trefflich bewähret ist; in dem sie sonderlich etliche Geschlechte in Heilung der Wunden und Schäden / wie auch in Husten / Flüssen und Lungen Geschwähren/ schon viel Wunder gethan haben: Man kan entweder das Pulver deß Krauts mit Honig vermischt / oder das davon mit Wasser gesottene Tranck gebrauchen.

Der Berg-Sanickel mit den gelben Blumen / welcher am besten unter allen andern riecht / in Wein gethan / pfleget dem Wein einen Geruch mitzutheilen. Ist auch dienlich wider das Zahnweh / so von kalten Flüssen kommt / wann man sie in dem Mund zerbeisset.

Es gebrauchen auch die Jäger die Wurtzel deß Berg Sanickels wider den Schwindel / daher man dieses Kraut auch Schwindel oder Krafft-Kraut nennet.

Schlüssel-Blumen Primula veris, sind warmer und trockener Natur: führen ein flüch-

tiges

ges / balsamisches aluminosisches Saltz / davon sie die Kräfften haben / zu trocknen / zu eröffnen / die Nerven und das Hirn zu stärcken / denen Lebens-Geistern ihre natürliche Bewegung wieder zu geben / die Flüsse zu stillen. Die Blätter und Blumen werden sonderlich / bißweilen auch die Wurtzel gebraucht; welche man denn im ersten Frühling sammlen muß.

Werden gebraucht wider die Würm der Kinder.

So man die Schlüssel-Blumen-Wurtzel in Essig beitzet / und davon ein wenig in die Nasen schnupffet / stillet es das Zahnweh. Etliche nehmen auch Schlüssel-Blumen und Weiß-Wurtz / beitzen es in weissen Wein / und destilliren es also. Mit solchem Wasser das Angesicht gewaschen / vertreibt die Flecken / und Sprenckel desselben.

Das destillirte Schlüssel-Blumen-Wasser ist denen dienlich / welche der Schlag gerühret / und mit den Gichtern behafftet sind / erwärmet das kalte Hirn / bringt wieder die verfallene Sprach / stärcket die Frucht in Mutterleib / und das schwache Hertz.

Gleiche Würckung hat der Schlüssel-Blumen-Zucker.

Man bereitet auch aus den wohlriechenden Blumen einen Zucker.

Aus diesen wohlriechenden Blumen und Blättern der Schlüssel-Blumen läst sich eine fürtreffliche Glieder-Essentz außziehen / wie solches besser unten gezeuget wird. Diese stillet die Schmertzen in den Gliedern / die von kalten Flüssen herkommen / ja auch so sie von Schlag Flüssen erlahmet wären / wo es nicht lang angestanden.

Eigenschafft / Natur und Artzney-Kräfften / etlicher anderer Blumen-Gewächse und Blumen / sonderlich aber der pepetuirlichen.

Tulipanen-Zwibel / haben einen geistreichen nahrhafften Schleim-Safft in sich / und dannenhero vermuthlich einerley Tugend / wie die Raben-Wurtzel / nehmlich gail zu machen / und die Ehlichen Wercke durch Vermehrung oder Schärffung deß Saamens zu reitzen / doch aber hat man solche Zwiebel bißher / vielmehr umb der Blumen Willen in denen Gärten gelassen / als zur Artzney gebrauchet / besag dessen was oben weitläufftig genug angeführet worden.

Weisse Lilien / Lilium album. Diese Lilien oder Gilgen heisset Lateinisch / Lilium album, Rosa junonis, Lilium candidum. Italiänisch / Giglio bianco, Frantzösisch Lis blanc. Spanisch / Lirio blanco Azucena. Ist eine schöne weisse wohlgestalte Blumen mit 6. Blättern / die mit einem lieblich angenehmen Geruch begabet ist. Die Zwiebel oder Wurtzel ist von vielen Fachen oder Schelffen zusammen gesetzt / die sich fast den Haußwurtz-Blättern vergleichen / sie blühen insgemein im Junio.

Die Wurtzel und Blumen der weissen Lilien / seynd warm und trocken im ersten Grad: Haben viel wässerigen Safft / mit etwas flüchtigem alcalischem Saltz bey sich / und also die Eigenschafft zu erweichen / zu kühlen / zu öffnen und zu lindern.

So man die Wurtzel oder Zwibel von weisen Lilien in Wein siedet / und drey Tag darüber liegen lässet / so vertreibt sie die Leichdörner oder Hüner-Augen.

Die gelbe Bütz lein stösset man zu Pulver / und giebt davon in Eisenkraut-Zimmet- und Weißlilien-Wasser / den gebährenden Weibern zur Beförderung der Geburt zu trincken.

Von den weissen Lilien wird ein nutzliches Wasser destilliret / die Haut damit gewaschen / benimmt alle gelbe Flecken und Masen / wie auch die Schwärtze / so von der Sonnen Hitz herkommet / bey Verwundung an heimlichen Orten / benimmt alle Fäulung und Schädigung deß Munds Haltz und Gurgel.

So sich ein Mensch mit siedenden Wasser / Oel / Metall oder dergleichen verbrennet hat / kühlet es wohl / und zeucht die Hitz daraus / macht solchen Schaden zu heilen / und leget den Schmertzen und das Brennen bald. Innerlich befördert Weiber-Reinigung und Gebuhrt ohne Schaden / es stärcket auch das erkaltete Haupt / und bringet die verlohrne Sprach wieder; ist gut für den Husten Engbrüstigkeit und Lungensucht.

Die weisse Lilien-Wurtz wird mehr auswendig gebrauchet / zu erweichen / Geschwähr zu zeitigen und in Eyter zu bringen; zu dem Ende pflegt man sie unter die Cataplasmata zu mischen / diese Wurtzel wird auch nutzlich unter die erweichenden Clystier gekocht / die Oeffnung deß Leibes damit zu befördern.

Wie das weisse Lilien-Oel zu machen / folget an seinen Ort. Solches Oel macht die Geschwähr bald zeitig / miltert die Geschwulst / befördert die Gebuhrt / ist gut zu den Nachwehen der Kind-Betterinnen / und heilet den fliessenden Grind deß Haupts. Die bittern Blätter / so in dem Oel zu Boden gefallen / sind trefflich gut zu den hitzigen Geschwähren / vertheilen die Geschwulst mit Hinlegung deß Schmertzens / löschen den Brand von Feuer / und die Hitz der Pestilentz-Blättern: dieses Oel soll auch fleißig in die Clystier zu Erweichung deß harten Stuhlgangs und Linderung deß Bauchgrimmens gebraucht werden.

Die gelben Faserlein und Bütz lein in den Blumen / in der weissen Lilien werden gedörrt / und ist bekannt daß sie das ihrige beytragen / zu dem Pulver / welches die lebendige und todte Frucht / wie auch die Nachgebuhrt sanfft wegtreibt.

Feuer-Lilien / welche auch rothe Gold-Lilien Lilium rubens, Lilium aureum, Lilium croceum, Italiänisch Hemero calle, Frantzösisch Lis jaune genennet wird.

Ingleichen.

Türckischer Bund / Martagon oder Gold-Wurtz werden selten zum Gebrauch der Artzneyen gepflantzet; im übrigen aber haben sie gleiche Natur/ wie die Wurtzel der weissen Lilien: führet auch mit vielem wässerigen Safft ein subtiles flüchtiges alcalisches Saltz / und hat davon die Eigenschafft zu eröffnen / zu erweichen / und zu erdünnern / und durch den Harn und Mutter-Gäng zu treiben.

Von dem Martago welches auch öffters Gold-Wurtz heissen soll / wird insonderheit gesaget / daß wann sie in weissen Wein gesotten / und davon offt getruncken werde / treibe sie den Sand und Schleim durch den Harn / bringe wieder die Reinigung der Weiber / vertreibe auch den Schwindel / und die fallende Sucht / wenn auch noch der Mistel von Linden-Baum damit gesotten wird.

Die Alchymisten machen grosses Geschrey von diesem Kraut / denn sie vermeinen / es habe die Krafft / die Metall zu verändern.

Hyacinthen / hat einen durchtringenden Geruch bey sich / ausser dem aber schlechten Gebrauch in der Artzney.

Narcissen / deßgleichen.

Die Schwertlein / sind von denen Autoribus nicht zum deutlichsten vorgetragen worden / und ist schwehr ohne Verwirrung aus der Sache zu kommen / wo man nicht die Blumen und Gewächse selbst sammlet / und recht ansiehet / gleichwie solches bey vielen Kräutern geschiehet.

Iris tuberosa folio anguloso, nennt man auch Hermodactylen / und gehet in zwey Geschlechte. Dann da ist die wahre und falsche. Von jenen ist nicht ohne / daß er wider die Glieder-Kranckheiten / und insonderheit wider das Podagra von vielen gerühmt wird / dieweiln er aber dem Magen schädlich / als sollen seine darvon bereitete Artzneyen ohn Verwilligung eines Medici nicht gebraucht werden. Dessen Wurtzeln sind äusserlich anzusehen weißlich / dabey fest / hart / lassen sich aber leicht wie Meel zerreiben. Dahingegen die Wurtzeln der Zeitlosen / welche in den Apothecken / an statt der Hermodactylen gebraucht werden / bey ihrer Ausdörrung runtzlicht und schwartz erscheinen. Dennoch / weil der wahre Hermodactylen nicht wohl zu bekommen / so bedienet man sich der Zeitlosen mit weisen Blumen / als welche da nicht giftig ist / wie andere Zeitlosen. Die Wurtzeln aber / solcher Zeitlosen werden aus den Orientalischen Ländern zu uns gebracht.

Der falsche Hermodactylen / Pseudo-Hermodactylus, Dens canis latiore rotundioreque folio, Hermodactylus Mesuræi, folio maculoso, ist ein schön Gewächs. Bringt selten 3. Blätter / fast wie Lilien oder Beerklau / mit vielen Beonien Mackeln. Wächst viel in Steyermarck. In Italien / Franckreich und Savoyen findet man es mit weissen Blumen.

Es hat die Wurtzel dieses Gewächs ein scharff-etzendes Saltz / dadurch es die Natur und Eigenschafft bekommen / zu erwärmen / den Leib durch den Stuhlgang zu reinigen / den zähen versaltzenen Schleim / auch aus den Gelencken abzulösen und fort zutreiben / daher sie in der Gelbsucht / Podagra und dergleichen / nicht unnützlich gebraucht wird.

Man pfleget auch einen Extract darvon zu machen / und ihn mit andern Geistern zu vermischen. Und ist solche Purgation vor Zeiten wider die Gelenckfucht / oder das Podagra gebraucht worden / und wird noch heut zu Tag von etlichen darwider / gleichwie auch wider die Hurenseuche / oder Frantzosen in den Schwitz-Träncken nützlich angewendet.

Weilen man aber annoch nicht sonderbar gewiß ist / von der rechten Würckung solcher zumahl nicht vollkommen bekandten Wurtzel / als wollen die fürnehmste Aertzte heut zu Tag lieber die besser bekannte Nies-Wurtz dafür gebrauchen / wie sie denn hierdurch sichere Würckungen hoffen.

Ist noch zu reden von der gemeinen Schwerdt-Lilien / welche auch Veil-Wurtz genennet wird / auch noch andre Nahmen in teutscher Sprache führet / ist weitläufftig pag. 143. beschrieben / zu jetzigem Absehen dienet / daß sie nicht umb der Artzney willen gepflantzet werden / doch dienet zu wissen / daß der Veil oder Violen-Wurtzel bey sich führe viel aromatisch flüchtiges / mehr oder minder scharffes Saltz in sich; und daher die Eigenschafft / allen Schleim zu erdünnern / Verstopffung aufzulösen / den Magen zu stärcken / den Auswurff von der Brust zu befördern / weiten Athem zu machen / Mutter und Nieren zu eröffnen / auch Sand zu treiben. Die Wurtzel der grossen gelben Wasser-Lilien / hat aber noch schärffer Saltz-Theil in sich als die übrigen / sonderlich die brauchbahre gemeine blau- oder florentinische Veil-Wurtzen / beyde laxiren auch den Leib gelind / und führen die wässerichten Feuchtigkeiten wohl aus.

Im übrigen giebt die Viol-Wurtz eine speciem zu Vermischung mit andern / und wird zu verschiedenen Zuständen gebraucht.

Das destillirte Wasser davon deßgleichen / insonderheit dienet es denenjenigen / so der Schlag oder Lähme getroffen / und bringt die verlohrne Sprach wieder. Aeusserlich dienet es nebst andern zu Verbesserung der Haut.

Tüberose / Jonquille, sind ihrer Artzney-Tugend wegen nicht so beruffen / noch geachtet / als ihres Geruchs halben.

Knaben-Kraut / wird auch Stendel-Wurtz geheissen / es finden sich derselben viel Gattungen davon / pag. 145. gemeldet worden / ein Geschlecht davon wird auch die Stendel-Wurtz oder Creutz-Wurtz genannt / hat breite Blätter als der Knoblauch mit schwartzen Tüpffelein bezeichnet.

Ist warm und feuchter Natur / führet einen milden / klebrichten / wässerigen / geistreichen Safft in sich / dadurch sie die Eigenschafft hat / die Le-

bens-

dens-Geister aufzuwecken / das Hertz zu stärcken / den Saamen zu vermehren / und die ehlichen Wercke zu befördern / zu welchem Ende die safftige im Vollmond deß Frühlings ausgegrabene Wurtzel die beste ist; die runtzlichte oder halb truckene Wurtzel aber hat mehr irrdische als flüchtige geistreiche Theil / und wird deßwegen zu Vertreibung der unreinen Gelüste / und Stillung deß Saamen-Flusses gebraucht.

Die Alten haben diese Wurtzel wie andere Kuchen-Wurtzel gekocht / und zu der Speise bereitet. Aber zu unserer Zeit werden solche Wurtzeln gebraucht / die erkaltete Männer zu den ehlichen Wercken aufzumuntern / daher man sie mit Zucker eingemacht / in den Apothecken findet.

Es wird auch aus der Stendelwurtz und andern Stucken / eine sonderliche Latwerge in den Apothecken zubereitet / welche Diasatyrion genennet worden / ist dienlich den schwindsüchtigen und magern Menschen / mehret den Saamen / erweckt die Begierd zu den ehelichen Wercken / stärcket die schwachen Nieren und Blasen / und treibet den verstandenen Harn; soll insonderheit von den erkalteten Männern / welche zu dem Beyschlaff untüchtig / gebraucht werden.

Die Essenz von Stendelwurtz stärcket die schwachen Männer / und machet die Weibsbilder geil; stärcket das Gehirn / die Gedächtnuß und die Nerven.

Vogel-Milch / ist mit einer bittren Wurtzel begabt / wächst viel in Sachsen und Dreßden / wie auch in Bettingen / in Weinbergen / und folgen deren Geschlechte in Lateinischen Nahmen / ob sie wohl in drey haupt Genera, wie oben geschehen zu theilen ist.

Die grosse Feld-Zwibel mit anderthalb Ellen hohem Stengel und gehrten Blumen Ornithogalum spicatum flore albo. Die wilde gelbe Feld-Zwibel Ornithogalum luteum, Bulbus sylvestris. Die grosse schmalblättige Feld-Zwibel mit weiß-grünen Blumen. Ornithagalum angustifolium majus, floribus ex albo viresentibus, Ashpodellus bulbosus Bodonæi, sive Ornithogalum spicatum flore virente, die breitblätige gröste Feld-Zwibel / Ornithagalum latifolium & maximum, Ornithog. maximum floribus prorsus niveis, die Neapolitanische Feld-Zwibel Ornithogalum exoticum magno flore, minore innato, Ornithog. Neapolitanum. Die kleine Spanische Feld-Zwibel mit weiß-blaulichten Blümlein / Ornithogalum umbellatum flosculis ex albo subcœruleis, Ornith. Hispanicum minus. Die gelb-grüne Indianische Vogel-Milch / Ornithogalum luteo virens, und andere.

Krind-Kraut / oder *Scabiosen*. Die Garten Liebhaber haben zu ihrer Nachricht / welche unter vielen dieses Krauts-Geschlechten am besten im Garten / pag. 146. das ihrige gelesen / diejenige aber welche auch auf seine Eigenschafft und Tugenden sehen / haben annoch zu wissen nöthig / daß mehrere desselben Geschlechte gefunden werden / dann da ist erstlich gemeine Scabiosa, Lateinisch scabiosa pratensis, (quæ officinarum) scabiosa major vulgaris. Diese wächst im Graß / in Hügeln und leichten gebauten Feldern. Die andern Geschlechte sind / die grosse Scabiosen / scabiosa major capitulis squammatis, die Frantzösische Berg Scabiosen / scabiosa fruticans angustifolia alba. Scabiosa montana calidarum Regionum major Lobelii. Die Elsassische Scabiosen scabiosa multifidæ folio, flore flavisente. Die Oesterreichische Scabiosen / scabiosa multifidæ folio, flore flovisente. Die Berg-Scabiosen mit glatten Blättern. Die rothe Scabiosen mit gantzen Blättern. Die Italiänische Scabiosen. Die Indianische Scabiosen. Die kleine wohlriechende Scabiosen. Die grosse Spanische Scabiosen und andere mehr. Die Scabiosen sonderlich das erste Geschlecht / welches in der Artzney meinstens gebraucht wird / führet ein alcalisches / gelind-balsamisches etwas flüchtiges Saltz bey sich / und hat daher die Eigenschafft / mild zu wärmen / und zu trocknen / durch den Schweiß zu treiben / allem Gifft zu wiederstehen / zu eröffnen / Wunden und Geschwähr zu säubern und zu heylen / auch den Schleim der Brust zu erdünnern und zum Auswurff zu befördern / man sammlet sie zu End deß Mayen gegen dem Vollmond.

Die Scabiosen wird zu vielen Gebrechen / innerlich und äusserlich gelobet / man gebraucht sie heutiges Tags fürnehmlich zu der Brust und Lungen / dieselbe vor allen Koder zu reinigen / den zähen Schleim abzulösen / die Geschwühr und innerliche Brust-Apostemen / sonst Pleuritides genennet / zu erweichen / und zu zertheilen / in welchem Zustand unten folgendes Tranck sehr dienlich ist.

Wird genommen zu einen Wund-Tranck wider die Fistlen / alte fliessende Geschwär / und Krebs-Schaden.

Das destillirte Scabiosen-Wasser ist fast dienlich wieder die Husten / Brust-Geschwähr / Seitenstich / reiniget die Brust und Lungen von allen Schleim / Koder und Eyter. Es säubert auch das Geblüt von aller Unreinigkeit / daher es fast nützlich / welche zu dem Anstoß geneigt / oder mit der Frantzosen Kranckheit behafftet sind / erwecket gelinden Schweiß / stärcket das Hertz wider die giffte Lufft.

Ist eine Artzney wider die Verfehrung / Schäden und Löcher der heimlichen Glieder bey Mann und Weib. Der in den Apothecken zubereitete Scabiosen-Syrup / dienet wieder die Geschwähr und den Husten. Die Conserva florum scabiosæ, oder Scabiosen Blumen-Zucker hat gleiche Würckung / wie der Syrup.

Ingleichen wird das in den Apothecken zubereitete Scabiosen-Saltz nützlich gebraucht / wider die Engbrüstigkeit / Pest / Frantzosen / Aussatz und den Grind.

Welchen die Pest angestossen / der soll alsobald Theriac in einem Trunck Scabiosen-Wasser einnehmen.

Eppich / davon pag. 151. geredet worden / ist mit dem gemeinen Garten-Eppich oder Peterlein nicht zu confundiren / jener thut seine Dienste im

Gärten / indem er sich in seiner Stelle auf dem Beth noch so ziemlich wohl sehen lässet. Dieser aber wird in der Küche und in der Apotheck herrlich genutzet / wie bekannt ist.

Lychnis Calcedonica, von dieser wollen wir nur in teutschen Worten sagen / was der gelehrte Botanicus Dodonæus in Lateinischen davon geschrieben / nemlich: sie habe / ausser der Zierde die sie dem Garten und Blumen Sträussen giebt / seines Wissens keinen Artzney-Nutzen / und sey ihre Krafft deßwegen unbekannt.

Eigenschafft und Artzney-Tugend der Plantarum annuarum oder Sommer-Gewächse.

Wie schön die Plantæ annuæ, oder alle Jahr frisch zuzeugende Blum-Gewächse ihre Stelle bekleiden / ist in dem Blumen-Garten p. 152. vorstellig gemacht worden; sie haben aber auch in denen Kräuter-Büchern ihren weitläufftigen Platz / weil sie meistentheils in der Artzney nicht ohne Würckung sind / dabey in mehrere Geschlechte gehen / etliche auch ohne besonderen Bau auf Aeckern oder anderem Grund-Boden wachsen können / sind dieselbe in nachfolgenden Capiteln / nebst ihren Kupffer-Abbildungen / unter anderen Kräutern ausführlicher / und in einem anderen Absehen / als an besagtem Ort geschehen / vorgestellet / und in letztangefügtem Register unter eines jeden Nahmen zu suchen / und nach dessen Blattweisung zu finden.

Diese Gewächse haben ein doppeltes Ansehen / dann anders siehet sie der jenige an / welcher sie ihrer Blumen wegen auf das Garten-Beth pflantzet / und anders derjenige / welcher sich ihrer Artzney-Tugend wegen / auf genaue Untersuchung ihrer in sich habenden Artzney-Tugend / leget. Dem ersten ist oben schon gedienet worden / dem andern / wird folgende Nachricht nicht wenig Vortheil bringen.

Das sibende Capitel.

Von Eisammlung und Aufbehaltung / auch Eigenschafft und Artzney-Krafft / derer im Hauß-Kräuter-Garten gepflantzten Kräuter-Gewächse und Wurtzel.

DJe jenige Gesund-Kräuter / welche ihrer Gestalt und Pflantzung nach p. 161. angeführet werden / haben mit denen Acker-Früchten darinn eine Gleichheit / daß sie öffters mit Stumpff und Stiel von ihrer Stelle und Erd-Fläche abgenommen / und nach Hause gebracht werden.

Dahergegen die Blumen-Gewächse in ihren Feld / Kübel / oder Scherben stehen bleiben / oder so es ihre Natur erzwinget / alldorten zu Grunde gehen mögen / nachdem sie ihre Geburt ihrem Herrn dargestellt haben.

I. Wie die Kräuter einzusammlen.

Das vornehmste hiebey ist / daß der Hauß-Vatter / (dann davon ist hie die Rede) die rechte Zeit der Zeitigung in acht nehme. Der Monat May ist gemeiniglich der jenige / welcher ihnen die Vollkommenheit giebt; doch ist die Jahrs-Zeit und Witterung anzusehen.

Die jenige Kräuter nun deren Saamen nicht geachtet wird / sollen nicht in Saamen schiessen / dann dadurch verliehren sie ihre Krafft. Deßwegen wo man siehet / daß gedachter Saamen sich zeiget / so ist es Zeit dieselbe abzunehmen.

Wie und auf was Art man mehr besagte Kräuter abnehmen solle / giebt eine jede Art derselben von selbsten an die Hand / manche erfordern ein Messer / oder anderes schneidendes Instrument / weil sie so zähe Stengel treiben / daß man ohne Mühe sie nicht abreissen kan. Ander hergegen lassen sich mit blossen Fingern leichtlich abpflücken. Stehet auch frey sie Büschel weiß zusammen zu legen / oder auch auf andere Weise nach haus zubringen: Und ist dieses denen Kräutlern noch eher erlaubt / als wann sie die abgerissene Kräuter saumseelig auf einander legen / erwärmen und verschimlen lassen / daß sie einen bösen Geruch annehmen / und unbrauchbar werden.

Vielmehr hat man dahin zu trachten / daß man mit Auftörrung einer jeden Gattung den benöthigten Fleiß anwende / dadurch die Kräutter nicht nur äusserlich eine schöne Farbe bekommen / sondern auch an ihre innerlichen Beschaffenheit keine schädliche Veränderung leyden.

Weil auch mit dem Auftrücknen nicht alles gethan ist / sondern auch viele Kräuter / wann sie noch grün sind / andere Behandlung erfordern / zu erst zu destilliren: so soll der jenige / der sich seine Kräuter zu Nutz machen will / keine Zeit versäumen / ihnen nach der Art alls wie sie es erfordern anzuthun.

Dieses appliciren wir auf die pag. 162. seqq. der Gestalt und Pflantzung nach beschriebene Kräuter und Wurtzel.

II. Was die obbemelte Kräuter vor Eigenschafften und Artzney-Würckungen haben.

Edelleber-Kraut ist kalter trockner Natur / hat ein flüchtiges / alcalisches Saltz bey sich / neben ein wenig temperirten Theilgen / und hiemit die Eigenschafft / allem Sauren zu widerstehen / zu eröffnen / zu heilen / und zu reinigen.

Dieses Kraut heylet die Mundfäule / leget die Geschwulst der Manteln / und des Zäpfleins.

Es

Es wird dieses Kraut insonderheit gelobet / die verstopffte Leber zu eröffnen / die schwache Leber zu stärcken / und die hitzige Leber zu kühlen / treibet dabey den Harn / reinget die Nieren und Blasen / heilet die versehrte Därm. Ist denen nützlich die sich im Venus-Handel zuviel geübt.

Hat eine Krafft zu Heilung der Brüche bey jungen Knaben / wo man mit der dazu tauglichen Artzney eine Zeitlang anhält.

Das destillirte Wasser von diesem Kraut / heilet gleichfalls die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln: Kühlet insonderheit die hitzige Leber / und widerstehet die Gelbsucht.

Steinleber-Kraut / führet neben vielen irrdischen Theilgen / auch ein schleimigt-oelichtes / wässerges und flüchtiges Saltz bey sich / daher es eines wässerigen / etwas wenigs bitterlichen Geschmacks ist / und die Eigenschafft hat allen Säuren zu widerstehen / die scharffen Feuchtigkeiten zu versüssen / das versaltzene Geblüt zu reinigen / Verstopffungen der Wasser-Aederlein / und der in Drüsen zu eröffnen / auch trefflich die Wunden / Geschwär und Schäden zu heilen. Im übrigen kühlet und trocknet es. Man kan es im Frühling und Herbst / etliche Monath durch zum Gebrauch sammlen.

Dieses Kraut ist der Leber sehr dienlich / daher es auch den Nahmen Leber bekommen.

Welche mit der Gömorrhæa oder dem Saamen-Fluß behafftet sind sollen davon geniessen.

Das destillirte Leberkraut-Wasser / löschet die unnatürliche Hitz der Leber / eröffnet die Verstopffung derselben / vertreibt die Gelbsucht / dienet wider die hitzige Fieber und Bauchflüß.

In Brühen genossen hat es eine wunderbare Würckung in allen innerlichen Geschwähren / in der Lungensucht / Wassersucht / Abnehmen und Schwindsucht der Kinder. Es vertreibt allen starcken Husten / reiniget die Brust von allem Schleim / versüsst alle scharffe Feuchtigkeiten / stillet das Blut-Auswerffen von dem Husten / wie auch den rothen / weissen und Saamen-Fluß bey Manns- und Weibs-Personen.

Aus diesem Kraut kan man auch einen Syrup machen / man muß aber dabey wohl acht haben / daß diese wohl gemacht werde. Dienet zu Reinigung der Brust / er säubert und heilet die Lungen-Geschwähr und Lungensucht / ja andere innerliche Geschwähr und Schäden / stillet auch allen Husten.

Sternleber-Kraut. Dessen erstes Geschlecht / als der Wald-Meister / welchen man zu End deß Mayens sammlen soll / hat ein mildflüchtiges und subtiles alcalisches Saltz / neben wenig Balsamischen Theilgen / und dadurch die Eigenschafft gantz gelind zu wärmen das unreine Geblüt zu reinigen / die sauren melancholischen Salze daraus zu führen / Verstopffungen der Leber / Miltz / und Mutter zu eröffnen; die Menses zu befördern / und das Hertz zu stärcken und zu erquicken / die innerlichen Verstopffungen zu treiben.

Gleiche Würckung hat die davon ausgezogene Essenz.

Das daraus destillirte Wasser ist dienlich wider die Verstopffungen der Leber / und widerstehet der Gelbsucht.

Wer es frisch in Wein legen und davon trincken mag / darff versichert seyn / daß solches ihm die Leber stärcken / das Hertz erfreuen / zur Speise Lust machen / und die Däuung befördern wird.

Betonien-Blätter und Blumen / welche man in dem May- und Brachmonat sammlet / führen ein alcalisches bitterliches / etwas balsamisches Saltz / und haben dadurch die Eigenschafft / zu wärmen / zu trocknen / das Haupt und die Nerven zu stärcken / die Brust Nieren und Mutter zu reinigen / zu eröffnen / zu erdünnern / zu säubern und zu heilen. Die Wurtzel muß in dem Vollmond deß Aprill-Monaths / die Blumen zu vorhergesagter Zeit mit den Blättern eingeholet werden.

Ist in ihrer Krafft und Tugend sehr hoch zu rühmen / dann fast keine Kranckheit den Menschen angreiffen kan / zu welcher die Betonien nicht gebrauchet wird. Die lange Erfahrung hat bezeuget / daß die braune Betonien / so man sie in weissen Wein leget / und davon trincket / die Brust und Lungen von allem Koder und Schleim reinige / die verstopffte Leber und Miltz eröffne / und den Stein in den Nieren forttreibe. Also dienet sie auch wider die fallende Sucht / den Schwindel / Schlag / Kramff / das Zittern und Erstarren der Glieder / und alle kalte Kranckheiten deß Haupts. Uber das stärcket sie auch den schwachen Magen / befördert die Däuung / vertreibet die Gelbsucht / erhält die Frucht im Leib / und reiniget die Mutter von dem weissen Fluß.

Die gedorrten Betonien-Blätter lassen sich wie das Thee gar nützlich gebrauchen / weilen sie einerley Tugend mit dem Thee haben.

Erwecken Niesen / so man sie in die Nasen-Löcher stecket / und eine Weil darinnen lässet / hernach ziehen sie die überflüssigen Feuchtigkeiten aus dem Haupt / dienen also den flegmatischen Leuthen die mit vielen Feuchtigkeiten beladen sind.

Das Pulver davon reiniget gleichfalls das Haupt von den Flüssen.

Das destillirte Wasser stärcket den blöden / undäuigen / kalten / verschleimten Magen: stillet den Unwillen desselbigen / eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltzes / wehret Wasser und Gelbsucht / reini-

reiniget die Nieren und Blasen vom Grieß / Sand und Stein / hilfft denen die mit dem kalten und schwerlich tröpfflenden Harn beschwehret sind. Es erwärmet die kalte Mutter / reiniget die Brust und Lungen / vom Kotter und Eyter / benimmt den Husten / stärckt und erwärmet das schwache und kalte Haupt / verhindert den Schlag und die fallende Sucht.

Das in den Apothecken gemachte Betonien-Pflaster ist trefflich gut in den Haupt-Wunden / dann es bringt sie zur Heilung / und thut andere treffliche Würckung.

Die Conserva florum betonicæ, oder der Betonien Blumen-Zucker / ist dienlich zu allen Kranckheiten / in denen das destillirte Wasser gebraucht wird.

Das in den Apothecken zubereitete Betonien-Saltz / eröffnet die verstopffte Leber / bekommt wohl in der Gelb und Wassersucht / verzehret die bösen Feuchtigkeiten deß Magens / und treibts den Stein aus den Nieren fort.

Die ausgezogene Essentz und Extract / kan in allen obangeregten Kranckheiten sehr heilsamlich gebrauchet werden.

Der davon gemachte Syrup / hat schöne Tugenden in allen Haupt-Kranckheiten / wie auch bey Heilung der Wunden und Schäden / man pflegt ihn mit andern Artzneyen vermischt einzugeben.

Es wird auch aus den Blümlein der braunen Betonien eine Tinctur mit dem destillirten / und durch den eigenen Spiritum säuerlich-gemachten Vitriol-Wasser (ist Phlegma Vitrioli spiritu proprio acidulatum) zubereitet / welches in Haupt-Schmertzen / Flüssen / Migräne / und denen Fiebern / welche auf Geschwähr oder empfangene Wunden erfolgen / ja / in der fallenden Sucht selbsten ein herrliches Mittel ist.

Wann man im Frühling frische ausgegrabene Betonien-Wurtzel isset / soll sie dem Menschen / das Hirn so dumm machen / als wann er sich in Wein betruncken hätte.

Der Beyfuß führet ein alcalisches / etwas aromatisches mild-flüchtiges Saltz bey sich / dadurch er die Eigenschafft hat / zu erwärmen / zu trocknen / zu eröffnen / und zu zertheilen / die verschleimte Mutter zu reinigen / die Menses, wie auch die Frucht und Nach-Geburt zu treiben: Endlich die Verstopffung des faulen Fleisches / der Leber und Miltz zu eröffnen. Der rothe Beyfuß wird kräfftiger gehalten als der weisse.

Er vertreibt deß Schies-Pulvers schmertzliche Entzündung.

Das destillirte Beyfus-Wasser / hilfft den Frauen leichtlich gebähren / treibet fort die tode Frucht / und die Nachgebuhrt / &c. Dienet auch wieder die Gelbsucht / vertreibt die Milben im Haar / und heilet die Unreinigkeiten deß Kopffs.

Der in denen Apothecken bereitete Beyfuß-Syrup / dienet sonderlich denen kalten / bleichen Weibs-Bildern und Jungfrauen / dann er vertreibet kräfftiglich alle Kranckheiten der Mutter / stärcket und führet aus.

Es wird auch aus denen grünen und frisch-blühenden Schossen dieses Krauts / eine Essentz ausgezogen / welche in allen oberzehlten Kranckheiten fürtreffliche Würckungen thut.

Die Pimpernell / ist mit scharff-flüchtigem wenig oelichtem Saltz begabt / und hat die Eigenschafft zu wärmen / zu trocknen / zu erweichen / zu zertheilen / dem Gifft zu widerstehen / durch den Harn und Schweiß zu treiben / und die Menses zu befördern.

Sie bewahret den Menschen vor allerhand Gifft / ist dem gantzen Leib dienlich / dann sie erwärmt den Magen / die Leber / Nieren und Blasen / und stärcket sie. Die Wurtzel soll in Sterbens-Läufften fleissig gebraucht werden.

Das rothe Pimpernell-Kraut / wann es noch jung ist / braucht man auch zum Salat / dem Magen / den Lust zur Speise wieder zu bringen / den Harn zu befördern. Die Nieren und Blasen von dem Grieß / Sand und Stein zu reinigen / darneben ist die Pimpernell auch ein herrliches Wund-Kraut / daß nicht allein die frischen Wunden / sondern auch die alten Schäden heilet / derowegen sie zu den Wund-Träncken gebrauchet wird. Die Erfahrung bezeuget / daß sie gar nutzlich zu den Haupt-Wunden seye.

Welcher Mensch dieses Kraut fleißig gebrauchet / deme können die wütenden Hund-Bisse keinen Schaden thun.

Sie hat eine solche Krafft / daß so eine Persohn von einem rasenden Hund wäre gebissen worden / und solches Kraut etliche Morgen in Schocolaten / oder auf andere Weise geniesset / vertreibt es die Kranckheit der Wasser-Sucht / welche von einem solchen wütenden Hunds-Biß herrühret / daß keine Ungelegenheit daraus entstehet.

Die kleine Pimpernel hat eine wunderliche Art / die Milch zu mehren / dann wann sie die Säug-Ammen nur im Busen auf blosser Haut tragen / bringet sie in 6. Stunden die Milch so gewaltig / daß man das Kraut hinweg thun muß / wie solches D. Sebizius in seinen Anmerckungen zu Herrn Tragi Kräuter-Buch berichtet.

Man kan die Pimpernell-Wurtzel mit Zucker einmachen / und bekommt wohl dem erkalten Magen / befördert die Däuung / stillet das Grimmen / erwärmt die erkalte Mutter / bewahret vor der Pest / reiniget die Nieren und Blasen von dem Sand / Grieß und Schleim.

Das destillirte Pimpernell-Wasser / führet aus den Grieß / Sand und Stein / und leistet sonst gute Dienste in erstbesagten Zuständen.

Der Cardobenedict / ist warmer und trockner Natur im andern Grad; führet neben seinen irrdischen und etwas öelicht-balsamischen Theilen / auch ein bitteres alcalisches mild-bitteres Saltz / und hat dadurch die Eigenschafft durch den Schweiß zu treiben / aller Säure zu widerstehen / das Gifft im Leib zu tödten / den zähen Schleim zu erdünnen / den Magen zu stärcken / Appetit zu erwecken / innerliche Verstopffungen zu eröffnen / und das Geblüt zu reinigen / man gebrauchet die Blätter / welche man im Aprill oder Mayen sammlen kan / und den Saamen wann er wohl reiff worden.

So jemand dieses Cardobenedicten-Kraut

in

in Speiß und Tranck gebraucht / ist es eine Behütung vor dem Haupt-weh/ Hemarcania oder Clavus der Nagel genannt.

Wird viel gebraucht in Getränckten/ wider Seitenstechen/ in Wund-Tränckten / in Schäden/ in offenen Schenckeln und fressenden Geschwähren.

Wird eingenommen wider die Pest/ wider die Würm Hauptweh/ Schwindel / Gelb- und Wassersucht/ Grimmen. Der gemeine Mann braucht es auch wider die drey und viertägige Fieber/ nimmt solches eine Stund vor Ankunfft des Fiebers / mit einem Trunck weissen Weins.

Matthiolus schreibt / daß kaum eine köstlichere Artzney seye/ für den Krebs und andere faule Schäden/ als eben der Cardobenedict.

Der Cardobenedicten Syrup ist eine gute Artzney für faule Fieber bey Jungen und Alten. Dienet auch in allen andern Zufällen die besagt worden.

Das davon destillirte Wasser hat eben dergleichen Würckung.

Wann das Cardobenedicten-Wasser zum andernmal mit Fleiß destillirt wird / ist es eine sonderliche Artzney derjenigen/ die übel hören.

Der Safft des Krauts stillet das Nasenbluten.

Kommt auch zu einer Milch die gut ist / wann die Kinder die Blattern haben.

Es wird in den Apothecken ein Extract davon gemacht/ welcher dienet in obbesagten Kranckheiten.

Man bereitet auch in den Apothecken/ aus diesem Kraut ein Saltz / welches gerühmet wird / wider die Pest und andere Zustände.

Ehrenpreiß ist bitterlich am Geschmack und ziehet zusammen; daraus leichtlich abzunehmen/ daß seine Natur warm und trocken seye. Sonderlich führet er subtile / balsamische und alcalische Saltz-Theilgen bey sich/ dadurch er die Eigenschafft hat / aller Säure zu widerstehen / den zähen Schleim auf der Brust und anderswo zu erdünnern/ Verstopffungen der Brust/ Leber/ Miltz und Nieren zu eröffnen / die Flüsse des Haupts zu zertheilen/ Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen/ durch den Harn und Schweiß zu treiben.

Es wird dieses Kräutlein / wegen seiner reichen Tugend sehr gelobt / daher es billich den Nahmen Ehrenpreiß erlanget / zu vielen innerlichen und äusserlichen Presten des Leibs/ fürnehmlich aber zu der verfehrten Lungen / welche es heilet und vor der Fäulung bewahret/ daher die Hirten ihre Lungensüchtige Schaaf / mit diesem Kraut erhalten / dann sie es ihnen mit ein wenig Saltz geben. Es sollen diejenige / welche Mangel an der Lungen und Beschwehrnuß auf der Brust haben / sich dieses Krauts / auf eine bey den Kranckheiten des Menschen vorzustellende Art/ bedienen.

Matthiolus schreibet/ daß dieses Kraut auch den Miltzsüchtigen gar gut sey / so man in Wein davon trincket.

Es ist ein vortreffliches Wund-Kraut / in- und ausserhalb des Leibes zu gebrauchen / dann es wird von vielen Wund Aertzten / wider alte Wunden gerühmet.

Kommt unter Clystiren.

Das davon destillirte Wasser / wird insonderheit gerühmet wider die Gelbsucht / den Lendenstein und das Gifft / vertreibet den Schwindel / bekräfftiget das Hirn/ erwärmet den Magen/ stärcket die Däuung/ machet Lust zur Speiß / verzehret die schädlichen Dämpff/ die vom Magen über sich riechen/ und den Schwindel verursachen / eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltzes / fürnemlich aber der Lungen. Dann es zertheilet den zähen Schleim auf der Brust / befördert den Auswurff / heilet die Lungen-Geschwähr/ reiniget das Geblüt/ Nieren / Mutter und Blasen.

Es wird ein Gurgel-Wasser davon gemacht.

Man kan auch eine Essentz und einen Syrup davon machen / welche beyde sehr kräfftig sind/ in allen Brust-Kranckheiten / Wunden / Schäden / Nieren und Lenden Weh.

Gundelreb ist warmer und trockener Natur / hat etwas mildflüchtigen alcalischen Saltzes / neben einigen balsamischen Theilen bey sich / und hiemit die Tugend zu reinigen / zu heilen / den Harn zu treiben/ den Schleim auf der Brust/ in den Nieren und Mutter aufzulösen/ und die Verstopffung zu eröffnen.

Zu solchem Ende wird dieses Kraut gesotten / und davon getruncken und hat man es in besagten Kranckheiten für gut befunden; öffnet die Verstopffung des Miltzes und Leber / vertreibet das Hüfft-Weh / tödtet die Würm u. s. f.

Wird auch nebst andern Dingen wider die Ruhr gebraucht.

Wider die Lungensucht in einem Syrup. Wider die Taubsucht. Wider die Nierenstein. Wider die Mundfäule.

Aus den Blumen wird eine Latwergen gemacht / welche sehr wider die Gelbsucht gerühmet wird.

Es werden Bäder davon gemacht / die Reinigung dadurch zu befördern.

Mit dem Safft dieses Krauts / pflegt man alte Schäden zu bestreichen. Wie auch die Geschwähre an heimlichen Orten.

Die Hirschzung ist kalter und trockner Natur; hat viel irrdische/ mit alcalischem Saltz vermischte Theilgen/ und daher die Eigenschafft allem Sauren zu widerstehen/ daß scharffe / scharbockische Geblüt zu versüssen / und die Verstopffungen des Miltzes zu eröffnen.

Hirschzung ist gut den Miltzsüchtigen. Wird in Kräuter-Weinen sehr gebrauchet.

Aus den Blättern der Hirschzungen / wird auch ein Zucker gemacht/ wie aus den Rosen vor die Miltzsucht.

Das davon destillirte Wasser / eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / befördert den Stein / wehret der schwartzen Gelbsucht / widerstehet der Schwermüthigkeit / Unmuth und Traurigkeit/ welche ohne sonderliche Ursach die Melancholischen und Miltzsüchtigen zu plagen pflegt / ist auch gut für das viertägige Fieber. Es dienet auch zu dem gefallenen Zäpflein / heilet die Geschwähr des Rachens / und das verfehrte Zahnfleisch.

Das in den Apothecken zubereitete Saltz von diesem Kraut/ ist ebenfalls gut für alle Miltz-Kranckheiten.

Der Liebstöckel ist einer warmen und trock-

nen Natur / führet viel ölicht-flüchtiges/ röthlichtes Saltz bey sich / und hat dadurch die Eigenschafft / durch zu dringen/ zu eröffnen / zähen Schleim zu erdünnen/ den Magen und Mutter zu stärcken / den Harn/ Sand und Grieß zu treiben / die Menses zu befördern/ die Brust zu reinigen/ den Athem zu erleichtern/ die Wunden und Schäden zu reinigen / und zu heilen/ auch die Wind und Bläste zu zertheilen.

Dieses Kraut wird so wol in- als äusserlich gebraucht. Aeusserlich lässet sich diß Kraut sehr nutzlich in allerhand Bädern gebrauchen / insonderheit mit Vermischung anderer Kräuter.

Säubert die Unreinen / Haut und Angesicht / gleiche Würckung wird dem destillirten Wasser zugeschrieben.

Wird ferner gebraucht in allerhand Geschwär und Schäden/ in der Sährigkeit des Mundes / Hals und Kähle/ wie auch in Geschwulst des Zäpfleins.

Man trincket durch das Rohr von Liebstöckel.

Die Wurtzel wird vor Schwindung und Abnehmen eines Glieds.

Das davon destillirte Wasser wird den Kindbetterinen zur Ausführung geben / und dienet den Engbrüstigen.

Der Liebstöckel Saamen ist gut in angezeigten Fällen.

Wird unter ein Pulver genommen / vor Wind/ Grimmen und Bläste. Unter einen Tranck vor verschleimte Brust; vor Bisse von gifftigen Thieren; vor die Gelbsucht; vor die Pest/ unter einen Falltranck/ wie bekannt.

Aus der Wurtzel und Kraut ziehet man eine Essenz aus/ welche in allen oberzehlten Kranckheiten ein treffliche Würckung spühren lässet.

Die Benedicten Wurtzel/ führet ein balsamisches und flüchtiges / mit irrdischen Theilen wolvermischtes Saltz/ und hat daher die Eigenschafft/ zu eröffnen/ gelind zu wärmen/ zu trocknen/ anzuhalten oder zusammen zu ziehen / Flüsse zu verhüten / das Haupt/ Hertz / Miltz und Magen zu stärcken / geronnen Blut zu zertheilen und zu heilen.

Ist gut wider das blöde Gesicht / vertreibet Grimmen und Mutterweh / bessert die Däuung / reiniget die Geschwähre der Lungen von Eiter / eröffnet die Verstopffung der Leber / und heilet die Versehrung aller innerlichen Glieder.

Also gebraucht man sie auch wider Blutspeyen/ Blutharnen/ närrische Phantasey/ und behütet vor Unsinnigkeit. Vor Geschwähr und Löcher im Hals wider den W. Fluß. In harten Fällen.

Wird zu einem Tranck genommen wider Haupt und Brust-Flüß. Zu Wund-Träncken/ Geschwähren und Fisteln.

Der Rauch stillet das Zahnweh.

Daß davon destillirte Wasser wird mit gleicher Würckung in angezeigten Zuständen gebrauchet.

Sie vertreibet den stinckenden Athem und üblen Geruch des Mundes.

Wird in Wein und Bier gehenckt / zu Wiederbringung des verlohrnen Geruchs und Geschmacks.

Andorn/ dessen drey Haupt-Arten sind p. 164. angezeiget worden / es sind aber noch viele andere. Die Natur der Artzney-Tugend des Weissen Andorns betreffend/ so sollen dessen Blätter im Brachmonath gesammlet werden / haben ein gelind-flüchtiges schärfflichtes mit groben ölichten Theilgen vermischtes Saltz / und hiermit die Eigenschafft zu eröffnen zu zertheilen/ zu säubern / zu erdünnern/ Verstopffung der Lungen und Leber / Miltz und Mutter zu eröffnen / die M. Reinigung zu befördern/ zu wärmen und zu trocknen.

Wird gesotten und davon getruncken/ um erstbesagten Vortheil zu erhalten. Ist dienlich wider die Gelbsucht und Verzehrung des Leibes / stärcket den schwachen Magen / und bringt den Lust zur Speise wieder. Wer aber einige Versehrung an den Nieren oder Blasen hat / der soll den Weissen Andorn meiden.

Das destillirte weisse Andorn-Wasser erweichet den zähen Schleim und Kadat auf der Brust und Lungen/ vertreibet den Husten / eröffnet die verstopffte Leber und Miltz. Man kan es auch den Weibern geben / so in schwehren Kindsnöthen liegen/ dann es erleichtert die Geburt.

Der in denen Apothecken davon zu bereitete Syrup ist gut vor erstbesagte Zustände. Ist eine nützliche Artzney alten Leuten / so keichen oder schwehrlich athemen/ und andere Gebrechen der Lungen haben.

Der schwartze Andorn / hat ein grobes / fixes / mit unreinen ölichten Theilgen vermischtes Saltz/ und daher schlechte Tugenden in der Artzney. Wird auch wegen seines starcken üblen Geruchs/ nicht inwendig gebraucht.

Eine Lauge wider Grind und Schäbigkeit wird damit gemacht.

Der riechende Andorn hat gleiche Natur wie der Weisse: Die übrigen aber sind schlechter an Tugend / und werden deswegen zur Artzney nicht gebraucht. Es sollen sich aber schwangere Weiber vor diesem Kraut hüten / dann es ihnen schädlich ist.

Die Melissen ist eines der herrlichsten Kräuter/ so da voll des reinesten / lieblichsten / flüchtigen / ölicht-aromatischen Saltzgeistes ist / und hiedurch stattliche Eigenschafften hat / wol zu erwärmen und zu trocknen/ das Haupt/ Hertz / Magen und Mutter zu stärcken / die Lebens-Geister zu erwecken und aufzumuntern; Schmertzen zu stillen / Flüsse zu trocknen/ den zähen Schleim aller Orten zu erdünnern und zu vertheilen/ Verstopffungen des Milzes und der Mutter zu eröffnen / Wind-Bläste zu stillen. Die M. Reinigung zu befördern / und das gantze unreine Geblüt zu verbessern. Muß im Brach- und Heumonath/ im Stier und Löwen/ gesammlet werden. Man braucht allein die Blätter.

Ist gut zu den kalten Gebresten des Haupts und innerlichen Theilen des Leibes. Zu dem Schlag der fallenden Sucht und dem Schwindel. Die Weiber

ber pflegen an etlichen Orten Küchlein von Melissen zu backen für die Kindbetterinen / welche krafftloß sind/ und sich nicht genug reinigen/ nehmen die zarten jungen Schöflein/ zerstossen sie und backen sie mit Eyern und Zucker.

Wird unter ein trefflich Mittel genommen/vor Melancholey oder Schwehrmuth.

Das davon destillirte Wasser / wird ebenfalls in obbesagten Zuständen nützlich gebraucht.

Die Conserva Melissæ, oder Melissen-Zucker/ dem Rosen-Zucker gleich bereitet / ist von gleicher Würckung.

Es werden noch mehrere herrliche Artzneyen aus der Melissen bereitet / als da sind der Spiritus oder Geist / welcher wie unten folget auf zweyerley Weise zu bereitet wird. Hat treffliche Tugenden die untergetrettene Lebens-Geister wieder aufzurichten/ und in erst angeführten Beschwehrnussen gute Linderung zu schaffen. Nicht weniger eine gute Essenz, welche in allen erzehlten Kranckheiten dienlich ist.

Theophrastus hat das erste und beste Wesen oder die Quint-Essenz, welche gleiche oder bessere Würckung als die vorigen hat/ aus diesen Kraut/ wie auch aus dem Schellkraut auf eine Art / welche an gehörigen Ort angeführet ist/ ausgezogen.

Hat sonst gute Würckungen in Böhungen/ bey trübem Wein ꝛc. Die Bienkörbe werden damit gerieben/ daß die Biene nicht wegfliegen sollen.

Das Mutterkraut ist warm / im dritten/ und trocken im andern Grad/ hat ein flüchtig-scharffes Saltz/ und flüchtig-schwefflichte Theile bey sich/ und daher gute Tugenden/ alle innerliche Verstopffungen aufzulösen/ den zähen Schleim zu erdünnern/ die m. Reinigung zu befördern / und die Ohnmachten zu vertreiben.

Dieses Kraut/ sollen sonderlich die Weiber in grossen Ehren halten / dann es kan so wol inn- als äusserlich mit sonderbarem Nutzen zu allen Mutter-Kranckheiten gebraucht werden.

Ist auch in den Küchen bekandt/ und wird unter einen Kuchen gethan.

Ein Decoctum darvon/ dienet wider die Wassersucht.

Vertreibt das Keichen und Aufblähen des Viehes / hebt auf das gefallene Zäpflein. Ist gut vor Schwindel/ Kopfschmertzen und Haupt-Flüsse.

Eben diese Würckung hat auch das darvon destillirte Wasser.

Das in den Apothecken bereitete Mutter-Kraut-Saltz/ dienet trefflich wol wider die Wassersucht.

Der Aniß-Saamen/ hat ein flüchtiges/ oelichtes mildes Saltz bey sich / und daher eine Krafft zu erwärmen/ zu trocknen und zu zertheilen/ Haupt/ Brust und Magen zu stärcken / und die Winde zu zertheilen/ ist warm im andern / und trucken im ersten Grad / wird in der Artzney innerlich und äusserlich gebrauchet.

Er wird auch in der Speiß genutzet / und dienet wider die Blähungen des Magens/ Miltzes und der Därm wider Bauchweh/ Grimmen und Wassersucht/er erhält den säuyenden Weibern die Milch/ und dienet den erkalten Männern zu dem ehlichen Werck / machet einen wolriechenden Athem/ stärcket das blöde Gesicht/ erwärmt die kalte Brust/ vertreibet das Keuchen/ dienet wider den alten Husten/ zertheilet und führet aus die Winde / daher man ihn in der windichen Wassersucht fleissig brauchen soll. Er dienet wider den Leib / Nieren und Lendenweh/ so von Blästen verursachet wird.

Wird den kleinen Kindern gegeben / zu gelinder Ausführung des überflüssigen Schleims in Magen und Gedärm.

Der Aniß-Confect oder der überzogene Aniß-Saamen recommendirt sich selbsten in obangeregten Zuständen.

Das in den Apothecken destillirte Aniß-Wasser kan nützlich zu allen innerlichen Kranckheiten gebraucht werden / zu denen der Aniß-Saamen gut ist. Doch weil es sehr hitzig ist / sollen sich hitzige Naturen davor hüten.

Es wird ein Anis-Oel in dem Apothecken gemacht/ und mit diesem gute Täfelein / welche sehr gesund sind vor die mit obigen Zuständen behafftete Personen. Diese zu machen / wollen wir besser unten lehren. Dieses Oel wird auf die von Schlagen/ Fallen oder Stossen gekommene Mähler gelegt.

Es ist auch der Spiritus Anisi bekannt/und thut zukömmliche Würckung.

Der Fenchel/ insonderheit der Saamen / ist mit einem mild-flüchtigen / balsamischen und aromatischen Saltz angefüllet / und hat davon die Eigenschafft gelind zu wärmen und zu trocknen / den Magen zu stärcken / Winde zu zertheilen / den Athem zu erleichtern/ das Gehör zu stärcken und zu verbessern/ Verstoffung zu eröffnen/ die Nieren zu reinigen und Lenden-Weh zu stillen / und die Flüsse des Haupts zu trocknen.

Ist eine edle Artzney das blöde und dunckle Gesicht zu stärcken und wieder zu bringen. In der Speise gebraucht / ist er gut denen die mit erstbesagten Ubeln behafftet sind.

Zu solchem Ende wird auch ein Fenchel-Zucker gemacht.

Der aus frischem Fenchel-Kraut ausgepreste und filtrirte Safft verzehret die Fell der Augen/ und vertreibet die Entzündungen derselben.

Das Decoctum ist dienlich in allen oberzehlten Kranckheiten / sonderlich aber macht es Milch denen Säugammen/ und treibet die Kinds-Blattern.

Wird auch in Ohren-Flüssen gebraucht / wider den Schwindel. Wird genommen zu einer guten Tröseney zu Erhaltung des Gesichts.

Das destillirte Fenchel-Wasser ist eben in besagten Fällen sehr nutzlich.

Nicht weniger das daraus præparirte Oel.

So hat man auch den Fenchel-Saamen Zucker/ braucht nicht viel Recommendirens / er geht gar gut ein / und wird wol in Leib eingenommen. Insonderheit aber stillet er den Sood und Aufstossen des Magens / vertreibet die Haiserkeit und Rauhigkeit der Kehlen. Stärcket auch die Frucht im Leib / stillet das Erbrechen des Magens und hat

sonst vortreffliche Würckung. Alte betagte Leute sollen sich dieses Confect lassen befohlen seyn / und so sie es aus Mangel der Zähne nicht geniessen könten/ sollen sie es zu einem reinen Pulver stossen lassen/ und Morgends und Abends dessen einen Löffel voll mit einem Schnittlein Brod und Wein geweicht essen/ das wird sie bey guter Gesundheit erhalten.

Das Löffelkraut / ist warm und trocken im dritten Grad / führet viel scharffes / flüchtiges/ geistreiches Saltzes und wenig öhlichte Theilgen in seinem Safft bey sich / und hat daher alle Eigenschafft mit dem Brunnengressen gemein : Nemlich alle dicke zähe schleimige Feuchtigkeiten zu erdünnen : Die Verstopffungen des Miltzes und Krötz-Adern zu eröffnen/ und das Geblüt zu reinigen.

Dieses Kraut ist eine überaus nützliche Artzney wider den Scharbock. Wird daher unter einen Kräuter-Wein genommen.

Der in den Apothecken aus demselben destillirte Spiritus, dienet nicht allein wider bemeldten Scharbock/ sondern auch wider die Schwachheit des Magens und das Grimmen : So schreibet auch ein Hochgelehrter Herr / er habe diesen Spiritum einem Adelichen corpulenten Herrn wider die grosse Fettigkeit des Leibs gerathen/ welcher augenblicklich darvon mager worden sey.

Der Zucker oder die Latwerg davon / wie Rosen Zucker zubereitet/ ist köstlich in angeregter Bedürfftnuß. Solche Würckung hat auch das aus diesem Kraut destillirte Wasser. So dienet auch trefflich wol hieher der in den Apothecken daraus gemachte Syrup.

Der ausgedruckte löffelkraut-Safft / heilet die Flecken / Massen und Unreinigkeiten des Gesichts / wie auch wider die Fäulung des Zahnfleisches / es sey in der Essenz, Syrup oder Gurgel-Wasser. Man pflegt auch den Mund sauber und das Zahnfleisch rein zu behalten / die Blätter dieses Krauts zu kauen.

Dieses aus solchen frischen zerstossenen Kraut ausgedruckte und filtrirte Safft reiniget nicht nur das scharbockische Geblüt von seinem überflüssigen Saltz/ sondern mag auch die Schwindsucht / das Abnehmen / die drey und viertägigen Fieber : Ja auch die Gelb- und Wassersucht heilen.

Der Sauerampffer kühlet und trocknet/ im andern Grad/ hat viel anmuthiges und mildflüchtiges Saltz in seinem Safft vermischet / und daher die Eigenschafft allen innerlichen Jast des Geblüts in den Fiebern zu temperiren/ Durst zu löschen / die feurige jastende Gall zu dämpffen / und allem Pestilentzialischen Gifft zu widerstehen.

Kommt unter einen herzlichen Getranck in allerley Fiebern zu gebrauchen.

Der Saamen ist eine treffliche Artzney wider den Unlust zu essen/ wird als Salat auch geessen wider den Durst. Vertreibet den Kindern die Spulwürm.

Das destillirte Wasser ist eine gute Kühlung in allen Entzündungen/ so inn- als ausserhalb dem Leib.

Der über Stahl-feileten filterirte Safft/ gibt eine köstliche Stahl-Tinctur. Eine herzliche Artzney/ für die/ so mit der Miltzsucht/ dem Scharbock/ der fallenden Sucht / dem Aufwallen der feurigen Gall/ und mit dem vielfältigen Zorn behafftet sind. Sie reiniget das Geblüt/ erhält die Oeffnung des Leibs/ und ist sonst gut vor angeregte Zustände. So ist auch dißfalls nicht weniger das Saltz davon sehr nutzlich.

Das grosse Tausendgülden-Kraut / ist einer vermischten Natur unter kalt und warm / hat ein alcalisches Saltz neben vielen öhlichten Theilen bey sich/ und davon die Tugend zu eröffnen / dem Sauren zu widerstehen / zu säubern/ zu reinigen und zu heilen.

Die Wurtzel dieses Krauts / wird in Italien vom gemeinen Mann gebraucht / wider alle innerliche Verfehrung / Brüch und Verwundung des Leibs / sie legen sie in weissen Wein und trincken davon. Ist also dienlich / wider die faulen Magen-Fieber/ sie eröffnet und stärcket die Leber/ zertheilet die Gelbsucht und verhütet die Wassersucht.

Das kleine Tausendgülden-Kraut / ist warm und trocken im andern Grad/ führet gröblichte bitter-oelichte Saltz-Theilgen bey sich / und hat dabey die Tugend zu erdünnern / zu eröffnen / den Harn und die M. Reinigung zu treiben / Würm zu tödten und Appetit zu erwecken.

Das Decoctum davon ist gut wider das dreytägige Fieber / Keichen und alten Husten / eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / vertreibet die Gelb- und Wassersucht / ist also dienlich dem Lebersüchtigen.

Wird zu einer Haupt- und Harn-Lauge gebrauchet.

Das davon destillirte Wasser ist sehr kräfftig/ in angezeigten Kranckheiten / auch alle faule Magen-Fieber zu vertreiben / die angefangene Wassersucht zu hemmen/ und so fort an. Wird auch äusserlich genutzet in Auswaschung alter Wunden und Schäden.

Aus diesem Kraut wird in den Apothecken ein nutzliches Extractum gemacht / welches denen die an der Leber Noth leiden/ oder die Gelbsucht haben/ sonderlich gut ist.

Es wird auch ferner in den Apothecken ein Saltz daraus zubereitet / welches dienet im Fieber/ in der Gelb und Wassersucht.

Die Wegwarten sind kalt und trocken im andern Grad/ mit einer Zusammenziehung / kühlen also / daß sie doch den kalten Magen nicht verletzen.

Die Feld-Wegwart ist kräfftiger in der Artzney zu gebrauchen / hingegen ist der Garten-Wegwart dienlicher zur Speise und Kost / dieweil er durch die Pflantzung etlicher massen die Bitterkeit verliehret.

Alle Wegwart hat etwas schwefflichte Theile bey sich/ hiermit auch die Tugend zu säubern / zu reinigen zu erdünnern / die Verstopffung der Leber/ Miltz und Nieren zu eröffnen/ und gelind durch den Harn zu treiben.

Wie dieselbe in der Küchen zubereitet werde/ ist alhie nicht zu erklären. Ist inzwischen sehr gesund im Fiebersüchtigen und in andern hitzigen Schwachheiten. Sie dienen auch wider die hitzige Kranckheiten des Hertzens/ Magens/ der Leber/ des Miltzes/ der Nieren/ und viele andere auch giffitige Zustände.

Die gesottene aus Essig gessene Blätter/ verbessern den zerstörten Appetit/ vertreibet den schwangern Weibern die Gelüste zu unnatürlichen Speisen/ dienet wider die Bauchflüß und stillet den Fluxum seminis.

Widerstehet auch den Podagraischen Kranckheiten.

Der ausgepreste Safft ist der Gelbsucht/ Fieber und den Würmen im Leib zu wider/ hindert das Wachsen der Waltzen und Höner-Augen. Ist denen Lebersüchtigen gut/ wie auch denen die den Seitenstich leiden.

Das destillirte Wegwarten-Wasser ist kräfftig in hitzigen Haupt-Kranckheiten/ und löschet alle innerliche Entzündungen. Zu solchem Ende wird es unter einen Julep genommen/ und äusserlich zu Uberschlägen. Soll auch bewährt seyn wider die Pestilentz-Blattern/ wider hitzige Geschwulst des Halses und des Zäpffleins.

Das Wegwart-Blumen-Wasser ist eine treffliche Augen-Artzney/ dann es dienet vor die schwehrende Augen/ macht ein klares Angesicht/ und vertreibt die Fell der Augen.

Der in den Apothecken gemachte einfache Wegwarten-Syrup/ Syrupus de Cichorio simplex, dienet wider alle innerliche Kranckheiten/ welche bisher erzehlet worden. Man hat aber auch den andern Syrup mit Rhebarbara/ Granat/ Syrupus de Cichorio cum Rhabarbara, zu besagten Zuständen/ wie auch vor die fallende Sucht.

Von den lieblichen blauen Blumen der Wegwart wird ein wolgeschmacker und annehmlicher Zucker oder Conserva gemacht. Dieser stärcket das Hertz und dienet zu allen Gebrechen/ die vom Kraut-Wasser und Syrup Widerstand finden.

Es wird auch die Wurtzel eingemacht/ und das daraus zumachende Saltz/ ist kräfftig in vielen Fällen/ und sonderlich in der Wassersucht.

Der Alant ist warm und trocken im andern Grad/ hat viel balsamische/ mit etwas flüchtigem Saltz vergesellschaffte Theile bey sich und daher die Eigenschafft zu eröffnen/ zu lösen/ den Athem zu erleichtern/ Husten zu stillen/ dem Gifft zu widerstehen und den Magen zu stärcken.

Dienet wider Krätz oder Raud. Auch an den Pferden. Es wird auch in den Apothecken eine Alant-Salbe bereitet/ welche gut wider alle böse Raud und Grind gebraucht wird.

Die Latwerg/ so von den Blumen mit Zucker gemacht wird/ ist den schwangern Weibern dienlich/ welche in Sorgen stehen/ um ihre Leibesfrucht zu kommen. So ist auch des Nicolai Agerii Alant-Wurtzel Latwerg sehr berühmt.

Die mit Zucker eingemachte Alantwurtzel ist gut in oberzehlten Zuständen/ führet den Grieß gelind aus.

Ein Decoctum davon hat eben dergleichen Würckung.

Aus der Wurtzel bereitet man eine Essenz zu gleichmässigen Kranckheiten/ wie auch einen Extract.

Diese Wurtzel läst sich auch candiren.

Wie der Alant-Wein zu machen sey/ soll bald folgen.

Der Taubenkropff ist warm im ersten und trocken im andern Grad/ er wird zur Artzney in dem Majen und Brachmonath vor Aufgang der Sonnen eingesammlet/ ist mit einem mild-flüchtigen buttern scharffen wenig öhlichten Saltz begabt/ dadurch er die Eigenschafft zu erdünnern zu eröffnen/ das Geblüt zu reinigen/ und von denen gesaltzneu melancholischen Feuchtigkeiten zu erledigen/ wie auch durch den Schweiß zu treiben und allem Gifft zu widerstehen/ ist dem Hertze/ Leber und Miltz sehr dienlich.

Gaißmilch wird damit geschieden zu Reinigung des Geblüts; der Taubenkropff-Safft ist eine nutzliche Artzney/ denen/ welche mit der Frantzosen-Kranckheit behafftet sind/ diesen Safft kan man über das gantze Jahr behalten/ wann man ihn aus den frischen Kraut presset/ einmal bey dem Kohl-Feuer erwallen läst/ durch ein Tüchlein seihet/ ein wenig Baumöhl darauf giesset/ und oben wol zustopffet.

Das destillirte Wasser reiniget das Hirn/ vom Schleim und bringt den verlohrnen Geruch wieder. Reiniget auch sonst das unsaubere Geblüt/ vertreibet den Grind die Schäbigkeit/ Krätz/ Beissen der Haut/ Flächten und Magerey. Ist ein sehr nützlich Wasser zu der Frantzosen Kranckheit/ treibet den Schweiß wol aus.

Die Conserva Famariæ, oder Taubenkropff-Zucker in den Apothecken zu bereitet/ ist gut denen/ welche mit besagten Bresten behafftet.

Ist auch sehr gut/ wenn mans den Kindern/ welche die Blattern haben/ eingiebt/ dann es treibet dieselbe sehr heraus.

Man pflegt auch eine Essenz daraus zu ziehen/ welche sehr gut ist in allen erzehlten Kranckheiten.

Der zahme Angelick/ ist warm im dritten Grad/ führet viel aromatisch-flüchtiges/ scharfflich-mildes Saltz/ dadurch sie die Krafft hat/ allem Gift zu widerstehen/ das Hertz zu stärcken/ Schweiß zu treiben/ die M. Reinigung zu befördern/ Würm zu tödten/ Verstopffungen zu eröffnen/ auch Wunden/ alte Schäden und Geschwähr zu heilen. Man soll die Wurtzel zur Artzney sammlen/ wann die Sonn im Zwilling und der Mond im Krebs gehet.

Diese Wurtzel ist eine treffliche Vorbewahrung vor der Pest/ und wider dieselbe.

Man hat durch den täglichen Gebrauch der Angelick erfahren/ daß dieselbe grosse Hülffe leiste/ die unnatürlichen Schäden zu heilen/ so etwan nach einer schmertzhafften Geschwulst aufbrechen/ daraus abentheuerliche Dinge/ als Lungen/ Werck oder Garn/ und anders dergleichen hervorgehen/ und gemuthmasset wird/ es komme von Zauberey her.

Widerstehet den lebendigen Thieren im Leibe und der Trunckenheit.

Das destillirte Angelick-Wasser/ hat nicht geringere Würckung.

Man machet auch eine gute Essenz davon oder Extract, welcher sonderlich in Pest-Zeiten zu gebrauchen.

Das destillirte Oel von dieser Wurtzel hat die Krafft / das Grimmen zu vertreiben / Magen- Bauch- und Mutter-Weh zu lindern.

Aus der Aschen der verbrannten Angelick / wird ein Saltz gezogen und ausgelanget/ welches ein treffliches Mittel ist/ wider alles Gifft / wider Galle/ und andere erzehlte Kranckheiten.

Lungenkraut / ist ein wenig warmer und trockner Natur: hat viel irrdische / rauhe Theile / und dadurch die Krafft / zu trocknen und zusammen zuziehen.

Dieses Kraut hat ein sonderlich Lob überkommen/weil es in denen die Lungen betreffenden Kranckheiten gute Dienste thut / daher es auch den Nahmen bekommen.

Das Decoctum davon ist gut in Engbrüstigkeiten/ Blutspeyen/ langwührigem Bauchfluß/ und unmässigen mensibus.

Die Hirten pflegen dieses Kraut zu Pulver zu stossen/ und es dem Vieh wider Husten und Keichen zu geben.

Thymian ist warm und trocken im dritten Grad/ eines lieblichen Geruchs und am Geschmack etwas bitter/ führet ein oelicht-flüchtiges / mild aromatisches Saltz bey sich / dadurch es aller Säure widerstehet / die Flüsse trocknet / Schleim erdünnert/ Verstopffungen eröffnet / dem Haupt / Hertzen Magen/ Nieren und Mutter dienstlich ist / die Nerven stärckt und die Menses treibt.

Dieses wird auswendig gebraucht zu den Wasser-Bädern / Fußwassern und dergleichen.

Ein Decoctum davon ist gut für den schwehren Athem/ Keichen und Husten / verstandenen Harn / Menses, todte Leibesfrucht und anderes mehr.

Das destillirte Thymian-Kraut-Wasser stärcket das kalte Haupt und Magen / und ist sonst gut in angeregten Kranckheiten.

Man kan auch das auf dem destillirten Wasser schwimmende Oel/ sonderbar auffassen/ und in allen obbesagten Beschwehrnüssen gebrauchen.

Gleiche Würckung hat auch die davon ausgezogene Essenz, oder der Spiritus. Und kommt dieser dem Ungarischen Roßmarin-Wasser gantz gleich/ oder übertrifft wol dasselbe.

Der Wermuth hat ein öhelicht-flüchtiges bitteres Saltz bey sich/ wärmet daher und trocknet / erdünnert/ erweichet/ eröffnet die Verstopffungen aller innerlichen Theilen / stärcket den Magen bringet Eßlust/ tödtet und treibt die Würm / befördert die Menses, zertheilet die Wind / und widerstehet allem Gifft und Fäulung. In allen Kranckheiten des Magens / die ihren Ursprung von Kälte her haben/ ist nichts dienlichers als dieses Kraut.

Wie ein sehr nutzliches Laxir-Träncklein davon zu machen/ soll nicht unangezeigt bleiben.

Es kommt unter ein trefflich Pulver für die Würm der Kinder.

Das davon destillirte Wasser wird in gleichkömmlichen Zuständen nützlich gebrauchet.

Wie der Wermuth-Wein anzustellen / wird bald gesaget werden / wie auch ein Wein für die Pest.

Matthiolus berichtet / er habe mit einer davon gemachten Latwerg viele von der Wassersucht errettet.

Das in den Apothecken davon recht zu bereitete Saltz ist gut in gemeldten Fällen.

Es wird auch ein nutzliches Oel gemacht/ welches die Weiber das Grimm Oel nennen.

Aus dem Wermuth wird eine köstliche Essenz gezogen / welche insonderheit alten Leuten dienlich ist/ dann sie stärcket das schwache und blöde Haupt und thut ihnen sonst vieles gutes.

Die bisher angeführte Blumen- und Kräuter-Gewächse / sind mit schönen Kupffern vorgestellt/ und im Register unter jeden Gewächses Nahmen angezeigt und zu finden.

Das Achte Capitel.

Von noch übrigen Gesund-Kräutern und Wurtzeln/ welche zu Erhalt- oder Wieder-Erlangung menschlicher Gesundheit etwas beytragen können / oder sonst ihrer Eigenschafft wegen bekannt und beruffen sind.

NAchdem denen im vorhergehenden Capitel angezeigten vortrefflichen Kräutern und Wurtzeln / wird eine Haushaltung zur Noth versehen/ und ist dieselbe glücklich / wo sie auch dieser wenigen nicht brauchet / noch vonnöthen hat; Inzwischen da zukünftige Begebenheiten verborgen/und die Umstände der zufallenden Unpäßlichkeiten/ Wunden/ Verletzungen / Schmertzen und Kranckheiten höchst-veränderlich sind; ohne zugedencken daß es einem Hausvatter/ auch ohne Absehen künfftiger Bedürffnüß eine grössere Ehre sey / wann er statt unnützlicher Gesellschafft oder verächtlichen Müssiggangs mit der edlen Kräuter-Wissenschafft seine Ruh-Stunden hinzubringen suchet; so folgen curiösen Gemüthern zu dienen / noch mehrere Kräuter/ welche so viel Artzney-Tugend bey sich haben / daß sie von den Apotheckern gesuchet und genutzet werden/ und deswegen niemand unbekannt seyn sollen / um zu erkennen/ wie groß die unverdiente Vorsorge des Höchsten darinn sey/ daß da er wegen erlittener Beleidigung / das menschliche Geschlecht mit allerhand Bresten / Schmertzen und Kranckheiten zu belegen berechtiget worden; Er dennoch zu Linderung und Heilung derselben so diensame und so zahlreiche Mittel auf und in dem Erdboden gelassen/ und noch alljährlich erneuert/ daß unter so vielen manigfaltigen/ offt gefährlichen Zuständen/ welche dem nunmehro gebrechlichen Leibe zustossen können / nicht wol ein einziger ist / welcher nicht durch Kräuter oder daraus gemachte Artzney und Salbe zu besänfftigen oder gar aufzuheben wäre; Falls der erbarmende Schöpffer / diese auch bey ihrer Anwendung seiner Verordnung unterworffene Dinge / an

der

Cappern.

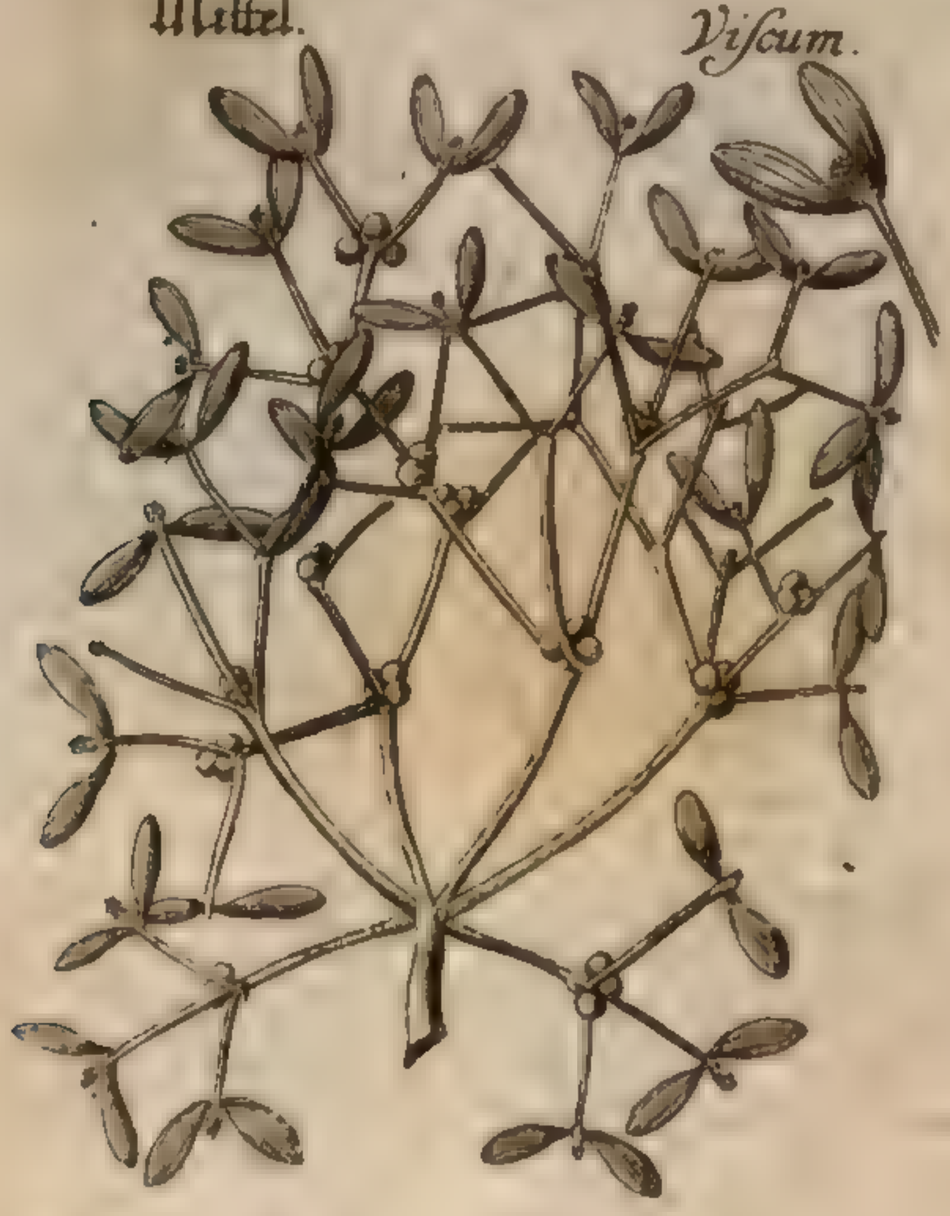
Capparis.

Kleun Epheu.

Hedera minor.

Mistel.

Viscum.



Hinschkraut

Amara dulcis.

China-würtzel.

China Radix.

Stickwürtz.

Bryonia.

der sündigen Creatur ihre inhabende Heilungs-Krafft vollkömmlich würcken lassen will.

Ja/ was noch mehr ist/ so wachsen viele/ wo nicht die meisten Gesund-Kräuter/ ohne grosse Mühe oder Arbeit des Menschen/ und dörffen nur eingesammlet werden/ wie solches aus denen jetzt-anzufügenden Kräutern und Gewächsen mit mehrerm zu sehen seyn wird; Obwol/ wems beliebt/ auch einige gepflantzet werden mögen.

Hier zeiget sich nun ferner.

Epheu.

Das Epheu/ welches von etlichen unrecht Epich genennet wird/ heisst Lateinisch/ Hedera. Italiänisch/ Hedera, Helera. Französisch/ Lierre. Spanisch/ Yedra. Derselben seynd aber zwey Geschlechte/ nemlich das grosse und kleine. Das grosse/ als Hedera major, Hedera arborea, Hedera assurgens, wächst in den Wäldern/ und flichtet sich mit seinen dünnen Gerten an die hohe Bäume/ desgleichen gesellet es sich auch an die alten Mauren/ und wächst an denselben aufwarts. Die Blätter werden dreyeckigt/ dick/ obenher Sufft-grün/ unten etwas gelblicht/ eines vermischten scharff und bitteren Geschmacks. Nach der gelblichten Blüht/ folgen schwartze Beere Träubel-weiß beysammen. Das kleine Epheu/ Hedera helix, Hedera sterilis, Hedera Communis minor, ist unfruchtbar und ohne Blumen; es schlinget sich an die Felsen/ alte Mauren und Zäune/ kreucht auch offt an der Erden; seine Blätter sind dreyeckigt mit weissen Macklen besprenget.

Mistel.

Der Mistel oder Mispel heisst Lateinisch/ Viscus, Italiänisch/ Visco. Französisch/ Bois dont on fait du glu. Spanisch/ Liga, Litia, Visco. Ist ein Gewächs/ so männiglich bekannt/ wächst auf vielen Bäumen: Die Blätter sind bleich-grün/ länglicht/ dick und fett/ eines süssen scharfflichten Geschmacks. Nach der kleinen gelben Blüht/ folgen weisse durchsichtige runde Beerlein/ mit einem klebigen Safft/ eines nicht unlieblichen Geschmacks/ angefüllet. Aus dem Safft dieser Beerlein wird der Vogelleim gemacht und zubereitet.

Plinius und Aristoteles, wie auch andere Naturkündiger/ haben in ihren Schrifften hinterlassen/ daß der Mistel von denen Vögeln/ welche solche Beere gern essen/ auf die Bäume hin und wieder getragen werde; dann so die Kernlein/ die in den Beerlein liegen/ auf den Bäumen in die Schrunden der Rinden kommen/ fangen sie an zu wachsen.

Stickwurtz/ Schmerwurtz.

Die Stickwurtz/ welche sonst Schmerwurtz/ Scheißwurtzel/ Raßwurtz/ Hunds-Kürbs/ Zaunrübe/ Römische Ruben/ wilder Zitwar und Teuffels-Kirsche genennt wird/ heisst Lateinisch/ Bryonia alba sive alpera baccis rubris, & nigris, Vitis alba, Italiänisch/ Brionia, Zugga salvatica, Vite bianco. Französisch/ Couleurée, Vigne blanche, Brionie. Spanisch/ Nueza blanca, Anorca blanca, Brionia.

Die Stängel oder Räblein der Stickwurtz/ wachsen schnell und hoch auf/ gesellen sich mit ihren Fäden an die Hecken/ Zäun/ Mauren und Stauden/ und was sie erreichen mögen. Die Blätter gleichen dem Weinreben-Laub/ sind doch kleiner/ weicher/ rauher und eckichter. Bringt kleine weisse Blümlein/ darauf folgen runde Beerlein/ die erstlich grün/ alsdann roth und endlich schwartz werden. Die Wurtzel ist überaus groß/ in Gestalt der grossen Ruben/ auswendig Aschfarb/ inwendig weiß/ eines zähen schleimigen Saffts/ am Geschmack bitter/ etwas streng/ scharff und widerwärtig.

Hinschkraut.

Hinschkraut heisst Lateinisch/ Dulcis amara, Dulcamara, Vitis silvestris, Solanum scandens. Italiänisch/ Vite salvatica. Französisch/ Amer doux. Dieses Kraut kan billich unter die Nachtschatten-Kräuter gezehlet werden/ ist ein hochsteigend Gewächs/ so sich an die nächste Bäume schwinget/ und mit der Zeit ein langholtzigte Reben wird: die Schößlich bleiben stäts grün/ seynd mit schwartzgrünen Blättern bekleidet. Nach der Blüht wachsen länglichte Beere/ welche anfangs grün/ hernach aber schön roth werden/ wie am Nachtschatten/ voller Saffts/ aber an Geschmack unlieblich.

Epheu grünet allzeit/ und bestehet vor allem Frost/ hat ein heimlich-flüchtiges alcalisch Saltz/ neben etlichen balsamischen Theilen bey sich verborgen: Daher die Eigenschafft/ zu heilen/ und zu kühlen/ Brand zu stillen und aufzulösen.

Nach Aussag Plinii lib. 24. Histor. nat. c. 10. Wird dieses Kraut nicht gar sicher in dem Leib gebraucht/ dann es den Menschen unruhig in dem Haupt machet/ und dem Menschen schädlich ist. Die Trinckgeschirr aus dem Epheuholtz gemacht/ sollen den Miltzsüchtigen dienlich seyn.

Die grünen Blätter des Epheus haben eine Krafft/ allerhand Geschwähre und Unreinigkeiten des Haupts zu heilen. Deren Dampff ꝛc. wird von den Weibern nützlich gebrauchet/ von denen die Fondanelle haben/ oder von Feuer gebrannt worden.

Mistel insgemein/ sonderlich aber/ der Eichen/ Linden und Haselstauden Mistel/ hat in seinem schleimigten Safft ein alcalisch-flüchtiges Saltz verborgen/ und daher die Eigenschafft alles Saure zu versüssen/ die Verstopffungen der Kröß-Adern zu eröffnen/ der fallenden Sucht zu steuren/ und solche nach und nach zu stillen/ dem Abnehmen des Leibs zu wehren. Hat eine sonderliche Krafft der fallenden Sucht zu widerstehen/ daher Gentilis und Jacobus de partibus ihn Lignum S. Crucis oder H. Creutzholtz nennen. Wird deswegen denen Weibern/ die ins Kindbette kommen wollen/ gegeben/ damit das Kind vor der fallenden Sucht sicher seyn möge. Hat auch andere Würckung/ welche an ihren Orten zu finden.

Hinschkraut hat ein flüchtig-balsamisches alcalisches Saltz in seinem Safft/ daher die Eigenschafft zu zertheilen/ säubern und reinigen/ innerliche Verstopffungen aufzulösen/ den Harn und Wasser aus den Lenden zu treiben/ und geronnenes Geblüt zu zertheilen.

Das

Das Decoctum davon ist gut / wider die Verstopffung der Leber/ Gelb- und Wassersucht / darzu aber ist das destillirte Wasser noch besser / hat eine Krafft/ die knollichte Milch in harten Brüsten zu zertheilen.

Die Blätter sind gut auf entzündete Glieder zu legen.

Stickwurtz hat ein säuerlicht etzendes Saltz im Safft verborgen / und daher die Eigenschafft zu purgiren / zu eröffnen / und sonderlich die in dem Leib versessene Wasser durch den Harn und Stulgang auszuführen/ die schwangeren Weiber sollen sich vor der Stickwurtz hüten / dann sie tödtet die Frucht in Mutterleib. Widerstehet der Gelbsucht/ auch der schwartzen Gelbsucht. Der Safft davon jagt nicht nur Würme / sondern auch Schlangen/ Krotten und dergleichen aus dem Leibe / wie solches der berühmte Bartholinus in seinen Anmerckungen mit einem sonderlichen Exempel bezeuget.

Von der Wurtzel wird eine Latwerg gemacht/ mag die fallende Sucht und die Mutter-Gicht vertreiben. Nichtweniger die Gelbein oder von Wasser aufgeschwollene Glieder. Das Hüfftweh.

Es wird auch ein Wasser daraus destillirt / zu vielerhand Zuständen.

Die Würckung der schwartzen Stickwurtz und der Mechoacana, siehe einen bald folgenden Buch.

Andere in der Botanic bekannte Gewächse und Kräuter.

Rech-Graß.

Das Rech-Graß / heisst Lateinisch / Gramen Dioscoridis, Gramen caninum arvense, Gramen repens officinarum forte, Italiänisch/ Gramigna. Frantzösisch/ Dent de chien, Chien dent. Spanisch/ Grama. Man nennet es auch Queckengraß/ dieweil es das Rindvieh als eine gute Mastung gern isset/ denn das Wörtlein Queck ist ein altes teutsches Wort/ heist ein Rind/ und wird von den mitternächtigen Teutschen gebrauchet. Andere heissen es Hundsgraß.

Quecken- oder Rech-Graß / hat eine lange/ knod- und glaichichte Wurtzel/ mit vielen anhangenden Zaselen/ kreucht hin und her in der Erden. Die Blätter sind lang/ spitzig/ hart / und ein wenig breit/ wie die kleine Rohrblättlein anzusehen. Die Stengel stehen fast zweyer Spannen hoch / sehr schwach/ und dünner/ als Strohhälm/ mit etlichen Glaichen. Am obern Theil bringen sie ausgespreißte Aehren/ darinnen wächst ein kleiner Saamen. Es wächst hin und wieder in den Gärten/ Aeckern/ und grasichten Feldern.

Mann Graß.

Das Mann-Graß/ Schwaden/ oder Himmels-Thau/ heisst Lateinisch/ Gramen mannæ, Manna cœlestis, Gramen dactylon esculentum, Gramen cereale. Italiänisch / Herba capriola, Sanguinella. Hat ein Zwerch-Wurtzel mit vielen Zaselen. Die Blätter sind breiter als am gemeinen Graß / den Riedblättern gleich/ und an dem Theil / wo sie den Stengel begriffen/ ein wenig haaricht: Die Stengel seynd dicklich / mit Kotten unterschieden / von Farb ein wenig braunröthlicht/ Elen lang; Am Obertheil bringt es vielfältige lange Aehren / darinnen wächst der Saame fast dem Hirß gleich auswendig schwärtzlicht/ wann er geschälet/ ist er weiß/ und hat einen Geschmack / wie der Reiß.

Dort / Lulch.

Lulch/ Dort/ oder Twalchweitzen / welches etliche auch Trespen/ Weitzenwalck und Trummelkorn nennen / heisst zu Latein/ Aera, Zizanium, Thyarus, Lolium, Gramen, Loliaceum, spicâ longiore. Italiänisch / Loglio. Frantzösisch / Yvroye, Mavaise herbe, Zizanie. Spanisch/ Jojo, Zizanna.

Der Dort ist ein Mißgewächs des Getraids/ entsprisst aus verdorbener Gersten oder Weitzen/ doch wächst er meistentheils unter dem Weitzen/ die Ursach aller Unkräuter kommt daher / wann die Früchte von stätigem Ungewitter zuviel beregnet werden/ muß von nothwegen der Saame dardurch Schaden leiden/ entweder daß er ertrincke und verfaule/ oder ein Unkraut daraus wachse. Solches kommt bald im anfangenden Winter hervor / hat lange / feiste / rauhe Blätter / oben stehet eine lange Aehre/ die ist mit spitzigen Täschlein zu beyden Seiten aber ungleich gegen einander besetzet. In dem Täschlein liegen drey biß vier Körnlein / die werden zeitig mit dem Weitzen.

Schafftheu.

Schafftheu heisst Lateinisch/ Hippuris, Cauda equina, Equisetum, Cauda caballina. Italiänisch/ Coda di cavallo, Cola orabo de mula. Wird sonsten zu Teutsch auch Roß oder Pferdschwantz/ Roßwedel / Katzenwadel / Taubenkrocken / Kantenkraut Katzenhelm genennet.

Des Schafftheues seynd vielerley Geschlecht/ welche alle insonderheit hier zu beschreiben/ unnöthig achte.

Kalmus.

Kalmus heisst Lateinisch/ Acorum, Acorus verus, sive Calmus. Italiänisch/ Acoro, Frantzösisch/ Acore. Spanisch/ Acoro. Ist ein Gewächs/ dessen Blätter sich fast der Veielwurtz vergleichen / ausser daß sie länger und schmähler sind. Die Wurtzel wächst knorricht / und hat einen starcken Geruch: wird in Ponto, Galatien, in Littau gegen Moscau/ wie auch an etlichen Orten in Teutschland in Pfützen und Moßlachen gefunden.

Sommer-Wurtz und Schuppen-Wurtz sind sehr bekannt.

Pfefferkraut.

Das Pfefferkraut/ welches sonsten auch Ingwer- oder Senffkraut genennet wird / heisst Lateinisch/ Lepidium, Piperitis. Italiänisch / Piperite, Piperalla. Frantzösisch / Passerage. Spanisch/ Pimiento. Dieses Gewächs hat breite Blätter / welche sich dem Lorbeer-Laub vergleichen ausgenommen / daß sie grösser/ länger/ und gelinder sind / zurings umher zerkerbet/ am Geschmack gantz scharff als der Pfeffer: Die Wurtzel ist weiß / lang / Fingers dick/ und schlecht/ am Geschmack scharff wie die Blätter: der Stängel wächst bey zwey Elen hoch / hat etliche

Zwölf

Aechgras. *Gramen repens officinarum.*

Dort. *Lolium.*

Indianische Nard. *Nardus Indica.*

Zünder wilder Galgan. *Cyperus rotundus.*

Schafthew. *Equisetum.*

Zücker Rohr. *Arundo Saccharifera.*

Zweigen / daran wachsen viel kleine weisse Blümlein / auf welche ein kleiner Saamen nachfolget. Es werden aber noch zwey Geschlechte des Pfefferkrauts gefunden / als Lepidium non repens, und dann das grosse Orientalische / Lepidium maximum Chalepense.

Dragoncel.

Dragoncel oder Dragonkraut heist Lateinisch / Dracunculus, Dragoncellus, Dracunculus esculentus, Dragonculus hortensis, Draco herba, Tarchon. Italiänisch / Dragoncello, Dragone. Frantzösisch / Dragon. Hat eine weißlichte Wurtzel / die auf der Erden kriecht / wie das Gras / mit vielen langen Faselen behencket / daraus schmale lange Stengel wachsen / mit langen / schmalen / glatten und spitzigen Blättern besetzt / welche ungleich neben einander stehen. Seine Blumen sind weiß / klein / zart und fast drauschicht. Es wird in den Gärten gezielet / daher es auch Dragon hortensis, oder Garten-Dracuncel heisset.

Dragoncel wärmet und trocknet starck / hat ein flüchtig-alcalisches Saltz bey sich / und daher gleiche Eigenschafft mit dem Brunnenkressich.

Wilder Bertram.

Wilder Bertram / Nießkraut / Darant / weisser oder spitziger Reinfarn / heist Lateinisch / Ptarmica, Sternutamentoria, Tanacetum album acutum, Pyrethrum sylvestre. Italiänisch / Ptarmica. Es werden dessen etliche Sorten gefunden: am bekanntesten aber ist Ptarmica vulgaris, folio longo serrato, flore albo. Hat eine schlechte / dem Geschmack nach / scharffbrennende Wurtzel / so mit langen / groblichten / starckriechenden Neben-Würtzelein behänget ist. Aus welcher etwan ein Ellen hoher / und mit schmalen Neben-Zincklein besetzter Stengel herfür kommt / der da gemeiniglich durch den gantzen Sommer biß in Herbst weisse gestirnte Blümlein trägt / denen der Saame nachfolget. Die Blätter stehen gegen dem Stengel über / sind spitzig / lang / schmal / und wie eine Sege gekerbt. Wächst auf den feuchten Matten und bey den Bächlein. In Böhmen wird er in den Garten gepflantzet.

Zahme Raucken / oder weisser Garten-Senff.

Zahme Raucken oder weisser Garten-Senff / heist Lateinisch / Eruca sativa. Italiänisch / Ruchetta, Rucola. Frantzösisch / Roquette. Spanisch / Oruga, Xaramago. Dessen auch etliche Gattungen bekannt seynd. Die zahme Raucken bringet einen über Ellen-hohen etwas haarichten Stengel / daran lange / zarte / tieffzerspaltene / glatte Blätter herfür kommen / so am Geschmack sehr scharff sind. Die Blumen erscheinen bleich gelb oder weißlicht / und haben bißweilen schwartze Aederlein / welchen Finger lange Hülsen nachfolgen / darinnen ein kleiner weisser Saamen lieget. Die Wurtzel ist weiß / dünn und holtzicht / so gleich den Blättern einen scharffen Geschmack von sich gibet. Sie wird in den Gärten viel gezielet / der Geruch dieses Krauts ist sehr starck / und unannehmlich.

Wilde Rauken / Eruca sylvestris vulgaris. Hat schmälere und an mehren Oertern zerkerbte Blätter / als die zahme / trägt gelbe Blumen. Der in krummen Schöttlein liegende Saamen vergleicht sich mit dem gemeinen Senff.

St. Barbara Kraut / Eruca lutea latifolia, Barbarea. Hat ein weisse / dicke / lange / etwas knottichte Wurtzel / aus welcher ein harter / Ellen-hoher / starcker / gestreiffter / fetter Stengel herfür kommt / der oben mit einer langen Aehre voll keiner gelben Blümlein gezieret / denen eine Menge runde dünne Schöttlein / in welchen der röthlichte Saamen leget / nachfolgen.

Uber diese werden gefunden der Italiänische weisse Senff / Eruca maritima Italica. Item / der Frantzösische weisse Senff / Eruca Monspelica echinata. Die grösseste Raucken von Canada, Eruca maxima Canadensis, &c.

Senff.

Senff heist Lateinisch / Sinapi. Italiänisch / Senape, Senapa, Mostarda. Frantzösisch / Seneve, Graine de moustarde. Spanisch / Mostaza, Xenablo, Xenabe, Xenabo. Dessen ist insgemein auch dreyerley Geschlechts / als der Garten-Senff / Sinapi siliquâ hirsutâ semine albo vel ruffo. Wächst wie Rautenkraut / mit einem rauhen / Ellen-langen haarigen Stengel / und vielen Neben-Aestlein / bringet gelbe wohlriechende Blümlein / daraus werden runde haarige Schöttlein / in welchen der weisse / runde / grössere als in dem wilden / und nicht so scharffe Saamen als in dem gemeinen Senff / verborgen liegt. Item / ein ander Garten-Senff / Sinapi siliqua latiuscula glabra, semine ruffo, sive vulgare, und dann der wilde Senff / Rapistrum arvorum flore luteo, und noch andere mehr.

Hederich.

Hederich heist Lateinisch / Erysimum, Irio, Draba. Italiänisch / Erisimo, Irione. Frantzösisch / Velar. Spanisch / Rinchaon. Deß Hederichs gibt es sehr vielerley Geschlechte / darunter ist am bekantesten der gemeine / Erysimum vulgare, Verbena fœmina & Sinapi 7. Trag. wächst allenthalben neben den Gärten / alten Gemäuern und Hoffstätten. Er hat Blätter / wie der wilde weisse Senff / ausgenommen / daß sie grösser sind / und nicht so tieff zerschnitten. Seine Stengel sind zähe / lassen sich biegen / wie ein Riemen. Bringt kleine gelbe Blumen / nach welcher lange / dünne ausgespitzte Schöttlein wachsen / anzusehen / wie Hörnlein / darinnen ligt ein kleiner gelber Saamen verwahret / am Geschmack bitterlich / scharff und hitzig / wie der Kreßsaamen. Die Wurtzel ist weiß / hart und zaselicht. 2. Der breitblätterige grosse / glatte Hederich / Erysimum latifolium glabrum. 3. Der schmal blätterige grosse Hederich / Erysimum angustifolium majus. 4. Der bittere Hederich mit langen Schött-

lein; Erysimum Galeno & Theophrasto, Myagro affinis planta siliquis longis. 5. Der breitblätterige grosse Hederich; Erysimum vel Eruca latifolium. 6. Der Indianische Hederich; Eruca Indice Tanaceti folio, Erysimum fruticosum Indicum Tanaceti folio.

Flöhekraut oder Wasser-Pfeffer.

Flöhekraut / Pfersigkraut / Wasserpfeffer / Nassel Muckenkraut / Schwertzen / Pfauenkraut / heist Lateinisch / Hydropiper, Perlicaria, Pulicaria, Piper aquaticu. Italiänisch / Pipe aquatico. Frantzösisch / Poivre d' eau. Spanisch / Pexiguera. Wird auch in unterschiedliche Geschlecht abgetheilet. Das brennende Flöhekraut bekommt ein zaseichte / kleine / weisse / einfache Wurtzel / aus welcher viel runde / gleichichte / glatte / feste und braunlichte Stengel herfür wachsen / so nur Ellenbogen hoch / und mit Neben-Zweiglein gezieret werden. Seine Blätter sind langlicht / und vergleichen sich den Blättern deß Pfirsigbaums / sind auch bißweilen mit rothen Flecken besprenget. Zwischen den Stenglen und Blättern / wie auch in den Gipffeln erscheinen die gedrungenen Blümlein einem spitzigen Träublein oder Aehre ähnlich / eines mit leibfarben / rothen / das ander mit presilgen Farben / und das dritte mit gantz schneeweissen Blumen / welchen ein kleiner dreyeckicht-breiter / roth- oder schwartzlichter glänzender Saamen nachfolget. Es ist an Blättern / Blumen und Saamen eines scharffen Geschmacks wie Pfeffer / jedoch ohne einigen Geruch / wächst an feuchten Orten neben den Wasser-Gestaden / Weyhern und Lacken / daher es Wasser-Pfeffer genennt wird.

Brunnkreß.

Brunngreß heist Lateinisch / Sisymbrium aquaticum, Nasturtium aquaticum. Italiänisch / Sisembro aquatico, Crescione. Frantzösisch / Cresson de fontaine. Spanisch / Berros. Hat ein hohlen Stengel / ohngefehr einer Ellen hoch. Die Blätter sind rund zerschnitten / wie an dem wilden Senff. Er bringet kleine weisse Blümlein / darnach folgen die Schötlein mit gar kleinen goldfarben Saamen. Die Wurtzel hat kleine dünne weisse Faselen. Er wird fürnehmlich in den Brunnquellen auf dem Wasser schwebend gefunden.

Man findet derselben auch zwey biß drey Geschlecht / als deß gemeinen: dann auch deß grösten / Sion vulgare genant: und dann den kleinen

Indianische Kresse.

Indianische Kresse / so auch gelber Ritterspor genennt wird / heist Lateinisch / Nasturtium. Hat den Nahmen Kresse bekommen / wegen seines scharffen und räßen Geschmacks; gehöret sonsten etlicher Meynung nach unter die Winde.

Es finden sich aber dreyerley Geschlecht: Erstlich der kleine / und dann der grosse. Seine Blätter sind als Schilde gestaltet / bey nahem rund / unzerkerbt / offt breiter denn lang / oben auf glat und hell-grün / unten etwas wollicht / hangen an langen röthlichten Stielen / welche sich / gleich wie auch auch die Stengel an den Stöcklein / daran sie gepflantzet werden / umwinden / ausbreiten / und hoch auswachsen.

Neben den Blättern kommen auch die sich windende Blumen-Stiel etwas röthlicht herfür / daran die gelb-rothen schönen / gehörnleten Blumen erscheinen / mit minien-rothen Strichlein inwendig gezieret. Der Saamen ist dreysteinicht / runtzlicht / und mittelmässiger Grösse. Wächst in der Insul Peru für sich selbsten / von dannen der Saamen in Europam gebracht worden / und nun fast gemein ist. Er blühet bey nahem den gantzen Sommer durch / biß er im Herbst von der kalten Lufft verdorben wird.

Die dritte Art wird die Indianische steigende Violen genennt / wächst mit vielen langen glatten Schößlein / grossen rund-eckichten Schildblättern; und hat Saffran-gelbe / mit Scharlach-rothen Strichlein gezierte fünff-blättige Blumen.

Sophienkraut.

Sophienkraut / oder Weilsaamen / heist Lateinisch Thalictrum, Thalictrum, Herba Sophiæ, Sophia Chirurgorum, seynd 2. Geschlecht: das erste / ist ein hübsch Gewächs / wie ein Bäumlein mit vielen neben Aestlein gestaltet / daran Aschen-farbe / ziemlichte / zerschnittene Blätter hangen / den Blättern deß Corianders nicht ungleich / doch sind sie etwas breiter und fetter. Die Stengel werden Ellen-hoch / an deren Gipffel bleich-gelbe Blümlein im Heumonath herfür kommen / denen viel lange Schötlein nachfolgen / darinnen der kleine roth-gelblichte Saamen verschlossen liegt. Theodorus Tabernæmontanus nennet es Sophien-Kraut / das Männlein Herba Sophia latifolia.

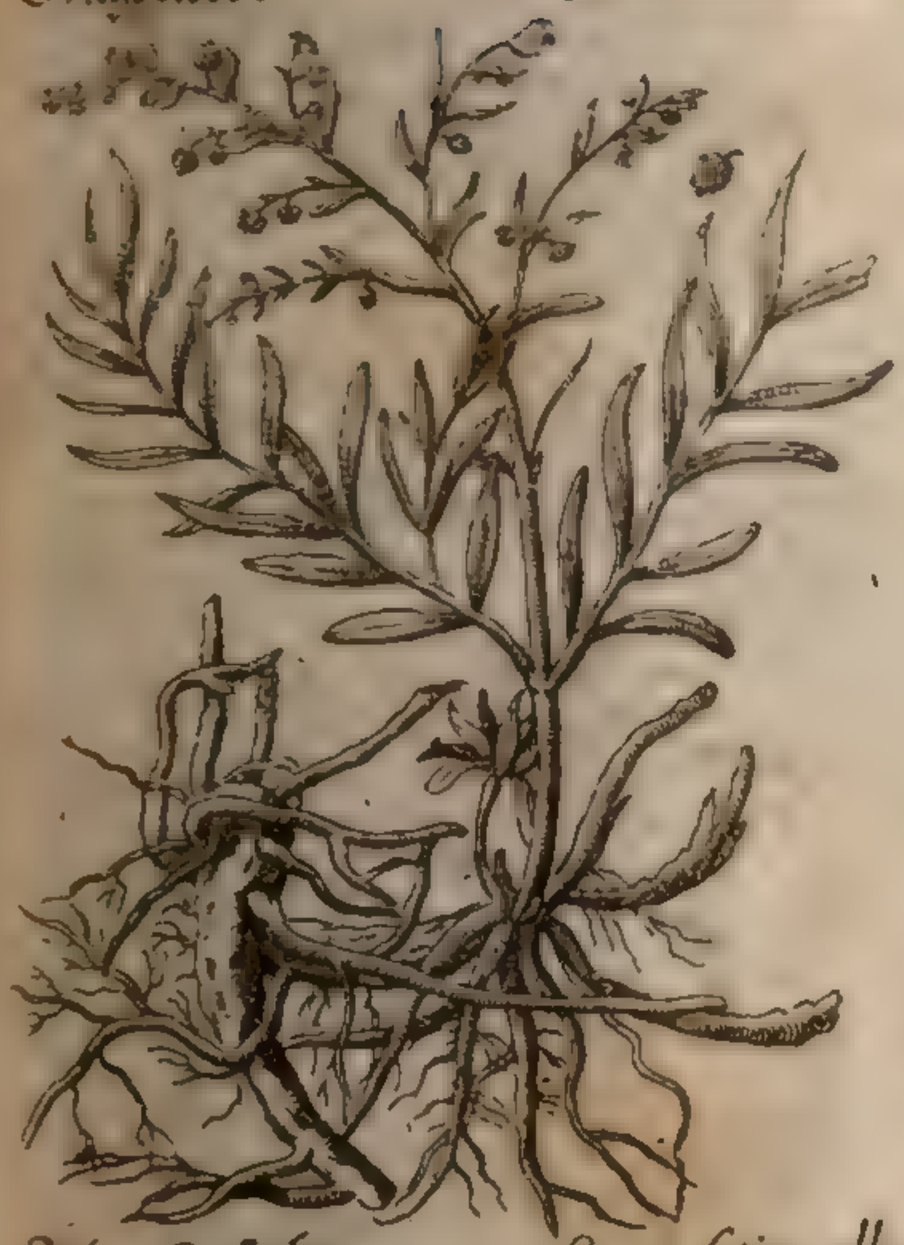
Das andere Geschlecht / Herba Sophia angustifolia, ist dem ersten an Wurtzeln / Stengeln / Blumen und Saamen durchaus gleich / allein sind die Blätter viel kleiner / schmähler / und tieffer zerkerbt: blühet meistens im Heumonat.

Täschelkraut.

Täschelkraut heist auch sonst in teutscher Sprach Hirtentasch / Hirten-Säckel / und Gantzkröß zu Latein / Bursa Pastoris. Frantzösisch / Bourse de pasteur. Es finden sich dessen insgemein zweyerley. Das erste und grosse Täschelkraut hat kleine / dünne / gerade / weisse und zaseichte Wurtzel eines süß eckenden Geschmacks. Die untersten Blätter sind tieff zerschnitten / wie die Wegwartblätter oder vielmehr der Pfaffen-Röhrlein / sonsten lang und etwas haaricht. Der Stengel / so anderthalb Spannen lang / theilet sich in vielen Nebenzweig ein aus / oben kommen viel weisse Blümlein hervor / daraus werden kleine knöpffichte Täschlein / gestaltet wie kleine Hertzlein / so an dünnen langen Stiehlen hängen / darinn lieget der braunschwartze und kleine Saamen.

Das andere Täschelkraut mit ablangen Täschlein und breit-runden Blättern / so schwartz grün / haaricht rauch / und rings umb etwas zerkerbt sind. Die Blumen und Täschlein kommen sonst mit dem ersten überein / allein daß die Täschel etwas länger wer-

Dragöncel. *Dracuncellus.*



Wilder Bertram. *Ptarmica.*

Zahme Zaucken. *Eruca sativa alba.*

Senff. *Sinapi.*

Hederich. *Eryſimum vulgare.*

Flöhekraut. *Potſicaria.*

Blumen Kohl. *Brassica cauliflora.*

Stinckkraut. *Pseudostruthium.*

Grindwurtz. *Oxylapathum.*

Zahmer Wend. *Jatus*

Güter Heinrich. *Bonus Henricus.*

Münch-rhabarbarum. *Hippolapathum.*

we.den / über diese zwey grosse werden auch noch zwey kleine gefunden.

Flachs-oder Leindotter.

Leindotter heist Lateinisch / Myagrum, Frantzösisch / Carmeline. Dessen gibt es etliche Geschlecht / als Myagrum sativum, so auch Camelina genennet wird. Hat ein wasserichte Wurtzel / davon ein Ellen hoher Stengel aufwächst / mit dünnen / graden / was haarigen Nebenästlein begabet / an welchen die ablangen weichen am Umkreiß etwas zerkerbte Blätter wechselweiß erscheinen. An den äussersten Aestlein wachsen kleine gelblichte Blümlein / und folgen darauf die etwas erhobene Schöttlein / mit vielen länglicht / dreyeckicht-gelbbraunen Saamen angefüllet; welcher einen Kresse-Geschmack hat / und auf der Zung einen süßlichten Sleim von sich lässet. Ist den Fincken und Zeißlein ein angenehme Speiß wird aber zur Artzney nicht gebraucht.

Ferner / werden gefunden Myagrum sylvestre, oder der Türckische subtile Leindotter. Myagrum fœtidum, der stinckende Leindotter. Der grosse und auch kleine Leindotter / Myagrum monospermon, und andere mehr.

Türckischer Kreß.

Türckischer Kreß heist Lateinisch / Draba, Nasturtium Babylonicum. Italiänisch. Draba. Frantzösisch / Draue. Es finden sich zwar dessen etliche Sorten / doch ist am bekanntesten Draba umbellata, Draba vulgaris. Dieses wächst Ellenbogen hoch / mit steiffen / runden / zarten / gestreifften Aestlein / zu beyden Seiten mit Blättern besetzt / welche ablang / Zollbreit eingebogen / graugrün / und ohne Stiel / blühet mit weissen Dolden / im Mayen und Brachmonath; auf die Blümlein folgen die kleinen / wie ein Hertz gestaltete Saamen Gefäßlein / in welchen der kleine braun-schwartze Saamen lieget. Wächst sowohl in Teutschland als in Italien und Franckreich.

Knoblauch-Kraut.

Knoblauch-Kraut / Läuchel / oder Saltz-Kraut / heist Lateinisch / Alliaria, Alliaris, Pes asini, Thlaspidium cornutum. Italiänisch / Alliaria. Frantzösisch / Alliaire, Herbe aux aulx. Spanisch / Aio Portuno. Hat eine lange / dünne / holtzichte / weisse / nach Knoblauch riechende Wurtzel. Die ersten Blätter sind etwas rund / wann es aber grösser wird / vergleichen sie sich den Melissenblättern / ausgenommen / daß sie nicht so runtzlich / sondern glätter / und aussen am Umkreiß zerkerbt / auch bleich-grün / mit langen Stielen begabet sind / und nach Knochlauch riechen und schmecken. Der Stengel ist etwas haaricht / biß ander thalb Ellen hoch. Blühet im Mayen / mit schönen kleinen Blümlein / darauf folget kleiner ablanger schwartzer Saamen in langen eckichten Schöttlein verschlossen. Wächst in Abwegen bey den Zäunen / Meuren / und an den Reinen der Felder.

Zahmer Weyd.

Weyd heist Lateinisch / Isatis, Glastrum. Italiänisch / Guado. Frantzösisch / Pastel, Guede. Spanisch / Pastel. Dessen seynd zwey Geschlecht / als das zahme / und wilde. Der zahme Weyd / Isatis sativa vel latifolia. Breitet seine Blätter auf die Erden aus / wie Wegerich / ausgenommen daß sie fetter / glatt / und blau-schwartz sind. Die Blätter sind unten am Stengel breit / oben zugespitzt und schmal / begreiffen ohne Stiel den Stengel / wie groß Besenkraut oder Bauren-Senff. Der Stengel wächst fast 2. Ellen hoch; bringt oben kleine / zarte / gelbe Blümlein / gantz drauschlicht / und viel neben einander / an langen Stielen; daraus werden lange breite Hülsen / anzusehen wie Zünglein / in welchen der gelbe Saamen ligt. Die Wurtzel ist weiß / Fingers dick / holtzicht / und hat ein wenig Zaselen. Diesen Weyd brauchen die Tuchmacher und Färber. Man stost das gantze Kraut auf den Mühlen / ballet es darnach zusammen / und formiret Kügelein daraus / dörret sie an der Sonnen / und brauchet sie zum blau färben. Er wächst in grosser Menge in Thüringen / Italien / Franckreich / Spanien / und Holland / allwo er zum sonderbahren Nutzen der Färber gepflantzet wird.

Stärckkraut.

Stärck-oder Streich-Kraut heist Lateinisch Pseudostruthium, Luteola, Lutum herba, Cantanance, Damnamene, unguis milvinus, unguimilvia. Frantzösisch / Vaude. Wird darum Streich- oder Stärckkraut genennet / weilen man die Better oder das Bettzeuch damit bestreichet / und stärcket / auf daß die Federn nicht durch oder heraus schlieffen. Es ist mit einer holzigten Wurtzel begabet / trägt runde / glatte / mehr dann Ellen hohe ästige Stengel / welche mit vielen langen / schmalen / saffrigen / glatten / unzerkerbten / doch bißweilen auch etwas krausen / am Geschmack scharfflicht / klebigen / ohne Ordnung stehenden Blättern bekleidet. Solche Blätter breiten sich auch über der Erden her / ehe die Stengel aufsteigen. Die Blümlein / welche eine lange Strauß-Aehre oben am Stengel machen / sind mit vier gefaltenen gelblichten Blättlein gezieret / und haben inwendig viel gelbe Fädenlein / darauf folgen dreyfache Saamen-Gefäßlein / mit kleinen runden / schwartzen Saamen angefüllet. Blühet im Mayen und Brachmonat / wird gemeiniglich am alten Gemäuer und Brach-Aeckern gefunden.

Guter Heinrich.

Guter oder stoltzer Heinrich oder Schmerbel / heist Lateinisch / Bonus Henricus, Lapathum unctuosum folio triangulo, Tota bona, Blitum. Frantzösisch / Toute bonne. Die Blätter vergleichen sich zum Theil dem Sauer-Ampffer und Wegrich / an Angrieff sind sie weich und schmaltzig / oben auf glatt / unten aber mit zartem Mehl besprenget / bißweilen werden sie so groß / als Aron-Blätter. Er stöst seine gestrente / haarige / Schuchs-hohe Stengel in dem Mayen aus / daran wachsen viel gelbe oder braunlichte Zaser-Blümlein / und folgends der kleine schwartze Saamen / zusammen gedrungen / wie ein gehäuffelte spitzige Traube / die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß / lang und weiß gelb / scharff und bitter wächst insgemein an den ungebaueten Orten / in den Dörffern hinter den Zäunen / auf den alten Hoffstätten neben den Strassen.

Man nennets aber darumb guter Heinrich zum Unterschied deß bösen Heinrichs / welches ein schädlich Kraut ist / und von den Bauren die böse Blum geheissen wird: Dessen Stengel ist weich / steiff / Schuchs hoch / und mit einem dünn feuchten Safft angefüllet. Die Blumen sind Purpurfarb / haarig / und wie eine Aehre gestaltet / der runde Saamen vergleichet sich dem Hirß. Die Wurtzel ist gantz weiß / rauch von Knöpffen / schuppicht / sehr lang / und stecket etlich Ellen tieff in der Erden. Die Stärcke seines Wachsthums ist so groß / daß sie auch durch eine Wand dringet:

Münch-Rhabarbarum heist Lateinisch Hippolapathum, Lapathum domesticum, Rumex sativus, Lapath. hortens. latifolium, Lapath. majus, Rhabarbarum Monachorum. Französisch / Reubarbe de Moine. Dieses Gewächs ist der Grindwurtz sehr ähnlich / und gehöret unter derselben Geschlechte. Doch wenn es in der erste herfür kommt / wird es viel röther / ist auch viel grösser an Stengeln und Blättern. Seine Wurtzel ist dick / weitläufftig mit vielen Zasen / hoch-Saffran gelb / und bitter: trägt einen gestriemten röthlichten Stengel. Die Blümlein erscheinen bleich-gelb und drauschlecht neben einander im Brachmonat. Es bringt auch dreyeckichten Saamen / wie die Grindwurtz / wächst von der Wurtzel und Saamen gern in etwas feuchten und fetten Grunde. Die Blätter kommen bereits im Meitzen herfür sind Schuches / auch bißweilen anderthalb Schuches lang / fett / safftig / dick / breit / gespitzt / und etwas weich anzugreiffen / röthlicht-grün / hangen an röthlichten langen Stiehlen.

Es wird aber darum Münch-Rhabarbarum genennet / dieweilen diese Wurtze der wahren Rhabarbara ähnlich ist / und von den München in ihren Closter-Gärten eine Zeit lang heimlich gehalten worden. Sonsten kommt mit diesen Kraut überein / das Lapathum hortense folio oblongo, sive secundum Dioscoridis. Zumahlen es anders nichts ist / als das halb gewachsene Münch-Rhabarbarum.

Eigenschafft und Artzney Krafft dieser Gewächse und Kräuter.

Rech-Graß hat eine mittel-mässige Natur / die Wurtzel ist ziemlich kalt und trocken / wird zu den Artzneyen öffters gebraucht; und hat vermittels seines nitrosischen milden Saltzes / die Eigenschafft zu eröffnen / den Schleim zu erdünnern / und den Harn und Sand der Nieren zu treiben.

Das Decoctum davon eröffnet die Verstopffung der Leber / vertreibt die Gelbsucht / befördert den Harn / führet aus die Würm / und heilet die verfehrte Nieren und Blasen / wiederstehet der Ruhr bey Kindern. Das destillirte Graßwurtzel-Wasser hat gleiche Würckung.

Von dem geschelten Saamen deß Wanngraß bereitet man gute Müßlein und Breylein / mit Fleischbrühen und Milch: Solche Müßlein nähren zimlich wohl / und seynd darbey anmuthig zu essen / dieser Saamen ist gesunder / als der Hirß / verdäulich / und blähet den Leib nicht auf.

Dorr oder Lolch ist warm im dritten / und trocken im andern Grad / führet ein unsaubern schwefelichten Geist mit sich / davon die Lebens-Geister in den Menschen erdickert / geschwächet / ja gleichsam als von einem Gifft unterdruckt werden? Das Brodt aus purem Dortmeel gebacken und genossen / beschwehret das Haupt / bringt den Menschen / gleichwie die Trunckenheit / in tieffen Schlaff und Schwindel / dahero es auch Tümmelkorn genennt wird. Es schadet den Augen / und verfinstert das Gesicht: dergleichen Würckung hat es auch / wenn es unter dem Zeug zum Zier kommt.

Schafftheu. Das destillirte Schafftheu-Wasser ist gut denen so Blut speyen / es heylet die verfehrten Därm / Leber / Nieren und Blasen / ist dienlich in allen Durchlauffen und Bauchflüssen / dieses Wasser heilet auch die Verfehrung der Löcher an heimlichen und schamhafften Orten bey Mann und Weib.

Das Wasser / darinnen Schafftheu gekocht / ist dem destillirten annoch zu allen solchen Sachen vorzuziehen / weilen in der Destillation die besten Theile zuruck bleiben. Wider die Geschwulst deß Penis. Es heilet auch alle Verfehrung deß Zahnfleisches und Halses.

Der Kalmuß hat viel flüchtiges / schärfflichtes / mit oel icht-aromatischen Theilen wohl vermischtes Saltz in sich / und daher die Tugend zu erwärmen / zu eröffnen / das Gehirn. Magen / und Mutter zu stärcken / die zähen Feuchtigkeiten zu erdünnern / und die daher entstehende Verstopffungen deß Miltzes / Lebern / Nieren und Mutter zu öffnen / und zu lösen / der beste ist weiß / voll / am Geschmack scharff / etwas bitter und am Geruch starck / und nicht unlieblich.

Dieses Gewächs in Wein gesotten / wendet die Gebresten / so sich von kaltem Schleim oder Blästen erheben / es seye gleich das Bauchgrimmen / Seitenweh / Keichen / Krampff / hilfft denen / welche von fallen und stossen gerunnen Blut im Leib haben / und mit Schmertzen Harnen / dienet wider die Natterstich / wird derohalben zu den Artzneyen gemischet / welche man wider Gifft zubereitet.

Es befördert auch die Däuung / wird gebraucht wider die versteckte Reinigung. Kommt unter ein Tröstnet / wider angeführte und andere Kranckheiten. Wie es aber in Zucker einzumachen / siehe in dem siebenden Buch. Auf solche Weise zugerichtet / ist er nicht minder gut in besagten Zuständen / als in dem Munde der Liebhaber.

Sommer-Wurtz hat sonst keinen sonderlichen Nutzen in der Artzney / ausser was Carolus Clusius lib. 2. Histor. Plantar. rarior. c. 62. berichtet / daß man in Holland die Sommer-Wurtz dürre / und zu Pulver stosse / hernach davon als eine bewährte Artzney / im warmen Wein wider das Grimmen eingebe. Auch dienet solches Pulver zur Stillung aller Durchbrüchen / Blutens und dergleichen.

Schuppen-Wurtz / Dentaria Aphyllos das gantze Kraut ist eines Safft-wässerigen und etwas herben Geschmacks / mit wenig Bitterkeit vermischet; es scheinet etwas ungejohrnen alcalischen Saltzes / neben vielen wässerigen und wenig schweffelichten / unter vielen irdischen Theilen / verborgen zu haben. Dahero es auch von schlechten Kräfften und Tugenden ist.

Aus diesem Kraut und der Wurtzel wird ein Wasser destillirt / so da dienet wieder die Flüß der Jungen und Alten / insonderheit aber wider die Gichter der Kinder.

Pfefferkraut Lepidum. Pfefferkraut ist warm im vierten / und trucknen im dritten Grad / also / daß es

auch

Groß Tausendgülden kraut. *Centaurium majus*

Weißer Mangolt. *Beta alba*

Der kleine rothe Meyer *Blatum rubrum minus.*

Zahme Melden. *Atriplex hortensis.*

Samet-blum. *Amarantus purpureus.*

St. Peters-kraut. *Parietaria.*

1. Hohe Berg Stendel würtz *Orchis palmata montana maxima*

Sonder-würtz *Orobanche.*

Schuppen-würtz *Dentaria aphyllos.*

Große runde Rüben. *Rapum orbiculatum maius*

auch die Haut roh machet/und Blätterlein erwecket/ so man die bloſe Hand damit reibet/ iſt alſo auch mit vielem flüchtigen / alcaniſchen ſcharffen Saltz begabet / und hat mit dem Merrettich gleiche Eigenſchafften: Wobey zu mercken / daß dieſe Kräuter / wenn man ſie viel kochet/ihr flüchtiges Saltz und hiemit ihre Kräfften gantz verliehren.

In Engelland pflantzet man das Pfefferkraut fleiſſig/ dann allda die Hebammen den gebährenden Weibern die Wurtzeln in das Trincken legen/ſoll ihnen von ihrer Bürde leichter abhelffen/zertheilet den Schmertzen oder Hüfftwehe gar geſchwind. In Wein eröffnet es die Verſtopffung des Miltzes/ vertreibt den Scharbock / und reiniget das Geblüt der Miltzſüchtigen gar wohl.

Dragoncel/Dracunculus, wärmet und trocknet ſtarck / hat ein flüchtig-alcaliſches Saltz bey ſich / und daher gleiche Eigenſchafft mit den Brunnenkreſſich.

Dieſes Kraut wird mit Lattich / und unteren Kräuter-Salat geeſſen / man machet auch Salſen daraus. Er bekommt wohl den kalten Magen/ bringet Luſt zum Eſſen / zertheilet die Bläſte / treibet den Harn und der Frauen Blumen / reiniget das ſcharbockiſche Geblüt/ eröffnet die Verſtopffung der Leber und deß Miltzes/ und wehret dem Abnehmen.

Dieſes Kraut in den Mund gekäuet / ziehet den Speichel und wäſſerichten Schleim aus den feuchten Haupt / Ohren / oder Augenſtechen: ſtillet auch das Zahnwehe.

Wilder Bertram Ptarmica, wärmet und trocknet im dritten Grad/ die Wurtzel hat ihre Krafft am beſten mit ausgehendem Aprilen/ und das Kraut in den May und Brachmonat; iſt mit einem flüchtigen oelichten ſcharffen Saltz begabet / dahero er am Geſchmack ſcharff und beiſſend iſt / und die Eigenſchafft hat / ſtarck zu erdünnern / und allen Schleim durch zu beiſſen / ſonderlich aber nieſſend zu machen.

So man die friſchen Blumen für die Naſen hält/oder dürr geſtoſſen darinn thut / machet er nieſſend. Gleiche Würckung hat die Wurtzel gedorrt/ zu Pulver geſtoſſen/ uñ mit andern gelindern Schnupff-Pulver vermiſcht / in die Naſen gezogen / innerlich wird dieſes Kraut ſonſt nicht gebraucht.

Zahme Raucken / oder weiſſer Garten-Senfft Eruca ſativa alba. Alle weiſſe Senff oder Raucken ſeynd ſehr hitziger Natur und wärmen hefftig: denn ſie ein ziemlich flüchtig/ ſcharffes Saltz/ neben vielen oelichten Theilen in ſich halten / und derentwegen die Eigenſchafft erlanget haben / den zähen Schleim zu erdünnern / die Verſtopffungen zu eröffnen/den Harn zu treiben / die Flüſſe deß Haupts zu erwehren und zu vertreiben / die Mannheit zu ſtärcken/ oder wieder zu bringen. Man braucht auch ſonderlich den gemeinen Garten Raucken-Saamen in der Artzney zu welchem Ende er im Brach- oder Heumonath geſammlet wird.

Die wilde Raucken-Blätter rohe genoſſen/ erwecken Luſt zur Unkeuſchheit; ſo man aber dieſes Kraut zu viel gebraucht/ iſt es dem Haupt ſchädlich/ denn es groſſen Wehethum deſſelben verurſachet/und das Geblüt erhitzet: darneben treibt es den Harn / ſtärcket die Däuung/ tödtet die Würm / und führet Schleim/und Grieß durch den Harn.

Andere berichten / daß ſich viel Leuthe lange Zeit vor dem Schlag und dergleichen Fällen mit den weiſſen Senff und Kümmel-Saamen aufgehalten haben.

Die Raucken-Wurtzel gekocht / und Pflaſterweiß übergelegt/ziehet die Beinſchieffer heraus.

Das Waſſer ſo man aus der Itäliäniſchen Raucken deſtillirt / wird ſehr wider das Grimmen/ Grieß und den Stein gelobet. Kommt unter eine Latwerg / welche ſtärcket den Magen / das Hirn und Nerven / bewahret vor Schlag-Flüſſen / und machet auch die erkältete Ehemänner wacker zum Beyſchlaff.

Senff Sinapi. Der Senff wärmet / und trocknet im vierdten Grad. Man ſoll den auslеſen/welcher friſch/wohl zeitig derb und röthlich iſt / denn der Alte iſt mehr bitter als ſcharff. Es befindet ſich in dieſen Kraut/ meiſtens aber in ſeinem brauchbahren Saamen ein ſcharffes/flüchtiges Saltz/mit ziemlich oelichten Theilen/davon die Eigenſchafft erwachſen zu erdünnern/den verſeſſenen Schleim zu verzehren / den Magen zu ſtärcken/die Däuung zu befördern; durch die Nieren und Blaſen zu treiben; auch äuſſerlich anzuziehen/und die Hauth roth zu machen / die zeitigen Geſchwähr zu öffnen und zum Nieſſen zu bewegen.

Aus dem Senff wird ein Salſen auf unten folgende Weiß gemacht welcher zu den Beckel wie auch gebratenen Fleiſch gebraucht und genoſſen wird.

So hat auch der bedeutete Senff groſſe Kräfften/das Scharbockiſche Geblüt zu reinigen / wie auch vor Schlagflüſſen / Schwindel / und allen Schlaff-Kranckheiten zu bewahren; zu welchem Ende etliche alte Perſohnen den Saamen zuckern laſſen / und täglich davon eſſen/ Senfftmeel mit Honig vertreibt die Schlaffſucht/ Schwindel/ und Schlagflüß.

Senffſaamen unter Waſſer gemiſcht, die Maſen/Flechte / deß Angeſichts damit geſtrichen / nimbt ſie ſauber hinweg/ und machet eine zarte Haut.

Senfft-und Kreſſeſaamen zerſtoſſen / in ein Bündelein gebunden / weiſſen alten Wein darüber geſchüttet / und allezeit den erſten Trunck davon gethan / ſtärcket die Däuung des Magens / rein get das Geblüt / und vertreibt allen Scharbock: wie dann ſolches ſehr vielmahl probiret worden.

Hederich. Deſſen Saamen wärmet und trocknet/im dritten Grad; hat neben ſeinen irrdiſchen Theilen ein häuffiges/flüchtiges/ alacliſches / mit etwas Oel vergeſellſchaffts-Saltz / welches in den Kraut mit mehrern wäſſerichten Theilen vermiſchet iſt. Wovon dann ſeine Eigenſchafft entſtehet/ allen zähen Schleim zu erdünnern / die davon entſtandene innerliche Verſtopffung aufzulöſen durch den Harn zu treiben/und den Athem zu erleichtern. Das Kraut muß in May / der Saamen aber in Heu- oder Auguſtmonath geſammlet werden. Kommt unter eine Artzney wider den Saamenfluß.

Friſch Herdrichkraut verzehret allen auf der Bruſt ſitzenden Schleim / hiemit den Huſten und Heiſſere vertreibet, den Luſt zum eſſen erweckt / durch den Harn treibet/die Verſtopffung der Kröß-Adern/ der Miltzes und der Lebern eröffnet / und alſo auch dem Abnehmen deß Leibes wehret.

Wird gebraucht wann das Miltz oder die Leber mit einer harten Geſchwulſt beladen / oder da etwann eine ſolche harte Geſchwulſt äuſſerliche Theile/ als die Brüſte eingenommen / ja gar einem Krebs abgeben wolte.

Das aus Herdreich destillirte Wasser hat alle die oben bey der Eigenschafft erzehlte Kräfften.

Flöh-Kraut / erwärmet und trocknet / doch nicht so hefftig als der Pfeffer / ist mit scharffen flüchtigen durchdringenden Saltz begabet / daher es die Eigenschafft hat / allen zähen Schleim zu verdünnern / das Geblüth von allen gesaltzenen / scharbockischen scharffen Feuchtigkeiten zu säubern / den schwehren Athem zu erleichtern / durch den Harn und Nieren zu treiben / und die innerliche Verstopffungen der Leber Miltz und Kröses zu eröffnen. Im Mayen gegen den Vollmond hat es die besten Kräfften.

Das Flöh-Kraut ist ein trefflich Wundkraut für die Pferde / wenn die Pferdt gedruckt seyn / ist nichts besser / als die Wunden mit Harn gewaschen / hernach die zerstossenen Flöhkraut-Blätter übergeschlagen.

In der Miltzsucht / den Scharbock und der venerischen Frantzosen-Seuche / ist nichts bessers zu Reinigung deß scharffen Geblüts / als die aus Flöhe-Kraut zubereitete Essentz.

Aus dem Flöh-Kraut destillirt man auch ein Wasser / welches die Gelbsucht aus der Wurtzel ausheylen / allen in den Nieren versessenen Schleim und Grieß wacker austreiben / und das starcke scharbockische Geblüt wohl säubern / und verrüssen kan. Auswendig wird dieses Wasser sehr nützlich gefunden / allerhand faule garstige alte Schäden und fistulosische Geschwähr / damit zu befeuchten oder darein zu sprützen. Ist gut zu dem Zahnweh / so man das Flöh-Kraut durch kaltes Wasser ziehet / hernach auf die Wunden oder alten Schaden leget / und erwarmen lässet / alsdann das Kraut an ein kothigs Ort vergräbt / hat es die Krafft in währender Faulung die Wunden zur Heilung zu bringen.

Brunnkreß / diese Kraut-Gewächs / dieweil sie noch grün und feucht sind / wärmen und trocknen im andern Grad / sie begreiffen viel flüchtigen alcalischen Saltzes und bey nahem kein Oel in sich; daher sie die Eigenschafft haben / das scharbockische Geblüt zu säubern / alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen / Sand / Schleim und Harn zu treiben / den kurtzen Athem zu erleichtern / die verstopffende Kröß-Adern zu eröffnen / die Monathliche Blum wieder zu bringen / und die Miltzsucht zu vertreiben.

Wann der kleine Brunkreß noch jung und frisch ist / wird er an vielen Orten im Salat gebraucht. Der gemeine Mann vermeint / den hitzigen Magen damit zu kühlen / da er doch denselben nützlich wärmet: also gebrauchet / treibt er den Harn und den Grieß fort / ist gut den Miltzsüchtigen und erkalteten Mägen. Soll von schwangern Weibern nicht zu viel genossen werden / weiln er zu sehr treibt.

Weil wie gesagt dieses aus der Zahl der jenigen / welche zu den innerlichen Verstopffungen / und Faulung der Leber und deß Miltzes gar nutzlich gebraucht werden / derowegen es nicht allein den Wassersüchtigen gar dienstlich / sondern auch vielmehr denen / welche mit dem Scharbock / so eine gemeine Kranckheit in den mütternächtigen Ländern ist / beladen sind.

Das in dem Heu- oder Augustmonath aus dem blühenden Brunnkreß destillirte Wasser / thut auch dergleichen Dienste. Es vertreibt auch die Gelbsucht / die drey- und viertägige Fieber / die wüste Raud an dem Leib / wenn man zwischen dem Gebrauch desselben bißweiln purgiret;

Brunnkreß Saamen / zertheilet alles geronnene Blut in denen / welche etwan einen schwehren Fall gethan / oder welche einen grossen Schrecken gehabt / daß das Geblüth davon erdickert / und zu erstecken angefangen.

Das in der warmen Lufft / und nicht an der Sonnen gedörrte Kraut hat zwar nicht so viel / aber doch einen guten Theil flüchtigen Saltz bey sich / deßwegen das Pulver davon den Athem erleichtert / den Schleim der Brust löset / und zum Auswurff befördert. Hat sonst auch viele Tugenden in Pflastern / in Säfften / Spiritibus und Saltzen.

Indianischer Kresse. Dieser führet neben seinen irrdischen Theilen / nicht nur einen guten Theil flüchtigen / alcalischen / scharfflichten Saltzes / sondern auch etwas balsamischen Oels in seinen geistreichen Safft mit sich / daher er die Eigenschafft hat / gelind zu wärmen / und zu trucknen / das Hertz und Magen zu stärcken / allerhand innerliche Verstopffungen zu eröffnen / und sonderlich das sauere / scharffe scharbockische melancholische Geblüt zu reinigen / und zu seiner natürlichen Süssigkeit und Temperatur zu bringen.

Dieses Kraut wird sonst eben wie der Brunnen-Kreß zubereitet / und zu Heilung deß Scharbocks / wie auch anderer bey demselben angeregter Kranckheiten gebraucht.

Die Blätter von diesem Gewächs / werden in den Speisen lange Zeit genossen / oder aber der Safft heilet die Lungensucht und Husten verwunderlich / sonderlich welche von scharbockischen / gesaltzenen / scharffen Flüssen ihren Ursprung hat.

Verhindert bey den Kindern das Abnehmen und die Schwindsucht / eröffnet die verstopffte Kröß-Adern / erwecket guten Appetit / widerstehet aller Säure der Därmer / und heylet das Grimmen.

Indianische Kresse frisch ein wenig zerhackt / und mit gut frischen Baumöl / sambt ein wenig Nuß-Oel darüber gegossen / demnach an der Sonnen in einem wohl vermachten Glaß etliche Wochen oder Monath lang stehen lassen / giebt ein überaus köstliches Wund-Oel ab / welches nicht nur frische Wunden / sondern auch die schabige Haut und allerhand Rauden Brenn-Blattern des Leibes verwunderlich heylet. Man kan das Nus-Oel nach Belieben auslassen / und das Baumöel allein gebrauchen / wird doch sehr kräfftig seyn / und mag alsdenn auch innerlich gebraucht werden.

Das Sophien-Kraut hat einen starcken unlieblichen Geruch / und einen unlustigen scharfflichten Kraut-Geschmack. Ist mittelmässiger Natur mit etwas flüchtigen Saltz / neben wenig öelichten / und vielen irrdischen und safftigen Theilen begabet. Dahero es die Eigenschafft bekommen / zu trucknen / gelind anzuhalten / zusammen zu ziehen / Bauchflüsse zu stillen / den Harn zu treiben / Wunden zu heylen / und Geschwähr zu säubern.

Es wird in Getränken gebraucht wider die Würme/ und äusserliche Wunden/ vor offne Krebs-Schäden/ wird auch zu Pflastern genommen.

Es wird ein Wasser daraus destillirt / vor besagte Zustände. Der Saamen wird in Pulvern eingenommen / oder auch ein geist- und flüchtiges Saltz daraus gezogen. Welches dienet in Schlag-Flüssen/ fallende Sucht/ Mutter Verstopffung/ und Gichter / Hertzklopffen / Ohnmachten / und giftigen Kranckheiten.

Der Geruch und Geschmack deß Täschel-Krauts ist unempfindlich / allein daß man eine Zusammenziehung mit einer Trockne vermercket / derowegen dieses Kraut trockner und kühler Natur ist / welches dann auch der tägliche Erfahrung bezeuget. Ist also mit vielen irdischen / und etwas rauchlichten Saltztheiligen begabet.

Es wird gebraucht in Artzeneyen wider das Blutspeyen / die rothe Ruhr / Blutharnen / Menses. Gesotten vor frische Wunden/ bey dem Rindvieh.

Es wird ein Wasser gebrennet / welches eine kühlende Krafft hat.

Flachs- oder Leindotter / dieses Kraut ist mittelmässiger Natur zwischen Kälte und Wärme / hat einen öelichten schleimigen Safft / mit etwas milden alcalischen Saltz bey sich verborgen. In dem Saamen findet sich sonderlich das Oel/ welches darauf mag gepresset / und an statt deß Leinöls gebrauchet werden. Dahero wir dem Leindotter die Krafft zuschreiben / zu erweichen / zu lindern / Schmertzen zu stillen / ja auch Wunden zu heilen / wann man also denselben frisch mit den Bauern-senfft zerhackt / und wärmlich über die Wunden schlägt / er die Krafft zu säubern und zu heilen. Aeusserlich wird sonsten das Oel gebraucht zu Erweichung der harten Geschwulst/ und stillet die Schmertzen.

Türckischer Kreß / der Türckische Kreß ist temperirter Natur / hat etwas flüchtigen Saltzes neben vielen irrdischen und wenig öelichten Theilgen bey sich. Der Saame ist etwas schärffer / und hat etwas mehr flüchtiges Saltz in sich: davon diesem Kraut die Eigenschafft entstehet/ zu eröffnen / das Geblüt zu reinigen / die innerlichen Verstopffungen der Leber/ deß Miltzes der Lungen/ deß Krösses / und faulen Fleisches auffzulösen / wie auch die Nieren zu reinigen / den Harn und Würm zu treiben. Kurtz es lässet sich diß Kraut wie der Hederich gebrauchen / und hat in allen Kranckheiten gleiche Kräfften mit ihme.

Knoblauch-Kraut/ das Knoblauch-Kraut ist warmer und trockner Natur / doch nicht so hefftig als der Knoblauch selbsten/ der Saamen ist hitziger als das Kraut. Hat ein flüchtiges / stinckend-öelichtes scharffes Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft allen Sauren zu widerstehenden zu durchdringen/ durch den Harn und Schweiß zu treiben / aller Fäulung zu widerstehen. Hat im Aprill und May die beste Kräffte.

Dienet wider den Brand und andere faule Schäden. Dieses Kraut neben Scabiosen / löset den Schleim der Brust / erleichtert den schwehren kurtzen Athem / und zertheilet den langwührigen Husten. Der zu Pulver gestossene Saamen treibet auch die Würm / eröffnet die verstockten Krös-Adern / reiniget die verschleimte Nieren und Mutter/ vertreibt die Gelb- und Wassersucht/ und steuret dem Abnehmen bey Jung und Alten.

Das Kraut sonderlich in den Clystiren gebraucht / oder der ausgepreste Safft damit vermischt / ziehet Wind und blächt heraus / vertreibt das Grimmen / lindert das Lendenweh / und befordert den Fortgang deß Steins.

Der Saamen ist kräfftig wider die Mutter / Gichter und das Mutter Auffstossen / reinget faule gerstige Geschwähr / und befördert sie zur Heilung.

Des Pulver deß Saamens / oder der ausgepreste Safft deß Krauts in die Nasen gezogen/ macht ein wenig Niessen/ ziehet viel Materi aus / und reiniget also das Gehirn.

Der zahme Wayd / ist bitter und ziehet zusammen/ derohalben er sehr trocknet/ doch ist er nicht so scharff wie der Milde / welcher zwar hefftiger wärmet / doch aber zum färben weniger gebraucht wird. Es findet sich in allem viel flüchtig alcalisches Saltz / wovon die Eigenschafft entstehet / das Geblüt von aller scharbockischen Unreinigkeit / zu säubern / innerliche Verstopffungen der Leber / deß Miltzes / und faulen Fleisches zu eröffnen / Schleim und Sand der Nieren zu treiben / auch den Stein zu befördern und zu treiben. Woraus zusehen/ daß wie gesagt der zahme Wayd mehr zum färben/ als zur Artzney gebraucht wird / inzwischen aber auch eine Schweiß-treibende Würckung behalte / die Nieren reinige / wie er dann auch zu einem Gurgel-Wasser genommen wird.

Stärck-Kraut. Obwohl die Kräfften und Tugenden dieses Krauts / bißher fast allen Aertzten unbekannt gewesen / und nur allein von den Färbern ist gebrauchet worden / als welche durch die Kochung desselben mit Alaun / alles weisse Garn oder wollen Tuch gelb / was aber zuvor blau ist / schön grün damit zu färben gelernet; so scheinet doch in demselben ein häuffiges scharfflichtes / balsamisches Saltz zu seyn / dadurch es sonderlich die Eigenschafft hat / die geile Lust zu erwecken / und die verlohrne Mannheit wieder zu bringen. Wie es dann auch/ nach dem Bericht Dioscoridis und Plinii, vor Zeiten von den Thessalonischen Weibern zu Reitzung der Liebe/ und vermeinten zauberischen Buhlschafft ist gebraucht worden.

Der gute Heinrich ist temperirter Natur / hat viel wässerigen Saffts / neben wenig flüchtig nitrosischen Saltz und etwas öelichten Theilen bey sich/ und daher die Eigenschafft/ zu verdünnern / Schmertzen zu stillen/ zu heilen/ und ein gutes Geblüt zu zeugen.

Dieses Kraut sambt seinen Stengeln und Schöpflein/ pflegt man auch in Fleischbrüh mit Butter/ Saltz und ein wenig Gewürtz zu kochen / und also zu essen: Ist ein Gericht bey nahem so lieblich als Spargeln und Hopffen.

Ist ein herrlich Wund-Kraut/ dienet zu alten/ bösen/ faulen Schäden / kommt unter ein Sälblein vor die Gulden Ader.

Die

Die Münch- Rhabarbara-Wurtzel hat neben ziemlich wässerichtem Safft / auch etwas Schwefel / oder oelichte / mit einem nitrosischen / scharffichten gelind-purgierenden Saltz vermischte Theile / und daher die Eigenschafft gelind zu wärmen / zu trocknen / innerliche Verstopffungen aufzulösen / durch den Harn und Stuhlgang zu treiben / auch das Geblüt zu säubern. Mag auch der Geib- und Wassersucht wiederstehen / und solche vertreiben. Die Blätter dieses Krauts haben gleiche Kräffte und Würckungen mit dem gemeinen Lenden-Kraut oder Grindwurtz.

Noch mehr dergleichen Kräuter und Gewächse.

Meyer.

Meyer heist Lateinisch Blitum, Italiänisch Plito, Frantzösisch Blete, Spanisch Bledos. Dieses Gewächses werden über zwölfferley Geschlechte gefunden / also daß es verdrießlich fiele / so man sie alle beschreiben wolte. Am bekantesten ist der grosse rothe Meyer / Blitum majus, Blitum pulchrum, rectum magnum, rubrum. Gewinnet gantz rothe Stengel / Blätter und Wurtzeln / also daß man mit dem Safft roth schreiben könnte; doch wird das Kraut mit der Zeit braun. Seine moosichte Blümlein / und schwartze gläntzende Saam-Körnlein stehen gantz klotzicht / übereinander gedrungen / als die kleinen Träublein wie an den wilden Melten. Wird von etlichen auch Blut-Kraut genennt.

Ferner findet sich der kleine rothe Meyer mit großlicht zaßlichter Wurtzel / Blitum rubrum minus. Item Blitum album. Blitum sylvestre, und noch andere mehr. Der Americanische stachlichte Meyer aber / Blitum Americanum spinosum, Amaranthus Indicus spinosus, Kathutampala Zeylonensibus, wird in denen Medicinischen Gärten gezielet.

Zahme Melten.

Melten / Milten / Mölten / heist Lateinisch Atriplex, Italiänisch Attriplice, Frantzösisch Arroches, Spanisch Armuella. Dieses Kraut wird nicht nur allein in die zahme wilde und Meer-Melten eingetheilet; sondern auch in noch mehr Geschlechte zertrennet. Es findet sich der zahme weisse Melten / Atriplex hortensis alba sive pallide virens. Der bringt seine Blätter wie der grosse Meyer / sind beym Stiel breit / von dannen ausgespitzt / fett und safftig / so sie erstlich wachsen / werden sie weißlicht / darnach grün / bißweilen bleichgelb / eines wässerigen Kraut-Geschmacks. Der Stengel hat viel Neben-Zweiglein / ist zu Zeiten über 2. Ellen hoch / braun oder weißlicht / unten viol-kleine bleiche Blümlein / darauf folget der runde dünnflache Saamen / die Wurtzel steigt ziemlich in die Erde / mit viel angehengten Zaserlein.

Dann folget die rothe zahme oder Garten-Melten / Atriplex hortens. rub. ferner etliche Sorten / der wilden Melten. Ferner auch die Meer-Melten / zugeschweigen noch andere mehr.

Endlich ist auch zu gedencken der stinckenden Melten Atriplex fœtida so vulvaria oder Schamkraut genennt wird. Das aus diesem Gewächs am Ende des Mayens destillirte Wasser / heilet die Schrunden und Fisteln deß Hinderns oder Mastdarms / wie auch die offene Schäden an heimlichen Orten / bey Mann und Weib; stillet zugleich den Schmertzen der Gold Ader / Hieronymus Tragus meldet / dieses Kraut seye eine gewisse Artzney für die Würm / in faulen Schäden der Thieren / so man es ihnen anhencket / oder in die Schaden reibet / daß von sie hinaus fallen / wie er selbst gesehen.

St. Peterskraut.

Wird sonst auch Tag und Nacht-Kraut / Glas-Kraut / Wänd- und Männer-Kraut / Rebhüner genannt / heisset Lateinisch Parietania, Herba muralis, Vitraria Urceolaria, Pendicium, Elxine Italiänisch Parietaria, Vetrivola, Frantzösisch Parietaine, Spanisch Serra del muro. Hat einen festigen / haarigen / zoten röthlichten oder braunen Stengel. Die Blätter vergleichen sich / dem Bingel Kraut / haben doch an dem Umkreiß keine Kräfften / sind glitzend / haarig und rauch / seine Blümlein erscheinen sehr klein und Purpur-braun / im Heumonath / der Saame ist schwartz und gar klein / in kleinen Häuslein / die sich an die Kleyder hencken / verwahret. Es findet sich eine kleine Art dieses Krauts so von I. Bauhino, Parietaria Ocymifolio genennt wird. Paul Boicone gedencket auch eines Sicilianischen Glas-Krauts / mit kleinen Hünerdarm-Blättlein / Parietaria Sicula Alsin. folio.

Bingelkraut.

Dieses Kraut wird auch Mercurius-Kraut / Blümlein-Kraut und Kühwurtz genennt. Heist zu Lateinisch Mercurialis, Linozaltis, Italiänisch Mercuriale, Mercatella, Frantzösisch Herbe, Mercuriale, Spanisch Mercuriales, Urtica muerta. Es werden dessen zwey Geschlechte gefunden / als das Männlein und Weiblein.

Das Weiblein Mercurialis Spicata, sive fœmina, wächst anderthalb Schuch hoch / bringt einen eckichten / glatten Zweighafften Stengel mit vielen Gewerben oder Knoten / aus welchen die Blätter entspringen / wie im grossen Basilien-Kraut / die sind zwar grün / aber gemeiniglich ein wenig auf gelb geneigt / am Umkreis gezerbt / eines widerlichen nitrosischen Geschmacks. Aus den Gewerben zwischen den Blättern gehen lange Stiel mit zusammen gedrungenen verblättigten moosichten Blümlein / wie ein klein Träublein / die fallen gemeiniglich ohne Saamen ab. Hat viel übers Jahr nicht daurende Wurtzel mit vielen neben Zaseln.

Das Männlein / Mercurialis testiculata sive Mas Dioscor. & Plinij. Ist dem Weiblein allerdings gleich / ausgenommen / die Blätter sind etwas schwärtzer / darzu bringet es bey den Gewerben seinen Saamen / der ist rund und rauch / je zwey und zwey Hörnlein neben einander; beyde wachsen in den Wein-Gärten / wo sie einmahl hinkommen / sind sie nicht bald zuvertreiben.

Fingelkraut Mannlein. *Mercurialis mas*

Hasenkohl. *Sonchus lævis.*

Löhrlein-kraut. *Dens leonis.*

Hanedel *Sonchus asper.*

Feld Wegwart. *Cichorium Sylvestre*

Frau Habichtkraut. *Hieracium majus.*

Wild Bingelkraut / Lateinisch / Cynocrambe Mercurialis sylvestris, Brassica canina. Wird auch in das Männlein und Weiblein abgetheilet. Ist den vorigen nicht ungleich / doch wächst es nicht so hoch / und sind die Stengel dünner / rund und holkelicht. Hat einen unlieblichen Geruch.

Uber diese findet sich auch das Welsche Bingelgraut / welches heist Lateinisch Phyllum. Wird gleichfalls auch in das Männlein und Weiblein abgetheilet. Dieses hat eben nicht ungleiche Kräfften mit den vorigen / wird aber in der Artzney nicht sonderlich gebrauchet.

Endlich ist auch bekannt der Hundsköhl / Cynocrambe, Alsyne fœtida, Fabio Columnæ Dioscoridæa, Alsine Parietariæ foliis. Welcher den übrigen Bingelkräutern an Eigenschafft nahe beykommet; wird aber auch in der Artzney wenig oder gar nicht gebraucht.

Gänsdistel.

Gänsdistel oder Sonchenkraut / heisst Lateinisch / Sonchus, Olus leporinum, Palatium Leporis, Olus anserinum, Carduus anserinus, Leporis pabulum, Crispinum, Lactuca leporina, Lactucella, Lactero, Cicerbita, Cicharba. Italiänisch / Soncho Cicerbita. Frantzösisch / Laceron Laitron. Spanisch / Cevrajas. Es werden dessen sehr vielerley Gattungen gefunden / sonderlich aber wird es in Sonchenkraut oder Gänsdistel / und Hasenköhl abgetheilet. Von diesen nun werden hernach abermal jede in gewisse Sorten zertrennet / als nemlich:

Die gemeine Gänsdistel / Sonchus asper, laciniatus, spinosus. Sonchus asper Creticus. Sonchus asper subrotundo folio. Sonchus angustifolius maritimus.

Hasenköhl / so auch Saumelcke / Saudistel und Dudistel genennet wird / Sonchus lævis, palustris, altissimus. Sonchus lævis foliis laciniatis & denticulatis. Sonchus lævis angustifolius. Sonchus montanus lævis laciniatus minor. Sonchus Africanus. Sonchus lævis laciniatus latifolius. Sonchus lævis minor paucioribus laciniis. Sonchus cæruleus flore, und andere mehr.

Röhrleinkraut.

Das Röhrleinkraut hat in teutscher Sprach viel Namen / als: Löwenzahn / Pfaffenkraut / Pfaffenröhrlein / Mönchsplatten / Saurüssel / Säublum / Weglattig / Hundsblum / Pipau / Eyerblum / Pestemenröhrlein / weisser Lattig / Hundslattig / Mertzenblum / Sommerdorn / Weyhenschwantz ꝛc. Es heisst Lateinisch / Aphaca Theoprhrasti, Hedypnois, Seris urinaria, Seris somnifera, Corona Monachi, Corona Sacerdotis, Tarapacum, Rostrum porcinum, Herba Imperatoris, Dens Leonis, Frantzösisch / Dent de lion, pisse en lit. Italiänisch / Pilcio in letto Spanisch / Diente de leon.

Dessen finden sich etliche Sorten / als erstlich / Dens leonis latiore folio, hat eine weisse und schlechte Wurtzel / mit wenig Zasen / der Wegwartwurtzel ähnlich / ausgenommen / daß sie Milch gibt / auch bitterer und härter ist. Im Anfang des Frühlings thun sich die Blätter herfür / die liegen auff der Erden / seynd zerspalten und zerschnitten / wie die Wegwartblätter. Im Aprilen schiessen die Spannen-lange hole / subtile Röhrlein oder Stengel auf / an deren Gipffel ein grünes rundes Knörfflein stehet / daraus kommen gelbe gefüllte Blumen / die verwandeln sich demnach in einen runden / wollichten Flaumknopff / dessen Flaum hernach vom Lufft abgewehet wird / welches ist der abgefallene Saamen / alsdann stehen die weissen blossen Knöpfflein wie geschorne Münchsblatten. Das gantze Gewächs gibt eine weisse bittere Milch von sich.

Ferner gibt es noch eine andere Art / das glatte Bergröhrleinkraut / Dens Leonis montanus glaber, caule cubitali folioso, flore magno genannt. Item das Röhrleinkraut mit Kolbenwurtzeln / Dens Leonis Asphodeli bulbulis, Cichorium Constantinopolitanum &c.

Groß Habichkraut.

Heist Lateinisch / Hieracium, Frantzösisch / Cichorée-jaune. Grande Cichorée. Italiänisch / Hieracio. Wird in sehr viel Geschlechte abgetheilet / also / daß es verdrüßlich fallen würde / alle und jede insonderheit zu beschreiben.

Das erste und grosse Geschlecht / Hieracium majus folio Sonchi, Sonchus repens, hat eine weit um sich kriechende / dauerhaffte / zasichte Wurtzel / die ist Spannen lang / kleinen Fingers dick / und voller Milch. Die Blätter sind Quer-Hand lang / am Umkreiß eingeschnitten und zertheilt / wie die Gänsdistel / und mit weichlichten Dörnlein besetzet. Der Stengel ist rund / gerad / mit Striemen oder Hohlkehlen / rauh / voller Dörnlein auswendig röthlicht / inwendig hohl / fast auff anderhalb Elen lang / mit vielen Zweiglein besetzt / darauff wachsen bleichgelbe Blumen / den Blumen des Hasenköhls ähnlich / die werden bald zu wollichten Knöpfflein / die fliegen / wie an dem Röhrlein-Kraut / davon / das gantze Kraut ist voll weisses Milchsafftes / gleich dem Haasenköhl.

Ferner seynd bekannt folgende Habichkräuter / als: Hieracium minus glabrum. Hieracium proliferum falcatum. Hierac. siliquâ falcatâ. Sonchus villosus luteus major. Hieracium montanum latifolium glabrum majus. Hierac. montan. latifolium glabrum minus. Hierac. Dentis Leonis folio obtuso minus. Hierac. montan. Rapifolium. Hierac. montan. foliis dentatis flore magno. Hierac. alpinum non laciniatum flore fusco. Hierac. profundè sinuatum pubescens. Hierac. pumilum, saxatile, asperum, radice præmorsa. Hierac. minus folio subrotundo. Hierac. Chondrillæ folio hirsutum. Hierac. montan. angustifolium primum &c.

Buchköhl oder Lungenkraut.

Das oben in den Haus-Kräuter-Garten gesetzte Lungenkraut ist mit diesem nicht zu confundiren / ob es wohl dessen Geschlechts ist.

Dieser Buchköhl wird auch Buchspick / Frantzösisch Lungenkraut/Edel oder Gulden Lungenkraut genennet / heist Lateinisch / Hieracium murorum, Hieracium Pulmonaria dictum, Pulmonaria nobilis, Pulmonaria aurea, Pulmonaria Gallica, Consolida lactarea. Dessen seynd abermahl sehr viel Gattungen / daß solche alle insonderheit zu beschreiben / für unnöthig achte. Das erste Geschlecht/ Pulmonaria Gallica mas, Hieracium murorum folio pilosissimo, überkommt eine dünne / rothe / lange Wurtzel / mit vielen Nebenzweiglein. Die Blätter sind breit / eckicht/ bitter/ ein wenig gekerbt/ und gantz haaricht / auch offt fleckicht / liegen auf der Erden in die Runde zerspreitet. Gegen dem Brachmonath entspringt aus der Wurtzel ein oder 2. haarige Elen-hohe Stengel / deren jeder nur ein Blat hat: oben theilet sich der Stengel in etliche Nebenzweiglein aus / darauf gelbe / gefüllte circkelrunde Blumen sitzen / so hernach mit ihren wollichten Köpfflein und kleinem schwartzen Saamen darvon fliegen. Das gantze Gewächs gibt / wie das Habichtkraut / einen weissen bittern Milchsafft von sich. Wächst gern in dunckeln Buchwälden und auf den alten Mauren.

Das andere Geschlecht des Buchköhls / das Weiblein genennt / Pulmonaria Gallica fœmina, Hieracium murorum laciniatum, Pulmonariæ luteæ species magis laciniata, Pilosellæ majoris, ist dem obbeschriebenen fast gleich / ausgenommen die Blätter / welche breiter / grösser / länger / tieff gekerbt / und hinten gegen dem Stiel mit tieffen Spalten zertheilet sind.

Ferner / sind bekannt Pulmonaria Gallica angustifolia. Hieracium fruticosum folio subrotundo. Hieracium Alpinum latifolium. Pilosellæ majoris sive Pulmonariæ luteæ, laciniatæ specie minor, Pilosellæ majoris sive Pulmonariæ species angustifolia, und andere mehr.

Hirschmangold.

Hirschmangold / fleckicht Lungenkraut / oder blaue Schlüsselblumen / heisst Lateinisch / Pulmonaria maculosa, Symphytum maculosum. Uberkommt viel rauhe haarige / theils auf der Erden ausgebreitete / theils auch ohne Stiel den Stengel umfassende/ lange breite / und den gemeinen Ochsenzungen ähnliche Blätter/ sind jedoch breiter/ und mit weissen oder schwartzen Flecken besprengt. Im angehenden Frühling tritt es in seine weiche / purpurröthlichte haarichte/und anderthalb Spannen-hohe Stengel / auf deren Gipffel / etliche blaue oder purpurbraune Blumen / gleichsam gepüschelt / wie an den Hundszungen oder Schlüsselblumen erscheinen; nach welchen folget der schwartze Saamen in Kelchlein / dem Ochsenzungen-Saamen gleich. Die Wurtzel ist dick / braun-weiß / zaselicht / eines schleimigen zähen Geschmacks / und lieblichen Geruchs. Wächst gar in dunckeln Heckbüschen und Wäldern.

Blau Chondrillen-Kraut.

Chondrillen-Kraut heisst Lateinisch Chondrilla, Italiänisch Condrilla, Caccia lepro. Frantzösisch Laiteron. Dessen finden sich unterschiedliche Geschlechte / als erstlich / Chondrilla cærulea, Cichorei syl. folio, ist fast mit Blättern/ Stengeln und Blumen dem Feld-Wegwart gleich/ausgenommen / daß es allenthalben dünner wird. Die ästige / glatte / Elen-hohe Stengel tragen schupichte Kelchlein / daraus wachsen himmelblaue vielblätteriche Blumen / nach welchen folget langer breiter/ schwartzer Saamen. Die Blätter seynd mit süßlichtem Milchsafft begabet. Es wächst auf gebauten Erdreich-Reinen / und neben den Strassen.

Nach diesem ist bekannt das binzichte Chondrillen-Kraut/ Chondrilla viminea, juncea, viscosa, arvensis, quæ prima Dioscoridis. Hat eine weisse/ mit zähem Milchsafft begabte Daumens-dicke lange Wurtzel / die Blätter sind glat / spitzig / lang / eingeschnitten. Der Stengel trägt an Nebenzweiglein gelbe Blümlein/wie der Lattich/nach welchen wer den wollichte Knöpfflein / die mit dem Saamen abfliegen / das gantze Gewächs ist voll gelber Milch.

Endlich werden noch gefunden Chondrilla cœrulea, latifolia laciniata. Chondrilla Sicula, Tragopogonides maritima. Chondrilla foliis cichoraceis tomentosis. Chondrilla Lactucacea Foro-Julienſis, Chondrillæ Creticæ nomine missa, semine crispo, &c.

Klein Sesamoiden-Kraut.

Sesamoiden-Kraut heist Lateinisch Sesamoides. Dessen seynd zwey Geschlecht / Chondrilla cœrulea Cyani capitulis, Chondrilla Sesamoides dicta, Catanance Dalechamphii, flore Cyani, folio Coronopi. Hat eine lange dicke / milchsafftige / von aussen röthlichte Wurtzel / aus welcher etliche haarige runde / dünne milchsafftige Stengel / 2. oder 3. Spannen-hoch aufsteigen / seine Blätter sind lang / etwas rauh / den Blättern des Kräen Fuß fast gleich / doch grösser / und in der Mitte zerscharret / die geben auch weisse Milch von sich. Oben an den Stengeln erscheinen runde und spitzige Knöpfflein / von kleinen weißglitzenden Schüpplein besetzt. Die Blumen sind den Wegwart-Blumen gantz gleich / von Farben schön blau / in der Mitten schwärtzlicht. Der Saamen ist schwartz / und am Geschmack süß. Das andere oder süsse Sesamoiden-Kraut / Chondrilla cœrulea Cyani capitulis altera, Sesamoides parvum flore completiore. Hat gefüllte Himmel-blaue Blumen/ eine Milch-safftige Wurtzel / und sehr kleinen schwartz- und eckichten in schuppichten Köpfflein eingeschlossenen Saamen.

Creutzwurtz.

Die Creutzwurtz/ so auch Creutzkraut/ Grindkraut / und Baldgreiß genannt wird / heisst Lateinisch Erigerum, Senecio. Frantzösisch / Senesson. Italiänisch / Senecio spelliciosa, Cardoncello. Spanisch / Bon vason gerva cana, Cardo morto. Dessen seynd drey Geschlecht bekannt.

Erstlich die gemeine Creutzwurtz/ Senecio minor vulgaris, diese hat eine kleine mit weissen Zasen behängte Wurtzel / die Blätter gleichen fast denen

Buchkohl Mänlein. *Pulmonaria Gallica ma.*

Hirsch-Mangold. *Pulmonaria maculosa.*

Buchkohl Weibl. *Pulmonaria Gallica fœmi.*

blaü Chondrille-kraut. *Chõdrilla cœrulea.*

Kern Sesamoiden-kraut. *Sesamoides parvum*

Creutzwürtz. *Senecio*

denen Blättern am Senff / doch was schmäler und kürtzer / und ist ein jedes Blättlein creutzweis zerschnitten / daher es auch den Namen empfangen. Die Stengel sind rund / hol = braunfarbicht / safftig / und nicht über Spannen hoch / mit kleinen zerkerbten Blättlein bekleidet. An den Gipffeln des Stäudleins wachsen die gelbknöpffichten Blumen heraus / schier anzusehen / wie die Rein = Blumen / die alsdann haarige Köpffe / wie Lattich / bekommen / und davon fliegen sammt dem Saamen.

Das andere Geschlecht Senecio incanus pinguis. Hirlutus viscidus major odoratus. Dieses hat übel = riechende und haarigte Blätter. Das dritte wird die Aethiopische Creutzwurtz genennet / mit purpurfarben Blumen; Senecio viscosus Æthiopicus flore purpureo.

St. Jacobsblum.

Sanct Jacobsblum oder St. Jacobskraut heist Lateinisch Jacobæa, Flos S. Jacobi, Herba S. Jacobi. Frantzösisch / Herbe du S. Jaques, Italiänisch / Senecio magiore. Herba di Santo Jacomo. Hat eine zaselichte / und in die Erde fest eindringende Wurtzel. Die Blätter sind ablang zerspalten / und tieff ausgeschnitten / wie die Blätter der Creutzwurtz / doch etwas grösser. Im andern Jahr treibet es den Stengel etliche Spannen hoch / den Stengeln des Beyfuß ähnlich / mit vielen Neben = Zweiglein besetzet / darauff wachsen viel gebüschelte gestirnte Blumen / wie das Megerkraut / von Farben liechtgelb / die werden nach ihrer Zeitigung zu wollichtem grauem Saamen / der wie an der Creutzwurtz davon flieget. Es blühet um St. Jacobs = Tag / daher es auch den Nahmen hat. Wächst gern auf dürren Matten und sandigen Orten.

Es werden zwar der Jacobskräuter vielerley Geschlecht gefunden / die alle zu beschreiben aber / gar zu weitläufftig fallen würde.

Der Meyer ist kalter und feuchter Natur im andern Grad. Hat viel wässerigen mit etwas nitrosischem Saltz begabten Sasftes bey sich / hiemit die Eigenschafft zu erdünnern / zu erweichen / den natürlichen Stuhlgang zu erhalten / und die jastende hitzige Galle zu kühlen.

Des rothen Meyers Saamen ist gut wider die rothe Ruhr und übrige Flüsse der Scem.

Vertreibet die Hüner = Augen und Leichdörner an den Füssen.

Aus des grossen rothen Meyers Saamen pflegt man an etlichen Orten sonderbare Müslein / wie aus dem Hirs / zu machen.

Die Melten sind feucht im andern / und kalt im ersten Grad: haben viel wässerigen Sasft / neben etwas nitrosischen flüchtigen Saltz in sich / und daher die Eigenschafft / zu erweichen / zu eröffnen / den Stuhlgang zu befördern / und den Harn zu treiben.

Man isset die gekochte Melten zu Beförderung des Stuhlgangs / weilen sie nicht lang im Magen verharren / sondern durchbrechen / nach Meinung Galeni lib. 6. de simplic. medicam. Facultat. c. 76.

Hingegen meldet Plinius lib. 20. Hist. natur. c. 20. Phythagoras dafür hält / die Melten können schwehrlich verdauet werden / und sollen die Gelb = und Wassersucht verursachen. Ferners zeiget Plinius an / aus dem Dionysio und Diocle, daß die Melten dem Magen zuwider seyen / und viel Kranckheiten mit sich bringen.

Das St. Peterskraut ist feuchter und kalter Natur / hat viel wässerigen / mit viel nitrosischem Saltz und wenig schweflichten Theilen vermischten Sasft bey sich / hiemit die Tugend zu kühlen / zu säubern / zu erweichen / zu erdünnern / Winde zu vertheilen / den Harn und Stuhlgang zu befördern.

Wird gesotten wider den Husten / auch bey dem Rindvieh.

Es wird dieses Kraut nützlich unter die Clystier und Lenden = Bäder / wider das Gries und den Stein gebrauchet. Kommt unter ein Cataplasma vor besagte Zustände.

Aus dem Sasft wird ein Syrup bereitet / vor den verstandenen Harn / und Wassersucht. Welches auch das aus diesem Kraut destillirte Wasser thut. Man hält dasjenige Glaskraut / das an dem Gemäuer wächst / und das nitrosische subtile Saltz aus demselben an sich ziehet / vor das kräfftigste.

Bingelkraut wärmet und trocknet im ersten Grad / ist mit einem nitrosischen Saltz und wenig schweflichtem Theil neben vielem wässerichten Sasft begabt / davon es auch die Eigenschafft hat zu erweichen / zu erdünnern / zu säubern / die Mutter zu öffnen und zu reinigen / auch den Stuhlgang zu befördern.

Es vertreibt die Wartzen. Wird zu erweichenden Clystieren gebraucht / hält den Kindern den Leib offen / welches auch ein davon gemachtes Decoctum thut. Ist den Weibern sehr gut.

Der Sonchenkräuter / Gänsdistel und Hasenköhl Eigenschafft sind vermischt / aus einer wässerigen und irdischen Natur / haben eine kühlende Würckung / was von einem Geschlecht geschrieben wird / kan auch von dem andern verstanden / und derowegen eins vor das andere gebraucht werden. Man findet darinnen ein nitrosisches bitterliches Saltz / mit wenig öhlichtem Theil vermischet / davon die Eigenschafft erwächset / dem Geblüt eine gute Nahrung zu geben / gelind zum Harn zu treiben / die jastende Gall abzukühlen / auch die Verstopffung der Leber und Miltz zu eröffnen.

Der Hasenköhl ist von den Alten wie die Endivien / und Wegwart = Kräuter in der Speise genossen worden / welcher Gebrauch noch heutiges Tages / bey vielen in Teutschland und Italien geblieben ist. Ist ein gar gesundes Essen.

Das destillirte Gänsdistel-Wasser ist gut wider die Hitze und Verstopffung der Leber / widerstehet auch der Gelbsucht. Dazu ist auch der Syrupp aus den Apothecken nutzlich.

Heutiges Tages giebt man solche Kräuter allein den Distel-Fincken / Canari-Vögeln / Haasen und Caninchen zu essen.

Das Röhrleinkraut hat eine Krafft zu kühlen und zu trocknen wie die Wegwart / doch trocknet es etwas mehr / wegen seiner Bitterkeit / damit es die Wegwart übertrifft / führet also ein flüchtiges / scharffes / nitrosisches / mit etwas Schwefel-Theilen vermischtes Saltz in seinem Milchsafft / und hat dadurch gute Kräfften die innerlichen Verstopffungen zu eröffnen / die Säure aller Feuchtigkeiten zu temperiren / und das gallichte Geblüt zu reinigen.

Der innhabende Milch-Safft ist gut vor die Flecken der Augen. Einige schreiben der gantzen Wurtzel diese Krafft zu. Von solcher Würckung hat dirses Kraut den Namen Fellriß bekommen. Das daüber gesottene Wasser soll denen dienen / die ins Bett harnen. Das destillirte aber ist gut in Seiten-Stechen / zu Eröffnung der verstopfften Leber / zu Vertreibung der Gelbsucht ꝛc. Die Weiber pflegen sich mit diesem Wasser zu waschen / in Hoffnung ein klar Antlitz dadurch zu bekommen / und die rothen Purpeln oder Finnen dardurch auszurotten. Es wird auch Wein darüber abgetruncken vor 3. oder 4. tägige Fieber. Mehrgedachter Safft dienet auch mit seinem alcalischen scharffen Saltz äusserlich zu Reinigung und Ausheilung allerhand garstigen Schäden / Geschwären und Fistuln.

Das Habichkraut hat eine Krafft zu kühlen / säfftiglich zu zertheilen / und zu heilen: hat demnach viel nitrosisches / alcalisches / mit balsamischen Oeltheilen vergesellschafftetes / mildes Saltz in seinem Milchsafft verborgen.

Der Safft davon ist gut wider die Flecken der Augen / und die anfahende Stahren / vertreibet alle Finsterkeit des Gesichts.

Man kan es auch brauchen zu einem daraus zu machenden Augen-Balsam. So wird auch das daraus gebrannte Wasser in besagtem Zustande gut befunden.

Buchköhl oder Lungenkraut. Dessen Geschlechte sind alle trucken und kühlender Natur / haben ein alcalisches / gelindes / mit ölicht-balsamischen Theilen vermischtes Saltz in ihrem Milchsafft verborgen / und dannenhero schöne Tugenden / alle Geschwär und Wunden zu heilen / aller verderblichen Säure zu widerstehen / innerliche Verstopffungen zu eröffnen / und das scharffe / versaltzene / saure Geblüt zu versüssen.

Die Wund-Aertzte können dieses Kraut zu ihren Wund-Träncken sehr nützlich gebrauchen / weilen es die Wunden trefflich zur Heilung bringet. Man muß es aber im Heumonath sammlen / im Schatten trocknen / und die Blumen davon werffen. Es wird ein Decoctum davon gemacht wider alle innerliche Verfehrungen der Brust / Lungen ꝛc. wider Flüsse auf der Brust.

Ein Pulver davon wird dem Vieh zu lecken gegeben / wider die Brust-Strenge / Keichen und Husten. Man schneidet diese Kräuter auch den Pferden unter das Futter.

Das destillirte Buchköhlwasser ist nutzlich in allen hitzigen Kranckheiten / der Brust / Lungen ꝛc. Aeusserlich gebraucht wehret es der hitzigen Verfehrung verschiedener Gliedmassen.

Der in den Apothecken zubereitete Buchköhl-Syrup / ist ein köstlicher Safft wider die Lungensucht.

Hirsch-Mangold hat eine kühlende und trucknende Natur / ist mit vielen nitrosischen Saltztheilen / und ölicht-wässerigem Schleimsafft begabet. Davon entstehet die Eigenschafft alles Verfehrte zu säubern / zu heilen / das scharffe Geblüt zu versüssen / und zu reinigen / die Wunden und Schäden zur Heilung zu befördern / und aller Fäulung zu widerstehen.

Es wird gesotten in Wasser / wider die Brust-Geschwär / Lungensucht / Blutspeyen / auch unter Vermischung mit andern Wund-Träncken.

Man kan auch von diesem Kraut einen Zucker-Syrup und Essentz zubereiten / und in bemeldten Zufällen nicht ohne Nutzen und gute Würckung gebrauchen. Die Engel- und Holländischen Weiber kochen die Blätter davon in Brühen / und geben den mit besagten Schmertzen belegten Patienten zu trincken; oder vermischen sie zerhackt unter die Eyer / und backen Küchlein daraus vor die Lungensüchtige.

In den Chondrillen-Kräutern stecket ein nitrosisches / mit ölicht-balsamischen Theilen temperirtes Saltz / und haben also gleiche Kräfften und Tugenden mit den Wegwarten.

Klein Sesamoidenkraut hat viele balsamische / ölichte / mit nitrosischem milden Saltz vermischte Theile / in einem süssen Safft bey sich / dadurch es die Tugend hat / wohl zu nehren / das scharffe Geblüt zu versüssen / eine balsamische Nahrungs-Krafft zu erwecken / und aller Fäulung zu widerstehen; In der Artzney ist es bißher nicht gebraucht worden.

Die Creutzwurtzel hat eine mittelmässige Natur / doch finden sich einige nitrosische durchdringende Saltztheile / neben wenig ölichten balsamischen / in ihrem Safft verborgen / dadurch sie einen bitterlichen Geschmack bekommen / und Krafft hat gelind zu lariren / oder vielmehr innerliche Drüsen-Verstopffunge zu eröffnen. Die Würm zu tödten und zu treiben.

Die Wurtzel wird nicht in der Artzney gebraucht / sondern nur das Kraut. Es werden die zarten Blätter der Creutzwurtz / den gantzen Winter über / dergleichen auch im Frühling / vor sich selbst allein / auch bißweilen mit andern Kräutern zu den Saläten / mit Essig / Bauröl und ein wenig Saltz gebraucht. Solche Speise ist dienlich den Gelbsüchtigen / sie erwecken auch Lust zum Essen / und tödten die Würm.

Sie wird zu einem Pflaster genommen zu Zertheilung. Deßgleichen zu einer Brandsalbe. Streitet wider Podagra und Zipperlein. Fördert die verstopffte Menses, und hat sonst gute Würckungen.

St. Jacobsblum. Alle deren Gattungen haben ein alcalisches oder nitrosisches Saltz / mit etwas ölichten Theilen vermischt / bey sich / daher sind

Reinfahren. *Tanacetum.*

Grosse Thünis blüm. *Flos Tunetus major*

Mütterkraut. *Matricaria.*

Rindraug-kraut. *Buphthalmum.*

Chamillen. *Chamomilla.*

Beerwürtz. *Meum.*

sind sie milder / temperirter / etwas balsamischer / trucknender Eigenschafft / zertheilen / reinigen / und heilen alle so wol in- als auswendige Versehrungen.

Dieses Kraut wird gelobet / daß es zu den Gurgel-Wassern wider die Bräune / und inwendige Geschwulst des Halses wohl dienet. Auch hat die Erfahrung bezeugt / daß dessen Safft in den Fisteln und um sich fressenden Schäden nutzlich gebraucht wird.

Fridericus Hofmannus in clave Pharmaceutica Schroederiana p. m. 549. rühmt dieses Kraut wider die rothe Ruhr / wider Grimmen / wann man es geschickt in Tränken / Pflastern und Clystiren zu brauchen wisse.

Chamillen.

Die gemeine Camillen / welche zu Teutsch auch Camillen / Hermlein / Magd- oder Meydblum genennt wird / heisst Lateinisch / Anthemis, Leucanthemum, Chamæmelum, Chamomilla. Italiänisch / Camomilla. Frantzösisch / Camomille, Camomille vulgaire. Spanisch / Manzanitta, Manzanilla salvage. Bekommt eine zaselichte Wurtzel / daraus viel Elen-hohe Stengel mit ihren Nebenästlein herfür wachsen / die mit sattgrünen / tieffgekerbten / und zarten kleinen Blätlein bekleidet sind / welche sich mit dem Kühdillenkraut vergleichen. Auf den Gipffeln des Stengels stehen viel wohlriechende Köpflein / mit weissen Blätlein bekrönt / die werden im Brach- und Heumonath zum Gebrauch der Artzney eingesammlet. Man findet auch ein Geschlecht in den Feldern / so gantz ohne Geruch ist / und wird insgemein Krottendille genennt.

Ferner / ist bekannt die edle oder Römische Chamillen / Leucanthemum odoratum, Chamæmelum nobile, Chamæmelum Romanum, Chamæmelum hortense. Diese überkommt ein kleine weisse zaselichte Wurtzel / aus welcher dünne Stängelein herfür wachsen / biegen sich zur Erden / und hängen sich am Erdboden an wie der Poley. Tragen im Brach- oder Heumonath schöne gestirnte Blumen. Die Blätlein vergleichen sich den ersten / sind jedoch grösser. Dieses gantze Gewächs / so wol grün als dürr / gibt einen überaus lieblichen starcken Geruch von sich: der Geschmack ist sehr bitter / fast wie Wermuth.

Endlich / finden sich noch die stinckende Chamillen / Chamæmelum fœtidum, sive Cotula fœtida. Die stinckende Meer-Chamillen. Die Spanische gelbe wohlriechende Chamillen. Die grosse Spanische Chamillen / und die Aethiopische wollichte Chamillen.

Baldrian.

Der Baldrian heist sonst auch zu Teutsch Sperkraut / St. Georgenkraut / St Claräkraut / Dennmarck / Augenwurtz uud Theriacskraut: Zu Latein wird es genennt / Phu, Nardus agrestis, valeriana, Herba S. Georgii, Herba S. Mariæ Magdalenæ, Herba S. Claræ. Italiänisch / Valeriana. Frantzösisch / Valeriane, Valeriene. Spanisch / Valeriana. Die Baldrian-Kräuter werden erkennet an den runden / holkehlichten Stengeln / welche hinaufwerts etlich mal mit zweyen gegeneinander stehenden Blättern begabet. Die Blümlein sind nur ein blätig / stehen in einem Dolder beysammen. Ein jedes Blümmlein bringt nur einen flamichten Saamen.

Es finden sich aber des Baldrians vielerley Arten: Als erstlich ist bekannt der grosse Baldrian / Valeriana major hortensis, Phu Olusatri folio Dioscoridis. Dieser hat glatte / hol und zarte Elen hohe Stengel / auf purpurbraun sich neigend. Die Blätter / welche je zwey und zwey den Stengel bekleiden / sind tieff eingeschnitten. Oben auf dem Stengel sitzen schneeweisse Blumen oder Dolden. Der Saamen / wenn er zeitig / fliehet hin / wie auf dem Lattich / ist sonsten ablang / flach / und Citronen gelb. Die Wurtzel ist Finger dick / mit vielen Zasen / welcher Geruch den Narden gleichet. Wächst auf Gebürgen / feuchtem Erdreich / wie auch in Feldern und Gärten.

Ferner werden gefunden der wilde Baldrian / Valeriana sylvestris major, & minor. Item der rothe breitblätige Baldrian / Valeriana rubra, latifolia rubra. Der grosse breitblätige Berg-Baldrian / Valeriana alpina, der Berg-Baldrian mit Braunwurtz-Blättern / Valeriana alpina, Scrophulariæ folio. Der Indianische purpurfarbe und weisse Baldrian / Valeriana peregrina purpurea albave, Valeriana Indica seu Mexicana.

Gürtelkraut. Moos.

Gürtelkraut / welches auch Erd-Moos / Katzenleiterlein / Bärlapp / St Johannes-Gürtel / Neuheil und Weinkraut genennt wird / heisst Lateinisch / Muscus terrestris repens, seu clavatus, Licopodium, Muscus denticulatus. Italiänisch / Mosco terreno. Frantzösisch / Mousse terrestre. Ist ein grünes / auf der Erden kriechendes / hin und wider mit langen / holtzichten / dicken Faselen in die Erden wurtzlendes Moos / mit vielen schmalen Blätlein bekleidet. An den äussersten Aestlein stehen runde / weichlichte ablange / schuppichte / schwefelfarbe Kölblein / welche im Herbst ein subtiles / gelbliches Pulver von sich fahren lassen.

Das Baummoos heisst Lateinisch / Muscus arboreus. Ulnea officinarum. Italiänisch / Mosco. Frantzösisch / Mousse. Spanisch / Musgo. Dieses Baummoos ist nichts anders als ein lockicht / haaricht / verwirrt Gewächs auf den Bäumen / bißweilen auch Steinen und Erden / jederman bekannt: Der weißgraue und wohlriechende ist der beste / der schwartze tauget nicht.

Sonsten ist der beste / welcher auf den Cedern / Eich- und Pappelbäumen gefunden wird. Er wird aber im Anfang des Sommers gesammlet / und an trocknen Orten aufbehalten.

Stabwurtz.

Die gemeine Stabwurtz / welche auch Gertwurtz / Garthagen / Gertelkraut / Affrusch / Ebrich / Kuttelkraut / Ganserkraut / Gampfferkraut / Abrauten und Schloßwurtz genennt wird / heyßt Lateinisch / Abrotonum, Abrotanum. Italiänisch / Abrotono. Frantzösisch / Auronne. Spanisch / Abrotano, Lombriguera.

Die Stabwurtz ist zweyerley / das Männlein und Weiblein. Das Männlein oder die schmalblättige Stabwurtz / Abrotanum mas angustifolium, Abrotonum vulgare. Bringt lange / zerbrechliche dünne Gerten / von schönen sattgrünen / dünnen und tieff-zerschnittenen Blättlein gezieret / fast den Chamillenblättern gleich / doch etwas breiter. An den gemeldten Gertlein wachsen viel goldgelbe Blümlein / wie runde Knöpfflein / den Wermuthblümlein ähnlich / doch was kleiner / die seynd gleich den Blättern / eines starcken guten Geruchs und bittern Geschmacks / das Gewächs erstarcket / und wird mit der Zeit holtzicht / wie ein Stäudlein.

Das gemeine Weiblein / Abrotanum fœmina foliis teretibus, Chamæcyparissus, sonsten auch zu Teutsch Cypressenkraut genannt / ist gleichfalls mehr ein holtzichtes Stäudlein / als ein Kraut / und einem kleinen drauschlichten Bäumlein ähnlich. Die Blätlein seyn Aschen-grau / und klein zerkerbt. An den Gipffeln der Stengeln erscheinen bleichgelbe / runde knöpfflichte Blumen / in der Grösse und Gestalt der Reinfahren-Blumen / eines lieblichen Geruchs und bittern Geschmacks. Dieses Gewächs kan in unsern Landen den Winterfrost nicht ertragen / dahero muß es / neben andern zarten Bäumlein / in die Gewächsestuben über den Winter durch gesetzet werden.

Ferner / werden noch diese folgende Geschlechte der Staburtz gefunden / als Abrotonum mas angustifolium minus. Abrotanum fœmina flore majore. Abrotanum fœmina foliis Rorismarini majus. Abrotanum fœmina foliis Rorismarini minus. Abrot. fœm. viridis. Abrot. fœmina foliis cupressi. Abrot. fœmina repens, und andere mehr

Beerwurtz.

Beerwurtz / welche sonst auch wilder Dill / Beerenfenchel / Hertz- oder Mutterwurtz genannt wird / heist Lateinisch / Meum, Meum athamanticum. Meu, Radix ursina, Anethum sylvestre, Anethum ursinum, Anethum turtuosum. Italiänisch / Meo, Finochio salvatico. Frantzösisch / Fenouil sauvage. Spanisch / Hino jo silvestre.

Die gemeine Beerwurtz hat lange Wurtzeln / fast kleinen Fingers dick / die wachsen in der Erden hin und wider / spreiten sich weit aus / eines guten lieblichen Geruchs / und hitzigen scharffen Geschmacks: Der obere Theil der Wurtzel gegen dem Kraut ist mit rauhem Haar bedecket. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dillkraut durchaus gleich / daß mans voneinander kaum erkennet. Der hole / runde Stengel wächst fast 2. Elen hoch / mit Gelaich und Gewerblein / wie die Dille: oben am Stengel folget nach den kleinen weissen Blümlein auf Dolden oder Cronen der lange Saamen / der sich dem Bibernellensaamen vergleichet.

Celtischer Nard.

Der Celtische Nard heisst Lateinisch / Nardus Celtica, Spica Celtica, Valeriana, Nardus Celtica dicta. Italiänisch / Nardo Celtico. Frantzösich / Nard Gaulois. Ist ein klein Gewächs / hat längslichte bleichgelbe Blätter / einen dünnen und kurtzen Stengel / gelblichte Blümlein / ein gespitzte Wurtzel / mit vielen angewachsenen dünnen / wohlriechenden Zäserlein. Das gantze Kraut ist aromatischer Natur / und hat den Geruch / wie der wilde Baldrian. Wächst häuffig auf den Alpgebürgen / Tyrol / Kernten und Steyermarck.

Ferner / seynd auch bekannt der Celtische Nard ohne Geruch. Nardus Montana &c.

Haselwurtz.

Haselwurtz oder wilde Nard / heist Lateinisch / Asarum, vulgago. Italiänisch / Asaro, Nardo salvatico. Frantzösisch / Nard sauvage, Cabaret, Oreille d'homme Spanisch / Assarabacara. Hat fast Blätter wie der Wintergrün / sind doch viel runder und linder: Zwischen den Blättern nahe bey der Wurtzel / hangen an zarten und langen Stielen braune Purpur-farbe / wohlriechende Blumen in kleinen Hülsen / wie am Bilsenkraut / darinn wächst ein eckichter Saamen / den Weinkörnlein nicht unähnlich: Ihre Wurtzeln sind vielfältig / überzwerg hin und her geschrenckt / mit angehencken kleinen Zasen / geben einen lieblichen Geruch / und sind scharff auf der Zungen. Die Haselwurtz wächst in schattichten Orten / sonderlich in Gebürgen / Hecken und Wäldern. Blühet zweymal im Jahr / als im Frühling und Herbst. Soll gesammlet werden zwischen zweyen unser lieben Frauen Tägen / das ist / vom 25. Tag Augustmonats biß auf den achten Tag des Herbstmonats.

Eigenschafft und natürliche Würckung ersterzehlter Kräuter.

Die edle Römische / wie auch die gemeine wohlriechende Chamillen / welche allein in der Artzney gebraucht werden / ist warm und trocken im ersten Grad / hat also ein trefflich balsamisches / mit flüchtigem / milden alcalischem Saltz vergesellschafftes Oel bey sich / und daher schöne Tugenden / allerhand Schmertzen zu stillen / zu erweichen / zu heilen / zu eröffnen / Wind und Blast zu zertheilen.

Kommt zu einer Haupt- und Haar-Lauge / und unter ein Fußwasser / wie auch unter eine Artzney wider das Fieber.

Das destillirte Chamillenwasser stärcket die kalte Mutter / treibet fort die verstandene Reinigung der Weiber und den Harn / wehret dem kalten Grimmen.

Chamillenöl heilet den Grind auf dem Haupt / ist eine unschädliche Artzney vor die jungen Kinder. Wird auch gebraucht wider das Grimmen oder Leib-

Spicanard.

Spica domestica.

Haselwürtz.

Asarum.

Der grosse wilde Baldrian Valeriana sylvestris major.

Stabwürtz Mänlein.

Abrotonum mas.

Grosser Baldrian.

Valeriana major.

Xantt.

Helenium.

Leib-Wehe. Daneben wann man dieses Oel offt warm um die Nieren/Harngäng und Blasen salbet/ treibet es den verstandenen Harn fort/ wie bey dem Wasser gesagt worden.

Es wird auch das Oel aus den Chamillen innerlich genommen / welches sehr herzlich ist wider allerhand Schmertzen / Leib- und Mutter-Wehe zu stillen / die Wind und Bläst zu vertreiben ꝛc.

Aeusserlich aber vermischt man es mit andern Oelen / oder auch mit guten Digestir-Salben in Heilung der Wunden und Geschwären.

Das Decoctum ist gut in den Nachwehen der Kindbetterinen.

Die Baldrian-Kräuter / oder vielmehr die Wurtzeln / werden im Herbst-Monath gesammlet / im Schatten getrocknet / und zur Artzney gebraucht.

Seynd trucken im andern Grad / haben demnach etwas flüchtig-alcalischen Saltzes / mit gröblichten Schwefel-Theilen in sich / und also nicht unfeine Tugenden / allen innerlich- in den versteckten Drüßlein gesammleten Schleim zu verzehren / das Gesicht / Haupt und Leber zu stärcken / den Harn und Schweiß zu vertreiben / und allem Gifft zu widerstehen.

Diese Wurtzel wird sehr gelobet / daß sie das Gesicht stärckt und erhält; dahero hat auch Theodorus Tabernæmontanus diese Wurtzel in den Augen-Kranckheiten/ so wohl allein / als auch mit andern Artzneyen gebraucht / und damit schöne Curen verrichtet.

Eben diese Würckung hat auch das destillirte Baldrianwasser.

Es dienet auch zu allen Gebrechen der Augen von Kälte verursachet / dieselbe von aller Feuchtigkeit zu trocknen

Der in den Apothecken zubereitete Extract von Baldrian ist allhie eine herzliche Artzney.

Mehrgenennte Wurtzel ist auch fürtrefflich wider die Pest / daher die erste Gattung unter den Theriac vermischet wird. So wird sie auch hefftig wider die fallende Sucht gerühmet.

Baldrianwasser des Morgens nüchtern eingenommen/oder ein paar Löffelvoll getruncken/bewahret vor dem pestilentzischen Lufft: Wird deßhalben nutzlich in der Pest gebraucht. So einer etwas Giftiges geessen oder getruncken hätte/der nehme 4. Loth Baldrianwasser mit einem Quintl. guten Theriacs vermischt ein / und schwitze wohl darauff / so treibt es das Gifft durch den Schweiß hinweg.

Das in den Avockecken zugerüstete Baldrian-Saltz hat mit obgemeldtem Extract gleiche Tugend/ davon gibt man 12. Gran auf einmal in Baldrianwasser ein. Es dienet auch also wider die Pestilentz und alles eingenommene Gifft.

Etliche hencken die Baldrianwurtzel also frisch an den Hals wider das tägliche Fieber / und lassen sie also am Hals verdorren.

Baldrianwasser 3. Loth getruncken/ist eine gute Artzney wider das Quotidian- oder tägliche Fieber/ / so man es vor der Ankunfft des Fiebers einnimmt / und sich darauff niederleget.

Wider das viertägige Fieber: Nimm Baldrianwasser 8. Loth / guten unverfälschten Theriac oder Methridat ein Quintlein/vermische diese Stück/ und trincks ein Tag oder etliche vor der Ankunfft des Fiebers.

Das Wasser davon ist den jungen Kindern/ die sonst keine Artzney gebrauchen können / ein köstliches Mittel / die Würm zu tödten und auszutreiben.

Es lindert sehr die Schmertzen der gülden Ader / und ist dabey eine gute Hülff / den hefftigen Schmertzen der geschwollenen Feigwartzen zu vertreiben.

Den Pferden / welche dunckele und wässerichte Augen haben / gieb Baldrianwurtzel/ klein zerschnitten im Futter zu essen.

Die Moos haben zwar alle / wegen ihrer vielen irdischen und wenig geistreichen/ flüchtigen Theilen / die Eigenschafft zu trocknen / zu stopffen / das Geblüt zu erdickeren / und allen Durchlauff zu stillen/ in dem Gürtelkraut oder Bärlapp / so im Herbst gesammlet wird / scheinet ein subtiler / mit einigen flüchtigen salpetrischen Saltz-Theilen vergesellschaffteter Schwefel zu seyn / deßwegen es auch/ so es durch ein brennendes Liecht geblasen / oder aber ins Feuer geworffen wird / alsobald eine helle/ brausende starcke Flamm von sich giebt. Dieses Pulver hat demnach eine durchdringende / Nieren- und Blasen-reinigende / auch den Gichtern der Kinder widerstehende Krafft.

Die gedörrte wird vom Herrn Camerario sehr wider den Stein gelobet. Diese gelbe frische Blüht im Wein gesotten / und davon getruncken/ treibet den Stein fort: darzu wird auch das destillirte Wasser gebraucht.

Das Pulver von diesem Kraut stillet den Durchlauff und rothe Ruhr.

Das Moos / so auf den Todtenköpffen derjenigen Personen / welche eines gewaltthätigen Todes gestorben / und dann diese Köpffe Jahr und Tage in freyer Lufft geschwebet / zu wachsen pfleget / ist ein herzliches Mittel wider das Nasenbluten / auch andere Blut-Flüsse / wenn mans mit Essig anfeuchtet / und äusserlich auffleget. Doch schreibet auch Joan Bauhinius, daß das Moos der Eichen-Bäumen / so mans zu Pulver stösset / und davon eingiebet / in solchem Fall mehr Tugend habe / das Bluten der Nasen zu verstellen / als das Moos auf den Todten-Köpffen.

Alle Moos haben eine trocknende zusammenziehende Krafft und Würckung / und sind alle mit vielen irdischen / und schwefelichten groben Theilen begabet.

Dienet wider die rothe Ruhr oder Durchlauff.

Baummoos / oder das vorhergehende Gürtelkraut befestiget die wacklende Zähn / hebet es auf das abgeschossene Halszäpfflein.

Zu diesen unsern Zeiten pfleget man aus dem Eichen-weissen Corallen-Moos ein wohlriechendes Haupt- oder Haarpulver zu machen.

Stabwurtz. Beyde Geschlechte sind warm und trucken im dritten Grad / haben vielfältig salzigte / mit öhlichten vermischte / oder balsamische Theile in sich / und hiemit die Eigenschafft / trefflich zu erdünnern und zu vertheilen / allem Gifft und Fäulung zu widerstehen / vergiffte Stich der

Scor-

Scorpionen und Spinnen zu heilen / die Würm zu tödten / den Harn zu treiben / die Verstopffung der Leber / Miltz und Mutter zu eröffnen. Man gebraucht in der Artzney sonderlich das Männlein der Stabwurtz mit grossen schmalen Blättern/ wie auch das gemeine Weiblein / und werden im Heumonath bey vollem Mond gesammlet. Dienet sehr wider die Gelbsucht / eröffnet die Verstopffung der Leber / fördert die Monathblum und den Harn / erwärmet die erkaltete Mutter / und reiniget sie von allem Unrath / vertreibet den Schmertzen der Lenden/ Hüfften und des Rückgrads / der von Kälte seinen Ursprung hat.

Die Wurtzel von der Stabwurtz ist kräfftig allerley Würm zu tödten. Sie giebt eine gute Kopff-Lauge.

Der Rauch davon öffnet die verstopffte Nase/ und bringt den Geruch wieder.

Die Wundärtzte mischen die Stabwurtz unter die Pflastern / welche Dorn und anders aus dem Fleisch ziehen sollen.

Das Decoctum davon dienet trefflich in angeführten Schmertzen.

Mit der Stabwurtz werden auch die Schlangen vertrieben, dann wo sie hingepflantzet ist/kommen keine Schlangen hin: wo sie auch vorhanden sind/werden sie verjagt / wenn man gedörrte Stabwurtz auf glüende Kohlen legt / und damit räuchert.

Stabwurtz um und auf die Früchten auf den Speichern geleget / verwahret sie vor allem Unziefer.

Das destillirte Stabwurtz-Wasser heilet die Verfehrung der heimlichen Orten bey den Weibern.

Das destillirte Stabwurtzweiblein-Wasser tödtet die Würm.

Neben dem Wasser findet sich in der Destillation auch ein Oel/welches herrlich gut ist die Wind zu vertheilen / und das Grimmen zu vertreiben.

Die mit Brandwein ausgezogene Essentz hat eine gleiche Würckung/ und dienet zugleich wider die Engbrüstigkeit.

Die Beerwurtz, welche man zu End des Heumonats ausgraben soll / ist warm im dritten und trocken im andern Grad: hat also zimlich saltzicht-flüchtige / mit öllicht-balsamischen wohl temperirte Theile in sich/ und daher schöne Tugenden/ allerhand innerliche Verstopffungen der Leber / Miltz / Nieren und Mutter zu eröffnen: zähen Schleim zu erdünnen/ Wind zu vertheilen / den Athem zu erleichtern / den Harn und die monatliche Reinigung zu treiben: auch allen auf der Brust sitzenden Schleim abzuführen.

Die Beerwurtz dienet wider das Gifft / daher man sie unter den Theriac vermischet.

Die Wurtzel neben andern guten Wurtzeln und Kräutern in Wein geleget / und davon getruncken / vertreibet die Gelb- und Wassersucht.

Das destillirte Wasser von Beerwurtz eröffnet die Verstopffung der Leber / Nieren / Harngäng und Blasen / vertreibt die Gelb- und Wassersucht/ das Grimmen und die Mutter-Schmertzen.

Das Rindviehe frisset das Kraut von der Beerwurtz sehr gern / giebt auch gute Milch davon. Dioscorides aber schreibet / der Mensch solle die Beerwurtz nicht zu viel geniessen / denn sie verursache Hauptwehe.

Der Zeltische Nard / welcher im Heu- und Augustmonath muß gesammlet werden / wärmet und trocknet / wie der Indianische / doch ist er ein wenig hitzig und nicht so trocken. Hat ein flüchtig aromatisch-ölichtes Saltz bey sich.

Dieser Nard hat gleiche Krafft / wie der Indianische / allein er treibet den Harn stärcker / und ist dem Magen nützlicher.

Die Haselwurtz ist warm im andern / und trocken im dritten Grad / insonderheit die Wurtzel/ welche auch am meisten gebraucht wird. Im gantzen Kraut findet sich dennoch ein scharffliecht/ etzendes Saltz / mit etwas schwefelicht-resinosischen Theilgen vermischet / dadurch es die Eigenschafft hat / über- und untersich zu purgiren / wenn es im Pulver / oder ein darüber gestandener Wein getruncken wird. Im Wasser aber gesotten/und solches getruncken / purgirt nicht / sondern eröffnet alle innerliche Verstopffungen / treibt den Harn und die Monatblum. Schwangere Weiber sollen die Haselwurtz nicht gebrauchen / dann sie nicht allein ihnen / sondern auch der Leibsfrucht grossen Schaden zufügen kan.

Es ist bekannt / daß die Haselwurtz purgiret / oder sehr starck laxiret.

Etliche geben die Blätter den Pferden unter das Futter / davon sie sich reinigen und muthig werden.

In denen eröffnenden Leber- Miltz- Mutter- Brust- und Nieren-Kräuterweinen kan man die Haselwurtz nutzlich neben andern gebrauchen.

Noch andere:

Hertzsaamen.

Hertzsaamen / Hertz-Erbsen / Blasen-Erbsen/ frembd Balsam-Aepffelkraut / oder welsche Schlutten / heisst Lateinisch / Halicacabus peregrinus, Pisum vesicarium, cardiaca repens. Italiänisch / Vilucchio forestiero. Dieses Gewächs steigt und hencket sich mit seinen Zincken an die nächsten Stäudlein / dahero braucht mans zum Laubwerck vor die Fenster / wie die Indianische Kresse. Seine Blätter sind zerspalten / und gleichen den Hanfußblättern. Hat eckichte zähe Reben/ mit subtilen Neben-Zweiglein / und weißgelben bleichen Blumen. Aus diesen werden drepeckichte aufgeblasene Hülsen oder Säcklein / darinnen liegt ein schwartzer runder Saamen / kleiner als die Erbsen / und gestaltet / als wenn ein weiß Hertz darauff gemahlet oder gepreget wäre.

Wilde Zisererbs.

Die wilde Zisererbs / Cicer sylv. foliis oblongis hispidis majus. Sind den zahmen gar ähnlich/ haben aber keine zerkerbte Blätter. Die Schöttlein sind auch kleiner und runder / und ist das gantze Kraut haaricht und rauher. Sie kommen mit gelblichter Blühte herfür / wachsen von sich selbsten in Teutschland / als in Elsas / Braunschweig / Oesterreich und Ungarn / sonderlich aber in Bayern. Diß Gewächs kommt mit dem Geschmack / Blumen-Aehre / und doppelten Saamenschöttlein / mit dem wilden Süßholtz gantz überein.

Cistenrößlein.

Cisten- oder Hundsrößlein heisst Lateinisch/ Cistus, Rosa canina. Italiänisch/ Cisto. Französisch/ Ciste. Spanisch/ Cerguazos. Diese Cistenrößlein/ erkennet man insgemein daraus/ daß sie staud- und holtzichter Art sind/ eine fünffblättige/ weite und gleichsam Rosen-gestalte Blume/ und fünffeckichte Häuptlein/ auch immer zwey gegeneinander stehende Blätter an den Stengeln und Zweiglein haben. Man unterscheidet solche auch in Männlein und Weiblein/ welche beyde Geschlecht wieder in verschiedene Gattungen getheilet werden.

Die Cistenrößlein-Männlein mit ablangen weiß-grauen Blättern/ Cistus mas folio oblongo incano. Ist ein starckes/ weißlichtes/ biß zwey Elen hochsteigendes/ haariges/ zerbrüchliches Stäudlein. Hat viel Aestlein an denen auch viel/ allzeit gegeneinander stehende/ ablange/ weiß graue/ anfänglich weiche/ wenn sie aber schon eraltet/ härtere/ rauhe/ von unten runtzlicht/ oder krause mit zusammenziehendem Geschmack begabte Blätter. Die Blumen sind leibfarb/ fünffblättig/ und bey nahem so groß als die Heckrosen/ auch inwendig mit vielen Fädenlein/ daran Saffran-gelbe Köpfflein erscheinen/ gezieret/ denen fünffeckichte/ harte/ ausgespitzte/ mit braun-schwartzlichtem kleinen Saamen ausgefüllte Gefäßlein hernach folgen.

Das gemeine Cistenrößlein-Weiblein/ Cistus fœmina folio Salviæ, Cistus fœm. Monspeliana flore albo, & Hispanica luteo. Ist ein bißweilen Elen-hoch steigendes/ ästichtes Stäudlein/ mit dünnen/ schwartzlichten Aestlein/ runden/ rauhen/ grünen/ am Geschmack herben und zusammenziehenden Blättern; etwas kleiner als in dem Männlein/ weisser/ oder auch gelber fünffblättiger Blume/ und fünffeckichten/ schwartzen Saamen Gefäßlein/ darinn ein schwärtzlichter Saamen zu finden.

Cisten-Rößlein-Weiblein/ mit der Hypocistis. Cistus fœmina cum Hypocistide.

Das Hipocistis heisst Lateinisch/ Hypocistis und Orobanche, wächst auf etlichen Geschlechten der Cistenstäudlein/ und scheinet eigentlich eine Gattung Sommerwurtz Orobanches quoddam genus zu seyn. Das Kraut ist dick/ fett und safft-reich; sein Stengel wird mit vielen/ kurtzen/ kleinen Blättern dick besetzet/ trägt auch auf dem Gipffel viel safftige/ weisse Blümlein/ welche in harten Köpfflein gantz kleinen Saamen/ wie ein Pulver nach sich lassen.

Nidrige Cisten Rößleln/ mit grossen und kleinen Blumen und Blättern. Chamæcistus flore & folio majoribus & minoribus.

Die nidrige oder kleine Cisteinrößlein/ sonsten auch Sonnenblumen/ Sonnengüntzel genannt/ heisst Lateinisch/ Chamæcistus, Helianthemum, Flos solis, Pseudopanax chironium, Consolida aurea, wird in das grosse und kleine abgetheilt. Hat länglicht zarte/ schwancke auf der Erden kriechende Gertlein/ mit schmal- und spitzigen Blättlein/ den Hysopen Blättern ziemlich ähnlich/ gegeneinander stehend besetzet. Oben auf dem Gertlein erscheinen gleichsam Aehren-weiß gesetzte/ schön gelbe/ fünffblättige Blumen/ nach welchen folget ein dreyeckichtes Saamengefäßlein/ in welchen dreyeckichter/ schwartz-brauner Saamen zu finden.

Gummi-Cistenrößlein. Cistus Ladanifera.

Es werden auch unter den Cistenrößlein einige Geschlechter gefunden/ welche ein wohlriechend Gummi/ Ladanum genennt/ von sich geben; als da sind/ Cistus Ladanifera Monspeliensium, Cistus Led. foliis Oleæ, sed angustioribus, Ladanifera sive Ledum Monspeliacum angustifolio nigricans. Ist ein wohlriechend Elen-hoch/ auch höher steigendes Stäudlein/ welches in viel mit schwartzer Rinde bekleidete Aestlein bekleidet wird. Hat anderthalb Zoll lange schmale/ schwartz-grüne/ runtzlichte/ gegeneinander stehende Blätter; beyneben weisse/ fünffblättige Blumen/ und endlich fünffeckichte mit kleinen Saamen angefüllte Saamengefäßlein. Bey der Wurtzel dieses Stäudleins wächst offt auch die Hypocistis heraus. Aus diesem und dergleichen Cistus-Gewächsen wird das Gummi Ladanum gesammlet in der Insul Creta/ wie Bellonius Lib. 1. Observ. c. 7. meldet.

Bockshorn.

Das Bockshorn/ Griegischheu oder Fönumgreck/ heisst Lateinisch/ Fœnum græcum, Silicia, Silicula. Italiänisch/ Fieno greco. Französisch/ Senegre, Fenugrec. Spanisch/ Alholuas Alforuas. Dieses Krauts seynd zwey Geschlecht/ das gemeine und das wilde/ das gemeine Bockshorn/ Fœnum græcum sativum, hat zarte/ runde und hole Stengel/ etwan zwey Elen hoch/ mit vielen zerkerbten Kleeblättern: Die Blümlein sind bleichweiß/ daraus wachsen lange/ spitzige/ etwas krumme Schotten/ je zwey nebeneinander/ wie Bockshörner/ die sind durchaus mit gelben viereckichten Saamen gefüllt/ eines starcken Geruchs.

Das wilde Bockshorn in Franckreich bey Montpelier/ Fœnum græcum sylvestre, sylvestre Dalechampii, ist kleiner/ als das vorige/ und der Stengel bißweilen 3. quer Hand hoch; hat 3. Kleeblätter/ zwischen denen es seine krumme Blumen an dem gantzen Stengel trägt/ die Schotten sind auch kürtzer/ jedoch breiter: der Saamen ist kleiner/ und die Wurtzel lang/ holtzicht und schoßreich.

Feigbonen.

Feig- oder Wolffebonen heisst Lateinisch/ Lupinus. Italiänisch/ Lupino. Französisch/ Lupin. Spanisch/ Entramocos, Altramuces. Sie werden abgetheilet in zahme und wilde. Die zahme Lupinus sativus flore albo, Lup. vulgaris semine & flore & albo. Haben einen starcken/ aufrechten/ runden haarigen Stengel/ an welchem viel an langen Stielen hangende rauhe Blätter stehen/ die einem Rädlein gleich formiret sind: diese Blätter seynd zertheilet/

let/ anzusehen wie ein Stern. Die Blumen sind weiß/ auch etliche gelb/ und stehen gesetzweiß rings um den Stengel. Hernach folgen flache / 2. Zoll lange rauhe Schotten/ in welchen etliche runde/ breite Körner oder Bonen verschlossen liegen. Die giftige Kräuter/ so etwan bey den Feigbonen wachsen/ müssen verschwelcken und verderben.

Wilde Feigbonen.

Dieser werden auch zweyerley Gattungen gefunden: Das erste Lupinus Sylvestris flore cæruleo, hat etwas haarige/ schmale und kleine Blätter / die sind insgemein in sieben Theil getheilet / und hangen an langen Stielen: trägt viel Himmelblaue Blumen / denen die rauhen Schöttlein nachfolgen / in welchen runde/ bittere/ mit einer garstigen Farb und unterschiedlichen Flecken besprengte Körner oder Bonen verborgen liegen. Es gibt auch noch ein höhersteigende Feigbohnen / mit blauen Blumen/ Lupinus angustifolius cæruleus latior , wie auch ein Mittelgattige/ Lupinus medius cæruleus.

Das andere Geschlecht der wilden Feigbonen/ Lupinus sylvestris flore luteo, semine compresso vario, bekommt aus seiner zaselichten Wurtzel grüne holkehliche/ anderthalb Spannen lange/ und etwas haarigte Stengel/ um welche die zwey ersten Blätter gantz und rundlicht stehen/ die übrigen mit langen Stielen begabet/ auch die untersten in neun / die obersten aber in sieben Theil gemeiniglich zertheilt sind. Es trägt gelbe und geäderte Blumen / den gelben Veilen an der Farb und dem Geruch gleich/ denen die Schotten nachfolgen/ in welchen ein runder / glatter gescheckichter Saamen verschlossen ist. An vielen Orten wächst es von sich selbsten: In Teuschland aber pflantzet mans wegen der Blume in die Gärten.

Erven.

Die Erven heisst man Lateinisch / Ervum, Orobus. Italiänisch / Ervo. Französisch/ Ers. Spanisch/ Yeros. Deren zweyerley / zahm und wild. Das zahme und gemeine Erven-Gewächs / Orobus sive Ervum siliquis articulatis, semine majore. Kriecht auf der Erden mit vielen Stäublein und Zweiglein/ die sich ineinander verwicklen / mit kleinen länglichten / gefiederten Blättern. Die Blum ist klein/ purpurfarb / inwendig weiß / und mit blauen Purpurstriechen gezieret. Die Schotten sind kürtzer und schmähler/ denn der Erbsen/ darinnen steckt runder Saamen. Ferner sind bekannt Orobus semine minore. Orobus semine obtuso triangulato. Und dann die wilden Erven/ Orobi sylvatici, welche an vielen Orten in Teutschland gefunden werden. Dieses hat Elen hohe grüne Aeste/ an welchen die grünen gegeneinander überstehen/ sind 3. Zoll lang / die vergleichen sich etlicher massen den Linsen. Dann folgen bleichgelbe Blumen/ so etwan Zoll lang/ erscheinen/ deren oberes Blat röthlich ist.

Faseolen.

Faseln oder Fascolen / sonsten auch Welsche Bonen/ Windbonen/ Schmückbonen/ heissen Lateinisch / Phasiolus, Smilax hortensis. Italiänisch/ Fagivolo. Französisch/ Faseole, Feve de Rome. Spanisch/ Fasol.

Die Faseolen seynd in Grösse und Farben so sehr unterschieden / daß es zu lang währen würde/ alle und jede besonders mit Worten vorzustellen/ denn man findet weisse/ schwartze/ blaue/ rothe leibfarbe/ graue/ bleiche / gelbe und viele so gescheckicht sind: grosse/ kleine / theils seynd kurtz und niedrig / theils wachsen hoch auf/ und müssen an Stecken in die Höhe steigen. Etliche werden Feld-Faseolen/ oder Steig-Fasohlen genennt: Diese heisset man Egyptische / jene Indianische / welche letztere zwey Sorten zwar schön von Farben/ aber schwerlich fort zu bringen sind.

Eigenschafft und Artzney-Tugend dieser Gewächs und Kräuter.

Die Cisten-Rößlein / haben viel irrdischen alcalischen/ mit etwas schweflichten Theilen bey sich/ und also die Eigenschafft zu trucken zusammen zu ziehen/ und zu heilen: Dannenhero des Kraut/ zerstossen oder in Wein gesotten / die Wunden bald heilet; Die Blumen und Blätter/ nimmt man zu einem Gurgel-Wasser. Weil das Kraut des Cisten-Rosen-Weibleins ziemlich safftig / hat es viel herbe ungejahrne irrdische Saltz Theile in sich die da drucken anhalten und zusammen ziehen; Man pflegt ihn auch unter den Theriac zu gebrauchen/ er dienet sonderlich in allerhand Durchbrüchen / Ruhren / rothen Ruhren/ Blutflüssen und Erbrechen; so wohl innerlich / mit allerhand trocknenden Artzneyen vermischt/ als auch äusserlich zu den Uberschlägen und Pflastern.

Die Sonnengüntzel haben irrdische/ mit etwas alcalischen / saltzichten / groben und wenig ölichten/ vergesellschaffteten Theilgen / und hiemit die Tugend zu trucknen / zusammen zu ziehen / zu stärcken und das Blut zu stillen.

Sonnengüntzel und Mäußöhrlein in halb rothen Wein/ und halb Wasser/ oder auch allein in Wegerich- und Täschel-Kraut-Wasser wohl gesotten und offt davon getruncken / ist gut wider das Blutspeyen / Bauch-Ruhr / Blut- und Leber-Fluß.

Diß Kraut in rothen Wein gesotten/ oder auch rohe zerstossen / und über frische Wunden gelegt/ heilet sie bald aus.

Ladanum ist warm/ biß auf den andern Grad/ ziehet ein wenig zusammen / erweichet und zeitiget: hat also viel ölichte / mit flüchtig sauerlichtem Saltzgeist vereinigte Theile bey sich.

So sich die Weiber mit Ladanum-Gummi von unten aufräuchern / befördert es der Frauen-Zeit und Nachgeburt. Welcher Frauen die Mutter verfället / die lasse den Rauch von dem Ladano unten auf zu ihr gehen.

Das Pulver von diesem Gummi auf 30. Gran schwehr eingenommen / stillet die Harnwinde / und

Cistenröslein Mänlein. *Cistus mas.*

Das Cistenröslein mit der Hyperici. *Cist. fœmina cum Hyperoide*

Bockshorn. *Fœnum Græcum.*

Zuckerbsen. *Cicera.*

Bonen. *Faba.*

Erven. *Ervum.*

lösst den Schleim auf der Brust wacker. Man braucht auch Ladamum zu dem räuchern wider die böse Lufft.

Bocksbohrn ist warm im andern/ und trocken im ersten Grad / hat viele mucilaginosischen Schleim in sich/ und davon die Tugend zu erweichen/ zu erdünnern/ zu zertheilen zu zeitigen / und Schmertzen zu stillen.

Dieser Saame wird mehr äusserlich als innerlich gebraucht.

Man bedient sich auch des Bockhorns-Saamens in den erweichenden Clystiren / und

Feigbonen/ deren Natur ist warm im ersten/ und trocken im Ende des ersten Grads / hat gleiche Theile und Eigenschafften mit den Linsen.

Die Feigbonen machen ein grob / dick Geblüt/ geben ein böse Nahrung/ und sind schwerlich zu verdäuen. Die schwangern Weiber sollen sich der Feigbonen enthalten / dann sie die Geburt vor der Zeit abtreiben. Feigbonen ist ein gute Artzney für die grindige Schaafe.

Das Feigbonenmehl ist sehr gut für die Würme/ wird zu einem Pflaster gekocht und auf den kalten Brand warmlicht gelegt/ bekommet sehr wohl.

Das aus den Blumen der Lupinen destillirte Wasser / macht den hoffärtigen Weibern ein schön und klares Angesicht.

Erven ist warm im ersten / und trucken im andern Grad / führen ein scharff nitrosisch Saltz bey sich und durchdringen so hefftig/ daß so jemand zu viel davon isset/ sie das Blut mit dem Harn treiben / haben eine Krafft ein saubere reine Haut zu machen / die unzeitige Geschwähre und harte Brüste zu erweichen. Der Erven-Saamen ist den Tauben eine angenehme Speise/ und den Ochsen eine gute Mastung.

Die Faseolen oder welsche Bohnen / haben eine warme und feuchte Natur/ und daher/ weil sie auch viel alcalisches/ mit etwas groben schweflichten Theilen vermischtes-flüchtiges Saltz unter dem irrdischen verborgen/ haben fast gleiche Eigenschafft mit den gemeinen grossen Bohnen.

Das Neundte Capitel.

Fortsetzung der vorzustellenden Gewächs und Kräuter/ in Ansehung ihrer mit sich führenden Kräfften und Nutzung in der Artzney.

Es sind zwar bißher viel und schöne Gewächse angezeiget / und ihrer Artzney-Würckung halben gelobt worden / so daß ein Hausvatter schon ziemlich viel zu thun hat/ biß er dieselbe sowol ihrer äusserlichen Gestalt/ als innerlichen Tugend nach kennen lernet; Doch wird ihme nicht zuentgegen seyn / wann allhie noch andere seiner Curiosität ausgesetzt und zu seiner Nachricht beschrieben werden.

Möhrenkümmel.

Der Möhrenkümmel heisst Lateinisch/ Daucus, Daucum, Italiänisch/ Dauco. Französich/ Carotte. Dessen seynd auch etliche Gattungen / wie folget.

Das erste Geschlecht / der Candische Möhrenkümmel/ Daucus Criticus, foliis Fœniculi tenuissimus, hat ein lange/ Fingers dicke Wurtzel / so schier wie der Pastinach riecht. Die Blätter vergleichen sich dem Fenchelkraut/ nur daß sie kleiner seynd. Die Stengel wachsen Spannen-lang/ mit einer Crone von weissen Blümlein/ denen der weisse haarige/ hitzig/ am Geschmack süßlichte Saamen folget. In Candien wächst er häuffig von sich selbst ; In Teutschland aber wird er in den Gärten gezielet.

Ferner ist bekannt der Berg-Möhrenkümmel/ Daucus montanus, Daucus Apinus multifido longoq; folio, Monanus umbellâ, hat ein dicke lange Wurtzel. Die Blätter sind schmäler und kleiner als am Fenchel. Der Saamen ist spitzig/ weißlicht/ haarig / und wohlriechend/ so man ihn im Mund keuet/ gibt er ein Gewürtz-Geschmack von sich. Die Stengel seynd selten einer Spannen hoch. Wächst in Oesterreich/ und auf den Schweitzerischen / Savoyschen und Genuesischen Gebürgen.

Die schwartze Hirschwurtz / oder grosse Möhrenkümmel mit Eppichblättern/ Dautus montanus Apii folio major, hat ein lange / dicke / und schwartze Wurtzel. Die Blätter vergleichen sich dem Wasser-Eppich/ und sind etwas grösser als an der Petersill. Die Stengel werden Elen-hoch/ mit Nebenzweiglein und Dolden / oder Cronen begabet; nach den weissen Blümlein wächset der Saamen / welcher dem Dillsaamen ähnlich/ jedoch vollkommner/ wächst im Elsaß und Schwartzwald.

Endlich/ findet man den Oesterreichischen Möhrenkümmel / Daucus montanus. Apii folio, flore luteo. Den Matten-Möhrenkümmel/ Daucus pratensis Apii folio, und den Elsasischen Möhrenkümmel/ Daucus Alsatius.

Pappeln.

Gemeine Pappeln / Roßhasen-Gänß-Käß-Pappeln/ heisst Lateinisch/ Malva. Italiänisch/ Malva. Französisch/ Mauve. Spanisch/ Malva.

Der Pappeln werden auch vielerley Geschlecht gefunden. Erstlich ist bekannt Malva vulgaris, flore minore, folio rotundo, sive Malva sylvestris. 2. Malva sylvestris folio sinuato, vulgaris flore majore. 3. Malva montana, hederaceo folio. 4. Malva foliis crispis. 5. Malva folio vario, Malva stellata. 6. Malva arborea. Veneta dicta, parvo flore.

Ferner / die Garten-Pappel / welche sonst Ernd- Herbst- oder Winter-Rosen und Römische Pappel genennet wird/ Malva hortensis, Malva major, Malva sativa, Rosa hyemalis, Malva rosea, flore pleno. Wächst mit ihren einfachen Stengel in zimlicher Grösse/ wie ein kleine Stauden / dieser ist mit grossen runden Blättern bekleidet/ die sind ringsumher zerkerbet. Die Blumen sind grösser als die Rosen/ etliche weiß / andere leibfarb / oder braunroth / andere anders. Nach der Blüht / wächst der grume Saamen in den rauhen / grünen Hülsen. Die Wurtzel ist lang/ zäh und biegig.

Eibisch.

Eibisch / Ibisch / Heyl- oder Hülffwurtz und Sammet-Pappeln/ heisst Lateinisch / Althæa, Ebiscus, Ibiscus, wird sonsten in Apothecken / Bismalva, Malvaviscus, Eviscus. Italiänisch/ Malvavisco, Französich/

ädsisch/ Bimauve, Guimauve. Spanisch/ Maluvisco. Yerva cannamera.

Die gemeine Eibisch / Althæa sive Bismalva, bringt haarichte weisse Blätter/ die vergleichen sich den Weinreben-Blättern / sind den Pappeln fast gleich/ und lind anzugreiffen / wie Sammet. Hat viel runde/ holtzichte Stengel/ die werden Elen hoch/ auch bißweilen höher. Die Blumen erscheinen wie weißrothe Röslein. Trägt Käßlein und Saamen/ wie die gemeine Pappeln. Die Wurtzel ist zäh mit vielem Schleim begabet. Die Wurtzel wird im Herbstmonat gegraben. Ferner ist auch bekannt der gelbe / jährige Eibisch / Althæa Theophrasti flore luteo, quibusdam Abutilon.

Sigmarswurtz.

Sigmarswurtz/ Sigmarskraut / oder Simeonswurtz/ so auch Fällriß genannt wird/ heisst Lateinisch/ Alcea Herba S. Simeonis. Italiänisch/ Malva salvatica. Französisch/ Mauve, ou Bimauve sauvage. Malva montesina.

Die gemeine Sigmarswurtz / Alcea vulgaris major, treibt aus einer holtzichten / immerwährenden Wurtzel / viel Elen hohe / runde / mit länglichten Haaren begabte Stengel; die theils aus der Wurtzel/ theils von den Stengeln an langen Stielen herfür kommende Blättern / wie auch oben auf den Stengeln erscheinen die schönen/ Rosenfarben/ fünffblätigen Blumen / deren Kelchlein haarig/ auch in fünff Theil getheilt ist; in welchem hernach der schwartze Saamen wächset und zeitiget.

Das Indianische Sigmarskraut / heist Alcea Indica, parvo flore, Bamia, sabdariffa, hat eine zaßlichte Wurtzel / einen geraden / ein den grünen Stengel Elen hoch auf/ mit fünffblättigen Purpurweissen Blumen. Auf diese Blumen folgen dicklichte/ fünffeckichte haarige / spitzige / in fünff Löchlein ausgetheilte Häuptlein/ welche mit schwartzen / runden/ Krausen Saamen angefüllet werden. Wächst häuffig in Egypten.

Krähenfuß.

Krähenfuß heisst Lateinisch/ Coronopus, Coronopodium, Pes cornicis, Dactylus, Pes milvinus, Galli crus, Pes corvi, Cervi cornu, Sanguinaria, Gramen cervinum, Stella maris, Herba stella, Capriola. Italiänisch / Coronopo domestico, Herba stella Corno cervino. Französisch / Dent du chien, Sanguinaire Herbe, Capriole. Spanisch / Guia bella, Yerva estrella.

Der gemeine Krähenfuß / sonsten auch Rappenfuß/ Hirschhorn oder Hirschgraß genannt / hat eine dünne/ weisse/ schlechte/ zasichte Wurtzel. Die Blätter sind schmal und lang/ mit Nebenzincken / den Hirschhörnen oder Vogelsklauen ähnlich / schwartzgrün/ die wie ein Stern auf der Erden liegen; dazwischen schiessen auf schmale / runde und haarige Stengel/ oben mit Aehren/ Blühe und Saamen/ wie am Wegrich: so haben auch die Blätter einen solchen Geschmack/ daß etliche dieses Gewächs für Wegerich gehalten.

Wilder Krähenfuß.

Der wilde Krähenfuß heisst Coronopus sylvestris, Canaria, Sanguinaria, Serpentaria, Gramen serpentinum, wird sonsten auch zu teutsch wild Hirschhorn / Schlangengraß / und Schlangenzwang genennet; weilen es aber mit den Blumen / Aehren/ Saamen und Wurtzel dem Krähenfuß gleichet / rechnet es Matthiolus unter selbiges Geschlecht. Es wird aber Schlangenzwang darum geheissen / weilen es wider die gifftige Stich und Biß der Schlangen gelobet wird / damit unterschiedlichen Menschen / so von diesem Ungeziefer verletzet worden/ und ein halb Loth der Wurtzel gestossen/ in weissem Wein eingenommen haben / geschwinde Hülff wiederfahren/ wie Matthiolus bezeuget.

Es ist auch ein ander Schlangenzwang bekannt / zu Latein / Hololteum hirsutum albicans majus, genennet/ dieses hat ein holtzigte / lange/ braune Wurtzel / die Blätter sind gleich denen am Flöhekrauf/ doch grösser / und etwas rauch. Die Blümlein wachsen auf glatten Stielen/ daraus wird kleiner Saamen.

Grosser breiter Wegrich.

Der breite oder grosse Wegrich heisst Lateinisch/ Plantago major, Plantago rubra. Italiänisch/ Plantagine maggiore. Französisch / Plantain majeur. Spanisch/ Lhanten mayor. Er hat eine schwartzlichte mit vielen Zasen behengte Wurtzel/ aus welcher etliche glatte / dicke / und äderichte Blätter herfür kommen / 6. Zoll lang und 4. Zoll breit. Die Stengel wachsen 3. Stengel lang/ auch offt länger/ aus der Mitten heraus/ daran oben ein Aehre / in welcher der Saamen zu finden.

Ferner seynd bekannt der grosse rothe Wegerich / Plantago latifolia sinuta, rubra. Der gemeine breite Wegerich / Plantago latifolia vulgaris, Plant. latif. grabra minor. Der gemeine schmale oder spitzige Wegerich/ Plantago angustifolia. Der langstielige Wasser-Wegerich / Plantago aquatica latifolia.

Wassermerck.

Wassermerck heisst Lateinisch/ Sion, Laver, Anagallis aquatica, Sium odoratum Apium aquaticum minus, Apium fontanum, Pastinaca aquatica. Italiänisch/ Gorgolestro, Sio, Aplo paludoso. Ranella. Französisch/ Berle. Spanisch/ Rabacas Pereget de aqua. Hat eine schwache und nicht sehr zasichte Wurtzel/ breite Blätter/ die vergleichen sich den Blättern des grossen Eppichs / allein seynd sie kleiner und fetter/ durchzogen mit vielen Aederlein / zerkerbt an dem Umkreiß / und riechen wohl. Die Stengel werden fast Elen lang / sind rund und inwendig hol/ mit Neben-Zweiglein/ die bringen am oberen Theil im Brachmonat schöne gecrönte/ weisse Blümlein: Wenn diese abfallen / so folgt der Saamen/ welcher/ so er zeitig wird/ sich etlicher massen dem Anis-Saamen vergleichet / ist doch runder und scheiblichter / eines lieblichen Geruchs / wie der Coriander / am Geschmack bitter und räß. Wächst gerne an den Bächlein und fliessenden Brunnen.

Came-

Camerarius gedencket noch eines andern Wassermarks/ Sium alterum. Dieses bringt zarte Stengel/ breite Blätter / wie Brunnenkresse / sind aber dünner und zarter: Der Saamen dessen ist in kleinen Schöttlein oder Hörnlein verschlossen.

Kornblume.

Kornblum oder Rockenblum heisst Lateinisch/ Cyanus, Flos frumenti, Baptisecula, Blaptisecula, Hermines, Alysus, Flos Zachariæ. Italiänisch / Fiore campeltre, Fiore di fromento, Ciano. Französisch/ Bleüet, Blaveolæ, Aubifoin, Spanisch / Coronillo. Deren gibt es etliche Sorten. Erstlich/ ist bekannt die gemeine kleine Kornblum/ Cyanus minor vulgaris. Cyanus segetum. Diese hat lange / bartiche/ weißlichte Blätter/ welche länger und schmäler / als ein Krähenfuß sind. Hat viel rauhe Stengel/ zwey Elen hoch/ mit kleinen Blättern besetzt / oben am Gipffel stehen liechtblaue / und sonst fast von allerley Farben gezierte Blumen / an der Gestalt den Kräntz-Nägelein gleich. Sie wächst hin und wieder im Getraide.

Ferner/ findet man die grosse Karn- oder Rockenblum/ Cyanus major. Cyan. montanus latifolius. Verbasculum Cyanoides. Die gefüllte Korenblum/ Cyanus hortensis flore pleno, und dann die gefüllte nach Bisam riechende Korn-oder Bisamblum/ Cyanus flore pleno odore Zibethi; vel Cyan. Indicus, aut Turcicus odoratissimus.

Schwartze Flockenblum heisst Lateinisch/ Jacea nigra pratensis latifolia. Hat eine holtzige/ dicke/ zaßlichte Wurtzel / mit niedrigen zusammenziehenden Geschmack. Bekommt steiffe runde Stengel. Die Blätter sind lang / etwas eingeschnitten / und wollhaarig. Die Blumen sind Purpurfarbig.

Alte Möhrenkümmel-Saamen/ haben etwas flüchtig-alcalischen oder nitrosischen Saltzes / neben einigen ölichten Theilgen bey sich/ und also die Eigenschafft zu wärmen / zu trocknen / durch den Harn zu treiben / die Verstopffung der Leber / Nieren und Mutter zu eröffnen / Wind und Blöst zu zertheilen und den Athem zu erleichtern.

Der Saamen davon stillet das schmertzhaffte Tröpfflein-Harnen / zertheilet die Wind im Leib / und davon entstehendes Bauchgrimmen / und hat sonst viele gute Würckungen.

Aus dem in voller Blüthe stehenden Möhrenkümmel / kan man ein Wasser destilliren / welches man trincken mag/ für alle oberzehlte Zustände.

Die Pappeln sind feucht im ersten Grad / aber in der Wärme und Kälte haben sie eine mittlere Art / sie erweichen und zeitigen/ wegen des bey sich führenden schleimigen Saffts und gelinder Saltz-Theile/ die Herbst-Rosen haben etwas rauchere und gelind zusammenziehende Theile bey sich. Sind zu allerhand Gebrästen innerlich und äusserlich sehr dienlich/ daher sie die Alten ein Kraut wider alle Kranckheiten genennet. Dienet wider die Bräune und Geschwähre im Hals.

Das von Pappelrosen gesottene Wasser / ist gut vor alle äusserliche Geschwulst und Hitze. Werden auch gebraucht zu der Mundfäule. Fäulung des Zahnfleisches und Scharbock.

Die Erfahrung bezeuget / daß die Herbstrosen einerley Krafft und Würckung/ haben mit den gemeinen Papel / dahero was vor deren Tugend gemeldet wird / soll auch von den Herbstrosen verstanden werden. Es werden gute Haus-Clystiren daraus gemacht zur Erhaltung der Leibs-Oeffnung. Man pfleget auch die Wurtzel vor Augen-Weh anzuhängen. Hat eine Krafft die trieffende Augen zu trücknen.

Die Conserva oder Parpeln-Zucker / wird nützlich gebraucht / wider die Lungensucht und das Harnbrennen.

Das aus diesem Kraut destillirte Wasser/ dienet sehr vor die Seiten-Geschwähr / mildert die rothe Ruhr und heilet die innerliche Gliedmassen.

Herbstrosen sind eine bewährte Artzney für die Bräune und Hals-Geschwähr.

Eibischkraut. Dessen Wurtzel und Blätter/ haben neben ihren irrdischen Theilen auch einen schleimigen zähen / heimlich-flüchtigen nitrosischen Safft bey sich/ und dahero die Krafft zu kühlen / zu trücknen/ erweichen / zertheilen / oder aber zu maturiren/ und den Schmertzen zu stillen/ die Nieren und Brust zu reinigen. Hat sonst gleiche Kräfften mit der Papel / in Pflastern / in Syrup / welcher in den Apothecken Syrupus de Althea Fernelii genennet wird. Zu der Salbe Unguentum Dialthææ genannt/ ja selbst auch in der zu Mehl geriebenen Wurtzel.

Sigmars-Wurtz/ hat gleiche Natur und Tugend / mit der Papel und Eibisch / allein daß es nicht durchaus kräfftig ist.

Die Wegrich kühlen und trucknen/ haben ein mildflüchtiges alcalisches Saltz / neben etwas balsamisch-schleimigen Theilen in ihren hefftigen Safft bey sich verborgen / und also die Eigenschafft innerlich/ zwar das unreine Geblüt zu reinigen / den Jast desselben zu lindern/ die saure Schärffe zu versüssen/ innerliche Verstopffung zu eröffnen/ durch den Harn zu treiben/ allen hefftigen Ausflüssen zu steuren/ die Ruhr zu stillen; äusserlich aber Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen / der Wasserwegerich ist etwas schärffer. Wann man die Wegerich zu Wunden und Schäden brauchen will/ sollen sie zwischen zweyen Frauen Tägen gesammlet werden.

Weilen der Wasserwegerich viel scharff-flüchtiges Saltz bey sich hat / so pflegt man ihn nicht ohne gute Würckung in den drey oder viertägigen Fiebern gebrauchet; wie auch wider dem Scharbock und die Miltzsucht. Zu Stellung des hefftigen Nasenblutens und andern Geblüt-Fluß / Bluthar-nen ꝛc. Wird auch in der Speiß genossen. Wird auch nutzlich angewendet in innerlichen Versehrungen; Dann er eine sonderliche Krafft hat/ innerliche Wunden zu heilen. Ist in Ruhren wider die rothe Ruhr. In äusserlichen Schäden bey Kröpffen. Zu Vertreibung der Milch. Des Zahnwehes/ Mund-Geschwähr.

Von dem Wegerich wird ein sehr nützliches Wasser gebrannt/ welches herrlich ist in obangeregten Kranckheiten/ welches auch thut der in den Apothecken zubereitete Syrup.

Wassermerck ist warmer und trockener Natur; Er zeitiget/ öffnet und treibet / führet viel flüchtig-balsamisches alcalisches Saltz / in häuffigem Safft/ scharbockische/ scharffe / gesaltzene Geblüt zu versüssen und zu reinigen / den Magen / Leber / und die Mutter zu stärcken / die Verstopffungen der innerlichen Theilen / von zähem Schleim

zu eröffnen / durch den Harn und Schweiß zu treiben ; den Athem zu erleichtern / und den Husten zu stillen. Wann er noch jung und zart ist / braucht man ihn in der Küchen. Wird äusserlich übergelegt zu Zertheilung der Milch in den Brüsten; gebraucht in Lenden-Bädern. Der Saame wird gepülvert und treibt den Harn ꝛc. Der Safft ist ein herzlich Reinigungs-Mittel der Wunden und Geschwähre. Das Wasser ist in zukömmlichen Fällen vortrefflich.

Der Krähenfuß ist kalt und trocken/ hat ein mildes-nitrosisches Saltz mit einem gelind-schleimigen Safft/ und die Krafft den Febrilischen Jast des Geblüts zu hemmen / gelind zusammen zu ziehen. Wird in Italien/ Franckreich/ Engelland und Teutschland unter die Salät vermischet/ wider die Wassersucht/ ja wider die Pest selbst. Das daraus destillirte Wasser hat gleiche Würckung. Der wilde Krähenfuß aber ist von mittelmässiger Wärme/ die sich zum Kühlen neiget.

Die Kornblumen sind kalter und truckner Natur im andern Grad / haben ein durchdringendes/ alcalisches Saltz/ neben etwas schwefflichten milden Theilen bey sich / und daher die Eigenschafft zu erdünnern/ durch den Harn zu treiben/ und die Mutter-Verstopffungen zu eröffnen/ Brüche zu heilen.

Wird gesotten wider die Gelbsucht und Versetzung des Zorns. Es beräuchern sich auch die Weiber damit / wider das Aufsteigen der Mutter. Der Safft der grossen Kornblumen/ heilet die Mund-Geschwähr. Das destillirte Wasser ist gut vor flüssige Augen / rothes hitziges Angesicht / und machet eine glatte Haut/ heilet die Fisteln / widerstehet dem Krebs.

Die Flockenblume/ wärmet und trocknet/ ziehet auch etwas zusammen / hat grobe alcalische/ öhlichte Saltz-Theile/ mit vielen irrdischen vermischet. Wird daher nicht unbillich unter die Wund-Kräuter gezehlet/ und von vielen erfahrnen Aertzten zu den Wund-Träncken gezogen und gebraucht.

Coloquint.

Coloquint heist Lateinisch / Colocynthis, Cucurbita agrestis, Italiänisch / Coloquintida, Zucca salvatica. Französisch/ Coloquinte, Courge sauvage. Spanisch/ Coloquintida. Fladert mit seinen runden und rauhen Reben auf der Erden her. Die Blätter sind ganz rauch/ aschenfarb/ grau/ haarig/ rings umher zerschnitten. Nach den bleichgelben Blümlein/ kommt die Frucht ganz spat im Herbst zur Zeitigung/ ist Faust groß/ und wird endlich Citronenfarb / diese ist schwammicht und hat ein bitteres Fleisch.

Bacillen oder Meerfenchel.

Meerfenchel oder Bacillen heist Lateinisch/ Crithmum, Critanum, Crithmus, Fæniculum marinum, Petroselinum marinum, Herba S. Petri, Batis marina, Unguis aquilæ. Italiänisch / Crithmo Cretamo marino, Finochio marino, Herba di san Pietro. Französisch / Fenouil marin. Spanisch / Perexil de la mar, Hinojo marino, Unna de yerva. Dieses Gewächses werden auch vielerley Geschlecht gefunden/ welche alle und jedes insonderheit zu beschreiben / mich hier nit aufhalten will. Der Meerfenchel/ Crithmum s. Fæniculum maritimum minus, hat 3. oder 4. weisse Wurtzeln-Fingers dick/ eines lieblichen Geruchs und Geschmacks. Das Gewächs ist staudicht / voller Blätter/ etwan einer Elen hoch/ die Blätter sind fett/ und dick/ wie des Burzelkrauts / doch lang/ und eines gesalzenen Geschmacks. Oben am Stengel trägt es Dolden und Saamen wie der Fenchel / wächst zwar bey dem Meer im steinichten Grunde : doch wird es auch bey uns in den Gärten gepflantzet.

Ferner seynd bekannt / Crithmum spinosum, Pastinaca marina. Crithmum luteum, Crith. marin. flore Asteris Attici. Eryngium arvense foliis serræ similibus, und andere.

Basilien oder Basilge.

Basilienkraut oder Basilge heist Lateinisch / Ocimum, Ocimum basilicum, Herba basilica. Herba regia. Italiänisch/ Basilico. Französisch Basilie. Spanisch/ Albahoca. Dessen seynd etliche Arten bekannt. Als erstlich/ die grosse Basilien / Ocimum Caryophyllatum majus. Ocimum magnum, hat ein lange holtzichte Wurtzel/ mit vielen angehängten Zaseln/ aus welcher ein runder braunfärbiger und rauchlichter Stengel herfürkommet / so in Nebenzweiglein getheilet wird. Ihre Blätter vergleichen sich dem Bingelkraut/ sind breit / dick und länglicht / etliche weiß/ andere braunlicht : mit solcher Farb erscheinen auch die Blumen um den Stengel/ denen ein schwartzer Saamen in den Häußlein nachfolget. Das gantze Gewächs hat einen starcken und anmuthigen Geruch.

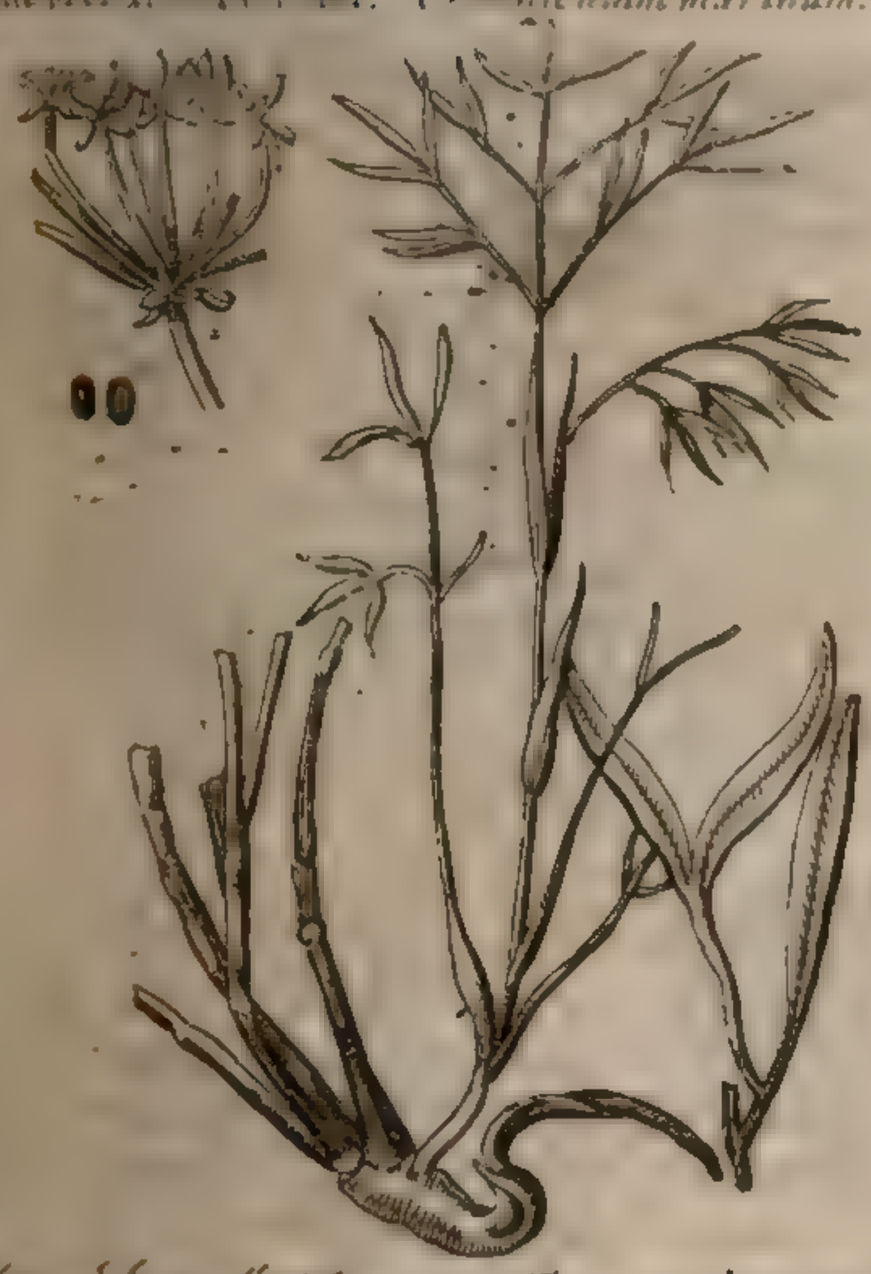
Die andern Geschlechte sind ferner : die breite/ krause Basilien/ Ocimum latifolium maculatum vel crispum, Sanctomauritanum. Die Egyptische Basilien/ Ocimum ægyptiacum. Die Citronen-Basilien/ Ocimum citri odore, Ocimum Anisi odore. Die gemeine Basilien / Ocimum vulgatius, die schmalblättige Basilien/ Ocimum minus angustifolium foliis serratis, die kleineste oder Nägelein-Basilien / Ocimum minimum, Ocimum caryophyllatum.

Habermalch.

Habermalch / Habermarck / Bocksbart und Morgenstern heisst Lateinisch / Tragopogon, Tetrapogon, Coma, Barbula hirci. Italiänisch/ Barba di Becco. Französisch/ Barba de Boue. Spanisch/ Barba de Cabron, Barba cabruna. Es werden dessen drey Geschlecht gefunden: Erstlich der gemeine grosse Habermalch / Tragopogon pratense luteum majus, hat einen geringen / runden und glatten Stengel/ Elen hoch / mit etlichen Glaichen abgetheilt. Die Blätter sind den Saffranblättern ähnlich / doch was länger und breiter / bißweilen krauß / zu Zeiten glatt. Oben am Stengel erscheinet eine grosse gefülte Blumen / mit bleichgelben zerkerbten Blätlein / welche Sternweiß beysammen gesetzt sind / fast wie am Alant ; die Blumen wenden sich den gantzen Tag gegen der Sonnen / am Abend schliessen sie sich zu/ früh gegen der Sonnen Aufgang thun sie sich wieder auseinander / so fern der Himmel hell ist. Daraus werden endlich haarige Köpffe / wie an den Pfaffen Röhrlein/ da dann der schwartze Saamen mit samt der Wolle abfället. Er hat ein lange Fingers-dicke/ süsse und Milch safftige Wurtzel.

Ferner ist bekannt der Purpur-blumige Habermalch/ Tragopogon purpureo-cæruleum Porri folio,

Fenicul marinum. *Fœniculum marinum.*



Die grobe Basilien. *Ocimum majus.*

Habermalch mit gelbē Blumen. *Tragopogon luteum.*

Grobe Hemlenwürtz. *Doronicum majus.*

Schweinbrodt *Cyclaminus.*

Grobe Drachenwürtz. *Dracunculus major.*

lio, quod Artisii vulgo, ist dem ersten fast gleich/ ausser daß er Purpur-braune / nicht also ausgefülte Blumen trägt.

Endlich findet man den kleinen Morgenstern/ Tragopogon gramine folio, radice villosâ, flore albo & luteo cum tantillâ purpurâ; wird deswegen also genennt/ weil es kleinere Blätter hat/ den Stein-Nägelein fast gleich. An den Gipffeln wachsen runde schuppichte Knöpfflein/ wie an den Kornblumen/ daraus die weissen Blümlein ausschlieffen.

Gembsenwurtz.

Gembsen- oder Schwindelwurtz/ heisst Lateinisch/ Doronicum. Wird der Ursachen halben also genennt/ weil sie den Gembsen ein angenehme Speiß ist: und weil sie die Jäger in der Grafschafft Tyrol wider den Schwindel zu sich nehmen. Es finden sich aber derselben etliche Gattungen. Als erstlich/ die grosse Gembsenwurtz/ Doronicum radice dulci, Doronic. Folio subrotundo, serrato, bekommt einen runden gekälten/ grünen/ holen/ und bißweilen Elen-hohen Stengel/ auf dessen Gipffelein ein Köpfflein sitzet/ daraus wird eine Gold-schimmerende Blum/ nach welcher der schwärtzlichte Saamen mit seiner weissen Wollen davon flieget. Die Blätter seynd rundlicht/ und hangen an langen Stielen. Die Wurtzel ist grünlicht-weiß/ fast eines kleinen Fingers dick/ etwas schuppicht/ und mit Glaichen unterschieden/ aus welcher lange/ weisse Zasele herfür wachsen/ ihr Geschmack vergleicht sich mit dem ausgepressten Süßholtz-Safft.

Weiters seynd bekannt die gemeine Gembsenwurtz/ Doronicum radice Scorpii, welche insgemein in den Apothecken gebraucht wird. Die Steyermarckische Gembsenwurtz/ Doronicum longifolium hirsutum asperum. Doronicum latifolium flore magno. Die gröste Gembsenwurtz/ Doronicum maximum foliis caulem amplectentibus. Die zwey Sorten der Schweitzerischen Gembsenwurtz/ Doronicum Helveticum incanum. Doronicum Helvet. humile, crassis foliis.

Schweinbrod.

Schweinbrod/ so man auch Erdnabel/ Erdscheiben und Erdapffel nennet/ heisst Lateinisch/ Cyclaminus, Cyclamen, Panis porcinus, Malum terræ, Rapum terræ, Tuber terræ, Umbilicus terræ, Artanita. Italiänisch/ Cyclamino, Pane procino. Französisch/ Pain de pourceau. Spanisch/ Pan porcino, pan de puerco.

Des Schweinbrods sind vier Geschlechte bekannt. Das erste Cyclamen orbiculato folio, infernè purpurascente, Cyclaminus folio rotundiore vulgatior. Hat eine runde/ flache/ auswendig/ schwartz/ inwendig weisse Wurtzel mit vielen kleinen Zaseln behenget/ am Geschmack bitter und scharff. Die Blätter seynd rund/ und gleichen dem Epheulaub/ oder den Haselwurtzblättern/ liegen auf der Erden/ sind am Rucken etwas braunroth/ auf der andern Seiten aber mit weissen Flecken besprenget/ die stehen an langen Stielen. Die kleinen Stengel bringen schöne Leibfarbe/ oder auch dickrothe Blumen/ eines lieblichen Geruchs/ denen folget ein rundlicht etwas spitziges Köpfflein nach/ welches mit ungleichem/ dunckelrothen Saamen angefüllet ist. Wächst gern in feuchten Aeckeren/ und schattichten Orten.

Die andern drey seynd: Die Röm. Schweinbrod/ Cyclamen Romanum, radice maximâ foliis, infernè rubentibus. Item das Eichstättische/ Cyclamen vernum, folio anguloso, flore rubro graciliore vern. und endlich/ Cyclaminus macrorhizos, Cyclamen oblongâ radice. Ja es werden in den Gärten noch verschiedene Gattungen der Schweinbroden gepflantzet/ welche theils im Sommer/ theils im Herbst und Winter lieblich riechende/ theils auch im Frühling/ rothe purpurfarbe/ weisse/ gelbe und leibfarbe Blumen tragen.

Drachenschwantz.

Drachenwurtz/ Natter- oder Schlangenkraut/ heisst Lateinisch/ Dracunlus, Dracontium, Serpentaria, Colubrina. Italiänisch/ Dragontea, Serpentina. Französisch/ Serpentaire, Serpentine. Spanisch/ Tragoncia, Taragoncia. Deren werden zwey Geschlecht gefunden/ die grosse und die kleine. Die grosse Drachenwurtz/ Dracunculus Bistortæ folio, Dracunculus major. Hat Blätter wie die Mengelwurtz/ doch ist sie auf der Seiten einwärts gebogen/ trägt einen Stengel zweyer Elen hoch/ der ist gerad/ glatt/ ziemlich dick/ mit braunschwartzen Mackeln besprenget/ wie eine Schlange: sie hat eine grosse runde und weisse Wurtzel/ mit einem dünnen Häutlein umgeben.

Die kleine Drachenwurtz/ Dracunculus Polyphyllos, Dracunculus minor. Bringt auch einen glatten/ hohen/ starcken Stengel/ mit rothen Düpfflein besprenget/ wie eine Schlange. Die Blätter haben etwas längere Stiel/ rund wie Epheu/ aber sehr tieff zerspalten/ also daß jede Spalte ein besonder langes Blat macht. Oben am Stengel erscheinet eine lange aufgespitzte Hülse oder Scheiden/ die ist auswendig grün/ und so sie sich aufthut/ kommt alsobald ein purpurbraun/ lang/ aufgespitztes Kölblein herfür/ unter diesem Kölblein ringsumher bringt sie ihren Saamen/ wie ein Träublein mit viel Beeren/ die sind erstlich grün/ hernach wenn sie zeitigen Saffranfärbig/ am Geschmack scharff und beissend. Die Wurtzel ist zwiblicht-rund/ und am Geschmack sehr scharff.

Wasser-Schlangenkraut.

Das Wasser-Schlangenkraut/ Dracunculus palustris, trägt glatte/ äderichte Blätter/ die sich den Blättern des Cornel-Baums vergleichen/ allein seynd sie grösser/ und nur allweg eines auf einem glatten langen Stiel.

Die Wurtzel ist knoticht/ Fingers dick/ mit vielen Gaichen oder Gewerben/ wie ein Rohr-Wurtzel/ bißweilen Arms lang/ hat an jedem Gewerb viel Zaseln/ damit es sich in die Erde hefftet. So man die Wurtzel keuet/ zwacket sie bald hernach in die Zungen/ als steche man sie mit einem kleinen Dörnlein. Seine Frucht ist ein länglicht Träublein mit vielen Beeren/ die endlich roth werden/ und einen schwartzen Saamen in sich haben. Es wächst gern bey den Wassern/ ist hitzig und trocken/ daß es durchdringet.

Die

Die Coloquinten-Frucht und Saamen/ haben ein rechtes flüchtig-etzendes/ oder corrosivisches/ bitteres/ mit öllicht-hartzigem oder resuiosen Theilen vergesellschafftes Saltz bey sich/ daher sie nicht nur hefftig biß auf das Blut purgiren/ sondern auch/ wenn man zu viel davon einnimmt/ durch ihr etzendes Gifft den Magen und Därme einfressen/ und starcke Entzündungen/ ja den kalten Brand darinn leichtlich erwecken.

Obwohlen die Coloquint sehr schädlich ist/ so man derselben zu viel einnimmt.

Das schwammichte Fleisch der Coloquinten/ pflegt man in den Clystiren zu sieden/ und solche denen beyzubringen/ welche mit Schlaff-Kranckheiten/ oder Schlag-Flüssen angefochten worden/ widerstehet den Läusen.

Die gifftige Substanz der Coloquinten wird am besten corrigiret und gelindert/ wenn dieselbe in Essig maceriret/ darinnen das Arcanuum Tartari zuvor zerlassen worden.

Das in den Apothecken sich befindende/ gekochte Coloquinten-Oel/ treibet auch die Würm aus.

Der Meerfenchel/ hat einen gesaltzenen und bittern Geschmack/ derowegen ist seine Tugend zu trocknen und zu säubern. Daß erste zahme Geschlecht ist dienlicher zur Speiß/ als zur Artzney: Die andern aber oder wilden seynd kräfftiger zur Artzney.

Dieses Gewächs ist von den Alten/ sowol roh als gekocht als eine Speiß genossen worden: dahero haben sie ihn auch mit Saltz und Essig eingemacht/ welches man noch heut zu Tag in Franckreich im Brauch hat. In Languedock/ da es an sandigen Orten des Meers wächst/ wird es obgemeldter massen eingemacht und in Fäßlein zu uns gebracht/ welches nit allein in der Speiß gebraucht/ dienlich ist; sondern auch ein treffliche Artzney abgibt/ für die Harnwinde und das tröpfende Harnen/ es vertreibet die Gelbsucht/ bricht den Nierenstein/ und bringet den verlohrnen Appetit wieder/ wann mans vor anderer Speiß isset/ so offt man aber davon gebrauchen will/ soll man ihn in laulichten Wasser abwaschen/ darnach Essig und Baum-Oel darüber schütten/ und mit anderer Speiß essen.

Das zahme Bacillienkraut aber ist in der Speiß anmuthiger zu gebrauchen/ und wie solches aufzubehalten/ folget im Buch von der Haushaltung.

Der Garten Bacillien also rohe/ wie er an ihm selber ist/ mit Essig/ Baumöl und ein wenig Saltz/ zu einem Salat angemacht/ und vor anderer Speise geessen/ bringt Lust zur Speiß. Man kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermischen/ und obgemeldter massen genieссen.

Garten-Bacillien in der Speiß mit anderen Gemüß/ auch mit dem Fleisch und Hünern gekocht/ ist dienlich den Gelbsüchtigen/ und denen/ so mit dem Grieß und Stein beladen sind/ auch Lenden und Nieren Schmertzen haben. In Summa/ es dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blasen. Die Speisen mit der gemeldten Bacillien bereitet/ sind den unfruchtbahren Weibern eine köstliche Artzney/ desgleichen denen/ so die Mutter mit faulen Schleim und andern Unrath angegriffen wird. Sie sind auch den Weibern dienlich/ welche etwas verstopfft/ oder die M. R. sonst nit recht und genugsam haben. Wer dieses Kraut viel braucht/ der bekommt davon ein schöne und liebliche Farb. Die Wurtzel/ Kraut und Saamen der Bacillien in Wein gesotten/ hat gleiche Würckung/ erweichet den Bauch und machet sanffte Stulgäng.

Das Kraut wird auch gebraucht/ und reiniget die Mutter/ führet aus den Stein/ vertreibet den Schmertzen in den Lenden und Nieren/ ist gut wider Harnwinde/ und das tröpfende Harnen.

Die Basilien-Kräuter/ wärmen und trocknen/ haben ein geistreiches öllicht-flüchtiges Saltz- und aromatische hauptstärckende Theile bey sich/ und dadurch die Eigenschafft/ das schwache kalte Hirn und Magen zu stärcken/ innerliche Verstopffungen zu lösen/ den Schwindel zu vertreiben/ die Mutter zu reinigen/ und die monathl. Reinigung zu befördern.

Dieses edle Kraut erquicket mit seinem lieblichen Geruch die Geister des Haupts und Hertzens/ der Saamen/ so er in Wasser gelegt wird/ gibt einen weissen Schleim/ wie die Quittenkern/ ist eine treffliche Artzney in der Bräune oder Mundfäule/ Schrunden der Leffzen und heimlichen Gliedern/ bekommt auch gar wohl den verschrundeten Wärtzeln und Brüsten.

Der Rauch des Basilien-Saamens von unten auf empfangen/ treibet die todte Geburt fort.

Zu der Herbst-Zeit wird das Basilien-Kraut unter andere nutzliche vermischt/ welches sodann den Magen stärcket/ die Däuung befördert/ und den Husten zertheilet/ ist den schwermüthigen und traurigen Personen dienlich. Bringet den verlohrnen Geruch wieder/ reiniget die Brust und Lungen von dem Koder/ leichtert den schwehren Athem und benimmt den alten Husten.

Eben dieser Saamen ziehet die Wurtzel im Grund aus/ daß keine mehr wächst.

Das destillirte Basilien-Wasser ist gut den Schwehrmüthigen/ stärcket das Hertz und verhütet die Ohnmachten.

Wird genommen zu einer kräfftigen Haupt- und Hertzstärckung/ welche wehret den Schlagflüssen/ reiniget die Brust von allem Schleim/ vertreibet das hefftige Keuchen/ fördert die weibliche Blum/ und stärcket die Mutter samt den Geburts-Gliedern. Ist gut/ wenn ein Wurm in einen Menschen gekrochen/ oder im Leib gewachsen wäre/ soll ihn ohne Schaden austreiben.

Der Bocksbart oder Habermalch/ ist warm und feucht im ersten Grad/ hat viel nahrhafften/ milden/ aus milchsafftigen/ balsamischen und gelind-flüchtigen Saltz Theilen bestehenden Safft bey sich/ und daher nicht nur die Eigenschafft viel und gute Nahrung dem Gebäut zu geben/ sondern auch alle scharffe Feuchtigkeiten zu versüssen/ innerliche Verstopffungen zu eröffnen u durch den Harn zu treiben.

Die Wurtzeln zur Mayen-Zeit rohe in Salat/ wie Rapunzeln geessen/ ist gut wider Stein und das tröpfende Harnen.

Die Wurtzeln/ sonderlich die mit den blauen Blumen so man Artischen nennet/ werden in den Gärten zur Speiß gepflantzet/ dienen wider die Kranckheiten der Brust/ Lungen/ den Husten/ schwehren Athem und das Seitenstechen/ bekommen wohl den Lung- und Schwindsüchtigen.

Das

1. th

Gemeiner grober Aron. *Arum vulgare majus.*

Bärg-Aron *Arum montanum.*

Hanenfüß. *Ranunculus.*

Xnemone-Röslein. *Anemone.*

Haüchherl Mäuslein. *Anagallis mas.*

Abbishtraut. *Succisa.*

Das destillirte Wasser des Bocksbarts / heilet die Wunden / so man leinene Tüchlein darum schläget: es wird auch nutzlich in den Brust-Geschwären gebraucht.

Die Gembsen-Wurtz / so in dem Brachmonath am kräfftigsten ist / hat ein gröblicht ölichtes bitterlicht-süsses / zwischen vielen irrdischen Theilgen verborgenes Saltz bey sich / und dahero die Eigenschafft zu wärmen / zu trocknen / Verstopffungen zu eröffnen / durch die Nieren / Mutter und Leber zu dringen / und die unruhigen Lebens-Geister wider zur Ruhe zu bringen.

Die Wurtzel wird gebraucht zu den Wunden und Aufbrähungen des Leibs / und sonderlich der Mutter / tödtet und treibet die Würm aus / fördert den Harn / stärcket das zitternde Hertz / wendet die Ohnmachten / widersteht dem Gifft / daher sie unter den Theriac vermischet wird.

In den hohen Schweitzer und Tyrolischen Gebürgen / pflegen die Leute / welche den Gembsen nachsteigen / die Wurtzel wider den Schwindel zugebrauchen.

Weilen dann S. Hieronymus Velschius in seinen Lateinischen Buch von den Gembsen-Kugeln stattlich erwiesen / daß dieselbigen aus den köstlichen Apotheken / fürnemlich aber aus dieser Wurtzel in dem Magen der Gembsen ihren Ursprung hernehmen / diese Gembsen Kugeln aber zu unsern Zeiten in Teutschland öffters gebraucht werden / nothwendig zu berichten / in welchen Kranckheiten man sich derselben nutzlich / bedienen könne. Wird an seinen Orth gezeiget werden / und würde deren Menge allhier anzuführen einen Verdruß machen.

Das Schweinbrod ist warm und trocken im Grad: hat ein ziemlich scharffes durchdringendes mit wenig schwefluchten Theilen vermischtes Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft / Unwillen auch wohl etwan Erbrechen zu erwecken / Verstopffung innerlicher Glieder zu eröffnen / todte Leibes-Frucht / auch wohl die Nachgeburt auszutreiben / und aller Schleim-Geschwulsten zu zertheilen. Soll innerlich nicht leicht gebraucht werden / weil es sehr starck würcket: Auch nicht wider die Gelbsucht / kommt aber zu einer Artzney wider Sausen und Klingen der Ohren und Taubheit. Zu Pflastern über Schleim-Geschwulsten u. d. g.

Die Drachenwurtz / hat ein scharffes / gröblichtes verzehrendes / mit vielen wässerigen / und wenig schwefelichten Theilen vermischtes Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft zu wärmen und zu trocknen / zu säubern und zu heilen / durch den Harn und Mutter zu treiben.

Die schwangeren Weiber sollen dieses Kraut fliehen / und weder an die Wurtzel noch Blätter riechen / denn es ist ihnen schädlich.

Grüne Blätter von Drachenwurtz werden auf die frische Wunden gelegt / und heylen sie / wann sie aber dürr sind / schaden sie / wegen ihrer Schärffe.

Das Pulver von Drachen-Wurtz ist kräfftig / säubert und heilet die bösen umb sich fressenden Geschwär / und Disteln.

Aron.

Aron oder teutscher Imber / so auch Pfaffenpind genennt wird / heist Lateinisch / Arum, Aron, Pes vituli. Italiänisch / Aro, Aron, Gigaro. Französisch / Pied de Veau. Spanisch / Yaro, Aron. Dessen seynd etliche Geschlecht / wie folget.

Der grosse gemeine Aron / kommt bald im Frühling herfür / gewinnt schöne / grüne / ablange / dreyeckichte / glatte / mit scharffbeissendem Geschmack begabte Blätter / deren jedes Stöcklein selten über viere hat: zwischen denselben schlieffet ein spitziger Stengel Spanien lang übersich / als ein gedrungene Frucht-ähre in ihrer Kraut-Scheiden / gleichsam einem Hasen-Ohr verschlossen / die thut sich im Aprillen auf / darinn findet man ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpfflein / welches die Blüht ist. Solches Zäpfflein wächst mit der Zeit gröffer / und besetzt sich zu rings herum mit grünen Körnern / wie ein Träublein anzusehen / welche im Herbst roth wie Corallen werden. Die Wurtzel ist weiß / ablang / knorricht / mit vielen haarigen Zasein besetzt / am Geschmack sehr scharff und beissend.

Berg-Aron.

Heist Lateinisch Arum montanum, hat eine runde / dicke / auswendig braunlichte / inwendig weisse Wurtzel / welche mit vielen angewachsenem Knorren und Zasen bekleidet / und sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter wie Pfeilkraut / einen aufrechten Stengel / einer Spannen hoch / oben trägt es einen Trauben voll rother Beer / wächst auf den Bergen / wird wegen seiner brennenden Krafft wegen nicht gebraucht.

Ferner ist bekannt der kleine Aron mit breiten Blättern / Arissarum latifolium. Wie auch der kleine schmalblättige Arissarum Angustifolium, und dann der Egyptische / Arum Ægyptiacum, Arum maximum, quod vulgo colocalia vocatur.

Natterzüngleiu.

Natterzünglein heist Lateinisch / Lingua serpentina, Lingula vulneraria, Ophyoglossum, Lancea Christi. Italiänisch / Lingua serpentina, Herba lucciola, Herba senza costa. Französisch / Langue de serpent, Herbe sans coste.

Das Natterzünglein hat ein bitterlichtes / gelbes scharfflichtes Fasel-würtzelein / daraus ein einiges fettes / safftiges Blat herfür kommt / welches unten breit / und oben spitzig / fast wie ein Wasserwegrichs-Blat / eines Fingers lang / aus dessen Mitte ein Stiel herfür wächst mit einem Kölblein / zu beyden Seiten gekerbt / anzusehen wie ein spitziges Natterzünglein / zu Zeiten ist das Blatt tieff zerkerbt / auch das Zünglein 2. oder dreyfach. Die Blümlein und Saamen stecken in dem Kölblein. Wächst im Mayen auf den Wiesen / darnach vergehet es. Ist um Tübingen auf dem Osterberg / wie auch bey Amberg / Inspruck / und Basel.

Gauchheil.

Gauchheil / Jochheil / Grundheil / Colmarkraut oder Vogelkraut / heist Lateinisch / Anagallis,

Coreorus. Italiänisch/ Anagalli, Anagallide, Morona. Französisch / Morgeline, Moron, Mouron. Spanisch / Muruges, Murojes. Synd zwey Geschlecht / das Männlein/ und Weiblein / so den Unterscheid allein in der Blumen haben: das Männlein Anagallis flore phœniceo, hat rothe Blumen; das Weiblein aber Anagallis cœruleo flore, bringt blaue Blumen. Dieses Gewächs hat ein geringe / zasichte / weisse Wurtzel / daraus viereckichte Stengel wachsen / etwan Spannen lang / die meistens auf der Erden liegen. Die Blätter stehen ohne Stiel / je zwey oder 3. gegen einander am Stengel/ darneben erscheinen kleine gestirnte Blümlein / nach welchen runde Köpfflein folgen / wie Coriander/ mit gelbem Saamen angefüllt. Wächst in Krautgärten und Stoppelfeldern.

Abbißkraut.

Abbißkraut oder Teuffels-Abbiß / heist Lateinisch / Succisa, Morsus Diaboli, Præmorsa. Italiänisch / Morso di Diavolo. Französisch / Morsue du Diable. Spanisch/ Mordedura de Diablo. Hat eine runde dicke Wurtzel / die ist untenher gleich / als wenn sie abgebissen wäre / daran doch noch viel kleine Zaselen seynd / gleich wie die Baldrianswurtzel / welche auch unten an der Hertzwurtzel abgebissen zu seyn scheinet. Das Kraut vergleichet sich dem Scabosen-Kraut / die Blätter aber seynd nicht zerschnitten / doch fetter / ein wenig rauch / schwartzgrün / breiter / einer Zung nicht ungleich / auf beyden Seiten ein wenig zerkerbt. Der Stengel ist Ellen hoch / auch bißweilen höher / oben wachsen Himmel-blaue / auch bißweilen Purpurfarbe / zusammen gedrungene Blumen / von vielen kleinen Blümlein zusammen gesetzt. Nach der Blüht im Augustmonath fliehet der Saamen davon / wie an den Scabiosen-Kräutern. Wächst hin und wieder in dürren Wiesen / Hecken und Büschen. Es wird auch eine Art mit Schnee-weissen Blumen und grössern Blättern gefunden.

Schellwurtz.

Schell oder Schellkraut / so auch Goldwurtz/ Gilbkraut / und Schwalbenkraut genennt wird / heist Lateinisch / Chelidonium majus, Hirundinaria major. Italiänisch / Chelidonia maggiore. Französisch / Chelidoine grande, Esclaire grande. Spanisch/ Chelidonia, Yerva de las golondrinas, Celiduenna.

Das Schellkraut hat eine schwartzlichte Fingers dicke Wurtzel / mit vielen Zaseln / die ist inwendig mit einem dicken / rothgelben Safft begabet/ der Saffransarbe gleich / eines scharffen bitteren Geschmacks. Das Kraut oder die Blätter vergleichen sich den Agleyen-Blättern / sind doch grösser / linder und zärter; wenn sie abgebrochen werden / geben sie auch den obgemelten Safft oder gelbe Milch von sich. Die Blumen sind gelb / nach welchen alsdann lange / runde Schöttlein wachsen / mit schwartzgelben Saamen angefüllt / der dem Magsaamen nicht unähnlich ist. Wächst gern neben den Mauern / alten zerfallenen Gebäuen / und in steinichten Gründen.

Wilder Agley.

Agley oder Ackeley heist Lateinisch / Aquileja, Aquilina, Aquilegia, Leonis Osculum, Jovis flos. Italiänisch / Aquileia, Aquilegia, Celidonia salvatica, Celidonia mezzana, Fiore de India. Französisch / Ancolie, Spanisch / Flor de las Indias.

Der Agley wird in das wilde und zahme Geschlecht abgetheilet. Der gemeine wilde Agley / Aquilegia sylvestris, flore simplici, ist ein wohlgestaltes Gewächs: hat eine Fingers dicke / weisse / mit vielen Neben-würtzelein begabte / süßlichte / viel Jahr daurende Wurtzel. Die Blätter sind rund / rings herum eingeschnitten und zerkerbt / fast gestaltet wie das grosse Schellkraut / Aschenfarb-grün / an langen rauhen Stielen hangend. Die Stengel seynd über Ellen hoch; an den Gipffeln bringen sie viel schöne/ Himmelblaue / theils roth/ bißweilen auch weisse Blumen / wie Glocken oder Schellen / die gewinnen gebogene Spitzen / wie der Berg-Ritterspurn. Nach der Blüht folgen zusammen gefügte Hülsen / mit schwartz-glantzendem Saamen angefüllet.

Der Garten-Agley / Aquilegia hortensis flore multiplici roseo. Hat krausere Blätter als der einfache / und kommt mit zierlich gefüllten Blumen herfür / die erscheinen Himmel-blau / weiß/ roth / Leib- und Purpurfarb / welche Farben in etlichen Blumen schön untereinander vermischet werden: deßwegen er auch in den Blumen-Gärten gepflantzet wird.

Feigwartzenkraut.

Feigwartzenkraut / welches auch klein Schellkraut / Feigblattern-Kraut / klein Schwalben-Kraut / Scharbocks-Kraut / Mayenkraut / Biber- und Rammenhödlein genennet wird / heist Lateinisch / Chelidonium minus, Scrophularia minor, Ficaria minor. Italiänisch / Celidonia minore, Favoscello, Scrofolaria minore. Französisch / Baslinet, Petite esclere, Couillon de Prestre. Spanisch / Scrofularia menor.

Das Feigwartzen-Kraut hat Blätter wie der Epheu / allein daß sie fetter / und mit braunen oder röthlichen Macklen begabet sind. Die Stiele liegen fast auf der Erden. Es bringt kleine zarte Stengel 5. Finger lang / die legen sich nieder zur Erden / und haben oben eine Gold-gelbe gestirnte Blumen. Die Wurtzeln sind weiß / knöpfficht / etliche werden wie Gersten-Körner / gemeiniglich vier neben einander / mit angehengten Zaselen. Wächst gern in feuchten Wiesen und Gärten / ist zu sehen im May und Brachmonat / hernach verdirbt und vergeht es wieder.

Mauß-Oehrlein.

Das wahre und rechte Mauß-Oehrlein Dioscoridis, heist Lateinisch Myosotis, Auricula Mu-

Gemeine Hedelaub *Hedera terrestris vulgaris.*

Wilder Agley. *Aquilegia Sylvestris.*

Wundkraut mit weissen blumen. *Telephium albo flore.*

Schellwürtz. *Chelidonium majus.* p. 354.

Wahres Maüsöhrlein *Dioscoridis.*

Gemein 1000 gülden kraut. *Centaurium minus.*

Muris, Dioscord. Echium Scorpioides arvense. Italiänisch/ Orechia. di topo. Französisch/ Oreille du rat. Spanisch/ Ore jade raton. Camerarius in Matthioli Epitome p. m. 408. nennet es Mangold mit blauen Blumen. Dieses Kraut bekommt viel Stengel aus einer Wurtzel / die sind von unten auf ein wenig roth. Die Blätter stehen an dem gantzen Stengel herauf geschichtet / je zwey gegeneinander / sind aufgespitzt / haben einen erhebten scharffen Rucken: zwischen den Blättern und Stengel schiessen kleine Stielen herfür / auf welchen blaue Blümlein wachsen / den blauen Gauchheil-Blumen an der Farb ähnlich. Die Wurtzel ist Fingers dick / hat viel kleine Zaseln. Es wächst in Italien auf dem gebauten Erdreich.

Wund-Kraut mit weissen Blumen.

Wund-Kraut / Knaben-Kraut / Schmer- oder Bruchwurtz heisst Lateinisch / Fabaria, Thelephium, Crassula, Faba inversa, Faba crassa, Faba pinguis, illecebra. Italiänisch / Fava grossa. Französisch / Krepriſe, joubarbe des vignes, Feve espesse. Dessen seynd zweyerley Geschlecht. Das gemeine Wund Kraut, Thelephium vulgare, Anacampseros, vulgò Faba crassa, Thelephium albo flore. Hat viel weisse knollichte Wurtzeln / die hangen aneinander / sind fast wie Rapuntzeln / ein wenig süßlicht und schleimichten Ungeschmacks. Aus diesen Wurtzeln kommen etliche runde / glatte Stengel herfür / mit dicken / fetten / safftigen Blättern bekleidet / welche sich dem zahmen Burtzel vergleichen / ausgenommen / daß sie grösser / breiter / am Umkreiß ein wenig gekerbet / und etwas Himmelblau scheinen. Auf den Gipffel der Stengeln stehen Dolden mit vielen weisen glitzenden Blumen. Wächst in Weingärten / alten Hofstätten / steinicht- und feuchten Orten. Es blühet im Mayen und Brachmonat.

Das andere Wundkraut mit purpurfarben Blumen / Telephium flore purpureo. Anacamseros purpurea, hat zartere röthlichte Stengel. Die Blätter sind kleiner / länger / dünner / tieffer gekerbt / und nicht so voll Saffts. Die Blümlein seynd purpurfarb. Die Wurtzel ist kleiner als an der ersten / die vergleichet sich fast den Steckrüblein.

Der Aron / ist hitziger und trockner Natur bis in dritten Grad: hat viel flüchtig-scharffes alcalisches Saltz bey sich / dadurch es aller Säure widerstehet / Lust zum Essen bringet / innerliche Verstopffungen auflöset / das versaltzene scharbockische Geblüt reinget und verbessert.

Es schreiben die alten Medici, daß der Aaron eine sonderliche Tugend habe / den groben kalten Schleim zu zertheilen / und zum Auswurff zu befördern / wird genommen zu einen trefflichen sehrberühmten Magen-Träßney.

Wider schwehren Athem soll man den Aron in der Speise gebrauchen. ꝛc. Für die Pestilens-Blattern ist der Aron ein heilsames Kraut / komt zu einem Sälblein. Ein gutes Mittel wider den Bruch.

Natter Zünglein / hat ein grobes / bitterlichtes etwas balsamisches und alcalisches Saltz / neben vielen wässerichten und irrdischen Theilen bey sich / und dahero eine Krafft ohne grosse Hitz zu trocknen; sonderlich aber zu heylen; zu reinigen / und aller Fäulung zu widerstehen.

Dieses Kraut ist ein heilsam Wund-Kräutlein / und hat fast gleiche Tugend / wie die Wallwurtz derohalben ist es sonderlich gut zu den Geschwehren und Wunden / innerlich und äusserlich zu gebrauchen.

Wird gesotten bey frischen Wunden und Schäden auch die gesottenen Blätter säubern / und heilen fürtrefflich.

Das Pulver von dem gedörrten Kraut / dienet nicht nur zur Heilung der meisten Brüchen / sondern stillet auch die Bauch-Flüsse / rothe und weisse Ruhren / und reiniget alle innerliche und äusserliche Geschwär sehr wohl. Das gebrantte Wasser heilet die Verzehrung der Brust / Lungen und Därmer. Es ist auch den jungen Kindern dienlich / welche gebrochen sind.

Man kan auch eine Salben machen. Welche sehr kräfftig in allen Wunden / Schäden und Geschwären ist verhütet auch den kalten Brand: ja heilet sonderlich die Feuer gebrannten Ort und Glieder.

Der Gauchheil / ist warmer und trockner Natur; hat etwas flüchtig-alcalischen Saltzes / und balsamische Theile bey sich / und daher die Eigenschafft zu säubern / zu heilen / das Geblüt zu reinigen / dem Gifft zu widerstehen / und den Harn zu treiben.

Er ist eine gute Blutstellung / denn so es nur in der Hand des Krancken erwärmet / wird das Blut verstellet.

Der Gauchheil mit den rothen Blumen wird wider die Taubsucht gelobet / so man ihn in Wasser siedet / und davon den Krancken zu trincken giebet. Der Safft des ausgebresten Gauchheils / ziehet den überflüssigen Schleim aus dem Haupt.

Säubert die Wunden / wie auch die unflätige / unreine / und um sich fressende Geschwähr und alte Schäden. So ein Mensch oder Viehe von einem rasenden Hund gebissen wäre.

Das destillirte Gauchheil-Wasser ist sehr gut wider das Gifft. Es wird auch berühmt / daß es allen gifftigen Wunden und Stichen der Schlangen und Nattern / wie auch rasenden Hundebissen / grossen Widerstand thue / dieses Wasser macht die Augen hell und lauter. Vertreibet auch die anfangende Fell in den Augen.

Das Abbiskraut / ist warm und trocken im andern Grad / wie das Scabiosenkraut dessen Tugend es auch hat daß man es im Nothfall dafür brauchen kan. Hat ein gröblicht alcalisches bitterlichtes Saltz bey sich / und dadurch die Eigenschafft das Geblüt zu reinigen dem Gifft zu widerstehen. Schweiß zu treiben zu säubern zu heilen / ist sonderbar der Leber und dem Miltze dienlich.

Dieses Kraut dienet wohl wider die Pestilentz-Blattern / welche sonst Kohlen oder Pestcarbunckeln / genennet werden.

Mehrbesagtes Kraut wird höchlich gerühmet wider die fallende Sucht / Pest / Mutterwehe zertheilet auch das geronnene Blut im Leib.

Es wird auch dieses Kraut samt der Wurtzel sehr gelobet / alle gestochene / gehauene und geschossene Wunden zu heilen / derowegen es die Wundärtzte

mit grossem Nutzen zu den Wund-Tränken gebrauchen.

Das destillirte Abbißkraut-Wasser ist dienlich wider die fallende Sucht / widerstehet der Pest / reiniget die Brust von dem Schleim / vertreibet das Keichen und den Husten.

Kommt zu einem Julep / wenn die Kinder von den Blattern angegriffen werden / zu den langwährenden Geschwulsten und Geschwähren des Munds und Rachens.

Schellwurtz / ist warm und trocken im dritten Grad: Hat viel flüchtig scharffes alcalisches Saltz neben zimmlichen balsamischen bitteren Theilgen unter seinem Safft / und dadurch die Eigenschafft allen zähen Schleim zu erdünnern / alle innerliche verstopfungen zu eröffnen / durch den Harn zu treiben / das Geblüt zu reinigen / und äusserlich die Wunden und Geschwehr zu säubern.

Schellkraut / vertreibet die Wartzen und Krähen Augen:

Das destillirte Schellkraut Wasser ist ein köstlich Mittel / den Krebs zu heilen. Ist auch dienlich / die verstopffte Leber und Miltz zu eröffnen / die Gelbsucht durch den Harn auszuführen / die faulen Fieber und andere dergleichen Kranckheiten zu vertreiben / die von der Verstopffung der Leber und des Miltzes ihren Ursprung haben.

Schellkraut-Wasser ist eine treffliche Artzeney für die Augen; und dunckle Gesicht zu läutern / die Flecken und Masen der Augen zu vertreiben / die Flüß und das Trieffen derselben zu trucknen / die Versehrung und Fisteln der Augen-Winckeln zu heilen und das Gesicht zu stärcken / stillet den Schmertzen der Zähne. Das in den Apothecken zubereitete Schellkraut-Saltz / dienet wider die Gelb- und Wassersucht.

Aus dem Schellkraut kan man eine Essentz / und guten Extract machen / welche sonderlich in allen obangeregten Zuständen mit guter Würckung gebraucht werden.

Der Agley / ist warm und trocken im ersten Grad: Hat ein gröblichtes alcalisches Saltz neben vielen irrdischen / und etwas balsamisch schwefflichter Theilgen / dahero die Eigenschafft zu eröffnen / zu zu heilen / zu säubern / und das Geblüt zu reinigen.

Er wird gesotten für die Verstopffung der Leber und des Miltzes / treibet aus die Gelbsucht durch den Harn / benimmt die anfahende Wassersucht / stillet das Grimmen und Mutterwehe / wird gebraucht / so eine Frau in gefährlichen Geburts-Schmertzen liegt.

Der Agley-Saamen wird den Kindern zu Beförderung der Flecken und Blattern eingegeben.

Etliche nehmen zu Verhütung des Steins die Wurtzel; das Wasser davon ist gut / wenn die jungen Kinder das Essen oder die Durchfäule im Mund haben.

Das Feigwartzen-Kraut / hat grosse Würckung in der Artzney / dann sie wird in vielen Zuständen gebraucht.

Dieses Kraut führet im Mayen viel schleimicht balsamische und alcalische / mild-flüchtige Saltz-Theile mit sich / und hat daher die Tugend / das Geblüth zu versüssen / und zu reinigen / gute Nahrung zu geben / auch durch den Harn und Schweiß gelind zu treiben.

Es gibt die Erfahrung / daß dieses Kraut eine sonderliche Eigenschafft habe / die Feigwartzen zu vertreiben / daher es auch den Nahmen führet /

Die Wurtzel des Krauts stillet den Schmertzen der Feigwartzen wunderbarlich / der ausgepreste Safft der Gold-Ader vertreibet den Schmertzen.

Die Blätter dieses Krauts unter dem Salat genossen / sind gut wider den Scharbock / oder man macht daraus eine Latwerg.

Das wahre Mausöhrlein / Dioscoridis, hat grobe irrdische / wenig saltzigte Theilgen bey sich / und die Natur zu trocknen im andern Grad / ohne einige empfindliche Wärme / und wird heutiges Tags wenig in der Artzney gebraucht. Die Wurtzel dieses Kräutleins heilet die fliessenden Augen-Geschwähr.

Die Blätter des Wundkrauts sind kalter und feuchter Natur / haben viel schleimicht-balsamischen / und mild-saltzigten Saffts bey sich / hiemit die Eigenschafft / alles Verfehrte zu heilen / zu erweichen / zu zertheilen / alles scharffe und saure Saltz des Geblüts zu versüssen / und die Schmertzen zu stillen.

Das Wundkraut / hat den Nahmen mit der That / denn es ist ein edles Wundkraut. Wird gesotten und bekommt wohl allen denen / so innerlich verwund / verletzt und gebrochen sind. Es ist kaum ein bessere Artzney zu den zerschabenen Därmen in der rothen Ruhr / als dieses Tranck.

Das destillirte Wasser aus diesem Kraut wird auch nutzlich gebraucht zu allen innerlichen Versehrungen / verwundten Därmen in der rothen Ruhr und äusserlichen Wunden.

Die frische Wurtzel dieses Krauts / nimmt mit Verwunderung hinweg die Geschwulst und Schmertzen der Gulden-Ader / wie solches öffters bestättiget und probiret worden.

Ist auch gut zu den geschwornen und geschrundenen Wärtzlen der Brüsten bey den Kindbetterinnen.

Ein köstliche Brand-Salbe wird auch aus diesem frischen Kraut gemacht.

Entzian.

Die Entzian oder Bitterwurtz heist Lateinisch / Gentiana. Italiänisch / Genziana. Französisch Gentiane. Spanische

Großgalbe Enzian

Gentiana major lutea

Nidelgwer

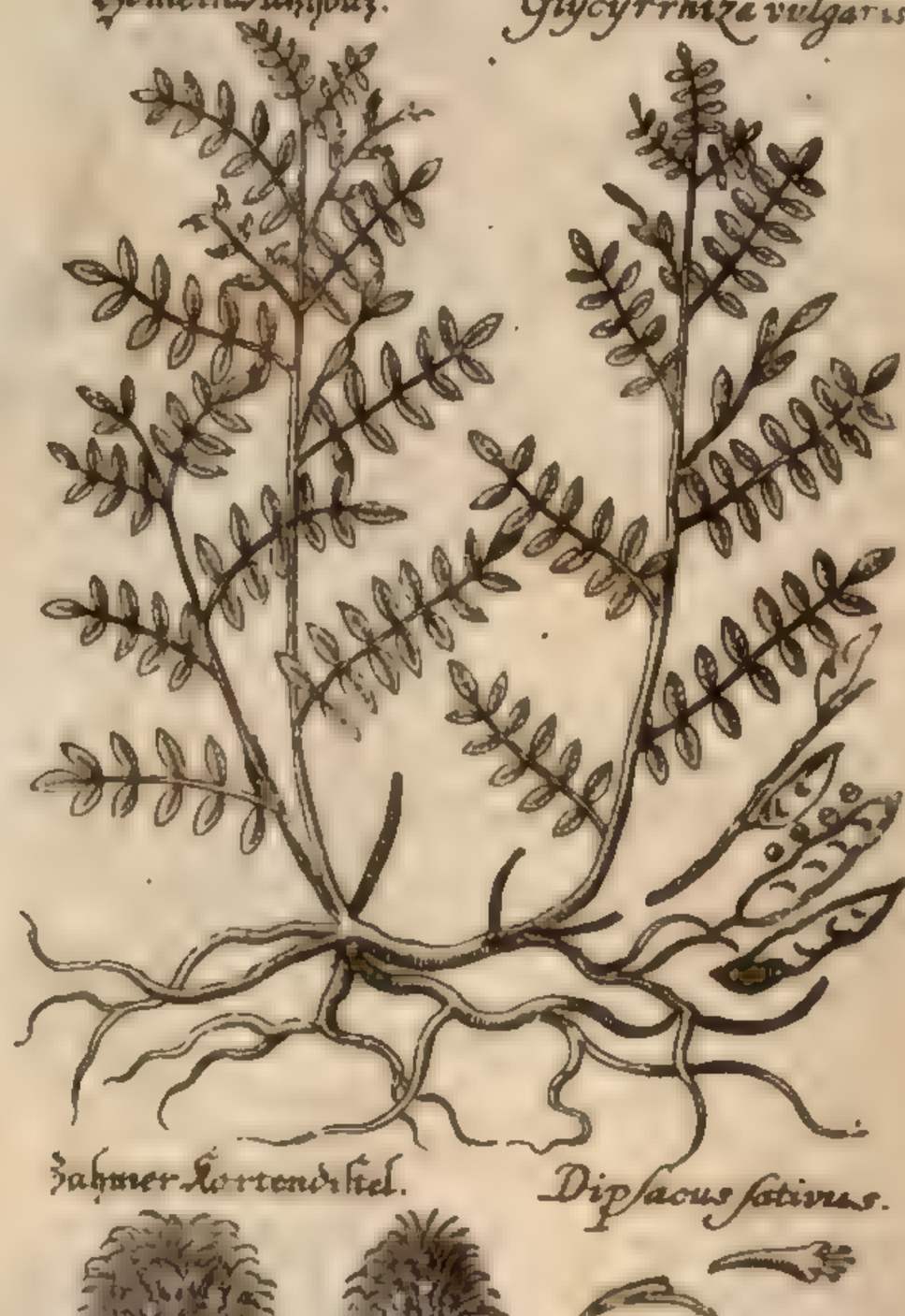
Gentiana cruciata

Runde Osterlucey.

Aristolochia rotunda.

Hemein Fuhholtz.

Glycyrrhiza vulgaris



Weiße Eberwürtz.

Chamæleon albus.

Zahmer Kartendistel.

Dipsacus sativus.

Spanisch / Gentiana. Dessen Geschlechte werden viel gefunden. Erstlich / die grosse gelbe Entian / Gentiana major lutea , Gent. vulgaris major Ellebori albi folio. Hat eines halben Arms-dicke lange Wurtzel / auswendig Erdenfarb / inwendig gelb / am Geruch starck / und am Geschmack sehr bitter. Die Blätter vergleichen sich dem Wegerich / ausgenommen / daß sie grösser / dicker / und ein wenig röthlicht sind. Der Stengel ist rund / glatt / hohl / Fingers-dick / und zweyer Ellen hoch. Die Blumen erscheinen im Brachmonath bleich-gelb / nach welchen kommen kleine Saamen-Gefäßlein herfür / darinnen steckt der dünne / breite und leichte Saamen / wie Spreuer. Die Wurtzel wird im August- und Herbstmonath gegraben / und im Schatten gedörrt.

2. Die grosse blaue Berg-Entzian / Gentiana cærulea major , Gentiana major purpurea , bringet eine sehr bittere Wurtzel / die ist Arms-dick und zween Schuch lang. Sie bekommt etliche Stengel. Die Blätter vergleichen sich den vorigen / sind doch spitziger. Die Blumen erscheinen Himmel-blau oder Purpur-farb / wie Glöcklein. Wächst auf den Schweitzerischen und Ungarischen Alpgebürgen.

3. Ferner ist bekannt / die grosse Purpurfarbe Berg-Entzian / Gentiana Asclepiadis folio.

4. Die kleine Berg-Entzian mit breiten Blättern / Gentianella alpina latifolia magno flore.

5. Die kleineste Berg-Entzian / Gentianella omnium minima , und noch andere mehr / die von den Botanicis beschrieben werden.

Modelgeer.

Modelgeer / Creutzwurtz oder Creutz Entzian / heist Lateinisch / Gentiana minor , Gentiana cruciata. Italiänisch / Genziana minore. Französisch / Gentiana croisée. Dessen seynd drey Geschlecht bekannt. Das erste gleicht an Gestalt und Krafft der Entzian / darum es von etlichen der kleine Entzian genennet wird. Es hat runde Spannen-lange Stengel / die sind von unten an biß auf den Gipffel mit Glaichen abgetheilet ; an jedem Gewerbe stehen zwey fette / länglichte Blätter gegeneinander / wie an dem gemeinen Saiffenkraut. Oben wachsen etliche blaue Blumen / wie lange hole Schellen / die kriechen aus grünen Hülsen / nach der Blühe folget der Gold-farbe kleine Saamen in langen Säcklein / dem gelben Wullsaamen ähnlich. Die Wurtzel ist weiß / lang / zu beyden Seiten Creutzweiß durchstochen / und schier bitterer / als die Entzian.

Das ander Geschlecht / Gentiana autumnalis ramosa , hat eine geringe Wurtzel / daraus ein starcker knodichter und Ellen hoher Stengel wächst / so gegen der Wurtzel röthlicht / und je mit zwey Blättern neben einander besetzt / die den Wegrich-Blättern ähnlich / doch was kleiner und länger / mit röthlichten Stielen begabet / die öberen Blätter aber sind ohne Stiel. Die Purpurfarben Blumen stehen je drey bey einander. Diesen folgen spitzige Schöttlein mit kleinem Saamen.

Das dritte kleinere Geschlecht des Modelgeers Gentiana minima , so an Blättern und Stengeln viel kleiner und zarter / als das obgemelte ist / aber die Blumen sind gröſſer und blau-braun. Das gantze Kraut fladert auf der Erden / hat lange / dünne Wurtzeln / fast wie die Nießwurtz / die sind am Geschmack hefftig bitter.

Osterlucey.

Osterlucey / Holtzwurtz / heist Lateinisch / Aristolochia. Italiänisch / Aristolochia, Aristologia. Französisch / Aristolochie. Spanisch / Aristolochia. Deren werden auch unterschiedlicher Gattung gefunden / wie folget.

Erstlich die runde Osterlucey / Aristolochia rotunda flore ex purpura nigro. Hat eine grosse knorrichte / runde Wurtzel / mit viel angehengten Zäserlein / auswendig Erden-farb / inwendig Gold gelb und bitter : hat viel Ellen hohe / viereckichte / und zähe Stengel / die zum Theil auf der Erdern fladern. Die Blätter sind wie Epheu / doch viel runder / beneben weich / an kurtzen Stielen hangend. Die Blumen wachsen am Stengel hin und wider / sind braun und lang / wie spitzige Hütlein. Nach der Blüht folget die Frucht / fast wie eine Birn formiret / darinn ist viel breiter schwartzer Saamen / schier wie ein Hertz gestaltet / die Birn / wann sie zeitig ist / springet in 6. Stück von einander.

Weisse Eberwurtz.

Die weisse oder kleine Eberwurtz / heist Lateinisch / Chamæleon albus, Carlina , Cardopatium. Italiänisch / Carlina , Chameleone bianco. Französisch / Carline. Spanisch / Cardo pinto, Cardo aliongero blanco. Diese wird ohne Stengel und mit Stengel gefunden. Die ohne Stengel / Carlina acaulos, magno flore. Trägt lange Blätter / wie der Strobildorn / aber rauher / spitziger und stachlichter / die liegen auf der Erden. Mitten zwischen den Blättern über der Wurtzel gewinnet sie einen stachlichten Blumen-kopff / der blühet weiß oder auch Purpurroth / nach der Blum wird graues Haar daraus / in welchem endlich der ablange / asch-farbe gläntzende Saamen zeitiget. Die Wurtzel ist auswendig röthlicht / inwendig weiß / süß / und eines starcken aromatischen Geruchs / kriecht zimlich lang und tieff in die Erden.

Ferner findet man eine weisse Eberwurtz mit einem Stengel / Carlina caulescens, major minoreque flore. Die kommt insgemein mit vielen Köpffen herfür / und wächst mit dem Stengel Ellen hoch. Ist im übrigen von der vorigen nichts unterschieden.

Schwartze Eberwurtz.

Die schwartze Eberwurtz hat rauhe und stachlichte Blätter wie der Strobildorn / sind doch kleiner / zärter / und etwas röthlicht. Der Stengel ist Spannen hoch / Fingers dick ; hat oben dornichte / vielfarbige

in länglichten Schöttlein sitzende purpur-rothe / auch etwas weisse Blumen. Die Wurtzel erscheinet dick / schwartz / fett / inwendig gelb / am Geschmack scharff und beissend.

Kartendistel.

Kartendistel heist Lateinisch / Dipsacus, Labrum veneris, Carduus veneris, Fullonum, Spina Selenitis Theophrasti, Galedragon Xenocratis. Italiänisch / Cardi di panni, Dissaco. Frantzösisch / Chardon à carder, Chardon à peigner les draps, Chardon de fullon. Spanisch / Cardencha, Cardo penteador, Yerva de pereytos. Wird sonsten auch in Teutscher Sprach Rubenstrehl und Weberkarten genennt / dieweil die Tuchmacher mit diesen Distlen und Knöpffen ihr Tücher strehlen und kämmen.

Der Kartendisteln werden drey Geschlecht gefunden: das erste oder zahme / Dipsacus sativus, Carduus Fullonum, wird in den Gärten gepflantzet / hat einen langen / dornichten / geraden Stengel / fast Manns-hoch / Fingers dick / mit etlichen Gewerben unterschieden. An jedem Gewerbe stehen zwey lange / stachlichte Blätter gegen einander gesetzt: der Rücken derselben ist dornicht. Oben am Stengel stehen rauche / länglichte Köpff mit scharffen umgebogenen Häcklein / zwischen diesen dringen kleine weisse Blumen heraus: nach diesen wachsen darzwischen Hülßlein mit Saamen.

Ferner seyn bekannt / die grosse wilde Kartendistel Dipsacus sylvestris major, und die kleine wilde Kartendistel / Dipsacus sylstestris capitulo minore, Virga pastoris vulgaris minor.

Weisse Bergdistel.

Weisse Bergdistel heist Lateinisch / Spina alba. Italiänisch / Spina bianca. Frantzösisch / Espine blanche. Spanisch / Espina alba. Dieser werden etliche Sorten gefunden / benanntlich ist bekannt / Spina alba, Carduus tormentosus capitulo minore, wächst an den Bergen und Wäldern / hat Blätter wie die weisse Eberwurtz / ausgenommen / daß sie schmäler und weisser sind / tieff eingeschnitten / rauch und sehr dornicht. Der Stengel ist 2. Ellen hoch / Daumens dick / hat oben dornichte Köpfflein / einem Meer-Igel ähnlich / doch kleiner und länger.

Mariendistel.

Mariendistel / unser Frauendistel / Vehedistel / weiß Wegdistel oder Stechkraut / heist Lateinisch / Carduus Mariæ, Carduus lacteus, Carduus Marianus, sive lacteis maculis notatus. Italiänisch / Cardo di S. Maria, Cardo di nostra Donna, Scardacio bianco, Cardo del latte. Frantzösisch / Chardin de nostre Dame. Hat grosse lange Blätter / am Umkreiß zerschnitten / mit scharffen Dörnern besetzt / und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang / Fingersdick und stachlicht / gewinnet Nebenästlein / die tragen allesambt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpff / darinn ligt der lange / glatte Saamen / in weissem Haar verborgen.

Spillendistel.

Spillen- oder Spindeldistel heist Lateinisch / Attractylis, Cnicus sylvestris, Fusus agrestis, Colus rustica, Attractylis lutea. Hat eine süsse / scharff riechende Wurtzel / die Blätter sind zerkerbt und stachlicht / mit einer weissen Flaum überzogen. Der Stengel ist mit Blättern bekleidet / trägt oben haarigte / gleichsam nach Weyrauch riechende Blumenköpff: die Blümlein sind gelblicht / der Saamen wird viereckicht / endlich schwartz und gläntzend.

Hauhechel.

Hauhechel heist Lateinisch / Ononis, Anonis, Resta bovis, Remora aratri, Acutella. Italiänisch / Ononide, Anonide, Burgranda, Bonaga, Aresta bue. Frantzösisch / Bougrande, Bougrave, Arreste boeuf. Spanisch / Gattillos, Gattinos, Detiene, Buey. Wird sonsten auch Ochsenbrech / und Stallkraut genennet.

Der Hauhechel seynd drey Geschlechte bekannt. Das erste ist die gemeine dornichte Hauhechel / Anonis spinosa flore purpureo, Anonis sive Resta bovis vulgaris, hat runde dornichte Reißlein / mit kleinen / haarigen / an dem Rand etwas gekerbten / kebichten / stinckenden / schleimicht schmäckenden und schwartz-grünen Blättern besetzt / die sich den Ehrenpreiß-Blättern vergleichen. Die Blümlein seynd den Faselen- oder schwartzen Erbsen-Blumen ähnlich / seine niglich Purpur- oder Leibfarb. Aus diesen werden kleine / runde Schöttlein / wie Linsen / darinnen findet man Saamen / an Gestalt und Geschmack den Wicken gleich. Wo dieses Gewächs seinen Sitz nimmt / ist es schwerlich zu vertreiben / wegen seiner langen um sich fladerenden Wurtzel.

Die andere Hauhechel ohne Dorn / Anonis non spinosa flore purpureo, bringt jährlich aus ihrer holtzichten Wurtzel / viel runde / zähe Stengel herfür / zweyer Ellen hoch / werden in Neben-Zweig zertheilt / und mit weisser Wolle überzogen. Ihre Blätter / so gemeiniglich 3. an einem Stiel sind / umbgeben wechselsweiß den Stengel / die Aestlein tragen eine ablange Aehre mit Purpurbraunen Blumen. Die Schöttlein und Saamen kommen mit dem ersten überein: das gantze Gewächs gibt einen zähen Schleim und starcken Geruch / wie ein Bock von sich / und bringet keine Dorn.

Gelbe Hauhechel.

Die gelbe Hauhechel / Anonis viscosa spinis carens, lutea major, Dalechampio Natrix, bringt aus ihrer holtzigen Wurtzel haarige und schmutzige Blätter herfür / bißweilen 3. an einem Stiel / die sind zerkerbet und räß. Auf den Spitzen der Stengel erscheinen bleich gelbe Blumen / wie Erbsen / denen

1 th

Frubildorn

Scolymus.

Cardobenedict.

Cardnus Benedictus.

f. 358.

Marien-distel.

Cardnus Mariæ.

Gelbe Hainhechel.

Ononis lutea.

Bockdorn.

Tragacantha.

Mastbrein.

Eryngium.

denen länglichte haarige Schöttlein mit dunckten Saamen nachfolgen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen/ schleimichten Feuchtigkeit angefüllet/ daß einem die Finger/ so mans anrühret/ davon klebich werden.

Löwentapp.

Löwentapp heist Lateinisch/ Leontopetalum, Italiänisch/ Leontopetalo, hat eine Faust-dicke/ runde/ knorrichte/ mit Aschen-farber Rinden/ grünlicht-gelben/ safftig-bittern Fleisch begabte Wurtzel. Aus welcher dreyfach zertheilte Zweiglein oder Stielein aufwachsen/ deren jedes 2. biß 3. runde/ aderichte/ dunckel-gelbe/ mit oder ohne Einschnitten erscheinende Blätter trägt. Zwischen denselben aber steigt der in viel Aestlein ausgetheilte/ und bey seinen Knödlein mit kleinern wenig eingeschnittenen Blätlein bekleidete/ auch mit bleichPurpurfarben Linien gezierte Stengel Spannenhoch/ auch höher empor. Die Gipffel der Zünglein finden sich Aehren-weiß mit 5. blättigten Blümlein. Nach deren Verwelckung endlich ein Saamen-Hülslein wie die Juden-Kirschen kommen.

Bocksdorn.

Bocksdorn oder Tragant heist Lateinisch/ Tragacantha, Hirci spina. Italiänisch/ Tragacantha. Französisch/ Espine de boue, Barbe de renard, Rame boue. Spanisch/ Alquetira. Ist ein staudichtes Gewächs/ dessen Wurtzel lang/ Fingers-dick/ weiß und holtzicht/ daraus weiß-wollichte Aestlein entspringen/ die sich weit auseinander breiten/ auch viel lange feste und scharffe Dörner bekommen/ an denen beyderseits kleine/ ablange/ weißgraue Blättlein erscheinen/ zwischen denselben und den Stacheln kommen weisse Blümlein herfür/ aus welchen viel kurtze/ doppelte/ mit kleinem eckichtem Saamen angefüllte Schöttlein wachsen. Der Safft oder Gummi/ welcher heraus fliest/ so man die Wurtzel aufschneidet/ wird Tragacantha oder Tragant genennt/ darunter der klare/ durchsichtige/ weisse/ glatte/ schmale/ zarte/ lautere und süsse/ für den besten gehalten wird. Er wächst in Achaja, Creta und Peloponeso, wird auch umb Massilia in Franckreich am Gestade des Meers angetroffen.

Mannstreu.

Mannstreu/ Brachendistel/ Kraußdistel/ Wahlendistel oder Radendistel/ heist Lateinisch/ Eryngium. Italiänisch/ Eringio, Iringio, Herba nomata cento testa, Französisch/ Panicaut, Chardon à cent testes, Chardon testu, Chardon rouland. Spanisch/ Cardo corredor.

Der gemeine Mannstreu/ Eryngium vulgare, hat eine schlechte/ lange Wurtzel/ die ist fast eines Daumens dick/ auswendig schwartz und inwendig weiß/ eines ziemlich starcken Geschmacks und Geruchs. Aus derselben kommt ein runder Stengel mit vielen Nebenästlein/ so gantz drauschlicht sind/ wie ein Bäumlein/ fast einer Ellen hoch: an dem Zweiglein erscheinen scharffe/ gedrungene/ bleichgrüne und gestirnte Köpfflein/ rings umher mit spitzigen Stachlen umgeben/ die Blätter sind groß/ breit/ krauß/ und tieff zerschnitten/ mit scharffen Dornen begabet.

Ferner seynd bekannt die Meer-Mannstreu/ Eryngium marinum. Die Berg-Mannstreu/ Eryngium Alpinum cœruleum Genevense. Die glatte Mannstreu/ Eryngium latifolium planum, und die Indianische Mannstreu/ Eryngium Indicum.

Entzian ist warm im dritten/ und trocken im andern Grad/ hat ein scharffes/ etwas flüchtiges bitters Saltz/ und dadurch die Eigenschafft/ allem Sauren zu wiederstehen/ den zähen Schleim zu erdünnern/ innerliche Verstopffungen zu eröffnen/ Würm zu tödten/ und das scharffe/ saure/ versaltzene Geblüt zu reinigen.

Es wird allein diese Wurtzel für die beste gehalten/ so auswendig gelb/ wie Buchsbaum/ inwendig/ wie Saffran/ am Geschmack bitter/ hart/ ein wenig runtzlicht/ und schwehrlich zu zerbrechen ist/ denn also bleibet sie etliche Jahr gut.

Entzian ist zur Zeit der Pest/ Menschen und Viehe sehr dienlich/ und wird dem Vieh unter das Futter vermischt: die Menschen können davon trincken.

Der gemeine Bauersmann weiß fast von keinem bessern Theriac und Magen-Artzney/ als eben von der Entzian/ denn so er eine innerliche Kranckheit von Kälte verspühret/ gebraucht er Entzian/ Calmus oder Imber: daher auch etliche Landstreicher ihren Theriac nur von Entzian/ Lorbeer und Honig zubereiten.

Die Wurtzel ist bitter/ daher tödtet sie die Würm im Leib. Diese Wurtzel ist gut für das tägliche und vier tägiche Fieber/ wider den schwehren Athem und Keuchen/ öffnet die Verstopffung der Leber und Miltz/ ist deren nützlich/ die hoch gefallen/ hat auch eine Krafft/ den Harn und die monatliche Reinigung fortzutreiben/ daher sollen sich schwangere Weiber vor Entzian hüten. Entzian-Wurtzel mit einem Pflaster vermischet/ ziehet es alles Gifft heraus.

Die Wund-Aertzte machen ihre Quellmeissel aus dieser Wurtzel/ die enge Wunden damit zu erweitern: Man drehet auch kleine Kügelein daraus/ und thut sie in die Fontanellen/ dieselbe damit offen zu behalten.

Das destillirte Enzian-wasser stärcket den kalten Magen/ &c.

Aus dieser Wurtzel macht man ein Extractum in den Apothecken/ welches an statt des unlieblichen und sehr bittern Saffts gebrauchet wird: ist dienlich zu obzerzehlten Gebrechen: insonderheit aber wird es zu unserer Zeit hoch gehalten wider die viertägige Fieber.

Die Modelgene ist warmer und trockner Natur: hat auch ein mild-flüchtiges/ bitters oelichtes/ scharffes Saltz und dadurch die Eigenschafft/ alles

Säur-

Säure deß Geblüts zu mildern: Verstopffungen zu eröffnen / gelind anzuhalten / durch den Harn zu treiben / die stillstehenden Fieber zu vertreiben / und allem Gifft zu widerstehen.

Der Modelgene ist sehr dienlich wider das Gifft und die Pest: dahero was von dem Entzian in vorhergehenden vermeldet ist / soll auch von dem Modelgene verstanden werden/denn sie einander an Krafft und Würckung gleich sind.

In den drey-viertägigen Fiebern ist nichts sicheres / als dieses Kraut sambt der Wurtzel in gutem weissen Wein gesotten.

Wann ein Schwein-Sterben einfällt/ so pfleget man die Wurtzel sambt dem Kraut zu zerschneiden / und dem Schweinvieh in der Speiß zu einem Bewahrungs-Mittel einzugeben.

Modelger ist ein vortrefflich Wundkraut.

Der aus frischen Modelger ausgepreste Safft / vertreibt gleicher weiß die bemelten Fieber / wie auch die Gelb und Wassersucht: dienet auch zugleich denen Weibern die mit Mutter-Verstopffung behafftet sind.

Die Osterlucey-Wurtzeln werden in der Artzney sehr genutzet. Sie sind bitter und etwas scharff / warm und trocken im Anfang deß dritten Grads. Sonst führet die Holtzwurtz ein bitteres / alcalisches / scharffsichtes Saltz / neben wenigen dicht balsamischen Theilgen bey sich / und hat daher gute Kräfften / innerliche Verstopffungen der Leber / Miltz und Mutter zu eröffnen / den zähen Schleim der Brust zu erdünnern / und zum Auswurff zu befördern: Wunden und Geschwär zu säubern / zu reinigen und zu heilen / und die monathliche Reinigung zu befördern. Man sammlet sie vor Aufgang der Sonnen / wann sie im Zwilling gehet. Die runde Holtzwurtz wird mehr innerlich / als die Kräfftigste / die lange aber mehr äusserlich gebraucht.

Diese Oster-Lucey-Wurtzel wird wegen ihrer sonderbahren Krafft wider das Gifft und Pestilentz in dem Theriac gebraucht.

Sie treibet die todte Leibsfrucht und Nachgeburt aus / und reiniget allen Unrath / so in der Mutter sich bey den Kind-Betterinnen versammlet hat.

Das Kraut und Wurtz der langen Oster Lucey hat eine Krafft vor die schäbigen Glieder / auch die Zittermähler fleissig damit gewaschen / heilet alles ziemlich geschwind.

Diese Wurtzel hat sonsten eine grosse Krafft zu reinigen / heilet und verzehret das faule Fleisch / und säubert die Geschwähr / sie ziehet auch die Spreissen / Dorn / Pfeil / und Schieffer aus / derohalben die Barbirer sich solches Krauts zu ihren Stich-Pflastern bedienen.

Den trefflichen Nutzen / welchen das aus der langen Oster-Lucey/ destillirte Wasser in sich hält / beschreibet Nicolaus Agerius in dem ersten Theil seiner Teutschen Apotheck im 27. Cap. also: dieses Wasser ist eine köstliche Artzney für die beschädig- und Versehrung an heimlichen Orthen bey Mann und Weib: wie auch für alle andere faule Schäden / hilfft den Weibern / so in Kinds-Nöthen liegen / treibet todte Frucht / und nothwendige Reinigung nach der Gebuhrt/ sehr wohl aus / und verhütet alle böse Zufälle.

Ferners hat dieses Wasser die Krafft das Hirn und die Brust von kalten Flüssen zu reinigen. &c. Ist ein treffliches Mittel wider die Pest.

Die weisse Eberwurtz / ist warm und trocken im andern Grad / hat viel herrliche / Balsamische / und flüchtige / nicht scharffe Saltz-Theilgen / und dadurch die Eigenschafft / allem Gifft zu widerstehen / das scharffe gesaltzene Geblüt zu versüssen / Verstoffungen der Leber / faul Fleisches / Miltz / Krötz-Adern und Lungen zu eröffnen / den Harn zu treiben / Grieß und Sand auszuführen / die Weiber-Zeit zu befördern / und zu den ehlichen Werck zu reitzen

Die weisse Eberwurtz treibet aus die Bauch-Würm / öffnet die Verstopffung der Leber / Mutter und Miltzes / benimmt die Gelb- und Wassersucht / fördert den Harn / widerstehet allem Gifft / fürnehmlich aber der Pestilentz. Gleiche Würckung hat das von diesem Kraut und Wurtzeln zu End deß Augustmonaths destillirte Wasser / welches auch sonsten die Nachgeburt und Reinigung der Weiber befördert.

Das innerste der Blüth ist gar lieblich zu essen / befördert die ehlichen Werck / und vermehret den Saamen.

Die schwartze Eberwurtz hat rauhe und stachlichte Blätter wie der Strobildron / sind doch kleiner / zärter / und etwas röthlicht. Der Stengel ist Spannen hoch / Fingers dick. Hat oben dornichte / vielfarbig in länglichten Schöttlein sitzende Purpur-rothe / auch etwas weisse Blumen. Die Wurtzel scheinet dick / schwartz / fett / inwendig gelb / von scharffem Geschmack.

Die schwartze Eberwurtz ist warm im andern / und trucken im dritten Grad / führet ein scharffes durchdringendes / etwas etzendes Saltz / und kan innerlich nicht viel gebraucht werden.

Die Wurtzel erweckt die Mannheit und die ehlichen Wercke dergestalten / das auch Paracels. dafür gehalten / wann einer dieselbe zwischen zweyen Frauen Tagen den 8. Sept. gegrabene Wurtzel bey sich trage / mit einem andern eine Zeitlang rede / so ziehe er des andern männliche Krafft an sich.

Die Wurtzel der Kartendistel ist trocken im andern Grad: wird gar selten innerlich gebraucht / hat ein alcalisches / gröblichtes / reinigendes und heilendes Saltz bey sich.

Die Wurtzel wird in Wein gesotten/ und darnach zu einem Pflaster alsdann übergelegt / heilet die Schrunden und Fisteln des Hindern / solle sie auch vertreiben/die Würmlein / so in den Knöpffen gefunden werden/ nehmen / nach Bericht Dioscoridis, das vertägige Fieber hinweg / sind gut wider den Schmertzen des Wurms am Finger.

Das Wasser so in den Blättern der Kartendistel gefunden wird / ist gut zu den trüben Augen / vertreibt auch alle gelbe / braune Flecken unter den Augen / so gemeiniglich Sommersprossen oder Laub-Flecken genennet werden.

Das aus den Blättern destillirte Wasser/ heilet die Mundfäule oder Geschwär im Mund.

Die weisse Berg-Distel hat gröblichtes mittelmässiges ungejohrnes Saltz bey sich / trocknet und ziehet zusammen.

Warme

i. th:

Americane Aloe.

Aloe Americana.

Ehrenpreiß.

Veronica

Gemeine Polein

Origanum vulgare.

Polei

Pulegium.

Cret. Dictam

Dictamnus Creticus.

Gemeiner Dictam.

Dictamnus albus.

Warme Distell/ ist warm und trocken im andern Grad: führt gleiche Theil mit der Cardobenedicten / ist doch nicht bitter / so hat aber gleiche Kräfften und Würckungen.

Das destillirte Wasser ist dienlich wider den Seitenstich / Brust-Geschwär / die Pest / hitzige Fieber / Gelb und Wassersucht / treibet den verstandenen Harn / Grieß / Sand und der Frauen-Zeit / bringet den Säugammen die Milch.

Der frische ausgepreste Safft von der Mariendistel / heilet den anfangenden Krebs an der Nasen und Brüsten.

Die Spillendistell / ob sie wohl wegen vielen alcalischen / etwas ölichten Saltz-Theilen / eine trocknende / zertheilende und heilende Krafft hat / so wird es dennoch in der Artzney wenig oder nicht gebrauchet.

Die Hauhechel ist warm und trocken im Anfang des dritten Grads: führet ein subtiles / alcalisches Saltz neben seinen irrdischen und schleimichten Theilgen bey sich / und hat daher treffliche Tugend / aller innerliche Verstopffung der Leber / Nieren und Gallen aufzulösen / den Harn / Sand und Stein zu treiben / und die Scharbockische Geschwär dem Vollmond / das Kraut wird zu Anfang deß Brachmonats gesammlet.

Dieses ist eines der fürnehmsten Stein-Kräuter / so den Harn und Stein austreibet / darumb sie auch Steinwurtzel genennt wird / gesotten / befördert sie den Harn und Stein zu Ausgang / eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltzes / dienet wieder die Gelb- und Wassersucht / treibet auch die verborgene Weigwartzen heraus / und heilet sie / gestossen / treibet sie das Grieß / wehret dem tröpfflichen Harnen / und heilet das versehrte Röhrlein.

Aus den frischen Wurtzeln und dem Kraut / wird ein Wasser gebrennet / so sehr dienlich ist in besagten Zuständen / ist kräfftig den Harnöffel oder Fleischbruch zu vertheilen / und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Es wird auch ein Saltz davon zubereitet.

Man schreibt diesem Gewächs eine Gifft-treibende / mild-wärmende / durch den Schweiß und Harn reinigende Tugend und Würckung zu / welches denn wegen denen bey sich führenden gröblicht bittern / und wenig rlichten Saltz-Theilen wohl seyn kan / obwohlen dessen in Teutschland kein Gebrauch ist.

Der Bocksdorn ist kalt im andern / und feucht im ersten Grad: führet ein schleumig safftiges / wässerigtes Oel bey sich / und hat davon die Tugend zu lindern / zu lösen / alle scharffe gesaltzene Flüß und Nieren zu reinigen / und allerhand Schmertzen zu mildern.

Es werden in den Apothecken aus dem Bocksdorn / oder Tragant Täfelein gemachet / so man Tabulas diatragacanthi frigidi nennet / sind sehr gut wider die Gebrechen der klingenden alten Husten / rauhen Hals / Heisserkeit / und Flüß / dienen insonderheit den Lung- und Schwindsüchtigen / lindern den Schmertzen der verwunden Nieren und Blasen von Stein und Sand / sonsten pflegt man sich auch des Tragants zu vieler Täffelein / auch Zubereitung allerley Zuckerwercks in den Küchen / zu gebrauchen.

Mannstreu ist mittelmässig / warm und etwas trockener Natur: führet etwas scharffsichtgeistreiches Saltz neben vielen wohlgesohrnen Balsamisch-irrdischen Theilen bey sich / und hat dadurch herrliche Tugenden allen Schleim zu erdünnern / innerliche Verstopffungen aufzulösen / den Harn und anderes zu befördern / sonderlich aber den sem. vir. zu erwecken und zu stärcken. Man gebraucht allein den Saamen und die Wurtzel.

Die Wurtzel dieses Gewächses hat einigen Gebrauch bey den schwangern Weibern.

Aus den jungen und zarten Blättern der Mannstreu / brennt man im Mayen ein Wasser / welches sehr gut ist wider die Frantzosen-Blattern / denn es reiniget das Geblüt wunderbarlich von dieser Seuch. Auch hilfft es wider das tägliche und viertägiche Fieber / eröffnet die Verstopffung der Leber / Miltzes / dienet wider die Gelbsucht / und thut andere gemelte Dienste; sonderlich aber ist es denen zu recommendiren / die mit dem Lenden-Stein beschwehret sind.

Mehr besagte Wurtzel wird eingemacht / bekommt wohl denen / die mit bemelten Plagen und Bezauberung beladen sind.

Das zehende Capitel.

Von noch andern Artzney-Kräutern.

Ysop / Ispon / so man auch Kloster- oder Kirchen-Hysop nennet / heist Lateinisch / Hyssopus, Hyssopum. Italiänisch / Hisopo. Frantzösisch / Hissope, Hysope. Spanisch / Hissopo. Dessen werden zwey Geschlecht gefunden / als der Gemeine und fast in allen Gärten bekannte Isop / Hyssopus officinarum cæruleo, Hyssopus vulgaris spicata angustifolia, und dann der Berg-Isop / Hyssopus angustifolia montana aspera, welche beyde einander nicht viel ungleich sehen.

Dieses Isopkraut gewinnet viel Zweige / anderthalb Schuh hoch / die seynd von unten biß oben auf mit schwartz-grünen länglichten Blättern besetzet / den Saturey-Blättern gleich / so einen scharffen etwas bittern Geschmack von sich geben. Die Stengel tragen Himmel-blaue geährte Blümlein. Die Wurtzel ist lang und holtzicht. Das gantze Gewächs hat einen sehr starcken Geruch.

Stöchaskraut.

Stöchaskraut / so auch Römischer oder welscher Thymian oder Kümmel genennt wird / heist Lateinisch / Stœchas, Stichas. Italiänisch / Stechade, Steja. Frantzösisch / Stechados, du Stechas. Spanisch / Cantuesso, Cantuerca. Dieses Gewächses finden sich etliche Geschlechte: am bekantesten aber ist das gemeine Stöchaskraut / Stœchas purpurea, Stœchas Arabica vulgo dicta, Spica hortulana. So dem Lavendelkraut ziemlich nahe

kommt; hat ein holtzigte Wurtzel / aus welcher viel holtzigte Zweige anderthalb Ellen hoch aufschiessen / so mit länglichten / dicken / Aschenfarben Blättlein bekleidet / auch an Gipfeln mit vielen kleinen blauen oder purpurfarben / bißweilen auch weissen / zusammen gedrungenen Blümlein gezieret werden. Das gantze Kraut hat einen aromatischen etwas bitterlichen Geschmack und lieblichen Geruch. Es wächst in Franckreich bey Montpelier / wie auch in den kleinen Mittelländischen Meer-Insulen / das Beste aber wird aus Arabien gebracht. In Teutschland wird es auch in den Gärten vom Saamen gezeuget.

Dosten.

Dosten / Wolgemuth / Bergmüntz oder Tostentz / heist Lateinisch / Origanum Origanus. Italiänisch / Origano. Französisch / Origan, Maryolaine bastarde, Maryolaine sauvage. Spanisch / Oregano. Deren seynd unterschiedliche Gattungen. Die gemeine oder wilde Dosten / Origanum vulgare spontaneum, Cunula bubula Plinii. Hat breitere Blätter als der Majoran / je zwey gegen einander gesetzt / in deren Gewerblein kleinere Blätter / vier / auch bißweilen sechse / wachsen. Der Stengel ist viereckicht / rauch / röthlicht / über Ellen hoch. Die Wurtzel ist schwach / und fladert oben in dem Grund. Das Kraut riechet wohl / ist am Geschmack etwas scharff und zusamm ziehend. Wächst auf den Feldern und und ungebauten Orten. Die Blumen sind braun-roth / bißweilen weiß oder Leibfarb.

Ferner, seynd bekannt die Griechische Dosten / Origanum Græcum, Heracleoticum Cunila Gallinacea Plinii. Die Candische Dosten / Origanum Creticum, Origanum Onites, und die Französische Dosten / Origanum Monspelienſe pulchrum Camerarii, Origan. folio subrotundo.

Poley.

Poley oder kleiner Balsam / heist Lateinisch / Pulegium. Italiänisch / Pulegio. Französisch / Poliot Spanisch / Polejo. Kriecht hin und her auf der Erden / allwo sich die Zweiglein mit kleinen Wurtzelein einhencken. Der Stengel ist bey einer Spannen hoch / viereckicht / und mit grünen Blättlein / welche sich dem Majoran vergleichen / besetzet. Die Blümlein seynd weiß auch bißweilen roth Leibfarb. Dieses Kraut hat einen scharffen Geruch / und brennenden Geschmack.

Müntz.

Müntze heist Lateinisch Mentha. Italiänisch / Menta. Französisch / Mente. Spanisch / Yerua buena, Ortelana. Weilen aber der Müntz etliche unterschiedliche Geschlechte bekannt sind / will ich selbige jede insonderheit kürtzlich vorstellen / und deren Gebrauch hierbey fügen.

Die Spitzmüntz heist Lateinisch / Mentha acuta, Mentha angustifolia, Menta acuminata. Hat eine vielfältige Wurtzel / welche hin und wider flattert / und nicht tieff in die Erden wächset. Die Stengel seynd viereckicht / haarig / fast einer Ellen hoch / an welchen brauchlichte / bleich-purpurfarbe Blumen / in Aehre-form stehen. Die Blätter sind etwas rund / rings umb zerkerbt / ein wenig runtzlicht / und riechen stets wohl.

Basilien-Müntz / Mentha ocymoides repens. Hat ein weit und breit umb sich kriechende Wurtzel / aus deren etliche viereckichte / röthlichrauhe / haarige Stengel über Ellen hoch aufsteigen: welche mit langen dunckel grünen / etwas haarigen / und am Rand zerkerbten Blättern bekleidet / und mit röthlichen Blümlein gezieret sind. Diß Kraut riecht sehr lieblich nach Basilienkraut / und hat einen Melissen-Geschmack.

Die wilde Müntz / Mentha sylvestris, Menthastrum spicathum folio longiore candicante, hat viel haarige / gegen einander stehende Blätter / welche gröſſer sind / als an der Spitzmüntz / auch an Farben weisser oder Aschenfärbig / überkommt / länglicht geährte / weiß-purpurfarbe Blumen / allenthalben mit kleinen Härlein besetzet / ist eines starcken Geruchs.

Krause Müntz.

Krause Müntz / Krauser Balsam oder zahme Sisymber heist Lateinisch / Sisymbrium domesticum, Mentha rotundifolia crispa spicata, Sisymbrium sativum seu hortense. Ist männiglich bekannt / und wird gemeiniglich in den Gärten gezielet. Hat kürtzere Blätter als vorgedachte Müntz / die sind am Umkreiß krauß und schön anzusehen.

Ferner ist auch bekannt die Bach- oder Fischmüntz / so man auch wilden Sisymber nennet / heist Lateinisch / Sisymbrium sylvestre, Mentha aquatica, Sisymbrium rotundifolia palustris, Balsamita agrestis, diese wächst an feuchten Orten / hat einen Stengel / wie die Krausemüntz / die Blätter sind etwas breiter / und umbher zerkerbet. Die Blumen sind purpur-braun mit weissen Haarlocken; der Geruch ist aber nicht so starck / als an der Krausemüntz.

Frauen-Müntz.

Frauen Müntz oder Griechische Müntze heist Lateinisch / Mentha Græca sive Sarracenica, Mentha, corymbifera, seu Costus hortensis, Balsamita mas, Mentha Romana, hat viel Wurtzeln / die sich auf der Erden ausstrecken. Die Stengel sind holtzicht / rund und über Ellen hoch. Die Blätter sind lang / am Umkreiß etwas gekerbet / und an der Farb grüngelb. Oben am Gipffel stehen gelbe / offene / runde Knöpff / die sich den gelben Reinfahren Knöpfflein vergleichen.

Katzen-Müntz.

Katzen Müntz / Katzen-Kraut oder Katzen-Nepte / heist Lateinisch / Nepeta vulgaris, Mentha Felina,

Spitzminntz. Mentha acuta

Kraüser balsam. Mentha crispa spicata

Burgaminty. Calamintha montana.

Fremd Chymian kraut. Thymus exoticus

Maltich kraut. Mirum.

Gemeine Saturey. Saturia hortensis

Felina, Mentha cataria, Herba gattaria. Hat eine zertheilte / zaselichte Wurtzel / aus welcher ein dicker / viereckichter / rauher safftiger Stengel kommt / so mit Neben-zweigen besetzet ist. Die Blätter seynd den Melissen oder Blättern der Nesseln ähnlich / doch kleiner / weisser / und am Umkreiß zerkerbt. Oben am Stengel erscheinen runde / geährte / weisse Blumen. Das gantze Gewächs ist am Geruch scharff / am Geschmack hitzig / mit einer mercklichen Bitterkeit vermischet.

Kornmüntz.

Der Calaminth finden sich auch etliche Geschlecht. Das erste wird Kornmüntz oder wilder Poley genennt / heist Lateinisch / Calamintha vulgaris, vel officinarum Germanica, Calamentum, Nepeta vera.

Das andere Geschlecht / welches Berg- oder Steinmüntz / zu Latein aber Calamintha montana præstantior, Calamintha magno flore heisset.

Das dritte wird Wassermüntz / Froschmüntz / Wasserpoley / oder Wassernepte genennt / heist Lateinisch / Calamintha aquatica, Mentha arvensis verticillata hirsuta.

Bachbungen.

Bach- oder Wasserbungen / heist Lateinisch / Anagallis aquatica, Siû aquaticum, Beccabunga. Französisch / Bierle. Dieser seynd zwey Geschlecht. Die ersten haben rundlichte Blätter / die sind safftgrün / dick / fett / safftig / und ein wenig zerkerbt / die Stengel seynd dick / rund und röthlich / und neigen sich zur Erden. Die Liechtblauen Blümlein erscheinen in Gestalt einer Aehre / und wachsen nicht am Gipffel / sondern zwischen dem Stengel und Blättern heraus. Die Wurtzel hat viel weisse Zaselen. Es wächst dieses Kraut in feuchten wässerichten Gründen / sonderlich in Wasserquellen.

Die anderen haben länglichte Blätter / die erscheinen ohne Stiel / an den Glaichen der Stengeln. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein / in Aehre-Gestalt empor / die werden mit blauen oder purpurfarben Blümlein ausgezieret; auff welche die mit kleinem Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Wächst auch in den Brunnenwasser-Gräben / wie das erste.

Saturey.

Saturey / so man sonsten auch Sedeney / Kümmel / Josephein / Kalbs- oder Zwibelysop / Hünerfüll und Bergenkraut nennet / heist Lateinisch / Satureja, Cunila, Thymbra. Italiänisch / Satureia, Thymbra, Coniella, Peuerella, Satureggia. Französisch / Sariette d' Angle terre. Spanisch / Axedrea, Sagorida, Segurella Deren seynd auch zwey Geschlecht. Die gemeine Saturey / Sature ja hortensis, Cunila sativa, ist ein wohl bekannt / hübsches Garten-Kräutlein / mit holtzichten röthlichten Aestlein. Die Blätter vergleichen sich fast dem gemeinen Hysop / sind etwas rauch sattgrün / eines lieblichen starcken Geruchs / unscharffen Geschmacks. Oben bringt es kleine Aehren mit leibfarben Blümlein / und nachfolgenden kleinen schwartzbraunen Sämlein herfür.

Das andere Geschlecht ist fast dem Thymian gleich / ausgenommen / daß die Blättlein kleiner sind / bringet auch nicht Köpfflein / wie Thymian / sondern Aehren mit purpurbraunen Blümlein.

Quendel.

Quendel / so man auch unser Frauen Bettstroh / Künlein / Hünerköl / Hünerferd / und kleinen Costentz nennet / heist Lateinisch / Herpyllus, serpillum. Italiänisch / serpillo, serpollino, sermollino. Französisch / Serpolet, Serpoulet. Spanisch / Serpol, Serpilo. Dessen seynd drey Geschlecht. Erstlich / der zahme Quendel / Serpillum sativum. Serpillum latifolium, Serp. vulgare majus, wächst Spannen hoch über sich: Ist dem Wohlgemuth fast gleich / doch aber kleiner / und am Geruch dem Majoran ähnlich: trägt purpurfarbe Blumen in geährten Köpfflein / und ist eines scharfflichten Geschmacks.

Der Citronen Quendel serpillum citri odore, kommt mit dem gemeinem Quendel fast überein / allein sind seine Blätter schwärtzer und dicker / und so man sie zerreibet / geben sie einen Citronen-Geruch von sich. Die Blumen erscheinen purpurfarb und dicker / als an den vorigen / der Saame ist sehr klein und schwärtzlicht: der Stengel ist viereckicht.

Der wilde Quendel / Serpillum sylvestre, vulgare minus, kriecht und pflantzet sich auf der Erden mit vielen dünnen / runden und biegigen Stengeln / daran hangen die länglichten Blätter / kleiner / als am Poley: bey deren Ursprung stossen andere Stenglein herfür / zu beyden Seiten mit kleineren Blätlein. Die Blümlein seynd purpurfarb / auch bißweilen weiß / und wie runde Kügelein gestaltet.

Mastichkraut.

Mastichkraut heist Lateinisch / Marum, Sampsuchus sive Marum Mastichen redolens, Clinopodium, quibusdam, Mastichina Gallorum. Marum verum. Französisch / Herbe Mastic.

Das Mastichkraut oder Marum verum wächst in Asia und Egypten / von dannen es auch zu uns gebracht worden. Es hat weißgraue dünne Blätter / kleiner als des Majorans / unten breit / oben spitzig / am Geruch sehr lieblich / am Geschmack scharff / bringt hohe / dünne / holtzichte Aestlein / und purpurweisse Blumen. Ist mit flüchtig-ölichten scharffem Saltz begabet / daher es wärmet trocknet / eröffnet / und alle die Krafften hat / welche dem Candischen Dictam zugeschrieben worden.

Eigenschafft und Artzney-Tugend dieser Kräuter.

Isop ist warm und trocken im dritten Grad: führet viel flüchtiges / charffes / ölichtes Saltz bey

sich. Daher er auch die Eigenschafft hat/ zu erdünnern/ zu eröffnen/ zu reinigen/ zu zertheilen/ das Haupt Brust und Magen zu stärcken/ den Harn und die Reinigung zu befördern.

Des Isops fürnehmste Krafft ist die Gebrechen der Brust und Lungen zu vertreiben/ als da seynd die Verstopffungen der Lungen vom zähen Schleim/ aller Husten/ schweren Athem und Heiserkeit.

Dienet die sich klagen/ daß sie zu schwehr und hart gehoben/ und ihnen darüber wehe gethan haben.

Er zertheilet der röthe der Augen von unterloffenem Blute/ gibt eine gute Essenz oder Tinctur ab/ in Husten Engbrüstigkeit/ Magenwehe/ verlohrnen Eslust/ Grimmen/ Mutterwehe/ auch in Schwachheit der Glieder und Nerven/ zu grossem Nutzen zugebrauchen.

Der in den Apothecken von Isop zubereitete Syrup, ist ein gar kräfftiges Mittel wider die oberzehlte Gebresten der Brust und Lungen/ er zertheilet den zähen Schleim/ und befördert ihn zum Auswurff/ wendet die Flüsse ab so von dem Haupt auf die Brust und Lungen fallen/ ist gut wider das Seitenstechen/ so von kalten Füssen herkommt/ das destillirte Isopwasser hat oberzehlte Tugend wider alle Gebresten der Brust und Lungen.

Aus dem Isopkraut/ wenn es im Saamen ist/ wird in den Apothecken ein Oel destillirt/ dienet wieder das Grimmen/ Engbrüstigkeit und allen Husten.

Stöchasskraut ist warm im ersten/ und trocknen im andern Grad: ist mit einem flüchtig-aromatischen Saltz begabet/ und hat daher gleiche Eigenschafft mit dem Isop und der Salbey/ das Haupt/ Brust/ Hertz und Mutter zu stärcken/ und allem Gifft zu widerstehen.

Von diesem Gewächs werden die schönen/ kurtzen zusammen gedrungenen Aehren am meisten gebraucht/ als eine kräfftige Erquickung des Haupts und Hertzens. Die Alten haben dem Stächaekraut gleiche Krafft mit dem Isop zugeschrieben/ daß es nehmlich den Gebrechen der Brust und Lungen nutzlich seye/ und alle innerliche Glider des Eingewids eröffne.

Es wird auch sehr gelobet/ das Haupt zu stärcken/ dienet wider den Schwindel/ Schlag und fallende Sucht/ und widerstehet dem Gifft/ stärcket das kalte und blöde Gehirn.

Stöchasskraut nutzet auch gesotten zu dem was gesagt worden.

Dosten wärmet und trocknet im andern Grad: ist mit einem aromatischen/ ölichten/ mit flüchtigen und scharffen Saltz begabet/ und hat die Eigenschafft zu zertheilen/ zu eröffnen/ das Haupt/ Hertz/ Magen/ Miltz und Mutter zu stärcken/ die Brust zu erleichtern/ und die Hauptflüß zu trocknen. Man kan sie zu End des May oder Brachmonats zum Gebrauch einsammlen wird/ gesotten/ und mildert den Zahnschmertzen.

Es wird sonderlich dieses Kraut gebraucht die verstockte Menses: In denen Glieder es stärckenden Wasserbädern und Fußwassern/ wird dieses Kraut neben andern sonderlich auch gekocht/ und hat gute Würckung.

Das destillirte Dostenwasser ist gut den Engbrüstigen und Lungsüchtigen/ hat auch andere Würckung.

Aus dem Candischen Wohlgemuth wird auf die gemeine Art das Wasser destilliret/ auf welchem hernach ein subtiles Oel schwimmet/ kan auch inwendig gebräuchet werden von denen/ welche mit Haupt oder Schlagflüssen/ Magen wehe/ Mutter-Aufblähungen/ Bauchgrimmen/ und Winden geplaget sind. Es thut auch den schwehren Athem erleichtern.

Es sind auch Kräuterwein/ darunter die Dosten ist/ den alten Leuthen gut/ welche mit den Flüssen des Haupts geplagt werden/ und ihnen auf die Brust und Lungen fallen/ davon sie stetigs Husten/ denn sie den Auswurff befördern: ingleichem sind sie dienlich den Gelb- und Miltzsüchtigen/ auch den Weibern/ welchen ihre Reinigung zuruck geblieben.

Der Poley ist warm und trocken im dritten Grad: hat viel ölicht-flüchtiges/ scharffes Saltz/ und daher die Eigenschafft zu erdünnern/ zu eröffnen/ zu zertheilen/ den Harn und Schweiß zu treiben/ die Reinigung zu befördern/ Wind und Blähungen der Därmen und Mutter zu vertreiben/ das Hertz und Haupt zu stärcken/ den Schleim der Brust zu verzehren/ und Schmertzen zu stillen. Man gebraucht allein die Blätter und oberste Schößlein und sammlet sie im Brachmonat. Ist eine treibende Artzney/ daher schwangere Weiber sich vor Poley hüten sollen. Solcher Tranck treibet auch den Harn und Stein/ wehret der Gelbsucht/ Wassersucht und dem Grimmen.

Wer ungesundes Wasser trincken muß/ der lege Poley ein/ so kan er es ohne Schaden gebrauchen.

Das destillirte Poley-Wasser ist insonderheit ein köstliches Mutter-Wasser/ es erwärmet auch den Magen/ treibet den Harn/ und ist dienlich wider den fluor. alb.

Aus dem frischen/ safftigen/ gestossenen Poley läst sich der Safft ausspressen/ und ferner zubereiten/ welcher dann fürtrefflich gut ist/ zu Auflösung des auf der Brust bey Alten und Jungen etwan sitzenden Schleims/ Stillung des dadurch verursachten sehr zähen und langwührigen Hustens/ Stärckung des schwachen Magens/ Erweckung des Appetits/ Vertheilung aller zähen Feuchtigkeiten/ Trücknung der Flüssen/ und Eröffnung aller von Schleim verstopfften innerlichen Gliedern.

Man kan auch diß Kraut zu allen Mutter/ Magen und Haupt-stärckender Elexiren/ wie auch zu den destillirten Mutter-Wassern gebrauchen. Sonderlich aber kan man sich der Essentz in oberzehlten Kranckheiten nutzlich bedienen.

Das destillirte köstliche Oel hat inwendig ausbündige Krafft wider alles Grimmen und Mutterwehe/ auswendig aber dienet es ehrenmässig zu den Schmertzen stillenden und vertheilenden Salben.

Die Münz Geschlecht sind warm und trocken im Anfang des dritten Grads/ führen zimlich viel flüchtig ölichtes alcalisches/ gelindes Saltz bey sich/ und haben daher die Eigenschafft allem Sauren zu widerstehen/ den zähen Schleim zu erdünnern/ Wind und Blähungen der Därmen und Mutter zu vertheilen/ Grimmen zu stillen/ Verstopffungen zu eröffnen/ den Magen/ Leber/ Miltz und Mutter/ wie auch das erkaltete Hirn/ und Sennadern zu erwärmen und zu stärcken.

Die

Die Spitzmüntz ist ein nutzliches Kraut zu vielen Gebrechen / sonderlich aber hilfft sie dem schwachen kalten Magen gar wohl / denselben zu erwärmen / zu stärcken / und die Däuung zu befördern / stillet das heffrige Aufstossen / Unwillen des Magens / und dergleichen / wie sie denn in Salsen auch gebraucht wird / den Lust zur Speise zu erregen / doch soll man sie nicht zu überflüssig geniessen / denn das Geblüt wird davon dünn / wässerig und leichtlich in Gallen verwandelt / darum die welche viel Gallen bey sich haben / der Müntz müssig gehen sollen.

Frische wohlriechende Müntz gibt einen trefflichen Geist oder Spiritum per fermentationem ab / welcher nicht nur Magenwehe / Bauch und Muttergrimmen bald stillen / sondern auch den Schwindel vertreiben können.

Die aus diesem Kraut gezogene Essentz hat gleiche Würckung. Brühe darinnen Müntz gesotten ist / ist ein sonderliches Mittel wider den A. alb. denn vielen damit geholffen worden.

Müntz heilet den fliessenden Grind.

Der in den Apothecken zubereitete Müntzen-Syrup stillet den Durchlauff / die rothe Ruhr &c.

Das destillirte Müntzwasser erwärmet den kalten Magen / und stillet das Erbrechen &c. zertheilet die Knollen von der Milch.

Das in den Apothecken gekochte Müntzöl erwärmet und stärcket den kalten Magen / und stillet das Erbrechen.

Es wird auch aus der Müntz ein Oel destilliret / wider das Erbrechen des Magens einzunehmen.

Beyde Sisymbera synd warm und trocken biß im dritten Grad: führen also ein ölicht balsamisches / alcalisch-flüchtiges / bitterliches Saltz bey sich / dardurch sie aller Säure widerstehen / Wind und Blast zertheilen / Bauch und Muttergrimmen stillen / Würm tödten und treiben / den Harn befördern / und hiemit alle die Kräfften haben / welche der Spitzmüntz zugeschrieben werden.

Bach- oder Krausemüntz befördert den verstandenen Harn / zertheilet die Wind / und tödtet die Würm.

Frische Krauß müntz-Blätter / stärcket das Hirn und die Lebens-Geister / wendet auch die Ohnmachten / wegen ihres edlen Geruchs.

Ist eine gute Artzney für die Nachwehe der Kindbetterinnen.

Aus diesen Müntzen kan man alle die jenigen Artzneyen / Oele / Spiritus Wasser / und dergleichen bereiten / welche aus obgemelter Müntz gemacht worden / und auf gleiche Weise in allen bemelten Kranckheiten nutzlich gebrauchen.

Unser Frauen-Müntz ist warm und trocken im andern Grad: führet ein mild flüchtiges / balsamisches ölichtes / alcalisch bitterlichtes Saltz / in geringerem Grad / als die vorigen Müntzen bey sich / und hat dahero treffliche Würckungen / alle Säure in dem Geblüt zu versüssen / Wunden zu säubern / und zu heilen / das zähe / schleimige Geblüt zu erdünnern und zu reinigen / innerliche Drüsen Verstopffungen in der Leber / Miltz / Nieren / Kröß und Brust zu eröffnen / den Magen / Haupt und Mutter zu stärcken / die Menses zu treiben / und den Appetit zu befördern.

Diese Müntz hat alle Krafft und Würckung / welche oben von den andern Müntzen ist gemeldet worden. Aus diesem Kraut lassen sich auch alle Artzneyen bereiten / wie aus dem Wermuth / und zu gleichen Kranckheiten gebrauchen.

Es werden auch aus den Blättern der Frauen-Müntz gute Pfanküchlein zur Stärckung des Magens und der Mutter bereitet.

Alle drey Geschlecht der Calaminthen sind warm und trocken biß in dritten Grad / am Geschmack scharff / und ein wenig bitterer: führen hiemit gleiche Theil mit den übrigen Müntzen / und haben auch gleiche Würckung. Sie befördern die Reinigung / daher sich schwangere Weiber davor hüten sollen. Ist gesotten gut wider den starcken Husten / benimmt das schwehrliche Athem / Leibwehe und Grimmen / zertheilet die Gelbsucht / tödtet die Würm.

Der in den Apothecken zubereitete Syrup / Syrupus Calamintha genennet / ist gut denjenigen so schwehrlich Athem / sonderlich den alten Leuthen / welche stets mit der Husten geplagt werden / und nicht auswerffen können. Er dienet auch den Miltzsüchtigen / so ein verstopfftes Miltz haben / und verhartet ist. Das aus der Calaminth destillirte Wasser ist zu allen obgezehlten innerlichen Gebresten nutzlich.

Katzenmüntz ist warm und trocken im andern Grad: führet ein mild-flüchtiges / ölichtes Saltz bey sich / und hat gleiche Eigenschafft und Kräfften mit der Melissen / und allen Müntzen.

Katzenmüntz hat alle Würckung / welche von der Calaminthen und andern Müntzen ist vermeldet worden.

Das aus der Katzenmüntz destillirte Wasser dienet sonderlich zu allen kalten Gebresten des Haupts / Brust / Magen und Mutter.

Leonhard Thurneiser zum Thurn / beschreibet eine wunderbarliche Geschicht / von der Würckung der Catzenmüntzwurtzel / im ersten Theil von dem Mineriſchen Wasser lib. 6. cap. 44. daß er einen Scharffrichter gekennet / und offt von ihme gehöret / daß dieser keinen Ubelthäter / aus natürlicher Schwäche und Mitleiden des Hertzens / hätte hinrichten können / wann er nicht zuvor Katzenmüntzwurtzel im Mund gekäuet / und unter der Zungen gehalten. So bald er aber diese Wurtzel / wie gemeldet / gebraucht / seye er gantz grimmig und blutgierig worden / und habe also sein Werck verrichten können.

Die Bachbungen hat ein nitrosisch-flüchtiges / gelindes / und sehr wenig scharffes / bitterlichtes Saltz bey sich / dardurch sie erwärmet und gefeuchtet / das scharffe Geblüt versüst / das saltzichte unreine Wesen durch den Harn und andere Weege austreibt / Verstopffungen eröffnet / zähen Schleim erdünnert / den Athem erleichteret / das scharbockische melancholische Geblüt reiniget / aller Säure widerstehet / und so wohl innerliche / als äusserliche Wunden säubert und heilet / dieses Kraut muß im Brachmonath / wenn die Sonne noch im Zwilling gehet / gesammlet werden.

Dieses Kraut hat gleiche Tugend mit dem Brunkresse / doch aber in geringerem Grad. Im Frühling kan man die Blättlein nutzlich im Salat brauchen / insonderheit ohne Essig / von denen / welche mit dem Scharbock / oder Lenden-Stein geplaget sind.

Es ist dieses auch ein köstlich Wund-Kraut / wird zu einem Pflaster gekochet / es heilet die offenen Schäden / welche vom Scharbock herkommen / geschwollene Füsse mit ein wenig Saltz besprenget darauf.

Der aus Bachbungen frisch ausgepreste und filtrirte Safft / reiniget das Scharbockische / versaltzene / zähe Geblüth / heilet auch die Gelb- und Wassersucht / vertreibet das 3. und viertäge Fieber.

Das destillirte Wasser aus diesem Kraut wird wider diese Kranckheit gelobet / im übrigen hat diß Kraut alle Tugenden mit dem Brunnkresse oder breiten Wegerich gemein.

Die Saturey wird von den gemeinen Leuthen nutzlich mit der Speiß gekochet / sonderlich bey jungen Fleisch und Fischen / und kan wohl der Armen Gewürtz genennet werden: sie erwecket Lust zu essen / wärmet den Magen / befördert die Däuung / stärcket das Gesicht / und reitzet zu den ehelichen Wercken. Man pfleget die dürren Saturey unter die Würste zu hacken / davon sie anmuthig und gesunder werden.

Die kalte flüssige Leut sollen sich der Saturey fleissig bedienen / dieselbe in Wein legen / und davon offt trincken / denn sie vor dem Schlag bewahret. Die schwangern Weiber aber müssen sich vor diesem Kraut hüten / weilen es letztlich die Geburt abtreiben könne.

Wird neben andern Stucken in Wasser gesotten / und löset den Schleim der Brust / leichtert den schwehren Athem / und vertreibet den Husten: so vertreibt es den Schmertzen und die Geschwulst der Mandeln und deß Zäpffleins / widerstehet der Schlafsucht.

Sonsten hat die Saturey alle Tugend und Krafft / so von dem Thymiankraut erzehlt / und bey nachfolgendem Quendel gemeldet wird: derohalben kan man gar wohl eines für das andere nehmen.

Der Quendel ist warm und trocken im Anfang des dritten Grads: führet ein ölicht-balsamisches / flüchtiges / mildes Saltz bey sich / und hat dadurch die Eigenschafft / das Haupt / die Nerven und Mutter zu stärcken / Flüsse zu trocknen / Verstorffungen zu eröffnen / Wind zuzertheilen / und Schmertzen zu stillen.

Ein guter Essig wird davon gemacht.

Das destillirte Quendelwasser stärcket das blöde Haupt / Gesicht und den Magen / benimmt den Schwindel / dienet wieder den Husten / treibet sonst den versetzten Harn und Stein / Grieß: ist auch ein Mittel für die faulen Magen-Fieber.

Sonsten wird der grüne Quendel auch in der Küche zu dem Fleisch und den Fischen gebraucht.

Mastichkraut eine Hand voll in einer halben Mas weissen Wein gesotten / und davon getruncken / d enet zu den kalten Gebresten des Haupts und Magens / öffnet die verstopffte Leber / hilfft in der Wasser- und Gelbsucht / fördert den Harn und wiederstehet allem Gifft ꝛc.

Die Rinde von diesem Kraut in dem Brach und Heumonath gesammlet / kan auch den gefährlichsten und langwührigen Fluß der Weiber stillen.

Andere dergleichen Artzney Gewächse.

Welscher Steinklee.

Der Italiänische Steinklee heist Lateinisch / Melilotus Italica, Sertula campana. Italiänisch / Meliloto. Wächst aus einer holtzichten Wurtzel / wird ein Stäudlein über Ellen hoch / mit Blättlein wie der Klee / die am Umkreiß ein wenig gekerbt sind. Nach den gelben Blumen folgen krumme Schöttlein / in welchen ein röthlicher Saamen verschlossen ist.

Gemeiner Steinklee.

Der gemeine Steinklee / Melilotus vulgaris, Melilotus nobilis, Trifolium caballinum, Melil. Officinarum Germaniæ Trifolium odoratum. Ist dem wilden Steinklee fast gleich / er wächst mit seinen ästigen Stengeln über Ellen hoch / die Blätter sind dem Italiänischen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe / auch bißweilen weisse Blumen.

Garten-Steinklee.

Der Garten-Steinklee / Lotus hortensis, Lotus sativa, Trifolium odoratum, wird in den Garten gezichlet / und mit seinem gelben Saamen aufgebracht. Der Stengel ist mit Blättern / deren allzeit drey beysammen an einem länglichten Stiel stehen / besetzet / die sind länglicht / Aschenfarb / und im Umbkreiß gekerbt. Der Stengel ist hol / oben auf den Gipffeln wachsen purpur-blaue riechende Blümlein / aus welchen werden stachlichte Kölblein / wie an der Benedictenwurtzel / darinn ist der gelbe Saamen / wie Hirschkörnlein. Dieses Gewächs bekommt des Tags siebenmahl seinen Geruch / den es auch allzeit wieder verliehret / daher es auch Siebenzeit genennet wird.

Sesel.

Seselkraut / welches auch Roßkümmel und Zirmet genennet wird / heist Lateinisch / Seseli, Seselinum, Cordyla, Silis, Platycyminum, Saxifragia Seselios. Italiänisch / Seseli, Siler montano, Silio montano. Französisch / Siler montain. Spanisch / Siler montesino.

Der Sesel werden unterschiedliche Geschlechte gefunden. Erstlich / ist bekannt der Berg Sesel mit Fenchelkraut / Seseli montanum Fœniculi folio, dieser hat eine lange dicke Wurtzel / eines guten Geruchs. Die Blätter gleichen den Fenchel-Blättern / sind doch dicker. Der Stengel ist steiff / Fingers dick / knoticht / gestriemt / in etliche Aeste zertheilet / wird anderthalb Ellen hoch / auf den Gipffeln wachsen auf Dolden oder Scheiben weisse Blümlein / in Gestalt der Dillkronen / nach welchen folget der Saamen / wie am Fenchel / eines

guten

Melilotus Italica.

Xeuch.

Anisum.

Berg-Fenchel.

Seseli montanum.

Meisterwurtz.

Imperatoria.

Gemeiner Bertram.

Pyrethrum vulgare.

Schwartzer Coriander. Nigella sativa.

guten Geruchs und scharffen Geschmacks. Wächst in Italien / und wird auch bey uns in den Gärten gebauet.

Ferner ist bekannt der Marsilische Sesel / Seseli Massiliense, dieser hat eine grosse / lange / weisse Wurtzel / die sich tieff ins Erdreich hinein strecket. Der Saamen ist grösser / als der Anissaamen / eines starcken Geruchs / und räsen Geschmacks wie die Wurtzel.

Endlich findet sich auch der Aethiopische Sesel mit langen breiten Blättern Seseli Æthiopicum verum salicis folio, und dann ingleichem der Griechische Sesel mit Schierlings-Blättern Seseli Peloponense Seseli licataria latifolia, fœdissima und noch andere mehr.

Wiesenkümmel.

Wiesenkümmel / so auch Feld-Weg-Matten- und Speißkümmel genennet wird / heist Lateinisch / Caros, Carum, Careum, Cuminum pratense, Carui officinarum. Italiänisch / Caro, Carvo. Französisch / Carui. Spanisch / Alcararea. Ist ein jedermann bekanntes Gewächs. Der Geschmack vergleicht sich etlicher massen der Bibernellen / doch viel milder und nicht so scharff.

Dille oder Tyllkraut.

Dille / Tyllkraut / so etliche auch Hochkraut nennen / heist Lateinisch / Anethum. Italiänisch / Aneto. Französisch / Aneth. Spanisch / Eneldo. Ist wohl bekannt / und in allen Gärten gemein. Die Wurtzel ist klein / weiß und holtzicht / die Blätter sind zerspalten / wie am Fenchel / doch schmäler / kürtzer / und eines andern Geruchs. Der Stengel ist rund / mit vielen Glaichen / oben am Gipffel bringt er samt den Nebenzweigen gelbe gekrönte Dolden / mit nachfolgendem dünnem scharffschmäckendem Saamen.

Zahmer Kümmel.

Zahmer Kümmel / so man auch Römischen Kümmel / Gartenkümmel / Pfefferkümmel / Kramerkümmel oder Welschen Kümmel nennet / heist lateinisch / Cyminum, Cuminum sativum. Italiänisch / Comino, Cumno. Französisch / Comin, Cumin. Spanisch / Cominos. Hat eine weisse und dünne Wurtzel / daraus kommt ein Stengel anderthalb Spann hoch / mit vielen Nebenzweigen. Die Blätter vergleichen sich dem Fenchelkraut / sind doch kleiner und kürtzer. Am Obertheil gewinnet er schöne Dolden oder Kronen mit vielen Blümlein / wie der Fenchel. Darauf folget ein langer gelblichter Saamen / eines starcken lieblichen Würtzgeruchs / und etwas bitteren / scharff-lieblichen Geschmacks. Wächst in heissen Ländern / als in Egypten / Asien / Africa / und in der Insul Maltha / allwo er zweyerley Saamen bringet / der eine ist länglicht / spitzig / und gibt einen starcken Geruch und scharffen Geschmack von sich.

Der ander ist kleiner / weiß / dem Aniß ähnlich / und eines süssen Geschmacks. Bey uns in Teutschland wird er nur in den Gärten gebauet.

Coriander.

Koriander heist Lateinisch / Corium, Coriandrum. Italiänisch / Coriandolo, Coriandro. Französisch / Coriandro. Spanisch / Coriandre. Hat eine weisse / dünne / holtzichte Wurtzel. Die Bätter gleichen zum Theil dem Peterssilkraut: die obristen an Stengeln aber sind kleiner / wie am Körbelkraut. Der Stengel ist zart / und wird über Ellen hoch. An den Gipfflen des Stengels und Nebenästlein bekommt er Krondolden wie der Petersill / mit weissen Blümlein. Darauf folgt ein runder gestreiffter Saamen / der ist inwendig hol / und eines guten lieblichen Geruchs und Geschmacks; da doch das gantze Kraut des Corianders wie eine Wantzen oder Wandlauß übel stincket / daher sich höchlich zu verwundern / daß ein solch stinckend Kraut / so einen wohlriechenden Saamen geben soll.

Meisterwurtz.

Meisterwurtz / so auch Kayserwurtz / Magistrantz / und Astregtz genennet wird / heist Lateinisch / Imperatoria, Astrantia, Smyrnium hortense, Laserpitium Germanicum, Ostrutium, Magistrantia. Französisch / Otruche, Imperatorie. Hat ein knot- und glaichichte / Fingerdicke Wurtzel / wie die Natterwurtz oder das Theriackraut; kriecht hin und her in der Erden / daraus besondere Stöcklein herfür wachsen.

Berg-Peterlein.

Nebst dem in Gärten zu pflantzen / den Peterlein / davon oben gemeldet worden / findet sich auch noch der Berg-Peterlein / Bergeppich oder Hirsch Petersill / heist Lateinisch Apium montanum, Apium Cervinum, Petroselinum montanum. Italiänisch / Apio montano, Petroselio montano. Französisch / Persil des monts. Spanisch / Apio montesino, Perexil montesino. Hat eine weisse / dicke Wurtzel / fast einer Ellen lang / so man sie zerschneidet / gibt sie einen Milch-weissen / hartzigen Safft / welcher / gleich der Wurtzel / eines buteren scharffen Geschmacks ist. Die Blätter seynd dem Peterlein-Kraut gleich / und ligen dick auf einander an der Erden ausgespreitet. Zwischen den Blättern wächst ein runder Stengel mit Glaichen / wie die Dille / darauf wachsen Dolden mit weissen Blümlein / wie am Schierling / nach welchen folget ein länglichter / doppelter / breiter / grauschwartzer / wohlriechender Saamen / grösser als der Dillsaamen / am Geschmack scharff / wie die Wurtzel. Wächst bey Cronweissenburg auf dem Wurmberg / und auf den Wienerischen Hügeln.

Selleri / oder Wasser-Eppich.

Der Wasser-Epich / welcher auch Bauren-Epich / wilder Epich / Herffen oder Wassermerck genennet wird / heist Lateinisch / Eleoselium, Apium aquaticum, Apium palustre, Apium officinarum, Apium rusticum, Paludapium. Italiänisch / Apio palustre, Apio aquatico. Französisch / Persil de marais. Spanisch / Perexil de agua. Hat eine mit vielen kleinen Würtzelein besetzte Wurtzel / so tieff in die Erde dringen. Die Blätter gleichen fast dem Liebstöckel. An dem holkehlichten Stengel erscheinen oben Dolden / wie am Petersill / darauf wächst ein kleiner gestreiffter Saamen. Das Kraut hat einen starcken Geruch / und einen räsen / bitteren Geschmack; sonderlich ist der Saamen mit einem scharffen Geschmack begabet. Dieses Gewächs wird in den Gärten gepflantzet / und für eine nutzliche Speiß unter dem Namen des Selleri-Salats gebrauchet.

Bertram.

Bertram / so auch Pertrem / Zahnwurtz / Speichel oder Geyferwurtz genennt wird / heist Lateinisch / Pyrethrum. Italiänisch / Piretro. Französisch / Piretre, Pied d'Alexandre; Pied d'Lisandre. Spanisch / Pelitre. Dessen seynd drey Geschlecht. Erstlich der gemeine Bertram / Pyrethrum vulgare officinarum, flore Bellidis, hat eine Spannen lange schlechte Wurtzel / am Geschmack sehr hitzig und brennend. Die Blätter sind dem Gartenkraut also ähnlich / daß man sie kaum / wenn sie noch jung sind / von einander erkennen kan. Die Stengel werden anderthalb Spannen lang / auch noch länger: an dem Gipffel erscheinen schöne gestirnte Blumen / den Johannes-Blumen ähnlich / doch grösser und dicker / auswendig mit rothen Sprenglein gemahlet; inwendig aber ist die Blume mit einem goldgelben Apffel gefüllt / und rings umher mit weissem Blätlein gesetzt. Dieses Gewächs wächst zwar so wohl in Teutschland / als in Italien; ist aber nicht so hitzig und räs / als das / so aus den Orientalischen Orten zu uns gebracht wird.

Ferner ist bekannt der fremde Bertram / Pyrethrum umbelliferum. Dieser bringt Stengel und Blätter / wie die wilden Feldmöhren / welche doch etwas dem Fenchel gleichen / bekommt oben fast Dolden / wie die Dille. Die Wurtzel ist am Geschmack hitzig und brennend.

Endlich findet sich noch einander Geschlecht auf deren Schweitzerischen Berg Gottes genannt Pyrethrum umbelliferum foliis Anethi.

Teusche Bärenklau.

Teutsche Bärenklau heist Lateinisch / Sphondylium, Branca ursina Germanica, Planta urna. Italiänisch / Spondilio, Branca orsina. Französisch / Branche ursine. Deren seynd vier Geschlecht bekannt. Das erste / Sphondylium vulgare hirsutum, hat eine Wurtzel / wie der Fenchel / so bißweilen in Nebenwurtzeln getheilet ist / ist inwendig weiß / und voller Safft / wie ein dünn Hartz. Die Blätter sind groß / schwartzgrün und rauch: ein jedes Hauptblat ist zertheilt in 5. oder 6. Nebenblätter / ausgeschnitten / in Gestalt eines grossen Bärenklauens. Zwischen den Blättern wächst ein dicker / rauher und runder Stengel bey anderthalb Ellen hoch / mit Glaichen unterschieden / wie die Fenchelstengel. Oben kommen schöne Dolden oder Cronen mit weissen Blümlein herfür: nach Abfall deren / folget ein breiter doppelter Saamen / etwas grösser als der Dillsaamen. Wächst in sandichten Wiesen.

Die anderen Geschlechte seynd: die haarige Bärenklau / Sphondylium hirsutum foliis angustioribus, Sphondylium crispum. Der glatte Berg-Bärenklau / Sphondylium Alpinum glabrum. Und die kleine Berg-Bärenklau / Sphondylium Alpinum parvum.

Gertenkraut.

Gertenkraut / Ferul- oder Steckenkraut / heist Lateinisch / Ferula, Narthex. Italiänisch / Ferola. Französisch / Ferule. Spanisch / Palmatoria, Cannahexa, Cannaheja. Hat eine grosse / lange Wurtzel / die ist voll weissen hartzichten Saffts / wie die Wurtzel des Berg-Peterleins / eines starcken / nicht unlieblichen Geruchs. Es gewinnet einen knopffichten / dicken hohen Stengel / wie das gemeine Rohr / bey 4. Ellen lang / samt etlichen Nebenzweigen. Die Blätter vergleichen sich den Fenchelblättern / ausgenommen / daß sie rauher und breiter sind. Oben an den Gipffeln gewinnet es grosse schöne Cronen / wie Dillscheiben mit gelben Blümlein / nach welchen ein langer / breiter Saamen folget / wie an der Angelick / eines starcken Geruchs und scharffen Geschmacks. Im Frühling stosset die Wurtzel ein neuen Sproß oder Auge herfür / gleich einem harten Eyerdotter / das brickt man ab / wickelt es in ein naß Papier / bratets in heisser Aschen / bestreuet es alsdann mit Pfeffer und Saltz / und isset es: es hat einen anmuthigen Geschmack / und dienet den erkalteten Männern zu den ehelichen Wercken. Dieses Gewächs wird in sonnreichen Ländern / in steinichten Orten zwischen den Felsen / als in Italien / Spanien / Portugal / in den Canarischen Insulen und in Franckreich gefunden. In Apulien wächst es in solcher Menge / daß man es an statt des Holtzes zum brennen brauchet. In Teutschland wird es bißweilen zur Lust in den Gärten gepflantzet. Der Stengel davon / ist bey den Alten von den Lehrmeistern zur Züchtigung der Schulknaben gebrauchet worden.

Haarstrang.

Haarstrang so sonsten auch Sinfenchel / Himmeldill und Schwefelwurtz genennet wird / Lateinisch Pencedanus, fœniculum porcinum, hat eine lange / dicke Wurtzel / auswendig schwartz / inwendig weiß / mit kleinen Würtzelein behenckt / bringt über der Ellen einen Bart / wie Sauborsten / aus welchem wächst ein schmaler Stengel. Die Blätter gleichen

Kapallenwurtz mit weissen Blumlein. *Hirundinaria flore albo.*

Maygenblümlein. *Lilium convallium.*

Garten-Melissen. *Melissa hortensis.*

Hirssler Hamanderlein. *Chamadrys major repens.*

Weisser Andorn. *Marrubium alba.*

Teutscher grosser Feld Andorn. *Stachys major Germanica.*

gleichen fast dem Fenchelkraut / die Gipffel tragen Kronen / voll Dotter-gelben Blumen / nach welchem folgt ein dünner leichter Saamen / wie der Dill-Saamen / doch etwas länger / die Wurtzel hat einen sehr starcken Geruch welcher dem Haupt schädlich ist. Wächset am Rhein-Strom / sonderlich um die Stadt Oppenheim.

Es werden auch noch drey andere Geschlechte des Haarstrangs gefunden / als der Kleine / der grössere / Italiänische / und dann der Sicilianische / mit haarichten Blättern.

Schwartzer Coriander.

Schwartzer Coriander / welchen man auch schwartzen Kümmel / Römischen Coriander / Nardenkraut / Schabab / und S. Catharina Blum nennet / heist Lateinisch / Melanthium, Nigella. Italiänisch / Melantio, Nigella. Französisch Nielle, Poivrette, Nielle barbue. Spanisch / Neguilla, Axenuz. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Am bekandtesten ist der zahme schwartze Coriander / sogenannte schwartze Kümmel / Nigella flore minore simplici candido, Melanthium calice & flore minore semine nigro, Nigella Romana sativa. Die Blätter sind zerspalten / wie am Taubenkropff / jedoch grüner. Der Stengel wächst Elen hoch / und ist mit vielen Neben-Zweiglein begabt. Auf den Gipffen bringt er weißblaue Blümlen / in Form eines Rädleins / nach der Blum wachsen runde Knöpff oder Blasen mit sechs fachen unterschieden / darinnen ligt ein schwartzer Saamen / eines anmuthigen Würtz-Geruchs. Wird mit Fleiß in den Gärten gezielet.

Schwalbenwurtz.

Schwalbenwurtz oder St. Laurentzenkraut heist Lateinisch / Hirundinaria, Asclepias, Vincetoxicum, S. Laurentii Herba. Deren aber seynd etliche Geschlecht: Erstlich ist bekandt die Schwalben-Wurtz mit weissen Blümlen / Hirundinaria flore albo, hat viel grüne runde und zähe Stengel / daran stehen die Blätter je zwey und zwey gegen einander / vergleichen sich fast dem Epheu / sind doch länger / spitziger / starck und glat. An den Gipffeln wachsen nach den weissen Blümlein länglichte spitzige Schrötlein / bey nahe Fingers lang / inwendig mit weisser Wolle angefüllt / in welchen auch der Saamen / gleichwie bey dem Entzian / ligt. Die Wurtzel ist gantz Zaselicht ineinander geschrencket / am Geschmack süßlicht / und ein wenig scharff. Wächst in wilden Bergen / Wäldern / rauhen und sandichten Orten / fürnehmlich im Schwartzwald.

Gamanderlein.

Gamanderlein / so etliche auch klein Bathengel / blau Menderlein / Blamanderle / Erdweyhrauch und Vergiß mein nicht / nennen / heist Lateinisch / Chamædris, Chamædrops, Linodrys, Trissago, Quercula, Serratula, Calamandrina. Italiänisch / Camedrio, Germandera, Quercivola, Französisch / Germandrée, Spanisch / Camedreos, Gamedro. Dessen seynd sehr viel Geschlechte. Am bekanntesten ist der grosse kriechende Gamanderlein / Chamædris major, repens, Chamæd. major latifolia, wächst ein oder anderhalb Spannen hoch / und riecht wohl / hat kleine zerkerbte Blätter / je zwey gegeneinander gesetzt / dem Eichenlaub fast ähnlich / auch ein wenig hart und rauch. Er bringet zwischen den Blättern braunröthlichte und weißlichte Blümlen / am holtzigten Stengel auf und auf / denen ein kleiner Saamen in seinen Täschlein nachfolget. Die Wurtzel wird in viel Zaseln zertheilet / und hat wenig Safft / wächst in rauhen und steinichten / ungebauten Orten.

Die andern Geschlechte seynd der kleine kriechende Gamanderlein / Chamædris minor repens. Der Dornichte Gamanderlein / Chamædris spinosa. Der Berg-Gamanderlein mit Cisten-Rößlein / Chamæd. Alpina Cisti flore. Der felsichte Berg-Gamanderlein / Chamæd. Alpina saxatilis. Der kleine haarige Berg-Gamander / der Oesterreichische / &c.

Wasserbathenig.

Wasserbathenig oder Lachen-Knoblauch heist Lateinisch / Scordium, Trissago palustris. Italiänisch / Scordio, Spanisch / Camedreos atrojos. Hat fast Blätter wie der Gamanderlein / doch gröser / lind / weißlicht / haarig / am Umkreiß nicht so tieff zerkerbt / am Geschmack bitter und zusammenziehend / sie riechen nach Knoblauch / daher das Kraut auch den Nahmen bekommen. Er gewinnet braunfarbe / gevierte und haarigte Stengel. Die Blumen kommen mitten an von dem Stengel zwischen den Blättern herfür. Wächst gern in feuchten Orten / die etwas hoch liegen. Den besten bringt man aus Candien / wiewohl der in Teutschland auch nicht zu verachten ist.

Eigenschafft und Artzney-Tugend dieser Kräuter und Gewächse.

Welscher Steinklee / wird von denen Apothekern weniger geachtet als der Gemeine / weil sie an Krafft einander ungleich sind.

Gemeiner Steinklee / ist einer mittelmässigen Natur / doch mehr warm als kalt: führet neben einen alcalischen Saltz annoch viel öhlicht-balsamische milde Theilgen bey sich / und hat daher die Eigenschafft zu erdünneen / zu erweichen / Schmertzen zu lindern / auch zu zertheilen / das Haupt und Nerven zu stärcken / und die Nieren-Blasen zu reinigen. Das gantze Kraut wird gebraucht / und im Brach- und Heumonath / der Saamen aber im Augustmonath gesammlet.

Das in den Apothecken zubereitete Emplastrum de Melioto, oder Steinklee-Pflaster / erweicht / und zertheilet alle harte Geschwulst / und mindert den Schmertzen derselbigen: vertreibet auch die Mandeln-Geschwulst des Halses auswendig übergeschlagen.

Dem destillirten Steinklee-Wasser wird insonderheit zugeschrieben / und hat ihme die Erfah-

rung den Ruhm zugelegt / daß es nebst erstbesagten Würckungen insonderheit das Haupt stärcke. Aeusserlich wird es gebraucht wider die hitzige Geschwulsten der Mutter / des Maßdarms und Gemächten.

Der Garten-Steinklee / hat viel öhlicht-balsamische mild-flüchtige/ mit bitteren gröblicht-alcalischen Saltz vermischte Theile bey sich / und daher eine mittelmässige Natur und Eigenschafft zu erwärmen/ zu erweichen und zu zertheilen / Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen. Wird gesammlet wie die Vorige.

Von den Blümlein dieses Krauts macht man ein fürtrefflich Wund-Oel / welches äusserlich zu Heilung allerhand frischen/geringen Wunden/Verehrungen und Schäden; innerlich aber Grimmen/ geronnen Blut / und allerhand Versehrungen gebraucht und eingegeben wird.

Seselkraut / ist warm und trocken im andern Grad/ die Wurtzel im dritten/hat ein flüchtig-scharffes mit etwas öhlicht-aromatischen Theilen / und folglich mit denen daher rührenden Eigenschafften begabt.

Der Wisen-Kümmel / ist warm und trocken im dritten Grad / wird innerlich und äusserlich in der Kuche und Artzney genutzet; Es ist der Wiesen-Kümmel in Teutschland sehr gebräuchlich. Etliche backen ihn ins Brod / andere kochen ihn in der Suppen / und sieden Fisch und Krebs damit ab. Er erwärmt und stärckt den kalten Magen und schwache Därme / zertheilet die Bläst / stillet das Grimmen / benimmt den Schwindel/ befördert die Däuung / bringt Lust zum Essen / macht einen wohlriechenden Athem: Er dienet auch wider die Aufblähung des Miltzes und der Mutter vor sich selbst oder in der Speiß genutzet; ist eine heilsame Artzney den alten betagten Leuten / die sollen ihn täglich in der Speiß brauchen. Die Weiber brauchen die Wiesen-Kümmel-Süppl in für die Nachwehen/ um die Kindbetter-Reinigung darmit zu befördern.

Die Apothecker pflegen den Wiesen-Kümmel mit Zucker zu überziehen. Welcher in besagten Zuständen wohl dienet / insonderheit denen / die mit der Wind-Wassersucht behafftet sind / und stets Grimmen von Winden haben.

Das **Dillkraut** / und sonderlich sein Saame / hat ein flüchtig-öhlichtes / bitterlich-scharffes Saltz / und daher die Tugenden mit dem Fenchel-Saamen gemein / nehmlich zu erdünnern / zu zertheilen/ Geschwulst zu zeitigen / die Milch zu mehren/ Bläst zu vertreiben / milden Schlaff zu erwecken/ den Magen und Mutter zu stärcken / Schmertzen zu stillen. Man gebraucht Blätter / Blüh und Saamen: welche in dem Brach-Heu und Augustmonath / auch wohl später eingesammlet werden

Die Wurtzel und Schößlein dieses Krauts werden in Wasser gesotten / und reinigen die Nieren / treiben den Harn / Schleim und Sand aus.

Das frische Kraut vertreibt den Kopff-Schmertzen. Sonsten pfleget man auch diß Kraut und Saamen zu den Schmertzen stillenden und vertheilenden Nußpflastern oder Cataplasmaten nutzlich zu gebrauchen.

Dieses Kraut wird auch nutzlich zu dem Fuß-Wassern gekocht und gebraucht / wenn die Leut nicht wohl schlaffen können.

Es ist eine heilsame Artzney / zu den Löchern und Geschwähren des männlichen Glieds / das Pulver darein gesäet / es reiniget und heilet sie gewaltig. Wie auch die faulen Wunden und um sich fressenden Geschwähr das übrige geile Fleisch in den frischen Wunden und Schäden / welches verhindert / daß die Wunden sich nicht schliessen können.

Das destillirte Dillkraut-Wasser bringet den säugenden Weibern viel Milch/ zertheilet die Wind im untern Leib / wehret dem Kluxen oder Hetschen und fördert den Harn. Vertreibt das Zahn-Wehe/denn es ziehet die bösen Flüß heraus.

Das in den Apothecken zubereitete Dillöll / stillet das Grimmen/ Leibwehe/ und alle andere innerliche und äusserliche Schmertzen. Es zertheilet die Beulen / Geschwulst und harten Knollen und hat sonst noch einige Würckungen.

Der Römische Kümmel / hat ein öhlicht-flüchtiges Saltz bey sich / hat auch eine Krafft / zu erwärmen / zu zertheilen/ zu eröffnen/ zu trocknen/ und zu treiben.

Ist warm im dritten / und trocken im Anfang des dritten Grads. Wird nicht allein zur Artzney / sondern auch zum kochen gebraucht.

Der Kram-oder Welsche Kümmel/dienet wider die windige Aufblähung des Bauchs / mildert das Grimmen in den Därmen und treibt die Menses. Man soll ihn aber nicht täglich brauchen / sonst verursachet er eine bleiche Farb.

Das aus diesem Kümmel-Saamen wie aus dem Anis-Saamen destillirte Oel ist trefflich gut in den Grimmen und Leib-Wehe / so von Kälte und Winden verursachet wird.

Der Coriander-Saamen ist warm im ersten/ und trocken im andern Grad: Hat ein mildes/ öhlicht-flüchtiges / aromatisches Saltz / und daher die Tugenden / den Magen zu stärcken / Wind zu zertheilen / und die Däuung zu befördern.

Tabernæmontanus, vermeinet / neben andern Botanicis, daß der Coriander eine giftige / schädliche Natur in ihm habe will man solle Coriander-Saamen sauber reinigen / viel oder wenig nach Gefallen ihn in ein steinen / oder irrden Geschirr thun / guten scharpffen Wein-Essig darüber schütten / daß dieser darüber gehet / ihn darinn vier und zwantzig Stund beitzen / darnach den Essig hinweg schütten und den Saamen wieder trocknen / und solchen behalten zum Gebrauch. Also wird dem Coriander durch diese Beitzung alle Schädlichkeit benommen. Aber Herr Pauli, Dänischer Medicus, beweiset in seinem Quadrip. Botan. Claff. p. m. 276. daß der Coriander-

Saa-

Saamen keine gifftige Eigenschafft bey sich habe: läst aber gerne zu / daß man besagten Saamen auf obgemeldte Weiß beitze und bereite / setzt aber auch hinzu / wenn solcher Saamen ein Jahr alt ist / so könne man ihn ohne einige Bereitung sicher gebrauchen. In dem Kraut selbsten aber / weilen es einen so stinckenden Geruch von sich gibt / darff wohl eher ein unreiner / grober und gifftiger Schwefel / wie in dem Bilsen-Kraut stecken.

Der bereitete Coriander-Saamen vor sich selbst / vertreibt das Aufstossen des Magens und aufsteigende Dämpffe / stärcket das Haupt und den Magen / macht einen wohlriechenden Athem.

Man pfleget offt bemeldten Saamen in den Apothecken mit Zucker zu überziehen. Damit er zu Hebung besagter Zuständen lieber genommen werden.

Der Berg-Peterlein / ist warm und trocken im dritten Grad / führet ein schärfferes flüchtigers Saltz bey sich / als der gemeine Peterlein / dahero hat er desselbigen Tugenden im höherem Grad.

Die Erfahrenheit bezeuget / daß die Berg-Peterlein Wurtzeln wider den Stein / Grieß und Pest mit andern Artzneyen nutzlich gebraucht werden.

Diese Wurtzel wird auch wider die Gelbsucht / Verstopffung der Leber und Miltzes gerühmet: Ingleichem so man sie käuet oder zerbeisset / pfleget sie das Zahn-Wehe zu stillen / und reiniget das Haupt von dem Schleim.

Das destillirte Berg-Peterlein-Wasser dienet wider die Pest / Mutter-Schmertzen Windsucht / Grimmen / treibet den Grieß / befördert die versteckte Reinigung der Weiber / so man Morgends und Abends etliche Loth davon trincket.

Ferner wird besagter Berg-Peterlein zu den Lenden und Mutter-Bädern gebraucht. Dienet auch zu allerhand anderen Kranckheiten mehr / wider welche der gemeine Peterstill oben gerühmet worden.

Dieses Kraut / wie auch dessen Wurtzel und Saamen / hat ein flüchtiges alcalisches / temperirtes scharfflichtes Saltz / neben sehr wohl gejohrnen / wenig schwefelichten Theilgen bey sich / und daher die Eigenschafft / zu wärmen / zu trucknen / den Harn zu treiben / die Nieren zu reinigen / den Magen Kröß / Hertz und Mutter zu stärcken / den Athem zu erleichtern / das versessene Geblüt zu reinigen / und die innerlichen Verstopffungen zu eröffnen.

In der Kuchen wird der Selleri rohe und gesotten gebraucht.

Dessen Wurtzel stärcken den Magen / befördern die Däuung / machen ein gut gesundes Geblüt / und eröffnen alle innerliche Verstopffungen der Leber / Lungen / Miltz / Mutter und Nieren / vertreiben die Traurigkeit und Melancholey / und behüten vor vielen Kranckheiten. Gleiche Würckung hat auch die gekochte Selleri-Brühe so man sie in den Speisen gebrauchet.

Das destirte Selleri-Wasser ist in angezeigten Schmertzen nicht weniger herrlich.

Es lässet sich hievon nicht nur der Geist oder Spiritus destilliren / sondern auch die wahre Essentz / nach Paracelsi Manier / wie aus der Melissen ziehen / man hat das Eau de Seleri, oder Selleri Krafft-Wasser / welches heut zu Tag im Ruff ist / und treffliche Würckungen zu Stärckung des Hertzens und Magens hat / davon man bisweilen etliche Löffel voll / sonderlich nach der Mahlzeit einzunehmen pfleget.

Meisterwurtz / der starcke Geruch und brennende Geschmack zeiget an / daß die Meisterwurtz / welche im Mayen die beste Krafft / viel öhlicht flüchtiges / alcalisches / scharffes Saltz bey sich führe / und also hitzig sey / daß sie in der Schärfe fast alle hitzige Gewürtz übertrifft / derowegen die Wurtzel im dritten / und der Safft bey nahe bis in den vierdten Grad hitzig und trocken geachtet wird. Sie widerstehet allen Gifft / treibet durch den Schweiß / löset allen Schleim der Brust / Nieren und Mutter / zertheilet die Winde / tödet die Würm / säubert und heilet die Geschwähr / befördert den Harn und die Monathblum.

Die Meisterwurtz ist trefflich gut wider das Gifft / soll in sonderheit / wenn die Pest regieret / gebraucht werden.

Meisterwurtz im Mund gekauet / reiniget das Haupt von den Flüssen / und vertreibet den stinckenden Athem.

Sie wird um den Hals gehenckt vor die Bräune / und andere Entzündungen des Halses / ziehet in den Fiebern die Hitze aus:

Das Sälblein vertreibet die alten Zittermähler / Bauch-Grimmen von Winden oder scharffen Schleim. Es stillet auch die Mutter-Blähungen / und stärcket den schwachen / blöden und kalten Magen. Ist dazu herrlich.

Kommt unter ein Pulver wider die Pest.

Gleiche Würckung hat die mit Zucker eingemachte Meisterwurtz; wird auch gebraucht in der Schlaffsucht und Schlagflüssen.

Das aus der Aschen des Kruts und Wurtzel dieses Gewächs gemachte Saltz / mag die kalte fieberische Kranckheiten aus dem Grund austreiben.

Man kan auch aus der gedörrten Meisterwurtz / samt dem Kraut / wann es in Saamen gehet / ein ziemlich flüchtiges Oehl ausziehen und destilliren / welches zu allem gut / dafür die Meisterwurtz gerühmet wird: wie nicht weniger die vortreffliche Essentz von dieser Wurtzel.

Die Bertram-Wurzel / welche im End des Mayens am kräfftigsten ist / hat ein sehr scharfes / beissendes / flüchtiges / aromatisch-öhlichtes

Saltz bey sich / ist deßwegen sehr hitzig / brennend / und warm / trocken im dritten Grad : Hat daher die Eigenschafft / zu erdünnen / zu eröffnen und zu zertheilen / widerstehet aller Säure / und daraus entstehenden Fäulung treibet durch den Harn / Schweiß und Speichel / trocknet die Flüß / bringet die Monathliche Reinigung / erwecket die verlohrne Mannheit / und bringet Lust zu ehlichen Wercken.

Die zu Pulver gestossene Wurtzel ist gut wider das drey oder viertägige Fieber. Dienet auch denen schwachen erkalteten Ehemännern / und befördert die ehelichen Wercke / löset den Schleim auf der Brust / macht Ausswerffen / erwärmet und stärcket den kalten Magen und Mutter / und führet den zähen kalten Schleim daraus.

Sie dienet wider die fallende Sucht / absonderlich bey noch jungen Leuten / bringet die verlohrne Sprach wieder. Hat eine Krafft wider schwehre Schlaffsuchten und Schlagflüsse. Trägt etwas bey daß das Bier lang gut bleibe und nicht sauer werde.

Teutsche Bärenklau / ist warmer und trockner Natur / führet viel wässericht-nitrosisch saltzigte Theile / und hat daher die Tugend / zu erweichen / zu eröffnen und Schmertzen zu lindern. Muß im May und Brachmonat gesammlet werden / führet ohne einigen Schaden gar sanfft den Schleim und die Gallen aus.

Wird insonderheit zu den Clysliren gebraucht / dadurch den Leib offen zu behalten.

Das Gärtenkraut / führet ein gröblicht / scharffes öehlichtes Saltz bey sich / und hat deßwegen eine Krafft zu erwärmen und zu trucknen / wird aber in der Artzney wenig gebraucht.

Gärtenkraut / ist den Eseln eine anmuthige Speiß / dem andern Vieh aber ein tödtliches Gifft. Sonsten ist der Stengel dieses Gewächses / wann er ausgetrocknet / gantz leicht / doch aber steiff und fest / daß manche zu den Spatzierstecken gebrauchen kan.

Die Haarstrang-Wurzel / samt dem Kraut / ist mit einem öhlicht-flüchtigen / scharfflichten Saltz begabt / und hat daher die Tugenden zu eröffnen / zu erdünnen / dem Sauren zu widerstehen / die Brust zu erleichtern / allen darinn versessenen Schleim zu verzehren / durch den Schweiß und und Harn zu treiben / zu erwärmen und zu trocknen.

Man pflegt insonderheit die Wurtzel zu gebrauchen / welche in dem Frühling / da sie noch voll Saffts ist muß gegraben werden. Welche man entweder dörret und zu Pulver stösset / man kocht sie neben andern Sachen im Wasser / und gibt das Tranck davon zu trincken / welches denn Krafft hat / den Husten und zehen Schleim zu heilen / Wind zu vertreiben / Verstopffung der Leber und Mutter zu eröffnen / die Nieren zu reinigen / Schleim und Sand zu treiben / die fallende Sucht / Schwindel und Schlaffsuchten zu heilen / die Reinigung wieder zu bringen. Die Wurtzel wird im May / da die Sonn im Zwilling gehet / gesammlet das Kraut aber im Brachmonat.

Der schwartze Coriander-Saamen / ist mit flüchtigem öhlicht scharffem Saltz begabt / hat eine Tugend / zu wärmen zu trocknen / zu eröffnen / den Schleim der Brust auszuführen / die Milch der säugenden zu mehren / den Harn zu treiben / monathliche Weiber-Reinigung zu befördern / niesen zu machen / und vergiffte Piß zu heilen. Der Saamen wird meinstens gebraucht : Denn das Kraut viel unnütze böse Feuchtigkeit hat. Vertreibet die Schlangen / und andere gifftige Thier. Tödtet die Schaben und verhütet / daß sie nicht darein kommen. Die Flöh- und Wandläuß.

Der schwartze Coriander-Saamen treibt fort die verstockte Weiber-Reinigung und Nachgeburt.

Das Pulver von dem Saamen vermehret den Säugenden die Milch / dienet wider die Vergifftung der Thier-Bisse / macht leichten Athem / vertreibet den Schmertzen der Lenden und Nieren / heilet die 3. und viertägige Fieber / wie auch die Gelbsucht.

Die Schwalben-Wurtz / hat ein unliebliches bitterlichtes / grobes Saltz / neben etwas schwefflichten Theilgen / und daher die Eigenschafft / allem Gifft zu widerstehen / mild zu wärmen / zu eröffnen / den Harn zu treiben / die monathliche Weiber-Reinigung zu befördern / und Wunden zu heilen. Muß im Mayen gesammlet werden.

Wird von den Wund-Aertzten gebraucht / alte böse Schäden und faule Wunden zu reinigen / und Zertheilung zu befördern / denn sie hat in solchen Zuständen gleiche Krafft mit der Holtz-Wurtz.

Es brauchen auch diese Wurtz die Frauen nutzlich zum Tränck sieden / welche sie trincken / die verstockte Reingung wieder zu bringen und das Mutterwehe zu stillen.

Das Decoctum bekommet wohl den Wassersüchtigen / und treibet die Kranckheit zu den Füssen heraus.

Ist eine herrliche Artzney wider alles Gifft / daher sie auch vincentoxicum oder Gifft-Uberwinderin genennet wird / dahero man sie wider die Pest nutzlich gebrauchet.

Das destillirte wasser / widerstehet allem Gifft / insonderheit der Pest / treibet die weibliche Blum / und ist dienlich in der Gelb und-Wassersucht. Wider die Versehrung und Schäden an den heimlichen Orten / wie auch andere böse Schäden und faule Wunden zu reinigen und zu heilen.

Es lässet sich aus diesem Kraut die wahre Essentz heraus ziehen / nach Lehr und Art Paracelsi / wie

Verlohrung. Scolopendria.

Edel Leverkraut. Hepatica nobilis.

Aufrecht Meer-Polium. Polium erectum maritimum.

Frosch gemeine Pestilentz-würtz. Petasites vulgaris rubens

Dotter-Blum. Caltha palustris.

wie bey den Melissen gezeiget wird / welche dann auch in obangezogenen Zuständen das beste Mittel ist.

Der Gamanderlein / hat ein bitteres alcalisches/gröblichtes Saltz / neben wenig balsamische schwefflichten Theilgen / und hiemit die Eigenschafft zu trocknen / gelind zu wärmen / den Flüssen zu widerstehen / das Gehirn und Nerven zu stärcken / die Verstopffung der Leber / Miltz / faul Fleisches und Mutter zu eröffnen / allen Schleim zu verzehren / auch Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen. Das Kraut samt den Blumen wird im Brachmonat gesammlet.

In Wein gesotten / durchgesiehen / ist gut denen so stetigs Husten / und schwehrlich Harnen: Befördert die Reinigung / eröffnet das harte und verstoffte Miltz / wehret der anfangenden Wassersucht und viertägigen Fieber / zertheilet das geronnene Blut im Leib / tödtet die Würme / und ist eine dienliche Artzney / den erkalteten Weibern / so mit einem bösen Fluß behafftet sind. Tragus bezeuget / daß es auch die Brüh heilet.

Dieses Kraut hat von etlichen das Lob / daß es gut wider das Podagra und Zipperlein seye.

Kommt zu einem andern Tranck wider die Gliedersucht und das Podagra / nachdem der Paroxysmus, oder der Ansioß der Kranckheit fürüber ist.

Man kan auch einen Zucker oder Confervam, so wohl aus den Blättern / als insonderheit aus den Blümlein / welche man zu End des Brachmonats sammlen muß / bereiten und in oberzehlten Zuständen gebrauchen.

Das destillirte Gamanderlein Wasser ist gut den jenigen / welche die Brust mit Koder umfangen / einen schwehren Athem haben stetigst Husten und keuchen. Oder mit andern erzehlten Zuständen geplaget sind.

Etliche machen eine Essentz und Extract mit Brandwein daraus / und bedienen sich derselben zu Stärckung der Glieder / und Trücknung der Hauptflüssen.

Wasserbathenig. Der Lachen-Knoblauch / hat ein bitteres scharffichtes mit wenig schweflichten Theilgen vermischtes Saltz / und daher die Eigenschafft gelind zu wärmen / zu trocknen / allem Gifft zu widerstehen / Würm zu tödten und zu treiben / durch den Schweiß zu würcken / zu eröffnen / zu säubern / und zu zertheilen / man gebrauchet allein die Blätter / welche man mitten im Brachmonath / ehe das Kraut gantz in die Blüth schiesset / gegen dem Vollmond sammlen soll.

Ist eines von den fürnehmsten Mittlen / welche man wider die Pest gebrauchet / darum er auch unter den Theriac vermischet wird.

Aus diesem Kraut wird in den Apothecken eine Latwerge zugerichtet / welche man Diascordium nennet ist erstlich von Hieronymo Fracostorio beschrieben worden / hat ein grosses Lob / wider die Pest / daß sie auch denjenigen / deren an der Pest / ihres Auffkommens keine Hoffnung mehr gewesen / geholffen habe.

Diese Artzney ist durch bewehrte Männer probiret / und trefflich gut befunden worden. Sie ist nicht so hitzig / wie der Mithritat und Theriac.

Das destillirte Wasser aus dem Wasserbathenig und der aus dem Safft in den Apothecken zubereitete Syrup tödtet die Würm bey den Kindern.

Es läst aus diesem Kraut / auch die wahre Essentz nach Paracelsi manier ziehen / schon gedacht worden.

Noch andere dergleichen Artzney-Kräuter.

Klee.

Klee / heist Lateinisch / Trifolium. Italiänisch / Trifoglio. Französich / Trefle. Spanisch / Trebol. Es werden aber dessen unterschiedlicher Gattungen gefunden / darum will ich jede Sort insonderheit vor die Hand nehmen.

Der gemeine Hartzklee / Trifolium asphaltites, Trifolium bituminosum, ist ein bekanntes Kraut / treibet aus der Wurtzel lange bintzichte Stiel / und an jedem drey runde Blätlein / riechen anfangs wie Rauten / darnach wie Hartz / bringet weiter zarte schwärtzlichte Rüthlein / daran wachsen lange spitzigte Blätlein / mit kleinen Düpffelein besprenget. Die Blumen erscheinen purpurbraun oben an dem Gipffel. Er bringet Saamen wie der wilde Saffran / jedoch kleiner. Wächst auf den Feldern und ungebauten Orten in Italien; bey uns aber wird er in den Gärten gepflantzet.

Biberklee.

Der Wasser- oder Biberklee heist Lateinisch / Trifolium palustre, Trifol. Limonium. Bringt einen grünen / glatten und Elen hohen Stengel. die Blätter sind fett / dick / breit und glatt / eines scharffen Geschmacks / je drey an einem Stiel. Mitten am Stengel erscheinen die weissen gestirnten Blumen / denen runde Schöttlein nachfolgen / in welchen sein rother Saame / eines bitteren Geschmacks dem Hirs ähnlich / verschlossen ist. Die Wurtzel zertheilen sich in viel kleine Würtzelein / so hin und her fladert und allenthalben ausschläget. Wächst auf sumpffigten Wiesen und Wässerigen Auen. Er blühet im Brach- und Heumonat / und hat um diese Zeit seine beste Krafft.

Wiesenklee.

Der Wiesenklee / Trifolium pratense purpureum, Trifolium, vulgare, ist jedermann wohl bekannt / wächset auf den Matten oder Wiesen. Dessen gibt es zwey Geschlecht / große und kleine. Uber dieses giebt es auch einen Wiesenklee mit weissen Büschelblümlein.

Sauerklee.

Sauerklee / welcher sonsten auch Bauchampfer / Hasenampffer / Gukauchsklee / Buchklee Hasenklee / Bauchklee und Buchbrod genennet wird / heist Lateinisch / Oxytriphyllum, Alleluja, Tricordium, Trifolium acetosum, Oxys Plinii. Italiänisch / Trifoglio acetoso. Französisch / Pain de cocu. Ist ein kleines Kräutlein / hat eine braunrothe Wurtzel / daraus wachsen kleine zarte / dünne Stiel: an jedem Stiel stehen oben drey Blätlein / so weich / safftgrün / und wie ein klein Hertzlein gestaltet sind. Neben diesen Kleeblätlein kommen weisse Blümlein herfür / jede besonders auf einem Stiel / die seynd durchaus mit kleinen purpurfarben Aederlein unterzogen. Nach den Blümlein folgen kleine spitzige Knöpfflein / mit gelben Saamen angefüllt. Er wächst an schattigten Orten / in den Wäldern und an den Felsen. Ist in Teutschland wohl bekannt.

Polium.

Des Poliums seynd etliche Geschlecht als erstlich ist bekannt der aufrechte Meer-Polium / Polium erectum maritimum, Polium Monspeliacum. Ist ein weißgraues Kraut / mit länglichten Blättern begabet / die sind am Umkreiß ein wenig gekerbt / und stehen am Stengel von unten bis oben auf unterschiedlich voneinander / wachsen auch viel kleine Blätlein zwischen den grossen. Es hat viel gerade / weisse / holtzigte Stengel / die tragen oben weisse Blumen. Die Wurtzel hat etliche Zaselen. Das gantze Gewächs riechet scharff und wohl. Wächst am Gestad des Mittelländischen Meers / wie auch auf unterschiedlichen Bergen und Bühlen.

Ferner finden sich / das kleine Meer-Polium / Polium maritimum supinum Ventum. Das Berg- oder Feld-Polium / Polium montanum Lavendulæ folio. Das gelbe Berg-Polium / Polium montanum luteum. Das kleinste Polium / Polium montanum repens, Polium mont. minimum.

Pestilentz-Wurtz.

Pestilentz-Wurtz heist Lateinisch / Petasites, Tussilago major. Italiänisch / Tussilago maggiore. Französisch / Petasite. Spanisch / Sombrerera. Deren werden drey Geschlecht gefunden. Erstlich die grosse gemeine Pestilentz-Wurtz / Petasites major & vulgaris, wächst bald im Mertzen herfür / bekommt ein braunen / fetten / hohlen / wollichten / spannenhohen Stengel / mit länglichten Blättern bekleidet. Oben am Stengel erscheinet die drauschlichte und bleich-leibfarbe Blum / anzusehen wie ein blühender Traub / welche bald verwelcket und vergehet. Hernach wachsen runde / graue Blätter aus der Erden / die vergleichen sich den grossen Kletten-Blättern. Die Wurtzel wird fast Arms-dick / inwendig weiß und lucker / eines starcken guten Geruchs / und bitteren Geschmacks. Sie wächst auf feuchten Gründen und bey den Wassern / wie auch auf etlichen Wiesen in Ungarn / Oesterreich und Steyermarck. Die Wurtzel wird insonderheit zur Artzney gebraucht / daher man sie auch in die Gärten pflantzet.

Das andere Geschlecht ist die weisse Pestilentz-Wurtz / Petasites minor, Petasites albus angulosо folio.

Hufflattich.

Hufflattich / Brandlattich / oder Roßhuff / heisst Lateinisch / Tussilago vulgaris, Farfara, Ungula cabalina. Italiänisch / Farfara, Farfarella, Passo d'asino, Unghia di cavallo. Französisch / Pas d'asne, Pas de cheval. Spanisch / Unna de Asno. Deren seynd drey Geschlecht bekannt. Das Erste ist der gemeine Hufflattich / Tussilago vulgaris, hat grosse runde Blätter / die gleichen einem Roßhuff / gegen der Erden: sie sind Aschen-farb / oben grün / und an dem Umkreiß eckicht. Bringet im Mertzen seine wollichte / Spann-lange Stengel / darauf stehen gelbe gefüllte Blumen / ohne Blätter: die Blumen aber vergehen bald / daß man sie / so bald die Blätter wachsen / nicht mehr siehet / und werden Blumen und Blätter niemahlen beysammen gesehen. Die Blätter bleiben den gantzen Sommer über. Er hat eine weisse fladerichte Wurtzel. Wächst gern an feuchten / leimichten Orten / und an Wasser-Gestaden.

Die übrigen seynd der Oesterreichische Berg-Hufflattich / Tussilago Alpina rotundifolia canescens, Tussilago Alpina minor folio rotundo, und der Schweitzerische Alp-Hufflattich / Tussilago Alpina rotundifolia glabra.

Dotter-Blum.

Dotter-Blum / so auch Mooßblum / Goldblum / Butterblum / Wasserschmaltzblum und Goldwiesenblum genennet wird / heist Lateinisch / Populago, Caltha palustris. Italiänisch / Fior rancio, fior d'ogni mese. Französisch / Soulcy. Diese Dotter- oder grosse Wasserschmaltz-Blum gewinnet grössere Blätter als der schwartze Pappelbaum / sie sind schier gestaltet / wie der Hufflattich / allein werden sie an dem Umkreiß nicht so eckicht / sind auch an der untern Seiten nicht grau. Der Stengel wächst fast Elen hoch / mit vielen Neben-Zweiglein / die tragen oben goldgelbe Blumen oder Rößlein: Nach der Blüht bleibt ein Knöpflein wie am Agley-Kraut / darinnen ein gelber Saamen lieget. Die Wurtzel ist weiß und vielfältig zertheilet.

Sie wächst im Frühling auf feuchten Matten und bey springenden Brunnen. Es wird auch eine schöne gefüllte Dotterblum gefunden / die man in den Gärten pflantzet.

Traubenkraut.

Dieses Kraut / welches auch zu Teutsch-Krotten-Kraut Lungenkraut und Türckischer Beyfuß genennt wird / heisset Lateinisch / Botrys, Herva uva, Artemisia Turcica, Patientia Italorum, Botrys, Ambrosiodes vulgaris. Italiänisch / Botri, Batienza, Französisch / Pyment, Mille grain, Spanisch / Bich granada.

Das gemeine Traubenkraut hat eine ausgebreitete zaslichte Wurtzel aus deren kommt ein röthlichter Stengel herfür. Drey oder vier Spannen lang / mit vielen Neben-Aestlein einem Stäudlein gleich / die Blätter sind länglicht / klebrichte gekerbt und geschnitten / fast dem Eichenlaub ähnlich. An den Stengeln wie auch an den Neben-Zweiglein wachsen oben viel gelbe Blümlein der Trauben oder Weinräben-Blüht nicht ungleich / daraus wird viel kleiner / Saamen / wie der Magsaamen / doch kleiner / welcher so dick aneinander hängt / wie die Trauben.

Das gantze Gewächs ist eines starcken / doch lieblichen / annuthigen Wein-Geruchs / und bittern Geschmacks. Es wächst gern an feuchten Orten / bey Wassergräben und Rezenbächlein: wird auch bey uns in Teutschland in den Gärten gepflantzet.

Storckenschnabel.

Des Storch- oder Storckenschnabels seynd viererley Geschlecht. Das erste heisst Geranium myrrhinum, Geranium cicutarium, Rostrum Ciconiæ, Rostrum gruinum, Gruina, Acus pastoris, moschata, Geranium Cicutæ folio minus, Italiänisch Becco di oca, Becco di grue. Französisch / Bec de grue, Bec de Cigogne, Alguille du berger, Spanisch / Pampillos. Hat ein Fingers lange weisse Wurtzel am Geschmack süß / wie die Rapuntzeln. Die zerkerbte Blätter sind tieff zerschnitten / wie am Schierling. Die röthliche haarige Stengel bringen im Aprilen Presilg-braune Blümlein / an gekrümmten Stielen / daraus werden Köpfflein mit langen Schnäbeln / darinnen der Saamen verschlossen ist. Dieses Kraut ist zwar eines guten Geruchs / doch nicht so starck wie das Ruprechts-Kraut. Wächst gern in magern / sandichten Gründen und auf den alten Holstätten / gibt bisweilen einen Bisam-Geruch von sich.

Das andere Geschlecht des Storchenschnabels heist Lateinisch / Geranium S. Roberti, Geranium, Gratia Dei. Wird sonst auch in Teutscher Sprach / St. Ruprechtskraut / Gichtkraut / Gottes-Gnad und Schwalbenkraut genennet. Hat ein Leberfarbe Wurtzel mit vielen Zasen. Die Blätter vergleichen sich dem Anemoni-Rößlein. Oben an den Stengeln und Neben-Aestlein bringt es im April purpur-rothe Blümlein / so fast den gantzen Sommer durch fort blühen. Wann die abfallen / folgt ein kleines Schöttlein / oben aus gespitzet wie ein Kranich-Schnäbelein. Dieses Gewächs hat einen starcken nicht unlieblichen Geruch. Es wächst gern auf alten Mauren und Zwingern.

Das Dritte Geschlecht des Storchen-Schnabels nennet man Tauben-Fuß / Geranium columbinum, Pes columbinus, Geranium malvaceum seu balsaminum. Die Blätter vergleichen sich den kleinen Pappeln.

Das Vierdte Geschlecht ist der blaue Storchschnabel oder blau GOttes-Gnad / Geranium Batrachiodes, Gratia Dei Germanorum Lobelio. Hat eine rothe Farbe / starcke / dicke / bittere zusammenziehende Wurtzeln mit vielen Zasen behengt. Die Blätter sind groß / und vergleichen sich den grossen Hanen-Fuß-lättern. Die blaue Blumen sind gestaltet / wie die Anemone-Rößlein. Es wächst an vielen Orten in Teutschland / als in Oesterreich / Steyermarck / um Heydelberg / Amberg und anderen Orten mehr.

Das Fünffte Geschlecht ist der Dalmatisch oder windische Storchschnabel / so auch Sclavonisch Schnabelkraut genennet wird heist Lateinisch / Geranium Illyricum, Geranium Dalmaticum, Geranium tuberosum. Hat eine dicke / runde Wurtzel / wie die Erd-Castanien. Die Blätter gleichen den Anemone-Rößlein-Blättern. Die Blumen sind purpurfarb.

Ferner sind noch bekannt das Berg-Schnabel-Kraut oder Berg-Storchschnabel / Geranium saxatile, Lucidum saxatile, und Geranium Althææ folio, Altheodes majus, und noch andere mehr.

Ruhr-Kraut.

Ruhrkraut heist Lateinisch / Gnaphalium, centunculus, Tomentum. Italiänisch / Gnafalio. Französisch / Herbe du cotton.

Es werden deren etliche Geschlechte gefunden. Erstlich das grosse gemeine Ruhrkraut Gnaphalium vulgare majus, Gnaphalium Germanicum. Hat eine lange / holtzigte Wurtzel aus welcher wollichte Stengel herfür kommen / mit weissen wollichten Blättern besetzt / welche weich wie ein Sammet / anzugreiffen sind / trägt runde wollichte knöpfflichte gelbe Blumen / die theils mitten an dem Stengel / theils aber an den Gipffeln hervor kommen / die nach der Zeitigung davon fliegen.

Das Meer-Ruhrkraut / Gnaphalium maritimum, ist dem ersten zimlich gleich / ausser daß es kleiner, hat eine schwartze holtzigte Wurtzel, die Stengel werden Schuchs hoch / die Blätlein sind weiß und wollicht.

Ferner / sind noch bekannt das Rosen-Ruhr-Kraut / Gnaphalium roseum hortense. Das Americanische Ruhrkraut / Gnaphalium Americanum latifolium. Das Berg-Ruhrkraut / Gnaphalium montanum flore rotundiore, album, purpureum, Pilosella major & minor. Das Alp-Ruhrkraut /

Kraut/ Gnaphalium Alpinum magno flore, folio oblongo, Leontopodium majus. Wächst auf den Felsen der Alp Gebürgen in der Schweitz.

Rother Steinbrech.

Rother Steinbrech oder Filipendelwurtz heist Lateinisch/ Oenanthe, Filipendula, Saxifraga rubra. Italiänisch/ Filipendula, Enanthe. Französisch/ Filipende, Filipendule. Spanisch/ Filipendula. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Das erste ist der gemeine rothe Steinbrech/ Filipendris, an Molon Plinii, hat eine grössere Wurtzel/ an welcher viel kleine runde/ länglichte Würtzelein an dännen Zaselen hangen/ die fast den kleinen unzeitigen Oliven gleichen/ auswendig röthlicht/ und inwendig weiß/ eines bittern Geschmacks. Die Blätter vergleichen sich dem Genserichkraut/ sind aber tieffer und mehr zerkerbt. Der Stengel ist anderthalb Elen hoch/ wird in viel Zweiglein zertheilet/ darauf wachsen schöne/ wohlriechende Blümlein im Brachmonat/ welchen ein schuppigter Saamen folget/ dem Pimpinellen-Saamen/ ähnlich. Dieses Gewächs wird in bergichten Wiesen/ feuchten/ steinichten Gründen/ und sonderlich an der Bergstrassen gefunden.

Die andern Geschlechte seynd/ der rothe Steinbrech mit Eppich-Blättern/ Oenanthe Apii folio, Filipendula Monspessulana Apii folio. Der rothe Steinbrech mit Schierling-Blättern/ Oenanthe Chærophylli foliis, Filipendula Cicutæ facie Lobelli, und der rothe Wasser-Steinbrech/ Oenanthe aquatica, Filipendula aquatica.

Erdcastanien.

Erdcastanien heisst Lateinisch/ Bulbocastanum, Balanocastanum, Agriocastanum, Castanea porcina, Nucula terrestris, Oenanthe prima Matthioli. Wird in Teutscher Sprach auch Säu-Castanien/ Erdkesten/ und Schäfers-Nüß genennet. Hat eine grosse runde Wurtzel/ an Farbe grauschwartz/ inwendig voller Marckt/ eines süssen und und nicht unlieblichen Geschmacks. Die Stengel wachsen anderhalb Spannen hoch. Die Blätter sind schmahl und tieff zerschnitten/ denen Coriander-Blättern ähnlich. In dem Augustmonath erscheinen weisse Blumen auf Kronen/ wie am Dillkraut/ denen folgt der schwartz-grüne/ wohlriechende Saamen nach/ welcher kleiner ist/ als der Anisß. Dieses Gewächs findet man auf den Ackern und Weingärten/ so wohl in Elsaß/ Churpfaltz/ Odenheim/ als Burgund und Franckreich.

Dürrwurtz.

Dürrwurtz oder Hundsaug/ heist Lateinisch/ Conyza, Cunilago, Pulicaria. Italiänisch/ Conyzt, Pulicaria. Französisch/ Herbes des puces. Spanisch/ Yerva de las pulgas. Deren seynd mancherley Gattungen: Als erstlich/ die grosse Dürrwurtz/ Conyza major, hat ein dicke/ zaselichte und dauerhaffte Wurtzel. Der Stengel ist Elen hoch/ rauh/ haarig/ holtzicht und steiff: Die Blätter vergleichen sich den Oliven-Blättern/ doch gröſſer rauh und fett/ Zoll-breit/ und drey Zoll lang. Die Blumen/ so oben auf den Neben-Zweigen stehen sind geährt/ roth gelb und wohlriechend/ das gantze Gewächs hat ein klebichten Safft/ und lieblichen Geruch. Wächst an der Donaw/ sonderlich bey Regenspurg.

Die andere ist die kleine Dürrwurtz/ Conyza minor vera, hat einen kürtzeren/ zärteren und grünen Stengel. Bringt dünne/ schmahle Blätter/ und gelblichte Blumen/ wie Kügelein/ so auch davon fliegen. Diese wird in Teutschland zur Artzney gebraucht.

Die übrigen Geschlechte seynd die mittlere Dürrwurtz/ Conyza media flore magno luteo

Die Wiesen-Dürrwurtz/ Conyza palustris, serratifolia. Die Oesterreichische Dürrwurtz/ Conyza Austriaca lanuginosa. Die Himmelblaue Dürrwurtz/ Conyza cœrulea acris. Die grosse Alpen-Dürrwurtz/ Conyza Alpina cœrulea major, und die kleine Alpen-Dürrwurtz/ Conyza cœrulea Alpina minor.

Eigenschafft und natürliche Artzney-Krafft ersterzehlter Kräuter und Gewächse.

Der Hartzklee/ hat dicke/ öhlichte mit flüberlichten gelinden hartz vermischte Theile/ darum er erwärmet und trocknet/ wie das Hartz/ dem er sich am Geruch vergleichet.

Dioscorides schreibet lib. 3. cap. 23. daß etliche berichten/ wenn jemand der von Schlangen gebissen worden ist/ die Wunden mit der Brühe/ darinnen die Wurtzel und Blätter dieses Krauts gesotten sind/ bähe so soll ihme der Schmertzen davon vergehen. Wenn sich aber ein anderer/ der sonst kein Geschwähr hat/ bähen würde mit derselbigen Brühen/ damit ein solcher ist geheilet worden/ so bekomme er allerdings einen Schmertzen/ als wäre er auch von den Schlangen oder giftigen Thier gebissen.

Der Biber- oder Wasser-Klee/ ist mit vielem flüchtigen/ scharffen alcalischen Saltz angefüllet/ und hat dadurch die Eigenschafft zu eröffnen/ den zähen Schleim zu erdünnern/ zu zertheilen/ durch den Schweiß oder Harn zu treiben/ Magen/ Miltz und Mutter zu stärcken das scharbockische/ versaltzene/ scharffe/ sauere Geblüt zu verändern/ und zu versüssen/ den kurtzen Athem zu erleichtern/ Koder von der Brust abzuführen/ den Eß-Lust zu befördern/ und die monatliche Weiber-Reinigung zu erwecken. Es werden allein die Blätter gebraucht.

Dieses Kräutlein hat grosse Krafft in säubern und Heilung der Geschwär: In den Bier-Ländern kocht

man

man die Blätter allein in dem Bier / und giebt solches täglich denen Patienten zu trincken / welche mit dem Scharbock behafftet sind.

Zu Ausziehung und Zertheilung der Hauptflüssen dienen auch die gedörrten / und anstatt des Tabacks geschmauchten Blätter dieses Krauts / welche denn viel lieblichern Geruch von sich geben / als der Taback / und gantz und gar keine Trunckenheit erwecken.

Im übrigen kan man alle die Artzneyen aus diesem Kraut ziehen und bereiten / wie aus dem Brunnkreß. Davon oben beym Brunnkreß und Löffelkraut gehandelt worden. Zumalen solche drey Kräuter durchaus gleiche Eigenschafft haben / hiemit aus allen die Artzneyen auf gleiche Weise können gezogen und zubereitet werden.

Der gemeine Wiesenklee / mit purpurfarben Blumen / so zu End des Maji gegen dem Vollmond gesammlet / hat ein sehr mildes / gelind flüchtiges / recht balsamisches / scharfflichtes Saltz / in seinen safftigen Blättern verborgen / und dadurch die Eigenschafft / nicht nur eine köstliche Nahrung / sondern auch stattliche Artzney / so wohl dem Viehe als dem Menschen zu geben / reiniget und versüsset das scharffe versaltzene / saure Geblüt / eröffnet die innerlichen Verstopffungen der Leber / Nieren / Miltz und Gröβadern / macht einen leichten Athem / ein fröliches Gemüth / und guten Eβlust / mehret den Säugenden die Milch / vertreibet den Scharbock / und heilet Wunden und Schäden.

Wer diese Würckungen vonnöthen hat / der kan auf die angeregte Zeit solches Kraut sammlen / und sich entweder des Saffts in Brühen / oder des davon doppelt oder auch dreyfach destillirten Wassers bedienen.

Der Sauerklee-Zucker wird wider die Hitz / den Durst und pestilentzische Fieber gebraucht / er wird wie der Rosenzucker gemacht.

Es läst sich auch ein Syrup aus dieses Krauts Safft gleich im Frühling machen / und auf die Art / wie andere bereiten / welcher dann herzlich gut ist in allen hitzigen und pestilentzialischen Fiebern / Julep davon zu machen / oder unter die Krafftwasser zu mischen: der von dem Kraut ausgepresste Safft hat eine schöne röthliche Farb.

Man kan auch das Essential Saltz aus diesem Kraut / welches ein treffliches Mittel / die scharffe / fastende / schleimige Galle zu demmen / und zu zertheilen / die grosse Hitz und Durst in den Fiebern zu löschen / den Eβlust zu erwecken / und die verstopffte Leber zu eröffnen / dienet auch sonderlich denen in grosser Hitz reisenden Personen zu Löschung des Durists / und Verhütung allerhand Kranckheiten.

Polium hat viel flüchtiges / ölichtes / scharfflichtes / bitterlichtes Saltz / ist dabey warm und trocken im dritten Grad / und hat die Eigenschafft / den Harn und monatliche Weiber-Reinigung zu treiben / dem Gifft zu widerstehen / innerliche Verstopffungen zu eröffnen / Flüsse des Haupts und der Brust zu zertheilen / und auszutrocknen / die Gedächtnuß zu stärcken / und den Magen zu erwärmen.

Es wird zwar dieses Kraut wenig in der Artzney gebraucht / doch mag es an statt des Hysops / oder Majoran sehr wohl genommen und gebrauchet werden / weilen es gleiche Tugend mit solchen Kräutern hat.

Die Pestilentzwurtz ist warm und trocken im andern Grad / führet ein flüchtig aromatitisches / bitteres Saltz bey sich / und hat daher die Eigenschafft / zu erdünnern / zu eröffnen / allem Gifft zu widerstehen / den Athem zu erleichtern / die Würm zu tödten / den Harn und die monatliche Weiber-Reinigung zu befördern / den Schweiß zu treiben. Muß gleich im Mertzen gegraben / und zum Gebrauch auffbehalten werden.

Die Erfahrenheit bezeuget / daß diese Wurtzel wider die Pest offtmal gebrauchet worden: Daher mag man wohl dieselbe wie die Calmuswurtz mit Zucker einmachen / und für ein Præservativ-Artzney gebrauchen.

Das destillirte Pestilentzwasser hat gleiches Lob wider die Pest

Die aus dieser Wurtz ausgezogene Essentz zu 15. und mehr Tropffen auf einmal öffters gebraucht / ist ebenfalls ein herzliches Præservativ-Mittel wider die pestilentzialischen / und andere ansteckende Fieber. Sie eröffnet auch die Verstopffung der Lungen / Leber / Mitz und Mutter / vertreibt die Gelb- und Wassersucht.

Wenn man von dieser Essentz den Brandwein biß zur Honig-Dicke abziehet / so hat man das Extract, welches in allen obigen Kranckheiten nutzlich in Pillen-Form kan gebraucht werden.

Der Hufflattich hat ein bitterlichtes / alcalisches Saltz / und daher die Eigenschafft zu eröffnen / zu trocknen / zu kühlen / zu heilen / den Schleim der Brust zu erdünnern / und zum Auswurff zu befördern. Man sammlet die Blumen im ersten Frühling / die Blätter im May- und Brachmonat / und die Wurtzel im Aprilen.

Die frischen Blätter kühlen alle hitzige Geschwulst und Schäden. Werden im Wein gesotten / und wehren dem Husten / reinigen die Brust von dem Koder / und machen einen leichten Athem.

Das destillirte Hufflattichwasser ist sonderlich gut für den Seitenstich / Brust-Geschwär / Husten / kurtzen Athem / und andern Brust- und Lungen-Kranckheiten.

Der Hufflattich-Syrup kühlet / lindert / erweicht / wird derhalben in den hitzigen Brust-Kranckheiten nutzlich gebraucht: Ist dienlich wider den Husten / Seitenstich / kurtzen Athem / Lungensucht / und die versaltzene scharffe Flüß / welche von dem Haupt auf die Brust und Lungen fallen.

An den Wurtzeln des Hufflattichs findet sich im Anfang des Winters / wenn sie nemlich wohl zeitig ist / gleichsam eine liecht-blaue Woll / welche von dem Schuppen und anderm Unrath wohl gereiniget / ohn / oder mit ein wenig Bergsaltz in Laugen gesotten / und an der Sonnen wiederum getrocknet / einen trefflichen Zundel giebt / als welcher das Feuer gern und leichtlich fängt / und derowegen in Italen fast zu allen Feuerzeugen gebraucht wird.

Die aus der Wurtzel und Blumen mit Brandwein ausgezogene Essentz / und davon gemachte Extract, sind in allen obangezogenen Kranckheiten dienlich.

Die Alten haben die gedörrte Hufflattich-Blätter in Pfeiffen / wie Taback zum Schmauchen / gebraucht / denn der Rauch dieser Blätter über alle massen gut zu der Lungen und Brust ist.

Dotterblum. Die Blätter dieses Krauts haben in ihrem Safft ein alcalisches flüchtiges / temperirtes Saltz / neben wohl gejohrnen Schwefel oder ölicht-balsamischen Theilgen / und daher treffliche Tugenden / das scharffe scharbockische / saure und versaltzene Geblüt zu reinigen und zu versüssen / die Verstopffung der Leber und Miltze zu eröffnen / den Säugenden die Milch zu mehren / Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen.

Obwohlen dieses so gemeine Kraut bißher in der Artzney nicht sonderlich gebraucht worden / so ist doch gewiß / daß die obbeschriebenen Tugenden und Eigenschafften darinnen sich finden / und deßwegen eben so nutzliche Artzneyen abgeben könne / als viel andere Kräuter.

Das Scheißkraut hat mit der Dotterblum durchaus gleiche Eigenschafft und Tugend / wird aber eben so wenig in der Artzney gebraucht / doch wissen die Bauersleut damit faule Schäden bald zu heilen. Carolus Clusius hält dafür / es habe dieses Kraut gleiche Würckung mit dem Hufflattich.

Das Traubenkraut ist mit einem flüchtigen / aromatisch-ölichten Saltzgeist begabet / und hat demnach die Eigenschafft / zu erwärmen / zu trocknen zu eröffnen / zu erdünnern / Wind zu zertheilen / den Athem zu erleichtern / zu heilen / und den Schleim der Brust zum Auswurff zu befördern. Man sammlet es im Brach- und Heumonath gegen dem Vollmond.

Es wird dieses Kraut sehr nutzlich zu den Gurgelwässern gebraucht / wider die verschleimte und entzündete Mandeln und Hals-Zäpfflein: wie auch der ausgepressten Safft / oder das destillirte Wasser in denen Augen-Entzündungen und Flüssen.

Es wird in Wein gesotten / und ist gut wider den kurtzen Athem.

Ist auch eine heilsame Artzney wider alle Gebresten der Brust und Lungen / öffnet die Verstopffung der Leber / Nieren und Mutter / vertreibt die Gelbsucht / und verhütet die Wassersucht.

Dieses Kraut wird zu Pulver gestossen / zu einer Latwerg gemacht / ist ein trefflich gut Mittel wider die Lungensucht.

Wird auch in Oel gekocht / zertheilet die Wind / und stillet das Grimmen. Dienet in langwührigen Husten und Brust-Geschwären.

Das destillirte Traubenkraut-Wasser vertreibt den jungen Kindern das Grimmen und Hertzgespert / macht ihnen weit um die Brust.

Es wird gesotten in der Laugen / und vertreibet die Milben im Haar.

Das Traubenkraut in die Kleiderkästen gelegt / macht dieselben nicht allein wohlriechend / sondern verhütet sie auch vor Schaben und Motten.

Die Storchenschnäbel haben ein mittelmässige wärmende / kühlende und trocknende Natur; sonderlich aber hat das erste und ander Geschlecht ein flüchtiges / alcalisches / ölicht-balsamisches Saltz bey sich / und dadurch die Tugend zu eröffnen / zu erdünnern und zu zertheilen / zu säubern und zu heylen.

Wird gebraucht vor geschwollene / und mit Wasser / schleimichten Feuchtigkeiten angefüllte Beine / zertheilet die Geschwulst allgemach.

In den Krebs- und Brust-Schäden / wie auch anderen Theilen des Leibes / dienet dieses Kraut innerlich in den Wund-Träncken / und äusserlich in den Salben und Wund-Pflastern / daß es mit grossem Nutzen gebraucht worden.

Dieses Kraut wird gestossen / und dem Rindviehe mit Saltz zu lecken geben / treibt ihnen den verstandenen Harn fort.

St. Ruprechts-Kraut wird über die entzündete und geschwollene Brüst der säugenden Weiber gelegt / zertheit die Geschwulst / und stillet den Schmertzen.

Diß Kraut ist gut in den hitzigen Fiebern / ziehet die Hitz gewaltig aus / in die Nase gesteckt / stillet das Bluten.

Wegerig kommt zu einer edlen Artzney für die Geschwulst der Weiber an heimlichen Orten.

Das destillirte Wasser von diesem Kraut zertheilet das gerunnene Blut im Leib / treibet Harn / führet aus Grieß / Sand und Nierenstein. Ist ein gewisse Artzney wider die Bräune / und grosse Hitze in den Fiebern.

Die Ruhr-Kräuter haben ein grobes / bitterlichtes / mit irdischen Theilgen eingeflochtenes Saltz / ziehen deßwegen zusammen und trocknen / werden in der rothen Ruhr gebraucht / und im Heumonat gesammlet.

Das von dem grossen gemeinen Ruhrkraut destillirte Wasser / wird nutzlich wider den Krebs an den Brüsten gebrauchet / denn es hindert den Krebs / daß er nicht schwüre oder aufbreche.

Die Blätter des andern oder kleinern Ruhrkrauts werden an statt der Scheerwollen oder Flocken in die Polster gebraucht / selbige damit auszufüllen.

Steinbrech. Die Wurtzel und Blätter des ersten und letzten rothen Steinbrechs führen ein bitteres / gröblichtes alcalisches / mit vielen irdischen / und wenig ölichten Theilgen vermischtes / scharffes Saltz bey sich / dadurch sie die Krafft haben / zu erdünnern / gelind zusammen zu ziehen / zu wärmen / zu trocknen / Harn / Grieß und Nieren-Schleim auszutreiben / Verstopffung der Leber und Miltz zu zu eröffnen.

Wird in halb Wein halb Wasser gesotten / vertreibet die fallende Sucht. Gleiche Würckung hat das Pulver der gedörrten Wurtzel / treibet den verstandenen Harn / reiniget die Nieren / Harngänge und Blasen von allem Schleim und Sand / zertheilet auch die Kröpff.

Erdcastanien ist warmer und trockner Natur / führet ein nährhafftes / mit flüchtigem balsa-

mischen

Zahm Scharlachkraut. *Horminum sativum.*

Ulmaria.

Geißbart.

Großer Spicant. *Lonchitis aspera major.*

Großwurtze. Seeblum. *Nymphæa alba major.*

Milzkraut. *Asplenium.*

Mondraüten. *Lunaria racemosa.*

mischen Saltz angefülltes / süßlichtes Fleisch bey sich / und hat also die Eigenschafft / viel und gute Nahrung zu geben / den Saamen zu mehren / und zu ehelichen Wercken zu reitzen.

Es wird dieses Gewächs von den Bauren und Gemeinen rohe geessen / sie sind aber anmuthiger / so man sie in der Aschen brätet / und mit Saltz isset / die Schwein fressen sie sehr gern / und werden auch gar fett darvon / daher nennet man sie auch Säucastanien.

Die Dürrwurtzel führen ein scharffes / mit Hartz-öhlichten Theilgen vermischtes Saltz / und sind warm und trocken im dritten Grad : eröffnen / erdünnern / zertheilen / treiben durch den Harn / säubern und heilen / vertreiben auch die Flöhe und Wantzen.

Das aus der Dürrwurtz destillirte Wasser reiniget die Nieren und Blasen von allem Schleim / und bringet den Frauen wieder / was sie nicht haben.

Es schreibet Castor Durantes in seinem Kräuterbuch fol. 269. daß wann die Geissen von dem Kraut der Dürrwurtz essen / sie davon sterben müssen.

Die bunde Nägelveil wird in der Artzney nicht gebraucht.

Die weisse Mertzenveil wird nicht zur Artzney gezogen.

Das Eilffte Capitel.

Fernere Fortsetzung der Kräuter-Beschreibung.

Scharlachkraut.

Scharlachkraut / Scharley oder wilde Salbey / heisst Lateinisch / Sclarea, Gallitrichum, Orvala, Centrum galli. Italiänisch / Hormino, Sclarea. Frantzösisch Orvale. Dessen giebt es sehr viel Geschlechte. Als erstlich ist bekannt das zahme Scharlachkraut Horminium sativum, dieses vergleichet sich dem Andorn mit seinen Blättern / allein sind sie etwas grösser / und ein wenig rauh. Der Stengel wird viereckicht / etwan einer halben Elen hoch. Die purpurfarben Blumen kommen / ein Gesätz über das andere / zwischen den Blättern am Stengel herfür / denen ein schwartzer / länglichter Saamen in kleinen Hülßlein nachfolget / welche unter sich gegen der Erden hangen. Die Wurtzel ist holtzicht und zaselicht. Wächst in Apulien / Illyrien und Griechenland häuffig von sich selbst / in Teutschland aber wird es in den Gärten gepflantzet.

Das wilde Scharlachkraut oder wilde Salbey / Horminium sylvestre foliis Salviæ, Horminium pratense foliis serratis, Sclarea sylvestris. Bringt rauhe Blätter wie Salbey / doch viel grösser. Der Stengel ist viereckicht / haaricht / anderthalb Schuch hoch. Die Blumen erscheinen Himmelblau mit purpurbraun vermischet. Wächst so wohl in Teutschland / als in Franckreich auf den Matten.

Ferner finden sich / das wohlriechende Scharlachkraut / das Syrische Scharlachkraut / das gelbe Scharlachkraut / das Oesterreichische Scharlachkraut / das Wiesen-Scharlachkraut / das Candische und noch andere mehr.

Todte Nessel.

Todte oder taube Nessel heisst Lateinisch / Galiopsis, Urtica mortua, Urtica iners, Urtica innoxia, Lamium. Italiänisch / Ortica morta. Frantzösisch / Ortie morte, Ortie ne piquant point. Spanisch / Ortiga muerta. Deren giebt es verschiedene Geschlecht : Die erste ist / Lamium purpureum fœtidum folio subrotundo, sive Galeopsis Dioscoridis. Diese vergleicht sich mit ihren Blättern der Brennnessel / ist doch kleiner / rings umher zerkerbt / etwas weisser / brennen aber nicht. Der Stengel ist viereckigt / trägt purpurbraune Blümlein / denen ein schwartzer Saamen nachfolget. Das andere Geschlecht wird Wantzenkraut genennt / heisset Lateinisch / Lamium montanum, Melissæ folio.

Ferner sind noch bekannt / Lamium purpureum vel album non fœtens, folio oblongo, Galeopsis s. Urtica iners, floribus albis, und Lamium maculatum, Urtica mortua maculis respersa.

Seeblum.

Seeblum / so man auch Seepupen / Wassermännlein / Wasserblum / Hartzwurtz und Harstrauch nennet / heist Lateinisch / Nymphæa, Nenuphar. Italiänisch / Nymphæo, Giglio di acqua, Giglio Bianco du acqua, Frantzösisch / Nenufar, Herbe blanc d' eau, Lis d' estang. Spanisch / Escudete del rio, Higo del rio golfana. Deren werden auch unterschiedliche Geschlechte gefunden. Erstlich die grosse weisse Seeblum / Nymphæa alba major, hat ein dicke / knodigte Wurtzel / auswendig mit schwartzen Flecken gesprenget : ist Armsdick / und über Elen lang. Die Blätter sind fett / glatt / rundlicht / wie ein Hertz / oben grün / unten braunlicht / und schwimmen auf dem Wasser. Die Blum ist weiß / wie eine schöne weisse Lilien / die schwimmet gleichfalls oben auf dem Wasser. Nach der Blühte folgen Knöpfflein / in welchen ein schwartzglitzender Saamen ist / wie der Hirsch. Sie wächst in stillstehenden Wassern / Morästen und etlichen Teichen.

Die andern Seeblumen sind / Nymphæa major lutea, Nymphæa lutea minor flore simbriato. Nymphæa Helvetica minor. Und die kleinste Seeblum / Froschbiß genannt / Nymphæa alba minima, s. Morsus Ranæ.

Geißbart.

Geißbart oder Bocksbart heisst Lateinisch / Ulmaria, Barba Capræ, Barba hirci, Barba capri, Regina prati, Argentilla major, Barba capræ floribus compactis. Frantzösisch / Barbe de Chevre.

Hat eine dicke / auswendig schwartze / inwendig aber rothe / mit sehr vielen Zaseln behenckte / nicht übel riechende Wurtzel; aus welcher ein eckichter / glatter / steiffer / holer / röthlicher Stengel / einer Elen hoch gerad aufsteiget. Seine einseits runtzlicht-grüne / anderseits aber weisse und rauhe Blätter sind gleich wie an der Odermenig gar tieff zertheilet / mit kleinen Nebenblättlein / an braunfarben Rippen Gestaichs lang voneinander gesetzet / umbrings umher zerkerbet. Auf dem Gipffel des Stengels erscheinen kleine / weisse fünffblätige / lieblich riechende Blümlein zusammen gedrungen / und fast wie ein Trauben anzusehen: wenn diese verfallen / so bleibt ein kleines krummes Sämlein / wie kleine spitzige Würtzelein / ein jedes mit dreyen Zäpfflem. Wächst bey uns in Teutschland an vielen Orten / sonderlich am Gestad des Rheins / auch hin und wider auf feuchten Wiesen / und an Bächlein.

Waldbart.

Waldbart heisst Lateinisch / Barba capræ floribus oblongis, Ulmaria major, Melandrian Plinii. Hat eine dicke / faßlichte / mit dicker röthlichter Rinden überzogene Wurtzel; aus welcher glatte / runde / marckichte 2. biß 3. Elen hohe Stengel aufschiessen / und mit ablangen / ausgespitzten / gekerbten Blättern ohne Nebenblätlein bekleidet / auch oben auf mit sehr kleinen weissen Blümlein / welche gleichsam einen langen weissen Geißbart bilden / gezieret werden. Gleichet fast dem vorigen / ausser den Blumen: kommt auch an Tugend und Eigenschafft mit dem Geißbart überein.

Spicant.

Spicant / so auch Miltzkraut genennet wird / heisst Lateinisch / Lonchitis Longina, Calabrina Asplenium sylvestre. Italiänisch Lonchite. Frantzösisch Lonchite. Deren seynd etliche Geschlecht. Erstlich ist bekannt der grosse Spicant / Lonchitis aspera major, vergleichet sich mit seinen Blättern dem Miltzkraut / sind doch länger / tieffer zerschnitten / und kommen an Gestalt dem Engelsüß nahe / werden Spannen lang / und beyderseits mit ungleichen rauhen Kerben zertheilet. Er bringt weder Stengel / noch sichtbare Blumen: Der Saamen aber bestehet in dem eisengrauen Pulver / welches sich an den untern Seiten der Blätter findet. Die Wurtzel / so dünn und zerspalten / wächst an überaus feuchten Orten. Die frischen Blätter übergelegt / befördern die Heilung der Wunden / und wehren der Endzündung.

Das andere Geschlecht ist der kleine Spicant / Lonchitis aspera minor, Lonch. folio Polypodii, hat dünnere und schmälere Blätter / als der vorige / die sind zugleich haarig / rauh / und kommen mit dem Engelsüß ein mehrers überein: hat auch gleiche Tugend mit dem ersten.

Noch ein ander Geschlecht wird gefunden / so man den vermeinten Spicant nennet / Pseudolonchitis, Lonchitis folio Ceterach, Lonch. aspera Maranthæ. Dieser bringt aus einer schwartzen zernagten Wurtzel / dem Miltzkraut ähnliche Blätter herfür / sind doch kleiner / mehr zerschnitten / und haben rothe Stengel. Wächst etwan 2. biß 3. Spannen hoch / und wird gefunden an wilden steinigten Orten / sonderlich auf den Steyermärckischen Alp-Gebürgen.

Monrauten.

Monrauten heisst Lateinisch / Selinitis, Recta Lunaria, Lunaria botryitis. Italiänisch / Lunaria minore, Lunaria del grappollo. Frantzösisch / Petite Lunaire. Deren seynd fünff Geschlecht. Die erste gemeine Monrauten / Lunaria racemosa minor vel vulgaris, s. Lunaria botryitis, hat ein kleines weisses Würtzelein / mit vielen kleinen Nebenwürtzelein oder Zaseln / davon wächst nur ein eintziges rundes Stängelein / kaum einer halben Spannen hoch / daran nur ein Blat gesehen wird / das ist auf beyden Seiten in sieben oder acht Kerben zerspalten / ein jedes Theil anzusehen / wie grosse Rautenblätter / oder wie zween halbe Mond gegen einander über. Am obern Theil des Stengels gewinnet sie einen gedrungenen / röthlichen runden Saamen / gleich dem Traubenkraut. Dieses Kräutlein wird im Heumonat in den hohen grasichten Wäldern / an sonnreichen Orten gefunden / sonderlich aber bey Heydelberg / aller Heiligen Berg: Ingleichen auch um Tübingen / am Osterberg / und andern Orten.

Das andere Geschlecht ist die grosse Monrauten / Lunaria racemosa, ramosa major, bringt mehr Blätter / auch bißweilen mehr Aestlein / als die erste.

Die Schlesische Monrauten mit zerschnittenen Blättern / Lunaria racemosa multifido folio, botryitis ramosa Silesiaca. Die kleine Monrauten mit Frauenhaar-Blättern. Und dann eine andere mit Mutterkraut-Blättern.

Meerhirs.

Meerhirs / Sonnenhirs / Perlehirs oder Steinsaamen / heisst Lateinisch / Lithospermum, Milium Solis. Italiänisch / Lithospermo, Miglio del Sole. Frantzösisch / Gremil, Herbe aux perles, Grain perlée. Spanisch / Mijo de Sol. Dessen seynd etliche Geschlecht. Erstlich ist bekannt der grosse Meerhirs / Lithospermum majus erectum, Milium Solis, dieser hat eine dicke holtzichte Wurtzel / die sich tieff in die Erden steckt / und mit Zaseln begabet ist; der Stengel ist starck / Elen hoch / und in viel Nebenzweiglein zertheilet. Die Blätter sind rauh / schwärtzlich / und etwas schmäler als die Olivenblätter. Oben auf den Nebenzweigen trägt er weisse Blumen / die zwischen den Blättern herfür kommen / denen folgt ein weisser glintzender / runder / steinigter Saame nach / anzusehen wie ein Perlein / in der Grösse des Hirs. Man findet ihn an ungebauten Orten: wird auch an etlichen Orten in den Gärten gepflantzet.

Ferner ist zu finden der wilde Meerhirs / Lithospermum arvense radice rubra, Lithospermum nigrum, flore albo, semine Echii. Item / der nidrige / breitblätige Meerhirs / Lithospermum minus repens latifolium. Und dann auch der

Meer-

Frolle Wiesen-Mahzliebē.

Bellis major pratensis.

Die Gartē Medallē mit gr: ā H. Blumen Bellis hortensis flore magno & parvo

Pöonien-rosen.

Poconia.

Engeltranck.

Aliſma.

Spanĩ Schlangēmord.

Scorzonera Hiſpanica.

Jemein S. Johañ-kraut.

Hypericum vulgare.

Meerhirs mit weisser / holtzichter / in zwey getheilter Wurtzel / Lithospermum Linariæ folio.

Cerinthe.

Dieses Gewächs behält seinen Namen / wie in Lateinischer / so auch in Italiänischer und Frantzösischer Sprach. Die grosse Cerinthe / Cerinthe, s. Cynoglossum montanum majus, hat eine lange / grosse dicke und weisse Wurtzel / woraus drey / vier oder fünff runde / safftreiche Stengel bey Elen hoch aufsteigen / und mit viel länglichten / stumpffen / an Farben grünen / und gleichsam als himmelblaue / mit weissen Flecken bezeichneten / ein wenig rau-haarigen Blättern bekleidet werden. Neben den Blättern kommen auch andere Zweiglein herfür / welche sich wenden und biegen gleich dem Sonnenwirbel.

Engeltranck.

Engeltranck / so auch Waldblume / Mutterwurtz / Laugenkraut und Lucianskraut genennt wird / heisst Lateinisch / Alisma, Caltha alpina, Damasonium, Nardus Celtica altera, Chrysanthemum latifolium, Doronicum plantaginis folio. Hat Blätter wie der Wegrich / sind doch schmäler / weicher / haarig / und gegen der Erden gebogen. Er bringet einen dünnen / haarigen / und Schuchhohen Stengel mit Nebenästen / darauff erscheinen im Brachmonat goldgelbe Blumen / wie an den Kühdillen. Die Wurtzel ist vielfältig / dünn und wohlriechend. Wächst in den Wäldern und feuchtem Erdreich / sonderlich wird es in Böhmen / um Nürnberg / Helmstädt und auf den Elsassischen Gebürgen gefunden. In Steyermarck findet man ein Geschlecht mit himmelblauen Blumen / auf den Wiesen / wird von etlichen für ein Geschlecht der Gembsenwurtz gehalten.

St. Johannskraut.

Sanct Johannskraut heisst Lateinisch / Hypericum, Herba S. Joannis, Herba perforata, Fuga dæmonum. Italiänisch / Hypericon, Herba di S. Giovanni. Frantzösisch / Millepertuis. Spanisch / Corazoncillo, Yerva de Sant Juan. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden / die bekanntesten seynd folgende.

Das erste oder gemeine St. Johannskraut / Hypericum vulgare sive perforata, hat eine harte / holtzichte Wurtzel / aus welcher holtzichte / braunrothe / Elen hohe Stengel herfür sprossen / mit vielen Nebenästlein besetzet. Auf den Gipffeln erscheinen im Heumonat die fünffblätigen Blümlein / mit haarichten Pützlein oder Fäserlein. Die Blätlein sind länger als breit / den Dosten- oder Gauchheil-Blättern etwas ähnlich / in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt / als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. So man die Blätter und Blumen zwischen den Fingern zerreibet / geben sie einen braun-rothen Safft von sich. Der schwartz-rothe Saamen / so in kleinen Hülßlein verschlossen liegt / ist am Geruch dem Hartz gleich. Es wächst allenthalben in den Hecken / und an den Rainen der Aeckern. Man findet auch ein kleinere Art / dessen Blätter nicht durchstochen sind.

Das andere Geschlecht des St. Johannskrauts wird Hartheu genannt / Hypericum Ascyron dictum, Androsæmum hirsutum, ist an Stengeln und Blättern grösser / als das gemeine. Das dritte St. Johannskraut wird Cunradskraut genennt / heisst Lateinisch / Hypericum elegantissimum non ramosum folio lato, Androsemum, seine Blätter sind länger und spitziger / als am vorigen. Das vierdte ist das stinckende St. Johanns- oder Conradskraut / Androsæmum fœtidum, Ruta Hypericoides. Das fünffte St. Johannskraut wird Englischer Grundheil genennt / Androsæmum maximum frutescens. Das sechste wird Erdkiesser genennt / heisst Lateinisch / Coris lutea, Coris Hypericoides quorundam.

Das Scharlachkraut / absonderlich das wohlriechende / führet in seinen Blumen und Blättern ein flüchtiges / balsamisches / mildes / mit irdischen gröblichten Theilgen vermisches Saltz / und hat dadurch die Eigenschafft / zu wärmen zu trocknen / zu eröffnen / zu zertheilen / das Haupt / Nerven / Magen / Hertz und Mutter zu stärcken / das saure / versaltzene Geblüt zu versüssen und zu verbessern / Wunden und Schäden zu heilen und zu säubern. Wird im Brach- und Heumonat gesammlet.

Die grünen frischen Blätter von Scharlachkraut pflegt man in Butter mit Eyern vermengt zu backen / es gibt anmuthige Küchlein ab / welche die Nieren reinigen und stärcken / auch zur Geilheit reitzen sollen.

Das Kraut in Wasser wird zu einem Bad gekocht / stärcket und reiniget die Mutter von allem kalten Schleim / vertreibet A. alb. macht fruchtbar / und säubert die Nieren.

Das gedörrte Scharlachkraut zu Pulver gestossen / ziehet den Rotz heraus / und reiniget das Gehirn von Flüssen: macht auch ein wenig niessen.

Der Schleim aus dem Saamen dieses Krauts hat eine Krafft der Augen-Entzündung / Röthe und Schmertzen auszuziehen.

So man das Scharlachkraut in ein Faß voll rothen Wein hencket / giebt es dem Wein einen angenehmen Muscateller-Geschmack. Er wärmet und stärcket das kalte Haupt und den blöden Magen / und nimmt hinweg den weiß. Fl. der Weiber. So man aber ihn zu viel braucht / bringt er Hauptwehe.

Die Todten Nesseln haben wenig schwefelicht-öliche / mehr aber alcalisch-saltzichte und irdische Theile bey sich / und daher die Eigenschafft / zu trocknen / zu kühlen / anzuhalten / das saure scharffe Geblüt zu versüssen / Verstopffungen zu eröffnen / die Nieren und Harngäng zu säubern / auch zu heilen / und alle Blütflüsse zu stillen.

Dieses Kraut mit den braunen Blumen in Wasser gesotten / stillet die rothe Ruhr: Die Nesseln aber mit den weissen Blumen nimmt hinweg den Fl. der Weiber / den Safft auf den Wurm am Finger geleget / heilet denselbigen.

Seeblum. Die Wurtzel/Blätter/Blumen/ und Saamen der Seeblumen haben theils viel wässerichte / theils auch nitrosisch-saltzichte Theilgen bey sich / und dadurch die Eigenschafft starck zu kühlen / durchzudringen / gelinden Schlaff zu bringen / die Geilheit zu hemmen / den weissen Fluß der Weiber / und den Saamenfluß der Männer zu stillen / und den brennenden Harn zu mildern.

Wird genommen zu einem fürtrefflichen Fußbad für melancholische Leut / welche nicht schlaffen können.

Das destillirte Seeblumen-Wasser ist dienlich in allen hitzigen Kranckheiten des Haupts und der Pest / wehret dem Hauptwehe und allen Fiebern / lindert den Schmertzen des Seitenstichs / benimmt die unkeusche Träum und fleischliche Begierd des Saamenflusses.

Wird äusserlich gebraucht / reiniget das Angesicht von allen Hitzblätterlein / und machet eine schöne weisse Haut / darum ist es sonderlich denen dienlich / so ein roth küpffern Angesicht haben.

Der Seeblumen-Saamen vertreibet den Mutterfluß der Weiber / wie auch den Fluß der Männer.

Die Wurtzel dieses Krauts hat den Ruhm/daß sie allen Schwindel vertreibe.

Erstbesagtes Wasser muß man denen Weibern oder Jungfrauen täglich eine Zeitlang zu trincken geben / welche vor allzu grosser Liebe und Geilheit in Melancholey oder Taubsucht gerathen.

Der in den Apothecken zubereitete einfache Seeblumen-Syrup kühlet gar wohl / bringt einen sanfften Schlaff / mildert die Entzündungen der Leber / Nieren und des gantzen Eingeweids / hintertreibet die unkeuschen Träum / stillet den Saamenfluß / und die grosse Hitz der Fieber / wehret dem Durst und Hauptwehe.

Die Conserva Nymphæx, oder Seeblumen-Zucker ist dienlich in hitzigen Fiebern und der Schwindsucht / bringet den Schlaff / und wehret dem Hauptwehe.

Das Geißbartkraut / sammt der Wurtzel/ führet ein balsamisches / mild-flüchtiges / alcalisches liebliches Saltz bey sich / und hat also eine herrliche Tugend / allem sauren / ätzenden giftigen Wesen zu widerstehen / das Geblüt zu reinigen / Verstopffungen zu eröffnen / Schweiß zu treiben / das Miltz und Leber zu stärcken / Wunden und Schäden zu säubern und zu heylen / allerhand Blutflüsse zu stillen. Die Wurtzel gräbt man im May und Brachmonat die Blätter und Blumen im Heumonat.

Die Blätter dieses Krauts werden in Wein gelegt / und geben durchaus einen Geschmack wie die Bibernelle. Erquickt das Hertz / macht freudigen Muth / reiniget das Geblüt / stärcket / und öffnet das Miltz/und bewahret vor giftigen Kranckheiten.

Man kan auch eben zu solchem End und Zweck die zu End deß Mayen ausgraben / und entweder frisch in Wein legen / oder gedörrt / so wohl als frisch in halb weissen Wein / halb Wasser kochen.

Die Wurtzel stillet die rothe und weisse Ruhr/ wie auch den Gold-Aderfluß / Mutterfluß / und dergleichen. Es reiniget und befördert auch alle Schäden und langwührige Geschwär und Fisteln zur Heilung. Auswendig dienet es ebenmässig zu Säuberung und Reinigung der Wunden und Schäden.

Es lässt sich aus den Blättern und Blumen/ ja aus der Wurtzel selbst eine treffliche Wund-Essentz ausziehen / ja auch hernach das Extract davon machen / und zu Heilung der Wunden und Schäden sehr nutzlich gebrauchen.

Das destillirte Wasser von diesem Kraut treibt durch den Schweiß / remiget das Geblüt von allen versaltzenen / scharpfflicht-sauren Feuchtigkeiten / erfrischet das Hertz / heilet alle Raud und Feuchtigkeit. Es wird auch füglich in den hitzigen Kranckheiten gebraucht / zu besserer Austreibung des nöthigen Schweisses.

Waldbart gleichet fast dem vorigen / ausser den Blumen: kommt auch an Tugend und Eigenschafft mit dem Geißbart überein.

Das Miltzkraut führet neben vielen irdischen Theilgen ein gröblicht-alcalisches Saltz / dadurch es die Eigenschafft hat / allem Sauren zu widerstehen / das saure Geblüt zu versüssen / die Verstopffung des Miltz und Nieren zu eröffnen / den Sand und Stein der Nieren zu verdünnern / und zu treiben Ruhren und Blutflüsse.

Wird in weissen Wein gesotten / und ist dienlich wider die Aufblähungen / Verstopffungen / Geschwulst und Härte des Miltzes / die schwartze Gelbsucht und viertägiges Fieber.

Das destillirte Wasser von dem Miltzkraut getruncken / ist gut wider den Nieren- und Blasenstein / wie solches Camerarius in Hort. medico p. m. 25. berichtet.

Spicant / so auch anders genennet wird / wird öffters vor ein gantz anderes Kraut angesehen / als es beschrieben worden / das rechte / wie gesagt / vergleichet sich mit seinen Blättern dem Miltzkraut / sind doch länger / tiefer zerschnitten / und kommen an Gestalt dem Engelsüß nahe / werden Spannen lang / und beyderseits mit ungleichen rauhen Kerben zertheilet. Er bringt weder Stengel / noch sichtbare Blumen: Der Saamen aber bestehet in dem eisengrauen Pulver / welches sich an den untern Seiten der Blätter findet.

Die Wurtzel / so dünn und zerspalten / wächst an überaus feuchten Orten. Die frischen Blätter übergelegt / befördern die Heilung der Wunden / und wehren der Endzündung.

Diese Spicant-Kräuter haben viel irdische / und etwas alcalisch-saltzichte Theilgen / daher sie mit der Eigenschafft begabt / zu trocknen/ die verstopffte Leber und Miltz zu eröffnen / und das saure Geblüt zu versüssen; wird aber in der Artzney wenig gebraucht.

Die

Die Monrauten hat neben vielen irdischen Theilgen auch ein alcalisches / etwas gröblichtes / wenig balsamisches Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft zu kühlen / zu trocknen / zu säubern / zu heilen / gelind zusammen zu ziehen und zu stopffen / absonderlich aber aller Säure zu widerstehen / und solche zu verändern.

Insonderheit wird diese Monrauten nutzlich zu den Wund-Träncken gebraucht / dann es ist ein heilsames Kräutlein.

Wird in rothen Wein gesotten / und ist gut wider die Bauchflüß / stillet den unmässigen Blutfluß und Fluß der Weiber / wie auch den Fluß der Männer.

Meerhirs und dessen Saamen / welchen man zu der Artzney gebrauchet / ist warm und trocken im andern Grad / führet ein scharfflichtes mit irdischen alcalischen Theilgen eingeflochtenes Saltz / und hat dadurch sonderlich die Eigenschafft / den Harn / Sand und Stein zu treiben / wie auch die schwehre Geburt zu befördern.

In täglichen Fiebern wird es nutzlich gebraucht. Reiniget die Nieren. Ist eine köstliche Artzney denen in Kinds-Nöthen liegenden Weibern / dann es treibet starck fort auch die Nachgeburt.

Die Cerinthen sind bißher in der Artzney wenig oder gar nicht gebrauchet worden.

Engeltranck ist neben vielen irdischen und wenig balsamischen öhlichten Theilen / mit einem subtilen alcalischen Saltz begabet / und hat also die Eigenschafft / gelind zu wärmen / zu trocknen / dem Gifft zu widerstehen / durch den Schweiß zu treiben / das geronnene Geblüt zu zertheilen / und das saure / scharffe gesaltzene Geblüt zu versüssen / und zu verbessern.

Es dienet denjenigen / welche einen Fall erlitten / oder sich mit starcker Bewegung Verletzung zugezogen.

Man zustösst dieses Kraut / und giebts dem Vieh ein / wann es nicht essen kan / und da man vermeint / daß ihme Gifft beykommen.

Das St. Johanniskraut hat in den Blumen und Blättern / wie auch in den Saamen ein recht balsamisches alcalisch-saltzichtes Oel / und daher die Eigenschafft zu wärmen zu trocknen / zu säubern / zu heilen / zu lindern / Schmertzen zu stillen / das gestockte und gerunnene Geblüt zu zertheilen.

Ist ein köstliches Wundkraut / darum wird es von vielen zu den Wundträncken gebraucht. Kan frisch genossen werden.

Das destillirte St. Johanniskraut-Wasser wird nutzlich gebraucht / in Wunden und dergleichen Vorfallenheiten.

Das von diesem Kraut erhaltene Oel / heilet wie die Wunden also auch die Sennadern / und die Glieder / welche Feuer-Brand erlitten.

Aus den Blümlein wird eine Essentz oder Tinctur ausgezogen zu Heilung gedachter Wunden und Schmertzen.

Der blosse Saamen dieses Krauts wird gepülvert / und zu Heilung der Nieren-Geschwär / auch zu Austreibung oder zu Verwehrung des Wachsthums des Nieren- und Blasensteins genommen.

Die Blumen pflegt man mit Butter und ein wenig Saltz im Bier denjenigen einzugeben / welche von einer schwehren Last im Leib verletzet worden.

Andere dergleichen Artzney-Kräuter.

Erdpin.

Erpin / Feldcypressen oder Schlagkräutlein / so auch von etlichen Jelängerjelieber genannt wird / heisst Lateinisch / Chamæpitys, Ajuga, Iva arthritica. Italiänisch / Camepitio, Iva. Frantzösisch / Yve musquée, Ive muscate, Ive artetique. Spanisch / Pinillo oloroso, Yva artetica. Dieses Gewächs ist nicht das Amara dulcis, welches auch Jelängerjelieber genennet wird. Es finden sich aber auch des Erdpins etliche Geschlechte / wie nachfolgends zu sehen.

Der erste und gemeine Erdpin / Chamepitys vulgaris, odorata flore luteo, kriecht auf der Erden / hat schmale Blätter / dem Rosmarin ähnlich / sind doch kleiner / weisser / darzu rauh / und stehen dicht ineinander an dünnen / biegigen Stengeln / geben einen Geruch von sich / wie der Fichtenbaum / dahero sie auch an Gestalt demselben etwas gleich sehen. Er bringt zarte / goldgelbe Blümlein / am Stengel zwischen den Blättlein. Die Wurtzel ist Spannen lang / und hat dünne Zaselen. Er wächst im magern / sandichten und ungebautem Erdreich. Camerarius hat dessen zweyerley vorgebildet. Sie werden in Oesterreich und Ungarn gefunden.

Ferner ist bekannt / der vermeinte Französische Erdpin / Pseudo-Chamæpitys Gallica, Chamæpitys spuria, multifido folio, Lamii flore, mit ablangen / haarigen / und in drey Theil zerschnittenen Blättern. Der gestriemte Stengel wächst Spannen hoch / und trägt oben purpurbraune Blumen / die sich den Ochsenzungen-Blümlein vergleichen. Das gantze Kraut riecht wohl / und ist etwas bitterlicht. Es ist in Franckreich um Castelneuf an stein- und bergichten Orten zu finden.

Schartenkraut.

Schartenkraut / Färberscharten / oder Sichelkraut / heisst Lateinisch / Serratula tinctoria, jacea aromatica, jacea caryophyllata, Serretta, Centauroides aut Centaurium sylvestre Germanicum. Italiänisch / Serratola, Fior de tintore. Frantzösisch / Herbe des reinturiers. Hat eine braun-schwartze Wurtzel / welche aus vielen dünnen Würtzelein bestehet / die geben im Frühling / ehe das Kraut seine Stengel bekommt / einen lieblichen Würtz-Geruch von sich. Die Blätter sind grün / gros breit / hart / und rings herum mit kleinen scharffen Scharten / wie eine Sichel zerkerbt. Die Stengel sind braun / werden Elen lang und auch länger / auf welchen erscheinen zu End des Sommers schöne purpurbraune Blumen / aus ihren rauhen / schuppichten Häuslein oder Köpfflein. Es wächst viel hin und wider am Rheinstrohm in den feuchten Wäldern / sonderlich im Morsergau um Cron-Weissenburg.

Natter-

Natterwurtz.

Natterwurtz / so auch Schlangenwurtz genennet wird / heisst Lateinisch Bistorta, Serpentaria, Colubrina. Italiänisch / Bistorta. Frantzösisch / Bistorte. Spanisch / Bistorta. Deren werden vier Geschlecht gefunden. Das erste ist die grosse Natterwurtz / Bistorta major, Bist. major rugolioribus foliis, diese hat eine viereckichte Wurtzel / so auswendig schwartz / inwendig roth / am Geschmäck streng / und wie eine Natter ineinander geschrenckt. Die Blätter kommen spitzig herfür / gestaltet / wie ein Natterzung / und mit rother Farb vermischet / hernach werden sie lang und breit / runtzlicht / herum gebogen / auf einer Seiten schwartz / auf dem Rucken aber blaugrün. Der zarte / Elen hohe Stengel / ist mit wenig kleinen / spitzigen Blättern / den Zünglein ähnlich bekleidet. Am Gipffel erscheinen im Brachmonath geölete leibfarbe Blumen / denen der Saamen / dem Sauerampffer-Saamen ähnlich / nachfolget. Sie wächst in grosser Menge auf den Gebürgen / welche Böhmen und Schlesien voneinander theilen / wird auch sonsten auf Wiesen und schattichten Orten gefunden.

Die andern Geschlechte sind / die grosse Berg-Natterwurtz / Bistorta, Alpina maxima. Die mittlere media. Und dann die kleinere minor.

Weiderich.

Weiderich oder Weyderich heisst Lateinisch / Lysimachie, Salicaria. Italiänisch / Lysimachia. Frantzösisch / Carneole, Soulsie d'au, Percebosse. Lysimachia. Spanisch / Lysimachia. Dessen seynd etliche Geschlecht. Der braune Weiderich / Lysimachia purpurea, Lysimachia spicata purpurea fortè Plinii, hat viereckichte / röthlichte und zwey Elen hohe Stengel / aus deren Gewerben kommen seine Blätter herfür / die sich dem Weidenlaub vergleichen / sind jedoch grüner und dünner. Zwischen diesen Blättern entspringen zarte Zweiglein / welche aber kleinere Blätter haben / als am Stengel. Oben wachsen geährte braune Blumen. Die Wurtzel ist lang und vielfältig. Wächst im nassen und feuchten Erdreich.

Ferner / seynd nachfolgende Geschlecht bekannt: Als der grosse gelbe Weiderich / Lysimachia lutea major. Der Oesterreichische gelbe Weiderich / Lysimachia lutea minor foliis nigris punctis notatis. Der schottichte Weiderich / Lysimachia siliquosa hirsuta magno flore. Der Schweitzerische Berg-Weiderich / Lysimachia Chamænerion, dicta Alpina. Der grosse und kleine schottichte / glatte Weiderich / Lysimachia siliquosa glabra major & minor. Und dann der Himmel-blaue / Lysimachia cœrulea galericulata, vel Gratiola cœrulea, Tertianaria.

Weegtritt.

Weegtritt / Weggraß / Denngraß oder Blutkraut heisst Lateinisch / Polygonum, Sanguinaria, Centumnodia, Corrigiola. Italiänisch / Poligono, Corregiola. Frantzösisch / Corrigiole. Spanisch / Corriola Correhela. Dessen seynd viel Geschlechte zu finden. Am bekanntesten ist der Wegtritt / so man das Männlein nennet / Polygonum mas vulgare, Polyg. latifolium. Dieses Kraut kommt jährlich aus einer weissen / zasichten Wurtzel mit vielen zarten Zincken und Reiffen herfür / daran ein jedes Glaich keinen Fingers breit vom andern ist / und stehen an jedem zwey schmale Blätter gegeneinander über / so sich dem welschen Quendel vergleichen / zwischen welchen ein weiß oder leibfarb Blümlein erscheinet / deme ein dreyeckichtes Sämlein nachfolget. Es wächst auf ungebautem trocknen Erdreich / neben den Strassen / auch bißweilen auf den Stadtplätzen.

Der Wegtritt Weiblein / so auch Tannenwedel genennt wird / Polygonum fœminina, Equisetum palustre brevioribus foliis polyspermon; hat eine rothschwartzliche überzwerch ausgespreitete Wurtzel / aus deren schiessen Dolden herfür / wie am Katzenwedel oder Schafftheu / daher es auch von etlichen unter diese Safftheu-Geschlechter gerechnet worden. Die Blätter gleichen den Taubenblättern / deßwegen es auch Tannenwedel benamset wird. Besihe oben Schafftheu.

Ferner seynd bekannt / der Felsen-Wegtritt / Polygonum saxatile. Der breite Meer-Wegtritt / Polygonum maritimum latifolium. Der Polnische Wegtritt / Polygon. Polonicum cocciferum. Der Spanische Wegtritt / Polygon. minus candicans, Paronychia Hispanica Clusii, s. Anthyllis nivea. Der kleine Wegtritt / den man Harn- oder Bruchkraut nennet / Polygonum minus, sive Millegrana major, Herniaria, Herba Holleriana, und andere mehr.

Weißwurtz.

Weißwurtz / so auch Salomonis- oder Mariä-Sigill genennet wird / heisst Lateinisch / Polygonatum, Sigillum Salomonis, Sigillum Mariæ. Italiänisch / Franssinell, Ginochietto. Frantzösisch / Seau de Salomon. Signet de Salomon. Spanisch / Fraxinella. Deren seynd vielerley Geschlecht. Erstlich ist bekannt die grosse breitblätige Weißwurtz / Polygonatum latifolium vulgare, Sigillum Salomonis. Diese überkommt einen runden / glatten / Elen hohen / auch bißweilen höhern Stengel / der ist zu beyden Seiten mit schönen grünen / und der Länge nach gestriemten Blättern bekleidet / die vergleichen sich dem Lorbeerlaub / sind doch breiter und glätter / eines stehet unweit vom andern / die haben einen zusammenziehenden Geschmack / wie die Quitten und Granatäpffel. Neben den Blättern kommen im Mayen oder Brachmonat weisse / und mit grüner Farb vermischte Blümlein herfür / an Gestalt wie kleine Zwibelein / gemeiniglich 2. oder 3. beysammen. Nach der Blühte werden runde Körnlein / in Gestalt schwartzer Erbsen daraus. Die Wurtzel ist Daumens länglicht / knöpfflicht / die flattert auf dem Grund / und riechet wohl. Wird meistens auf den Bühein und Wäldern in fettem Grund angetroffen.

Die gemeine schmalblätige Weißwurtz / Polygonatum latifolium flore majore odoro, ist der ersten fast gleich / allein die Blätter sind länger / und

und den Blättern des Zungenblats ähnlich). Wird unterhalb Franckfurth am Mayn in den Wäldern angetroffen.

Ferner finden sich noch die Oesterreichische Weißwurtz Polygnatum latifolium Ellebori albi foliis. Die gröste Weiswurtz / Polygonatum latifolium maximum. Die Baßlerische Weißwurtz / Polygonatum latifolium perfoliatum Brasilianum. Die schmale Weißwurtz / Polygonatum angustifolium, non ramosum, und andere mehr.

Singrün.

Singrün / Jngrün / Ewiggrün / so man auch Streit- oder Beerwick nennet / heisst Lateinisch / Clematis Daphnoides, Clematis Pervinca, Vinca pervinca. Jtaliänisch / Provenca. Französisch / Pervenche. Spanisch / Pervinca. Dessen sind zwey Geschlecht. Der gemeine Singrün / Clematis Daphnoides flore cæruleo & albo. Clematis Daph. flore simplici, kriecht auf der Erden hin und wieder / gewinnet geschwancke / knopffichte / Binsen dicke Gertlein / die haben zu beyden Seiten glatte / etwas breit- und länglichte Blätter / ein paar nach dem andern / dem Lorbeerlaub ähnlich / allein daß sie viel kleiner / grüner / steiff und starck sind. Er bringt im Mertzen zwischen den Blättern schöne braunblaue Blumen herfür / anzusehen / wie Burretblumen / die an langen Stielen hangen / und ohne allen Geruch seynd. Dieses Kraut bleibt allzeit grün / darum macht man Winterszeit Krantze daraus für die verstorbene Junafrauen / dahero man es Todtenkraut nennet. Neben andern Geschlechten / wird auch Singrün mit gefüllten Blumen gefunden.

Waldreben.

Waldreben oder Leinen heisst Lateinisch / Clematis, Clematis altera. Dessen werden auch etliche Gattungen gefunden / als Wa dreben mit weissen Blumen / Clematis sylvestris latifolia. Jst an vielen Orten gemein / wächst gern in trocknen Gräben und Zäunen / wächst auch in Wäldern / kriecht an den Bäumen hinauf. Die Blätter vergleichen sich dem Epheulaub / haben am Umkreiß keinen Spalten / und stehen meistens fünff scharff schmeckende / mit etzendem Safft begabte Blätter an einem Stiel / anzusehen / wie das Kraut an den Welschen Bonen.

Der Stamm ist den jungen Weinreben ähnlich / geschwanck und zähe / daß man damit binden kan. Im Heumonath bringt es weisse / vierblätige / wohlriechende / auch bißweilen gefüllte Blumen / der Lindenblüh nicht unähnlich / denen wollichte Köpffelein wie ein grauer Bart nachfolgen / das ist der Saamen / so einen hitzigen / scharffen Geschmack / wie der Hanenfuß / von sich gibt.

Ferner sind bekannt die Leinen oder Waldreben mit braunen Blumen / Clematis cærulea vel purpurea repens, Clematis s. Flamula flore cæruleo & purpureo scandens. Die Ungarische Waidreben / Clematis Pannonica flore cærulea erecta.

Brennwurtz.

Brennwurtz oder Blatterzug / heisst Lateinisch / Flammula, Flammula recta, Flammula jovis. Jtaliänisch / Flamola. Französisch / Espece de Liseron. Spanisch / Vitalba recta. Hat eine weisse / zaselichte / und vielfache Wurtzel / daraus etliche röthlichte / bißweilen auch grüne / glatte / runde / hole / knottichte Stengel / biß 2. Elen hoch / grad übersich steigen. Die Blätter stehen an den Aesten etwas lang / zugespitzt auf einer Seiten etwas grauhaarig / anderseits aber schwartzgrün. Oben auf dem Stengel erscheinen viel weisse / vierblätige / mit grünlichten Gipffeln gezierte Blümlein / welchen der Saamen wie in der Waldreben nachfolget. Wächst häuffig in Nieder-Oesterreich und Ungarn in den Hau-Wäldern / wie auch um Dreßden und Wittenberg.

Wallwurtz.

Wallwurtz / so auch Schwartzwurtz / Schmetwurtz / und Beinwell genennet wird / heisst Lateinisch / Symphytum, Symphytum majus, Consolida major, Solidago, Inula rustica. Jtaliänisch / Consolida maggiore. Französisch / Oreille d' Asne, Grande Consire, Grande Consoulde, Grande Consolide. Spanisch / Suelda mayor. Consuelda mayor. Deren seynd zwey Geschlecht. Das erste ist die grosse Wallwurtz / Symphytum, consolida major. Diese hat eine dicke / lange und starcke Wurtzel / auswendig gantz schwartz / inwendig aber weiß / kleberig und schlüpfferig / wie Schmaltz. Der Stengel ist Elen lang / dick / eckicht / und an den Ecken mit ausgewachsenen Linien erhaben / inwendig hol / wie der Hasenköhl / und mit langen Blättern bekleidet / welche einen Geschmack / wie Burretsch von sich geben. Die unteren Blätter sind grösser / als die am Stengel / Blätter und Stengel seynd rauch und haarig / so man sie anrühret / jucken sie die Haut. Im Brachmonat kommen braunblaue Blumen herfür / die gleichen den Schlüsselblumen / welchen die grünen Saamen-Hülßlein nachfolgen. Sie wächst gemeiniglich auf den Wiesen / Graß Gärten und feuchten Auen. Etliche unterscheiden diese grosse Wallwurtz in das Männlein und Weiblein. Das Männlein trägt braunblaue oder purpurfarbe / das Weiblein aber weisse / auch zu Zeiten goldgelbe Blumen.

Das ander Geschlecht ist die knotichte Wallwurtz / Symphytum tuberosum. Hat einen eckichten Stengel / der voll Saffts / und nur Schuchs hoch ist / der Blätter seynd weniger / als am ersten / auch nicht so groß / zarter / und ohne Geschmack. Die Wurtzel ist lang / knorricht / brüchig / und kleinen Fingers dick. Wächst in Ungarn und Oesterreich in den Wäldern und schattichten Orten.

Braunellen.

Braunellen / Bräunellen / so auch S. Antonikraut genennet wird / heisst Lateinisch / Prunella, Consolida minor, Prunella vulgaris. Jtaliänisch / Consolida minore. Französisch / Herbe au Charpentier, Prunelle. Dessen gibt es etliche Geschlecht. Bekannt sind erstlich die gemeine Braunellen / Prunella vel

Brunella vulgaris, diese hat eine dünne Wurtzel mit vielen Zaseln/ aus welcher ein viereckichter/ fetter und haariger Stengel herfür kommt/ so Spannen hoch auch zu Zeiten höher wächst. Die safftgrünen und rauhlichten Blätter vergleichen sich fast dem Balsam oder der Müntz/ und sind etwas gekerbet. Auf den Gipffeln der Stengel und Nebenästlein erscheinen geährte purpurfarbe oder Himmelblaue/ selten aber weisse Blumen. Sie wächst auf den Wiesen/ Bühen und in den Wäldern/ an trockenen Orten. Blühet vom Frühling an biß in Herbst.

Ferner/ werden gefunden die Oesterreichische oder Ungarische Braunellen/ Prunella cærulea magno flore, folio non laciniato. Die Brunellen mit zerschnittenen Blättern und weissen kleinen Blumen/ Prunella folio laciniato, die kleine/ weisse Braunellen/ Prunella minor alba, die Braunellen mit schmalen Hysopen-Blättern/ Prunella angustifolia, Hyssopofolia, und andere.

Sanickel.

Sanickel/ Sennickel oder St. Laurentzenkraut/ heisst Lateinisch/ Sanicula à sanando, vom heilen/ dieweil der Sanickel alle Wundkräuter mit seiner heilsamen Krafft übertrifft/ Diapensia, Herba S. Laurentii. Italiänisch/ Sanicula. Französisch/ Sanicle. Dieses Gewächs hat eine schwartz-zaselichte Wurtzel/ der Christwurtzel fast ähnlich/ ist inwendig weiß/ eines herben und bittern Geschmacks. Die Blätter sind rund/ wie die Blätter des Taubenfusses/ in fünff Unterscheid zertheilet/ wie das Fünffingerkraut/ von Farben liecht-grün und glatt/ sie seynd auch weiter ringsum zerkerbet/ jegliches Blat hat seinen besondern bräunlichten Stengel. Mitten aus dem Stöcklein wächst ein dünner/ glatter/ binzichter Stengel/ ohne alle Gewerb und Glaichen/ anderthalb Spannen hoch berfür/ der breitet sich oben in Nebenästlein aus/ auf welchem sich im Brachmonath schöne drauschlichte/ weisse Blümlein zeigen/ daraus hernach der Saamen/ so wie kleine Klettlein gestaltet folget/ der sich an die Kleider hencket/ wie der Saamen des Kleberkrauts oder Odermännigs. Dieses Kraut ist in Teutschland ziemlich gemein/ denn es wächst nicht allein im hohen Gebürgen/ sondern auch in feuchten Thälern und dunckeln Wäldern.

Guldengünsel.

Guldengünsel/ oder St. Laurentzkraut/ heisst Lateinisch/ Consolida Saracenica, Solidago Sarracenica, Bugula. Symphytum medium, Herba S. Laurentii. Italiänisch/ Morandula, Herba Laurentiana. Französisch/ Herbe au charpentier. Dessen seynd drey Geschlecht/ der blaue oder leibfarbe Guldengünsel/ Consolida media pratensis cærulea & purpurea, Bugula, hat eine Wurtzel/ wie der Wegrich/ aus welcher ein haariger/ zarter und Spannen-hoher Stengel entstehet/ mit vielen weichen/ braunen Blättern besetzet. Am Stengel erscheinen geährte Blumen/ deren etliche zwischen den Blättern/ andere aber auf dem Gipffel gesehen werden. Er wächst auf den Matten/ Feldern und Aeckern/ wird auch in den Gärten geziehlet. Dieses Kraut ändert sich an den Blättern und Blumen/ die Blätter werden bißweilen breiter/ und zu Zeiten schmäler/ auch ein wenig zerkerbt: Die Blumen seynd gemeiniglich Himmelblau/ selten aber Aschenfarb/ offt Leibfarb. An vielen Orten/ sonderlich um Dillingen/ auf sumpffichten Wiesen findet man ihn schön groß mit weissen Blumen. Man soll ihn im Brachmonath/ im Neumond einsammlen/ wenn die Sonn im Zwilling gehet/ vor ihrem Aufgang.

Ferner/ sind bekannt/ der gelbe Guldengünsel/ Consolida media flore luteo. Und der Italiänische Guldengünsel/ Consolida media cærulea Alpina, Consolida media Genevensis.

Steingünsel.

Heisset Lateinisch Symphitum petræum, Consolida petræa. Allum Plinii. Hat eine lange röthlichte Wurtzel/ die ist fast Fingers dick/ aus welcher viel zarte dünne Aestlein kommen/ so mit kleinen schmalen Blättern besetzt sind/ gleichwie der Quendel. Seine Blumen sind blau/ eines guten Geruchs und süssen Geschmacks. Er wächst insgemein auf den Steinfelsen und ungebauten Orten.

Maußöhrlein.

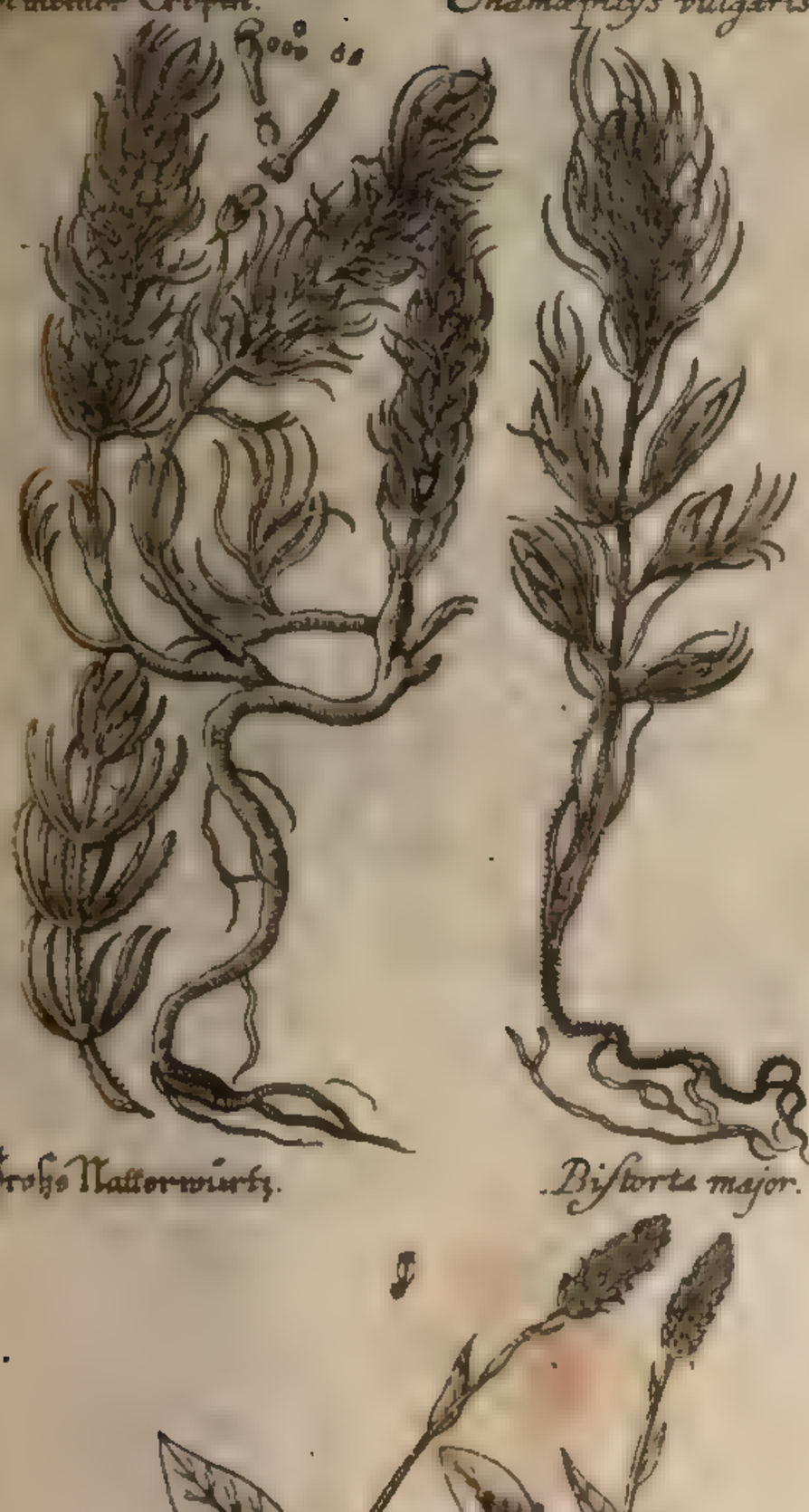
Maußöhrlein heist Lateinisch/ Pilosella, Auricula muris lutea. Italiänisch/ Pilosella, Orecchio di topo. Französisch/ Piloselle, Oreille de rat, Oreille de souris. Spanisch/ Ore ja de raton. Dessen seynd 4. Geschlecht. Erstlich das gemeine kriechende grössere Maußöhrlein/ Pilosella major vulgaris, repens, Pilosella major repens, hirsuta. Dieses kriecht mit seinen dünnen zasichten Wurtzen in der Erden hin und wieder/ und bringet viel neue Sprossen. Es ist durch das gantze Jahr mit seinen Blättern auf dem Grund ausgespreitet/ die sind weiß/ rauch/ haarig eines trocknenden Geschmacks/ und dem Maßliebenkraut ähnlich/ ein jedes Blätlein ist anzusehen/ wie ein Maußohr. Gegen dem Mayen trägt es bleichgelbe/ auch bißweilen goldgelbe/ gefüllte circkelrunde Blumen auf dünnen haarichten Stielen. Aus diesen Blumen wird endlich ein grau-schwartzer/ dünner/ ablanger/ kleiner/ haarichter Saame/ der leichtlich davon flieget. So man dieses Kraut zerschneidet/ gibt es ein bittere Milch von sich. Es ist allenthalben auf magerem/ sandigem und gräßlichtem Erdreich.

Die andern Geschlecht seynd/ das kriechende kleinere Mausöhrlein/ Pilosella minor folio angustiore minus piloso, repens. Das aufrechtstehende Maußöhrlein/ Pilosella major erecta. Und das ander aufrechte Maußöhrlein/ Pilosella major erecta altera.

Wassernuß.

Wassernuß/ Spitznuß/ Seenuß/ Weyhernuß oder Stachelnuß/ heisst Lateinisch/ Tribulus aquaticus, Tribulus lacustris. Italiänisch/ Tribulo aequatico. Französisch/ Chastagne d'eau, Saligot, Truse, Chastagne de riviere. Spanisch/ Abro jo, Abrollo. Dieses Gewächs hat breite/ scheibichte und dicke Blätter mit vielen Adern/ sind auf dem Rucken mit

Gemeiner Erdpin. *Chamæpitys vulgaris.*



Groß Natterwurtz. *Bistorta major.*

Braune weiße Betonien. *Betonica purpurea et alba.*

Wegtritt Mänlein. *Polygonum mas.*

Große Wasserwurtz. *Polygonatum majus.*

Gemeiner Engrün. *Clematis Daphnoides.*

Grosse Wallwürtz. *Symphytum majus.*

Beaunellen. *Brunella.*

Hüldenguntsel *Consolida media.*

Der gelbe Berg-Sanickel. *Sanicula Alpina lutea.*

Sanickel. *Sanicula.*

Groß Maüs-öhrlein. *Bellis major.*

2 Th. Gemeine Purpurblaue Scabiosen. Scabiosa pratensis hirsuta.

Gemeiner Wintergrün. Pyrola vulgaris

Bürretsch. Borrago.

Weisser runder Steinbrech. Saxifraga rotundifolia alba.

Gemeine Nachtviol. Caryophyllata vulgaris.

Gemeine Ochsenzung. Buglossum vulgare.

mit Mackeln besprengt / am Umkreiß ein wenig gekerbt / und hangen an langen dicken Stielen. Der Stengel ist oben dicker als unten. Die Wurtzel ist lang und mit haarichten Zäserlein behengt. Sie bringen nach den kleinen weissen Blümlein / so im Brachmonath erscheinen / eine schwartzlichte Frucht / in Grösse einer Castanien / die hat drey Stacheln oder Spitzen / anzusehen wie drey Hörner. Die äusserste Rinde ist hart / das Marck inwendig weiß / am Geschmack den Castanien nicht ungleich. Wächst in Wassern / Seen und Teichen.

Steinbrech.

Steinbrech heisst Lateinisch / Saxifraga, Saxifragia. Italiänisch / Sassifrage, Cassepierre. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Erstlich ist bekannt der weisse runde Steinbrech / Saxifraga rotundifolia alba, Saxifraga radice granulosa. Er bekommt runde / und ein wenig gekerbte Blätter / wie die Gundelrebe / sie werden aber fetter / linder / und liegen meistens auf der Erden ausgespreitet / obwohlen etliche auch am Stengel wachsen. Mitten dringet ein runder / dünner / haarichter / Elen hoher Stengel mit wenig Nebenzweiglein herfür / die auf ihren Gipffeln weisse / fünffblätige Blumen tragen / wie die Krantz-Nägelein gestaltet / sind doch viel kleiner / und lassen ein zwey-gehörntes Hülßlein nach sich / in welchem der kleine Saamen wie Staub verschlossen lieget. Die Wurtzel ist braun und zaselicht / an deren viel Knöpfflein hangen / anzusehen wie der Eyerstock in der Hennen / in Grösse des Coriander-Saamens / am Geschmack bitter / und werden in den Apothecken für den Saamen verkaufft. Er wächst in Teutschland / absonderlich im Königreich Böhmen / in dürren / rauchen / steinichten und sandigen Bergen und Graßgärten. Wird im May und Brachmonat eingesammlet.

Ferner seynd bekannt / der Italiänische Steinbrech / Saxifraga Italica Satureja spicata, Satureja foliis tenuibus. Der Französische Steinbrech / Saxifraga Gallica, Satureja montana. Der grosse Steinbrech / Saxifraga magna, Caryophyllus saxifragus. Der schmalblätige Herbst-Steinbrech / mit gelber gedüpffelter Blume / Saxifraga angustifolia autumnalis, flore luteo guttato. Und dann der weisse Steinbrech / mit Kölblein bey den Blättern / Saxifraga alba altera bulbifera, Saxifraga ad folia bulbos gerens.

Limonien oder vermeinter rother Been.

Limonium oder vermeinter Been heisst Lateinisch / Limonium, Leimonium. Dessen finden sich mancherley Geschlecht. Erstlich ist bekannt Limonium s. Been rubrum officinarum maritimum majus. Dieser hat eine dicke / rothe / am Geschmack zusammenziehende / in etliche Häuptlein zertheilte Wurtzel / daraus Blätter wachsen / wie an dem Lendenkraut / aber kleiner / glatter / und gläntzender / nicht schwartz / sondern schön grün: zwischen denselben steigen dünne / nackende / in etliche Nebenästlein ausgebreitete Stengel Schuchs hoch empor / an welchen die kleinen / weißbauen / mit röthlichten Kelchlein unterstützten Blümlein dick und häuffig erscheinen / und einen ablangen / schwartz-röthlichen Saamen nach sich bringen. Wächst in saltzichten Sümpffen an dem Meer.

Ferner sind anzutreffen / das Meer-Limonium mit Oel-Blättern / Been album minus maritimum Oleæ folio. Das kleine Meer-Limonium mit dicken / glatten / rundlichten Hertzblättern / Limonium maritimum minus, foliis cordatis. Das nidrige Limonium mit wilden Maßlieben-Blättern / Limonium maritimum minus foliis Bell. Das Syrische Limonium / Lim. peregrinum folio Asplenii. Das kleinste / haarichte Meer Limonium / Limonium maritimum minimum, und andere mehr.

Burretsch.

Burretsch / Burres / Burrage / oder Borragen / heisst Lateinisch / Borrago. Italiänisch / Borragine. Französisch / Bourroche, Bourrache. Spanisch / Barrajs, Borraza. Hat breite / länglichte / rauhe / stachlichte und runtzlichte Blätter / der Stengel wird fast Elen hoch / ist fett / hol / mit sehr kleinen / stachlichten Dörnen besetzet / und oben aus in viel Zweiglein zertheilet / die tragen liebliche / gantz Himmelblaue Blümlein.

Nach der Blühe / wachsen schwache Körnlein / 2. oder 3. neben einander / die fallen aus / und pflantzen sich stets selber / denn wo der Burretsch einmal hinkommt / läßt er sich nicht leicht vertreiben. Die Wurtzel ist glatt / weiß / rund und Spannen lang / am Geschmack süß und liebicht.

Der Burretsch (den man zu Latein auch Buglossum latifolium nennet) führet ein subtiles / flüchtiges balsamisches / temperirtes Saltz mit sich / neben seiner übrigen wässerichten Feuchtigkeit. Er wird zur Artzney gesammlet / wenn die Sonn im Zwilling oder Krebs gehet: Man kan die Wurtzel / Blätter / und Blümlein gebrauchen / die haben eine Tugend / gelind zu wärmen / das Hertz zu stärcken / die Lebens-Geister zu erfrischen / die Verstopffung des Miltzes zu eröffnen / und ein frölich Gemüth zu machen.

Gemeine Ochsenzung.

Ochsenzunge heisst Lateinisch / Buglossum, Lingua bubula, Lingua bovis. Italiänisch / Buglossa. Französisch / Buglose. Spanisch / Borraja. Deren werden viel Geschlechte gefunden. Die gemeine Ochsenzunge / Buglossum vulgare, angustifolium majus, hat längere Blätter als der Burretsch / sind aber auch rauh und stachlicht. Die rauh haarigen Stengel wachsen fast zwey Elen hoch / darauf stehen viel aufgereckte Zweiglein so bißweilen weisse / oder aber purfarbe Blümlein tragen daraus schwartzer Saamen entspringet / die Wurtzel vergleichet sich der Burretsch-Wurtzel. Sie wächst an sandichten Orten und wird auch wegen ihres trefflichen Nutzens in die Gärten gepflantzet. Dieses Kraut verändert sich an den Blättern und Blumen; dann die Blätter werden zu Zeiten breiter oder schmähler / die Blumen erscheinen jemahlen blau / bißweilen weiß / roth / Violen-farb oder gescheckt.

Die andern Geschlechte seynd / die schmalblätige / kleine / zahme Ochsenzunge / Buglossum vulgare angustifolium minus. Die wilde grosse schwartze Ochsen-

zunge/ Buglossum sylvestre majus nigrum. Die klein:/ wilde Ochsenzung / Buglossum sylvestre minus. Borrago sylvestris, Echium Fuchsii. Die wilde kleine rauhere Ochsenzung/ Buglossum sylvestre minus alterum & asperius. Die jährige Ochsenzunge mit dunckelfarben Blumen und Saamen-Bläßlein. Die Candische gescheckte Ochsenzunge mit wohlriechender Blum / und dann die Spanische Ochsenzunge mit Burretsch-Blättern.

Weich-stachlichte Distel.

Weich-stachlichte Distel heisst Lateinisch/ Cirsium, Carduus spinulis mollioribus, Spina mollis. Französisch/ Cirsion. Italiänisch und Spanisch/ Cirsio. Deren finden sich etliche Gattungen. Das erste wird sonsten die frembde Ochsenzung genennt/ Cirsium foliis non hirsutis, compactis. Carduus Cirsium Monspeliacum folio longo glabro Matthioli, hat Blätter/wie die gemeine Ochsenzungen / ausgenommen / daß sie länger sind / an den Enden stachlicht/ und sonst allenthalben ein wenig rauh und weißlicht. Der Stengel ist zart/ dreyeckicht/ zweyer Elen hoch/ trägt einen runden rauhen Knopff/ daran hangen braun-blaue Blumen / drauschlicht beyeinander/ die verfliegen mit der Zeit.

Ferner seynd bekannt/ die breitblätige / weichstachlichte Wiesen-Distel. Carduus pratensis latifolius. Die weichstachlichte Wiesen-Distel / mit kolbichter Aphodillwurtzel. Die weichstachlichte Wiesen-Distel/ mit langen / breiten / schwartz-grünen / tieff eingeschnittenen stachlichten Blättern / ästigen Stengeln / einfachen schuppichten / purpurfarben Blumköpffen / und dicker safftiger Aphodillwurtz. Und die Wiesen-Distel mit einfacher faßlichter Wurtz / rundem / gestriemten / steiffem Mannshohen/ Blat-reichem / lang- und rauh-haarigem Stengel / schmalen / tieff eingeschnittenen purpurfarbigen/ scharffstachlichten Blättern/ vielen/ kleinen / schuppichten/ purpurfarben Blumenköpffen.

Rothe Ochsenzung.

Die rothe Ochsenzung heisst Lateinisch/ Anchusa, Buglossum rubrum. Italiänisch / Anchusa. Französisch / Ochanette. Spanisch/ Soagen, Ancusa. Deren werden gleichfalls etliche Geschlecht gefunden. Das erste Geschlecht / Anchusa Echii foliis & floribus, Anchusa puniceis floribus. Hat Blätter wie die gemeine Ochsenzung / sind doch haariger / rauher / länger / grüner / und haben gar subtile Dörnlein: Der Stengel ist beynahe Elen hoch / rauch/ mit subtilen kleinen Stacheln besetzt / zertheilet sich oben in etliche Zweige / darauf stehen braunrothe Blumen/wie an der wilden Ochsenzungen/nach welchen der aschenfarbe Saamen folget. Der Geschmack dieses Krauts ist wie an der Ochsenzungen / nicht unlieblich/ aber trocknender und schärffer. Die Wurtzel ist Fingersdick / holtzicht/ roth/ lang/ und gibt zur Erndzeit einen blutrothen Safft von sich. Wächst auf fettem ungebautem Erdreich.

Die übrigen Geschlechte sind / die gelbe grosse Ochsenzung / Onosma, Anchusa lutea major. Die gelbe kleine rothe Ochsenzunge / Anchusa lutea minor. Und die schmalblätige rothe Ochsenzung/ Anchusa angustifolia, Anchusa minor lignosior.

Gemeine wilde Ochsenzunge.

Wilde Ochsenzung heisst Lateinisch / Echium. Italiänisch / Buglosa silvatica. Französisch / Buglose sauvage. Spanisch / Yerva bivorera, Yerva de la bivora. Welcher auch mancherley Geschlechte vorhanden. Das erste ist die gemeine wilde Ochsenzung/ Echium vulgare, die hat lange / haarige/ rauche und stechende Blätter / wie obgemeldte rothe Ochsenzung / allein daß sie kleiner sind. Die Stengel sind mit schwartzen Düpffeln bezeichnet. Neben den Blättern am Stengel stehen entweder purpurrothe oder aschenfarbe Blumen/ darauf folgt ein röthlichter Saamen / wie Schlangenköpflein gestaltet. Die Wurtzel ist nicht Fingers dick / etwas schwartz und zertheilt. Wächst auf den Aeckern neben den Strassen.

Die andere Geschlechte seynd / Echium majus & asperius flore albo. Die Oesterreichische wilde Ochsenzung / Echium sylvestre lanuginosum, pallo flore. Die Ungarische Ochsenzung / Echium sylvestre hirsutum maculatum, rubro flore. Und dann die Spanische wilde Ochsenzung/ Echium Hispanicum, flore calcar, donato.

Hundszungen.

Hundszungen heisst Lateinisch / Cynoglossum, Lingua canina. Italiänisch / Cinoglossa, Lingua di cane. Französisch/ Langue de chien. Spanisch/ Lengua de perro. Deren werden viel Geschlechte gefunden. Die gemeine Hundszunge Cynoglossum vulgare, hat eine dicke / auswendig schwartze / inwendig weisse/ dem Geruch nach stinckende/ auch unlieblich süß schmeckende Wurtzel: Die bringt über Elen hohe ästige / hole / wollichte Stengel; die Blätter sind lang/ breit / gespitzt / wollich / scharff-riechend und übelriechend. Die Blümlein erscheinen röthlich/ einfach / aber fünffach eingeschnitten / kommen aus einem haarigen Kelchlein / darauf folgen vier stachlichte etwas flache Läpplein/ darinn sich nur ein einiger Saamen findet. Wächst durchgehends an ungebauten / jedoch fetten Orten.

Die übrigen Geschlechte ferner seynd/ die grosse Berg-Hundszungen mit röthlichtem Stengel/ Cynoglossum silvaticum rubente caule, Cynoglossum montana maxima frigidarum Regionum. Die kleine Hundszungen mit blauer Blum / Cynoglossum minus, flore cœruleo. Die breitblätige Candische stinckende Hundszungen / Cynoglossum Creticum latifolium fœtidum. Die Hundszung mit vielfärbiger Blume/ Cynoglossum fructu umbilicato. Die schmalblätige Berg-Zungen/mit gebüschelter Blum/ Cynoglossum globoso flore. Die Candische Hundszunge mit schmalen silberfarben Blättern / Cynoglossum Creticum argenteo angusto folio. Die stetsgrünende Hundszung/ Cynogloss. sempervivens, und andere mehr.

Rothe Ochsenzung. *Anchusa puniceis floribus.*

Wilde Basilien *Ocymastrum.* [388]

Leberblümlein. *Gramen Parnassi.*

Brot Hoydnisch Wundkraut. *Virga aurea latifolia.*

Egelkraut. *Numularia.*

Sonnenthaw. *Rorella.*

Wilde Basilien.

Wilde Basilien oder Widerstoß/ heisst Lateinisch/ Ocymoides, Ocymastrum, Lychnis sylvestris, Italiänisch/ Basilico silvatico. Französisch/ Basilic sauvage. Spanisch/ Albahaca montesina. Deren seynd viel Geschlechte. Das erste ist die wilde Basilien mit weissen Blumen/ Lychnis sylvestris alba simplex, Ocymoides album multis. Diese gleichet mit den Blättern der zahmen Basilien / die sind adericht/ fett und etwas rauch/ hat eine dauerhaffte/ lange/ zertheilte/ bitterlicht scharffe Wurtzel. Der Stengel ist Ellen hoch/ haarig/ eckicht/ rund/ knoticht/ hol/ und hat viel Zweige/ die tragen weisse/ und bißweilen roth-braune/ mit fünff runden/ in der Mitten tieff eingeschnittenen / und aus einem langen Kelchlein herfür kommenden Blumen/ daraus entspringen Hülsen/ wie im Bilsenkraut/ mit einem weiten Bauch und engen Halse/ wie Krüglein/ sind auch oben zinckicht/ darinnen liegt schwartzer Saame/ dem schwartzen Coriander nicht ungleich. Wächst auf den Wiesen/ unter dem Getraid/ neben den Zäunen/ und auf den Aeckern an den Rechen.

Die andern Geschlechte sind: Die wilde zu Nacht blühende und wohlriechende Basilien/ Lychnis noctiflora, Ocymoides non speciosum, Ocymastrum noctiflorum. Trägt nur des Nachts im August- und Herbstmonath eine schöne Leibfarbe/ weisse Blume/ die gar lieblich riecht/ am Tag aber wieder sich zu thut und verwelcket. Ist sonst der andern fast gleich/ doch kebicht anzugreiffen/ daß die Mucken/ so sie darauf sitzen/ daran hengen bleiben. Die wilde Basilien mit gefüllten weissen Blumen/ Ocymastrum flore pleno albo, Lychnis sylvestris alba multiplex. Die wilde Basilien mit röthen einfachen Blumen/ Lychnis sylvestris flore rubello, Lychnis aquatica purpurea simplex. Die wilde staudichte Basilien/ Ocymastrum fruticosum, Lychnis frutescens myrtifolia, Been albo similis. Die Raden- oder Korn Nägelein/ Pseudomelanthium, Githago, Lychnis segetum major. Die wilde rothe Feld-Basilien/ Lychnis segetum rubra, foliis Perfoliatæ, Myagrum Vaccaria quorundam. Wilde Marien-Nägelein/ Lychnis sylvestris, Been album officinarum, Papaver spumeum, Herba articularis. Die breit- und schmalblätige Basilien mit gestrieften und geschwollenen Blumen-Kelchlein Lychnis sylvestris latifolia & angustifolia, caliculis turgidis striatis, Muscipula major. Und das gemeine Saiffen-Kraut/ Saponaria major lævis, Saponaria vulgatis.

Was diese wilde Basilien oder Widerstoß vor Theil/ vor bitteres/ alcalisches/ öhlichtes Saltz und Eigenschafft habe/ ob sie trocknen/ eröffnen/ anhalten/ und allem Gifft widerstehen/ Wunden und Schäden heilen/ folget bald.

Märgenrößlein.

Märgen- oder Marienrößlein heisst Lateinisch/ Lychnis coronaria, Rosa Mariana, Coeli rosa, Flos cœli, Flamma vel Flammula jovis. Italiänisch und Spanisch/ Lychnide coronaria. Französisch/ Oeillet. Nach Matthioli Meinung hat das rechte Lychnis purpurbraune Rößlein oder Blumen/ wie die weisse Veilen gestaltet: Die Blätter gleichen den Ringelblumen-Blätter/ sind aber aschenfarb/ haarich und wollicht. Der Stengel ist auch haarich und etwan Elen hoch/ in etliche Nebenästlein getheilet/ darauf erscheinen die schönen Blumen/ doch ohne Geruch. Es findet sich auch ein Geschlecht in den Gärten mit schönen gefüllten Blumen/ Lychnis coronaria flore pleno. Endlich ist noch bekannt das Margenrößlein von Jerusalem/ oder die so genannte Constantinopolitanische Blum/ Lychnis hirsuta flore coccineo major Flos Constantinopolitanus miniatus, albus & varius.

Der Saamen der Margenrößlein ist mit etwas flüchtigem Saltz begabet/ und deswegen warm und trocken im andern Grad: eröffnet/ durchdringet/ zertheilet/ und widerstehet dem Gifft.

Leberblümlein.

Leberblümlein/ Parnassergraß/ oder weisser Wintergrün/ heisst Lateinisch/ Gramen Parnassi, Gramen hederaceum, Hepatica alba, Flos hepaticus, hat ein kleines erdfarbiges/ braunes/ inwendig weisses/ mit vielen haarigen Faseln behencktes/ mit gelind zusammenziehendem Geschmack-begabtes Würtzelein; daraus viel runde/ etwas zugespitzte/ liechtgrüne/ safftige Blätter an langen Stielen wachsen. Zwischen den Blättern steigen dünne/ kahle/ fast Spannen hohe Stengelein empor/ ein jedes Stengelein hat nur ein einiges Blat/ von welchem es also umfasset wird/ gleich als wann es durchgewachsen wäre. Am Gipffel des Stengels erscheinet ein weisses fünffblättiges Blümlein/ welches mit einem Kelchlein unterstützet wird. Nach der Blum folget ein dickes/ eckichtes/ zugespitztes/ bleich-röthlichtes/ aufgeblasenes Knöpflein/ in Grösse einer Haselnuß/ welches viel kleine/ ablange/ gelbrothe Körnlein bey seiner Zeitigung in sich hält. Wächst in feuchten Wiesen und Gründen. Man findet auch noch eine Art dieses Kraut mit schönen/ grössern gedoppelten Blumen/ anzusehen wie ein Stern/ da die Blätlein der Blumen nicht rund sondern spitzig sind. Dieses wird wegen der Blumen auch in die Gärten gepflantzet/ Gramen Parnassi albo pleno flore, wie oben gesagt.

Das Leberblümlein habe viel irdische und sehr wenig flüchtig-öhlichte Theile/ saget folgendes

Gliedkraut.

Das Gliedkraut heisst Lateinisch/ Sideritis, Hedera, Ferruminatrix. Italiänisch/ Siderite. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Das erste ist das gemeine Gliedkraut/ Sideritis vulgaris hirsuta erecta; dieses hat eine kleine/ gelbe/ und zaselichte Wurtzel. Die Blätter vergleichen sich dem Andorn/ ausgenommen daß sie länger sind/ etlicher massen den Salbeyen- und Eichenblättern gleich/ aber

kleiner/ rauch/ runtzlicht/ und rings herum zerkerbet. Die Stengel sind viereckicht/ haaricht / fast anderthalb Spannen lang/ haben etliche Nebenzweiglein/ zwischen den Blättern erscheinen runde Knöpfflein/ den Spinnwirteln gleich/ wie an dem Andorn auch zu sehen/ die stehen voller weißgelben Blümlein/ welchen ein schwartzer Saamen nachfolget. Dieses Gewächs hat einen ziemlich lieblichen Geruch/ und ist am Geschmack etwas herb und zusammenziehend. Es wächst an steinicht entrocknen Hügeln und Bergen/ und wird sonderlich um Wien in Oestreich gefunden.

Die übrigen Geschlechte sind/ das nidrige Gliedkraut/ Sideritis Alsines Trissaginis foliis. Sideritis arvensis latifolia glabra. Sideritis hirsuta procumbens. Sideritis arvensis angustifolia rubra. Ladanum segetum. Sideritis hirsuta vulgaris humilior, secunda Clusio capitato flore.

Heydnisch Wundkraut.

Heydnisch Wundkraut oder Gulden-Wundkraut/ heisst Lateinisch/ Virga aurea, Solidago, Saracenica, Consolida Saracenica. Italiänisch/ Verga aurea. Französisch/ Verge d'or. Dessen seynd etliche Geschlecht bekannt. Das erste/ sey das breite Heydnisch Wundkraut/ Virga aurea latifolia serrata, dieses hat glatte Oliven-Blätter / allein seynd sie länger und breiter / sonderlich die nahe bey der Wurtzel stehen/ haben auch am Umkreiß subtile Kerblein. Die se Stengel werden braunroth / holtzicht/ fast zwey Elen hoch. Oben trägt es im Augustmonath seine geährte / gelbe Blumen/ so nach der Zeitigung davon fliegen. Dieses Kraut ändert sich an den Blättern/ dann sie werden länger/ breiter/ kürtzer/ und wie ein Sägen gekerbet/ auch bißweilen mit weissen Strichen gezeichnet.

Das schmale Heydnische Wundkraut / virga aurea angustifolia minus serrata, hat eine zertheilte überzwerch in die Erden gehende / braunschwartze/ weißfaselichte / mit aromatischem Geschmack begabte Wurtzel; davon etliche gestriemte / etwas haarige/ mit dickem Marck angefüllte Stengel über Elen hoch gerad aufsteigen/ welche mit länglicht-ausgespitzten/ schwartz-grünen/ etwas haarig und zerkerbten Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im Augustmonath an eigenen länglichten Stielen / wie Sterne gebildet / welche in einem flaumichten Saamen ausgehen. Wächst an schattich-feuchten und waldigen Orten.

Endlich seynd bekannt / das grosse Heydnische Wundkraut/ so in den Gärten gepflantzet wird; Virga aurea major vel Doria, Alisma Matthioli. Das Mexicanische Heydnische Wundkraut / Virga aurea Mexicana, Virga aurea Limonii folio panicula uno versu disposita, und das gröste Americanische Wundkraut/ Solidago maxima Americana.

Winde.

Winde/ Windenkraut / Baumwinde oder Zaunglocken/ heist Lateinisch / Convolvulus, Volubulis. Italiänisch / Vilucchio, Herba campanella. Französisch/ Liset, Herbe aux cloches. Spanisch/ Campanilla yerva. Deren finden sich etliche Arten. Die grosse Winde/ Convolvulus major albus, Smilax lævis, hat eine lange / weisse und zasichte Wurtzel/ aus welcher seine vielfältige / lange und schwancke Stengel oder Reben / um die Bäum / Zäun / und alles/ was sie erreichen/ sich umwinden und hinauf steigen. Die Blätter sind lind/ breit/ zugespitzet / und wie ein Pfeil gestaltet. Die Blumen sind schön weiß und rund / inwendig hol / wie ein Glöcklein / oder wie Lilien-Blumen anzusehen. Nach den Blumen folgen runde Bollen/ in welchen ein runder / etwas eckichter schwartzer / auch bißweilen röthlichter Saamen ligt.

Ferner / sind bekannt/ die kleine Winde/ Convolvulus minor arvensis, Helxime, Cissampelos multis. Die blaue Winde/ Convolvulus cœruleus hederaceo anguloso folio. Die schwartze oder Buchswinde/ Convolvulus minor, semine triangulo, Volubilis nigra. Diese letzte werden in Gärten an den Mauren gepflantzet.

Oben im Blumen-Garten ist gesagt worden/ was sie in dem Felde vor eine Gestalt / oder was sie vor ein Ansehen in dem Blumen-Beth haben.

Egelkraut.

Das Egelkraut wird auch Schlangenkraut/ klein Natterkraut und Pfennigkraut genennet/ heisst Lateinisch / Numularia, Hirundinaria, Serpentaria, Centummorbia, Lunaria minor. Italiänisch/ Lunaria minor, Dineraria. Französisch/ Herbe monnoyere, Herbe à cent maladies. Dessen seynd drey Geschlecht. Das gemeine / grosse Egelkraut / Numularia major lutea, Centummorbia, hat ein dünnes Würtzlein/ mit kleinen Zaselen behengt / aus welchem etliche zarte Reißlein wachsen/ mit denen es hin und wieder schleiffet / wie eine Schlang / daher es auch Schlangenkraut genennet wird / an den Zweiglein hat es sehr kleine Fäßlein / mit denen es sich auf der Erden anhänget. An den Reißlein stehen zu beyden Seiten runde/ fette/ äderichte / grüne Blätlein/ wie Pfennig formiret; zwischen diesen und den Stengeln wachsen im Mayen kleine gestirnte / gelbe Blümlein / wächst in feuchten Wiesen und grasichten Wäldern. Ist ein edel Wundkraut/ und wird im Heumonath gesammlet.

Die übrigen Geschlechte sind: Das kleine Schlangenkraut/ mit sehr dünnen Stengelein und purpurfarben Blumen / Numularia minor flore purpurascence, und das Africanische Schlangenkraut/ mit graußhaarigen Blättern/ Numularia mucronata Promont. bonæ spei.

Sonnenthau.

Sonnenthau heisst Lateinisch/ Rorella, Ros Solis, Drosium. Französisch/ Rosée de Soleil. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Der rundblätige Sonnenthau / Rorella rotundifolia, Ros Solis folio rotundo, treibt aus einer zaselichten dünnen Wurtzel/ viel runde/ in der Mitten ein wenig hol/ wie ein Löffelein an länglichten Stielen hangende/ bleich-grüne / am Umkreiß mit zarten röthlichten Fädenlein gezierte / mit Tröpfflein / wie Thau befeuchtete Blätlein. Mitten zwischen den Blätlein steigen zwey oder drey runde / dünne / röthliche / nackende Stengelein / fast Spannen-

hoch

hoch empor/ die werden oben mit weissen / aus länglichten Kelchlein gehenden Blümlein/ gezieret/ denen ablange Saamen-Gefäßlein/ an Gestalt der Weitzenkörn ein nachfolgen. Blühet im Heumonath/ und Wiesen.

Die übrigen Geschlechte sind: der langblätige Sonnenthau / Rorella longifolia, Ros Solis folio oblongo. Der rundblätige Sonnenthau/ mit stetsgrünender Wurtz / Rorella longifolia radice perenni. Und der langblätige gröste Sonnenthau / Rorella longifolia maxima.

Mohrenweitzen.

Mohrenweitzen/ so auch Küheweitzen/ Brand/ und Braunfleischblumen genennet wird/ heisst Lateinisch Melampyrum. Italiänisch/ Melampiro. Französisch/ Blè noir de vache, de bœuf. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Das erste ist/ der rothährige Mohrenweitzen/ Melampyrum purpurascente comâ. Melampyrum multis, Triticum vaccinum, Cratægonon flore vario, dieser hat ein kleines/ holzichtes / mit wenig Faselen begabtes / und mit gegenstehenden/ schwartz-grünen/ langen/ rauhlichten Flachskraut-Blättern bekleidet / oben auf aber / zwischen den kürtzern Blätlein/ mit purpuricht- und gelben / etwas haarichten Blümlein / daran das Helmlein purpurfarb / das Lipplein gelbroth / der Rucken gelb/ und das übrige purpuricht ist / gezieret wird: Darauf hernach lange/ geschwellene/ in zwey Häußlein getheilte / und mit zwey oder drey kleinen schwartzen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen.

Die übrigen Geschlechte seynd/ der kleinste gelbe Küheweitzen / Melampyrum luteum minimum. Der Himmel-blaue Küheweitzen/ Melampyrum cæruleâ comâ. Der gelbe breitblätige Mohrenweitzen/ Melampyrum Sylvaticum latifolium, flore luteo. Der gelbe purpuricht-gelbe Mohrenweitzen/ Melampyrum cristatum luteum angustifolium. Und der Griechische haarige Mohrenweitzen / Melampyrum lanuginosum Boëticum.

Fingerhut.

Fingerhut / Fingerhut-Blumen / Waldglöcklein heisst Lateinisch/ Digitalis, Nola sylvestris. Italiänisch/ Gantelli. Französisch/ Digitale, Gantelez, Gant nostre Dame, Doigtier. Dessen seynd vier Geschlechte bekannt. Das erste/ ist die gelbe Fingerhutblum / Digitalis lutea magno flore, Digit. flore majore, folio latiore. Diese hat eine kurtze/ krumme/ mit vielen Zaseln behengte Wurtze / aus welcher etliche eckichte / wenig haarige Stengel Elen hoch aufwachsen / und mit langen spitzigen / breiten / gekerbten / bitterlich-scharffen / oben auf glatten und schwartz-grünen / unten aber von haarigen Adern/ runtzlichten Blättern / bekleidet werden. Oben an den Stengeln erscheinen im Brach- und Heumonath grosse gelbe/ von innen und aussen haarige/ an kurtzen Stielen hangende einblätige Glocken-Blumen/ formiret/ wie ein Fingerhut; wenn diese verfallen / so findet man einen breiten und langen Saamen in Hülßlein verschlossen.

Ferner sind zu finden der Fingerhut / mit kleinen bleich-gelben Blumen und schmalen Blättern/ Digitalis lutea vel pallida, parvo flore, Digiti flore minore subluteo, angustiore folio. Der gemeine purpurfarbe Fingerhut Digitalis purpurea folio Aspero. Der Gröste. Digitalis angustifolia flore ferugineo.

Eigenschafft und Artzney-Tugend dieser Kräuter.

Der Erdpin hat einen hartzicht-balsamischen/ mit säuerlicht-gelind-flüchtigen Theilen vermischten Safft / und dadurch die Eigenschafft / zu erwärmen/ zu trocknen / zu eröffnen / zu heilen/ das Hirn/ Leber und Nerven zu stärcken / zu erdünnern / den Harn/ die M. Reinigung/ todte Frucht und Nachgeburt abzutreiben.

Er wird in Wein gelegt und davon getruncken/ zu Erhaltung dessen was erst gesagt worden.

Das destillirte Erdpin-Wasser ist gut zu den kalten Gebresten des Haupts/ der Verstopffung der Leber und der Gelbsucht.

Die Conserva Chamæpityos oder der Erdpin-Zucker/ dienet wider den Schlag / fallende Sucht / und die Glieder-Kranckheiten.

Die davon ausgezogene Essenz, hat eine Krafft das scharbockische und versaltzne Geblüt zu reinigen/ Glieder zu stärcken / Wunden und Schäden zu heilen.

Hat sonst gleiche Krafft mit der Gamanderlein.

Das Schartenkraut ist warm und trocken im andern Grad/ führet etwas alcalisches/ heimlich/ schärfflichtes Saltz bey sich / dadurch es die Krafft hat/ zu erdünnern/ zu erweichen / zu eröffnen zu lösen/ zu zertheilen und zu heilen.

Zwey Hand voll des Schartenkrauts in anderhalb Maaß weissen Wein gesotten/ biß der dritte Theil eingesotten ist / alsdann durch ein Tuch gesiehen/ und alle Morgen nüchtern ein halb Quart warmlicht getruncken / zertheilet das geronnene Blut im Leib / so von einem Fall verursachet worden.

Sonsten ist das Schartenkraut auch ein Wundkraut / daher es zu den Wundtränckten gebraucht wird.

Die Natterwurtz führet grobe / alcalische/ rauhe Theil / und hat dadurch die Tugend / zusammen zu ziehen/ zu stopffen/ zu heilen/ und das geruntnene Blut zu zertheilen / ist kalt und trocken biß in dritten Grad/ wird gesammlet wenn die Sonn in Krebs gehet.

Wird mit andern Wurtzeln vermischt wider allerley Bauch-Flüß und starcke M. Weiber-Reinigung.

Das destillirte Natterwurtz-Wasser/ stillet die rothe Ruhr/ den Durchlauff ꝛc.

Widerstehet dem Gifft und der Pest. Es hat auch dieses Wasser ein grosses Lob/ das Blut zu stillen/ die Wunden und alte / faule / stinckende/ um sich fressende Geschwär/ damit fleissig ausgewaschen/ zu der Heilung zu befördern. Wie es dann auch wider den Krebs an dem Rucken und der Nasen gleicher weis gebrauchet wird.

Diese Wurtzel ist sonderlich kräfftig in frischen Wunden das Blut zu stillen / wie Agerius solches

mit

mit grosser Nutzbarkeit erfahren: Denn dieses Pulver nicht allein das Blut ohne Schärffe gewaltiglich stillet/ sondern trocknet auch die Wunden / und befördert sie zur Heilung.

Der Weidrich ist kälter und trockner Natur: führet viel irrdische/ grobe und saltzichte Theile / daher er die Eigenschafft hat / anzuhalten / zusammen zu ziehen und zu heilen.

Wenn man mit diesem Kraut die Nasen verstöpffet / so lässet das Nasenbluten nach. Ingleichen schreibet Dioscorides lib. 4. c. 3. daß/ so man den Weidrich anzündet / er einen scharffen Rauch und Dampff von sich gebe / welcher die Schlangen vertreibet und die Fliegen tödtet.

Wird gesotten / soll das dreytägige Fieber vertreiben/ dahero er von Tabernæmontano Tertionaria oder Fieberkraut genennet wird.

Das aus dem Weidrich destillirte Wasser ist sehr dienlich wider den Leber-Fluß/ wie auch wider die rothe Ruhr / so man davon nach Belieben etliche Loth trincket.

Der Wegtritt führet viel irrdische / grobe alcalische/ saltzichte Theile bey sich / und hat deswegen die Eigenschafft zu stopffen / anzuhalten / zusammen zu ziehen/ Wunden und Schäden zu reinigen / und zur Heilung zu befördern.

Wird gesotten / stopffet die Bauch-Flüß / und rothe Ruhr/ Blutspeyen und Nasenbluten ꝛc. Und giebt es eine über die massen bewährte Artzney für die Sehrigkeit / Schädigung und Verletzung an heimlichen Orten / bey Mann und Weib / dann es heilet die äusserſten Schäden solcher Orten.

Das destillirte Wegtritts-Wasser / hat ein grosses Lob/ wider alle innerliche und äusserliche Hitz/ wo selbige nur gespürt wird / es sey an der Leber / Magen / Mutter / Haupt/ Nieren oder andern Gliedmassen; Es führet auch den Stein / Grieß/ Sand und Harn fort / reiniget die Nieren und Blasen / tödtet die Würm bey jungen und alten Leuthen.

Dieses Wasser löscht alle äusserliche Hitz von der Schöne/ Rothlauffen oder wilden Feuer/ währet den Zufällen / welche erst erzehlet worden.

Wird den Kindern im Brey gegeben für die Brüch/ wenn sie darbey ein dienliches Bändlein tragen.

Die Weißwurtz davon die Wurtzel meistens gebraucht wird / führet ein flüchtig-scharffes Saltz bey sich / und hat dadurch die Eigenschafft zu wärmen / zu zertheilen/ faule garstige Schäden / Geschwähr und Wunden zu heilen. Man sammlet sie im May und Brachmonath. Die Beere sollen eine Krafft haben über- und unterſich zu purgieren.

Wird unter eine Salbe vor Sommer- und Lauber Flecken gemischet.

Man zerstösst sie und legt sie auf die blaue Mähler.

Wird gebraucht zu Reinigung der Haare von Milben nnd andern Unreinigkeiten.

Es wird ein Wasser daraus destillirt/ und äuſlich vor besagte Flecken gebrauchet.

Der Singrün führet ein balsamisches / heilsames / alcalisches / irrdisches Saltz bey sich/ dadurch er die Eigenschafft hat/ Wunden und Geschwär zu heilen/ anzuhalten/ zusammen zu ziehen/ aller Säure zu widerstehen / und das ätzende Gifft der Wunden zu tödten. Es wird im Brachmonath gesammlet.

Weilen der Singrün ein fürtreffliches Wund-Kraut ist/ als werden auch seine Blätter fleissig zu den meisten Wund-Tränken gebrauchet.

Frische Singrün-Blätter auf heisser Heerdstatt ein wenig gedemmt/ hernach auf die Brüste gelegt/ vermehret den Säugenden die Milch.

Dienet wider das Nasenbluten.

Das destillirte Singrünn-Wasser ist gut denjenigen / so mit stetem Durchbruch behafftet sind.

Ziehet allen Schleim von Mandeln und Zärtt ein aus/stillet hiemit das Halswehe / macht einen leichten Athem und zertheilet die Kohlsucht / Bräune und Entzündungen des Rachens. Es muß das Kraut zu solchem End erst im Herbstmonath eingesammlet werden.

Dieses Kraut wird auch sehr gerühmt von den Weinhändlern / die trüben abgefallene Wein in kurtzer Zeit wiederum lauter damit zu machen:

Die Brennwurtz/ ist warm und trocken im vierdten Grad / hat scharffe / corrosivische Saltz-Theile / und dadurch die Eigenschafft zu nutzen / Blasen zu ziehen/ zu erdünern und zu zeitigen.

So macht es zeitig / und etzet die Geschwähr auf.

Die Wallwurtz führet neben schleimichten / balsamischen Theilgen auch ein mildes / alcalisches / heimlich flüchtiges Saltz bey sich / und hat damit die Tugend und Eigenschafft zu kühlen / zu erweichen / anzuhalten/ zu erdickern/ die Schärffe der Feuchtigkeiten zu lindern / das Blut zu stillen und zu heilen. Man gebraucht die Wurtzel zur Artzney / so im Vollmond des Mertzen und Aprilen muß ausgegraben werden. Etliche bedienen sich auch der im May und Brachmonath eingesammleten Blättern und Blumen.

Die Wund-Aertzten sollen die Wallwurtz in Ehren halten / denn sie zu allen Wunden / Brüchen und Schäden sehr nutzlich ist.

Dienet wohl wider die rothe Ruhr/ Brüch / Lungen- und Nieren-Geschwär / Blutspeyen und blut-harnen.

Die Wurtzel ausgepresst / gibt ein Oel oder Feuchtigkeit von sich / ist gut für die offene Schäden/ Uberbein / Krätze / Französische und aussätzige Raude.

Man destillirt das Wasser aus dem Kraut und Wurtzel zu End des Mayen: Aus den Blumen läst sich ein Zucker bereiten: Aus der Wurtzel aber pflegt man die Essenz und das Extract zu machen.

Der in den Apothecken zubereiteten Wallwurtz/ ist sehr dienlich in der Lungensucht / denn er die Brust von allem Eiter reiniget / und die Lungen stärcket. Man mischt ihn auch nutzlich unter die Wund-Tränke.

Das destillirte Wallwurtz-Wasser dienet/ alle innerliche und äusserliche Verkehrung / Brüch- und Verenckung zu heilen/ ꝛc.

Die mit Zucker eingemachte Wallwurtz ist dienlich wider besagte Kranckheit.

Wenn man diß Kraut/ samt der Wurtzel wohl in dem Wasser zu einem Bad siedet / und die jungen

Witt-

Wirtweiber darinnen bißweilen badet / so werden sie wieder gleich als die Jungfrauen.

Brunellen hat diesen ihren Nahmen von der Bräune / weilen sie zur Bräune der Zungen gebraucht wird. Ist mit einem alcalischen / mild-flüchtigen Saltz / neben vielen irrdischen Theilen begabet / dahero die Eigenschafft entstehet / zu kühlen / zu zertheilen / Entzündungen zu stillen / zusammen zu ziehen / zu säubern und zu heilen. Man sammlet sie in Mayen oder Brachmonath gegen dem Vollmond.

Die jungen Brunellen Blättlein isset man an etlichen Orten / wie einen Salat. Sonsten aber ist es ein köstliches Wundkraut / denn es heilet sanfftiglich und mildert alle Versehrung / dahero man es zu den Wundtränken gebrauchet.

Das destillirte Braunellenwasser ist eine treffliche Artzney für alle Versehrung des Mundes / insonderheit in der Bräune und Mundfäule.

Dieses Wasser soll auch in Entzündung und Versehrung an heimlichen Orten bey Mann und Weib laulicht gebraucht werden.

Sanickel führet ein alcalisches / mit balsamischen Theilgen vermischtes Saltz / ist deßwegen warm und trocken im andern Grad: hat die Eigenschafft das Geblüt zu reinigen / und zu versüssen / wird im Brachmonat gesammlet. Dieses Kraut ist ein herrliches Wundkraut / dienet vor innerliche Versehrung der Brust und Eingeweids / stillet die unmässige M. das destillirte Sanickelwasser ist so wohl zu haben als die Essentz und Extract davon.

Guldengünsel gesotten / zertheilet das gerunnene Blut / dienet wieder die Gelbsucht Verstopffung der Leber / Miltzes / heilet die inwendigen Wunden und Darmbrüch.

Das destillirte Guldengunsel-Wasser hat gleiche Würckung.

Im übrigen hat der Guldengünsel gleiche Krafft und Würckung / wie die Brunellen / darum er auch in solchen Kranckheiten gebrauchet wird / von welchen im vorhergehenden Meldung geschehen.

Der Steingünsel ist mittelmässiger Natur: hat ein mild-scharffichtes / alcalisches Saltz bey sich / und dadurch die Eigenschafft zu eröffnen / zu reinigen und zu heilen.

Die Blumen des Steingünsels in dem Mund gekeuet / ziehet den Schleim und Speichel im Mund an sich.

Maus-Oehrlein / führet ein bitteres / gröbliches / mit irrdischen Theilen wohl vermischtes Saltz bey sich neben vielem Milchsafft / und hat daher die Eigenschafft gelind zu wärmen ꝛc. wird gesammlet im Brachmonat. Sein Gebrauch ist keiner der geringsten in der Artzney / in Decoctis, Pulvern / Pflastern und Wassern.

Die Wassernüß sind etwas feuchter Natur / haben doch balsamisch temperirte / saltzichte / mit wohlgejohrnen / irrdischen vermischten Theilgen / und also die Eigenschafft / ziemliche Nahrung / und dem Geblüt gute complexion zu geben.

Die Wassernüß werden von den armen Leuthen gesotten und geessen / wie die Castanien / sonsten werden sie auch gedörret und gemahlen / daß man Brodt daraus backen mag.

Steinbrech / das erste Geschlecht oder der wahre Steinbrech führet ein bitteres / nitrosisches mild-flüchtiges Saltz bey sich / und hat die Eigenschafft / gelind zu wärmen / den Schleim zu erdünnern / und zu zertheilen / Verstopffung zu eröffnen / den Harn zu treiben / auch Wunden und Geschwär zu säubern / und zu heilen. Man sammlet das Kraut und Wurtzel im May oder Brachmonat / im Heu- und Augustmonat aber den Saamen.

Er wird für eine köstliche Artzney gehalten / wieder den Grieß / Sand und Stein in den Nieren und der Blasen / daher er auch seinen Nahmen bekommen / weilen er für andern Kräutern den Stein zerbreche und ausführe.

Das zu End des May / oder Anfang des Brachmonats destillirte Steinbrechwasser hat eben solche Würckung.

Die ausgezogene Essentz ist sehr gut zu allen obangeregten Zufällen / sie befördert auch die Heilung der Wunden und Schäden: Man kan sie auch auswendig in denen digestiv-Sälblein nützlich gebrauchen.

Sonsten läst sich dieses Kraut auch in Wasser sieden / zu den Wunden und Nieren-Wasser-Bädern.

Das Limonium / führet viel saltzichte irrdische grobe Theile mit sich / daher der Saamen so wohl als die Wurtzel eine Krafft haben zu trocknen / anzuhalten zusammen zuziehen / wird aber in der Artzney wenig gebraucht. In welchen Apotheken pflegt man diese Wurtzel an statt der wahren Arabischen rothen Beerwurtzel / welche allein in Armenien wächst / und eine wohlriechende / krumme in einander gedrehete Wurtzel hat / zu gebrauchen: Ich aber rathe / daß man lieber die Tormentill oder Natterwurtz dafür zu Nutz ziehen und brauchen soll.

Der Burretsch (den man zu Latein auch Bagloſſum latifolium nennet) führet ein subtiles / flüchtiges balsamisches / temperirtes Saltz mit sich / neben seiner übrigen wässerichten Feuchtigkeit. Er wird zur Artzney gesammlet / wenn die Sonn im Zwilling oder Krebs gehet. Man kan die Wurtzel / Blätter und Blümlein gebrauchen / die haben eine Tugend / gelind zu wärmen / das Hertz zu stärcken / die Lebens Geister zu erfrischen / die Verstopffung des Miltzes zu eröffnen / und ein frölich Gemüth zu machen.

Ist gut für die Melancholey zu Aufweckung der Lebens-Geister.

Das destillirte Burretschwasser erfreuet und erquicket das Hertz / wehret den Ohnmachten / und dem Hertzklopffen / reiniget das Geblüt / benimmt die Melancholey und schwehre Träume.

Die Conſerva florum Borraginis, oder der Burretsche-Zucker wird wie der Rosenzucker gemacht / und hat gleiche Würckung.

Es wird auch ein Burretsch-Syrup gemacht wieder eben diese Kranckheiten.

Aus den Blümlein läst sich mit Brandwein eine Essentz ziehen.

Das Zimmetwasser pflegt man auch heut zu Tag mit dem ausgepresten Burretschsafft zu destilliren / damit es desto hertzstärcker werde.

Sonsten werden die Blümlein von Burretsch

heut zu Tag auch unter die Salät gemischet / nicht allein für die Zierd / sondern auch wegen ihrer gesunden Krafft und heilsamen Würckung.

Die gemeine Ochsenzung hat gleiche Eigenschafft und Tugend mit dem Burretsch / also / daß man eines für das andere brauchen kan. Wird im Brachmonat oder zu End des Mayen zum Gebrauch gesammlet.

Aus der Ochsenzung wird ein Wasser destillirt / und aus den Blumen ein Zucker gemacht / haben gleiche Würckung / wie das destillirte Burretschwasser und der Burretschzucker.

Diese weichstachlichte Disteln / führen sambtlich viel grobe / irrdische / bittere wenig ölichte Saltztheiligen / dadurch sie gelind wärmen / durch den Harn und Schweiß treiben können: Sie werden aber in der Artzney wenig oder gar nicht gebraucht.

Die rothe Ochsenzung hat viel nitrosisch-irrdische / mit schwefelichten vermischte Theil / und daher eine Krafft / zu kühlen / zu säubern / zu heilen und zu zertheilen / wird nicht viel in der Artzney gebrauchet.

Die Blätter dieser Ochsenzung / samt den Wurtzeln sind gut wider die giftigen Thier und Natterbiß / so man davon isset / trincket / oder solche anhänget.

Diese Wurtzel wird von den Färbern das Tuch zu färben gebrauchet / ingleichen kan man Wachs / Holtz ꝛc. damit färben.

Mit dieser Wurtzel färbet und bereitet man eine rothe Butter / welcher denen nutzlich ist / welche hoch gefallen sind / und kan innerlich und äusserlich gebraucht werden.

Die gemeine wilde Ochsenzung hat ein groblichtes / alcalisches / ein wenig balsamisch-ölichtes vermischtes Saltz / und dahero die Eigenschafft / zu trocknen / gelind zu wärmen / durch den Schweiß zu treiben / und allem Gifft zu wiederstehen.

Der alte Nicander berichtet / daß nach dem Alcibius von einer Natter an seinem Kinn gestochen worden / hab er dieses Kraut in dem Mund gekäuet / und hinab geschlucket / und die zerknirschten Blätter auf die Wunden gelegt / und seye also von dem Gifft erlediget worden.

Die Hundszung führet viel unreine / grobe stinckende / ölichte / mit alcalischem / mild-flüchtigem Saltz vermischte Theilgen / und hat dadurch die Eigenschafft / anzuhalten / zu trocknen / schlaffen zu machen / zu kühlen / zu erdickern / zu stopffen / Flüsse zu stillen / und allen Schmertzen zu lindern. Man bedienet sich allein des ersten Geschlechts / und sammlet die Wurtzel im May und Brachmonath.

Die Wurtzel der Hundszungen gedörrt / dienet wider die rothe Ruhr und den Saamen-Fluß / nimmt die Hitz und Schmertzen der Feigwartzen / und fördert sie zur Heilung.

In den Apothecken werden Pillen aus der Hundszungen-Wurtzel bereitet / wieder obige diese Zufälle.

Aus dem Hundszungen-Safft wird eine Salbe gemachet / welche zu den alten Schäden / bösen Blattern / Grind und Fisteln dienlich ist.

Das destillirte Hundszungen-wasser ist gut vor das was gesagt worden / wird auch unter die Gurgel-Wasser gemischt / heilet die bösen Geschwär des Munds / welche von der Französischen Seuche herkommen.

Wilde Basilien oder Widerstoß haben neben vielen irrdischen Theilgen ein bitters / alcalisch-temperirt-ölichtes Saltz / und daher die Eigenschafft / gelind zu wärmen / zu trocknen / zu eröffnen / anzuhalten / und allem Gifft zu widerstehen / Wunden und Schäden zu heilen.

Das Seyffen-Kraut aber hat mehr flüchtig scharffes Saltz / und daher noch mehr Eigenschafft zu eröffnen / zu zertheilen / die Reinigung zu befördern / den Schweiß und Harn zu treiben / Wunden und Geschwär zu säubern / und zu heilen / die Schäbigkeit und Raud zu vertreiben: Kröpff und andere Geschwulsten zu zertheilen: die Wurtzel kan hierzu im Anfang des Brachmonats gesammlet werden.

Die destillirte Wasser von diesen Kräutern sind gut zu Zertheilung der Augenschmertzen und Entzündungen.

Morgenröslein. Der Saamen dieser Röslein ist mit etwas flüchtigem Saltz begabet / und deßwegen warm und trocken im andern Grad: eröffnet / durchdringet / zertheilet und widerstehet dem Gifft.

Das Leber-Blümlein / hat neben vielen irrdischen und sehr wenig flüchtig-ölichten Theilgen auch ein alcalisches / groblichtes Saltz / und dardurch die Eigenschafft zu kühlen / zu trocknen / anzuhalten / Wunden und Geschwär zu heilen. Man kan zu dem End diß Kraut in dem Heumonat / oder Anfang des Augustmonats einsammlen / der Saame wird erst im Herbstmonat / oder später zeitig / und wird gerühmet zum Harn treiben / und Verstopffungen zu eröffnen.

Dieses Kräutlein kan gleich dem Wintergrün / oder Sanickel gebraucht werden / weilen sie einerley Krafft zusammen haben.

Man mag auch von diesem Kraut mit Brandwein eine Essentz machen / welche alsdann äusserlich zu Heilung allerhand Schäden und Wunden dienet / kan eingenommen werden.

Kommt unter einen köstlichen Wundtranck / ist sonderlich in denen Wunden des Haupts bewährt gefunden worden / da man äusserlich zugleich das Betonien-Pflaster gebrauchet.

Das Grindkraut insgemein hat ein bitterlichtes alcalisches / etwas ölicht-balsamisches Saltz / neben vielen irrdischen Theilgen / und daher die Eigenschafft / zu trocknen / anzuhalten / zu eröffnen / Wunden und Schäden zu säubern / und zu heilen / man sammlet sie im Brach- und Heumonath.

Diese genennte Kräuter dienen alle sehr fürtrefflich zu den Fall und Wundtränckern in halb Was-

Wasser und weissen Wein gesotten / und davon getruncken / mögen allerhand Wunden von Stich / Hieb und Schuß ausheilen. Mithin reinigen und heilen sie auch innerliche Geschwär / und treiben gelind durch den Harn / stillen auch die weissen Mutterflüsse.

Grindkraut grün zerstossen / oder auch dürre zu Pulver gerieben / hernach mit Rosen-Honig zu einem Sälblein angemacht / hat eine Krafft / allerhand Wunden zu heilen / und den Brand zu löschen.

Heydnisch Wundkraut / das gemeine breite und schmale Heydnische Wund Kraut hat ein bitters / alcalisches / mildflüchtiges balsamisch-ölichtes Saltz bey sich / und daher gute Krafft / gelind zu wärmen / zu trocknen / Wunden zu säubern und zu heilen / die innerlichen Verstopffungen der Leber Miltz und Nieren aufzulösen / wie auch sonderlich den Stein / Schleim und Sand zu treiben / das geronnene Blut zu vertheilen dem Gifft zu widerstehen / die Würme in dem Leib zu tödten. Man muß es in dem Augustmonath sammlen.

Es wird so wol zu äusserlichen als auch innerlichen Wunden mit grossen Nutzen gebraucht / und kan also billich zu den Wundtränken genommen werden.

Man kan auch das Pulver gebrauchen zu den alten offenen und fl essenden Schäden.

Aus den Blumen / Blättern und Wurtzeln lässet sich ausziehen eine Essentz / welche herrliche Tugend hat / wieder besagte Zustände.

Das destill'rte Wasser von Heydnischen Wundkraut / wird in Verfehrung der Wunde / zu den Gurgelwassern / sehr nutzlich gebraucht. Es befördert auch den Harn / führet den Sand / Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen / ist auch dienlich wider die rothe Ruhr.

Die Winden / haben ein scharffes / etzendes Saltz / neben übrigen wenig schwefelichten / vielen irrdischen und safftigen Theilgen / und daher die Eigenschafft / durch den Stulgang allerhand Feuchtigkeiten auszutreiben / und zu purgiren: alle Schäden zu erdünnern / auch wohl etwas durch den Harn zu treiben.

Aus den Blumen oder Winden-Glöcklein wird ein Wasser destillirt / welches die Röthe der Augen hinweg nimmt / wider die Harnwinde.

Egelkraut. Das im Heumonath gesammlete Egelkraut hat viel irrdische / mit nitrosischem / durchdringendem / bitterlichtem Saltz vermischte Theilgen / und also die Eigenschafft / zu kühlen / zu trocknen / zu säubern / zu heilen / das saure / gesaltzene / scharffichte Geblüt zu reinigen und zu verbessern / auch gelind anhalten.

Ist gut wider das Blutspeyen / Lungensucht / Bauchflüß / heilet die Mund-Geschwär und den Scharbock.

Ist eines der besten Wund-Kräutern / und wird kaum ein kräfftigers Kraut zur Heilung der äusserlichen und innerlichen Beschädigungen gefunden: denn man kan es bey allerhand sorglichen Wunden / als einen Nothhe ffer gebrauchen: sonderlich dienet es sehr wohl zu den Wund-Träncken.

Das aus dem Egelkraut destillirte Wasser / dienet wider die Verfehrung der Lungen / Leber und Gedärm / stopffet die Durchläuff / rothe Ruhr und Weiberflüß. Es ist auch ein sonderlich Mittel wider die Bräune des Halses.

Aus dem Egel- oder Schlangenkraut wird eine treffliche Wund-Essentz ausgezogen.

Der Sonnen-Thau führet viel scharffes / flüchtiges durchdringendes Saltz / so daß es äusserlich aufgelegt / die Haut bey nahem aufbeisset / und Geschwären machet. Hat deßwegen eine Krafft zu wärmen / zu trocknen / allen zehen Schleim zu erdünnern / und eine Bewegung zu bringen / den Koder von der Brust abzuführen / Verstopffungen zu eröffnen / durch den Schweiß und Harn zu treiben / Stein / Sand / und Grieß von den Nieren abzuführen / und die Lebens-Geister zu erwecken. Etliche sammlen den davon ausschweissenden Gummi-Safft. Sonsten aber wird diß Kraut zu End des May oder Anfang des Brachmonaths / in dem Vollmond eingesammlet.

Der Safft aus diesem frischen Kraut gedrückt / hat treffliche Würckung unter Engbrüstigkeit und Husten / so von zähen Schleim herkommt / mag auch gar die noch nicht zu starck angesetzte Lung- und Schwindsucht aus dem Grund ausheilen. Reiniget die Nieren und Blasen von allem Sand und Schleim säubert / reiniget und heilet alle Wunden und Schäden.

Aus diesem Kraut destillirt man auch ein Wasser / welches sehr nutzlich gebraucht wird / in dem Hertz-Klopffen / Ohnmachten / Schwachheiten / Glieder-Zittern / Schlagflüssen / Engbrüstigkeit und Husten / Stein und Sand der Nieren und Blasen. Es stillet auch das von Winden herrührende Bauchgrimmen.

Es ist vermuthlich / daß in diesem Kraut mehr Kräfften stecken / als man bißher wahr genommen. Dodonæus: als ein erfahrner Artzt / verwirfft den innerlichen Gebrauch gäntzlich / und sagt / daß es allzuscharff sey / und gleichsam / wie Gifft würcke. Kan aber seyn / daß es an einem Ort mehr und stärckere Kräfften bekommen / als an dem andern.

Die Mohrenweitzen hat irdische / balsamische / mild-flüchtige Theilgen / und dadurch eine temperirte Tugend: Wird in der Artzney nicht gebraucht / schadet auch unter dem Meel nichts / wann es schon etwann unter dem Getraid darunter kommt.

Das Fingerhutkraut / samt den Blumen hat ein bitter-etzendes scharffes Saltz / und dadurch eine Krafft über und unter sich zu purgiren. Wird in der Artzney wenig oder gar nicht gebraucht: Ein Tranck davon soll die Krafft haben / durch purgieren die fallende Sucht aus dem Grund zu heilen. Dienet auch zu Heilung der Wunden und Schäden.

Noch andere dergleichen Artzney-Kräuter.

Genserich.

Genserich / wird auch Grensing / Grinsing / Grunsing / Gänßkraut / und Silberkraut genennt / heist Lateinisch / Anserina, Argentina, Potentilla, Argemone altera. Italiänisch / Potentilla. Französisch / Bec d' oye, Aigremoine sauvage, Argentine. Spanisch / Agrimonia salvage. Ist ein fast jedermann bekanntes Kraut / hat eine länglichte zaselichte Wurtzel: die Blätter ligen theils auf der Erden / sind vielfältig zerspalten / und rings herum zerkerbt / den Blättern der Odermenig / oder des Rheinfarens ähnlich / doch an Farben gantz weiß oder Aschfarbig / und gläntzend / wie ein Silber auf der oberen Seiten / lind und zart am Angriff von der Wollen / damit sie überzogen sind. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viel lange / dünne / runde Fäden / so hin und her auf der Erden um sich kriechen / welche auch aussprossen und kleine Zäserlein an statt der Wurtzeln und Blätter bringen / gleichwie das Fünffingerkraut oder Erdbeerkraut / daraus denn junge und neue Stöcklein werden. An den hin und her kriechenden Fäden oder Stielen wachsen schöne / bleich-gelbe Blümlein / von fünff Blättlein rings herum besetzet / den Blümlein des Tormentills oder Fünffingerkrauts ähnlich. Dieses Gewächs hat keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack. Wird in grasichten Auen und feuchten Gärten / wie auch an grasichten Wassergestaden / fürnemlich da die Gänß weiden / gefunden: derowegen es / nach etlicher Meynung / auch den Nahmen Genserich bekommen.

Odermenig.

Odermenig / so man auch Agrimonien / Agermeng / Bruchwurtz / Leberkletten / und Königskraut nennet / heist Lateinisch / Eupatorium Veterum, Eupatorium verum, Eupat. Græcorum, Hepatorium, Hepatitis, Agrimonia. Italiänisch / Agrimonia. Französisch / Agrimoine, Eupatoire. Spanisch / Agrimonia. Ist sonsten ein wohlbekanntes Gewächs / hat eine schwartzbraune Wurtzel / mit vielen Zincken / die ist hart und holtzicht / gröser und länger / als die Wurtzel des Benedictenkrauts / hat keinen Geruch / aber einen bitteren Geschmack / mit einer Zusammenziehung. Die Blätter sind in viel kleine Blättlein zerspalten / gleich wie der Genserich / an Farben Aschen-grau / die neben zerschnittene Blättlein sind rings herum mit kleinen Schnittlein zerkerbet / wie das Fünffingerkraut. Im Ende des Mayens kommen gemeiniglich von einer Wurtzel zween lange / holtzichte / rauhe und haarichte Stengel / die wachsen gerad übersich auf / einer Ellen hoch / und auch bißweilen höher: an denen erscheinen kleine / bleichgelbe / gestirnte Blümlein eines an dem andern / rings herum / biß oben aus: wenn die Blümlein vergangen / erscheinen kleine / rauhe Kettlein / die hengen sich an die Kleider der fürgehenden / darinnen findet man weisse und süsse Körnlein / das ist der Saamen / daraus junge Stöcklein wachsen. Dieses Kraut wächst hin und wider in den Hecken / auf den Strassen / und neben den Weegen / auch hinter den Zäunen und Mauren.

Wasserdost.

Wasserdost / so auch Hirschklee / Hirtzklee und St. Kunigundiekraut genennet wird / heist Lateinisch / Eupatorium vulgare, Eupatorium Avicennæ, Herba S. Kunigundis. Italiänisch / Eupatorio volgate. Französisch / Eupatoire vulgaire. Dessen finden sich etliche Geschlecht. Das erste / oder der gemeine Wasserdost / Eupatorium vulgare, Eupatorium cannabinum. Hat eine lange zasichte Wurtzel / mit vielen Zincken / die kriecht im Grund hin und her / wie die Attichswurtzel. Die Blätter sind lang / sattgrün / und ein wenig rauch / mit kleinen Schnittlein zerkerbt / wie die Blätter am Hanffkraut. Es gewinnet einen runden / rothbraunen Stiel / der wird zwey Ellen lang / inwendig mit wessem Marck angefüllet / und auswendig auch ein wenig rauch / mit etlichen Nebenzweiglein / an dem obern Theil derselbigen bringet er in dem Heumonath schöne Dolden oder Cronen mit vielen kleinen leibfarben Blümlein / den Blumen des Baldrians ähnlich / so dieselben zeitig werden / so wird ein wollichter Saamen daraus / der von dem Wind hinweg getrieben wird. Dieses Kraut bringet alle Jahr neue Stengel herfür / ist eines bitteren Geschmacks / und ziemlich guten Geruchs. Es wächst an feuchten Orten auf den Rechen / nahe bey den fliessenden Bächen / und auf den Wassergestaden.

Die übrigen Geschlechte seynd / Cannabina aquatica folio tripartito diviso, Verbena supina. Cannabina aquatica folio non diviso, Verbesina pulchriore flore luteo.

Leberbalsam.

Leberbalsam heist Lateinisch / Ageratum, Eupatorium, Mesue, Mentha corymbifera minor, Balsamita minor. Italiänisch / Herba giulia, Agerato, Eupatorio di Mesue. Es werden deß Leberbalsams zwey Geschlecht gefunden. Das erste ist Ageratum foliis serratis, Costus minor hortensis, Herba julia quibusdam. Hat eine überzwerge / holtzichte Wurtzel / eines kleinen Fingers dick / mit Zaseln behencket / daraus wachsen viel Stengel / die sind dünn / rund / holtzicht und etwas rauch / auf die anderthalb Schuch lang / mit vielen länglichten rauchen Blätern bekleidet / den Blättern des Tausendguldenkrauts oder Isops ähnlich / ausgenommen / daß sie etwas bitter / und nicht so spitzig / rings herum wie eine Sägen zerkerbet sind. Oben am Stengel gewinnet es schöne / gelbe Dolden oder Blumen / von Farben und Gestalt / wie die gefüllten Rheinblumen / oder wie die Blumen des Frauenkrauts / allein daß sie kleiner sind / die blühen fast den gantzen Sommer hinaus. Das gantze Kraut ist am Geschmack bitter / und eines guten

Anserina.

Odermenig

Agrimonia.

Leberballam.

Agoratum Græcorum.

Gemein tünstl Fingerkraut.

Quinquefolium vulgare.

Tormentill.

Tormentilla.

Erdbeerkraut.

Fragaria.

Geruchs. Dieses Gewächs findet man in der Italiänischen Landschafft Toscanien in grosser Menge / da es von sich selbsten wächst / bey uns in Teutschland aber wird es in den Lustgärten gezielet / absonderlich an sonn eichen Orten.

Das andere Geschlecht ist / Ageratum foliis serratis flore albo, welches / nach Bericht Theodori Tabernæmontani, in der Provintz Franckreich und Languedock angetroffen wird. Sonsten gibt es noch ein Geschlecht mit ungekerbten Blättern / Ageratum foliis non serratis. Wie auch einen Africanischen Leberbalsam mit eingeschnittenen Blättern.

Fünffingerkraut.

Fünffblat oder Fünffingerkraut / heist Lateinisch / Quinquefolium, Pentaphylon. Italiänisch / Cinquefoglio. Französisch / Quintefeuille, Cinquefeuille. Spanisch / Cinco en rama. Dessen finden sich vielerley Gattungen. Das erste oder gemeine Fünffingerkraut / Quinquefolium vulgare, Quinquefol. majus repens, Pentaphyllum, überkommt eine lange dunckelbraune Wurtzel / sie ist nicht dick / fladert hin und wider mit ihren Nebenwürtzelein / und gibt einen herben Geschmack von sich. Die Blätter ligen auf dem Boden / spreiten sich weit aus / und hengen sich mit ihren langen Fäden an den Grund. Im End des Mayens trägt es gelbe Blumen / welche beyderseits an dünnen Stielen / zwischen den Blättern / herfür schiessen / und sich den Genserichs-blumen vergleichen / so hernach verschwinden / und kein Frucht noch Saamen bringen / denn es sich selbst von den Fäden erjüngeret. Wächst gern an grasichten / ungebauten Orten / und hinter den Zäunen. Die Wurtzel soll gegraben werden / wenn die Sonn im Wider ist.

Die andern Geschlechte seynd: das Fünffingerkraut mit silberfarben Blättern / Quinquefolium erectum folio argenteo, Pentaphyllum erectum, foliis profundè sectis, subtus argenteis, flore luteo. Das Fünffingerkraut / mit weissen Blumen / Quinquefolium album majus alterum, Pentaphyllum album. Das rothe Wasser-Fünffingerkraut / Quinquefolium palustre rubrum. Das Wallenstadische Fünffingerkraut / Quinquefolium album majus. Das Bündnerische Finffingerkraut / Quinquefolium album minus. Das Oestreichische Fünffingerkraut / Quinquefolium repens lanuginosum luteum, Penthaphyllum minus molli lanugine pubescens. Das Elsaßische Fünffingerkraut / Quinquefolium fragiferum. Quinquefolium fragifero affinis. Quinquefolium minus repens luteum. Quinquefolium montanum luteum erectum hirsurum, & Quinquefolio similis Enneaphyllos.

Tormentill.

Tormentill / so man auch Hertzwurtz / Siebenfinger-Kraut / Siebenfünffingerkraut / Feigwurtz / Blutwurtz / Rothgunzel / Rothwurtz / rothe Heilwurtz / Ruhrwurtz / Birckwurtz / und Heydecker nennet / heist Lateinisch / Tormentilla, Heptaphillum. Italiänisch / Tormentilla, Herba Settefoglia. Frantzösisch / Tormentille. Spanisch / Seten rama. Dieses Gewächs hat eine länglichte Wurtzel / mit viel Knorren / rund / und von Farben braun-schwartz / mit vielen Zasen / inwendig aber ist sie schön roth und leibfarb / am Geschmack zusammenziehend / trocken und rauch / wie die Eicheln. Von dieser Wurtzel kommen jährlich im Aprillen herfür dünne / runde und zarte Stengelein / wie die Bintzen-Hälmer / die werden nicht viel über Spannen-lang / etwann 4. oder 5. oder bißweilen mehr / dieselbigen sind von unten an biß oben aus / etwann geleichs lang von einander / mit tieff zerspaltenen Blättlein bekleidet / ein jedes Blat in sieben / und auch etwann in fünff / doch mehrentheils in sieben unterschiedliche Blättlein zertheilt / und rings herumb mit kleinen Schnittlein zerkerbt. Im Mayen erscheinen bleichgelbe Blumen / den Fünffingerkraut-Blümlein ähnlich / ausgenommen / daß sie nur 4. Blättlein haben. Nach den Blumen folgen kleine Knöpfflein / die sind anzusehen wie die anfangende Erdbeer-Knöpfflein. Nach Tabernæmontani Bericht wächst dieses Kraut in den Gebürgen im Waßgau / Ostwald / Spessart und Schwartzwald / sonderlich an feuchten und kühlen Orten.

Augentrost.

Augentrost heist Lateinisch / Euphragia, Euphrasia, Eufrasia. Italiänisch / Eufragia, Eufrasia. Frantzösisch / Euphraise. Spanisch / Eufragia. Dessen finden sich etliche Geschlecht. Der gemeine Augentrost / Euphrasia vulgaris, ist ein schön brauschlichtes Kräutlein / wächst Spannen hoch / und hat ein gering Würtzelein. Die Blätter werden schwartz-grün / krauß und klein / rings herum etwas gekerbt / am Geschmack ein wenig zusammenziehend und etwas bitter. Die Blümlein kommen zwischen den Blättern herfür / die sind gemeiniglich von dreyerley Farben / als weiß / blau / und mit gelben Düpffelein. Er pfleget auf den Wiesen zu wachsen / und im Anfang des Herbsts zu blühen.

Die übrigen Geschlechter seynd / der Italiänische Augentrost / Euphrasia pratensis Italica latifolia. Der schuppichte Augentrost / Euphrasia pratensis lutea, Coris Monspessulana lutea, und der braune Augentrost / Euphrasia pratensis rubra, Euph. parva purpurea.

Rheinblum.

Die Rheinblumen nennen etliche auch Jüngling / oder Motten-blumen / heist Lateinisch / Stœchas citrina, Amaranthus luteus, Chrysocome, Coma aurea. Italiänisch / Ameranto giallo. Frantzösisch / Herbe aux tignes. Die gemeine teutsche Rheinblumen / Elichryson sive Stœchas citrina latifolia; hat zarte runde Stengel

und Zweiglein / auch lange und schmale Blätter / wie der Hysop / Aschenfarb / wollicht / und am Geschmack bitter. Ein jedes Stengelein bringt oben an Gipffel gold-gelbe / runde / knöpffichte Blumen im Brach- und Heumonath: diese Blumen verwelcken nimmer / sondern behalten allzeit ihre Farb / daß man auch mitten im Winter Kräntze daraus machen kan: (dahero man sie auch Jüngling nennet) sind am Geruch lieblich / und am Geschmack ein wenig bitter. Die Wurtzel ist dünn / schwartz / und nicht lang. Wächst auf rauhem / trocknem / sandichtem Erdreich / und dürren Heyden / sonderlich wird sie zwischen Worms und Speyer am Rheinstrohm gefunden / dahero man sie zu teutsch Rheinblum nennet.

Noch ein ander Geschlecht der Rheinblum wird in Italien und andern warmen Ländern gefunden / Clychryson. sive Stœchas critica angustifolia. Dieses ist eine schöne wohlriechende Art / so wird auch dessen ein wildes Geschlecht um Nimes, und Montpelier in Franckreich gefunden / Elychryson oblongis foliis. Stœchas citrina tenuifolia altera.

Rosenwurtz.

Die Rosenwurtz heist Lateinisch / Radix Rhodia, Rosea Radix, Italiänisch / Radice Rhodia. Französisch / Racine sentant les Roses. Spanisch / Rays Rhodia. Bringet runde Stengel / etlicher massen hol / etwann Atms-lang / umb und umb mit Blättern besetzet. Diese Blätter sind länglicht / aufgespitzet / fett und dick / wie Burgel oder Haußwurtz / und am Umkreß subtil zerkerbt. Oben am Gipffel trägt sie grüne Dolden / wie die Wolffsmilch Tithymalus cyparissias genennt / so sie aber verblühet hat / werden gemelte Dolden rötlicht. Die Blum ist bleich oder rothfarb / die Wurtzel wird uneben / knolicht / dick / dem vermeinten Costo / welchen man von dem Berg Gargano bringt / ähnlich / hat eine glatte scheinbarliche Rinden / und weil die Wurtzel frisch ist / scheinet sie aussen braunlicht / inwendig weiß / so sie aber dürr worden / ist sie innerlich röthlich / und aussen schuppicht. Wenn man sie zwischen den Fingern zerreibet / gibt sie einen lieblichen Rosen Geruch von sich / daher sie auch den Namen bekommen. Sie ist fast unter allen Wurtzeln die baue-hafftigste / denn so man sie ausgegraben hat / und etliche Monat lang / da es nicht an einem gar zu trockenen Ort ist / aufbehält / hernach wider pflantzet / ist sie gut.

Sonnen-Goldblum.

Der Sonnen-goldblumen seynd zwey Geschlecht bekannt / das erste / welches ist das wahre Heliochrysum Dioscoridis, Elichryson foliis Abrotani, Heliochryson quorundam foliis Abrotani, hat eine kleine holtzichte Wurtzel / mit vielen Zaseln / daraus wachsen gerade / weißgrüne Stengel / einer Ellen lang / die sind mit starcken tieff zerschnittenen Blättlein bekleidet / je ein Gesätz Glaichsweis über dem andern / den Blättern der Stabwurtz etlicher massen ähnlich. Oben bringt es schöne / goldgelbe / knopffichte Blumen / Kronenweiß zusammen gedrungen / gleich wie die Blumen des Rheinfarns / welche ihre gläntzende schöne Goldfarb lange Zeit behalten. Es wächst bey uns in Teutschland nicht von sich selbsten / sondern wird allein in den Lustgärten gezielet. In der Provintz Franckreich und Languedock aber / wächst es viel in rauhen / dürren / sandichten nnd ungebaueten Matten / wird auch in Spanien und Candien gefunden.

Das andere Geschlecht ist die Italiänische Sonnen-Goldblum / Heliochrysum Italicum, Millefolium tomentosum luteum, Stratiotes lutea, gleichet mit der Wurtzel dem ersten mit den Blättern aber und gekräuselten Blumen ist es viel kleiner / die Blätter wachsen gleich von der Wurtzel heraus / und nicht also Gefäß-weiß an dem Stengel übereinander / anzusehen / wie die kleinen Straußfedern / wiewol es auch an den Stengeln etliche kleine Blättlein gewinnet. Es wächst in Italien / und wird in den Gärten gepflantzet.

Eisenkraut.

Des Eisenkrauts finden sich zwar etliche Geschlecht; es seynd aber nur am meisten bekannt das Männlein und Weiblein. Das Eisenkraut Männlein / welches ist das gemeine Eisenkraut / heist Lateinisch / Peristereum, Junonis lacryma, Verbena mas, Verbenaca, Verbena recta, Verbena communis, cœruleo flore, Verbena mascula, Verbena vulgaris. Italiänisch / Verminacola, Verbena, Berbena. Französisch / Verveine. Spanisch / Verbena. Wird in Teutscher Sprach auch Eisenreich / Eisenhart und Taubenkraut genennet / hat eine lange / dünne und zasichte Wurtzel / aus welcher harte / rippichte / viereckichte Stengel herfür wachsen / so selten über Ellen hoch mit vielen Nebenästlein von unten auf erscheinen / welche mit ausgeschnittenen Blättern besetzet sind / die sich dem jungen Eichenlaub vergleichen / jedoch werden sie kleiner / schmäler / auf der einen Seiten sattgrün / auf der andern aber weißlicht. Auf den Gipffeln der Stengeln zeigen sich grüne Knöpfflein / daraus werden Himmel-blaue / bißweilen auch weißlichte Blumen / nach der Blüht folget ein kleiner länglichter Saamen / so dem rothen Wegerich Saamen etwas ähnlich ist. Das grüne Kraut gibt einen ziemlich guten Geruch / ist aber am Geschmack etwas bitter. Man findets fast allenthalben in Teutschland und Italien in den Dörffern / hinter den Zäunen / an den Mauren und Kirchhöfen. Das Kraut soll zur Artzney gesammlet werden / wenn die Sonn in die Jungfrau tritt / die Blümlein aber / wenn die Sonn im Löwen gehet / die Verbena Indica Bontii kommt mit diesem Gewächs überein.

Das Eisenkraut Weiblein / wird sonst auch Spanisch Eisenkraut / Welscheisenkraut / und klein Eisenkraut genennet / heist Lateinisch / Verbenaca fœmina, Verbenaca supina, Verbena tenuifolia, Hierobotane. Dieses vergleicht sich mit seiner Wurtzel dem Männlein / die viereckichten

Sten-

Gemeiner Augentrost. *Euphragia vulgaris.*

Kolenwürtz. *Cardiaca vulgaris.*

Grosse Pibernell. *Pimpinella saxifraga major.*

Gros Herbenkraut. *Sanguisorba major.*

Stern Leberkraut. *Hepatica stellata.*

Rheinblum

Stoechas citrina

Gemein Eisenkraut. *Verbena communis.*

Gefüllt: Magsamen. *Papaver pleno flore.*

Gemein Bilsenkraut. *Hyoscyamus vulgaris.*

Oriental: Hyacinth. *Hyacinthus Orientalis.*

Römisch: Fellkrut. *Hypecoum Matthioli.*

Gemein: Nachtschatt: *Solanum vulgare.*

Stengel wachsen selten über anderthalb Spannen hoch / und ligen mit ihren Aestlein unten her auf dem Boden. Die Blätter sind des Männleins Blättern ähnlich / allein daß sie tieffer und subtiler gekerbt / und etwas grün- und blaufärbig. Die Blumen erscheinen schön Leibfarb-blau / sind aber kleiner / wie ingleichem auch der Saame / als am Männlein. Wächst in Apulien und Spanien: wird in den Niederländischen Gärten vom Spanischen Saamen gezielet.

Ferner / sind noch bekannt / das Peruanische stets-grünende Eisenkraut / welches grösser als die ersten. Das Italiänische Eisenkraut / Verbena nodiflora, und das Canadensische Eisenkraut / Verbena Urticæ folio Canadensis.

Magsaamen.

Magsaamen / so man auch Oelmagen / Oelsaamen Mahn und Mohe nennet / heist Lateinisch / Papaver. Italiänisch / Papavero. Französisch / Pavot. Spanisch / Dormidera, Rosella. Dieses Gewächs ist männiglich bekannt / wird in Gärten und Feldern gebauet. Es finden sich dessen sehr viel Geschlecht / so zwar an Farben / Blumen und Saamen unterschieden / an Wurtzeln / Stengeln und Milch aber ziemlich überein kommen.

Der erste Magsaamen blühet gantz schneeweiß / und bringet auch weissen Saamen. Der ander hat braun-leibfarbe oder rothe Blumen / und schwartzen Saamen. Der dritte trägt weisse Blumen / gegen den Knöpfflein mit rothen Flecken schattiret / dessen Saamen ist bleich-gelb. Des vierten Blumen sind gegen den Knöpfflein weiß / mit blauen oder braunen Düpffeln besprengt / und hat grau-farben Saamen. Der fünffte ist eine schöne Art / blühet schneeweiß / die Köpffe sind groß wie ein Granatapffel. Ferner ist auch ein schöner gefüllter Magsaamen in den Gärten anzutreffen / welcher zwar nicht umb des Saamens willen / weil er nicht so safftig ist / sondern wegen der schönen gefüllten Blumen / so mancherley Farben haben / in den Blumen-feldern gepflantzet wird. Das Kraut an allen Magsaamen ist haarig / zerkerbt / ziemlich breit und lang / Aschenfarbig-grün / am Geschmack bitter / wächst ohne Stiel am Stengel / der bißweilen anderthalb Ellen hoch wird. Die Blumen / welche schöner mancherley Farben seynd / werden groß: nach der Blühte folget der Saamen in runden gekröneten Köpffen verschlossen / der am Geschmack süßlich und ölicht ist.

Wie der Magsaamen unter die Plantas annuas gehöre / und wie er im Blumen-Garten zu pflantzen / ist oben schon gesagt worden.

Kornrosen.

Kornrosen / so man auch Klapperrosen / Feldmagsaamen / Flitschrosen und Grindmagen / nennet / heist Lateinisch / Papaver erraticum, Papaver fluidum, Papaver rubrum. Italiänisch / Papavero silvatico, Papavero dellabiada, Papavero di campo. Französisch / Pavot sauvage, Pavot de blè, Coquericoq, Pavot de champs. Spanisch / Amapola, Papola. Dieses ist fast ein jedermann bekanntes Gewächs / und findet sich im Feld unter dem Getrad in solcher Menge / daß man meinet / das gantze Feld seye mit diesen rothen Rosen überzogen.

Römischer Fellriß.

Römischer Fellriß oder Kornkümmel / heist Lateinisch / Hypecoum, Hypecoon, Cyminum corniculatum. Italiänisch / Hypecoo. Wird sonsten auch Venedische Pappel genannt / wächst in Italien auf den Aeckern / mit Taubenkropff und Erdrauchblättern / aber viel grösser / deer hangen gemeiniglich drey an einem Stiel / sind am Umkreiß zerspalten / ein wenig rauh und weißlicht. Sein Stengel ist Arms hoch / rauh / und mit vielen Nebenzweiglein besetzt / die sind auch rauh / darzu biegig und schwanck. Bringet bleichgelbe Blumen / wie Bilsenkraut / doch sind sie unten bey den Kelchlein / daraus sie schlieffen / ein wenig purpurbraun. Mitten in den Blumen erscheinet ein schönes goldgelbes Pützlein: Nach den Blumen folgen runde / aufgespitzte / streiffichte / haarige Knospen / mit einem dünnen Häutlein bedecket / haben oben ein klein Deckelein oder Hütlein / wie ein Sternlein. In diesem Knospen ligt ein schwartzer und rauher Saamen eingewickelt. Man nennet sie auch Watterröslein. Wird in Gärten gepflantzet.

Wilder gehörnter Mohn oder Magsaamen.

Der wilde gehörnte Magsaamen heist Lateinisch / Papaver cornutum, Papaver corniculatum. Italiänisch / Papavero cornuto. Französisch / Pavot cornu. Spanisch / Dormidera marina, hat Aschen-farbe / rauhe / fette Blätter / die sind am Umkreiß tieff zerspalten. Sein Stengel ist Ellen hoch / rund / rauh / trägt bißweilen gelbe / zu Zeiten auch braunrothe und Himmel-blaue Blumen. So dieselben abfallen / kommen lange / gekrümte Schotten oder Hörner hernach / wie im Feingreck oder Bockshorn / oben mit dreyen kleinen Spitzlein versorget / darinnen findet man kleinen schwartzen Saamen.

Er wächst an den wilden rauhen Orten / so am Meer liegen / sonderlich wird er am Adriatischen Meer bey Loretho gefunden: In Teutschland aber muß er in den Gärten gebauet werden.

Der gehörnte Magsaamen ist nach der Meynung Leonhardi Fuchsii und Castoris Durantis, warm und trockner Natur. Ælius Tetrab. 4. serm. 1. c. 45. schreibet / daß der gehörnte Magsaamen eine gifftige Natur an sich habe / und soll derowegen nicht in den Leib genommen und gebraucht werden.

Bilsenkraut.

Bilsenkraut oder Bilsesaamen / so man auch Schlaffkraut / Zigeunerkraut / Säubonen / und Rinds-

wur-

wurtzel nennet / heist Lateinisch / Hyoscyamus, Apollinaris, Faba suilla. Italiänisch / Jusquiamo, Fava porcina. Französisch / Jusquiame, Jusquiance, Hachane, Hanebane. Spanisch / Velenno. Es finden sich aber der Bilsenkräuter etliche Geschlecht. Das gemeine Bilsenkraut / Hyoscyamus niger vel vulgaris, hat breite / lange / äderichte / fette / rauhe und dunckel-aschenfarbe Blätter / bißweilen sind sie ausgeschnitten / und in spitzige Fälte getheilet / es bringet fette / runde und wollichte Stengel mit Nebenzweiglein / daran stehen gleichgelbe Schellen nach der Ordnung biß oben aus / jedoch nur auf einer Seiten. Der Saamen / so darinnen zeitiget / vergleicht sich dem Magsaamen / doch grauer. Die safftige und weisse Wurtzel ist Spannen lang. Das gantze Gewächs gibt einen starcken unlieblich-stinckenden Geruch von sich. Wächst an ungebaueten Orten / neben den Strassen und Aeckern.

Die übrigen Geschlechte sind / das weisse Bilsenkraut / Hyoscyamus albus, ist zweyerley / das grosse und das kleine. Das gelbe Bilsenkraut / Hyoscyamus luteus, Hyosc. Peruvianus, Nicotiana minor & Eyst. Pria peja. Das Candische grosse Bilsenkraut / Hyoscyamus Creticus luteus major. Das Syrische Bilsenkraut / Hyoscyamus Syriacus, Hyoscyam. rubello flore, Hyosc. peculiaris flore purpurascente, und das andere Syrische Bilsenkraut / Hyoscyamus cauliculis spinosissimis Ægyptiacus, Hyoscyamus Syriacus.

Psyllienkraut.

Psyllienkraut oder Flöhsaamenkraut heist Lateinisch / Psyllium, Herba pulicaris, Cynops, Italiänisch / Psillio. Französisch / Herbe de puce, Herbeaux puces. Spanisch / Zargatona. Dessen seynd zwey Geschlecht bekannt / das erste / Psyllium majus erectum, hat eine lange / weisse Wurtzel mit vielen Zaseln. Der Stengel wird Schuch-hoch / mit vielen Nebenzweiglein / hat Blätter dem Hirschhornskraut-Blättern fast ähnlich / ausgenommen / daß sie länger / grauer und rauher ohne Zincken sind. Das Kraut / wann es herfürkommt / ist wie das gemeine Graß anzusehen. Gegen dem Brachmonath kommen erst die Stengel herfür mit ihren dünnen Nebenästlein / die bringen oben am Gipffel kurtze gedrungene Knöpfflein / welche sind graufarb / mit kleinen gelben Blümlein / die blühen im Heu- und Augustmonath. Nach der Blüht folget der kleine Saamen / welcher bey seiner Zeitigung hart und schwartz / allerdings den Flöhen gleich wird / daher es auch seinen Nahmen empfangen hat. Wächst in Italien / und wird auch in Teutschland an verschiedenen Orten in hartem / ungebautem Erdreich / auch zu Zeiten in den Aeckern und Weinbergen angetroffen. Der Saamen wird im Herbstmonath zur Artzney gesammlet.

Das andere Geschlecht / Psyllium majus supinum, hat mehr Nebenästlein / als das vorige / mit unzählich viel Blättern bekleidet / so graulich und haarig / auch etwas länger und dünner sind / als am ersten. Es hat zwar mehr Knöpfflein / sind aber kleiner / als am vorigen / wird allein bey uns nur in den Gärten gezielet und gefunden.

Nachtschatten.

Nachtschatten oder St. Barbarakraut heist Lateinisch / Solanum, Morella, Uva lupina, Uva lupina, Uva vulpis. Italiänisch / Solatro, Herba morella. Französisch / Morelle. Spanisch / Yerva mora. Nachtschattens finden sich sehr viel und mancherley Geschlecht. Der gemeine Nachtschatten / Solanum bacciferum, Solan. Officinarum, Solan. hortense seu vulgare, ist eine Staud mit vielen Nebenästlein und Zincken / etwan Ellen hoch. Die Blätter sind schwartz-grün / lind und voller Safft. Die Blümlein erscheinen gestirnt und bleichweiß / stehen drauschlicht bey einander / die haben inwendig ein gelbes Zäpfflein. Nach der Blüte kommen die runden Beer hernach / in Größe der Wachholderbeer / darinnen steckt kleiner Saamen. Die Beer seynd in Farben unterschiedlich / denn etliche braunroth / andere schwartz / und abermahl andere geib. Er wächst hinter den Zäunen / neben den Mauren / in den Gärten / und an schattichten Orten. Ist ein recht Sommerkraut / denn so bald ein Frost darüber kommt / muß es verderben / daher es alle Jahr von neuem aus der Wurtzel ausschlägt.

Der baumichte Nachtschatten / Solanum fruticosum bacciferum, Strychnodendros, ist eine 2. biß 3. Ellen hohe Staud / hat viel sattgrüne Aeste / an welchen viel schmale und am Umkreiß ein wenig gleichsam zernagte und spitzige Blätter sich erzeigen / zwischen denen weisse Blumen an ihren eigenen Stielen hangen / welche rothe Beere wie Corallen oder Kirschen nachfolgen / in welchen ein weisser Saamen enthalten ist.

Egyptischer Nachtschatten.

Dapperus berichtet / daß in Egypten ein sonderbahre Art der Nachtschatten gefunden wird / dessen Stiel 5. Ellenbogen aufschiest / so sich in unterschiedliche Zacken zertheilet: daran dunckelbraune Blätter hangen / die auf beyden Seiten tieff eingeschlitzt sind. Die Blume / so eines lieblichen Geruchs / ist schön / unten schmal und oben breit / von aussen und innen weiß / daraus wird eine rundhafftige Frucht / welche mit einer dornichten Schaale umbgeben ist / und viel gelbe Saamenkörnlein in sich hält / die endlich bleich werden.

Wer diesen Saamen isset / der wird dumm / sinnloß und truncken; wiewohl er endlich wieder zu sich selbst kommet.

Rother Nachtschatten.

Der rothe Nachtschatten / wird sonst auch Boberellen / Judenkirschen / Schlutten und Judendecklein genennet / heist Lateinisch / Solanum halicacabum, solanum vesicarium. Italiänisch / Halicacabo. Französisch / Culebol, Coqueret, Alquaquenge, Baguenaude, Cerise d' outre mer. Spanisch / Acarreodor de Suano, Bexiga de perro, Alquecangi, Arquilexios, hat eine weisse Wurtzel / die kriecht hin und wieder im Erdreich mit ihren

Zincken. Im Aprilen wachsen Arms lange Stengel herfür. Die Blätter sind der gemeinen Nachtschatten etwas gleich / doch breiter und steiffer. Nach den weissen Blümlein wachsen Säcklein oder Blasen mit Striemen durchzogen / welche bey ihrer Zeitigung bleichroth werden / darinnen ligt eine rothe Beer auf dem Boden angehefft / als eine runde Kirschen anzusehen / doch glätter / und inwendig mit kleinem weissem Saamen angefüllt / am Geschmack bitter. Wächst gemeiniglich in den Stein-Gärten / daraus man sie / wann sie eingewurtzelt seynd / nicht leicht vertreiben kan.

Indianische Judenkirschen.

Dieses fremde Gewächs hat Blätter wie die Schlutten / noch viel grösser / jedoch ein wenig zerkerbt / der Stengel ist Fingers dick / fast 3. Ellen hoch / eckicht und knopicht mit vielen Zweiglein / die Blüht vergleicht sich auch mit den Judendöcklein / jedoch mehr zertheilt / welche inwendig blutlichte Spitzlein hat. Die Schöttlein oder Blasen aber bleiben stättig grün / werden doch endlich von der Sonnen braunlicht.

Grosse Nachtschatten mit schwartzen Beern.

Grosse Dolle oder Wald-Nachtschatten heist Lateinisch / Solanum majus, Solanum nigrum, Solanum somniferum. Italiänisch / Solano maggiore, Herba Donna bella. Französisch / Morelle, Morrelle. Spanisch / Yerva mora mayor. Ist eine feine Staude / wie ein Bäumlein / über 2. Ellen hoch. Die Stengel sind theils Kesten-braun. Die Blätter vergleichen sich dem gemeinen Nachtschatten / allein daß sie grösser und von Farben schwärtzer sind. Im Mayen bekommt er braunfarbe und bleiche hole Blumen / wie Schellen / nach welchen runde / grüne Kirschen wachsen / eine jede Beer / so besonder an dem Stiel hanget / ist in einem ausgeschnittenen oder gestirnten Deckel halb begriffen / bey der Zeitigung werden sie schwartz / glatt / in Grösse einer Weinbeer / voll braunen Saffts und kleiner Kernlein / auf der Zungen zwar süß / aber ungeschmack. Die Wurtzel ist ziemlich dick und lang / weiß an Farb / und safftig. Wächst in Wäldern und Gebürgen in Ydar. Wird auch in den Gärten gepflantzet / wäre aber besser / man liesse ihn daraus.

Schlaffbeer.

Schlaffbeer / heissen Lateinisch / Solanum somniferum. Italiänisch / Solano somnivero. Spanisch / Orvale. Dieser werden zwey Geschlecht gefunden. Das erste / Solanum somniferum verticillatum, ist ein Kraut mit vielen Zweigen / die lassen sich nicht biegen / sind holtzicht / und mit vielen fetten Blättern bekleidet / welche sich den Quitten-blättern vergleichen. Die Blumen stehen zu rings umb den Stengel neben den Blättern / ein Gesätz über den andern / von Farben röthlicht. Die Früchte sind gelbe Beere / in Hülsen verwahret. Die Wurtzel ist lang / steiff / bißweilen Arms dick / mit einer röthlichten Rinden bedeckt. Wächst an dem Meer und steinichten Orten.

Das andere Geschlecht / Solanum somniferum bacciferum, hat schmälere und sehr ädelrichte Blätter / gevierte Stengel / purpurweisse Blumen / gestaltet wie ein Fingerhut / die hangen an langen Stielen. Aus diesen Blumen werden schwartzbraune oder schwartze Beer / die haben inwendig viel Körnlein. Gemelte Beer sind mit einem grünen Deckelein / oder Schelffen halb bedeckt.

Rauch- oder Stechapffel.

Rauchapffel oder Stechapffel heist Lateinisch / Stramonia, Pomum spinosum, Solanum spinosum, Nux metalla Arabum, Hyoscyamus Peruvianus, Solanum pomo spinoso. Dieses Gewächs ist aus den Orientalischen Ländern zu uns gebracht worden / und wird mehr zur Lust als zum Nutzen in den Gärten gezielet. Es wächst Ellen lang / mit einem dicken / runden / steiffen Stengel und Nebenzweigen / Aschenfarb-grünen / weichen / und fetten Blättern / gestaltet wie der Nilten oder Nachtschatten Blätter. Am Stengel und Zweigen bringt es lange / grüne / streiffichte Knöpff / daraus schliessen lange / weisse / striemichte Glocken-blumen / fast wie weisse Lilien / eines lieblichen Geruchs / stehen aber nur am Morgen offen / beym Sonnenschein thun sie sich wieder zusammen. Nach den Blumen folgen grüne und rauche Aepffel / in Grösse einer Welschen Nuß / voll glatten Saamens.

Stinckender Rauchapffel.

Die stinckenden Rauch-äpffel / so man auch Igelkolben und Stachelnuß nennet / heist Lateinisch / Stramonia fœtida, Solanum spinosum fœtidum, Datura, Stramonia altera major, kommen viel stärcker und grösser als die vorigen herfür / und wachsen fast in Mannslänge auf. Die Blätter sind breiter und mehr zerkerbt. Die Blum ist schneeweiß / der vorigen an Gestalt gleich / aber ein wenig kleiner. Die Frucht ist länglicht / in 4. Theil unterschieden / sehr stachlicht / wie ein Igel. Inwendig hat es auch einen Unterschied / sehr artlich zu sehen / mit schwartzem Saamen ausgefüllt.

Melanzenäpffel.

Melanzen- oder Dollärpffel / heist Lateinisch / Mala insana, Solanum pomiferum fructu oblongo. Pyra insana, Solanum hortense. Italiänisch / Petranciani, Melanzana, Melongena. Spanisch / Verangenas. Sind ein frembd Gewächs in Teutschland / werden nur Lusts halben bey uns in den Scherben und Gärten gezielet / können keinen Frost dulten / dahero sie auch bey uns selten zeitig werden.

Es hat einen runden / etwas rauchen / röth-

lichten fast Fingers-dicken Stengel; der bringt grosse/ breite/ längliche Blätter/ fast wie die Rauchäpffel/ auf langen starcken Stielen sitzend/ und gleichsam mit einem Mehl-Pulver besprenget. Die Blumen erscheinen an etlichen weiß/ an andern Purpurfarb oder rothbraun.

Nach den Blumen wachsen gegen dem Herbst schöne runde/ etwas ablange/ glatte und weißbraune Aepffel/ darinnen ist kleiner/ gelbweisser Saamen.

Gold- oder Liebs-äpffel.

Gold- oder Liebs-Aepffel/ heissen Lateinisch/ Poma aurea/ Poma amoris, Solanum pomiferum fructu rotundo striato molli, Mala aurea, odore fœtido, quibusdam Lycopersicon. Hat eine zertheilte Wurtzel/ aus welcher lange/ schwehre/ schwache/ inwendig hole/ langhaarige/ zur Erden sich neigende/ ästige Stengel wachsen/ an welchen bleichgrüne/ etwas breit/ groß; aber tieff zerkerbt und zerschnittene Blätter hangen/ eines starcken unlieblichen Geruchs. Die Blühte ist klein/ und gelblicht/ sitzend auf Zollangen Stielen: nach denselben folgt eine runde breite Frucht/ wie ein Apffel/ von Farben roth/ goldgelb/ die werden offtermahls ziemlich groß. Man pflantzet sie bey uns in den Gärten wie gesagt/ dann sie verderben gleich durch den Frost.

Alraun.

Alraun heist Lateinisch/ Mandagora. Italiänisch/ Mandragora. Französisch/ Mandragore. Spanisch/ Mandragora, Mandragola. Dieser werden zwey Geschlecht gefunden/ das Männlein/ und das Weiblein. Das Männlein hat grosse breite Blätter/ wie der Mangold/ aber zart/ bleichgrün/ glatt/ mit vielen Adern durchzogen/ und auf der Erden zurings umher ausgebreitet: hat kein Stengel/ sondern bringt etliche bleichgelbe oder grüne Blümlein an Stielen/ nach deren Verwelckung ziemlich grosse Saffranfarbe Aepffel folgen/ die einen starcken Geruch/ und inwendig einen weissen/ breiten Saamen haben. Die Wurtzel ist bißweilen Arms dick/ und in der Mitte gleich wie zween Schenckel zertheilet/ dahero es Pythagoras Menschenförmig nennet/ dieweil es dem Menschen/ sonderlich an den Beinen etwas gleich siehet.

Das Alraun Weiblein hat schmälere/ kleinere und schwärtzere Blätter/ vergleichen sich etlicher massen den schmalen Lattich-Blättern/ und liegen ausgebreitet auf der Erden/ eines üblen und starcken Geruchs. Treibet auch keinen Stiel/ kleinere Blumen und Aepffel/ nicht grösser als eine Welsche Nuß/ inwendig voller Saamen/ wie die Kernen in den Birnen. Die Wurtzel ist auswendig schwartzlicht/ inwendig weiß/ mit einer dicken Rinden überzogen.

Beyde Alraunen wachsen in grosser Menge in Griechenland und der Insul Candia/ wie auch an vielen Orten in Italien/ insonderheit in Apulien auf dem Berg Gorgano. Werden auch zu Neapel/ Rom/ Venedig und anderen Orten gefunden.

Der berühmte Casp. Bauhinus berichtet in seinen Anmerckungen über Herrn Tabernæmontani Kräuterbuch/ er habe zu Padua in den Gärten eine Art Alraunen gesehen/ welche viel kleinere und dunckiere Blätter hatte/ die Blumen waren blau und viel grösser/ als an den vorigen/ die Aepffel scheinen rund/ bleichgelb und wohlriechend/ derer auch gedencket Carolus Clusius lib. 5. rarior. plant. hist. c. 3. & lib. 2. strip. Hispan. hist. c. 57. und vermeldet wie sie in Hispanien über Gades bey Xerex de la frontera und auch zwischen Calpen und Malacam, im Hornung zeitige Frucht bringt. Diese wird auch im Eystättischen Lustgarten angetroffen: Mandragora flore subcœruleo purpurascente.

Wolffswurtz.

Die Wolffswurtz heist Lateinisch/ Aconitum, Italiänisch/ Aconito. Französisch/ Aconit. Deren werden vielerley Geschlechte gefunden. Das erste Geschlecht hat Matthiolus bekannt gemacht/ und nennet es Aconitum pardalianches, hat 3. oder 4. Blätter/ die vergleichen sich denen Schweinbrods-blättern oder wilden Cucumern/ ausgenommen daß sie kleiner/ und darzu ein wenig haarig sind: die Stiel/ daran sie hangen/ sind auch ein wenig rauch. Die Wurtzel ist ziemlich lang und dick/ gekrümmet und gestaltet/ wie ein Scorpionschwantz/ darzu weiß und glantzend/ wie Alabaster. Camerarius vermeldet/ es seye diese Wolffswurtz also rar und seltzam/ daß es den fleissigsten Nachforschern der Kräutern noch gantz unbekannt seye.

Die gelbe Wolffswurtzel/ Aconitum Lycoctonum luteum, folio Platani, hat Blätter dem Ahorn gleich/ seynd doch länger/ schwärtzer und an dem Umkreiß mehr zertheilt/ der Stengel ist fast zweyer Ellen hoch/ trägt oben bleichgelbe/ spitzige Hütlein/ daraus wird schwartzer eckichter Saamen/ in unterschiedlichen Schotten verschlossen/ welche sich den Agleyen-Schelffen vergleichen/ sind aber kleiner. Die Wurtzel ist schwartz und in viel Zincken zertheilt. Wächst in Oesterreich/ absonderlich auf einem Berg ob Petelstorff 2. Meil von Wien: Item wird sie gefunden auf den Stevermarckischen Bergen/ im Spessart/ Schwartzwald/ Waßgau/ Ydar und andern Orten mehr.

Die blaue Wolffswurtz/ Aconitum cœruleum glabrum flore Consolidæ Regalis, Lycoctonum flore Delphinii, bringt dicke/ fette und gestreiffte Stengel/ 2. Ellen hoch. Die Blätter sind grösser/ haben auch mehr und tieffere Spalten/ als das andere Geschlecht/ auf dem Rücken grauweiß/ die stehen an ausgehölten Stielen. Der Stengel wird oben in etliche Theil zertheilet/ die sind mit purpurfarben Blumen besetzet/ fast wie der Ritterspor/ doch etwas grösser; der Saamen ligt in runden Schöttlein. Die Wurtzel ist vielfältig/ wie die Christwurtz. Wächst auf etlichen Bernischen Alpgebürgen.

Die übrigen Geschlecht seynd: die Berg-

Wolffs-

Schaffeer. *Solanum somniferum baccifer.*

Melanken-äpffel. *Mala insana.*

Nachapffel. *Stramonia.*

Alraün Männlein. *Mandragora mas.*

Blaue Wolffswürtz. *Aconitum cærule: glabrum.*

Einbeer. *Herba Paris.*

Wolffswurtz / Ranunculus montanus Aconiti folio, flore globoso. Die Winter-Wolffswurtz / Aconitum hyemale, Aconit. unifolium luteum bulbosum, Ranunculus cum flore in medio folio, radice tuberosa. Die Wolffswurtz mit bleichen Blumen / Aconitum Lycoctonum albis pallidisvè floribus. Die schmalblättige gebogene Wolffswurtz / Aconitum lycoctanum comâ nutante, Aconit. comâ inflexa foliis angustioribus. Die ästige Wolffswurtzel / Aconitum ramosum parvo flore. Aconitum inflexâ comâ maximum, Lycoct. comâ nutante maximum. Lycoct. comâ nutante maximum. St. Christoffelskraut / Aconitum racemosum, Christopho-riana.

Waldenser Wolffswurtz.

Der Thora seynd auch zwey Geschlecht / als die grosse Waldenser Wolffswurtzel / Aconitum pardalianches, Thora major, Thora foliis Cyclaminis, Thora Valdensis. Hat Blätter / wie das Schweinbrodskraut / sind am Umkreiß zerkerbt und rauch / aber nicht haarig: von einer Wurtzel kommen 2. 3. auch mehr Blätter herfür: im Anfang des Sommers bringet sie ihre Blumen / welche mit dem Saamen und Wurtzeln sich dem Hanenfuß vergleichen: Die Wurtzel ist einer brennenden Natur / und übertrifft mit ihrem Gifft das blau Eysenhütleinkraut.

Ferner ist bekannt die kleine Waldenser Wolffswurtz Thora Valdensis minor, Aconitum pardalianches alterum, Ranunculus grumosâ radice. Ist an Gestalt fast dem ersten gleich / ausser daß es in allem kleiner ist / wachsen beyde auf den Saphoyschen und Waldenser Gebürgen.

Einbeer.

Einbeer / Wolffsbeer / Stern- oder Paris-kraut / heist Lateinisch / Aconitum salutiferum, Herba Paris, Uva versa, Solaoum quadrifolium, Uva vulpina. Italiänisch / Herba Paris. Frantzösisch / Raisin de renörd. Hat einen glatten runden Stengel / welcher braun / Spannen lang / und ohne Knöpff ist. An der Mitte desselbigen stehen gemeiniglich 4. schöne grüne Blätter / bißweilen 3. oder 5. auch wohl mehr / wie ein Stern von einander gesetzt. Oben am Stengel erscheinen wiederum kleine und länglichte Blätter / da ein schönes gestirntes Blümlein mit dreyerley Farben zertheilet; nach solcher Blüht wächst eine runde schwartzbraune Beer / wie eine grosse Heydelbeer / eines wilden / doch süssen Geschmacks / darinnen viel kleiner weisser Saamen ligt / die Wurtzel ist fast lang / Erdenfarb / hin und wieder ausgespreitet. Wächst in dicken / schattichten und feuchten Wäldern.

Die Einbeer sind kalter und trockener Natur / führen etwas ölichten / schlafforingenden Saltzes mit sich / dadurch es die Tugend hat / die Lebensgeister zu hemmen / Schmertzen zu stillen / Entzündungen zu zertheilen / und Schlaff zu bringen.

Der Genserich / ist kalter und trockener Natur / führet ein Salpetrisches / durchdringendes Saltz bey sich / und hat daher gute Kräfften / den Harn zu treiben / Stein und Grieß von den Nieren abzuführen / Verstopffungen zu eröffnen / zu säubern / zu heilen. Die Wurtzel davon ist lieblich und gut zu essen.

Ein Hand voll in weissen Wein gesotten / und davon getruncken / stillet die Bauchflüß / ist gut wider das Blutspeyen / heilet die Brüch und Wunden.

Eine gleiche Würckung hat auch das von dem Genserich gemachte Saltz / und die davon ausgezogene Essentz wehret der Hitz.

Die Odermeng / ist mit einem bitterlichten balsamischen Saltz begabet / deßwegen warm und trocken im ersten Grad: eröffnet / reiniget / treibet durch den Harn und Schweiß / und trocknet die Flüsse.

Die Agrimonien oder Odermenig ist ein edles Leberkraut / dann sie fürnemlich vor anderen Kräutern der Leber dienlich / eröffnet die Verstopffung derselbigen / so man eine Hand voll dieses Kraut in einer Maß Wasser siedet / und davon nach Belieben trincket. Solches Tranck eröffnet auch das verstopffte Miltz / vertreibet die Gelb- und Wassersucht / und die faulen alten Fieber / welche von Verstopffung der Leber / und des Miltzes herrühren; es tödtet auch die Würm, bringet den Weiblichen Monath-Fluß / und treibet den Harn. Ist ein gut Mittel zu dem kalten Harn.

So wird auch diß Kraut zu Pulver gestossen / und ist gut denen / welche im Schlaff den Harn in das Bett lauffen lassen.

Im Wasser gesotten / und ein Fußbad davon gemacht / ziehet alle Müdigkeit aus den Füssen. Ingleichem wird auch dieses Kraut zu den Lenden-Bädern nutzlich gebraucht / den verstandenen Harn fortzutreiben.

Wird auch mit Alantwurtzel in Wasser gesotten / und die Füsse darinnen gebadet / heilet die Schrunden an den Füssen / so von Kälte oder der Fersen herkommen / ist gut wider den Erbgrind des Haupts.

Es ist auch das Odermenig-Kraut gut / so man im Wasser davon destillirt: denn dieses Wasser ist sehr dienlich zu allen Mängeln an der Leber und Miltz / es eröffnet die Verstopffung derselben / vertreibt die Gelbsucht / viertägige Fieber und Wassersucht / tödtet die Würm. Es ist fast kein bessers Mittel zu Ausführung des Nierensands / als das destillirte Odermeng-wasser / so man es fleissig gebrauchet. Es dienet auch wider die Geschwär und Löcher des Halses / Verfehrung des Munds / Zahnbiller und die Mundfäule.

Der Wasserdost / führet bitter / saltzichte / alcalische / und etwas schwefelichte / durchdringende Theilgen / daher es erwärmet und trocknet / die Verstopffung der Leber / Miltzes und faulen Fleisches eröffnet / auch wohl durch den Harn treibet / und die Wunden und Geschwär säubert und reiniget / und zur Heilung befördert / die Wurtzel pfleget gelind über sich und unter sich zu purgiren / wenn man so viel als zwischen fünff Finger mag gefasset werden / in Wein kocht / und das Tranck trincket. Das

Wasser ausgezogene Schleim sehr nutzlich zu den Augen und Gurgelwassern / in der Augen und Kehlen-Entzündung gebrauchet.

Nachtschatten / der gemeine Nachtschatten ist kalt im andern Grad / in dem trocknen und feuchten mittelmässig / hat eine zusammenziehende und zuruck treibende Natur: führet ein flüchtiges / mit etwas groben schwefelichtem vermischtem Saltz / dadurch er die Lebens Geister in ihrem Lauff hemmet / schmertzet / stillet / Entzündungen zertheilet / und allerhand gifftige Schäden reiniget und heilet. Das destillirte Nachtschatten-Wasser / so es 3. Jahr alt ist / wird gelobet wider das grosse Harnbrennen / und wider die Hitze an heimlichen Orten.

Der ausgepreste Safft von dem Nachtschatten / soll äusserlich zu den umb sich fressenden Krebs-Schäden gebraucht werden.

Es wird aus dem Nachtschatten-safft auch ein nutzliches Sälblein wider Jucken und beissen in Beinbrüchen.

Wer diesen Saamen isset / der wird dumm / sinnloß und truncken: wiewohl er endlich wieder zu sich selbst kommet. Eben dieselbe Krafft schreibet man auch den Blumen zu.

In den Apothecken werden Zeltlein aus den Judenkirschen gemacht / die heissen Trochisci alkekengi, oder de Halicacabo.

Judenkirschen / von den Judenkirschen wird ein nutzliches Wasser destiliret / reiniget die Nieren / Harngäng und Blasen von allem Schleim / Sand Grieß und Stein / ist auch denen gut / welchen die Nierenschwären / Exter und Blut-Harnen.

Der grosse Nachtschatten ist kalter Natur im dritten Grad / führet ein stinckendes Oel / neben scharffen / gifftigen Saltztheiligen bey sich / darum es in der Artzney nicht gebraucht wird.

So jemand die Beer des grossen Nachtschattens isset / machen sie den Menschen fast doll und unsinnig / als hätte ihn der böse Feind besessen / ja wann man derselben viel geniessen sollt / bringen sie einen gar ums Leben. Matthiolus hat wahr genommen / das etliche Knaben / welche diese Beer für Weinbeer geessen / davon gestorben sind: denn sie haben ein schönes Ansehen / werden auch derohalben in Italien Herba Donna bella, das ist schöne Frau genennt / weilen auch das Italiänische Frauenzimmer / mit desselben destillirten Wasser / oder ausgedrucktem Safft das Angesicht offt wäschet / und schön weiß machet.

Die Blätter werden auf die mit harter / auch wohl krebsischer Geschwulst angefochtene Brüste offt gelegt / erweichet und zertheilet selbige verwunderlich. So daß auch der daraus gepresste Safft ohn einiges Bedencken sehr nutzlich in den krebsischen Geschwären kan gebraucht werden.

Weilen dieses Gewächs viel flüchtig-scharffes etzendes Saltz / neben unreinen / groben / schweffelichten Theilen führet / und dadurch die Lebens-Geister des Leibs in ihrem Einfluß hemmet / und in gantz unordentliche Bewegung bringet / als wird es in der Artzney nicht gebraucht. Georgius Buchonanus lib. 7. Hist. Rer. Scotic. p. m. 204. vermeldet / daß dieses Kraut viel in Schottland wachse / und wie man seinen Safft auch eine Zeit unter den Wein / Bier und Brod vermischet / als solches nun in ihrer Feind der Dännemärcker Lager gebracht / und sie es unwissend genossen / sind sie davon gantz schlaffend und unbesonnen worden / darauf die Schottländer wider die Dännemärcker und ihren Fürsten Suenonem den Sieg erhalten haben.

Die Rauch- oder Stechäpffel / sind kalt im vierten Grad / führen ein etzendes gifftiges Saltz neben unreinen ölichten Theilgen.

Es sind die Rauchäpffel gefährlich zu essen / denn so jemand derselben ein halb Loth einnimmt / tödten sie den Menschen / wenn sie einer unwissend gebraucht oder eingenommen hätte / der soll alsobald einen Trunck Wermuthwein thun / oder ein Quintlein schwehr Theriac einnehmen / so wird ihm wieder geholffen.

Stinckender Rauchapffel / dessen Kraut stincket sehr übel und ist wegen seines gifftigen / etzenden / ölichten Saltzes auch schädlich zu gebrauchen.

Die Melanzen-äpffel / sind feuchter und kalter Natur / haben viel irrdische Theile / neben einem scharffen ölichten Saltz / und geben eine ungesunde / zu gifftigen Kranckheiten Anlaß gebende Speise.

In Italien seynd die Melanzen-Aepffel in täglichem Gebrauch / man siedet diese Aepffel in Wasser / darnach schälet man sie / und schneidet sie in dünne Scheiben / bestreuet sie mit Meel / und röstet sie in siedendem Oel oder Butter / alsdann bestreuet man sie mit Pfeffer und Saltz / ist nicht eine unliebliche Speiß / aber sie gibt dem Leib böse Nahrung / daher auch diese Aeffel Malanisana ungesunde Aepffel genennet werden / denn sie verursachen melancholische Feuchtigkeiten / Verstopffung / den Krebs / Aussatz / Hauptwehe / Traurigkeit / Verhärtung der Leber und Miltz / und langwührige Fieber / wie solches Castor Durantes bezeuget. Ist also besser / daß man diese Melanzen-Aepffel gar nicht zur Speiß gebrauche / sondern etwas gesünders dafür esse.

Die Liebs- oder Gold-Aepffel / sind kalter und feuchter Natur / haben ein salpetrisch-flüchtiges / etwas ölichtes Saltz / und dadurch die Eigenschafft / zu kühlen / zu zertheilen / und Schmertzen zu lindern.

In Italien isset man die Gold-Aepffel mit Pfeffer / Oel und Essig gekocht / aber es ist eine ungesunde Speise.

Der aus dem Kraut frisch ausgedruckte und gewärmte Safft / heilet scharffe / trieffende Flüsse / zertheilet auch die Uberröthe der Augen / und das wilde Feuer.

Die Alraun / ist kalt im dritten / und trocken im ersten Grad: führet ein grobes ölichtes / flüchtig-scharffes Saltz / davon die Eigenschafft / die Lebens-Geister in ihrem Einfluß zu hemmen / Schmertzen zu stillen / tumm zu machen / und Schlaff zu erwecken. Man soll sie wegen ihrer gifftigen Art in den Leib gantz nicht gebrauchen. Hat eine sonderliche Natur / dann je gröser die Kälte Winterszeit ist / je mehr sie unter die Erden schlieffet: der Saamen kommt langsam / und bißweilen erst nach einem Jahr herfür.

Dieses Gewächs ist ein schädlich Kraut / soll nicht in den Leib gebraucht werden. Hamilcar der Carthaginenser / als er wider die Lybier einen Krieg führete / hat unter ihren Wein Mandragoram, oder Alraun vermischen lassen: Nachdem diese nun in einen tieffen Schlaff ge-

fal-

fallen/ sind sie von ihme in die Flucht gejaget worden.

Auswendig hat die Alraun eine Krafft/ alle harte und Krebsische Geschwulsten zu zertheilen.

Ich kan hier nicht unterlassen/ den geneigten Leser zu warnen / daß nemlich zuweilen leichtfertige und gewissen-lose Landstreicher gefunden werden / welche die Schmertzwurtz wie eine Alraunwurtz zu schnitzeln pflegen/stecken hernach Hirßkörnlein/welche alsdann haarig wird hinein/diese Wurtzel verkauffen solche Betrieger denen Einfältigen für die wahre Alraun/ lügen und schwätzen den Leuthen viel für/ wie sie nemlich zu diesen oder jenen Dingen gut und nutzlich seye/ bringen also solche einfältige Menschen nicht allein in sündliche und sträffliche Aberglauben/ sondern betriegen sie auch ums Geld / diese Büberey hat ein Landstreicher dem Matthiolo selbsten offenbahret/ welcher diesen schlimmen Gesellen zu Rom von der Frantzosen-Kranckheit geheilet hat.

Die Wolffswurtz ist ein sehr giftiges / mit recht etzend-scharffen ölichten Saltztheilgen begabtes Kraut / und soll deßwegen gar nicht in Leib genommen werden/ denn sie tödtet den Menschen. So lang es auf dem Feld stehet / isset kein Vieh davon. Aber man dörret und stösset die Wurtzel zu Pulver / vermischet sie mit Fleisch / das leget oder streuet man in die Wälder/ so alsdann die Wölffe/ Füchs und Hunde davon essen / müssen sie sterben.

Die Einbeer sind kalter und trockener Natur/ führen etwas ölichten und schlaffbringenden Saltzes mit sich / dadurch sie die Tugend haben/ die Lebens-Geister zu hemmen / Schmertzen zu stillen / Entzündungen zu zertheilen und Schlaff zu bringen.

Matthiolus schreibt / man habe etlichen / so der Vernunfft gantz beraubet gewesen / mit dem Saamen von der Einbeer geholffen.

D. Fridericus Hoffmannus lib. 4. Pharnac. Med. Chym. sect. 1. schreibet/ man soll die Einbeer einsammlen vor Auffgang der Sonnen / wenn sie in Zwilling gehet / sey gut wider die fallende Sucht: Ein halb Quintlein von diesen gestossenen Beeren den jenigen gebraucht / so an dem Verstand Noth leyden / und verruckt an den Sinnen werden / bekomme ihnen gar wohl / wie auch denen / welche in langwährenden Kranckheiten oder von Zauberey ihren Verstand verlohren haben.

Aus den Beeren wird auch ein Oel gemacht / so den grossen Schmertzen der Gülden-Ader stillet.

Das zwölffte Capitel.

Fernere Fortsetzung der Artzney-Kräuter.

Eisenhütlein.

Blau Eisenhütlein / so auch Narrenkappen / Rappenblumen / Teuffels-Wurtz / und blaue Wolffs-Wurtz genannt wird/ heist Lateinisch Napellus Monitum cœruleum. Italiänisch/ Napello, Französisch Coqueluchon d'Attoine, Chaperon de Moine, Chaperon de fou. Spanisch/ Napello. Die Blätter dieses Gewächs stehen auf langen dünnen Stielen/ auf dem Rucken gern weis: ein jedes Haupt-Blatt ist in 6. zerspaltene Neben-blättern zertheilet. Der Stengel kommt fast 2. Ellen hoch / ist streifficht und läst sich bald brechen. Die Blumen stehen oben an dem Stengel nach einander offen von Farben blau / und ist eine jede hole Blum anzusehen wie ein Eisenhut. Nach der Blumen folgen kleine aufgereckte Schöttlein / drey an einem Stiel / darinnen liegt ein kleiner schwartzer Saamen. Die Wurtzel ist rund und aufgespitzt mit vielen Nebenzaseln zu beyden Seiten / die sind ineinander geschrenckt / wie ein Netz/ und von Farben schwartz / er ändert sich auch mit seinen Blättern.

Grosser Schirling.

Der grosse Schirling wird auch Wütterich und Wunzerling genannt / heist Lateinisch / Cicuta, Cicutaria vulgaris. Italiänisch / Cicuta, Frantzösisch/ Cigue, Segue. Spanisch / Ceguta. Hat einen Stengel mit vielen Knotten/ist etwann etliche Schuch lang / fast wie der Fenchel-Stengel / und inwendig hol. Die Blätter vergleichen sich dem Kerffelkraut / sind doch grösser / schwartz-grün / mit vielen Schnitten zerspalten / am Geruch starck und stinckend. In der Höhe gewinnet er viel Nebenzweiglein / die tragen weisse gekrönte Blumen / wie der Aniß. Der Saamen ist dem Aniß auch nicht unähnlich/ doch weisser/ und eines bösen Geschmacks. Die Wurtzel ist lang / schlecht wie der Pastinachen / und riecht übel. Das Kraut wächst an vielen ungebauten Orten / hinter den Zäunen / in kühlen / schattichten Zwingern / und alten zerfallenen Mauren. Man findet ihn häuffig in Bayern um Landshut / wie auch bey den Flecken und Dörffern / so an dem Rhein liegen.

Kleiner Schirling.

Der kleine Schirling / so auch Gleiß- oder Hundspeterlein genennet wird / heist Petroselinum caninum. Cicuta minor Petroselino similis, Cicutaria Apii folio. Hat Spannen-lange Wurtzel / wie der Petersil / doch kleiner. Die Blätter seynd dem Petersil so ähnlich / daß man sie bißweilen kaum von einander unterscheiden kan / ausser daß der Gleiß sattgrüne und übelriechende Blätter hat. Es gewinnet der Gleiß auch einen runden Stengel / welcher im ersten Jahr auf den Dolden oder Crönlein weisse Blumen / wie der Peterlein / bringet / darauf ein länglichter Saamen / wie der Kümmel nachfolget: da hingegen der Peterlein erst im andern Jahr in den Saamen schiesset. Aus welchem dann der Unterschied genugsam wahrgenommen wird. Es wächst gemeiniglich in den Gärten unter dem Petersil und andern Kräutern.

Ferner / finden sich noch 3. Geschlecht des Schirlings: als der grosse Wasser-Schirling mit schmalen Bauren-Senffblättern / Cicuta aquatica Gesneri, Sion Erucæ folio. Der breitblätige heßlich stinckende Schirling / Cicutaria latifolia fœtidissima, Seseli Peloponense Matthioli sive

Cicu-

Cicutaria quorundam. Und der rechte Wasser-Schirling / Cicuta aquatica, Cicutaria paluſtris tenuifolia, Phellandrium, vel Cicutaria aquatica quorundam.

Schwämm.

Die Schwämm heissen Lateinisch / Fungi. Italiänisch / Fongi. Französisch / Champignon, Potiton. Spanisch / Hongo. Diese Gewächs sind weder Kräuter noch Wurtzeln / weder Blumen noch Saamen / sondern nur eine überflüssige Feuchtigkeit der Erden / Bäume / fauler Höltzer / und anderer fauler Dingen / darum sie auch eine kleine Zeit währen / innerhalb 7. Tagen ist ihr Geburt und Abgang: dann was bald aufkommt / nimmt auch bald ab; sonderlich aber kommen sie herfür / wenn es donnert und regnet.

Die Schwämme werden insgemein in zwey Theil unterschieden. Die ersten pfleget man zu essen: die andern aber sind zur Speiß untauglich und schädlich.

Von den Schwämmen / welche man zu essen pfleget.

1. Morchen / Morcheln oder Mourachen / welche allenthalben gemein / und den Schleckermäulern eine angenehme Speiß sind / deren Gestalt ist rund als ein Hüttlein / auswendig voller Löchlein / wie ein Bienen-Roß / und an der Farb grau.

2. Die andere Art nennet man Erdmorchen / Grüblein / oder Erdäpffel / Tuber, Boletus. Sie sind rund / wie die Aepel / mit einer schwartzen oder erdfarben Haut bedeckt / die ist uneben / und hat viel Schründen: etliche haben weiß Marck / andere schwartzes / beydes ist mürb zu essen.

3. Herrn-piltz / sind oben braun / und unten ein wenig gelb / müssen zuvor geschelet werden / ehe sie zur Speiß dienen / darnach zerschneidet man sie klein / und bereitet sie mit Butter und Gewürtz.

4. Reißken seynd nidrige Schwämme / oben röthlicht / unten streifflicht / diese brätet man / bestreuet sie mit Pfeffer / und isset sie.

5. Pfifferling oder Pfefferling / werden also um ihres hitzigen Geschmacks willen / der sich dem Pfeffer vergleichet / also genannt: sind von Farben weiß / und breiten sich aus / wie ein Teller / wann sie zerbrochen werden / geben sie eine weisse / scharffe Milch: werden von armen Leuten gebraten / und mit Saltz geessen.

6. Heyderling oder Träuschling / sind oben bleichfarb und unten braun: diese werden gleichfalls geschelet / und alsdann mit Gewürtz und Butter zubereitet.

7. Rehling oder Hendelschwämm / wachsen in feuchten Wäldern / sind einer gleissenden gelben Gestalt: diese quellet man / nachdem sie zerhackt / pflegt man sie mit Butter / Imber und Essig zu bereiten.

8. Brötling / welche in der Grösse der Heyderling / sind gantz braun / und geben weisse / süsse Milch / werden in hohen Wäldern gefunden / mit Butter geröst / gepfeffert / und geessen.

9. Eichenschwämm oder Hasen-öhrlein / seynd anzusehen / wie ein gekocht Kalbs-kröß / gantz grau und bleichfärbig: werden im Augustmonath bey den Wurtzeln der Eichbäumen gefunden / und wie andere Schwämme zugerichtet.

10. Röthling oder Rothschwämm / vergleichen sich mit den Heyderling / sind doch etwas bleicher / kommen um St. Johannis-Tag herfür / in ausgebrannten Sträuchen und Hecken.

Schwämme / so zur Speiß untauglich sind.

1. Lerchen-Schwämm ist zwar zur Speiß untauglich / wird aber zur Artzney gebraucht: wie oben beym Lerchen-baum zu sehen.

2. Budenfist / seynd gantz rund / weißlichte Schwämm / wie ein Lederballen / wenn diese dürr werden / reissen sie auf / und lassen einen gelben Staub von sich. Wachsen auf den Auen und Graßfeldern.

3. Hirschschwämm / werden daher also genannt / weilen sie gern wachsen / wo viel Hirschen verhanden sind / dann diese Thier scharren sie aus der Erden / wann sie selbige erriechen / massen solche Schwamm sonst gantz unter dem Erdreich verborgen bleiben.

4. Bad- oder Merrschwämm / welche an steinichten Ufer des Meers wachsen.

5. Fliegen oder Muckenschwämm / seynd schön roth und mit weissen Düpffelen besprengt / von diesen sterben die Fliegen und andere Thier / so man ihnen ein Aaß davon bereitet.

Endlich findet man auch grosse gelbe Schwämme unter dem Kyferbäumen / deren das Rindvieh begierig ist / es wird aber kranck davon / so es dieselben geniesset.

Wer ein mehrers von Schwärmen zu wissen begehret / der lese Caroli Clusii historiam Fungorum variorum plantarum Historiæ additam, Andreæ Cæsalpitii lib. 16. de Plant. c. 6. Joh. Bauhini. tom. 3. histor. Plantar. universal. lib. 40. à cap. 1. itaque 81.

Erdnuß.

Erdnuß / so man auch Vogelmilch / Feld- oder Acker-Zwibel nennet / heist Lateinisch / Ornithogalum luteum, Bulbus sylvestris, Cepa agrestis, Sisyrinchium. Italiänisch / Orthithogalo. Französisch / Churle. Oignon blanc champestre. Spanisch / Cebolla blanca.

Der Erdnuß oder Feld-Zwibeln werden etliche Geschlecht gefunden. Das erste ist Ornithogalum umbellatum medium angustifolium, Ornith. vulgarius & verius. Dieses hat etliche dünne / schmale / lange und weiche Blätter / welche in der Mitte mit einer Milch-weissen Linien durchzogen sind / sie ligen auf der Erden / und umgeben den Unterntheil des Stengels / der zart / bißweilen anderthalb Schuch hoch / an welchen etliche Nebenzincklein oder Stiel herfür kommen / die inwendig weisse / und auswendig graßgrüne sechsblätige Blumen tragen / aus denen sechseckichte Hülsen werden / welche zusammen-gedrungenen schwar-

schwartzen Saamen in sich halten. Ist mit einer weissen bitteren Wurtzel begabt / an deren viel kleine Zwiebelein und Zaselen hangen. Wächst viel in Sachsen um Dreßden ; wie auch um Bettingen in den Weinbergen.

Die übrigen Geschlechte sind: Die grosse Feld-Zwiebel mit anderthalb Elen hohen Stengel und gehrten Blumen / Ornithogalum spicatum flore albo. Die wilde gelbe Feld-Zwiebel / Ornithogalum luteum, Bulbus sylvestris. Die grössere schmalblätige Feld-Zwiebel mit weißgrünen Blumen. Ornithagalum angustifolium majus floribus ex albo virescentibus, Asphodelus bulbosus Dodonæi, sive Ornithogalum spicatum flore virente. Die breitblätige grösseste Feld-Zwiebel / Ornithogalum latifolium & maximum, Ornithog. maximum floribus prorsus niveis. Die Neapolitanische Feld-Zwiebel / Ornithogalum exoticum magno flore, minore innato, Ornith. neapolitanum. Die kleine Spannische Feld-Zwiebel / mit weißblaulichten Blümlein / Ornithogalum umbellatum flosculis ex albo subcœruleis. Ornith. Hispannicum minus. Die gelb-grüne Indianische Vogelmilch / Ornithogalum luteo virens, und andere mehr.

Hühnerdarm.

Hühnerdarm / heist Lateinisch / Alsine, Morsus, gallinæ, Hippia. Italiänisch / Gallinella, Centone Pavarina, Budella di gallina, ron, Pizza gallina, Morso di gallina. Französisch / Mou-Morgeline, Moron, Morran. Spanisch / Moruges, Murojes. Wird sonsten in teutscher Sprach auch Hühnerbiß / Vogelkraut / und Gänßkraut genennet / weil es ihnen eine angenehme Speiß ist. Es finden sich aber dessen etliche Geschlecht. Das erste ist der grosse Hühnerdarm / Alsine major, Alsine vulgaris, hat eine zasichte Wurtzel / von welcher anderthalb Elen hohe Stengel herfür kommen / auch öffters noch länger werden / welche von breitern und längern Blättern / als am kleinen / umgeben werden. Seine weisse gestirnte Blumen / in deren Mitte sich rothe Fädemlein erzeigen / sitzen auf länglichten Stielen / denen ablange Hülßlein nachfolgen / so ein gelbes Sämlein in sich halten. Findet sich gern an feuchten Orten / in den Stauden / Gärten und auf den grasichten Aeckern.

Die übrigen Geschlechte sind folgende: Der kleine Hühnerdarm / Alsine minor multicaulis, Alsine minor Lini capitulis, foliis rotundis. Der grösseste / daurhaffte Wald-Hühnerdarm / Alsine altissima nemorum, Alsine Aquatica major repens perennis. Der grosse schmahlblätige Hühnerdarm / Alsine angustifolia, Alsine maxima Lugdunensis. Der grösseste breitblätterige Berg-Hühnerdarm / Alsine montana latifolia flore laciniato, Alsi. nemorosa, maxima montana. Der haarige Feld-Hühnerdarm mit grosser Blum / Alsine arvensis hirsuta magno flore Auricula muris quorundam flore parvo vasculo tenui longo. Der kleine ablangblätige Wasser-Hühnerdarm / Alsine palustris minor folio oblongo. Der glatte Berg-Hühnerdarm / Alsine alpina glabra. Der kleine Hühnerdarm mit knottichten Stengeln / Alsine Spergula facie, und noch andere mehr.

Saltzkraut.

Saltzkraut / heist Lateinisch / Anthyllis, Anthillon. Italäniſch / Anthillide. Dessen seynd zwey Geschlecht. Das erste mit Linsenblättern / Anthyllis maritima lentifolia, Alsine litteralis foliis Portulacæ, Anthill. lentifolia, Peplios effigie maritima, kriecht in sandichtem Grund weit herum / und ist mit vielen zur Erden sich neigenden / dünnen / viereckigten / biegigen Aestlein begabet; diese Aestlein aber werden mit kleinen dicken / safftigen / grünen glatten / nach Saltz schmeckenden Hühnerdarm-Blätlein bekleidet; und an den äusseren Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret; denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein mit grossem Saamen folgen.

Das andere ist das aschgraue Meersaltzkraut Anthyllis maritima, Alsinefolia, Anthll. Paronichya. Hat eine einfache Wurtzel / viel röthlichte / quer Hand lange / in Schößlein zertheilte / und mit sehr kleinen / ablang / runden / glatten graulichten Blättlein bekleidete Stengelein / welche mit kleinen weissen / vierblättigen Blümlein geziert / und den gantzen Sommer durch blühend in den Weinbergen um Montpelier gefunden werden.

Wasserlinsen.

Wasserlinsen / Meerlinsen oder Wassermooß heisset Lateinisch / Lens palustris, Lens lacustris, Lens acquatica, Muscus palustris, Lenticula palustris. Italiänisch / lente de gli paludi, Lente aquatica. Französisch / Lentille d'eau. Spanisch / Lenteja del aqua. Deren seynd zwey Geschlecht. Die gemeine Wasserlinsen / Lens palustris, Lenticula palustris vulgaris, seynd nichts anders / denn ein Wassermooß oder Fettigkeit der stillstehenden Wasseren. Schwimmen allwegen oben ohne Wurtzel / und seynd stets grün. Ist ein sonderliche Speiß der Endten und Gäns / wie auch der Hühner / so man dieselben mit einem Sieb aus dem Wasser ziehet / mit Weitzen-Kleyen vermischet / und den Hühnern zu essen gibt. Die Wasserlinsen sind ein Anfang und Saamen anderer Wasserkräuter / denn so bald diese Linsen durch ein Fluth ans Gestad kommen und sich in der Erden erhalten mögen / werden sie grösser / und wachsen mit der Zeit aus denselbigen andere Bachkräuter / dem Brunnkreß nicht unehnlich. Solches glaubte Matthiolus; welches aber itziger Zeit von vielen in Zweiffel gezogen wird.

Das andere Geschlecht ist die vierblätige Wasserlinsen / Lens palustris quadrifolia, Lenticula palustris quadrifolia. Hat vier Blätlein / kreutzweiß aneinander gesetzet / sind auch ein wenig rund / und hangen an langen Stielen. Bringt gehäuffeten Saamen / in der Gestalt und Grösse den Linsen / doch nicht so flach / darzu ist er dunckel / derb und hart. Wird um Padua und im Sundgau gefunden.

Pfeil-Kraut.

Pfeilkraut / heist Lateinisch / Sagittaria, Sagitta, Sagittalis, Barba sylvana. Italiänisch / Saetta. Französisch / Queve d' arondelle. Dessen seynd zwey Geschlecht bekannt / das kleine / und das grosse. Das kleine Pfeilkraut / Sagitta acquatica minor latifolia, hat Blätter / unten mit zweyen / und oben mit einer Spitzen / gestaltet / wie ein dreyspitziger Pfeil / an deren obern Theil erzeigen sich braune Flecken. Die Stiel / daran sie stehen / sind dreyeckigt / zweyer Elen lang / und bißweilen länger / nachdem das Wasser / darinnen sie wohnen / tieff ist / darzu sind die Stiel inwendig luck. Der Stengel steigt nicht höher als die Blätter / ist gerad / schön / glatt und luck / wie die Binsen / trägt oben Nebenzweiglein / darauf erscheinen weisse Blumen / ein jede mit dreyen dünnen Blättlein besetzt / die Stiel / darauf gemeldte Blumen / erscheinen gegeneinander / zwischen diesen Stielen kommen runde braune Kügelein herfür / in Grösse der Haselnuß / darinnen liegt ein dünner Saamen. Die Wurtzel ist vielfältig zertheilt zasicht und weiß / mit Faseln behengt.

Das grosse Pfeilkraut / Sagitta aquatica major latifolia, gleichet dem kleinen / allein ist es in allen Dingen grösser / sonderlich in den Blättern / welche auch nicht so sehr auffgespitzet sind. Wachsen in Böhmen / nicht weit von Chulmitz / und am Gestatt der Moldau.

Hauswurtz.

Haußwurtz oder Donderbabr / heist Lateinisch / Sedum, Sempervivum. Deren finden sich vielerley Gattungen. Erstlich ist bekannt die grosse Haußwurtz / Sedum majus, Sempervivum majus, Barba jovis, Caulis jovis. Italiänisch / Sempervivo maggiore. Französisch / Grande joubarbe, Grande jombarbe. Spanisch / Punctera, Siempreviva mayor. Ist ein bekanntes Gewächs / wird an den Mauren und auf den Dächern gefunden. Ein jedes Stöcklein mit seinen fetten / dicken / safftigen und auf gespitzten Blättern / ist gedrungen und hart zusammen gesetzt / anzusehen wie ein gefüllter oder doppelter Stern. Im Heumonth wachsen aus den Stöcklein braunrothe / haarichte / hohle Stengel / Spannen lang / die bringen in der Höhe braune Blümlein nebeneinander gesetzt / da sich ein jedes einen offenen Flachsknotten vergleichet / vergehen aber gegen den Herbst ohne allen Saamen / die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün / und können durch kein trocken Wetter verdorren.

Gebaumte Haus-Wurtz.

Der gebaumten Hauswurtz / finden sich gleichfalls etliche Geschlecht. Welche sind: Sedum majus arborescens flosculis candidis. Sempervivum arborescens Constantinopolitanum. Sempervivum arborescens Corciranum. Und die Indianische baumichte Hauswurtz / Sedum arborescens Indicum, Frutex parasiticus bacciser Sempervivi æmulus flore odoratissimo.

Ferner sind noch bekannt / die Felsen Hauswurtz mit gescheckter Blum / Sedum saxatile variegato flore. Die rauhe Berg-Haus-Wurtz / Sedum alpinum foliolis crenatis asperis. Die Feld-Hauswurtz mit röthlichter Blum / Sedum arvensa flore rubente. Die breitblättige Berg-Haußwurtz / Sedum montanum latifolium flore purpureo. Die kleine gelbe Berg Hauswurtz / Sedum parvum montanum luteum. Und endlich die kleine stachlichte Berg-Hauswurtz / Sedum alpinum, hispidum, spinosum, flore pallido.

Zymbelkraut.

Zymbelkraut / so man auch kriechend Nabelkraut nennet / heist Lateinisch / Cymbalaria, flosculis purpurascentibus, wächst aus den Mauren / und benget herab mit gar viel dünnen zarten Stengelein / an welchen Blätter sind / wie am Epheu / doch etwas fetter an langen Stielen. Die Blümlein sind klein / gelb und blaulicht / hängt sich an mit seinen krummen Fädenlein. Wächst viel in Italien / sonderlich zu Padau an den alten Mauren.

Nessel.

Nessel / heist Lateinisch / Urtica. Italiänisch / Ortica. Französisch / Ortie. Spanisch / Ortigæ. Dieser finden sich etliche Geschlecht. Das erste ist die Römische Nessel / Urtica Romana. Urens pilulas ferens, Urtica Romana f mas cum globulis. hat eine runde holtzigte Wurtzel / mit vielen Zasein / aus welcher ein runder / hohler und rauher Stengel herfür kommet / so über Elen hoch wächst. Die Blätter sind etwas schwartzgrün / rauch und tieff zerkerbt / wenn man sie anrühret brennen sie sehr. Zwischen den Blättern erscheinet eine rothe oder bleichgelbe und zasichte Blüth / neben welcher runde / rauche / und stachlichte Knöpfflein oder Bollen stehen / darinnen ein glatter Saame verschlossen ligt / der ist erstlich am Geschmack süß / hernach hitziger als Pfeffer / und vergleichet sich etwas dem Leinsaamen. Wird in Teutschland durch den Saamen in den Gärten gepflantzet.

Die übrigen seynd folgende: Die Gemeine grosse Nessel / Urtica major vulgaris, Urens prima & secunda; sive urens maxima, & altera urens. Die Heiter-Nessel / Urtica urens minor annua. Die stachlichte Nessel mit gekerbten Blättern / Urtica aculeata foliis serratis. Und dann die Römische Nessel mit St. Peters-Kraut-Blättern / Urtica Romana, f. Philulifera altera Parietariæ foliis.

Nabelkraut.

Nabelkraut / heist Lateinisch / Cotyledon, Umbilicus Veneris, Acetabulum. Italiänisch / Ombilico di venere, Copergio della patello. Französisch / Escuella, Nombril de Venus. Spanisch / Scudetes. Dessen werden drey Geschlecht gefunden.

den. Das grosse Nabel-Kraut / Umbilicus Veneris, Cotyledon major, Cotyledon vera radice tuberosa. Wächst mit vielen runden / hohlen eingebogenen Blättern / wie ein Hafendeckelein / oder eines Menschen Nabel gestaltet / bringt dünrunde Stengel um und um / mit braunlichten Blumen besetzet. Die Wurtzel ist einer Oliven gleich / mit angehengten Zaseln. Man findet es auf den alten verfallenen Mauren und Hofstätten.

Das Mittel Nabelkraut / Umbilicus Veneris alter, Cotyledon media foliis oblongis serratis, Sedum serratum, hat viel fette breite Blätter / gestaltet wie ein Zünglein / die sind um die Wurtzel gedrungen in einander gesetzt / wie an der grossen Hauswurtz / eines zusammenziehenden Geschmacks. Hat einen einigen dünnen Schuh-hohen Stengel / der geht mitten aus dem Circkel der Blätter / und trägt weisse fünffblätige Blumen / so mit rothen Düpffelein besprenget sind. Der Saame ist klein und Schwartz. Die Wurtzel ist lang / dünn / mit viel umschweiffenden Zäserlein. Man findet es auf den Felsen / in den Bergen bey Como; auf den Oesterreichischen und Steyermärckischen Alp-Gebürgen.

Klein Nabelkraut mit rundlichten gekerbten Blättern / Cotyledon minor foliis subrotundis serratis, hat eine dünne zaselichte Wurtzel / um welche viel Blätter stehen / so kleiner als ein halber Nagel / und nicht wie in dem erstgemeldten Nabel-Kraut sich länglichten Zünglein vergleichen / sondern rund / dick / weißlicht / und etwas zusammenziehenden Geschmacks sind.

Welschharn-Kraut.

Das welsch Harnkraut siehet fast der kleinen Hauswurtz gleich / oder wie Dioscorides schreibet / dem Burgel ähnlich; allein daß die Blätter etwas schwärtzer sind / hat eine dünne Wurtzel / und weisse oder gelbe Blümlein es wächst auf den Gebürgen bey Padua und Bononien.

Hertzgespan.

Hertzgespan oder Hertzgesperr heist Lateinisch / Cardiaca, Melissa sylvestris, Marrubium Cardiaca dictum, fortè primum Theophrasti. Französisch / Creneuse, Agripaume. Ist ein ölichtes Kraut mit hohen / viereckichten knöpffigten und schwartzen Stengeln. Die Blätter sind dem grossen Nesselkraut nicht ungleich / schwartz und tieffer zerkerbt / ein paar Glaich hoch von dem andern. Die Blumen erscheinen braun mit weiß vermischt / und stehen zu rings um den Stengel. Die Wurtzel ist gelb / krumm und zaselicht. Wächst fast allenthalben bey den alten Mauren. Blüht am meisten im Heumonath.

Braunwurtz.

Braunwurtz / so auch Sauwurtz / Knodenkraut / groß Feigwartzenkrat benamset wird / heist Lateinisch / Scrophularia, Milleborbia, Ficaria, Ferraria, Castrangula. Deren werden aber viel Geschlechte gefunden. Das erste / ist die stinckende Braunwurtz / so man das Männlein nennet / Scrophularia mas, Scrophularia notosa fœtida, Scroph. vulgaris & major. Diese überkommt aus seiner Wurtzel viel eckichte / röthlichte / anderthalb Elen hohe Stengel / an denen starcke / schwartzlichte / und ein wenig gekerbte Blätter hangen / so sich den Nesseln vergleichen / sind jedoch etwas glätter / und am Geruch starck / so man sie zerreibet. Auf dem Gipffel der Stengeln und Neben-Aestlein / erscheinen braunrothe Blümlein / wie ein Helm oder hohes Schnecken-Häuslein / so zu runden ausgespitzten Knöpfflein voller Saamen werden. Die Wurtzel ist weiß / groß und knollicht. Es wächst an feuchten / auch zu Zeiten trocknen Orten / bey den Hecken und alten Mauren.

Die Braunwurtz Weiblein oder weisse Nachtschatten / Scrophularia fœmina, Scrophul. aquatica major. Vergleichet sich dem Männlein mit den Blumen / Saamen / Blättern und Stengeln / wie auch am Geruch: der Unterschied ist nur an der Grösse und Farb. Der Stengel und die Blätter sind satt-grün / das gantze Kraut bekommt bisweilen eine Manns-Höhe / die Wurtzel hat gar wenig Knollen / aber viel Zaseln.

Die übrigen Geschlechte seynd: die frembde Braun-Wurtz / Scrophularia peregrina, folio Urticæ, flore rubro Camerarii. Die nicht stinckende Braunwurtz / so auch Wasser-Betonien genennet wird / Scrophularia palustris, non fœtida, Scroph. aquatica minor, Betonica acquatica. Die Braunwurtz Hundsraute genannt / Scrophularia Ruta canina dicta vulgaris. Die kleine Hundsraute / Scrophularia Ruta canina dicta minor. Die Candische breitblätige Hundsraute / Scrophularia foliis filicis modo laciniatis, vel Ruta canina latifolia. Die Braunwurtz mit gefalteten Blättern / Scrophularia foliis laciniatis. Die Portugesische Braunwurtz / Scrophularia Lusitanica, Scorodoniæ foliis. Die frembde Braunwurtz mit Wund-Kraut-Blättern / Scrophularia peregrina, Telphii folio, und dann die Braun-Wurtz mit gelber Blumen / Scrophularia flore luteo, Scroph. lutea magna amplis foliis.

Meermoß.

Meermoß oder Corallenmoß / heist Lateinisch / Muscus marinus, Muscus maritimus, Corallina officinarum. Italiänisch / Corallina. Französich / Coralline, Mousse de mer, Mousse marine. Spanisch / Molorquiama, wächst an den Felsen und Klünsen des Meers die an dem Anstoß des Wassers befeuchtet werden. Man findets auch in den Muscheln und Schnecken-Schalen. Etliche schreiben / es wachse an den Zweigen der Corallen / daher soll es den Nahmen Corallenmoß bekommen haben. Dieweil dieses Kraut grün und frisch / ist es anzusehen / wie ein subtil klein

klein Kräutlein/ wann es trocken und dürr worden/ hat es fast eine Gestalt / wie der gemeine Baum-moß / ist am Geschmack gesaltzen / der beste Meer-moß ist ein wenig röthlicht.

Man findet unterschiedliche Arten dieses Meer-moß / Camerarius, hat derselben sieben fürgebildet. Das erste ist jetzund beschrieben. Das ander ist ein klein Zweiglein schwefelfarb / von vielen Gelencken zusammen gesetzt. Der dritte wächst auf weissen Tofsteinen / von Farbe auch Schwefelgelb. Der vierte auf röthlichten Steinen. Der fünffte auf Muscheln / deßgleichen auch der sechste und siebende / ist schön weiß und etwas blaugrünlicht / wird auch röthlicht gefunden / wachsen alle dick ineinander.

Mannsharnisch.

Mannsharnisch / Allermannharnisch / oder Meernabel / heist Lateinisch / Androsaces, Fungus petræus marinus aut Umbilicus marinus, Androces Chamæconchæ innascens, vel minor, ist ein klein Meer-Gewächslein/ man findet es auf den gestriemten Muscheln/ mit glatten / kleinen / glänzigten Stielen/ darauf steht ein klein Schildlein gestaltet wie ein Nabel / darum es auch Umbilicus marinus oder Meer-Nabel genennet wird. Unter dem Wasser ist es grünlicht / wann es aber dürr wird/ ist es weißlicht.

Es wird noch ein ander Geschlecht / Manns-Harnisch gefunden / Androsaces Matthioli altera, Alsines affinis, Androsace dicta major, wächst offt zwey Spannen hoch / trägt weißlichte Blumen / und nach denselbigen folget in kleinen Knöpfflein/ ein braun Sänilein. Carolus Clusius, hat ihrer viel in Oesterreich um Wien und Baaden angetroffen.

Samkraut.

Samkraut oder Seehalten-Kraut/ heist Lateinisch/ Potamogetum Fontinalis. Italiänisch / Potamogeto. Französisch / Espi d' eau, herbe des etangs. Spanisch / Vezina de rios, Espigada. Dessen seynd etliche Geschlecht. Das gemeine Samkraut/ Potamogetum rotundifolium, Potamogiton rotundiore folio. Wächst in stillen Wassern und Gräben / hat lange runde / knodichte Stengel / und viel Blätter / welche im Wasser ein wenig empor schwimmen. Im Heumonath bringt es leibfarbe/ geährte Blumen / wie der gröste Wegerich / die werden nach Verfallung zu kleinen runden Knöpfflein / darinn ligt harter Saamen verschlossen.

Rembertus Dodonæus pempt. 6. strip. hist. lib. 5. cap. 2. beschreibet noch ein anderes Samkraut / welches hat viel runde Stengel/ breite und länglichte zugespitzte Blätter / sind aber kleiner / als an dem gemeinen: Zwischen den Blättern bringt es viel kleine weisse Blumen / daraus ein breiter Saamen / wie an den wilden Wicken/ entspringet. Es wächst unter den Wassern / die nicht tieff sind / daß nur das Oberste ein wenig heraus gehet / wird viel in Holland gefunden / von Dordrecht aus gen Breda. Potamagetum aquis immersum folio pellucido lato, oblongo, acuto, foliis angustis splendentibus. Fontinalis lucens major. Ferner sind noch zwey Geschlechte Samkraut/ mit krausen Blättern. Potamagiton foliis crispis sive lactuca ranarum. Fontinalis media lucens. Und das grosse ästigte Samkraut. Potamog. gramineum ramosum, Potamog. millefolium, sive foliis gramineis ramosum.

Hundsköhl.

Hundsköhl heist Lateinisch / Apocynum, Cynocrambe, Brassica canina, Periploca. Italiänisch/ Apocino. Dessen seynd zwey Geschlecht. Der rund / blätige Hundsköhl/ Apocynum folio subrotundo, flore ex albo pallescente. Ist eine Staud mit langen Räblein / die sind zähe und schwanck wie ein Band / lassen sich nicht leicht brechen. Gleichet mit den Blättern den Epheu / ausgenommen / daß sie weicher und spitziger sind / geben einen gelben Safft und schwehren Geruch. Die Blümlein erscheinen welß / und fünffblättig/ darauf folgen die kleinen / harten / schwartzen Saamen / in langen spitzigen wolligten Schotten verschlossen. Dieses Kraut wächst viel in der Insul Creta / um Tripoli, und in Syrien. Die Erfahrung lehret / daß die Hunde von diesem Kraut sterben / aber so man ihnen die Schwalben-Wurtz darauf eingibt / soll es ihnen nicht schaden.

Das andere Geschlecht ist der kriechende Hundsköhl/ Apocynum repens, Apocynum sive Periploca scandens, folio longo, flore purpurante. Wächst sehr hoch / und halt sich an die nächsten Stauden an / wo sie deren keine erreichet / muß sie auf der Erden liegen: die unteren Blätter sind zugespitzt / die Oberen vornen stumpff/ bringt viel Blümlein nacheinander von Farben schwartz-roth; darauf folgen lange Schotten oder Hörner / je zwey und zwey aneinander / in denselbigen liegt wollichter Saamen / grösser als des ersten / die Blätter und das gantze Gewächs in voller scharffer Milch. Wächst viel in Apulien und Calabrien.

Garbenkraut.

Garbenkraut/ so man auch Tausendblat/ Garb/ Gerbel / Schab / Schaffgarb und Schaffripp nennet/ heist Lateinisch / Millefolium, Myriophyllum. Italiänisch/ Millefoglio Französisch / Millefueille. Spanisch / Milenrama, Milhoja. Dessen seynd verschiedene Geschlechte bekannt. Das erste ist das grosse weisse Garbenkraut / Millefolium Stratiotes pennatum, hat eine lange / schwartze und zasichte Wurtzel / so hin und wieder fadert. Seine Blätter / ehe denn es in Stengel tritt / werden ziemlich zerspalten / kleiner als der Fenchel / und dem Krottendill ähnlich / nur sind sie schwartzgrüner. Gegen dem Brachmonath gewinnet es

runde

runde / hohle Stengel bey anderthalb Elen hoch / die mit vorgemeldten Blättern bis oben aus bekleidet worden. Je höher seine Blätter den Stengel hinauf wachsen / je schmahler und kleiner sie scheinen gestaltet wie Augbraunen. Am oberen Theil der Stengel erscheinen schöne Cronen mit weissen Blumen / an länglichten Stielen / des wilden Bertrams-Blumen ähnlich. Wenn die vergehen / wächst der Saame im innerlichen Apffel / so mit dem Chamillen-Saamen überein kommt / man findet es allenthalben an harten Orten / in dürren Wiesen / Graß-Gärten / an grasichten Rechen / und neben den Weeg-Strassen.

Das grosse rothe Garbenkraut / Millefolium purpureum majus, hat eine zimlich dicke Wurtzel / die Stengel wachsen über Elen hoch: Die Blätter vergleichen sich den vorigen. Auf den Cronen stehen schöne braunrothe Blumen.

Die übrigen Geschlechte seynd: das kleine rothe Garbenkraut / Millefolium vulgare purpureum minus. Das Candische Garbenkraut / Millefolium incanum Creticum. Das Alp-Garbenkraut / Millefolium Alpinum incanum, carneo flore. Das gelbe Garbenkraut / Millefolium tomentosum luteum. Und das kleine wohlriechende Garbenkraut / Millefolium odoratum minus Monspeliensium.

Wasser-Garbenkraut.

Wasser-Garbenkraut / so auch Wasser-Garb / Fenchel-Garb / und Wasser-Fenchel genennet wird / heist Lateinisch / Myriophyllum, Millefolium palustre, Millefolium aquaticum, Fœniculum aquaticum, Maratrypholum palustre. Italiänisch / Miriophyllo, Millefoglio acquatico. Französisch / Millefeuille acquatique. Spanisch / Milhoja de agua. Dessen seynd auch viele Geschlechte / als das Wasser-Garbenkraut mit dünnen kurtzen Fenchel-Blättern. Millefolium aquaticum umbellatum capillaceo breviquè folio. Das Wasser-Garben-Kraut oder Wasser-Violen mit einem glatten Stengel / Millefolium acquaticum f. Viola acquatica caule nudo. Das Gestirnte Wasser-Garbenkraut / Stellaria aquatica. Das gefiederte und gehörte Wasser-Garbenkraut / Millefolium aquaticum pennatum spicatum. Das gehörnte Wasser-Garbenkraut / Millefolium aquaticum cornutum majus & minus. Das Wasser-Garben-Kraut mit kahlem Stengel / Millefolium aquaticum Equisetifolium caule nudo, und noch andere mehr.

Wullkraut.

Wullkraut / welches auch Kertzen-Kraut / Königskertz / Feldkertz / Brennkraut / Himmelbrand genennet wird / heist Lateinisch / Verbascum, Candelaria regia, Candela Regis, Candelaria, Lanaria, Tapsus barbatus. Italiänisch / Verbasco, Tasso barbasso, Barbaroschio. Französisch / Bouillon. Spanisch / Gordolobo, Barnasso. Der Wullkräuter findet man vielerley Arten: sonderlich wird es abgetheilet in das Weisse und Schwartze; Item auch in das Weiblein und Männlein. Das weisse Wullkraut / so man das Weiblein nennet / Verbascum fœmina flore albo, Verbascum maximum Meridionalium odoratum duplex, luteum & album, bekommt viel grosse breite Blätter / wie der Attich / die doch linder und weicher / darzu weiß / Aschenfarb / grün und wollicht sind. Bringt einen dicken Stengel / der ist um und um mit Blättern bekleidet / diese / je höher sie an den Stengel hinauf stehen / eines an dem andern / je kleiner und schmähler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die goldgelbe / bisweilen auch weisse / wolriechende Blumen / zurings um den Stengel bis oben aus / eine jede Blum ist gestaltet / wie ein klein Röslein. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpfflein voll kleines Saamens. Der lange Stengel ist mit seinen Blumen anzusehen / wie eine schöne leuchtende Kertze / daher es auch Königs-Kertz genennet wird. Die Wurtzel ist ziemlich lang / holtzicht / Fingersdick / schwärtzlicht / am Geschmack herb und streng.

Das Wullkraut Männlein / Verbascum mas foliis angustioribus, floribus pallidis, Pulverulentum flore luteo parvo, hat runde mit weissem Mehl überzogene Stengel anderthalb Elen hoch. Die untersten Blätter werden offt Schuhes lang / auch Handbreit oder breiter / ohne Stiel / sind wollicht / und am Umkreiß ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengeln formiren die zusammengedrungene / auf kurtzen Stielen stehende / bleichgelbe Blümlein / gleichsam eine Aehre.

Das schwartze Wullkraut / Verbascum nigrum flore ex luteo purpurascente, Verbascum nigrum flore parvo, apicibus purpureis. Bringt hohe / gestriemte purpurfarbigte / wenig haarigte Stengel: kleine auf purpurfarbichten Stielen sitzende / etwas gekerbte / grüne / stinckende / nicht sonderlich wollichte Blätter / in Gestalt der Salbey-Blättern / aber grösser. Hat an den Gipffeln der Stengel wenig kleine / Saffrangelbe / mit purpurfarben Zäserlein begabte Blümelein / und Saamen / wie in dem gemeinen Wullkraut.

Die übrigen Geschlechte seynd folgende: das Salbey-Blättige breite Wullkraut / Verbascum latis Salviæ foliis, Salvia fruticosa lutea, latifolia, f. Verbascum sylvestre quartum Matthioli. Das Salbey-Blättige schmale Wullkraut / Verbascum angustis Salviæ foliis, Monspelienſe flore luteo hiante. Das gemeine gelbe / grosse breitblättige Wullkraut Männlein / Verbascum mas latifolium luteum. Das kleine Wullkraut mit gehörnten Magsamen-Blättern / Verbascum nigrum folio Papaveris corniculati, crispum & sinuatum. Das Wullkraut mit kleiner weisser Blum / Verbascum Lychnitis flore albo parvo. Das schmal- und dick-blättige / ästige Wullkraut / mit goldgelber Blum / Verbascum angustifolium ramosum, flore aureo, folio crassiore, und andere mehr.

Schabenkraut.

Schaben- oder Motten-Kraut / hat seinen Nahmen daher bekommen / dieweil es die Schaben oder Motten zu sich ziehet / und so es auf die Erden geworffen wird / kriechen die Schaben darzu. Man nennet es auch Gold-Knöpfflein / denn die Jungfrauen seine Knöpfflein vergulden lassen und alsdann solche zu ihren Kräntzen gebrauchen. Lateinisch / heist es Verbasculum, Blattaria. Italiänisch / Blattaria. Französisch / Blattaire, Herbe Vermineuse, Herbe aux tignes. Dessen ist zweyerley / das eine wächst vier Elenbogen hoch und hat drey / vier / fünff / und mehr Knöpfflein bey einander. Das andre ist nidriger / trägt jedes Knöpfflein absonderlich / und überkommt viel gemeine Blätter. Ist sonsten dem Wullkraut ähnlich / ausgenommen / daß die Blätter nicht so weiß und haarig / sondern grün und rings herum gekerbt sind. Am obersten Theil der Stengel bekommt es gelbe Blumen / am Geruch und Gestalt dem grossen Wullkraut gleich. Nach den Blumen wachsen Knöpfflein darauf / wie an dem Flachs / darinn liegt der Saamen. Wächst gern an den Weeg-Strassen / neben den Wein-Gärten / bisweilen auch neben den fliessenden Wassern.

Hasenöhrlein.

Hasenöhrlein heist Lateinisch / Bupleuron, Auricula leporis, Isophyllon, dessen seynd etliche Geschlechte bekannt. Das schmahlblätig Hasenöhrlein / Bupleuron folio subrotundo, sive vulgatissimum, Bupleuron angustifolium, Auricula leporis, umbellâ luteâ, Herba vulneraria, hat eine kleine / runtzlichte / scharffschmeckende / etwas grüne und zaßlichte Wurtzel; davon ein dünner / runder / glatter / gestriemter / mit vielen Knötlein begabter / hohler / ästigter / bisweilen röthlichter Stengel fast Elen hoch empor steiget / und lange rundlichte / zusammen gebogene / mit vielen Adern durchzogene Blätter; auch an den Gipfeln kleine gelbe Fenchel-Blümlein in Dolden-Büschlein trägt; worauf endlich der kleine scharffe lichte Saamen / wie Peterselg-Saamen / folget. Wächst in Teutschland und Italien / in bergichten Wäldern häuffig.

Die übrigen Geschlechte seynd: Hasen-Oehrlein mit scharffen Blättern / Bupleuron folio rigido, Auricula leporis altera, Bupleuron latifolium, Das kleine schmahlblätige Hasenöhrlein / Bupleuron minus angustifolium Monspelienſe, Bupl. annuum angustifolium, und das kleinste Hasenöhrlein / Bupleuron angustissimo folio, Auricula leporis minima.

Mohrenkraut.

Mohrenkraut heist Lateinisch / Æthiopis, foliis sinuosis, Æthiopis foliis in profundas lacinias divisis, Sclarea Æthiopica, gleichet mit den Blättern dem Wullkraut / denn sie sind überaus rauch und haarig / neben der Wurtzel dick ineinander gesetzt. Sein Stengel ist viereckicht / dick / rauch / und zwey Schuh hoch / hat oben viel Neben-Aestlein / an welchem seine weisse Blumen der Länge nach gesetzt sind. Der Saamen ligt in Hülsen / je Paar weiß nebeneinander / in der Grösse / wie die Erven. Die Wurtzel ist zasicht und tieff gefasdert / so sie verdorret wird sie schwartz und hart / wie ein Horn. Wächst im Mohren-Land / daher es auch erstlich zu uns gebracht worden. Lässt sich sonsten gern in unsern Gärten aufbehalten. Es wird von Joan Rajo unter die wilde Salbeyen oder Scharlachkräuter gesetzet.

Eigenschafft und Artzney-Tugend erzehlter Kräuter.

Eisen-Hütlein. Nach der Meinung Avicennæ ist das Eisen-Hütlein warm und trocken im vierdten Grad / hat ein starck-etzendes Saltz bey sich / dadurch es alles aufbeist / und daher ein rechtes unbrauchbares Gifft ist.

Von diesem Kraut sollen alle Menschen einen grossen Abscheu tragen / dasselbige keines wegs weder in den Leib noch äusserlich gebrauchen / denn es ist das ärgste Gifft. Wenn die Wurtzel des Eisen Hütlein in der Hand des Menschen nur erwarmet / kan es ihn tödten. Es ist auch dieses Gifft so starck / daß man ihme mit keiner Artzney Widerstand thun kan / wie solches Matthiolus, mit einer Histori beweiset / welche zu Prag Anno 1561. geschehen ist. Da nehmlich Ihro Kayserliche Majestät / Ferdinandus / solche Wurtzel und Kraut / ein Quintlen schwehr gepülvert mit Rosen-Zucker vermischt / einem Ubelthäter eingeben / auf solches hernach die beste Medicin wider das Gifft auch einnehmen lassen: welche aber wider dieses hefftige Gifft nichts vermöcht / sondern diesen jungen starcken Menschn / welcher sein Leben durch einen Diebstahl verwürcket / jämmerlich ertödtet / und ums Leben gebracht hat.

Es vermeinen zwar etliche / der Bezoar- und Smaragdstein widerstehen dem abscheulichen Gifft des Eisenhütleins / aber man kan sich doch mit dieser Artzney wider solches Ubel nicht versichern.

Der Schierling / führet ein etzend-scharffes öhlichtes Saltz bey sich / und ist derhalben ein gantz schädlich und tödtliches Kraut / so man es innerlich gebraucht. Er trägt den tyrannischen Nahmen Wütterich nicht unbillich / den die Athenienser haben den Philosophum Socratem mit Schierling-Safft getödtet. Matthiolus und Tragus haben wahrgenommen / daß etliche die Schierling-Wurtzel für Pastinachen genossen / welche entweder gestorben / oder voll und unsing davon worden. In der Landschafft Toscana in Italien / wann die Esel vom Schirling essen / fallen sie um / und schlaffen so hart als wären sie todt. So berichtet auch Matthiolus, wie es sich auf ein Zeit begeben / daß etliche Esel auf dem Feld also todt gelegen sind / daß die Bauren vermeint / die Esel wären gestorben / haben also ihnen die Haut abziehen wollen / als sie nun in dieser

Arbeit schon würcklich begriffen/ seynd die Esel von Schmertzen ermachet / daß die Bauren erschrocken/ und aus Verwunderung ihr Vornehmen einstellen müssen. Ferners gibt die Erfahrung / daß wenn die Gänß von dem Schierling essen / sie alsbald anfangen zu schreyen/ zu wüten und zu toben.

Der kleine Schierling hat eine gifftige Eigenschafft bey sich / denn er die Menschen doll und unsinnig machet / wenn man den aus Unachtsamsamkeit an statt des Peterleins in der Speiß gebrauchet / wird wegen seines unangenehmen Geruchs / auch stinckender Peterlein genennet.

Schwämme. Dieweilen die Schwämme nichts anders sind / als eine überflüssige Feuchtigkeit der Erden / werden sie als eine schädliche Speiß in den Leib gebraucht. Sie bläben den Leib auf / machen viel Wind und Schleim / verursachen einen kurtzen Athem/ Verschaumung/ Grimmen und den jähen Tod.

Der dürre Bubenfist mit seinem Mehl und Staub / dienet wohl den alten fliessenden Schäden / sie werden davon trocken / und schicken sich zur Heilung. Die Barbirer legen ein Stücklein von diesem Schwamm auf die Ader nach der Lässe / wenn sich das Blut nicht stillen will : man streuet auch von diesem Mehl auf die Gold-Ader/ wenn sie zu starck fliesset. Es stillet nicht allein das Blut / sondern heilet auch die versehrte Ort besser/ als einige Artzney : Wie soches Johannes Crato in Consiliis Medicis à Scholzio collect. consil. 107. ausdrücklich bekennet.

Erdnuß. Davon ist allhie nicht viel zu sagen.

Hünerdarm / ist kalter und feuchter Natur: führet ein nitrosisch-flüchtiges mildes Saltz bey sich / dadurch er die Eigenschafft hat / zu eröffnen / zu kühlen und dem Gifft zu widerstehen.

Es wird aus dem Hünerdarm ein Wasser destilliret / ist gut denen/ so das Fieber haben und schwindsüchtig sind / dienet auch den Kindern / welche mit grossen Hitzen angegriffen werden / und bey denen man die Gichter besorget.

Saltzkraut. Diß in dem Saltz-Erdreich herfür kommende Saltzkräutlein kühlet und trocknet / hat viel nitrosisch-saltzigten Saffts in sich/ und daher die Eigenschafft / durch den Harn zu treiben / auch äusserliche Wunden und Geschwähr zu heilen und zu säubern.

Die Wasserlinsen / sind kalt und feucht im andern Grad : führen ein nitrosisches Saltz / und hat die Eigenschafft zu kühlen / durch den Harn zu treiben/ und Entzündungen zu zertheilen.

Das destillirte Wasser von den Wasserlinsen/ ist nutzlich wider die grosse innerliche Hitz der Fieber / und zur Zeit der Pest dienet es viel bey Geschwulst der Brüsten und ist auch gut wider die gifftige Raud.

Pfeil-Kraut. Die Geschlechte des Pfeil-Krauts sind in keinem Gebrauch.

Hauswurtz. Die grosse und kleine Haus-Wurtz sind kalter Natur im dritten Grad : führen ein nitrosisch / flüchtiges / mildes Saltz / in vielem Safft verborgen/ dadurch sie die Eigenschafft haben/ wohl zu kühlen / zu zertheilen / der Galen Jast zu dämmen / Verstopffungen zu eröffnen/ und die Gichter und Kinds-Wehe zu vertreiben.

Die meisten absonderlich die gemeine Haus-Wurtz / führet ein heimliches alcalisches / flüchtiges Saltz in vielen wässerigten Safft verborgen / und hat dadurch die Eigenschafft zu / zu kühlen / Hitze und Brand zu löschen / Durst und allerhand Schmertzen zu stillen.

D. Solenandes, rühmet den Haus-Wurtz-Safft / wider den Schmertzen der Gold-Ader /

Hauswurtz-Safft / treibet die Würm aus. Ist gut wider Nasen-Bluten / Es soll aber dieses alles nur von der grossen und kleinen Haus-Wurtz verstanden werden. Insonderheit aber wird der Frisch ausgepreste Safft der gemeinen Hauswurtz wider die Gichter / Kind-Leib-Wehe / fallende Sucht und Schlaff-Schrecken der Zornmüthigen alten und jungen Leuthen gut gefunden.

Aus der Hauswurtz wird ein Wasser destillirt / welches aber wegen seiner grossen Kälte nicht leichtlich soll in Leib gebraucht werden. Bringet den Hirnwütenden eine stille Ruhe : Dienet auch für alle Hitz / Entzündungen und Geschwulst der zarten Glieder / als der Frauen Brust und Heimlichkeit Weibs und Manns.

Dienet äusserlich in denen Augen-Entzündungen / kommt zu einem Pflaster wenn ein Pferd geschwollene Schenckel hat. Welches dienlich ist.

Wer in den Fiebern offt eine trockne harte Zunge hat / der nehme offt ein Blätlein Haus-Wurtz in Mund / und keue es herum / Man muß aber das äusserliche Häutlein davon thun / gibt eine gut Brand-Salbe ab.

Das Nabel-Kraut / ist einer vermischten Natur / feucht und etwas kalt / etwas zusammen ziehend / und zum Theil bitter. Kühlet / treibet hinter sich / säubert und zertheilet; wird gebrauchet zu Entzündungen / hitzigen Geschwulsten / und zu dem hitzig-entzündeten Magen / Pflasterweiß übergeleget.

Welsch-Harn-Kraut / die Blätter dieses Krauts mit Spargen-Wurtzeln in weissem Wein gesotten / und davon getruncken / dienet wider die Harn-Winde und Raudigkeit der Blasen.

Zimbel-Kraut / in diesem steckt ein heimlich-flüchtiges / alcalisches / mildes Saltz / und dadurch die Eigenschafft gelind zu wärmen / zu eröffnen / zu zertheilen / das scharffe melancholische und versaltzene Geblüt zu reinigen.

Etliche geben dieses Kraut den Weibern wider den Fluß/ mit Essig und Oel wie einen Salat zu essen. Man kan es auch in allen Leber-Miltz und Mutter-Zuständen gebrauchen.

Nessel. Es ist zwar nicht ohne / daß man gemeiniglich dafür hält / die brennende Krafft der Nesseln komme von einem Sale causticо, oder brennenden Saltz her / welches Nessel-Saltz genennet wird. Aber Fridericus Hoffmannis, clave pharmaceutica Schrœderiana p. m. 367. berichtet / so man die Natur und Eigenschafft der Nesseln recht betrachte / befinde sich die Sach anders. Offenbahr ist / daß von fürtrefflichen Medicis die Nesseln wider die Brust / und Lungen-Kranckheiten / in welchen man alle scharffe und brennende Artzneyen verbinet / gelobet werden / ferners siehet man durch das Microscopium an der gantzen Nesseln kleine Därmlein / wie dreyspitzige Nadel gestaltet / welche / so man sie anrühret / an der Haut solches Jucken verursachen. Andere vermeinen / daß die Nessel brenne / verursache eine rauhe spitzige Wolle / die als ein Angel steche / dahero dieses Kraut nicht von sich selbsten / sondern mit den Angeln ein hitzige Geschwulst an der Haut erwecken. Wieder andere schreiben / die brennende Krafft der Nesseln nicht den Nadeln oder Angeln zu / sondern vielmehr einen durchschneidenden Safft / mit welchen diese Dörnlein umgeben sind / und so der Safft werde auch durch das Microscopium an der Nessel-Blumen gesehen.

Die Nessel ist warm und trocken im dritten Grad: führen ein alcatisch-mildes Saltz bey sich und hat davon die Eigenschafft / zu eröffnen / zu zertheilen / das Geblüt zu reinigen / zu säubern / zu heilen / durch den Harn zu reinigen / dein Stein zu treiben.

Dienet wider den Sand und Stein.

Die grosse Nessel-Wurtz hat ein sondere Krafft / den Menschen vor dem Stein zu bewahren.

So will auch der berühmte Castellanus Medicus in Franckreich / daß man zu Verhütung des Grieß und Steins / vom Frühling bis in den Mayen / die zarten Schößling der Nessel sieden / und davon trincken soll.

In den drey und viertägigen Fiebern / wie auch in Verstopffung des Gräses / faul Fleisches / der Leber und Nieren / hiemit in der Gelbsucht / Wassersucht / Schleim der Nieren / dienet fürtrefflich / der aus frischen brennenden zerstossenen Nesseln ausgepreste / und reine Safft / er reiniget auch das scharffe zähe Geblüt / zertheilet den Seitenstich / und ist auch äusserlich zu Säuberung und Heilung der Wunden und Geschwähre zu brauchen.

Joachimus Camerarius in Horto medico p. m. 183. berichtet / daß zu seiner Zeit der fürnehmste Medicus zu Pariß / den zu Pulver gestossenen Nessel-Saamen / in dem Violen oder einem anderen Brust-Syrup wider den Seiten-Stich und Brust Geschwähr gebrauchet habe.

Das destillirte Nessel-Kraut-Wasser ist auch gut für den Seiten-Stich / befördert den Auswurff / und reiniget die Wunden. In Wein gesotten / gibt einen Tranck der dienlich wider den Husten und Engbrüstigkeit / welche von einem dicken oder zehen Schleim herkommet.

Aus den Nessel-Saamen bereitet D. Hoffmannus ein Wasser für die Schwindung der Glieder.

Die Wurtzel der Nesseln / ist dienlich in der langwährenden Gelbsucht.

Prosper Alpinus in libro de plantis Ægypti cap. 42. meldet / daß die Weiber zu Alexandria in Egypten wider die Verstopffung der Reinigung sich des Nessel-Saamens nutzlich bedienen / sie kochen ihn mit Myrrha / und lassen den Dampff zu sich.

Wird gebraucht wider allerley offene böse Schäden / so um sich fressen: So man den Safft der Hexter / Nesseln in die Nasen thut / stillet es das Bluten.

Nach dem Rath D. Hoffmanni ist wider den starcken Weiber-Fluß nichts bessers / als der Safft der grossen Nesseln.

Ist warm im andern / und trocken im dritten Grad: führet ein flüchtiges / mildes Saltz / neben etwas schwefflichten Theilgen bey sich / dadurch er zertheilet / eröffnet / stärcket durch den Schweiß und Harn treibet.

Wird darum also genennet / dieweil es zu dem Zittern oder Klopffen des Hertzens / und den Bresten / so man Hertz-Gespan an den Kindern nennet / dienlich gebraucht wird.

Das aus dem Hertzgespan destillirte Wasser ist den Kindern gut / welche das Hertzgespert haben.

Ferners stärcket er das Hertz / wehret dem Hertzklopffen / treibet den Harn / die Reinigung befördert die Geburt.

Die Braunwurtz / ist mit stinckend-öhlichten / milden Saltz begabet / deßwegen warmer und trockner Natur: eröffnet die Verstopffungen / zertheilet / reiniget und heilet.

Die Braunwurtz wird mehr äusserlich als innerlich gebraucht.

Sie wird sehr gerühmet wider die Kröpff / dahero sie auch Scrophularia genennet wird.

Agerius berichtet / die Braunwurtz habe aus vielfältiger Erfahrung den Ruhm bekommen / die kalten Geschwähr / Drüsen / Kröpff / allerhand Gewächs / und was sich von kaltem / zähen Schleim erweckt / zu mildern / zu erweichen / zu lösen und zu vertreiben / sonderlich aber die gefährlichen Hals-Drüsen / wann dieselbige anfahen zu schwähren / davon dann scheußliche Löcher kommen.

Der Safft der Braunwurtz wird äusserlich zu den Schmertzen der Gulden-Ader gebraucht / derohalben / so jemand mit diesem Schmertzen geplaget wird / der nehme etwas weniges von der Braunwurtz oder dem Kraut in der Speiß oder Tranck ein / so werden sich die Schmertzen lindern / und endlichen gar stillen.

Die gedörrte Wurtzel von der Braunwurtz wird von vielen mit unter die Kröpff-Pulver gemischet / und mit guter Würckung gebrauchet.

Aus

Dürchwachs *Perfoliata.*

Gemeine Holtwürtz. *Fumaria bulbosa radice cava.*

Gemein. Taubē kropff. *Fumaria vulgaris.*

Gemei Sterntraüt. *Aster Atticus vulgaris.*

Gemein Sinnaw. *Alchimilla vulgaris major.*

Zahm Freÿsamtraüt. *Viola tricolor hortensis.*

Aus der Braunwurtz wird auch eine bewährte Salbe gemacht / welche zu allerley Grind und Raudigkeit dienet.

Ist fürwahr ein gutes heilsames Mittel: die Wurtzel aber soll im Heumonat / 2. Tag nach dem Vollmond / bey dem Niedergang der Sonnen eingesammlet werden.

Das Meermoß ist mit saltzigt- irdischen Theilgen angefüllet / hat daher die Eigenschafft / zu trocknen zu stillen / anzuhalten / und den Wurm zu treiben.

Die Erfahrung bezeuget / daß das Meermoß trefflich wider die Würm dienet.

Manns-Harnisch. Lonicerus schreibt / daß so man den Manns-Harnisch mit Wein trincket / treibet er gewaltig die Wassersucht aus durch den Harn: Der Saamen thut desgleichen. Das Kraut gesotten / und aufgelegt / stillet das Podagram. Wird gebraucht zur Wassersucht / zwey Quintlein schwehr im Wein / Wasser / oder Essig eingenommen. Er mehret auch den Semen in den Männern / daher er auch den Namen bekommen.

Das Samkraut führet viel irdische / alcalische / wenig saltzichte Theilgen in seinem Safft / und hat daher allein die Krafft / zu kühlen / zu trocknen und anzuhalten.

Es wird das Samkraut gar selten gebrauchet / dennoch gesotten / stillet es den Bauchfluß und die rothe Ruhr.

Hundsköhl. Es hat der Hundsköhl viel scharffes etzendes Saltz / und soll daher in den Leib nicht gebraucht werden.

So man die Blätter des Hundsköhls mit Schmaltz stösset / einen Teich daraus machet / und den Wölffen oder Fuchsen zu essen giebet / werden sie lahm und sterben davon.

Das Garbenkraut ist mittelmässiger Natur / erwärmet und trocknet sänfftiglich. Führet alcalische / etwas ölichte irdische Saltz-Theilgen / und hat davon die Eigenschafft / allerhand Ruhren und Bluten zu stillen / innerlich- und äusserliche Geschwär zu säubern und zu heilen.

Hieronymus Tragus schreibet / das Garbenkraut seye einer widerwärtigen Natur / denn so man es zerknirscht / und auf die blutigen Wunden leget / gestehet das Blut: Hingegen wann einer ein Blätlein in die Nasen thut / über eine kleine Weile folget das Blut hernach. Es ist eines von den fürnehmsten Wunden-Kräutern / dahero es zu den Wund-Träncken billich gebrauchet wird.

Der über diesen Kraut gesottene Wein bewahret die schwangern Weiber / daß sie nicht vor der Zeit um die Leibsfrucht kommen.

Das destillirte Garbenwasser heilet alle innerliche Versehrung und die Brüche / zertheilet das geronnene Blut / stillet den unmässigen Mutterfluß / führet aus die Spulwürm. Aeusserlich gebrauchet unter die Gurgelwasser / heilet es die Mundfäul und Geschwär des Zahnfleisches und des Halses.

Wullkraut. In den Blumen und Blättern des Wullkrauts stecken viel schleimicht- balsamische / mit alcalischem Saltz begabte Theilgen; dahero die Eigenschafft fürnemlich Schmertzen zu stillen / auch Wunden innerlich und äusserlich zu säubern und zu heilen.

Der Safft des Wullkrauts soll die Wartzen vertreiben / wie Agerius anzeiget. Dienet / wenn ein Roß vernagelt worden / ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte.

Es wird auch ein Wullkraut-Oel bereitet.

Hasenöhrlein. Obwolen dieses Kraut ein ölicht- scharffes / flüchtiges / mildes Saltz / sonderlich in dem Saamen führet / und daher eine Eigenschafft hat / zu wärmen / zu eröffnen / zu zertheilen / durch den Harn und Schweiß zu treiben / auch Wunden und Geschwär zu säubern und zu heilen / so wird es dennoch wenig oder gar nicht gebrauchet.

Mohrenkraut hat durchaus gleiche Natur und Eigenschafft mit dem gemeinen Wullkraut. Die Wurtzel gesotten / und davon getruncken / ist gut denen / so Eyter auswerffen. Dienet wider das Hüfftweh / Seitenstechen / und rauhe Kehle.

Andere dergleichen Artzney-Kräuter.

Durchwachs.

Durchwachs / so auch Bruchwurz und Stopffloch genennet wird / heisst Lateinisch / Perfoliatum. Herba perforata. Italiänisch / Perfogliata. Frantzösisch / Percefeuille. Dieses Kraut wird Durchwachs und Stopffloch genennet / dieweilen seine Stengel durch die Blätter wachsen / und das Loch gleichsam verstopffen: Bruchwurtz aber / weilen es viele zu den Brüchen gebrauchen.

Es werden dessen viel Geschlecht gefunden. Der gemeine Durchwachs / Perfoliata vulgatissima, sive arvensis, hat einen runden / dünnen und braunen Stengel / mit vielen Nebenzweiglein / wie ein drauschlicht Bäumlein. Die Stengel der Zweigen gehen durch die äherichten und auferhebten Blätter / als wären sie dadurch gezogen / sie werden nicht rund / sondern ein wenig aufgespitzt / den Erbsen-Blättern nicht ungleich / jedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweigen erscheinen gekrönte / gelb-grüne Blümlein. Der Saame wird grau-schwartz / die Wurtzel ist schlecht / weiß und zasicht. Man findet ihn auf den Feldern / am Rand der Aeckern / in den Weingärten und andern Orten. Die Stein- und Bruchschneider pflantzen ihn in die Gärten.

Ferner sind bekannt folgende Geschlechte: Der krause Durchwachs / voller Blätter und Blumen / Perfoliata crispa sive muscosa, flore multiplici. Der langblätige Berg-Durchwachs / Perfoliata montana latifolia, Perfol. alpina angustifolia media, Perfol. alpina longifolia. Der Schweitzerische Alp-Durchwachs / Perfoliata alpina latifolia minor. Der Walliser Durchwachs / Perfoliata alpina angustifolia minor. Der kleine Durchwachs mit gebogenen Aestlein / Perfoliata minor ramis inflexis, annua longioribus foliis.

Der kleine Durchwachs/so gleicht den Hasenöhrlein-Blättern/ Perfoliata minor angustifolia, Bupleuri fol. Der schmalblätige grosse Alp-Durchwachs/ Perfoliata Alpina angustifolia major, sive folio angustuloso. Der schmalblätigte kleine Alp-Durchwachs/ Perfoliata Alpina angustifolia minima sive Bupleurum angustifolium Pyrenacium. Und der großblätige Alp-Durchwachs/ Perfoliata Alpina gramineo folio, sive Bupleurum angustif. Alp. Herr Pitton Tournefort zählet alle Geschlechte des Durchwachs unter die Bupleura, oder Hasenöhrlein.

Grosse Kletten.

Grosse Kletten heisst Lateinisch/ Lappa major. Bardana. Personata. Italiänisch/ Lappa maggiore. Frantzösisch/ Le grande Glouteron, grande Bardane. Spanisch/ Lampazo, Bardana. Hat breite Blätter/ die sind auf der untern Seiten gegen der Erden aschenfarb. Der Stengel ist rund/ weiß/ und ein wenig braunlicht; hat viel Nebenzweig/ daran wachsen Klettenknöpff mit vielen gebogenen Häcklein/ damit sie sich an die Kleider hencken Diese Knöpff blühen liecht-braunroth. Der Saamen ist lang und graufarb. Die Wurtzel ist schlecht/ lang/ aussen schwartz/ und inwendig weiß. Wächst an wüsten Orten/ bey den Zäunen und denen Misthäuffen.

Kleine Klette.

Heisset Lateinisch/ Lappa minor Xanthium. Deren finden sich zwey Geschlechte/ das erste ist die bekannte kleine Klette/ so man auch Betterlins/ Spitz- oder Igels-Kletten nennet. Das andere Geschlecht ist die Candische dickere kleine Klette/ Lappa Canadensis minor congener, sed procerior.

Gemeine Holwurtz.

Holwurtz heisst Lateinisch/ Capnus chelidonia, Capnus phragmitis, Fumaria altera, Fumaria bulbosa, Fumaria tuberosa, Aristolochia adulterina, Radix cava. Italiänisch/ Capno chelidonia. Frantzösisch/ Racine creuse, Espece de Fumeterre, ayant la racine faßonée en bulbe.

Nach Herrn Theodori Tabernæmontani, und Matthioli gründlichem Bericht/ hat man die Holwurtz vor die rechte runde Osterlucey in die Apothecken fälschlich eingeführet/ welcher Irrthum/ wiewohl er von vielen angezeiget/ wird er doch noch heutiges Tags in den Apothecken erhalten/ so doch die Holwurtz gantz und gar keine Vergleichnuß mit der Osterluceyen hat; sondern wird mit allen seinen Geschlechten/ als eine Art des Taubenkropffs/ füglich gehalten.

Die gemeine Holwurtz/ Fumaria bulbosa radice cavâ major & minor, flore purpurascente & albo, hat eine runde Wurtzel/ wie die Erdscheiben/ derer sind zweyerley Arten/ denn die eine ist inwendig gar hol/ als wenn sie ausgehölet wäre/ die andere aber gar nicht: haben zimlich viel kleine Zaseln/ sind auswendig grau/ inwendig dunckelgelb/ eines bittern Geschmacks. Im Mayen wachsen runde glatte Stengel/ etwan Spannen lang/ mit zerkerbten sattgrünen Blättern besetzet/ die vergleichen sich fast den Blättern des Ackley oder der Schelwurtz. Am Gipffel kommen schöne purpurfarbe bräunlichte gedrungene Blumen herfür/ die vergleichen sich der Blumen am Taubenkropff/ sind doch gröſſer. Nach der Blühte folgen kleine Schöttlein/ wie am Enzian/ darinnen liegt ein schwartzer/ glatter und glänzender Saamen verborgen.

Sinnau.

Sinnau/ so man auch Sindave/ Löwenfuß/ Löwentappen/ Guldengänserich und unser Frauen Mantel nennet/ heisst Lateinisch/ Alchimilla, Pes Leonis, Leontopodium, Stellaria, Drosera, Drosium vel Psiadium Cordi. Italiänisch/ Stellaria, Piede de Leon. Frantzösisch/ Pied de Lion. Spanisch/ Pie de Leon. Dessen seynd vier Geschlechte bekannt. Der gemeine Sinnau/ Alchimilla vulgaris major, Pes Leonis. Hat schwartze/ Finger-lange/ holtzichte Wurtzel/ die wächst überzwerch in der Erden/ mit angehengten Zaselen/ und ist am Geschmack bitter und rauh. Die Blätter sind rund/ zusammen gefalten/ gekräuselt/ rings herum klein gekerbt/ an Farben falbe/ und in 9. oder 10. Unterschied zerspalten/ wie ein Löwenfuß oder Stern: jedes Blat stehet auf einem langen und rauhen Stiel. Zwischen den Blättern wachsen dünne schuhlange Stengelein herfür/ die sich oben in kleine Zweiglein austheilein; An den Gipffeln derselben erscheinen drauschlichte/ grüne oder bleiche Blümlein/ denen folget im Heumonat ein gelber kleiner Saamen/ dem Magensaamen nicht ungleich/ in grünen Böllelein verschlossen. Wächst gern an grasichten Orten/ im feuchten Grund/ und in den Wiesen/ so im Gebürg liegen. Wird zum Gebrauch auch in den Gärten gepflantzet/ und im Brachmonat gesammlet.

Die übrigen Geschlechte seynd: der Berg- oder Silber-Sinnau/ Alchimilla argentea, Alpina Pentaphyllos, Tormentilla Alpina folio sericeo. Der kleinste Alp-Sinnau/ Alchimilla montana minima, Alch. Alpina minina. Und der fünffblättige Alp-Sinnau/ Alchimilla Alpina quinquefolia, Alchim. alp. minor. Der Sinnau ist mit wildflüchtigen/ balsamischen/ alcalischen Theilgen begabet/ und hat also eine mittelmässige oder temperirte Natur/ daß er nicht zu viel erkältet noch erwärmet/ ziehet zusammen/ reiniget das versaltzene/ versüsset das scharffe Geblüt/ widerstehet aller Säure/ säubert und heilet. Wird gesammlet vor der Sonnen Auffgang/ wenn sie in den Zwilling oder Krebs gehet.

Kampherkraut.

Kamfferkraut oder Gampher/ heisst Lateinisch/ Camphorata, Chamæpeuce, Selago. Wird darum also genennet/ weilen so man es zwischen den Fingern zerreibet/ einen Kampffer-Geruch von sich giebet. Dessen finden sich drey Geschlechte. Das erste ist das gemeine haarine Kampherkraut/ Camphorata hirsuta, Monspelienſium, hat eine fast Fingers dicke/ harte Wurtzel/ mit wenig Zaseln;

daraus

Gemein Zahntraūt. Dentaria pentaphyllos.

Gemein Zungenblat. Laurus Alexandrina fructu pediculo insidente.

Purpurbraūner Orant. Anthirrinum purpureum.

Frauen-Haar. Adiantum.

Maur-Rauten. Ruta muraria.

Schwartze Nießwürtz. Helleborus niger.

daraus wachsen holtzige / weisse / haarichte / und äſtige Schuh-hohe Stengel / die bekommen wechselweis hin und wieder Knötlein / so mit vielen kleinen haarigen / zarten / steiffen auch aromatischen nicht unangenehmen Würtz-Geruch begabten Blätlein umgeben / anzusehen wie die Lerchen-Blätlein. Blühet im August- und Herbstmonat / und bringt ein krautich Gefäßlein / daraus viel kleine / mit rosenfarben Gipffelein begabte Zäserlein wachsen; darauf folget der schwartze ablange Saamen. Wächst um Montpelier und Nimes in Franckreich.

Das andere Geschlecht des Kampfferkrauts hat anderhalb Elen-hohe Stengel / daran die kleinen ausgespitzten Blättlein etwas gröſſer / und nicht so dicht ineinander erscheinen / als am gemeinen haarigen Kampfferkraut. Am obern Theil der Stengeln kommen zwischen den Blätlein kleine / zarte / wollichte / bleichgelbe Blümlein herfür / ohne sonderen Geruch und trocknenden Geschmack. Camphorata altera, Anthyllis altera Italorum. Das dritte ist das kleine kahle Kampfferkraut / Camphora glabra.

Zahnkraut.

Das Zahnkraut heisst Lateinisch / Dentaria, Consolida dentaria, Symphytum dentarium, Sanicula dentaria, Dentaria quinquefolia, Viola dentaria. Italiänisch / Dentaria minore. Dessen findet man etliche Geschlecht. Am bekanntesten aber ist das gemeine Zahnkraut / Dentaria pentaphyllos, Coralloides prima quinquefolio. J. B. Dieses hat eine lange ungleiche Wurtzel / von vielen Knöttlein oder Glaichen zusammen gesetzt / so man die voneinader sondert / sind sie anzusehen / wie Menschen-Zähn / daher es auch den Namen Zahnkraut bekommen. Die Blätter sind breiter und gröſſer / als des Fünfffingerkrauts / je fünff an einem Stiel / gerings herum ziemlich tieff zerkerbt / fast den Blättern des Hanffkrauts ähnlich / ausgenommen / daß sie kürtzer werden. Der Stengel ist Spannen hoch / darauff wachsen purpurfarbe / schöne Blümlein / die sind den braunen Garten-Veilen ähnlich. Nach der Blum folgen auch solche Schöttlein / wie an gemeldten Violen / darinnen ist der Saamen verschlossen. Blühet im Mayen / und wächst auf dem Reichensteinischen Berg.

Die übrigen Geschlechte seynd / Dentaria heptaphyllos, Coralloides altera sive septifolia. Dentaria heptaphyllos baccifera. Coralloides minor bulbifera. Dentaria triphyllos. Dentaria baccifera foliis Ptarmicæ.

Zungenblat.

Das Zungenblat wird auch Hanckblat / Hackenblat / Auffenblat / Keelkraut und Zapffenkraut genennet / heisst Lateinisch / Hypoglossum, Laurus Alexandrina, Uvularia, Bislingua, Bonifacia. Italiänisch / Bislingua, Bonifacia. Frantzösisch / Herbe appellée lingua pagana, Bislingua Spanisch / Lengua de cavallo. Dessen seynd zwey Geschlechte. Das erste Zungenblat / Laurus Alexandrina fructu pediculo, bonifacia sive Bislingua, Hypoglossum, hat Blätter / wie der Mausdorn / doch viel gröſſer / steiff / ädericht / und oben mit scharffen Zippen. Die Blätter stehen je zwey und zwey gegen einander / und mitten darunter schiesset ein klein Blätlein herfür / anzusehen wie ein Zünglein. Aus desselbigen Blätleins Ursprung wachsen Beere / die sind erstlich grün / darnach werden sie roth / wie in dem Mausdorn. Die Stengel sind rund / streifficht / grün und schwanck / wie an der Weißwurtz. Die Wurtzel gleichet auch der Mausdorn-Wurtzel. Wächst in den Gebürgen / sonderlich an nassen Orten. Wird in Ungarn / Franckreich und um Genua gefunden.

Das andere Zungenblat nennet man Scheißlorbeerkraut / Chamædaphne, Laurus Alexandrina & Chamædaphne, ist eine Staud anderthalb Elen hoch mit vielen Aesten und Zweigen / die sich als die Riemen biegen lassen: dann die Rinde ist gantz zähe. Die Blätter an den Aesten vergleichen sich dem Lorbeerlaub / sind doch weicher / zarter / kläbericht und scharff / und brennend im Mund. Die Blumen erscheinen weiß-leibfarb / am Geruch nicht unlieblich: daraus werden erstlich rothe / und endlich / wann sie zeitig / schwartze Beer. Die Wurtzel ist holtzicht und lang. Wächst gern in hohen Wäldern. Weilen dann diese Beer sehr hitzig und scharff sind / werden sie nicht in der Artzney gebraucht.

Zapffenkraut.

Zapffenkraut wird auch Hauckenblat / Auffenkraut genennt / heisst Lateinisch / Hyppoglossum, Laurus Alexandrina, Polygonatum latifolium ramosum, Uvularia, Bonifacia, lingua pagana, hat auch fast Blätter / wie der Mausdorn / sind doch gröſſer und streifflicht / stehen am Stengel ohne Stiel. Zwischen den Blättern und Stengeln bringt es an langen / unter sich habenden dünnen Stielen Blümlein / wie Magenblümlein / welche unten mit schwartzen Flecken besprengt. Darauff folgen rothe Beere in Erbsen Gröſſe. Die Zweige sind Spannen lang und biegig. Die Wurtzel ist dick / weiß / knollicht und zasicht / wie am Mausdorn / doch gröſſer / weicher und wohlriechender. Wächst auf den hohen Gebürgen: wird in Teutschland auch in den Gärten gepflantzet.

Frauenhaar.

Frauenhaar oder Venushaar heisst Lateinisch / Adiantum, Capillus Veneris, Capillus terræ. Italiänisch / Capelli de Venere. Frantzösisch / Cheveu de Venus, Capil vener herbe, Chevelure de Femme. Spanisch / Culantrillo de Pozo. Hat eine haarige schwartze Wurtzel; auch zarte / braun-schwartze / gläntzende Stengel: Die Blätter sind klein und rundlicht / vergleichen sich dem Coriander / dieweil er jung / und noch nicht in die Stengel gestiegen ist / sind darzu weißlicht / zerspalten / und etwas wenigs gekerbt. Es bringt weder Blumen noch Saamen. Wächst viel in Franckreich um Montpelier / in Italien und Piemont / von dannen es zu uns in Teutschland zur Artzney gebracht wird.

Widertodt.

Widertodt/so man auch Widerthon/Abthon/roth Steinbrech und Steinfeder nennet / heisst Lateinisch/ Trichomanes, Polytrichum officinarum, Herba capillaris, Barba Herculis, Adiantum rubrum. Italiänisch/ Politrico. Frantzösisch / Politrichon. Spanisch / Politrico, scheinet auch ein Geschlecht des Frauenhaars zu seyn. Wächst aus alten Mauern / an dunckeln und feuchten Orten/ sandichten Felsen / in Wäldern und an den Brunnen. Ist ein wasichtes Stöcklein/ungefehr Spannen hoch. Die Stengel sind Kästenbraun / ein jedes auf beyden Seiten mit runden kleinen Blätlein durchaus besetzet / wie eine kleine Straußfeder / oder dem Farrenkraut gleich / doch viel kleiner. Die Blätlein seynd auf der Seiten gegen der Erden mit braungelben Düpfflein besprenget / bringt weder Blumen noch Saamen. Die Wurtzel ist schwartz / aus vielen kleinen Härlein oder Fädenlein zusammengesetzt. Dieses Kraut soll im Anfang des Herbsts gesammlet werden.

Mauer-Rauten.

Mauer-Rauten heisst Lateinisch / Ruta muraria, Paronychia, Rura muralis, Salvia vitæ, Adiantum candidum sive album, Italiänisch / Paronychia, Ruta della muraglia. Frantzösisch / Rüe de muraille, Rue de mur, Sauve vie. Spanisch / Ruda de muralla. Sie wächst aus den Rissen und Fugen der Mauren / gewinnet kurtze Stengel / Fingers lang / etwan 40. oder 50. aus einem wasichten schwartzen Würtzlein / das sind nichts anders / denn Blätlein / welche allesammt gleich-lang / wachsen neben einander gantz drauschlicht / sind mit ihren Kerben zerspalten / wie der junge Coriander / aber mit der Gestalt den Weinrauten-Blätlein gantz gleich / auf der lincken Seiten gewinnen diese Rauten-Blätlein ihre goldgelbe Türffelein / nicht anders als der Engelsüß / und das nimmt man im Heumonat am ersten wahr: Das Maurenbüschelein gewinnet keinen andern Stengel oder Blumen / bleibet also mit seinen Blättlein über den Winter grün / welches ein sonderliches Wunder der Natur ist/ daß ein kleines Kräutlein in trockenen Felsen und Steinen / im Winter und Sommer / grün unversehrt bleiben kan / fähet nicht an zu verderben/ es seyen dann zuvor andere junge und neue Blättlein vorhanden / die kriechen jährlich gegen dem Aprillen zwischen den alten Blättlein herfür / gantz stumpff / rund gebogen / wie die ersten Blätter an der Hirschzungen.

Finger-Nagelkraut.

Das Finger-Nagelkraut heisst Lateinisch / Paronychia altera, Matthioli, Anthyllis maritima Alsine folio. Ist ein drauschlichtes Stäudlein / hat eine runde / weisse und zasichte Wurtzel / kaum eines Fingers lang / aus welcher schmale Aestlein kommen / bey nahe einer Spannen hoch / mit vielen Gewerblein/ an denen kleine aschenfarbe Blätter wachsen / die werden bißweilen rund / und zu Zeiten länglicht / auf den Gipffeln der Aestlein überkommet es seine Dolden von weissen Blümlein / nach welchen der Saame folget / wie Hirskörnlein.

Leinkraut.

Leinkraut / wird auch wilder Flachs / Flachskraut / Krottenflachs / unser Frauen Flachs / Harnkraut und Nabelkraut genennet / heisst Lateinisch / Osyris, Linaria. Italiänisch/ Linaria. Frantzösisch/ Linaire Spanisch/ Linaria. Dessen aber werden sehr viel Geschlchte gefunden. Am bekantesten ist das gemeine Leinkraut, Linaria vulgaris lutea flore majori. Welches der kleinen Wolffsmilch also gleich / daß man sie kaum voneinander unterscheiden kan / aber das Leinkraut gibt keinen Milchsafft wie die Wolffsmilch. Seine Stengel sind gerad / schwartzlicht / zart / zäh und Elen hoch. Die Blätter stehen allenthalben um den Stengel dick aneinander / von unten biß oben an / sind länglicht / und den Flachsblättern gleich / doch kleiner und schmäler / erstlich schwartz-grün / darnach röthlicht. Die Blumen erscheinen liechtgelb / gestaltet wie Rittersporn. Mitten in diesen Blumen siehet man gantze dottergelbe Striemlein / ohne allen Geruch / die werden zu runden Knöpffen oder Bollen / darinn liegt breiter schwartzer Saamen wie am Enzian. Die Wurtzel ist schlecht / davon andere Würtzelein entspringen / so neben herum kriechen. Blühet den gantzen Sommer über biß gegen den Herbst. Es wächst an ungebauten Rechen / in den Gärten / hinter den Mauren und Zäunen.

Der Leinkräuter / wie schon gemeldt / seynd so viel Geschlechte / daß ich unnöthig / ja gantz unnützlich achte / solche alle zu nennen / viel weniger deren Gestalt zu beschreiben und hieher zu setzen.

Eigenschafft und natürliche Artzney-Tugend ersterzehlter Kräuter.

Der Durchwachs ist warmer / jedoch mehr trockener Natur: Führet viel schleimichte / irdische und grobe alcalische Sältztheilgen: hat daher die Eigenschafft / anzuhalten / gelind zusammen zu ziehen / zu säubern und zu heilen.

Die Durchwachs-Blätter zerstossen/ und über die Uberbein geleget / vertreiben dieselbigen.

Der Saamen des Durchwachs heilet den Kindern die Brüch.

Das gedörrte Kraut / oder auch der Saamen wird zu Puiver gestossen / und zu den Wund-Pflastern und Salben gebraucht / wie auch zu den Bruch-Pflastern.

Aus dem Durchwachs-Kraut kan man mit Brandwein eine treffliche Essentz ausziehen / welche dann herzlich gut ist/ allerhand Wunden und Schäden zu reinigen / und bald zu heilen. Sie dienet auch zur Heilung der Nabel- und Leisten-Brüchen/ wirch auch eingenommen.

Die grosse Kletten sind warmer und trockener Natur: führen mild-flüchtige / nitrosische / saltzichte Theilgen mit etwas öhlichten vermischet / davon

davon die Eigenschafft / zu eröffnen / zu erdünnern / zu zertheilen / den Athem zu erleichtern / durch den Harn und Schweiß zu treiben / Wunden und Geschwär zu säubern und zu heilen.

Die Klettenblätter werden über die alte Wunden / Geschwär / ausgewichene und wieder eingerichtete Gelencke offt geschlagen.

Das Kraut und frische Wurtzel / gibt eine herrliche Brandsalbe ab / welche die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet.

Es wird aus der grossen Klettenwurtzel in den Apothecken ein Wasser zubereitet / so vor Jahren in Augspurg wider die Pest mit grossem Nutzen gebraucht worden; Dieses Wasser befördert den Schweiß kräfftiglich. Wenn solches Wasser aus dem Kraut der Wurtzel doppelt destilliret wird / so ist es ein treffliches Mittel wider die podagrischen Schmertzen.

Die Klettenwurtzel mit gutem Wein gekocht / heilet das viertägige Fieber aus dem Grund heraus.

Man kan auch die Wurtzel mit Zucker einmachen / oder candiren / um sie denen nutzlich zu geben / welche mit Grieß / Sand und Schleim der Nieren behafftet sind: ja welche einen kurtzen Athem / trockenen Husten / oder auch Mangel an Liebes-Reitzung haben.

Der Saamen der grossen Kletten wird wider den Stein sehr gebrauchet.

Die Hirten pflegen den hustenden und Lungensüchtigen Schaafen die Wurtzel der grossen Kletten klein zerschniten / unter ihr Futter mit Nutz zu gebrauchen. Nicht weniger bey den Pferden / welche Gebrechen der Augen haben.

Wann man das Kraut und Wurtzel verbrennet / so speyet es Feuer von sich / wie der Salpeter / wovon man denn geurtheilet / daß ein solches Saltz darinnen sich finden müsse.

Die kleine Kletten ist warmer und trockener Natur: Hat viel scharffe / etwas bittere / ölichte Saltztheilgen / und dadurch die Eigenschafft / zu erwärmen / zu zertheilen / zu eröffnen / das unreine / auch maltzichte Geblüt zu reinigen / und durch den Harn zu treiben.

Wie die kleine Klettenwurtzel zu Pulver gestossen / mit guter Rhebarbara vermischt / nimmt hinweg die Wurtzel des anfangenden Aussatzes / wie Matthiolus schreibet.

Die Holwurtz ist warm im andern / und trocken im dritten Grad: und mit einem scharffen / bittern / mild-flüchtigen Saltz begabet.

Diese Wurtzel kommt der Würckung halben mit dem Taubenkropff und der Osterlucey meistentheils überein / dahero man sie auch also brauchen mag.

Sinnau. Es wird gar recht der Sinnau unter die Wundkräuter gezehlet / denn er heilet nicht allein die Wunden / sondern löschet auch die Hitze derselbigen.

Wird in Brunnenwasser gesotten / und ist ein heilsam Wasser zu allen Löchern / Verwundung und Geschwären des Halses und Munds. Es heilet auch die Mundfäule und alle andere Verfehrung und Schäden in dem Mund und Hals.

Hat gute Würckung bey Brüchen und weiblichen Zuständen.

Den Safft aus diesem Kraut vermischet man auch mit den Wund-Salben / gleichwie das gedörrte und zu Pulver gestossene Kraut mit den Wund-Pflastern.

Man kan auch aus dem Kraut eine Wund-Essentz ziehen / und solche inwendig gebrauchen.

Das destillirte Sinnauwasser ist denen fast dienlich / die gebrochen sind / sonderlich aber denen jungen Kindern / und hilfft darbey wider das / was erst gesagt worden.

Der aus den Sinnanblümlein zubereite Zucker ist eine edle Artzney den Weibern / die mit einem ungemeinen Fluß behafftet.

Das Kampfferkraut hat flüchtige balsamische Saltztheilgen bey sich / und daher die Krafft / zu wärmen / zu trocknen / zu eröffnen / zu säubern und zu heilen. Die Leib- und Wund-Aertzt in Langendoc gebrauchen es zu allerhand innerlichen und äusserlichen Wund-Artzneyen.

Das Zahnkraut hat viel irdische zusammenziehende / und etwas scharfflichte / grobe Saltztheilgen / dannenhero die Eigenschafft / zu trocknen / etwas zu wärmen / zusammen zu ziehen / und zu heilen.

Dieses Kraut kommt mit dem Sanickel in seiner Würckung überein / daher es billich zu den Wundtränckeu soll gebraucht werden.

Es wird zu Pulver gestossen / und den jungen Kindern / welche gebrochen sind / eingegeben / heilet die Brüch derselben.

Das Zungenblat ist warmer und trockner Natur: führet alcalisch-irdische Saltztheilgen / und hat davon die Tugend / zu zertheilen / zu säubern und zu heilen.

Wird in frisch Brunnenwasser gesotten / dienet wider das gefallene Zäpfflein im Hals / trocknet das feuchte geschwollene Hauffblat des Munds / heilet die Geschwär desselbigen und die Mundfäule. Gleiche Krafft soll es haben / wann man nur darüber trincket.

Das Pulver des Zungenblats wird auch zu den Brüchen gerühmet.

Zapffenkraut: Die Wurtzel dessen führet ein scharfflichtes Saltz / dadurch sie wärmet / eröffnet / trocknet / säubert / und die M. B. bringet.

Das Frauenhaar hat eine mittelmässige Natur / zwischen kalt und warm: Führet ein gelind-alcalisches / etwas ölichtes Saltz bey sich / und hat die Eigenschafft / zu eröffnen / das scharffe melancholische Geblüt zu reinigen und zu versüssen / den Harn und Schweiß gelind zu treiben / aller Fäulung zu widerstehen / zu säubern / zu heilen / die verstopffte Leber- und Miltz-Drüsen aufzulösen.

In frischem Brunnwasser gesotten / und davon getruncken / ist gut wider den schwehren Athem oder Keuchen der Gelbsucht / stillet das Blutspeyen und Seitenstechen / befördert den verstockten Harn und die Reinigung der Weiber.

Frauenhaar hat seinen Namen daher / weil es dick und schön Haar machet / wenn man es in Laugen brauchet / und damit zwaget / soll auch das ausgefallene Haar wiederum wachsend ma-

chen / und die Schuppen des Haupts vertreiben.

Das destillrte Frauenwasser ist gut wider das/ was erst gesagt worden.

Der in den Apothecken zubereitete Syrupus Capillorum Veneris simplex, wird gebraucht wider die hitzige Gebresten / welches erst benennt worden.

Widertodt gibt dem Frauenhaar an der Krafft nichts nach. Hat sonderlich eine Krafft / die verstopfften Krötz-Adern zu eröffnen / und also das Abnehmen und Schwindsucht zu heilen: Nach dem Bericht Nicolai Braunii ist sein destillirtes Wasser denjenigen sehr gut / welchen die Leber anfängt zu faulen.

Die Mauer-Rauten hat gleiche Krafft/ wie das Frauenhaar / daher eines für das andere wohl kan gebraucht werden.

Fridericus Hoffmannus schreibet/ es liege eine sonderbare Krafft in der Mauer-Rauten/die Brüch zu heilen.

Finger-Nagelkraut wird gelobet wider die Finger-Geschwär / daher es den Namen bekommen. Matthiolus rühmet es auch wider den Stein.

Das gemeine Leinkraut führet ein scharffes nitrosisch-flüchtiges Saltz / und hat davon die Eigenschafft / zu wärmen / zu zertheilen / zu trocknen / durch den Harn starck zu treiben / allen verfessenen zähen Schleim zu erdünnern / die Verstopffungen der Krötz-Adern / Leber / Miltz und Mutter zu eröffnen / die monatliche Weiber-Reinigung zu befördern / Geschwär und Schäden zu säubern / und zu heilen / auch die Entzündung der guldenen Adern zu zertheilen.

Das destillrite Wasser des Leinkrauts ist trefflich gut wider die Wassersucht / denn es treibet den versteckten Harn gewaltig fort / und dienet / wie gesagt.

Das aus dem Leinkraut in den Apothecken zubereitete Sälblein / Unguentum de linaria genannt / wird gelobet wider die Geschwulst und Schmertzen der gulden Ader.

Läuskraut soll man nicht in den Leib gebrauchen / dann es die Läus / davon es den Namen Läuskraut hat / nicht allein tödtet / sondern es sterben auch die Füchs und Wölff davon / wenn sie es genossen haben.

Noch andere dergleichen Artzney-Kräuter.

Wunderbaum.

Der Wunderbaum wird in Teutscher Sprach auch Creutzbaum / Mollenbaum/ Zeckenkörner/ und Römischer oder Türckischer Hanff genennet / heisst Lateinisch/ Ricinus. Cataputia major. Italiänisch/ Mirasole, Girasole. Frantzösisch/ Herbe du Soleil, Palme de Christ. Spanisch/ Higuera del infierno. Dessen werden zwar unterschiedliche Geschlecht angetroffen : am bekanntesten aber ist der gemeine Wunderbaum / Ricinus vulgaris. Ist bey uns ein frembdes Gewächs / und wird von dem Saamen in den Gärten gepflantzet. Bekommt grosse / runde/ breite Blätter/ braun und weißfärbig/ schmutzig/ als wären sie mit Mehl bestreuet : Ein jedes Hauptblat hänget an einem glatten / langen Stiel/ ist zertheilt in 6. 8. und mehr Blätter / wie ein Stern / und an dem Umkreiß zerkerbt. Der Stengel wird Manns hoch / und oben in etliche Nebenzweige zertheilet : an den Gipffeln solcher Aestlein wächst ein traublichter Dolden / länger als eine Spannen / der bringt zweyerley Blüht / gelb und roth. Der erste oder unterste ist goldfarb / ehe sie aufgehen / sind sie runde / spitzige Knöpfflein / so die verblühen / fallen sie ab ohne Frucht. Die andere Blüht ob derselbigen ist roth / wie die Saffranblumen/ nach deren kommen dreyeckichte/ länglichte/ bärtigte Körner / als wären sie mit weichlichten / subtilen Stacheln besetzt / von Farben grün-weiß. Wenn die zeitig werden / thun sie sich auf / und fällt der graue glatte Saamen heraus / welcher sich einem grossen Hundszecken / der Gestalt nach / vergleichet. In diesem Saamen ist ein fett Marck / daraus haben die Egyptier zu ihren Ampeln und Liechtern Oel gemacht. Dieses Gewächs kan die Kälte nicht leiden / und muß jährlich im Frühling vom Saamen in den Gärten aufgebracht werden.

Die andern Geschlechte seynd : der grosse Americanische Wunderbaum mit schwartzem Saamen. Der grosse Africanische oder Syrische Wunderbaum mit Nachtschatten-Blättern / und der grosse Americanische Wunderbaum mit grünem Stengel.

Zweyblat.

Zweyblat oder wilder Durchwachs heisst Lateinisch/ Ophris, Bifolium, Ophris bifolia, Pseudo-orchis. hat Blätter / wie die weisse Nießwurtz / aber deren sind nur zwey / die stehen gleich gegeneinander / darzwischen schiesst der Stengel herfür / der bringt bald von der Mitte an biß oben hinauff grüngelbe / und zu Zeiten weisse Blümlein / mit ihren ausgereckten Zünglein / wie Vögleinschnäbel aufgethan. Die Wurtzel ist dünn / mit vielen angehengten Zaseln / eines guten Geruchs. Es wächst gern auf den feuchten / wässerichten Wiesen ; und blühet im Mayen. Es wird auch ein andere Art groß und klein mit dreyen Blättern / bey dem Schloß Landskron gefunden; Ophris trifolia.

Einblat.

Einblat heisst Lateinisch / Unifolium, Monophyllon, hat subtile zasichte Wurtzeln / mit welchen es hin und wieder kriecht / aus der Wurtzel wächst ein eintziger Stengel / dünn / hinzicht / einer Spannen hoch / daran es vor seiner Blühte ein Blat bekommet / welches rund / und doch ein wenig gespitzt ist / dem obgemeldten Zweyblat nicht ungleich; wann es aber blühet / so gewinnet es ober dem ersten noch ein Blat am Stengel / an dessen Gipffel erscheinen weisse / gestirnte / wohlriechende Blümlein / daraus endlichen rothe Beerlein werden. Es wächst an schattichten Orten / und blühet im Mayen.

Weisse Nieswurtz. Helleborg alb.

Springkraut. Lathyris.

Wolffsmilch. Tithymalg characias.

Zweyblat. Ophris. P. 4

Soñenwendende Wolffsmilch. Tithymalus heliofcopius.

Wolffsmilch. Tithymalg paralius.

Springkraut.

Springkraut / Springkörner / Springwurtz / oder Treibkraut / heisst Lateinisch / Lathyris, Cataputia minor. Italiänisch / Gataputia minore. Frantzösisch / Grande espurge. Spanisch / Tartago. Bringt einen braunfarben Elen langen / Fingers dicken / holen Stengel / mit langen fetten Blättern bekleidet / anzusehen / wie die Mandel-Blätter / sind doch schmäler / auf der einen Seiten weißfarb / und mitten mit einer weissen Rippen durchzogen. Der Stengel gewinnet viel Neben-Zweiglein / daran stehen viel kleinere Blätter / denn unten / zwischen den Blättern auf dem Gipffel bringet es seine Frucht / das sind die grüne Nüßlein / ein jedes mit dreyen Fächlein oder Häußlein unterschieden / und in einem jeden Fächlein ein Saamkörnlein / wie Hanff. So bald die Nüßlein zeitig und dürr worden / springen sie mit einem Knall von der Sonnen Hitz aus. Die Körner sind inwendig fett und süß / zu letzt aber brennen sie / wie der Aron. Die Wurtzel ist klein und holtzicht. Das gantze Kraut gibt weisse zähe Milch. Wächst gern in sandigen gebauten Orten und in den gebauten Gärten.

Wolffsmilch.

Wolffsmilch heisst Lateinisch / Tithymalus, Herba lactaria, Esula officinarum. Italiänisch / Titimalo, Tortumaglio, Frantzösisch / Herbe à lait, Tithymale. Spanisch / Lechetrezna. Deren gibt es sehr viel Geschlechte. Das erste sey hier die Sonnenwende-Wolffsmilch / Tithymalus helioscopius, aut solisequus, wird also genennt / weil es sich mit den Gipffeln nach der Sonnen wendet. Hat fast Blätter / wie der Burgel / doch etwas runder und dünner. Stösst von der Wurtzel drey oder vier Stengel / zweyer Spannen lang / rund / zart / fett / röthlicht und voller Milch: blühet gelb / darauff folgen runde Knöpfflein in der Grösse des Corianders / darinnen ligt kleiner Saamen eines brennenden Geschmacks. Die Wurtzel ist weiß mit angehängten Zaserlein. Wächst hinter den alten Gebäuen / Mauren / und in den Kraut-Aeckern.

Das andere ist die Cypressen-Wolffsmilch / Tithymalus cyparissias, Tithym. cupressinus. Wächst über Spannen hoch. Der Stengel ist holtzicht / bleich roth / scharff / mit vielen Nebenzweigen und Aestlein / die sind mit schmalen langen Blätlein bekleidet / fast wie Cypressen. Oben trägt es roth-gelbe Dolden mit kleinen Saamen. Die Wurtzel ist vielfältig und zaselicht. Das gantze Kraut ist voller Milch. Man findet es auf den sandigten Haiden und feuchten Auen.

Das dritte Geschlecht / Tithymalus characias, Characias rubens peregrinus, Amygdaloides sive Characias, wächst mit Fingers dicken röthlichen Stengeln / Elen hoch / auch bißweilen höher. Die Blätter vergleichen sich dem Olivenlaub / sind aber schmäler und länger / beneben schön grün / dick / hart und milchsafftig. In der Höhe theilt es sich in viel Nebenäst / Zirckel-weis gesetzt / mit breiten holen Knöpfflein / die sind / als wie eine kleine Wanne gestaltet / bringen in tieffen Kelchlein einige schwartzliche Blümlein / und haben kleinen Saamen. Die Wurtzel ist dick und holtzicht. Das gantze Gewächs ist voller Milch. Es wächst in rauhen und bergichten Orten.

Das vierdte Geschlecht / Tithymalus myrsinites latifoiius, & angustifolius, dessen Blätter gleichen den Myrtenblättern / sind doch grösser / steiff / spitzig und stechend. Die Stengel werden anderthalb Schuch hoch. Die Frucht ist eines scharffen beissenden Geschmacks.

Das fünffte Geschlecht / Tithymalus paralius, Tithym. maritimus, ist Spannen hoch / mit 5. oder 6. bleich-rothen Stengeln und schmalen / langen Blätlein / bringet einen bundfarben Saamen / beynahe wie die Erven / in runden Knöpfflein. Die Blum ist weiß / die Stengel und Blätter geben auch einen Milchsafft von sich.

Teuffelsmilch.

Die Teuffelsmilch heisst Lateinisch / Tithymalus palustris, fruticosus, Tithymalus foliis brevibus aculeatis, magnis, multicaulis, sive Escula major. Wächst Elen hoch und bißweilen höher / mit vielen zusammen gedrungenen kleinen spitzigen Blättern. Bringt ein kleines purpurfarbiges Blümlein / und ein breites Sämlein / wie die Linsen. Die Wurtzel ist dick / weiß und milchsafftig. Man bringet sie von dem Berg Gergano aus Apulia, wird fälschlich für Turbetum oder Turbith verkaufft / wächst auch in Schlesien und andern Orten des Teutschlands.

Neben noch andern sehr vielen Geschlechten der Wolffsmilch findet sich auch eine Art / die man Hundsmilch / und zu Latein / Peplis nennet / ist ein kleines Stäudlein / mit sehr vielen kleinen / zarten / rothen und weissen Aestlein / die Blätter sind zart / und die Blumen bleich-gelb / ist auch voller Safft.

Indianische Wolffsmilch.

Die Indianische Wolffsmilch bekommt eine solche Höhe / daß sie auf die Bäume steiget / und ist offtmahls dicker / als ein Arm / hat gar viel dornichte Knorren / welche doch / weil sie lind sind / nicht stechen. Sein Stengel ist dreyeckicht / und wenn er verwundt wird / so fliesset der Milchsafft / wie aus der Wolffsmilch herfür / welche der Haut / sonderlich dem Angesicht sehr schädlich ist. Aus diesem Safft wird ein nutzliches Extractum gemacht wider die Mißfarb des Leibs / Wassersucht / Lähme / und übrige kalte Gebresten / welche mit geringen Artzneyen nicht können hinweg genommen werden / man gibts von 10. biß 20. Grad.

Es ist kein Unterscheid weder an der Gestalt / noch dem Wachsthum / zwischen diesem Kraut und demjenigen / welches den gelben Safft von sich giebet / den man in den Apothecken Gummi Gutta, Gutta gamandra, Gutta gemou, vel Cambodia nennet / welcher die wässerigen Feuchtigkeiten / die sich in dem gantzen Leib lange Zeit versamm-

versammlet haben / oben und unten ausführet / darum er in der Wassersucht / drey- und viertägigen Fiebern sehr nutzlich gebraucht wird: dann durch diese Artzney ist vielen Manns- und Weibs-Personen geholffen worden / welche von der Wassersucht / drey- und viertägigen Fiebern behafftet gewesen: Diese Artzney wird den Krancken zwey- oder dreymal / nicht höher als auf zehen Gran mit Wegwartwasser oder Rosen-Latwerg vermischt eingegeben / man kan sie von 3. biß auf 7. auch 10. Gran nach dem Alter der Krancken gebrauchen: sie ist ferners dienlich wider alle ansteckende Raud / Grind / und den Anfang des Aussatzes.

Seidelblast von Montpelier.

Der Seidelblast von Montpelier heisst Lateinisch / Alypum, Penæ, Thymelæa foliis acutis capitulo succisæ, sive Alypum Monspeliensium, Frutex terribilis. Frantzösisch / Herbe terrible. Wächst aus seiner harten / holtzichten / dicken / schwartzen Wurtzel / fett und dick / aber im Herbst wird es je länger je dünner / wie kleine Gertlein / die untersten Blätter fallen ab / die obersten aber bleiben / wenn es kalt wird / ist es gar ein subtiles staudicht Kräutlein / mit röthen Stengelein. Trägt purpurfarbe / auf schuppichten Kelchlein sitzende Blümlein. Die Blätter sind dick / schmal und zugespitzt. Das gantze Gewächs ist voller Milch / darum es auch von Matthiolo unter die Wolffsmilch-Kräuter gesetzet worden. Ist eines sehr bittern Geschmacks / und hat viel etzend-scharffe / starck-purgirende / ölichte Saltztheilgen bey sich / darum es auch in der Artzney nicht gebraucht werden kan.

Wild Aurin.

Wild Aurin heisst Lateinisch / Gratiola, Centaurioides, Limnesium, Gratia Dei. Italiänisch / Gratiola, Stanca cavallo. Frantzösisch / Grace de Dieu. Bringt aus einer Federkiel-dicken / weissen / überwerg-wachsenden / mit vielen weissen Zäserlein begabten Wurtzel / unterschiedliche runde / von unten röthlichte / oben auf weiß-grüne Stengel / anderthalb Spannen lang. Die Blätter vergleichen sich etlicher massen dem Hysop / sind doch breiter / linder / ein wenig geschartet / und stehen am Stengel allwegen zwey gegeneinander. Zwischen den Blättern erscheinen gemeiniglich purpurbraune / bißweilen aber gelbe Blümlein. Wächst viel in Italien / auf den feuchten Wiesen und Auen / Joh. Bauhinus gedencket auch eines Bergs-Aurins / welcher gantz klein seye / Gratiola Alpina.

Farnkraut.

Farnkraut heisst Lateinisch / Filix. Italiänisch / Felce. Frantzösisch / Fougiere, Fougere, Feuchiere. Spanisch / Helecho. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden: sonderlich wird es in das Männlein und Weiblein unterschieden. Das Farnkraut Männlein / Filix mas, Filix non ramosa dentata, ist an dem Rücken liecht-grüner / als vornen / hat weder Blum noch Frucht. Die Blätter stehen an einem langen / rippichten / aufgereckten Stiel / zu beyden Seiten wie gefiedert / doch nicht gerad gegeneinander / rings herum zerspalten. Sind im Mayen / auf der Seiten gegen der Erden / mit vielen kleinen Tüpfflein besprengt / wie das Geschmeiß der Rauppen. So bald diese Tüpfflein / welche die Blümlein / und den staubichten Saamen ausmachen / zeitig werden / fallen sie ab / wie ein Meel oder Staub. Hat ein zusammen gepackte Wurtzel / gantz haarig / übereinander gedrungen / als ein Wasen / oder wie die Wurtzel an der Hirschzungen.

Das Farnkraut Weiblein / Filix fœmina, Filix ramosa major, pinnulis obtusis non dentatis, gleichet mit den Blättern dem Männlein: Der Unterschied ist / daß es viel Zweiglein an ihme hat / darzu stehen die Blätter weiter und höher vom Stammen / als an dem Männlein. Die Wurtzel ist roth / ein wenig mit Schwärtze vermischet / und sind ein Theil der Wurtzeln blutroth.

Das Farnkraut wächst gern an dunckelen / schattichten und sandichten Orten / und neben den Steinfelsen / in Gründen und Thälern. Die Wurtzel soll man im Herbst ausgraben. Wann man die Wurtzel des Männleins zerschneidet / erscheinet auf jeder Seiten der zerschnittenen Wurtzel ein schwartzer aufgethaner Vogel anzusehen / als ein Adler mit zwey Köpffen in einem weissen Feld / das ist aber nichts anders / als die schwartze Aederlein / so also zertheilet sind / darum hat Tragus offt gewettet / er wolle des Kaysers Wappen mit einem Schnitt mahlen.

Die übrigen Geschlechte seynd / das kleine ästigte / gezähnte Farnkraut / Filix ramosa minor pinnulis dentatis. Das kleinblätige und sehr dünn gezähnte Farnkraut / Filix non ramosa pinnulis tenuissimis, & tenuissimè dentatis. Das weisse Frauenhaar mit Farnkraut-Blätlein / Filicula fontana major, sive Adianthum album Filicis folio, und das stachlichte grosse und kleine Farnkaut / Filix aculeata major und minor.

Endlich findet sich auch das Eichfarnkraut / Filix querna, Filix arborea, Dryopteris, wächst an den Stämmen der alten moosichten Eichbäumen. Man findet es auch an den Steinen / und bißweilen an feuchten Orten. Ist dem Farnkraut ähnlich / ausgenommen / daß es mit vielen kleinern Schnittlein zerkerbt ist. Seine Wurtzel ist ineinander geflochten / rauh / am Geschmack herb und zusammenziehend. Dieweil sich dieses Kraut dem Engelsüß um etwas vergleichet / haben es etliche Apothecker darfür gebraucht / aber es ist nicht recht / dann diese Wurtzel schädlich / auch die Blätter nicht so rauh sind / wie am Engelsüß. Ein wunderliches Farnkraut wächst auch in Indien / so sich dem Farnkraut vergleichet / und von Matthia Lobelio Osmunda genennet wird: Filix Indica Osmundæ facie, welche Blätter / so sie von Menschen Händen angegriffen werden / gantz fleckicht sich erzeigen.

Engel-

Teüffelsmilch. Pityusa sive Esula major.

Wild Xärin. Gratiola. p 424.

Syrische Scamonien. Scamonia Syriaca.

Scamonien von Montpelier. Scamonia Monspelinsis.

Erdbÿr. Apios.

Farnkraut Mänlein. Filix mas.

Ganfkraut. Filix arborea. Adiantum Canadense. Polypodium vulgare.

Ringelblum. Calendula. Scorpionkraut. Scorpioides.

Grosse Krebskraut. Heliotropium. Taüßkraüt Staphisagr[illegible].

Engelsüß.

Engelsüß / welches man auch Süßfarn / Süßwurtzel / Baumfarn und Tropffenwurtz nennet / heisst Lateinisch / Polypodium, Felicula. Italiänisch / Polipodio. Französisch / Polypode. Spanisch / Polipodio. Dessen werden etliche Geschlecht gefunden. Am bekanntesten ist der gemeine Engelsüß / Polypodium vulgare, ist ein Kraut ungefehr einer Spannen hoch. Seine Blätter sind dem Farnkraut ähnlich / und in Spalten zertheilet / beyderseits des Stiels stehen diese gespaltne Blätter ungleich gegeneinander / sind inwendig überall glatt / aber auf dem Rucken haben sie rothgelbe / erhebte und rauhe Tüpfflein / darinnen die Blümlein und der Saamen stecket. Die Wurtzel begibt sich nicht tieff in die Erden / fladert doch überzwerch auf dem Grund / ist krumm und knorricht / mit vielen kleinen Faselein / auswendig roth-schwartz / inwendig aber grünfarbig / am Geschmack süß / mit einer geringen Bitterkeit. Gewinnet weder Stengel noch Blumen. Das Kraut grünet den gantzen Winter über / behält auch seine Blätter / biß auf den Frühling / die verweicken erst / und fallen ab / wenn andere neue hernacher folgen. Soll zu End des Augustmonaths gesammlet werden. Es wächst an den Felsen / Eichbäumen / alten Mauren / und auch zwischen den Steinen in den Brunnen. Der beste wird in den Eichbäumen gefunden.

Die übrigen Geschlechte seynd folgende: Der Britannische Engelsüß mit eingeschnittenen Federb.ätlein / Polypodium Cambro - Britannicum pinnulis ad margines laciniatis. Der Engelsüß aus der Insul Ilva / Polypodium Ilvense, der Indianische Engelsüß mit Eichblättern / Polypodium exoticum foliis Quercus, Polypod. Indicum, der grosse goldgelbe Engelsüß / Polypodium majus aureum, der Engelsüß mit kleiner kriechender Wurtzel / Polypodium radice tenui & repente, der schwartze dünngeschnittene Engelsüß / Polypodium nigrum tenuius. und der Engelsüß mit weiten eingeschnittenen Blättern / Polypodium incisuris Asplenii.

Ringelblum.

Ringelblum heisst Lateinisch / Calendula, Caltha. Italiänisch / Fiot rancio, Fior d' ogni mese. Französisch / Soliste, Soulsie. Deren finden sich zwey Geschlecht. Die gemeine Ringelblume / Calendula sativa, Caltha, ist ein Kraut / wie ein Stäudlein. Der holtzichte Stengel wächst ungefehr Arms hoch. Die Blätter sind lang / und vornen ein wenig zugespitzt / doch etliche mehr rund als spitzig. Auf den Stengeln erscheinen erstlich und vor den Blumen die Knöpfflein / die grüne Flachsbollen die thun sich dann auf / daran werden schöne Saffran-gelbe gestirnte Blumen / innen und auswendig eines starcken Geruchs. Wenn die Blumen verfallen / folgen runde Knöpfflein hernach / das ist der Saamen. So mans voneinander thut / ist ein jeder Saamen zusammen gezogen / wie ein Circkel oder Scorpionen-Schwantz. Die Wurtzel ist weiß und faselicht. Blühet im Mayen / und währet in stäter Blüt für / biß an den Winter: Wird fast allenthalben in den Gärten von den Saamen gezielet / denn wo sie wächst / besaamet sich alle Jahr selbst. Der gröste Unterscheid / so an den Ringelblumen gespühret wird / ist allein an den Blumen / denn etliche werden gefüllt / andere ungefüllt. Etliche haben den Unterschied an den Nebenblümlein / dieweil aus den Blumen viel andere Nebenblumen mit langen Stielen herfür wachsen / deren bißweilen acht / offtmals neun oder mehr gezehlet werden / dahero man sie auch Prolificam nennet / als wann sie gleichsam andere junge Blumen gebähreten.

Neben der gemeinen wird auch die wilde Feld-Ringelblumen / Caltha arvensis, Caltha minima, angetroffen.

Scorpionkraut.

Das Scorpionkraut heisst Lateinisch / Scorpioides, Telephium Scorpioides, sive Scorpioides ob siliquarum similitudinem, Scorpioides Portulacæ folio. Ist ein kleines Kräutlein / stosset etliche Stenglein von einer Wurtzel / an denselben stehen je drey Blätter beysammen / wie Kleeblätter / (daher es Rajus unter die Kleegewächs rechnet) ein Gesetz über dem andern / und ziemlich weit voneinander: an den Gipffeln bringet es Schötlein / die sind mit vielen Knotten zusammen gepackt und gebogen / anzusehen wie ein Scorpionenschwantz / daherd es auch den Nahmen Scorpionenkraut bekommen. Die Wurtzel ist dünn / weiß und vielfältig. Dieses Kraut ist warm und trocken. So man dieses Kraut zerstossen / auf die Scorpionsstich auflegt / heilet es dieselbigen.

Grosse Krebsblum.

Krebsblum / wird auch Sonnenwend / Wartzen-Kraut / Scorpion-Schwantz und Scorpionkraut genennet / heisst Lateinisch / Heliotropium, Solsequium, Cauda scorpionis, Herba sancti. Italiänisch / Heliotropia. Französisch / Tourne sol, Herbe au sanere. Spanisch / Torna sol, Gira sol, Hellotropia.

Die grosse Krebsblumen / Heliotropium majus flore albo, gewinnet Blätter / wie die Basilien / sind doch grösser / rauher und weisser / wenden sich mit der Sonnen. Aus der Wurtzel gehen drey oder vier auch offtmals mehr Stengel mit vielen Glaichen. An dem Obertheil der Stengel erscheinen viel weisse oder bleich-gelbe Blumen / auf zwey zertheilten Sprößlein / die bieten sich gegeneinander in der Gestalt / wie ein Scorpionschwantz oder Krebsscheren. Aus den Blumen werden beyderseits kleine / grüne und rauhe Knöpfflein / darinnen ligt der Saamen verschlossen. Die Wurtzel ist schlecht / gering und mit wenig Faseln behenckt. Wächst auf den Federn / Bühlen und Weingärten / und stehen in Elsaß die Aecker voll.

Kleine Krebsblumen.

Dieses Kraut hat rundere Blätter / als die grosse Krebsblumen Bringet einen hangenden runden Saamen. Wächst in den Mooßlacken / und neben den stehenden Wassern. Man nennet dieses Gewächs Heliotropium tricoccum Plinii, weil es drey Beerlein beyeinander in einer Hülsen hat. Man findet es viel in Italien und Franckreich bey Narbonen / allda die Bauren im Herbstmonath solche Beerlein häuffig sammlen/ und verkauffen es den Färbern/ die eine schöne braune Farb / Tournesol genannt/ daraus bringen / darinn färben sie Tüchlein / damit man den Wein und anders roth machet. Diese Krebsblum kommet zwar auch in unsern Gärten auf / allein bekommet man davon keinen Saamen in Teutschland.

Läußkraut.

Dieses Kraut so man auch Speichelkraut / Bißmüntz/ Stephans-Körner / und Mäus- oder Ratten-Pfeffer nennet / heisset Lateinisch / Staphisagria, Herba pedicularis. Italiänisch / Staphisaria, Französisch / Staphisaigre, Herbe aux poux. Spanisch Fabaraz, Habbaraz, Paparaz. Dieses Krauts-Blätter/ vergleichen sich dem Laub der wilden Reben / in 7. oder 6. auch zu Zeiten wenigere Theil zerschnitten. Die Blumen wachsen auf sondern Stielen und schön Himmel-blau / und ist eine jede Blum in 6. unterschiedliche Blättlein zertheilet. Nach Abfallung der Blumen folgen grüne Schelfen oder Häuselein / darinnen liegt dreyeckichter / schwartzbrauner Saamen beschlossen / innwendig weiß / und am Geschmack scharff. Die Wurtzel ist schlecht und holtzicht. Es wächst in Apulien / Calabrien/ Dalmatien und im Friaul bey dem Meer.

Griechischer Sesel.

Griechischer Sesel / Thapsia / oder Türbith / heisst Lateinisch / Thapsia, Thurbith. Italiänisch/ Thapsia. Hat seinen Nahmen von der Insul Thapso bekommen in welcher es erstlich erfunden worden. Es finden sich aber dessen etliche Geschlecht. Das erste / Thapsia, Carotæ folio, Carotæ facie, Turbith Garganicum sive Thaps. semine latissimo. Ist dem Gertenkraut oder der Ferulæ gleich / hat aber zartere Stengel / Blätter wie die Fengel/ oben ein Dolde / wie der Dill / an jedem Zweiglein ein gelbe Blum/ und einen breiten Saamen/ wie das Gertenkraut/ aber etwas kleiner. Die Wurtzel ist auswendig schwartz/ inwendig weiß / lang/ scharff und mit einer dicken Rinden bekleidet / derohalben etliche Land-Betrüger sie für Turbechum, oder Turbith verkauffen / denn sie sind einander gleich. Es in grosser Menge in Apulien auf dem Berg Garagano / von dannen bringt man die Rinden der Wurtzel zu uns. Man pflantzet es auch in Italien in etlichen Gärten.

Die übrigen Geschlechte seynd : Das gröste Turbith mit sehr breiten Blättern/ Thapsia maximo latissimo folio, Thaps. Salmanticensis. Das Turbith mit Fengel-Blättern / Thapsia Fœniculi folio. Und das sehr stinckende Turbith / Thapsia foliis Libanotidis fœtidissima.

Filtzkraut.

Filtzkraut / welches man auch Seydenkraut / Flachsdotter / Flachsseyden und Range nennet / heisst Lateinisch/ Cuscuta, Cassutha, Cassytha, Podagra aut angina lini. Italiänisch / Cuscuta. Französisch / Gutte de lin. Ist gleich einem verwirrten Garn/ mit viel Fäden durcheinander geflochten. Es hencket sich an die andern Gewächs / ohne Wurtzeln und Blätter: bringet weisse Blümlein. Die Früchte sind runde Knöpfflein/ voller kleines Saamens / wie in den Klapperosen. Die Fäden oder Haarlocken sind zu Zeiten weiß/ bißweilen roth. Das Weisse wächst gemeiniglich auf dürren Wiesen / allwo es das Graß überziehet/ wie ein Spinngewebe. Das Rothe findet man viel in dem Flachs/ auch an den Stauden / Zäunen/ und anderen Gewächsen / daran flechtet es sich so dick/ daß es auch solche Stauden zu Boden ziehet.

Thymseyden.

Thymseiden heisst Lateinisch / Epithymum, Cuscuta minor, Cassuta minor. Italiänisch/ Epitimo, Gamba del thymo. Französisch/ Teigne de thimo. Spanisch/ Cabellos o flores del thomilho. Von dieser Thymseiden schreibet Matthiolus, daß es ein Geschlecht des Filtzkraut seye und könne genennt werden/ dieweil es viel kleine Fäden und Haarlocken habe. Man nennet sie Epythymum oder Thymseiden/ weilen sie auf dem Thymo wächset. Dioscorides meldet/ ihre Blumen seyen dem frembden Thymian gleich/ habe dünne leichte Knöpfflein/ mit seinen Stielen wie Haar.

Wilder Saffran.

Wilder Saffran heisst Lateinisch / Cnicus sive Cartamus, Crocus Sarracenicus, Cartamum officinarum. Italiänisch/ Zaffrano detto cartamus, Grana per li bastard. Saffran sauvage, Cartame, Graine au perroquets. Spanisch/ Alezor, Azafran, Borde o romin, simiente de papagayo.

Der wilde Saffran bringt einen einzigen Stengel/ der ist 2. Elen hoch/ rund/ gerad/ streifflicht/ hart und holtzicht / darzu mit vielen Neben-Zweigen besetzt. Er gewinnet nicht viel Blätter / welche sind länglicht/ dick/ hart/ ädericht/ grün/ und am Umkreiß mit schwachen/ kleinen Stachelen besetzt. An den Gipffeln des Stengels/ und der Zweigen siehet man runde Häuptlein wie Distelknöpffe / die sind aussen herum mit kleinen Blätlein staffieret / anzusehen wie ein Stern. Wenn sich diese Distelknöpff zur Blüht aufthun/ bringen sie schöne / gelbe / gefülte / wohlriechende Blumen. So man diese Saffran-Blumen nicht bey Zeiten sammlet/ verfliegen sie sich. Der Saamen ist weiß/ eckicht/ mit einer harten und glatten Rinden bedeckt/ fast gestaltet / wie die Gerstenkörner/ doch ein wenig grösser. Die Wurtzeln ist in viel Zaseln zertheilt / und hat keinen Nutz in der Artzney. Wird in den Gärten und auf den Aeckern gepflantzet.

Giftheyl.

Giftheyl oder Heylgifft/ heisst Lateinisch / Antora, Antitora, Antura, Anthora, Aconitum salutiferum, Retuaria Avicennæ & Serapionis, Napellus Moysis. Italiänisch/ Antoro. Französisch/ Antolle. Hat ein zweyfache Wurtzel/ auch bißweilen ein dreyfache / vergleichet sich der runden Cyperwurtz oder Knabenkrautswurtzel/ ist auswendig schwartzbraun/ gerümpfft/

Griechischer Sefel

Tragia.

Spanische Primen.

Geisablisser. P. 426.

Wilder Saffran. Crocus.

Gifftheysl. Antora.

Rebcresse oder Lämer-lattich. Lactuca agnina.

Peruvianisch Bilsenkraut oder Tabac. Hyoscyamus Peruvianus sive Tabacum.

gerümpfft / und inwendig weiß / eines sehr bittern / unlieblichen Geschmacks. Der Stengel ist anderthalb Spannen lang / rund und steiff. Die Blätter daran / deren es viel hat / sind breit / und in viel schmale Zincken tieff und subtil zerspalten / den Blättern des Napellenkrauts gleich / ausgenommen daß sie viel zärter und kleiner zerschnitten sind / je ein Gesätz über den andern: Oben am Stengel / wie auch über der Mitte desselben / zwischen den Blättern heraus / bringet es bleich-gelbe und bißweilen blaue Blumen / die sind den Blumen des Eisenhüttleins ähnlich / wenn die vergehen / folgt ein schwartz grauer Saamen / fast den Nardensaamen gleich / in kleinen Häußlein verschlossen. Dieses Gewächs findet man in dem Gebürg bey Genff und Saphoyen / auch in den Alpen des Schweitzerlands und Bünden / von dannen es zu uns gebracht wird. Dieses Gewächs hat nicht allezeit gleiche Wurtzel; dennetliche sind eintzig und rund / andere haben zwey Wurtzeln bey einander / welche zu Zeiten lang / bißweilen etwas rund sind: Etliche haben drey Wurtzeln bey einander / andere vergleichen sich einem Scorpion / wie Camerarius berichtet.

Rebkresse oder Lämmer-Lattich.

Rebkresse / so man auch Lämmer-Lattich / Feld-Lattich Acker-Lattich / Lämmer-Weyd / Nieselkraut / Nöselkraut / Nitzleinkraut nennet / heisst Lactuca agnina, Lactuca arvensis, Gratia Gallinæ, Locusta. Französisch / Sallade de Chanoine. Der gemeine Rebkresse / Locusta herba prior sive Lactuca agnina, Valeriana tampestris inodora major, ist ein sonsten sehr bekanntes Kraut / hat ein kleines / dünnes / weisses / mit süßlichtem / oder fast keinem Geschmack begabtes Würtzelein / mit etlichen Zasern; die Blätter / wann sie im Hornung erstmahls herfürkommen / sind den Blättern des jungen Lattichs ähnlich / Daumens breit / lind / weich / von Farben liecht-grün / rundlich / ohne Stiel / am Geschmack den Wurtzeln gleich. Im Mayen wachsen von der Wurtzel etliche / dünne / eckichte / in zwey Aestlein zertheilte Stengelein / an welchen die Blätter kleiner erscheinen; Oben auf den Gipffeln derselben aber erscheinen kleine / weißblaue / ablange fünfffach eingeschnittene / schöne Blümlein; und darauf ein runder / weisser / etwas flacher Saame. Wächst hin und wieder bey uns in den Feldern / Weinbergen und Graßgärten.

Es hat noch eine andere Art dieses Krauts / mit grössern Blumen und Wurtzeln / deren Blätter obenher zerkerbt. Wächst hin und wieder in Flandern und Braband. Lactuca agnina, sive Valerianella, foliis serratis, Locusta altera foliis serratis.

Eigenschafft und Tugend ersitbesagter Kräuter und Gewächse.

Wunderbaum / weilen der Wunderbaum / sonderlich in seinen Körnern / ein starckes etzendes Saltz und Gifft hat / und dadurch der Leib nicht nur allzustarck bewogen / sondern auch sehr gefährliche Entzündungen und Brand darinnen erwecket worden / als soll er keineswegs zur Artzney inwendig gebraucht werden.

Das Zweyblat ist warmer und trockener Natur: führet einige nitrosisch- und balsamische Theilgen bey sich / wird aber in der Artzney sonderlich nicht gebrauchet.

Das Springkraut / ist warm im dritten / und trocken im ersten Grad: führet ein giftig / etzend / ölichtes Saltz / dadurch es dem Leib gefährliche Entzündungen und Brand zufügen kan.

Die Spring-Körner sind ein sehr gefährliche Artzney / deßhaben sie nicht innerlich sollen gebraucht werden. Agerius berichtet / daß die Landstreicher mit diesen Körnern viel Menschen getödtet haben.

Wolfs-Milch / weilen die Geschlechter / die Wolffsmilch meinstens ein etzend-scharffes / rechtgifftiges Saltz in sich haben / als werden sie zu der Artzney nicht gezogen.

Seidel Blast von Montpelier / ist eines sehr bittern Geschmacks / und hat viel etzend / scharffe / starck-purgierende / ölichte Saltz-Theilgen bey sich / darum es auch in der Artzney nicht gebrauchet werden kan.

Der wild Aurin / ist warm und trocken im andern Grad / führet ein ölicht / bitteres / scharffes / vitriol-sches Saltz bey sich / und hat daher die Tugend / über- und unter sich starck zu purgiren / zu eröffnen / zu reinigen / zu säubern und zu heilen.

Dieweilen der wild Aurin den Magen und die Leber gifftig schwächet / als soll er nicht leicht ich in den Leib gebrauchet werden / die Pferd / wenn sie auf der Weyde von diesem Kraut essen / gewinnen sie den Durchlauff darvon / und werden mager / daher die Friauler / bey denen es in grosser Menge wächst / dasselbe stanco cavallo nennen.

Aus diesen Krauts-Blättern / pfleget man in den Italiänischen Spitalern ein Zucker und Lattwerg zu bereiten / wie man bey uns den Rosen-Zucker machet / davon man den armen Krancken eingiebet / die Gallen und Schleim aus dem Leib zu treiben / wenn kein Fieber vorhanden ist. Dienet wider die Gelbsucht / Hüfftwehe / Wassersucht und tödtet die Würm.

Die frischen oder auch gedörrten Blätter dieses Krauts in Wein gekocht haben / eine Krafft die Wunden zu heilen.

Das Farnkraut / ist warm im ersten und trocken im dritten Grad / hat alcalisch / irdische / etwas schwefeliche / bittere / grobe Saltz-Theilgen / und dadurch die Eigenschafft zu eröffnen / zu säubern und zu reinigen / zu heilen / aller Säure zu widerstehen / u. fürnemlich allen Kranckheiten des Miltzes zu steure.

Die Weiber sollen sich vor der Wurtzel des Farnkrauts hüten: den welche schwanger sind / kommen dadurch um die Leibsfrucht. Die aber nicht schwanger sind / werden unfruchtbar / wie solches Nicolaus Agerius berichtet.

So man ein Stück dieser Wurtzel einem Pferd / so niedergefallen / und man nicht wissen kan / was es für ein Gebresten seye / unter die Zungen legt / fängt es bald an zu stallen / und stehet wiederum auf / wie solches Matthiolus anzeiget.

Die Wurtzel des Farnkrauts wird gestossen / treibet die Würm wacker aus / dahero solche Artzney eine rechte Pest der langen und breiten Würmen genennet.

Engelsüß / die Wurtzel von der gemeinen Engelsüß / führet ein ziemlich temperirtes / jedoch mehr scharfflichtetes / wenig ölichtes Saltz / neben vielen

vielen alcalischen irrdischen Theilen bey sich / ist deswegen süß/ eröffnet sonderlich die Verstopffungen der Leber/ des Miltzes und faul Fleisches / purgieret sehr gelind / und reiniget sonderlich das Melancholische Saure / schwehre Geblüt/ wärmet und trocknet gantz gelind.

Es wird der Engelsüß mit andern Artzneyen zu den Kranckheiten des Miltzes gebrauchet. Fürnemlich aber in denen purgierenden und geblüt-reinigenden Kräuter-Weinen.

Die Engelsüß-Wurtzel wird gepulvert / um das übrige Fleisch Polypus genennt/ zu verzehren.

Wenn man ein Wasser daraus brennen will/ soll man den Engelsüß nehmen / welcher in den Eichen-Bäumen gefunden wird: Reiniget das melancholische Geblüt / vertreibet die Melancholey und schwehre Träume/ ist gut wider das viertäge Fieber.

Dieses Kraut ist warm und trocken/ so man es wol zerstossen / auf die Scorpionsstich auflegt/ heilet es dieselbigen.

Die Ringelblumen sind mit einem balsamischen gelind-flüssigen alcalischen Safft begabt/ und haben die Eigenschafft mild zu wärmen/ zu trocknen/ das Hertz/ Leber und Mutter zu stärcken / auch deren Verstopffung zu eröffnen / dem Gifft zu widerstehen/ den Schweiß und M. W. Blum zu befördern/ die schwehre Geburt zu treiben und zu erleichtern.

Es werden verschieden Getränckе zu Reinigung der Brust daraus gemacht.

Auch wird das frische Kraut als ein Salat gessen Nic. Agerius schreibet/ daß es die Franzosen in Eyerkuchen backen/ und denen Weibern zu essen gebē/ die dasjenige nicht haben / was sie zu ihrer Reinigung verlangen. Der Dampff von dem Kraut / soll denen Gebährenden gut seyn. Der Saamen vor die Würm. Das destillirte Wasser vor die verstopffte Leber. Dienet wider die Pestilentz.

Gleiche Würckung hat auch das davon gemachte Saltz und Essenz.

Man machet auch einen Essig davon wie den Rosen-Essig in hitzigen Fiebern auf die Puls-Adern zu legen.

Grosse Krebsblum / in diesem Kraut werden viel irrdische / grobe / öhlichte und alcalische / mild-scharffe Saltz-Theile gefunden/ davon die Eigenschafft entstehet/ zu wärmen/ zu trocknen / Schleim zu erdünnern/ Verstopffungen zu eröffnen / aller etzenden Säure zu widerstehen / wüste / garstige Geschwär zu säubern und zu heilen.

Der Safft dieses Krauts dienet wider die Krebs-Schäden/ sie damit angefeuchtet.

Dioscorides lib. 4. c. 193. schreibet / daß seines Saamens 4. Körner eine Stund vor dem Eingang des viertägigen Fiebers / mit Wein getruncken / dasselbe vertreibe: Drey Körner aber solchermassen gebrauchet / hindert das dreytägige Fieber.

Der Saamen dieses Krauts mit Saltz vermenget und aufgeleget/ vertreibet die Wartzen.

Matthiolus vermeldet / dieses Kraut seye den Ameisen so hefftig zu wider / daß so man es auf einen Ameisen-Hauffen lege / und die Löcher damit verstopffe/ sterben sie allesamt. Andere schreiben auch/ wenn man mit einem Zweiglein dieses Krauts um das Loch / in welchem ein Scorpion wohnet / einen Circkel ziehe / gehe der Scorpion nimmer heraus/ sondern müsse darinnen sterben und verderben.

Das Läußkraut ist warm und trocken biß in den vierdten Grad: Ist mit einem scharffen brennend-flüchtigen öhlichten Saltz begabet/ dadurch es die Tugend hat/ unter- und über sich sehr starck zu purgieren den Speichel-Fluß zu erwecken / und Läuse zu tödten.

Dieweilen dann dieses Kraut eine gefährliche Artzney ist / und den Menschen leichtlich erstricket/ wird es nicht in den Leib gebrauchet.

Ein Quintlein des Saamens zerstossen / und mit einem Loth frischer Butter durch einander vermischt/ vertreibet und tödtet die Läuß.

Der Griechische Sesel oder die Thapsia ist sehr hitzig und scharff/ mit etzend-scharffem/ vitriolischem etwas öhlichtem Saltz begabet / wird derowegen gefährlich in dem Leib gebrauchet.

Plinius lib. 13. hist. natur. c. 22. berichtet / daß Kayser Nero, wenn er in der Nacht auf der Gassen Händel angestellet/ und davon Stöß in dem Angesicht bekommen/ habe er alsobald die Streich-Mahle mit dem Safft der Thapsiæ, Weyhrauch und Wachs bestrichen / damit man selbige auf nachfolgenden Tag an ihme nicht wahrnehmen könte.

Filtzkraut ist warm im ersten / und trocken im andern Grad: Führet neben vielem irrdischen Theilen/ auch ein alcalisches Saltz / und hat davon die Eigenschafft/ das versaltzene Geblüt zu reinigen/ und die Verstopffung der Leber/ Miltz und Nieren zu eröffnen.

Es wird gesotten/ so lang als man ein hartes Ey siedet/ und davon nach Belieben getruncken / ist gut wider die Verstopffung der Leber und Miltz/ dienet in der Gelbsucht / Wassersucht und viertägigen Fieber.

Die Thymseiden ist warm und trocken / führet ein scharfflichtes Saltz / neben etwas öhlichten Theilgen/ und hat die Eigenschafft/ nicht nur zu eröffnen/ sondern auch gelind zu purgieren.

Weilen die Thymseiden ziemliche Hitz und Durst bringet / soll sie nicht leichtlich allein gebrauchet werden.

Wilder Saffran/ der Saamen des Saffrans ist warm im dritten Grad: führet ein scharffes etzendes Saltz/ und hat die Eigenschafft starck zu purgieren.

Die armen Leuthe brauchen die gedörrten Blumen dieses wilden Saffrans zu der Kost / wie den rechten Saffran/ er färbet die Speise gelb / und machet den Stulgang fertig.

Es wird offt der rechte Saffran/ von betrüglichen Krämern/ mit dem wilden Saffran vermischet und verfälschet.

Der Saamen des wilden Saffrans / ist den Papageyen eine gemeine und angenehme Speiß/ purgieret sie aber nicht / da er doch sonsten starck purgieret.

Das Giftheyl/ ist warmer und trockner Natur: führet ein bitterliches/ scharffes/ öhlichtes Saltz/ und hat die Eigenschafft zu purgieren/ allem Gifft zu widerstehen/ das Geblüt zu reinigen und zu eröffnen.

Die Wurtzel des Giftheyls wird höchlich gelobet/ wider alles Gifft und die gifftigen Thierlein. Desgleichen auch wider die Pest / und das tödtliche Gifft des Krauts Thoræ oder Waldenser / Wolffwurtz und des Nupellenkrauts / welches alle andere Gifft weit übertrifft/ also daß auch der beste Theriac ihme keinen Widerstand thun mag.

Rebkresse. Es führet dieses Kraut viel airo-

lisch/

fisch/ saltzichte Theile / und hat dadurch die Eigenschafft zu kühlen/ zu erweichen und zu lindern.

Es werden diese Kräuter in der Küchen gebrauchet/ sonderlich bey angehendem Schnee in dem Winter/ biß zu Ende des Aprilen / da es anhebt den Stengel zu stossen. Man bereitet davon gute Salät mit Essig/ Baumöl/ Saltz/ und wenns beliebig/ ein wenig Pfeffer. In dem Mertzen pflegt man die jungen Rapuntzeln mit ihrem Kraut darunter zu mischen / welches den sehr liebliche / und den gallichten Naturen sonderliche dienstliche Salate abgiebt.

In der Leibs-Verstopffung und Gallen Grimmen ist die Brühe / darinnen diß Kraut wol gesotten worden/ eine treffliche Artzney.

❀ ❀ ❀

Diese bißher erzehlte Artzney-Kräuter / werden ihrer Anzahl wegen / dem häußlichen Leser eine vor ihn und seinem Absehen nach zulängliche Wissenschafft / von denen Artzney-Gewächsen und Kräutern / und dabey die Vorsichtigkeit an die Hand geben/ sich bey gelegener Zeit auf den unverhofften Bedürffnuß Fall damit zu versehen / zuvörderst / wann seine Wohnung von einer Apotheck weit entlegen ist. Es könnten auch noch vieler frembden und aus andern Welt-Theilen kommenden hieher gehörigen/ sowol hohen Bäumen / als niedrigen Gewächsen / Gehöltzen / Gewürtzen und dergleichen gedacht werden; Weil aber in einem besondern Buch von denen Dingen/ die sonderlich aus Asia und America in unser Europa gebracht werden/ ein mehrers angezeiget wird / wolle der geneigte Leser auf desselben Blättern suchen / was er dißfalls allhie noch verlangen möchte.

Zweyter Absatz.

Handlend/

Von Einsammlung/ Behandlung/ Beschaffenheit/ Eigenschafft/ Gebrauch und Nutzen der Früchten des Weinstocks.

Das Erste Capitel.

Wie die Weinlese anzustellen und zu vollenden.

DErjenige/ welcher sich die Mühe gegeben/ die im zweyten Absatz vorhergegangenes Buchs / die sorgsame Pflantzung des Weinstocks zu sehen / kan hergegen allhie das Vergnügen haben / die heilsame Wesens-Beschaffenheit / sowol besagten Stockes an sich selbst / als auch dessen Frucht/ und daraus zu machenden Mosts und Weins anzusehen.

1. Was das Gewächs an sich selbst betrifft / so zeiget sich bald unter den ersten/ zu dessen Bau angestellten Beschäfftigungen eine/ die zugleich auf die Einsammlung des davon begehrenden Nutzens zielet: dann die durch den Schnitt abgeworffene und bekannter massen gesammlete Reben / geben eine geschwinde Flamme / und wo gähe Hitze nicht schädlich ist/ dienen sie wol und besser als Stroh. Zum Exempel / wann Wasser oder sonst flüssige Dinge in eingemaurten Kesseln heiß zu machen. Und obwol dieses ein geringer Vortheil zu seyn scheinet / so können ihn doch beygehende Umstände zu mancher Zeit ansehlicher machen; Das Brennholtz ist an den wenigsten Orten so wolfeil/ daß man nicht Ursach habe / sparsam damit umzugehen; und ob man nicht entfernet/ oder auch sehr nahe an dem Wald wohnete/ und das nöthige Holtz durch eigene Fuhren oder auf andere Weise leichtlich bekommen könte / so kan doch anhaltendes/ die Holtzwege verderbendes Regenwetter/ erkrancktes Vieh / unbrauchbares Geschirr / eine zugefallene nöthigere Arbeit ꝛc. einigen Mangel am Brennholtz verursachen / und dardurch dem Hausvatter die Gelegenheit bringen/ daß nach Hauß gebrachte Rebholtz hervor zu ziehen/ um dadurch der besorglichen Holtz-Bedürffnüß vorzubeugen.

Aus der Aschen des Rebholtzes wird eine Lauge gemacht und angewendet / daß die Haare schön lang wachsen sollen. Wann man diese Lauge mit Hollunder oder Rosen-Oel wol abreibet und herum rühret / daß sie wie eine Milch wird/ bekommt sie eine Krafft Entzündungen zu löschen.

Das Gummi so sich an den Weinstock anleget/ wird mit Wein eingenommen/ damit es den Stein zubreche und ausführe.

Im Mertzen/ fliesset ein Wasser aus den geschnittenen Reben/ welches grosse Krafft haben soll/ den Stein auszutreiben. Wann dieses Wasser ein voller Mensch trincket / schadet ihm der Wein nicht/ äusserlich wird es in die Augen getropffet / zertheilet die anfangenden Flämmlein derselbigen/ und stärcket das Gesicht; Es nimmt auch hinweg die Flechsen und Zittermähle. Wird in die Ohren getropfft/ dem Gehör eine Hülffe zu geben.

Ist der Rebstock grün worden/ so kan man im Mayen aus den zarten Blättern ein Wasser destilliren/ welches den schwangern Weibern / die nach einer nicht zu bekommenden Speise gelüstet/ zu Verhütung des Schadens eingegeben werde.

Kommt es dahin / daß das Laub über den Pfahl gewachsen und abgeschnitten worden / kan man es den Kühen vorwerffen/ davon sie viel Milch geben. Man pfleget auch / das gedürrte/ oder abgefallene Laub bey- oder nach der Weinlese aufzusammlen und in Stall zu bringen / wie schon gesagt worden / wegen guter Nutzung desselben / bey säugenden Kühen.

2. Wir wenden uns aber auch zu der am Weinstock wachsenden Frucht/ bey welcher wir uns länger aufhalten werden / diese Frucht aber sind die Trauben/ aus welchen der Most gemachet/ dieser aber nach der Jährung und dem Lager zu Wein wird.

Der Weinstock trägt eine Frucht / welche zwar zuvörderst um des daraus zu machenden Weins willen wächst/ jedoch an sich selbst so gut ist/ daß man sie auch des blossen rohen Genusses halben/ von dem Stock nimmt. Ja man ist gewohnt zur

Herbst-Zeit/ bey würcklichem Lesen die schönste Trauben zusam nen zu suchen/ damit der Hausmann nachdem derselben keine mehr an dem Stock zu finden/ noch manchmal aus dem Keller oder Kammer einige abholen oder geniessen können.

Hier wollen wir alsobald die Frage beantworten/ wie die Trauben zu bewahren/ daß sie lang gut bleiben? Solches aufrichtig zu thun/ so ist gewiß/ daß je länger ein Trauben aufbehalten wird/ je mehr er abweiche von seiner Güte/ und der vom Stock mitgenommenen Beschaffenheit. Man möge sie nun in Liqueurs oder andere Kälte in sich habende Dinge einschlagen/ wie solche Aufbehaltungs-Art einige rühmen oder in Keller legen/ oder in Kammern aufhencken/ so ist der beste Raht/ daß man sie bald verzehre.

Wer mit einem trucknen und dabey kühlen Keller versehen/ und sich die Mühe nimmt zwey und zwey an ihren kurtzen Stielen zusammen zu binden/ und über eine Stange zu hencken/ dürffte wol am längsten mit dieser wolgeschmacken Frucht prangen können. Zum wenigsten ist dieses die gewöhnlichste Art der Verwahrung.

Die rohen Trauben-Beere haben eine purgierende Krafft in sich: und hat man befunden/ daß manche Personen/ welche deren etliche des Morgens gegessen/ gelind laxiret worden; Doch weil sie kalt verschlucket werden/ so verursachen sie Grimmen und Bauchweh/ ja wol gar den Durchlauff. Die Erfahrung hat bezeuget/ daß sich diejenige Leute/ welche mit Stein- und Grieß-Schmertzen behafftet sind/ vor vielen Trauben-Essen hüten sollen.

Die Körnlein in den Trauben werden gedöret/ um sie zu stossen und mit saurem Wein oder Wegerich-Wasser/ vor Würgen und Erbrechen des Magens überzulegen. Oder/ etliche Personen pflegen gedachte Körnlein in Säcklein zu thun und zu Erwärmung der kalten Füsse zu legen/ nachdem sie auf dem Ofen zu längliche Hitze eingenommen/ und wird dieses bey podagrischen Füssen nicht undienlam seyn.

Die Einsamlung der Frucht von dem Weinstock/ wird Herbst herbsten/ die Weinlese oder nur schlechthin die Lese genennt/ von dieser nun das nöthige kurtz und doch verständlich vorzutragen.

Wollen wir Deutlichkeit halben/ gleichwie bey der Ernde geschehen/ also auch hier reden: 1. Was der Besitzer des Weinbergs thun müsse: 1. vor/ 2. in- und 3. nach der Weinlese.

I. Was ein Rebmann thun müsse vor der Weinlese.

Nach Jacobi siehet man zuweilen schon nach weichen Beeren/ und um Bartholomäi hoffet man völlig-zeitige Trauben zu finden. Welches auch öffters eintrifft/ doch ist das Lager der Weinberge/ und das unterschiedene Wetter manchmal hinderlich an früher Zeitigung. Der Michaelis-Tag aber ist gleichsam der allgemeine Termin/ und welcher Traube um diese Zeit nicht reiff ist/ oder doch bald hernach reiff wird/ der wird wol unzeitig bleiben; Es müste dann ein so schöner Nach-Sommer seyn/ daß die annoch anhaltende Sonnen-Hitze dieselbe zu erweichen/ kräfftig genug seye. Dieses verursachet auch/ daß kein gewisser Tag angesetzt werden kan. Wiewol wann dieses auch seyn könte/ der Besitzer eines Weinbergs/ welcher doch nicht selbst Herr des Grund und Bodens ist/ sondern eine Obrigkeit oder sonst eine den Zehend-habende Herrschafft übersich erkennet/ warten muß/ biß diese der Trauben Beschaffenheit in Augenschein nehmen/ und hernach einem gewissen Tag zur Weinlese ansetzen lässet. Manche Gemeinde ist auch gewohnt/ etliche Verständige aus ihrem Mittel in die Weinberge zu senden/ um sich der Zeitigung der Trauben erkundigen zu lassen/ und nach deren Aussage die Weinlese anzustellen.

Weil aber diese Veranstaltung kurtz vor den würcklichen Lesen hergehet/ so verspahret ein sorgfältiger Weingärtner seine erforderliche Zurüstung nicht biß auf die erstbesagte Zeit/ sondern schickt sich dazu lang und wol etliche Monath vorher.

Er weiß/ wie viel Weinberge oder Weingärten er hat/ und wie voll die darinn befindliche Stöcke mit Trauben behenckt sind/ daher muß er wissen/ wie viel Winzer oder Leser er vonnöthen hat/ diese bestellet er fein bey Zeiten/ und zwar mit dieser auf die Erfahrung gegründete Vorsichtigkeit/ daß er wo möglich trachten soll/ bekante/ einheimische oder doch aus benachbarten Orten hergekommene Leute anzunehmen/ bey welchen er des verstohlenen Gemüths/ bey dem Lesen sonderlich nöthigen Fleiß und gewöhnlichen Leß-Art wegen/ ohne Sorgen seyn könne. Nicht weniger ist gut/ wann er diejenigen wieder nimmt/ die er das vorige Jahr gehabt/ und treu und fleissig befunden/ welche auch seine Dienste wieder suchen werden/ wo er sie gehalten wie sichs gehöret. Es will zwar der Kluge und Rechtsverständige Haußvatter pag. 746. denen beystimmen/ welche einrathen/ man solle lieber frembde Leuthe nehmen; Jedoch wenn man betrachtet/ daß Fremde und Ungeschickte auch Trauben essen können/ und es besser ist/ sie tragen ein wenig weg/ als daß sie entweder aus Ungeschicklichkeit oder Boßheit mehr verderben/ welches hernach niemand zu gut kommt/ so scheinet doch besser zu seyn/ daß Bekannte denen Unbekannten vorgezogen werden.

Dazu nun wird erfordert/ daß er die Winzer mit Lebens-Unterhalt versorge/ dann denen soll er Morgens/ Mittags und Abends genug zu essen und zu trincken geben/ und zwar des Morgens und Abends warmes Essen/ zu Mittags aber Brod/ und was er sonst kaltes dazu geben mag/ sonsten essen dergleichen Leute nur destomehr Weintrauben und trincken destomehr Most/ jedoch weil die Leser öffters unvergnüglich sind/ so macht er selbst die Austheilung/ damit er den Klagenden zu begegnen wisse/ und kommt auf ihn und seine eigene Uberlegung an/ wie er es in seiner Haußhaltung mache/ daß er ohne grosse Unkosten davon komme/ und bey Speiß- und Tränckung seiner dienenden Leute das Mittel unter dem Uberfluß und Mangel treffe.

Hiernächst muß er die zu dem Lesen nöthige Werckzeug und Instrumenta zu rüsten/ Kuffen/ Butten/ Gelden und zuvörderst die Kälter einwässeren/ wo ein reicher Herbst zu vermuthen/ mehr Geschirr zur Hand schaffen/ und durch Antreibung der Reiffe/ und proportionirliche Einwässerung in haltbaren Stand setzen. Welches etliche Tage

ge vor der Weinlese geschiehet / und müssen die Geschirze eben nicht gantz voll Wasser gefüllt seyn / sondern etliche nur Spannen hoch / und wann das sogenannte Bieth oder Kasten der Kälter / sonst gut und geheb ist / darff das Wasser nur eine Querhand hoch stehen. Bey dieser Kälter ist ferner zu erinneren / daß alle Theile / deren Erzehlung bald folget / alle zur Hand und nahe an dieselbe geschafft werden / damit hernach keine verderbliche Hinderung entstehe; Die Bretter aber in dem kurtz vorher besagten eingeschütteten Wasserquellen / damit sie hernach / weil sie unmittelbar auf die gemostete Trauben kommen / nicht viel Most einschlucken mögen. Weil auch das Schraubwerck an der Kälter ohne Anfeuchtung gar nicht / oder doch hart gehen würde / so versiehet man sich auch mit Kälter-Schmier / welche etliche besonders zu bereiten / welches nicht zu verachten / indem blosses Unschlitt nicht die beste ist / doch nehmen andere nur Schweinen Schmeer dazu. Nur soll man zu sehen / daß die Materi damit man schmieret / von Sand und andern dem Schraubenwerck schädlichen Dingen rein bleibe.

Die Fässer belangend / so müssen die Reiffe daran angetrieben und gewässert werden / doch ist so vieler Umstände als andere erfordern / nicht nöthig / nur daß sie rein seyn / welches gar leicht zu erkennen. Man öffne nur den Spund und rieche in das Faß oder schlage zuvor etlichmal mit flacher Hand auf das Spund Loch die inwendige Lufft zu bewegen / so wird sich die innerliche Beschaffenheit was den Geruch betrifft / bald verrathen. Will er aber wissen / ob sie von Kuhn und andern anhangenden Wesen befreyet oder beladen sind / so zünde er ein wenig Brand-Schwefel an / so er brennt / so ist das Faß rein. Man darff auch nur ein Wachs-Liecht nehmen.

Die Neuen werden einige Zeit mit frischem Wasser gantz angefüllet / und hernach mit heissem wol ausgebrühet / indem man sie fleissig umwältzet / daß sich das durch den Spund eingegossene Wasser stösset und an die Tauben anschlägt; Damit aber die Böden auch gebrühet werden / muß man die Fässer nach vorbesagtem Waltzen aufstellen / wiewol die gantz neuen Fässer nur im Noth fall / die gantz alten aber gar nicht zu nehmen sind. Bey grossen Fässern wird gemeiniglich der Büttner zu Hülff genommen. Mit Schwefel sollen die Most-Fässer nicht hart getroffen werden / weil solcher die Jährung hindert. Es ist besser gethan / man gebe in solchem Fall dem Büttner den Lohn / als daß man Schaden leide und Zeit-Verlust habe.

Hat jemand das Absehen einige Kräuter-Wein zu machen / so wird nicht undienlam seyn / daß er alsdann allerley Wurtzeln und Kräuter / auch kleine Fäßlein in Bereitschafft habe.

In dem Keller soll auch die Lager-Stätte vor die Fässer angeordnet / und im übrigen alles so viel möglich / rein und sauber darinn gemacht werden.

11. Was ein Besitzer eines Weinbergs oder Wein-Gartens zu thun habe / in der Weinlese.

Die Art der Weinlese ist so unterschiedlich als des Weinbauen / und anders pflegen diejenige / welche an Flüssen wohnen / und ihre Weinberge an denselben liegen haben zu lesen / als die / welche keinen Fluß in ihrer Gegend sehen / anders die / welche die Weinstöcke einzel und frey zu pflantzen gewohnet sind / als die / welche sie an Geländer oder Latten anbinden.

Allgemeine Regeln sind 1. Daß die Gegenwart des Herrn oder Befehlhabers unentbehrlich / damit die Leser eine Furcht behalten / und nicht leicht oder doch nicht so verwegen / als sie solches in dessen Abwesenheit thäten / sich untreu und boßhafftig erzeigen. 2. Daß dieser die Leser anhalte / alle Tage zu rechter Zeit / und zum wenigsten eine Stunde vor Tags beysammen einfinden und bereit seyn / nach eingenommenen Frühstück in die Weinberge zu gehen / damit wegen Kürtze der Tage nichts versaumt werde. 3. Daß bey dem Lesen die Wintzer zwar die Trauben an ihren Stielen mit den Fingern abbrechen / doch weil viele Arten der Stöcke sehr zähe Stiele treiben ein Messer bey der Hand seye / die Trauben abzuschneiden / auch sonst behutsam damit verfahren werde / zuförderst wann die Trauben dünnhülsich / brühreich oder faul sind / da giebt es durch das Abreissen viele Beer / welche den Leser nur aufhalten / oder es reisset öffters die Ruthe oder Wein-Reben an einem schädlichen Ort eher ab als der Trauben / welches dem Stock schädlich ist. 4. Daß die Stöcke aufgebunden oder aufgeschnitten werden / damit man recht zu den Trauben kommen / und sie vortheilhafftig abnehmen könne. 5. Daß aus denen Geschirren / das mit Eingeworffene oder vom Stock darein gefallene grün- und dürres Laub heraus gethan werde / weil jenes so so wenig Süssigkeit / als dieses Brüh beytragen kan. Und ob auch kleine Thierlein / Schnecken / Spinnen ꝛc. aus dem Most ausjähren / so ist es doch besser / man werffe sie / als nichts gutes beytragende Dinge / aus dem Gefäß. 6. Daß die bey dem Ablesen eines Stocks abgefallene Beere fleissig aufgelesen werden / dann diese geben den Safft / und soll man nicht glauben / daß dieses wenig beytrage. 7. Daß die Leser fein ordentlich und Reihen-weiß fortlesen / oder wo dieses nicht seyn kan / soll doch eine jede Person ihre vorgenommene Gegend haben / vor welche sie stehen / und dem nachsehenden Auge des HErrns Rechenschafft geben müsse.

Besondere Absichten aber sind / wann ein Landmann eine Sonderung der Trauben anstellet / da er entweder die schwartzen Trauben von den Weissen / oder unter diesen gewisse Arten / oder auch die unten am Berg gewachsene als die beste / von denen am Gipffel desselben gestandenen / als die Unzeitigsten absondern und jede Sorte à part zusammen lesen lässet. 2. Wann er beym abbrechen der Trauben die Beere von den Kämmen oder Krippen abnehmen lässet / um einen recht guten Wein zu machen. 3. Wann er die besten und schönsten Trauben abzuschneiden / und dieselbe aufzubehalten gedenckt / oder was er sonst seinem eigenen Belieben nach thun mag.

Die abgelesene Trauben werden gemeiniglich in eine Butte oder anderes / nach Unterschied der Länder gebräuchliches tragbares Geschirz zusammen geschüttet / und aus diesem in eine Bütte / Zuber oder Faß /

Faß/ nachdem es die Art der Heimführung erfordert. Hernach werden sie auf dem Felde oder auch zu Hauß gemostet oder getretten. Jenes geschiehet vermittelst eines hülzernen Stössels **Moster** genannt/ und zwar / wann die Trauben noch in der Butten sind; Dieses aber / indem man die in eine Butte oder Zuber geschüttete Trauben mit den Füssen zertritt. An etlichen Orten hat man dazu gemachte kleine Bütten / in deren Boden viele Löcher gebohret/ und in der Mitte mit einem viereckichten / mit Leder angemachten Thürlein versehen ist. Dieses Trett-Geschirr wird auf eine grössere Bütte oder Zuber gestellt/ damit unter währendem Tretter die Brüh durch die kleinen Löcher sicher ablauffen kan/ zuletzt auch das zuruckgebliebene / durch das grosse Loch ausgeworffen werde.

Es wird aber gefraget/ welche Art unter beyden die beste sey; und ist zu antworten / daß erstlich ein jeder vor die im Lande eingeführte Art streiten werde. Zum andern/ daß die Beschaffenheit der Trauben den Ausschlag geben müsse. Dann wo die Trauben dünn-hülsig/ brühreich/ und kurtz / vollkommen zeitig sind/ so kommt man am geschwinsten und besten mit dem Stössel zurecht / und ob viele Beere gantz bleiben / wird sie die Kälter nicht also lassen / wo aber die Trauben-Beer noch hart und unzeitig / oder vom Frost etwas getroffen sind / so müssen die Füsse das beste thun / damit alle Beer wol zerquetschet werden / und auch in der Kälter nicht gantz bleiben/ dann wer wol gemostet/ hat fast gekältert/ wie bald folgen wird.

Die zutrettene oder gemostete Trauben / können zwar 3. 4. und zur Noth noch mehr Tage also stehen bleiben; doch nutzt es ihnen nichts/ vielmehr hält man darvor/ und ist auch zu glauben / daß die Körner/ sodann viele Bitterkeit von sich gehen lassen. Ein anders ist bey schwartzen Trauben / welche zu einem gantz rothen Wein bestimmet sind/ von denen man glaubt / daß sie nicht bald / nachdem sie gemostet worden / unter die Presse kommen / sondern in einem Geschirr zuvor ein wenig jähren sollen / da ist aber zu rathen daß man die besagte Kämme davon lasse. Im Fall auch der Rebmann zuvor sehen könte / daß er mit der Kälterung aufgehalten werde oder diese vorzunehmen Verhinderung käme / solle er lieber die Trauben ungemostet stehen lassen.

Auf diese Arbeit des Mostens nun/ folget das **Kältern** selbst / welches viele Neben-Beschäfftigungen mit sich führet / als **Aufschürten** / welches nichts andere heisset / als so viel zustossene Trauben/ samt ihrer Brüh in die Kälter schütten/ als zu Abkälterung auf einmal nöthig oder der Kälter zukömmlich ist. Diese nach Proportion der Kälter eingerichtete Trauben-Menge/ wird ein Secker genannt. Andere geringere Bemühungen werden sich zeigen/ nachdem wir die Machine der Kälter vorgestellt haben.

Die Kälter ist nichts anders / als eine zu Ausdruckung des Sasftes der Trauben tauglich oder schicklich gemachte Presse. Daraus erhellet/ daß sie mit andern Pressen in den Haupt-Theilen überein komme/ welche zwar nach Unterschied des Lands-Gewohnheit / sowol der äusserlichen als innerlichen Form nach / sehr unterschieden sind / und ist insonderheit von denen Wein-Pressen zu sagen / daß gleichwie die meiste aus einem Schraub-Werck bestehen, doch einige gefunden werden / welche vermög eines schwehren auf- und niederzurichtenden Blockes oder Balckens die Truk-Dienste thun.

Allhie wollen wir bey der Spindel-Kälter als der gebräuchlichsten verbleiben. Und ob diese wol schlecht anzusehen / so hat sie dennoch in ihrem Bau so viele Vortheile verborgen / daß man vor rechte Aufrichtung derselben noch wol besorget seyn muß. Das allerverdrüßlichste ist/ wann sie mehr hinter- als vor sich hängen; daß der Most nicht ablauffen kan.

Die Kälter allzugroß zu machen/ ist nicht rathsam / angesehen die bewegliche Theile gar zu groß und zu schwehr/ mithin harte Arbeit erfordern/ daher auch diejenige / welche viel Weinberge haben / sich lieber eine Mittelmässige als eine Übermässige anschaffen / wir wollen eine nicht allzugrosse / noch allzukleine / nebst ihrer Beschreibung vorstellig machen.

Von unten anzufangen/ so ist zu sehen: 1. Die **Grund-Hölzer** / oder sogenannte Lager / zu beyden Seiten können 1½. Schuh dick seyn. 2. Die auf diese gelegte **Zwerg-Hölzer**/ welche den Trog oder Kasten tragen / und der Preß-Gewalt widerstehen/ eben so dick 12. Schuh lang. 3. Die **Kälter-Mulde**/**Preß-Trog** oder **Kälter-Bierh**/ mag von starcken Theilen zusammen gesetzt seyn / doch werden dessen Theile besser aus eichenen Balcken ausgehauen/ wo man das Holtz dazu haben kan. Man pfleget dazu vier oder fünff Schuh lange und anderthalb und mehr Schuh dicke Balcken zu nehmen / deren 2. oder 3. ungefehr einen Schuh weit von beyden Enden/ ein Schuh tief eingeschnitten und ausgehauen / die übrigen zwey aber zu beyden Wänden bestimmte / werden sonst zimmermässig nach besagter Tieffe dazu bereitet. 4. Die in diesen Trog gehörige Bretter von eichen Holtz / ungefehr zwey Zoll dick/ genennt die **Bierh-Bretter**. 5. Weil die Höhe des Trogs nicht zulänglich ist / so viel als man auf einmal abkältern kan / in sich zu fassen / so werden inwendig rings umher vier noch einmal so hohe **tännene Bretter** gesetzet. Diese wie sie von zwey Brettern zusammen gemacht sind/ werden gemeiniglich an zwey quer hingehende eichene oder buchene Leisten fest gemacht / welche oben über die Bretter deswegen hinaus gehen müssen/ daß man sie desto leichter wieder aus dem Trog ziehen könne; ausgenommen an dem vordersten / weil man über dieses die Trauben einschütten muß. 6. Zu beyden Seiten des Kälter-Trogs gehen zwey starcke Balcken aufrecht in die Höhe / und werden die **Tocken** genennt / sind hoch 14. Schuh voneinander / so breit der Trog ist. Auf diesem ruhet und ist fest gemacht. 7. Der **Schraubbaum** / oder wie andere reden / die Mutter / in welcher die Spindel oder Schraube gehet. Dieser ist sehr dick und muß von gutem / zartem/ festem Eichenholtz auserlesen seyn. Ist an beyden Enden so dick als die Tocken seynd/ eingeschnitten / damit diese so tief in ihn eingehen möge / daß er vermög zweyer Riegel fest gemacht / und von dem Tocken getragen werde können;

können; in der Mitte ist das Loch zum Schraubwerck gerichtet. Die Spindel/ diese wird von zartem / festem Apffel-Holtz ausgesucht / damit das Schraubwerck gut gehe / als welches das geringste abspringende Holtz nicht leydet. Ihre gantze Länge ist 8. Schuch / die dicke 1½ oder zwey Schuh / nach dem das Holtz gefunden worden/ von dieser Länge gehen zwey Schuch ab / vor den Kopff / an welchem zwey Kreutzweiß durchgehende / 4. und mehr Zoll im Diameter habende Löcher zu sehen / und an der Dicke einen halben oder mehr Schuh / biß das Schraubwerck fertig wird / ober und unterhalb dieser Löcher wird der Kopff mit starcken Reiff-Banden oder Eisernen Ringen umbgeben / weil er die gantze Gewalt treiben muß / die Gewinde sind 1½ Zoll breit / auch mehr / jedoch umb die Wahl breiter als tieff/ unten an der Spindel ist ein rundes Zäpfflein / welches in das untergelegte Holtz gehet.

Inwendig einer Kälter stehet zu Gesicht / 9. der Schuh / welcher also genannt wird / weil er in das Spindelzäpfflein wie der Schuh an den Fuß gerichtet ist/ und hinein gehet; von andern der Sattel genannt.

Dieser hat in seiner Mitte / wie gesagt/ ein rundes Pfännlein eingerichtet / daß das Spindel-Zäpfflein / doch nicht gezwungen / darinnen gehe / an beyden Enden werden Handheben eingeschnitten. Kan nach proportion, ungefehr ¾ oder ⅞ Schuh dick / zwey und mehr lang / und nach der Dicke deß Spindel Kopffs/breit seyn unter diesem Theil liegen die Bracken / das ist / kleine Balcken oder zum unterbauen des Schuhes / oder Sattels nöthige Eichene Höltzer / deren die Kleinere mit einer/ die Grössere mit zwey Handhaben versehen / und hat man deren so viel nöthig / als zu Erreichung der eingeschraubten Spindel erfordert werden. Die unterste sind stärcker als die obern.

Die zur Kälter zwar gebräuchliche und nöthige/ aber abgesonderte Theile / sind 1. die fest höltzerne Riegel deren einer so dick ist / als die Löcher in der Spindel / weit / und bey hartem Anzug gebraucht wird / die andern aber / sind dünner / nachdem man sie haben kan. 2. Der Zugbalcken oder der an zweyen Angeln gehende Wellbaum / an welchem zwey Kreutzweiß durchgehende Löcher zusehen. Obenher bleibt dieses Holtz rund zu leichterer Umwindung des Sails / untenher aber/ wird er viereckicht und dünner gemacht. 3. Zwey starcke Hebel / welche in die Löcher biß an die Helffte eingeschoben werden / an diesen gehen die Personen / welche die Kälter zuziehen. 4. Das Sail/ welches nach dem der Zug weit oder nahe steht / lang / und nachdem die Kälter groß ist / dick seyn muß. Unter dem Kälter-Trog wird eine Bütt, oder Züberlein/ gestellet / dessen vorderste Tauben höher als die hinterstenzu seyn pflegen / doch ist ein hinden und forne gleich hohes Geschirr auch nicht zu verwerffen / das Zapffenloch an diesem Gefäß / wird mit einem kleindurchlöcherten Blech überschlagen / damit weder Beer noch Kämme von denen Trauben in eine vielleicht daran gesetzte Röhre mit einlauffen mögen.

Dasjenige / warumb so wohl die gantze Wein-Bergs-Arbeit / als insonderheit die Kälterung angestellet wird / ist der Most. Welches nichts anders ist / als der aus denen Trauben heraus gelossene und expreste Safft. Von der Beschaffenheit dessen soll bald mit mehrem geredet werden.

Der Ort wo die Kälter hin zu stellen / kan nach Gewohnheit des Landes an dem Erd-Grunde des Weinbergs / in dem Tennen des Hauses / oder auch auf dem Gewölb des Kellers seyn / welches letztere sehr gemächlich ist / wie bald folgen wird.

Die Vortheile des Kälterens selbst betreffend / so sind diese zuerhalten: Erstlich / wann eine der Kälter zukömmliche Trauben-Menge aufgeschüttet / und wie oben gesagt / die Trauben-Beere wohl gequetschet sind. Der erste Säcker kan die Probe seyn / wie sich die Trauben kältern lassen/ darnach richtet man sich mit den übrigen/ und schüttet lieber einmahl mehr auf / als daß man eben so viel Zeit mit dem übermachten Säckler verträgt. Gleichwie es auch nicht gut ist allzuwenig aufzuschütten / es wird der Kälter dadurch ihre Gewalt genommen / dann die Spindel kommt zu weit herunter / und die Beere pressen sich nicht wohl aus. 2. Wann wohl gerüstet wird / das ist / daß die Querhöltzer oder Bracken wohl auf einander und erforderlich nah zusammen gelegt werden / kommen sie zu nahe zusammen / so gehet es den Zwerchbrettern mit welchen die Trauben bedeckt sind/ zu hart/ wo sie aber zu weit gerüstet / so leiden die Bracken / ja selbst der Schuh oder Sattel. 3. Daß man die Gewalt sotet und langsam als es möglich ist / aber ja nicht mit ungestümmer Eyle überzehe / durch jenes wird die Kälter gut behalten / und die Trauben lassen sich wohl auspressen; durch dieses hergegen geschiehet der Kälter Schaden / und der Kälterung keine Beförderung. 4. Daß man den Most oder Brühe wohl ablauffen/ ja abtröpfflen lasse / ehe man wieder auffziehet. 5. Daß man bey dem behauen oder beschneiden säuberlich umgehe / das ist / die Bretter abstreiffe / oder abkehre / alles ordentlich auf einander zusammen lege/ ohne Noth nicht auf den Trauben herum gehe / nachdem das erste mal durch eine schmale Haue oder Bickel einer quer Hand breit / rings an dem Trog herum behauen / oder hernach das andere dritte und vierdte mahl mit einer dazu eingerichteten Hacke oder Stoßeissen beschnitten / und die noch safftigen Beere / alle sauber aufgeworffen worden. Bey diesem Aufwerffen ist zu mercken / daß man das was abgeschnitten worden / gantz zerreiben / und hernach vornen an den Säckler da er den Beschnitt gelitten / rings umher die erste Hand voll wohl und fest ansetzen müsse/damit sich die Beere nicht leichtlich abtrücken / noch abfallen mögen. 6. Daß man ebenfalls mit dem abgelauffenen Most sorglich und behutsam umbgehe / so wohl im Einschütten in die Bütte / und aus dieser in den auf dem Faß liegenden Triechter.

Zu Entbehrung dieser Mühe / auch zu Verhütung vieler gefährlicher Umstände stehet die Kälter am besten / welche wie gesagt / auf einem Gewölb deß Kellers / oder nicht weit davon gestellet ist. Dann wo ein Loch durch das Gewölb gehet / und vermittelst eines in das mehr besagte unter der Kälter stehende Most-Gefäß eingemachten Schlauchs der Weeg gemacht worden / so kan der Most durch diesen ohne Müh in das in Keller gelegte Faß geleitet werden. Und gleich wie es sonsten in den Kellern

eine vortheilhafftige Sache ist/ im Fall der Noth mit Schläuchen versehen zu seyn/ also tragen diese auch zur Herbst-Zeit vieles bey / daß die Kälterung desto geschwinder und leichter vorbeygehe. Solte auch die Kälter ein wenig weit von dem Keller stehen / so können sodann an derselben hin/ so weit der Ort eben ist / oben und unten im Keller höltzerne / über die Treppen hinunter aber / lederne Schläuche / geleget werden.

Alle diese Vortheile haben ihren Grund / doch wo die Kälter selbst vom Zimmermann ihre richtige Stelle nicht bekommen / können sie hinter gehoffter Würckung hingehen. Dhero vor allen Dingen zu mercken / daß bey Stellung des Preß-Gestelles/ und der andern Zugehör / hauptsächlich darauf zu sehen / daß sie also gerichtet werde / damit der Riegel dem Mann mitten an die Brust komme / wann der stärckere Druck angehet. Daher muß der erste untere Riegel beyläuffig 8. Schuh 8. Zoll / der andre 4. Schuh und etwann einen Zoll darüber/ nachdem der Rigel und das Loch starck / von dem Erd-Boden auf erhoben seyn / wann der Druck sich ansteiffet / und streng zu gehen beginnet.

Die nun mehr bekannte Würckung der Kälter ist also / daß der Trauben-Safft von den Hülsen komme. Solches thut sie so hart/ oder so gelind/ als es der Rebman in Ansehung deß guten Weins / oder dessen was er aus den Trebern zu machen gedencket/ vor nöthig befindet/ daher ist ihm erlaubt einen Vorlauff zu machen / das ist eine solche Sonderung des Mostes anzustellen/ daß nur der jenige / welcher von de Auffschütten an / biß die Kälter einmal zugezogen worden/ abgeloffen / in ein Faß / der hernach ausgepreste aber/ in ein anders komme / jenen richtet er zum Verkauff oder eigenen Genuß/ diesen aber/ zum Gebrauch in der Haußhaltung / und vor das Gesinde; verrichtet damit alles was an dem Most in währendem Herbst zu verrichten: dann was sonst vor Wart und Pflege darbey erfordert wird / widerfähret ihm lang nach geendigter Weinlese.

Die zuruck gebliebene Trebern oder Trästern aber werden entweder/ so wie sie von der Kälter kommen/ zerrieben/ und unter das Vieh-Futter gemenget / oder wo man deren viel hat in grosse Züber geworffen/ mit Wasser beschüttet / beschwehret / und hernach nach Bedürffnus zu besagtem Ende heraus genommen / oder sie werden zu bald anzuführenden Tröster-Tranck oder Leuer angewendet / oder auch zu Brandenwein bestimmet.

Dieses was bißher von der Arbeit in der Weinlese gesagt/ ist allgemein/ und wird überall in obacht genommen; doch bleibt es nicht allemal dabey / indem wie gesagt / ein jeder Weinbergs-Herr dazu thun kan / was ihme beliebt. Und gleichwie der Most nicht etliche Tage lieget / ohne in die Jährung zugehen / mithin seinen natürlichen Kälter-süssen Geschmack verliehret / so ist ein Liebhaber solcher Süssigkeit / begierig zu wissen / ob gedachter Most nicht könne vor dem Jähren also verwahret werden / daß er dem Mund wie vor der Kälter also noch spätherhin vor dem Faß oder an dem Tisch / schmecke; und was dergleichen an den Most anzuwendende Künste mehr sind / denen einen geringen Platz allhie vergönnt zu haben / hoffentlich nicht verarchet werden wird. Wann wir nur umb deren Willen/ welche bey den gemeinen Mostmachung bleiben / zuvor werden angezeiget haben

III. Was ein Besitzer eines Weinbergs zu thun habe nach der Weinlese.

Die beste und dabey kurtzste Regel ist diese/ daß ein Rebman gedencken solle/ er hoffe noch mehrmahl eine Weinlese anzustellen. Dieses gibt ihme zu verstehen/ daß er 1. die Leser oder Wintzer also von sich lasse / daß sie weder über schlechte Kost / oder zuruckbehaltenen Lohn / noch andere ungebührliche Dinge zu klagen haben; dann diese Leuthe sagen bey andern ihres gleichen / wie sie die Weinlese über bey ihrem Herrn gehalten worden / und ob dieses nicht viel zu achten/ so bringet es doch so viel zu wegen/ daß er ein andermal mit weit grösserer Mühe die nöthige Wintzer zusammen bringen wird.

Es wird ihn diese Regel ferner lehren / 2. daß er / wie schon in etwas erwehnet worden / nicht nur die Kälter und deren grosse und kleine Theile wohl säubern/ und verwahrlich beylege / sondern auch das gebrauchte Geschirr reinigen / und in Keller legen lasse / damit nicht nur viel Zeit-Verlust / sondern auch viel Unkosten nicht unnützlich hingehen. Und dieses soll er ohne Verweilen thun lassen / dann die klebrichte Hülsen hengen sich bey ihrer Vertruckung so fest an / daß sie hernach mit mehr Beschwehrlichkeit von dem Geschirr loß gemacht werden.

Er soll 3. die Most-Fässer so bald möglich in Keller schaffen/ wo er gezwungen gewesen einige auser demselben zu füllen.

Hiernechst wird er 4. sich zur Zeit der Jährung zu denen Most-Fässern verfügen müssen / umb zuzusehen/ daß sie nicht übergehen / noch sonst Schaden leyden / und nach Befindung der Sachen die jenige Vorkehre zu thun/ oder die Kunst zu üben/ die er sich unter denen hiefolgenden zu wählen verbunden oder gewillet siehet.

Wie Most süß zu erhalten.

Das allerbekannteste Mittel den Most eine Zeitlang süß zu behalten / ist schon gesagt worden / nehmlich / wann man den Most-Fässern starck einbrennet; doch ist dieses mehr eine Aufbehaltung vor dem den süssen Trauben-Safft sauer-machendem Jähren / als eine sichere Erhaltung der bey sich habenden Süssigkeit / dahero andere umbständlichere Behandlung dabey vonnöthen ist.

Der wohlerfahrne und curiöse Kellermeister giebt pag. 140. num. 12. folgende Nachricht: Nimm ein zubereitetes Faß so mit einem guten Einschlag zugerichtet ist / und vermache den Triechter unten herumb mit Töpfferton / damit keine Lufft zum Spund heraus kommen kan / aber in dem Triechter lasset einen runden Zapffen drehen/ der recht in die Tille oder Röhren des Trichters passet / den Trichter / bey der obern Oeffnung damit zu verstopffen. Hernach nimmt man häseine Späne/

und

und thut sie in den Triechter / daß dieser gantz damit bedeckt / und gleichsam gefüllet sey. Der Triechter aber muß etwas groß und von Holtz mit einer kupffernen Tille seyn / damit viel Most auff einmahl eingeschüttet werden könne. Nach so bestelltem diesem Instrument geust man von dem klaren ablauffenden Most ein gutes Geschirr voll in den Triechter / öffnet die verstopffte Röhre ein wenig / daß der eingeschüttete Most allmählig / und ohne viel aus dem Faß gehende / den Schwefel mit sich nehmende Lufft / und wann bald nichts mehr in dem Triechter ist / so muß die Röhre wieder fest zugestopffet / und also biß das Faß voll ist / fortgefahren werden. Wann dieses geschehen / wird der Triechter so geschwind als es seyn kan / von dem Faß genommen / und das Spundloch wohl verwahret. Man kan auch wohl / damit man sicher gehe / absonderlich wann der Most weit zu führen den Spund mit Töpffer-Dohn verschmieren / daß ja keine Lufft durchdringe. Das Faß bleibet also 14. Tag im Keller liegen / hernach nimmt man ein anderes mit gutem Schwefel-Einschlag versehenes Faß / und macht es damit wie es bey dem Most erfordert wird / läst es abermal 4. Wochen liegen / alsdann zeugt man ihn nochmahls wie gemeldet ab / in ein zugerichtetes Faß. Uber ein viertel Jahr / muß man dergleichen wieder thun: Und so kan man das gantze Jahr hindurch / ja biß zur neuen Weinlese süssen Most haben / welcher so schön / hell und klar im Glaß siehet / als der beste Wein.

Etliche nehmen das auf besagte Weise gefüllte Most-Faß / verstunden es wohl / und verziehen das Spund und Zapffloch / hernach legen sie es in ein fliessendes Wasser / oder in einen Brunnen / lassen es 14. Tag liegen / alsdann nehmen sie es heraus / und bringen es in gehörigen kühlen Keller. Ob aber dieser Tranck gar gesund sey / ist wohl nicht zu glauben.

Man will daß etliche ungenutzte Bley-Stücker den Most auch süß erhalten / und damit nicht gar zu viel Unreinigkeiten mit in das Faß lauffen / soll man den Most durch Säcke lauffen lassen / damit er gleichsam geseihet werde.

Es wird gesagt / Saltz / welches vor der Kälterung auf die Presse geworffen worden / ingleichen in das Faß gehenckter Schaaf-Käß / zwo schnittene Aepffel / und auch Hering / das Gähren zuruck halte. Zu solchem Ende pflegen einige das Faß / darein man den Most abziehen will / auf seine Stelle zu legen / nach dem sie eine Hand voll Saltz braun gebrennt / und in das Faß gethan / mit ein paar Gläßlein Brandenwein begossen / und durch ein angezündetes Tüchlein brennend gemacht / einen guten Rauch hinein gebracht.

Andere künsteln also / daß sie drey biß vier mahl abgezogenen Brandenwein / auf einem mitten ein wenig holen Brättlein gantz sacht auf den Most im Faß giessen / damit der Most unter sich gähre.

Noch andere nehmen eine halbe Hand voll rothes Senffmeel / und thun es in das Faß / in welchem der Most zu gähren anfangt / rühren es eine halbe Stunde wohl unter einander / damit der Wein allezeit süß bleibe. Dieses thut es auch wann man zwey Hand voll Nessel-Saamen / und ein Loth weissen Weyrauch in einem Säcklein in den Most hänget.

Gesottener Most bleibt süß. Man nimmt den Most der von der Presse geloffen / und thut ihn in einen Kessel / lässet ihn das dritte Theil einsieden / hernach thut man ihn in ein Faß / das zugerichtet ist / so bleibt er ein gantzes Jahr süß.

Wer guten gesottenen Most haben will / den man das gantze Jahr über zum Kochen / und zu allerhand Sachen gebrauchen kan / der muß ein gut edel und köstlich Gewächs erwählen / Trauben die süß wol zeitig und lieblich zu essen sind. Die müssen an einem schönen und hellen Tag gelesen / drey oder vier Stunden an der warmscheinenden Sonnen liegen / damit die Feuchtigkeit so sie die vergangene Nacht in sich gezogen / ausgetrocknet werde / hernach legt man sie auf schlechten oder dürre Bretter / lässet es also 5. oder 6. Täge / an der Sonnen stehen / zu Nachts aber stellt man es wieder in ein Gemach / damit sie weder Thau noch Reiff weiter berühre / darnach werden sie in einem Geschirr mit einem Stössel gemostet / und man nimmt nur den oben auf stehenden lautersten und klärsten Most / das trübe und dicke aber läst man am Boden bleiben. Das abgeschöpffte / wird in einen Kessel gethan zu einem hellen nicht viel rauchenden Feuer gesetzet / das dritte Theil davon eingesotten / hernach in einem höltzernen Geschirr vorhero abgekühlet / und alsdann in ein Fäslein gefüllet. So lang es siedet muß man es wohl abschaumen / und bey Wegnehmung von dem Feuer mit höltzernen Löffeln wohl umrühren / damit es desto besser ausdünsten könne. Diese Vorsichtigkeit ist noch zu erinnern / daß weil bey dem sieden / nichts so schädlich als der Rauch / man es lieber in den Haushoff / oder freyen Platz anstelle / wo sich die Gelegenheit dazu zeiget. Wo dieses geschehen wird der gesottene Most in ein sauberes Faß gethan / wohl zugespündet / und in den Keller gelegt / bleibt viel Jahr gut und gerecht / bedarff weiter keines Künstelns / oder Gewürtzes / weil er an ihm selbst so köstlich ist / daß vergeblich wäre mehr beyzuthun. Wann man von dem Most die Helfft einsieden lässet / wird er noch besser.

Agrest, Omphacium du Verjus, ist so bekannt nicht in unsern Landen / daß jederman wüste was das wäre. Es ist aber Agrest, ein aus unreifem Weintrauben gepresster / durch gesiehener Safft / welchen man in zugespündete Fäßlein leget / und im Fall er lang dauren soll / oben darauf mit ein wenig Baum oder Mandelöl begiesset / damit er nicht verrieche noch verderbe. Ist in den Küchen als ein Condimentum zu haben / und kan in hitzigen Kranckheiten als eine Artzney gebrauchet werde. Uebertrifft in der Kühlung den Essig weit / daher auch in wolbestelten Apothecken Syrupy von Agrest / wider den Sood und hitzige Zufäll des Magens und der Leber præpariret wird.

Wie denen an dem Most sich ereignenden Fehlern und Zufällen zu begegnen.

Es ist zwar gantz natürlich und gewöhnlich daß der von der Kälter abgeloffene Most bald und in geböriger Masse zu jähren anfängt / jedoch kan

sich ereignen / daß solches nicht allzurichtig von statten gehet / und der Most entweder zu spat / oder zu hefftig / und ohne gehoffte Würckung zu jähren beginnet. Vor beyde Fehler sind zulängliche und zwar nachfolgende Mittel aufgezeichnet.

1. Wann der Most öfters lang liegen bleibt ehe er zu jähren anfängt / es ist solches ein Zeichen / daß er nicht zum besten / oder daß er bey heßlichem kaltem Wetter zusammen kommen / dahero muß man ihn / wo man die Jährung in geringen Fäßlein treiben will / an warme Orte legen.

Die Art der Trauben und deren Zeitigung thut viel dazu / daß mancher Wein erst im Faß zeitiget / und ob die Jährung etwas verzöge / so ist es doch besser / dieselbe zu erwarten / ohne sie zu treiben.

Inzwischen wird gesagt / man soll drey oder vier saure Aepffel schneiden / und sie in den Most werffen / und wann diese ihren Geschmack verlohren / so thut man abermahl so viel drein / hält damit an / biß er wohl jährend wird / so wird alsdann solcher Wein frisch und gut.

Ferner wird gesagt / man solle fürsichtiglich handeln / daß man zu Läuterung des Mosts / keine der Gesundheit nachtheilige Sachen darzu gebrauche / wie etliche Wirthe thun / als da sind / Alaun / Kalch / Marmel-Staub und dergleichen. Hergegen solle man den Most von der Presse nehmen / in ein beliebiges grosses Faß giessen / ihn setzen lassen / hernach eine gute Spanne hoch den Boden des Fasses anzapffen / daß der Unraht auf dem Boden bleibt / hernach haslene Hültzer in ein anderes Faß thun / und den Most darein ablassen / dadurch werde er also gereiniget / daß er keine Unsauberkeit in sich hält / die ihme schaden könnte. Dieses solle auch würcken / daß man mit diesem Most viele andere wohlgeschmack und mild machen könne / wo man ihn in einem guten kalten Keller erhalte / damit er süß und starck bleibe.

Noch andere dergleichen Most-läuterende Dinge werden gefunden / welche wir aber übergehen müssen.

2. Daß aber der Most nicht allzusehr jähre / noch mit Ungestüm übergehe wird angerathen: Man solle Poley in ziemliche Büschel gebunden / auf den Spund legen / und inwendig mit Küh-Käse beschmieren.

Das aller sicherste Mittel ist / wann die Fässer so weit leer gelassen werden / als sich vermuthen lässet / daß der Most mit Hefftigkeit jähren werde / und so der Kälterer die Fässer zu voll gemacht / so kan der Besitzer des Mostes oder der dem die Aufsicht anvertrauet / so viel als nöthig heraus heben / oder auch Geschirr unter das Faß stellen lassen.

Wie man Most führen soll.

Der Most ist übel fort zu bringen / wann er in Jähren weit soll geführet werden: dann durch das Rütteln und Schütteln kommt er in mehrern Fast / als auf dem Lager / daher man suchen soll ihn vor oder nach der Jährung an den Ort zu schaffen / wo er biß zu der ersten Abläß eine beständige Stelle hat / wo aber dieses nicht seyn kan / so muß man zwar den Spund wohl zuschlagen / in dessen Mitte aber ungefehr eines kleinen Fingers weit Oeffnung lassen / damit dem jährenden Most die nöthige Lufft bleibe. Weil aber durch harte Stösse / welche das Faß auf dem Wagen leydet / viel Most aus dem im Spund gebliebenen Loch lauffen dürffte / so hat man ausgehölte gedrehte / und zu solchem Ende insonderheit gemachte Höltzer / die man aufstecken und in solchem Fall nutzlich gebrauchen kan. In Ermanglung dessen läst man nur ein klein Lufft Löchlein in dem Spund / und stecket einen Federkiel / oder dergleichen etwas hinein / nur daß es etwas holes und einer guten Querhand hohes seye.

* * *

Es sind unterschiedliche Kräuter- Getränecke / welche zur Zeit der geendigten Weinlese gemacht werden müssen / weil der Most über denselben jähren muß / oder gesottener Most dazu kommt. Wir müssen aber den Unterricht von Verfertigung derselben / als eine nur von die Liebhaber / und nicht vor alle Rebleute gehörige Sache in das Buch von der Haußhaltung verspahren.

Natürliche Eigenschafft und Würckung des Mosts.

Der süsse Most ist dem Menschen schädlich / blähet den Leib und die Därm auf / macht Wind / wird schwehrlich verdäuet / verursacht ein dickes Geblüt / und wenn er nicht bald wieder durch den Stuhlgang abgehet / ist er noch schädlicher.

Dieser gesotkene Most hat eine Krafft zu wärmen / doch nicht so viel als der Wein selbsten: Er ist aber viel dicker dann der Wein / vertheilet sich auch nicht bald in dem Leibe / und gehet langsamer wieder durch den Harn / aber er erweicht den Leib / und macht leichtlich einen Stuhlgang.

Dieser Most giebt dem Leib auch gute Nahrung / er bleibt aber wegen seiner dicken Substanz eine Zeitlang im Maul sitzen / ist auch der Leber und dem Mätz nicht dienlich / es wird dieser Wein nutzlich den jenigen gegeben / so stets Harnen / und einen schwehren Athem haben. Dann er præparirt den rohen Schleim / und Feuchtigkeit / so sich umb die Brust und Lungen angehenckt haben / und macht daß man ihn auswerffen kan.

Der Most aber der von sauren Trauben komt / ist der schändlichste / wird am schwehrsten verdauet / macht grobe Feuchtigkeiten / verursachet das Bauchgrimmen / bißweilen auch das Durchlauffen und die rothe Ruhr.

Die angenehmste Süssigkeit deß auch aus sauren Trauben von der Kalter ablauffenden Mosts / machet daß dieser Wahrheit von den wenigsten in Zweifel gezogen wird / bey den meisten aber durch Erfahrung bewehrten Glauben findet / dann wer stehet wohl bey einer Kälter / und lässet sich nicht durch

das

das Ansehen des so schönen Saffts / dahin bewegen / daß er davon koste / trincke und ein kleines Magendrucken ausstehe / mithin einen freywilligen Zeugen dessen was gesagt worden / abgebe.

Das andere Capitel.

Von denen nach der Weinlese und mithin zumachenden / oder sich äusserenden Dingen / Leure / oder Treber-Wein / Wein / Heffen / Essig.

NAch diesen bey der Weinlese nöthigen und vorgetragenen Stücken folget nun ferner

I. Wie Leuer- oder Leuer-Tranck zu machen.

Wann der Most auf besagte Weiß in das Faß gebracht worden / so fängt er bald darauf an zu jähren / und bleibt hernach seiner Reinigung biß Faßnacht ausgesetzt / ohne daß der Besitzer viel daran zu thun habe / ausser daß er zwischen angesetzter Zeit etlichmal und währendem Jähren öffters darnach sehen muß / umb vor Schaden eines hefftigen Jährens gesichert zu seyn / insonderheit wann die Trauben warm zusammen komen / und dabey die Curiosität zu haben / zu wissen / ob und wann der Most verjohren / welches er erkennet / wann das Aufsteigen und Aufwerffen sich geendet hat / und also nicht mehr über sich steiget.

Es sey dann daß er mit dem Most allerhand und insonderheit / diejenige Künstel vornehmen wolle / welche vorher angezeiget sind; mit den Trebern aber ist das was an ihnen zu thun / nicht so lang zu verschieben / sondern es muß das / was man mit ihnen vor hat / bald vollzogen werden. Doch an diesem Ort wird nur der eintzigen Verrichtung gedacht werden / durch welche man zu wegen bringt / die obbenennte Leure oder auch Lurcke.

Dieses ist ein Tranck / welcher zu Löschung des Durstes vor das Gesind angestellt wird / und wo man ihn beschreiben solte / so müste man ihm zwar besagtes Wort des Trancks / als das Genus geben / ob es wohl in der That Wasser seyn solte / ja die Differentia von andern Wassern / würde am meisten in dessen angenommener auf der Zungen bißlenden Schärffe seyn. Inzwischen bleibt es ein guter Tranck vors Gesind oder Arbeitende / starcke Leute / und wird also angestellt:

Man schöpffet vorher sauber Brunnen Wasser / so viel man bedarff / im Vorrath zu haben / und so bald der Most hinweg kommt / geust man solches auf die Trebern in einer Bütte / je eher je besser / so daß solche mit dem Wasser bedeckt sind / die Trebern müssen mit dem Stössel von einander gestampfft oder mit den Händen zerrieben seyn / also lässet man das Wasser darüber stehen / so fängt es bald an zu jähren; darnach giesset man von Tag zu Tag ein wenig Wasser nach / daß man es am jähren nicht verhindere.

Wann man zu viel auf ein mahl daran geust / so wird das Wasser die Krafft und Farbe an sich ziehen / je weniger Wasser und je mehr Trebern genommen sind / je stärcker und besser wird es. In zwey oder drey Tagen wird die erste Leure herausgenommen / und in ein Faß gefüllet. Diese bleibet offtermahl gut biß wieder zum Lesen. Darnach geust man auf eben dieselben Trebern zum andern auch bißweilen zum dritten mal / Wasser muß aber allezeit die letzt-gemachte am ersten ausgetruncken syn; diese werden wohl zu Zeiten mit Wasser nachgefült / mögen aber schwehrlich länger / als biß Weyhnachten bleiben / das Brunnen-Wasser taugt am besten darzu. Die Bütten aber werden durch die Trebern / wann sie lang darinnen bleiben / sehr verderbt / daß sie auch hernach bey künfftigem Lesen den Most schlechter machen / wann sie nicht wohl in acht genommen / und die Trebern / so bald die Leuren herab ist / heraus gethan / sauber und reinlich mit warmen Wasser ausgefegt / gesäubert / gewaschen / abgetrücknet / und aufbehalten werden. Am besten ist es / daß man eigene Bütten zu den Leuren habe / die man sonsten zu nichts anders brauche.

Etliche machen es auf folgende weisse noch besser.

Man nimmt gute safftige Biren / so viel man will / stösset / und wirfft sie auf die Trebern / so bald der Wein davon ist / und lässet es mit einander jähren; dieser Most wird geschöpffet / in Fässer eingefüllet / und wann er nunmehro eine rechte Farbe an sich genommen / erst lieblich zu trincken / und währet biß zu Ende des Mayens. Andere vermengen die Trebern mit ein wenig Schlehen / welche den Tranck scharff machten.

Auf diese Trebern / kan man wieder Wasser angiessen / um eine andere geringere Leuren zu machen.

Noch andere bezeugen dieser Lauer-Tranck werde gut / wann man nunmehro die Wein-Trauben / zwey oder dreymal getrottet oder gepresset / so soll man die ausgepresten Trauben / Hülsen oder Treber nehmen / in etliche Fässer oder Tonnen schütten / gutes reines Brunnen-Wasser darauf giessen / so viel die Noth erfordert / daß es nicht gar zu schlecht werde / und also / die Nacht über stehen lassen / sodann deß folgenden Tages auspressen. Was hernach darvon laufft / das heisset man wie das obige Getränck / Leuer oder Lurcke.

Wann man für das Gesinde eine Leuer machen will / muß man zuvor überschlagen / und berechnen / wie viel sich auf das zehende Theil Weins belauffe / so man den gantzen Tag über gekältert hat / alsdann solle man eben so viel / als solcher zehender Theil ausweiset / frisch Brunnen-Wasser über die Trebern schütten; darnach auch den Schaum oder Gäst / von gesettenem und verjohrnem Wein / sambt den Drüsen / so in der Bütten geblieben /

giessen / und also dieses mit einander / eine gantze Nacht durch / beitzen / deß folgenden Tages aber / wann dieses alles wohl mit Füssen durch einander getretten / pressen lassen / das jenige dann / so herausfleust / soll man in Fässer schütten / wenn es verjohren / den Spunden zuschlagen / und gleich in den Keller legen.

Es wird noch eine andre Art guten Leuer-Trunck zu machen vorgeschrieben. Man nimmt / auf ein eymeriges Faß / nachdem der Eimer groß oder klein ist 1. 2. auch 3. Sümmern guter Holtz-Aepffel / ein Züberlein voll Trauben / Salbey / und Lavendel / eines jeden eine Hand voll / Wachholderbeer einen Vierling / Zimmet 4. Loth / Ingwer / 3. Loth / Nägelein ein Loth / langen Pfeffer / und nachdem dieses alles in einem Säcklein / in das Faß gehenckt worden / muß man das Faß / mit gutem Brunnen-wasser anfüllen / und verjähren lassen / so wird man einen guten Tranck bekommen. Aus diesem Most wird mit der Zeit der Wein.

II. Was der Wein sey/ und was allhie dabey zu mercken.

Unter allen von der Erde gezeugten liquoribus, ist/ nach Untersuchung so wol dessen von jener mitgebrachten Qualitäten / der hellen / schönen Farbe / des durchdringenden Geruchs und vortrefflichen Geschmacks / als auch dessen bey sich habenden Würckungen / der Wein der vortrefflichste. Und obwol diese Effectus sich täglich als die allerschädlichste darzeigen / so entstehen sie doch entweder nur aus dem Mißbrauch / dieser so herrlichen Natur-Gabe / oder die Warheit zu sagen / der den Wein mißbrauchende Mensch verursachet allen davon herkommenden Schaden.

Wein ist nichts anders / als ein Safft / welcher aus den Trauben erpresset / und durch Lager / Wart und Pflege zu denjenigen Beschaffenheiten gelanget / welche erfordert werden / daß er diesen Nahmen bekomme. Mithin ist er die jenige Sache / umb welcher willen der Rebmann so viele kostbahre und lange Mühe auf den Bau des Weinstocks zuwenden pfleget; gleichwie er aber unter diejenige Dinge gehöret / welche die Erde nicht in gantz vollkommenes Wesen setzet / sondern der Zeit und den menschlichen Fleiß vieles dazu beyzutragen überlässet; so kan ihme durch diese beyde viel Verbesserung angebracht werden. Und würden wir allhie solche anzuführen kein Bedencken tragen / wo der noch übrige geringe Raum dieses dritten Buchs deren Beschreibung zusammen fassen könnte. Doch der im Buch von der Haußhaltuug dazu bestimmte Ort/ wird dazu eben so gut seyn.

Nur ist noch zu sagen / daß der Wein viel Geschlechte habe / welche nach der Menge obangeregter Arten und Geschlechte der Weinreben / aus welchen er wächst / und von der Lands-Gegend / als welcher er gezeuget wird / allesamt ihren Nahmen haben.

Sie werden auch unterschieden / durch den Geschmack / Farb / Substanz, Eigenschafft und Kräfften. Der beste ist an der Farb schön / am Geruch lieblich / an der Substanz subtil und lauter / am Geschmack Weinreich / das ist / wann er einen guten Nachdruck hat / und lang auf der Zungen bleibet / wo dieses bey einem Wein ist / so werden sich die Eigenschafften und Kräfften bey dem Gebrauch von selbst äussern. Diejenige welche den Wein recht proben können / sagen / es müsse der gute Wein 1. vornen in dem Mund wohl anfallen / das ist / so bald er in den Mund kommt / seinen Geschmack geschwind anwerffen / 2. hinten fest anhalten / das ist / solchen Geschmack lang in der Gurgel zurück lassen.

Natürliche Eigenschafften und Tugenden des Weins.

Die allergemeinste und am ersten sich zeigende Krafft des Weins ist / daß er frölich machet. Die Schrifft selbst leget ihm solche Würckung bey / im Buch der Richter am 9. Capit. im 104. Psalm / und in dem 23sten Capit. des Buchs Syrachs / und nebst diesen so viele Heydnische und Christliche Scribenten, daß wir nichts mehr davon gedencken wollen / als daß dieses nicht die erste / sondern eine / aus vorhergegangenen entstandene Würckung seye: dann die Frölichkeit ist in dem Gemüth / und wird erst erreget / nachdem der Wein dem Geblüte sein frölichmachendes Wesen beygebracht: welches daher offenbahr / weil die Beschaffenheit / Art und Quantität des genossenen Weins / besagte Frölichkeit vermehren / vermindern / geschwinder oder langsamer zu wegen bringen können.

Allhie gehen die Tugenden und Eigenschafften / welche der Wein an dem menschlichen Leibe übet und verspühren lässet / billich vor. Dahero zu wissen ist / daß / wo er in gehöriger Maas oder nach proportion, der natürlichen Leibs-Constitution desjenigen so ihn zu sich nimmt / gebraucht wird / und nicht gar zu alt und zu firnen ist / alle natürliche Kräfften des Menschen Stärcke / die Lebens-Geister erquicke / und das blöde / schwache / kalte Geblüt erwärme. Er ist dem Magen gut / fördert die Däuung desselbigen / und den Lust zum Essen / macht ein reines Geblüt / bringt eine gute Farb. Er zertheilet den Schleim / und führet das Gewässer durch die Harngäng aus / er macht also das Hertz frölich / vertreibet die Traurigkeit / und bringt einen ruhigen Schlaff. Der rothe Wein erdicket das Geblüt / und ist denen besser / welche mit Durchbrüchen / oder Haupt-Flüssen geplaget sind.

Wenn man sich aber des Weins unmässiglich gebrauchet / und stätig voll ist / so schwächet er durch seinen öhlichten scharffen Geist / und sauerlicht / tartarisches Saltz / nicht allein den gantzen Leib / Magen / Leber / Hertz / sondern auch das Hirn und die Nerven / daher Hauptwehe / Zitteren der Hände / der gantze und halbe Schlag / Schwindel / fallende Sucht / Lähme / Erstarrung der Glieder / Unsinnigkeit / Flüß des Haupts / Undäuung des Magens / Darmgicht / und die Wassersucht erfolget. Daß aus dem überflüssigen Trincken das Zipper-

perlein oder Podagra gezeuget werde / ist durch vielfältige Exempel erfahren und gesehen worden.

Der starcke Wein ist gut wider die Aufblähung des Leibes / stärcket den blöden Magen / und zertheilet die Flüß. Süsser Wein / so nicht verjohren ist / macht ein dickes Geblüt / blähet den Leib auf / verstopffet die Leber und Miltz. Der schwartze dicke Wein ist übel zu verdäuen beschwehret das Haupt leichtlich / und macht bald trucken / verursachet Verstopffung / wie schon gesagt.

Wie viele Anwendungen der Wein in der Artzney habe / in Spiritibus, in Wassern / in Geträncken &c. ist nur denen unbekannt / welche niemahls einen Patienten in ihrem Hauß gesehen.

III. Von der Heffen / Wein-Heffen / Drüsen / was sie sey und nutze.

Es sind viele flüssige Dinge / die Heffen von sich lassen / und unter diesen der Wein. Allhier bedeutet uns dieses Wort / den jenigen Auswurff / welchen der Most durch die Jährung aus sich ausjastet / und auf den Grund sincken lässet. Und ob wohl der verjohrne Wein / einige Jahre seines Lagers hindurch immer noch Heffen / auswirfft so kommt doch solche so wohl in Ansehung der Menge / als der Beschaffenheit nicht in Vergleichung. Man rechnet ℔ auch einen gantzen Eymer Heffen / oder Abgang von dem Fuder / nach dem viel oder wenig Unrath bey der Weinlese mit unter die Trauben kommen.

Diese Heffen ob sie wohl ein Excrementum und ausgeworffener Unflath des Mosts und Weins ist / hat dennoch auch sehr viel Gutes in sich / und wird so wenig vor gantz unnütz oder hinwürfflich gehalten; daß sie vielmehr von den Büttnern / oder andere die mit Brandenwein umbgehen / aufgesucht und nützlich angewendet wird: Angesehen dieses die Materie ist / aus welcher der von dem gemeinen Mann so genannte Wein-Brandenwein gemacht wird. Dieses ist die vornehmste Anwendung der Wein-Heffen.

Von der mit sich führenden Eigenschafft dieser Heffen / ist nicht viel allhier zu reden / weil sich solche gröstен Theils in dem Brandenwein äussert / dessen besser unten zu gedencken.

Nebst mehr genennter dieser Heffen / findet sich hienächst noch ein anderer / obwol gantz anders gearteter Auswurff des Weins / nemlich / der Weinstein.

IV. Was der Weinstein sey / und zu was er nützlich.

Das Wort Weinstein wird allhier genommen / vor die jenige Materie / welche der Wein aus sich an die Dauben des Fasses anwirfft. Diesen führet ein jeder Wein bey sich / obwol / nach Unterschied des Geschlechts und Landes / mehr oder weniger: dann es ist bekannt / daß je besser und zeitiger der Wein worden / je subtiler und flüchtiger seye der davon hergekommene Weinstein: der Rheinische Wein hat viel / der Spanische wenig / der Frantzen-Wein / aber gar wenig Weinstein.

Zu probiren ob viel Weinstein in einem Wein seye / wird gesagt: Man solle ein Ey über Nacht in den Wein legen / so werde man es am Morgen finden / als wann es mit Candel-Zucker überzogen wäre.

Der Nahme Weinstein kan einige Unerfahrne auf die Gedancken führen / als wann es ein warhaffter Stein sey / allein ein solcher muß wissen / daß er nur wegen etlicher Gleichheiten die der Weinstein mit natürlichen Steinen hat / die Benennung bekommen. Z. E. wegen der Härte oder des äusserlichen Ansehens / da hergegen / dessen innerliches Wesen den klaren Unterschied zeiget: dann e.g. er resolvirt sich und zergeht im Wasser / welches kein Stein thut. Diese Nachricht ist unsrem Haußmann genug welcher sich nicht zu bekümmern hat / ob dieser Gelehrte den Weinstein vor einen Safft / oder ein andrer vor ein Sal will gehalten haben.

Vielmehr bekümmern sich die jenige denen viel Wein wächst / oder die damit handlen / wie sie denselben vortheilhafftig anwenden mögen. Die wenigsten aber unter diesen mögen oder können den Weinstein in ihrer Haushaltung nutzen / daher derselbe meistentheils verkaufft wird.

Da wird aber erfordert / daß man mehr besagten Stein fleissig sammle / so wenig auch von grossen Fässern bey Ausbutzung derselben abfallen mag; daß man bey Ausleerung des Geschirres / in welches man das zur Ausspültung gebrauchte Wasser gegossen / gantz sacht ausleeren lasse / damit der auf den Boden liegende Weinstein darinn bleibe; daß wann alte Fässer zusammen geschlagen werden / das / was an den Tauben hanget abklopffe / und wo sich eine Quantität gesammlet / sauber reinige und abwasche. Dieses letztere geschiehet / wann man den Weinstein gröblicht zerstösset / wäschet ihn offt mit kaltem Wasser / reibt die Stücklein mit denen Händen / das unreine Wasser wieder abgeust / biß nichts unreines mehr davon gehet.

Kennzeichen des guten Weinsteins sind diese / daß er schwehr und hart sey / nicht löchericht / noch mit truckener Heffen angefüllt / sondern an dem Theil / da ihn der Wein berühret / viel glantzende Spitzlein wie die Monden habe. Der Rheinische und Monspelucanische haben grossen Ruff. Der rothe Wein zeuget auch rothen Weinstein / doch weil jenes Weins weniger wächst / als des weissen / so hat man den rothen Weinstein in geringerer Menge als den weissen. Man macht selten eine Sonderung unter beyden.

Eigenschafft und Artzney-Krafft des Weinsteins.

Es wird der Weinstein von vielen Künstlern und Handwercks-Leuthen gebraucht / die Apothecker suchen ihn zu vielen Artzneyen.

Es wird das bekannte Acidum Tartari Vinisatum daraus zugerichtet / welches sehr geachtet wird / und für diejenigen Leuthe / welche sonsten nichts einnehmen können / oder vor allen Artzneyen einen Abscheu haben / wohl in einem Haußhalten zu gebrauchen ist.

Nicht

Nicht weniger das Acidum tartari anisatum, dessen Bereitung / durch Vermischung des Weinsteins / mit Anis-Oel / so viel er an sich nehmen will / geschiehet / ist in Brustbeschwehrungen und der Heisserkeit ein herrliches Mittel / stärcket den Magen / zertheilet die Winde / und stillet also das Blähen. Man braucht es auch nützlich in der Iliaca und Colica, wie auch in Zipperlein/die Schmertzen zu stillen.

Es sind auch noch andere sehr nützliche Artzneyen aus dem Weinstein zu verfertigen / welche aber allhie keinen Platz haben.

V. Was Essig- oder Wein-Essig sey/ und was er vor Eigenschafft habe.

Es ist noch ein Liquor oder flüssige aus dem Wein entspringende Sache übrig / nehmlich der Essig. Man kan auch aus Bier und Obst Essig machen / der Wein-Essig aber hat den billichen Vorzug. Dieser ist nichts als versauerter Wein / dann wann ein wenig Wein in einem Gefäß stehet / so wird er endlich sauer / und kan hernach Essig genennt werden/in dem er die Würckungen des Essigs hat.

Ein Häußmann der nur zu eigenem Gebrauch/ und nicht damit zu handlen Essig machen will/nimmt ein Fäßlein / oder grossen enghalsigen wohlgereinigten Krug / und thut eine der Grösse des Gefässes gleichkommliche Quantität Essig-Mutter darein / geust hernach warmen aber nicht heissen Wein darüber / und stopffet das Geschirr geheb zu. Es wird eben kein guter Wein dazu erfordert / es taugt jeder hieher. Man stellet auch rothen Wein-Essig an.

Die Unterhaltung deß Essigs bestehet darinn/ daß man ihn fleissig auffülle / und zwar mit lauligem Wein / und so die Mutter in dem Gefäß allzu groß wird / muß man ein wenig davon heraus nehmen. Diese Warth deß Essigs aber soll billich denen Manns-Leuthen überlassen werden.

Es wird ein Essig-Pulver vorgeschrieben / mit welchem man bald guten Essig machen kan / nehmlich man soll zur Herbstzeit Trauben-Kämme recht ausdörren/ daß man sie zu Pulver stossen könne. Uber diese soll man starcken Wein-Essig giessen / sie drey oder vier Stunden also stehen lassen / hernach wann solches dreymahl geschehen/könne man das Pulver wieder dürren/ und allezeit wann man einen guten Essig haben wolle anwenden. Siehe / Klug und Rechtsverständigen Haus-Vatter p. 776. Dieses Pulver verwerffe zwar nicht als gantz unnützlich / doch zweifle ich ob das eingerührte Pulver dem schlechten Essig die Klarheit nicht nehme / welche bey manchen Sachen erfordert wird. Es wird daher wohl gethan seyn / denen zu folgen / welche sich zwey Geschirr oder Krüge zu ihrem Hauß-Essig halten / damit wann eines neu aufgefüllet / das andere zum Gebrauch gezogen werde. Zu solchem Ende / und damit der Essig jederzeit recht scharff sey / setzet man ein Gefäß an einen warmen Ort/ und nahe zu dem Offen.

Man pfleget auch allerhand Kräuter und Blumen-Essig zu machen.

Eigenschafft und Gebrauch deß Essigs.

Weil wie gesagt der Essig von dem Wein seinen Ursprung hat / so bleiben ihm davon auch viel Eigenschafften / nehmlich eine Krafft zu stärcken / zu heilen / zu reinigen / und wo man in Eile keinen Wein haben kan / ist in gewissen Fällen der Essig eben so gut. Viele empfinden von dem Geruch des Essigs so viel Stärckung / als wann sie an Balsam oder einen guten wohlriechenden Spiritum gerochen hätte.

Die Köchinnen wissen den Essig in der Küche in fast unzahlbaren Gelegenheiten zu gebrauchen.

Welche Weine in Europa die berufenste und bekannteste.

Es ist kurtz vorhero gedacht worden / daß der Wein von dem Land und Erdboden in welchem er wächst / nicht nur der nach Art und Unterschied an sich nehme / sondern auch seine Benennung davon herkomme. Zu Bestätigung dessen wird folgende Nachricht von frembden Weinen dienen.

Die vornehmste Weine in Europa.

In unserm Teutschland wachsen /

1. Der Rheinische Wein / sonderlich die Hochheymer / Rinckauer / Wormsgauer / Bacharacher/ Gänsefüsser: davon das Sprichwort lautet. Vinum Rhenense, decus est & gloria mensæ,

2. Neckerwein / sonderlich die Heydelberger und Würtenberger / dahin auch die Heylbrunner gehören / Lateinisch / Vinum Neccarinum.

3. Moßler-Wein / die nehmlich an der Mosel wachsen / unter welchen die Ober-Moßler weit besser / als die unter Moßler / Lateinisch / Vinum Mosellanum.

4. Francken-Wein / sonderlich der Klingenberger am Mayn/und der Würtzburger am Stein / der Werthheimer / Haßlacher / wie auch Ritzinger und Ranzackerer. Lateinisch / Vinum Franconicum.

5. Tyroler Wein / sonderlich die Etsch-Weine/ ad Athesin fluvium, und die Traminer welche von dem Dorff Tramin an der Etsch ihren Nahmen haben. Lateinisch/ Vinum Tirolense.

6. Oesterreichische Weine / absonderlich Kloster Neuburger. Lateinisch / Vinum Austriacum,

7. Tauber oder Kuchen-Wein/ als Bischoffsheimer.

8. Mährische/ Böhmische/ Meißnische/ und Laußnitzische Weine. Lateinisch / Moravicum, Bohemicum, Misnicum, Lusanicum.

Diese sind in Teutschland diejenige Weine/ die vor allen denen andern/die sonsten hin und wieder wachsen/ im Beruff sind.

In

In Italien oder Welschland / wachsen / und werden in Teutschland gebracht.

1. **Malvasier** / vinum Malvaticum. Nehmlich / auf der Insel Creta oder Candien / so zu Griechenland gehöret / und anjetzo leyder ! der Türckischen Herrschafft unterworffen ist. Der zu uns gebracht wird / ist Vinum passum, aus / von der Sonnen-Hitze / hart verwelckten oder eingeschrumpfften Trauben gepresset.

2. Marceminum. Wächset um Vincentz und Padua / ist nicht allein lieblich von Geschmack / sondern auch gesund. Der beste ist an Farben / dunckel- oder blut roth / dauert aber nicht viel über ein Jahr.

3. **Rosazer** / Rosacium, wächst bey der Stadt Rosacio, in Friaul.

4. **Vernazer** / Vernacium, wächst auf dem Berge Vernanzia, im Genuesischen.

5. **Veltliner** / wächset in der Grafschafft vale Telina, oder Veltin, den Grisonen zuständig.

6. Albanum, wächset bey der Stadt Alba, gleichfalls in dem Römischen Gebiet gegen und wird in Rom heutiges Tages fast am meisten getruncken.

7. Lachryma, wächset an der Wurtzel des Berges Vesuvii, welcher wegen seiner vielfältigen Feuers-Brunsten bekandt. Dieser Wein ist röthlicht / von Geruch sehr anmuthig / erfreuet das Hertz / und schadet weder dem Haupt / noch Magen.

8. **Rheinfall** / Vibacum Reibolicum, wächset bey capo d' istrie, auf einem felsichten Hügel prosec, dahero nennet man ihn auch **Prosecker Rheinfall.**

9. **Muscateller.** Muscatellum Falsicorum, vin de Montefiascon, wächst bey der Stadt fiascon am Berge Alcino nella compagna di Roma, davon das Sprichwort entstanden: propter est, est dominus meus mortuus est.

In Hispanien und Portugall wachsen / und werden in Teutschland gebracht.

1. **Alicanten-Wein** / Vinum Ilicitanum, wächset in Alicante, einer Stadt im Königreich Valentia. Ist / wie fast alle Spanische Weine / starck und süß von Geschmack / von Farbe aber schwartz.

2. **Petresimonis** / Petri Simonis, petersimenez, wächset bey der Stadt Guadalcazar, aus Teutschen Reben / welche dieser Peter Simon schon länger als vor zweyhundert Jahren in zimlicher Quantität / aus dem Rheingau dahin gebracht und gepflantzet hat / auch bereits zu seiner Zeit einen solchen Wein daraus bekommen / der Spannischen Geschmacks und Reingauer Farbe gewesen / und zu Franckfurt / deßgleichen in anderen vornehmen Städten Teutschlandes vor 40. oder 48. Kreutzer getruncken worden. Wird bey uns insonderheit Spannischer Wein genannt / ist lieblich vom Geschmack / Goldgelb von Farbe.

3. Vinum Allogicum, Vin d' Allogo, ist eine sonderbahre fürtreffliche Art Portugeser Wein / dunckelroth / lieblich nicht allzustarck / fast auf Marcemin Art.

4. Bastardum, **Bastart** / Portugeser / weiß und roth.

5. **Canarien-Wein** / Beleaticum, aus der Canarischen Insul / unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat / und den Spanischen an Lieblichkeit weit übertrifft.

6. **Seck** / Secco, ist stärcker und besser als Peter-Simonis.

7. **Portugeser** / Lusitanicum, weiß und roth.

In Franckreich wachsen und werden von dannen zu uns gesannt.

1. Muscat de frontignac, in Langnedoc bey der Stadt frontignac, aus Muscateller-Trauben.

2. Vin de Bourdeaux, Burdoser Wein / werden in Menge nach Holland geschifft / beydes weiß und roth.

3. Vin de Grave, wächset nicht weit von Burdeaux. Und sind sonsten noch berühmet; Vin d' Anjou, de Larmont, de la Bastide, de Maine, de S. Martin, à Grenoble. Und andere mehr.

4. Vinum Beaunense, in der Landschafft Beaune im Burgundischen / wie dann die Burgundische Weine durchgehends hochgehalten werden.

5. Vin de Ruelle, wächst um Paris / ist roth an Farben / wird daselbsten viel getruncken.

6. Vin de Hay, wächst in Champagne / ist bleich oder scheel von Farben.

In Ungarn wachsen / und werden in Teutschland gebracht.

1. Vinum Toccavience, Tockayer / wächset bey der Stadt Tockay / in Ober-Ungarn.

2. Oedenburgense, Oedenburger / in Nieder Ungarn.

3. Die Goldberger: Vina Aurimontana.

4. Die St. Georger / wie auch die Neusiedeler. Vina S. Georgii.

Dritter Absatz.

Von Einsammlung derjenigen Dingen / welche aus dem Wald nach Haus zu bringen.

Das erste Capitel.

Gleichwie zwischen dem Acker oder Feldern und dem Wald ein in Ansehung des Baus / Wart und Pflege manigfaltiger Unterschied zu sehen / also findet sich auch zwischen diesem und besagten andern Theilen des Land-Guts auch grosse Ungleichheit / in Betrachtung der Einsammlung derjenigen Sachen die der Wald hervor bringet. Schneidet man die Acker-Früchte gantz von der Erden / und ohne Ausnahm hinweg / weil so viel deren auf einem Acker gestanden zugleich zeitig worden; so muß man hergegen bey Abhauung dieses oder jenes Baums / Stauden und Gewächs auf die nebenstehende öffters erst anwachsende Bäume so viel Sorgfalt werffen / daß man aus Furcht diesem zu Schaden / entweder die vorhabende Fällung gäntzlich unterlassen / oder doch an einem andern / als den man gesucht zu vollziehen / gezwungen ist: So daß leichtlich zu verspühren / daß auch durch die verständige Nutzung eines Walds der nöthige Bau desselben befördert / hergegen / wo man nur nach Belieben blindlingshin damit verfahren wollte / an statt des vermeinten Nutzens dem Besitzer vorsetzlicher Schaden zugezogen würde. Deswegen / zu deutlichem Vortrag / wie man sich in solchem Stück zu verhalten / das Allgemeine von dem Besondern also abzuscheiden ist / daß Anfangs dasjenige / was den gesamten Wald angehet / hernach aber das so zu einem jeden Baum oder Staude gehöret / angeführet werde.

I. Was bey Nutzung deß gantzen Walds und Abhauung aller Bäume und Stauden insgemein in Obacht zu nehmen.

Der Nutzen / den man aus einem Wald haben kan / wird entweder in den Stämmen und Aesten / oder in den Früchten welche die Wald-Bäume tragen / gesucht.

1. Die Wälder stehen gemeiniglich der Obrigkeit / selten aber Unthanen oder Privat-Personen zu / zuförderderst wann sie von grosser Weitschafft sind. Mithin nicht nur ein Gehöltz genennt werden können.

Die Obrigkeit / wie sie durch eigenen Gebrauch der Bäume und des Holtzes den gantzen Wald allein nicht nutzen kan überlässet denen Unterthanen / so viel und mit solchen Gesetzen als sie es vor nutzlich ansiehet: und diejenige Landleute / oder auf dem Land belebende Personen welche einen Wald oder Gehöltz besitzen / verkauffen öffters an Nachbahren diejenige Stämme / welche sie entbehren können. Diese so wol dem Besitzer als dem Wald unschädlich anscheinende Sache / kan durch Untreu und Mißbrauch denjenigen / welchen der Eingang in den Wald erlaubt / so schädlich gemacht werden / daß sie das völlige Verderben des Waldes oder Gehöltzes nach sich ziehet. Daher eine Obrigkeit durch herrschafftliches Verbott / durch Bestellung guter Forster und Wald-Knecht; Unterthanen aber durch aufzurichtende Contracten / und eigenes Nachgehen diesem zu besorgenden Ubel allerdings vorbeugen müssen / um so viel sorgfältiger als schon gesagt worden / wie würckliche Fällung der Bäume / auch durch die Art der Holtzung / der Bau des Waldes zugleich mit unterlauffe.

Die Zeit des Holtz-Fällens / kan deßwegen nicht auf das genaueste angesetzet werden / weil es mit den Bäumen also beschaffen / daß sie auch / ehe sie zu ihrer vollkommenen Höhe und Grösse gelanget oder so zu sagen zeitig seynd / von den Bauren oder Handwercks-Leuten durch das gantze Jahr abgehauen und genutzet werden können. Uberhaubt aber soll man das Bauholtz im Abnehmen / das Brennholtz im Zunehmen des Monds abhauen lassen / die Windfälle und das Wüpfeldürre mag man zu jeder-Zeit / welche sonst dem Wald unschädlich / zertrümmern und fortschaffen. Die beste Jahr-Zeit das Bauholtz zu fällen / ist von Egydii oder vom Anfang des Septembers biß Faßnacht / oder zu Anfang des Martii Das Brennholtz soll zweymahl im Jahr / als um Martini / und dann um Liechtmeß gefället / zusammen gehauen oder geseget und bald darauf deßwegen nach Haus gebracht werden weil um erstbenante Martini-Zeit / die Feld-Arbeit aufgehöret / und man daher die Leute zum Holtzhauen ohne Mühe und grosse Unkosten haben kan.

Diese angesetzte Zeit aber kan diejenige welche viel zu fällen aber wenig Acker Früchte auszusäen oder einzusammlen haben / nicht verbinden / daß sie mehrbesagte Arbeit zu einer ihnen besser gelegenen Zeit nicht anstellen dürfften. Wie man dann an einigen Orten auch in und nach dem Mayen noch Brennholtz abhauen lässet.

Bey würcklich vorzunehmender Fällung des Bauholtzes ist zu mercken / daß die Stämme welche abzuhauen erlaubet worden / hin und wieder ausgezeichnet werden / gemeiniglich durch die Zimmerleute / welche das Bau-Werck unternommen / oder durch den verständigen Hausvatter selbsten Jedoch in Beyseyn des Forsters oder anderer von dem der solches zu thun erlaubet abgeordneter Person.

Bey den neuen Authoribus werden diese hieher gehörige Anmerckung gefunden. 1. Ehe man das Bauholtz fället / soll man es vorher bis auf die Helffte behauen / und also stehen lassen / biß es wohl ausgetrocknet. Das abgehauene Holtz soll nicht an Orte gelegt werden / wohin die Sonne zu sehr scheinet / oder Wind und Regen hinkommen / sondern soll gedeckt liegen / auch soll man nicht Morgends bey feuchtem Thau / sondern Nachmittags bey Sonnenschein schleiffen.

3. Ein solcher Baum brauche 3. Jahr zur Austrücknung und bis er dürr genug werde / Gebälck / Tühren /

Thüren/ Fenster-Gestell und dergleichen daraus zu machen 4 Die Bäume die gegen Mittag stehen/ seyen besserer Art / als die gegen Mitternacht / doch müsse man auf seinen vorhabenden Bau sehen/ weil die an heissen Orten stehende Stämme so schön und gut nicht seind als die gegen Ost und Norden. 5. Was zur Schreinerey bestimmet / solle entweder der Seegmühle bald zugeführet / oder behauen werden/ damit man einen Stamm oder Stämmlein also auf- und neben einander schlichten könne / daß die Lufft dadurch gehe und sie ohne Zerreissung abdürren. 6. Nachdem das Holtz gefället / soll man es im Frost behalten/ und liegen lassen/ dann ehe könne man es wegen noch nicht erlangter Härte nicht vortheilhafftig bearbeiten. Wann man erkeñen wolle / ob ein gefällter Baum im Kern und Holtz recht gut und gesund sey/ müsse man beede Ende oben und unten abhauen und einen Menschen an das obere stellen/ unten aber einen/ der mit dem Hamer anschalge/ wo nun der Thon hell / so sey der Stamm gut / ist er aber dunckel/ so seye er nicht von den besten. 8. Wann der Baum im nassen Wetter gefället werde/ so seye er feucht / und werde voller Wurmstich / welche man sehen kan ehe es gezimmert wird. 9. Man soll es nicht abhauen/ wanns gefroren ist. 10 Die Wipfel soll man nicht gleich abnehmen sondern drey oder vier Tage liegen lassen/ bis das Laub davon anfängt zu dorren/ und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet ist; Das Brennholtz aber kan nach einander / oder doch also beysammen abzuhauen erlaubet werden/ als man gefunden/ daß kein Schade geschehe. Junge abgefressene oder krumm gewachsene Stämmlein sollen ausgehauen werden / damit bekommt man Holtz und die nebenstehende Bäume bekommen Platz.

Das verkauffte Bau/und Brennholtz soll bald von der Stelle geschafft/und die Käuffer angehalten werden es nach Haus zu bringē/oder daß zum wenigsten sogleich/ nach dem es ab / und zu Scheitern gehauen / ordentlich zusammen und aufeinander geschichter werde.

Wo einer gantzen Gemeinde ein Stück Holtz abzuhauen überlassen worden / so soll man sie dahin anhalten/ daß sie zu gleicher Zeit und auf solche Weise/ daß dem Wald nicht allzugrosser Schade zugefüget werde/ geschehen. Sonderlich ist der Fuhren wegen in acht zu nehmen / daß dieses manchmal ungestümme Volck keine neue Holtzwege mache: Angesehen die Holtz-Führer ihre Bequemlichkeit zu haben/ so wenig an das Aufnehmen des Walds gedencken / daß sie zu dessen höchsten Schaden einen neuen Holtz-Weeg zu machen nicht den geringsten Scheu tragen. Wo man wenig Brennholtz hat / soll man ästige nachwachsende Stämme nicht gantz abhauen/ sandern nur deren unterste Zweige / so werden sie in etlichen Jahren keinen Mangel haben. Dieses aber soll fein ordentlich und durch den gantzen Wald geschehen/ damit man ein Jahr diesen Theil/ das andere jenen nutze/ ohne ihn abzunutzen.

Es ist aber das im Wald liegende Holtz nicht allzeit mit der Axt gefället worden/ sondern es trägt sich öffters zu/ daß ungestümme Winde und Witterung etliche Stämme mit halb ausgerissenen Wurtzelen umwerffen/ oder den Stamm und Aeste winden oder gar entzwey brechen. Diese werden Windfälle/ Schnee-Brüche / auch Wetterfälle genennt. Was aber an Aesten / Wipflen von selbst dürre wird/ heist man das Wipffel-dürre / welches auch an denen Bäumen zu geschehen pfleget/ deren Wipffel zu Wein Zeichen abgehauen worden. Dieses Holtz dienet und wird angewendet zu Bechkohlen/ Kühnruß ꝛc. Davon bald.

Hier ist auch etwas von dem Flößholtz zu gedencken. Diejenige welche ihre Nahrung an einem Fluß/ oder Bergwerck/ Glaßhütten / Saltz-Pfannen ꝛc. haben / geniesen seyt der Zeit das Flößholtz bekannt ist den Vortheil / daß sie viel Unkosten die sonst auf die Fuhren gegangen / erspahren. Solches aber zu thun stehet nur denen zu / die sich die Erlaubnus dazu oder das Flöß-Recht von dem Landes-Fürsten zuwegen gebracht. Davon in dem lezten Theil unserer Bibliothec. Hieher gehöret noch / daß weil dieses Holtz-Flössen denen an dem Wasser stehenden Mühlen und andern Gebäuen / auch den Ufern und daran wachsenden Bäumlein und Büschen / ja gar der Fischerey grossen Schaden und Hindernus zufügen kan solche Verrichtung nicht zu jederzeit sondern nur alsdann vorzunehmen / wann das Wasser gar zu hart angelauffen / noch gar zu sehr verlauffen ist / dann grosse Wasser verschwemmen das Holtz / an die Ufer/ an welchen es / wann die Wasser wieder fallen / liegen bleiben / kleine Wasser aber treiben das Holtz gar zu langsam / und sind zu schwach die im Ufer und Gebüschen versteckte Scheiter fortzutreiben/ daher werden Leute bestellet/ die dem eingeworffenen Holtz nachgehen / und wo etwas sollte zuruck geblieben seyn/ es fort stossen. Und wie man ungefehr wissen kan/ in wie viel Stunden oder Tagen das Holtz an dem Ort/ wo es wieder heraus genommen wird / ankommen kan / so bestellet der Käuffer oder Besitzer des Holtzes die Leut / die er zu Herausnehmung desselben nöthig hat. An manchen Orten und bey kleinen Wassern ist man schon mit Balcken und Instrumenten versehen / das Holtz zu hemmen / wo aber solches nicht ist / muß der Hausvatter dieselbst herbey schaffen / auch alles andere thun was in die Weite und Tieffe des Flusses / die Beschaffenheit / des Ufers / und die Gewonheit der Gegend an die Hand geben und erfordern mögen.

2. Die auf die Früchte der Waldbäume abzielende Nutzung bestehet darinn / daß man die Castanien vor die Menschen zusammen bringe die Eichlen oder Buchen aber sammle / auf dürre oder Schweine / vor welche diese Frucht eine gute Fütter- und Mastung ist / in den Wald schlage. Die Besitzer nun eines Walds haben diese nicht vor geringschätzig anzusehen/ sondern alle Anstalt zu machen / daß sie nach dem Abfall nur von denen / die von ihnen die Erlaubnuß bekommen/ aufgelesen/ und wo sie einer Gemeine oder Nachbarn gegen bedungenes Geld/ Mastschweine einzutreiben zugelassen/ alle behörige Vorsichtigkeit in Acht genommen werde.

Werden die Echelen oder Buchen gesammlet/ so soll man schönes Wetter erwarten / nicht nur um besagter Früchten / sondern auch um des Waldbodens willen. Zu Haus müssen/ sie an einen truckenen und lüfftigen Ort geschüttet werden/ an welchem sie bald dürre werden, und wo solches geschehen/ mag

sie entweder auf Hauffen in versperrte Kammern/ oder auch in Säcke bringen. Wo aber der Vorsatz ist von Mast-Schweine dieselbe auffressen zu lassen / so mögen sie bis die Zeit dazu kommt liegen bleiben. Und wie die Mastung der Schweine eigentlich nicht hieher gehört/so ist doch hier noch zu erinnern/daß weil theils durch die Schwein/ wegen ihres Wühlens/ Fressens ꝛc. als auch durch die Hirten viel Schaden geschehen kan / allen beyden scharffe Einhalt geschehen müsse.

II. Was bey Nutzung eines jeden Waldbaums insonderheit in Acht zu nehmen.

Das Holtz wird eingetheilt in Hartes und Weiches / weil diesen Unterschied die Geschlechte und Naturen der Bäume mit sich bringetn. Und obwol diese Eintheilung sich auch auf die zahmen sich erstrecket/und deren Holtz auch hart/ und noch härter seyn kan als das von dem Wald;so wirden doch im gemeinen Reden die Wörter / hart und weiches Holtz insonderheit von dem gewöhnlichen Brennholtz verstanden / und heisset der gemeine Mann das Eichen Buchen-und Bircken-Holtz hartes / das Tännene aber mit dessen Geschlechten weiches Holtz. Da nun p. 181. von dem Eichbaum gesagt worden/daß er langsam wachse/ so folget daß nicht viel- sondern nur diejenige junge Eichbäumlein abgehauen werden sollen/ welche ein Ansehen haben / daß nicht viel schönes daraus werden könne. Bey hoch angewachsenen und alten Stämmen muß man ebenfalls behutsam umgehe/ weil zu Herstellung anderer viel Zeit erfordert wird.

Diesem Eichen-Holtz wird wegen seines mannigfaltigen Gebrauchs sehr nachgestrebt / dann es können es viele Handwercks Leute nutzen. Ist auch ein gutes Brennholtz / obwohl dessen Flamme keine der stärcksten ist. Zu Hauen ist es ziemlich hart/ und wann der Baum gefället/und die Aeste ausgehauen/ kommt man mit der Seegen besser zu recht als mit der Axt/ wann man den Stamm zertrümmern will.

Der Wachsthum des **Buchbaums** ist ebenfalls keiner der Geschwindesten / daher was erst bey dem Eichbaum gemeldet worden auch hie zu appliciren / doch dessen Holtz brennet mit einer helleren Flamme / und die Glut der Kohlen hitzet sehr/ und siehet wohl aus. Wird auch deßwegen an denen Orten / da es leicht zu haben / dem Eigenen vorgezogen / dieweil / wanns dürre worden / gern brennt/ jenes aber allein wol zum Hitzen der Oeffen taugt.

Bey dem Tannenbaum und dessen Arten kan das Beil wol gebraucht werden/daß da kan es eindringen

Die **Bircken-Bäume** sind leicht zu fällen/ deren Stämme nicht gar dick werden/thun auch wegen ihrer beigichen Reisigs im Fallen keinen grossen Schaden. Um des Mayensteckens halben sollen die jungen Bircken nicht abgehauen / sondern geschonet werden / und soll man den Wald viel Schaden zu bringenden Mißbrauch nicht gestatten.

Die **Erlen-Bäume**/ läst man auch nicht allzu dick werden/weil leichtlich Junge nachwachsen/doch wo ein dicker Stamm abzuhauen / so ist gut/ wenn man einen Strick obenher machet / und von einer Person wanns Zeit ist Landwerts ziehen lässet/damit der Baum an das Ufer oder truckenen Platz falle/ es sey dann daß man denselben an einen bequemern Ort wollte fliessen lassen.

Die **Weidenbäume** / leiden die Hiebe der Axt nicht/ bis zu ihrer völligen Ausrottung/ sondern wan pflegetnur das krummgebogene Messer/Heppe genannt an sie anzuwenden. Die abgeschnittene Weiden sollen auf Büschel gebunden werden/ nachdem sie von den Blättern gereiniget sind / sie bleiben geschlachter und dorren nicht gar zu sehr aus.

Der **Ahorn Baum** / wie die Aepffel- und Birnbäume werden nicht zum verbrennen abgehauen / sondern damit die Handwercksleute allerhand daraus verfertigen mögen.

Die büschige Gewächse des Waldes/ geben ihren gröstten Nutzen in der Frucht die sie bringen; doch können etliche zu Reiffen der höltzernen Geschirr gebraucht / und sonderlich **Saurach** oder **Erbsel-Holtz**/ wann es ein wenig erstarcket/ noch zimlich genutzet werden. Dann es ist fein glatt und schön zur Farbe.

Bey Abnehmung der Früchte welche an denen Erd-Heydel-Him-und Brombeer Stauden/ bringen / sollen diejenige / welche in die Wälder lauffen/ und sie sammlen / vor die freye Erlaubnus solches zu thun nicht so undanckbar seyn daß sie wie öffters geschiehet / bald da bald dort von jungen Stäudlen die Rinde abschelen / gefässe zu erstgedachten Früchten daraus machen / zum Verderben des Baums / sondern sie sollen darzu taugliche Geschir mit sich in den Wald bringen.

Eigenschafft und natürliche Kräfften/ der Waldbäume / Gebüsch und deren Frucht.

Der Eichbaum / hat in allen seinen Theilen ein vitriolisches gelind zusammenziehendes säuerlichtes Saltz/ neben vielen irrdischen/ und wenig öhlichten Theilen in sich; daher er die Eigenschafft bekommen zu stopffen / zusammen zu ziehen / alle Blut-und Wasserflüsse/ Ruhren / Saamen-Ergiessung und dergleichen zu mässigen und anzuhalten; dem dünnen flüssigen Geblüt eine bessere Consistenz zu geben und den Hauptflüssen zu steuren; In dem eichenen Mispel stecket ein heimlich/schärfflicht-flüchtig-und säuerlichtes Saltz / dadurch es die Krafft hat / zu eröffnen und durchzubringen / und insonderheit die gifftige Wurtzel der Gichten und fallenden Sucht zu tödten.

Mit der geschehlten / und hernach in der Mühle gestossenen Rinden / bereiten die Geber das Leder/ aus dem Holtz werden sehr viel Sachen und Waren gearbeitet / weilen dasselbe mit dem Alter immer härter wird.

Aus dem Eichen-Holtz kan man durch die Destillation auch einen säuerlichten Geist/ und ein stinckendes Oel ziehen wie aus den Franzosenholtz / daher es auch an statt dessen in den Tränckten wider die Frantzosen und dergleichen Sucht kan gebraucht werden.

Die Schüsselein oder Becherlein der Eicheln/ wie auch die Schaalen und Häutlein derselben selbsten gedörret/ geröstet und zu Pulver gestossen/ dienet sonderlich wider die rothe Ruhr.

Eichenlaub und Wullkraut zusammen verhackt/ kommt unter einen Aufschlag wider den Drang und Zwang in der rothen Ruhr/bey Jungen und Alten.

Eichener Mistel gedörrt/hat eine Krafft wider die fallende Sucht / stillet auch sonderlich die Ruhren.

Wenn

Wann man über die zerhackten ersten Schößlein der Eichen in dem Frühling/ Brandwein giesset/ und an einem warmen Ort etliche Tag stehen lässet/ so gibt es eine heilsame Wund-Tinctur/ oder eine Essenz ab/ zu gebrauchen.

Diese Essenz durch Abziehung wenig Brandweins erdickert/ist annoch kräfftiger: und da man denselbigen in Balneo arenæ bis zur Dicke des Honigs abziehet/ gibt es ein Extractum ab/ welches sehr gut ist/ mit andern anhaltenden Mitteln zu Pillulein zu machen/ und wider die rothe Ruhr und andere Ruhren und Blutflüsse einzugeben. Etliche zerhacken allein diese Schößlein des Eichenlaubs/ pressen den Safft daraus/ filtriren ihne/ und inspissiren denselben durch die Destillation in dem Balneo arenæ, zu einem Extract, welches aber dem vorigen Extract nichts an Kräfften vorthut.

Frisch Eigenlaub über hitzige Blattern gelegt/ ziehet die Hitz aus denselbigen/ und heilet sie.

Eichenlaub in dem Mayen frisch abgepflickt/ zerhackt und destilliret/ gibt ein nutzliches Wasser ab: welches den Sod des Magens stillet/ Sand und Schleim aus den Nieren und Lenden sanfft treibet/ Ruhren und Durchbruch nach und nach anhält und das Blutspeyen stillet.

Die zu Pulver gestossene Eichenrinde/ oder das Loh der Gerber/ hat eine gute Zubereitung und das Vermögen nicht nur den Drang in der rothen und weissen Ruhr/ sondern auch den Ausfall des Afterdarms und des Mutter-Halses bey den Weibern zu stillen.

Galläpffel dienen wegen ihrer trucknenden starck zusammziehenden Krafft zu vielen äusserlichen Kranckheiten/ kommen auch unter ein Pflaster/ welches stillet den Unwillen des Magens/ Aufstossen/ Erbrechen/ Ruhren/ Durchbruch/ Grimmen/ stärcken auch die Dauung des Magens.

Die Wundärtzte bedienen sich auch des Pulvers von Galläpffeln/ streuen es in faule Schäden. So ist auch bekannt was die Galläpffel vor Dienste thun/ indem man sie zu schwartzer Dinte kan gebrauchen.

Das Regenwasser/ so in den Höhlen und Gruben der alten Eichbäumen stehen bleibt/ heilet den offenen und erschwornen Grind so man denselbigen damit abwäschet ꝛc. ohne zu sagen/ was es in alten Schäden nutzet.

Die Castanien/ werden zum Nachtisch hin und wider viel gebraucht/ aber nicht rohe/ sondern auf die Art zugerichtet als an seinem Ort gewiesen wird/ nehmlich im Buch von der Haushaltung. Gantze Castanien in Wasser wohl gesotten/ geben ein nutzliches Tranck für diejenigen/ so mit Ruhren/ Blutspeyen und dergleichen behafftet sind. Aus Castanien Kernen mit Pappeln eine Milch/ wie Mandelmilch gemacht/ist gut wider das Harnbrennen/ so man der Castanien zu viel isset/ verursachen sie Haupt-Schmertzen und viele Blähte im Leib/ denn sie seynd hart-dauig: die Gebratene aber seynd nicht so schädlich/ sie befördern die ehelichen Wercke.

Die Rinde/ Blätter und Früchte des Buch-Baums/ haben fast gleiche Eigenschafft mit den Eichbäumen/ werden zur Artzney wenig gebraucht. Das Wasser/ welches in den hohlen Buchen und alten Eichbäumen gefunden wird/ gibt eine edle Artzney zu allerhand Grind und Rauden des ganzen Leibs an Menschen und Viehe.

Der rothe Dannenbaum/ ist vor dem weissen leicht und daher zu unterscheiden/ weilen solcher nicht allein ein rothe Rinde/ sondern auch rothe lange Thann-Zapffen hat/ und träget: der weisse aber hat eine weißgraue Rinde/ und seynd dessen Blätter auf einer Seiten/ als oben/ grün/ und unten her/ weiß. In allen Theilen haben diese Bäume auch das Hartz selbsten/ ein häuffiges mit säuerlichtem wässerigem Geist vermischtes zähes Oel; neben vielen irrdischen Theilen: dahero ist ihre Eigenschafft/ innerlich und äusserlich die Wunden und Schäden/ auch die Verkehrung der Nieren/ Gedärmen zu heilen; Schleim und Sand zu treiben: das podagrische/ und Scharbockische gesaltzene Geblüt zu versüssen.

Aus denjenigen mit Hartz angefüllten Zapffen/ wird durch die Fermentation, und darauf folgende Destillation, ein spiritus herfür gebracht/ welcher wie Kümmin riecht; dieser spiritus ist ein treffliches Mittel wieder den Scharbock/ und daher rührende Zufälle. Treibet auch Schleim/ Sand und Stein der Nieren und Blasen/ eröffnet die Verstopffungen des Mützes/ verzehret allen versaltzenen Zähen Schleim in den Gedärmen/ und zertheilet die Wind und Blähungen; vertreibet auch nach und nach die reissende Scharbockische Gicht oder Geleigsucht und Lähmigkeit. In den kleinen Zäpfflein wird zuweilen ein gelbes Pulver gefunden/ welches schweflichter Natur/ und gleich dem Schwefel alsobald in Flammen zu bringen ist; dieses Pulver wird zu nichts gebraucht. Das andere Pulver/ welches in dem von Würmern zernagten Tannenholtz gefunden wird und Würmmehl genennet ist/ gebraucht man mit trefflicher Würckung. Man pflegt es nur offt trucken aufzustreuen/ es kühlet und heilet.

Fichtenb. dieser hat fast eine gleiche Art mit Bäumen/ entweder von selbsten/ oder da sie zuvor verletzt werden/ fliesset heraus ein fetter/ öhlichter/ klebender Safft oder Hartz/ welches leicht in einem Oelsafft zergehet/ in Wasser aber nicht mag zerlassen werden. Wenn man dieses Hartz mit Wasser so lang siedet und kochet/ bis seine Klebrigkeit und Geruch vergangen/ und er sich zerreiben/ oder leicht zu Pulver stossen/ so wird er bey nahem schneeweiß werden. Wenn man aber solch flüssiges Hartz/ gleich gls den Terpenthin destillieret/ so wird zu erst ein unnützes säuerliches Wasser/ hernach aber das Oel heraus fliessen/ und endlich eine trockne/ etwas annoch hartzigte Materie/ zuruck bleiben/ so man Colophonium oder Geigenhartz nennet.

Insonderheit ist noch anzumercken daß diese Bäume so wol in ihrer Rinden/ als in den Blättern und Schossen viel balsamische/ öhlichte/ mit flüchtigem/ temperirt-säuerlichtem Saltz vermischte Theile in sich haben/ dadurch die Krafft in ihnen ist/ alle scharfe gesaltzene Feuchtigkeiten zu versüssen/ oder zu mildern/ das versaltzene Scharbockische Geblüt zu verbessern/ alles Verkehrte zu heilen/ Schleim und durch den Harn gelind zu treiben; die Ruhren und rothe Ruhren zu stillen. Die Pingen oder nuclei Pinearum aber haben eine gantz gelinde/ fette/ milchichte Substantz bey sich/ dardurch sie die Eigenschafft haben/ die scharffe/ gesaltzene Flüsse zu temperiren/ der Häisere und dem Husten zu steuren/ den sem. viril. zu vermehren/ die Harnwinde/ und Schärffe des Harns zu lindern.

Das Pingen-Pulver vertreibet die Haisere und den Husten / und versüsset die scharffe auf die Brust fallende Flüsse.

Die ersten jungen Schößlein dieses Baums/ heilen allen Scharbock über die massen wohl. Fürnehmlich aber werden die Pingen / oder Pignolen/ das ist die Kerne / so in den Zibelnüssen des zahmen Fichtenbaums wachsen / zur Speise bey dem Nachtisch in Italien aufgesetzt / bey uns aber zur Artzney sonderlich gebraucht. Wenn sie frisch sind / geben sie eine treffliche Nahrung. Das Fichten-Hartz / hat wegen seines häuffigen balsamischen Oels/und flüchtigen säuerlichten Geistes/ die Krafft/ Geschwulsten zu zeitigen / zu eytern / bisweilen auch zu vertheilen; den Harn Schleim / Sand und Stein zu treiben; Den Saamenfluß zu stillen / die Rauden zu heilen Dahero es zu sochem End / in Pflastern / Salben und Wund-Oel gebraucht wird. Das flüssige dünne Pech/ heilet die Raud und fliessende Schäden des Viehs / sonderlich verwahret es solche Schäden vor den Mucken / welche sonsten darauf sitzen / ihre Eylein dahin legen / und also Anlaß zu einem faulen Wurm-Schaden geben könnten.

Das Oleum Templinum, genannt / wird aus den grünen Zapffen des wilden Fichtenbaums bereitet / dieses Oel wird mit andern vermischt / in allen Wunden gebraucht / sonderlich des Haupts/da die Hirnschalen gebrochen/ es heilet auch die Zittermähle/ und vertreibt die Wartzen / wie solches von dem berühmten D. Joan Jacob Wagner. Histor. natur. Helvet. angezeiget wird.

Birckenbaum.

Bircken heissen Lateinisch / Betula. Italiänisch/ Betula. Französisch/ Bouleau. Ist ein aller Orten bekannter Baum / und gleichwie er vor Zeiten bey den Römern in grossen Ehren gewesen / daß die Obrigkeit ihn als Ruthen durch die Stadt Knechte vor sich her tragen lassen; also wird er noch heut zu Tag mit grossem Nutzen zu Abstraffung der Ungehorsamen Jugend gebraucht. vid. 183.

In den Rinden und Blättern dieses Baums findet sich ein häuffiger wässeriger Safft/ mit etwas nitrosischen / flüchtigen Saltztheilen / und einem schwefelichten zähen Gummi vergesellschafftet. Daher es die Eigenschafft hat aufzulösen / zu zertheilen/ das Geblüt zu reinigen / den Harn zu treiben/ Wunden und Schäden zu säubern und zu heilen.

Es ist unter allen Bäumen kaum einer / der so zeitlich den Safft an sich ziehet / als die Bircken/ denn gleich im Anfang des Lentzens hat sie ihren Safft so vollkommlich / ein süsses Lauter-Wasser heraus fleusst so man Bircken Wasser nennet. Von welchem Fridericus Hoffmanus lib. 4. Pharmacop. med. Chym. sect. 1. nachdrücklich also schreibet; So man davon Morgens nüchtern ein Glasvoll trincket / hältet man es für das beste Mittel zu Verhütung des Steins in den Nieren und Blasen / den alten Leuten / welche mit Schmertzen harnen / bekommet es auch wohl Es löschet die grosse Hitze der Leber / und dienet denjenigen / die durch Zauberey zu den Ehelichen Werck Untüchtig sind.

Etliche pflegen diesen Safft mit Fleiß zu destiliren. Er wird insonderheit gelobt in der Wassersucht. Dieses Wasser tilget auch aus die Flecken und Maasen am Leib/ machet eine klare Haut/ heilet die Mundfäule.

Man bedienet sich solches Wassers auch zum Baden/ vor die Räude.

An diesem Baum wächst zu weilen ein Schwamm / welcher zur gulden Ader gebraucht kan werden.

Erlenbaum.

Der Erlenbaum heist Lateinisch / Alnus, Italänisch/ Alno, Französisch/ Aune. Spanisch/ Aliso. Er ist in Teutschland allenthalben bekandt/ wächst gern an dem Wasser-Gestaten und feuchten Gründen / trägt breite Blätter wie Haselstauden/ sind doch stärcker und härter; die Blätter gläntzen und gleisen/ als wenn sie mit einem Firniß überstrichen wären. Das Holtz ist weich/ wird doch zu den Schiffen und Grundvesten der Häuser an wässerigen Orten gebraucht / denn im Wasser verdirbt es nimmer/ wird je länger je stärcker / und gleich den Steinen/ darum machen die Venetianer die Pfähle von Erlenholtz zu den Fundamenten / darauf sie ihre Häuser ins Wasser bauen. vid. p. 183.

Dieser Baum wird zwar in der Artzney wenig gebraucht / doch hat er in seiner Rinden und Blättern ein bitterliches/ aluminosisches / etwas flüchtiges Saltz / unter vielen phlegmatischen klebigem Safft stecken / dardurch er die Eigenschafft hat / zu zertheilen / zu kühlen / aufzulösen / Entzündungen zu vertreiben und Geschwulsten des Zäpffleins und der Mandeln zu heilen.

Das grüne Laub ist äusserlich gut zu hitzigen Schäden/ ist gut vor die Müdigkeit der Füsse.

Erlenrinde brauchen die Lederfärber zur schwartzen Farbe.

Weiden.

Die Weiden / Fellbern heisset Lateinisch/ Salix, Italiänisch / Salice. Französisch / Seaux, Spanisch / Sauze.

Der Weyden seynd vielerley Geschlecht/ ist ein bekandter Baum/ den man fast in allen Ländern findet. Die Rinde Blätter und Zäpfflein derselben/ haben insgemein viel grobe / irrdische / nicht scharffe nitrosische Saltztheil / mit einem zimlichen Phlegmate und wenigen flüchtigem Schwefel vermischet/ bey sich; dahero sie drucknen / kühlen / gelind anhalten/ auch etwas durch den Harn treiben.

Die Blätter der Weiden bey Sommers-Zeit in die Gemächer gestreuet/ darinnen mit hitzigem Fieber behaffte Patienten liegen / bringen eine nutzliche unschädliche Kühlung des Luffts.

Ahorn/ ist mittelmässiger kalter und feuchter/ Natur / seine zarte Blätlein in Wein gesotten / stillen die Augen-Flüsse / und löschen derer Entzündungen.

Die Brühe von der in Essig gesottenen Rinden stillet das Zahnwehe. Die grünen Blätter gestossen/ legen die hitzigen Geschwulsten.

Die Rinden gebrannt/ und mit Wasser übergelegt/

übergelegt/ heilen den Grind/und für sich selbst allein alle alte/ eingewurtzelte / feuchte und unflätige Geschwähr/ man sagt/ daß wann in einem Hause Aeste von diesem Baum zu finden / da komme keine Fledermaus hinein.

Das Laub mit Essig gesotten/ ist gut wider das Würgen und Brechen des Magens.

Brom-Beer-Staude / hat in ihren Theilen viel alcalisches Saltz / und was weniges von einem balsamischen Schwefel verborgen. Dahero sie die Tugend haben / zu trocknen / zu heilen / gelind zusammen zu ziehen. Die unzeitige Frucht aber ziehet wegen ihres ungejohrnen Saffts mehr zusammen/ und ist gut in allen Durchbrüchen.

Brombeer Laub in Laugen gesotten macht ein schwartzes Haar / das gebrandte Wasser von den Brombeeren / ist gut den jungen Kindern für das Grieß und den Stein. Es wird auch nutzlich gebraucht zu der Mandfäule. Aus denen nicht gar reiffen Brombeeren dienet der Safft zu einem Gurgel-Wasser / welches den von scharffem Schleim verwundeten Hals heilet/ und säubert die von vielen Schleim aufgeschwollene oder gar geöffnete Mandeln und Drüsen.

Die Blätter der Brombeer haben eine Krafft für die Geschähr des Schinbeins und anderer Orten da viel Nerven und Bein / wenig Fleisch ist ; alle Säure verwunderlich zu verzehren / auch wohl die Raude und Zi ter-Mähler oder gar die fressende Geschwähre der Haut auszuheilen.

Sonsten sind die zeitige Brombeer wohl zu essen und nicht ungesund. Ja man kan aus dem ausgepreßten und verjohrnen Brombeer-Safft mit Zucker einen herzlichen und sehr annehmlichen Wein bereiten, welcher Magen und Hertz stärcket und erlabet.

Die unzeitige Himbeer/ ziehen wegen ihres herben ungejohrnen Saffts zusammen. Die Reifen aber haben einen / mit säuerlichtem etwas flüchtigem Saltz begabten lieblichen Safft in sich und daher die Eigenschafft zu kühlen / das Hertz wohl zu stärcken / und dem etzendem giftigen Jast des Geblüts in allen hitzigen Fiebern zu widerstehen.

Das gebrannte Wasser von den Himbeeren ist dienlich in allen hitzigen Kranckheiten / und den Krancken sehr anmuthig / um deß wohlriechenden Geruchs und lieblichen Geschmacks willen. Aus dem Safft der Himbeeren wird ein köstlicher Syrup zugerichtet/ er löschet die Hitze derer Fieber/ wehret den Ohnmachten/ stärcket das schwache Hertz/ und stillet alle Bauchflüß. Conradus Gesnerus, lobet seine Krafft über die Edelgestein. Man kan ihn mit destillirtem oder frischem Brunnenwasser zu einem Julep vermischen.

Uber die Himbeer thut man auch einen guten Wein-Essig schütten / welcher Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens widerstehet. Man giesset auch den Essig allein über die Himbeer-Blätter/ welches dann einen guten/ kühlenden Uberschlag über Pulß und Schläff abgibt.

Die Beere werden eingemacht. Man kan auch Himbeer-Latwerg kochen. Das Essential-Saltz der Himbeer ist zumahlen auch eine liebliche Arzeney / es zerbeist allen Schleim des Magens / löschet die Hitz der Gallen / treibt und schlägt solche untersich / benimmt dem Geblüt allen übermässigen febrilischen Jast / erhältet die Eröffnung des Leibs / und er wecket Lust zum Essen. In den Fiebern kan man sich solches bedienen / den Durst gewaltig damit zu löschen.

Die Saurach-Stauden / hat viel irrdische sauersaltzigte/ zusammenziehende Theil bey sich. Die Beer/ oder sogenannte Erbseln aber sind mit einem herben / sauren / wässerichten Safft begabet / und haben die Eigenschafft zu kühlen / die innerliche Hitze und Durst zu löschen / und etwas zusammen zu ziehen.

Ein Pulver von Erbseln-Syrup ist gut wider die innerlichen / hitzigen / pestilentzischen Fieber/ löschet den Durst / benimmt die grosse Hitz / wehret allerley Bauch-Flüsse / und tödtet die Würm im Leib.

Wie der Erbseln Safft gemacht werde/ wird an seinem Ort gelehret. Nicht weniger wie man die Erbseln-Täfelein zubereite.

Das andere Capitel.

Wie sich bey den Rinden- oder Baum schelen / Kohlen brennen / Pech- und Künruß machen/ zu verhalten

Ausser dem daß das Holtz zum Bauen/ und zu allerhand / Schreiner-Trechsler- und anderem Werck / tauglich ist finden sich noch einige Dinge/ welche bey denen Bäumen / und gleichsam in deren Zernichtung gesuchet werden. Ein solches ist ja das Loh-welches die Gerber aus den Rinden der jungen Eichen und Fichten zu machen wissen. Die es Loh gehet uns zwar an sich nichts an / doch ist dabey zu erinnern / daß wie dieses **Baumscheelen** dem Wald keinen Nutzen bringet / man behutsam mit Ertheilung der Erlaubnuß gehen solle. Es pflegen derohalben / diejenige Bauren / welche das Scheelwerck unternehmen / von dem Besitzer ein Stuck / oder Gegend im Wald zu erkauffen / welches ihm abgezeichnet/ und wie sie sich dabey zu bezeigen vorgeschrieben wird. Wañ solches in einem Eichenwald geschiehet / so gehet es über jüngere Stämme als im Fichtenwald / und geschiehet zur Zeit da der Safft am stärcksten in dem Baum gehet / daher folget/ daß der geschehlte Stamm verderben muß/ mithin nicht zugestatten sey/ daß er eher abgeschelt werde bis er umgehauen. Die Arbeit selbst ist nicht schwehr/ es wird mit dem Messer das umgelegte eichene Stämmlein so beritzet / daß hernach unten an mit dem Schnittmesser / so breit als die Landes-Gewonheit die Rinden machet / abgelöset und bis an das Ende abgezogen werden können ; die fichtene Rinde aber ist man gewohnt / nur an einem Orte einzuschneiden/ und hernach um den gantzen Stamm loß zu reissen / welches wegen der Safft-Menge leicht zu thun ist.

Kohlen zu brennen/ kan nicht gantz und gar verbotten werden / weil man dieselbige nicht entrathen kan. Doch ist Vorsichtigkeit zu gebrauchen/ daß

daß solches ohne allzugrossen Schaden des Waldes geschehe. Es muß ein gewisser Platz darzu gehalten werden. Und ist nicht zu erlauben bald da bald dort zu brennen / das Holtz dazu soll nicht leicht ein anders seyn / als das Windfällige / Wipffel- dürre / und sonst wegen der Kürtze und Krümme Untaugliche. Die Art des Holtzes ist gemeiniglich Tännin / doch werden auch zu gewissem Gebrauch auch eichene und Büchene Trümmer darzu genommen / als welche viel härtere / länger-taurende und mehr hitzende Kohlen geben. Diese Kohlen-Brenners-Arbeit / ist weit mühsamer und beschwehrlicher als erstgedachte. Die gröste Vortheile bestehen darinn / daß / so bald die Flamme vorbey / der Kohlen die Lufft benommen werde / damit sie nicht vertodere und zu zu Aschen werde / zu solchem Ende hat man an vielen Orten schon dazu gemachte von Wasen und Erde bedeckte Hütten / in welche das Kohlen-Holtz gelegt und hernach angezündet wird. Nach etlichen Tagen / wann die Kohlen kalt oder zum geringsten schwartz worden / also / daß das geringste Fünckelein nicht mehr daran zu seyn vermuthet wird / thut man die Oeffnung auf / und nimmt die Kohlen heraus / sollen aber denoch an ihren darzu bestimmten Ort gebracht werden / da sie noch einige Täge ohne Schaden und Gefahr des Waldes liegen können / ehe man sie durch und aus dem Wald führen will.

Eben diese Vorsichtigkeit soll auch in Acht genommen werden / bey denen Handwercks-Leuten / als Z. E. Glaßmachern / welche zu Verfertigung ihrer Sachen / viel und gute Aschen brauchen und vonnöthen haben.

Das Pech / wird nur in grossen Wäldern gesucht und sind besondere Leute / welche solche zu machen wissen. Das Holtz so dahin genommen wird / ist Tännines und Fichtines. Erstgedachte Leute machen / in Mayen und abnehmenden Liecht / die Rinde des Baums von unten / doch nicht gar von dem Erd-Boden an / bis so hoch sie mit der Axt reichen können / ungefehr drey Finngers breit hinan loß / hernach lassen sie / eben so breit die Rinde wider stehen / und fahren also fort bis der Baum rings umher also bearbeitet worden. Diese Oeffnungen der Rinden lauffen voller Hartz / welches wo es sich in Menge an dem Baum befindet / gesammlet wird. Es laufft aber die Rinde nicht wieder gantz zu / sondern es fliesset das Hartz hernach wieder / und die Leute kommen nach eingen Jahren / es abzuholen. Zum Ausbrennen und zusammen schmeltzen hat man darzu gemachte längicht viereckiche Oeffen. Dabey muß man sich aber vorsehen / daß die dazu bestimmte Bäume zu rechter Zeit / und wann nicht viel Zapffen und Saamen an denselben zu sehen vorgenommen werde / dann da braucht man den Safft in den Aesten zu Zeitigung des Saamens.

Kühnruß / wird noch weniger in kleinen Wäldern gemacht / thut aber über besagte Dinge nichts von dem Wald erfordern. Doch nur einige Nachricht von Verfertigung dessen zu geben / so pflegt man die hartzigste Höltzer und Rinden / wie auch die überbleibsalen des Hartzes in den Pechöfen das Caput mortuum genennt / dazu zu nehmen. Die Arbeit bestehet darinn / daß man dieses in den darzu sonderlich gemachten Offen / erstbesagte Materie nach und nach oder Stückweis nachdem sie in Stücke zerschlagen / eingeworffen / und angezündet verbrennen und verrauchen lässet. Gedachter Offen aber wird auf die Seiten einer in der Kühnrauch Hütten / bestendlichen viereckigten / allenthalben bedeckten finsteren / auf allen Seiten verschlossenen Kammer gesetzt. Doch daß der Rauch seinen Ausgang finde / dabey aber / was von ihme gesucht wird zuruck lasse / diese Kammer nur hat oben eine Oeffnung / welche mit kleinenem Sack-Tuch bey 30. Ellen / zwar nicht gleich hin / sondern in Gestalt einer Pyramiden gehebe bedecket ist. Auf solche Weise gehet der Rauch von dem in dem Ofen angezundeten Materie in die beschriebene Kammer / und weil er sonsten keinen Ausgang findet / leget er sich oben in leinen Sack an / und wird dick: Wann man nun fertig ist / wird der Sack von einem Jungen mit Stecken geklopfft / daß der Ruß auf den Boden der Kammer herab fällt / der wird in gewisse Fäßlein gesammlet / und verwahret.

Eigenschafft und Gebrauch erstererzehlter Dinge.

Die Rinde der Bäume / müssen viel wärme und dabey eine zusammenziehend- und bevestigende Krafft haben / dann es werden die weiche Häute der Thiere / durch das Gerber-Loh so feste und hart / daß es hernach fast nicht mehr zu erweichen. Der Dampff dieses Lohs in Bädern an sich gelassen / soll die starrende und von Gichtern übel zugerichtete Glieder wieder gelind machen ohne anderer Würckung zu gedencken.

Pech / hat ein klebrichtes Wesen in sich / und als sowohl bey den Handwercks-Leuten / ist auch sonsten sehr bekannt.

Dessen Artzney-Würckung ist kurtz vorher bey der Eigenschafft der Tannen und Fichtenbäume zu sehen.

Kühruß / wird von denen die unterschiedliche Dinge schwartz zu färben gedencken gekaufft / weil man diese Würckung bey ihme findet. Und worinn seine natürliche Eigenschaff bestehe / Ist ebenfalls aus dem was an erstgedachtem Orte von denen Dingen daraus der subtile Ruß gemacht wird zu schliessen / wiewohl nach Proportion derer durch das Feuer und Ausrauchen entgangenen Theilgen.

Vierdter Absatz.

Von denen Dingen / die aus dem bey einem Land-Gut befindlichen Wassern zu nehmen / und wie sie zu gebrauchen.

ES ist im vierdten Absatz des vorhergegangenen zweyten Buchs angezeiget worden / was für Wasser bey einem Land-Gut und Hauß-Wesen nöthig / und wie sie zu erhalten; Allhier in diesem dritten Buch aber / da der Vortrag desjenigen Unterrichts geschehen soll / welcher zu guter Nutzung und Anwendung der gebauten / gepflantzten and angelegten Dingen führet / so scheinet es / als werde derselbe allhie in sehr wenig Worten bestehen / weil gedachte Wasser nichts anders seyn / als Quellen / Brunnen / Teiche und Weyher; dann fliessende Wasser sind denen Landes-Fürsten und der Obrigkeiten zugeeignet / und haben deren Fluß-mässigen Genuß nur diejenigen / welche sich denselben erworben / oder durch eine erlangte Gnade zugezogen; dazu kommt / daß wann man die Schifffahrt / welche nur einer einzigen Profession zugethane Leute angehet / und die Fischerey von der im nachfolgendem Buch zu reden / wegthut / ausser dem Wasser selbst schlechte oder wol gar unnützliche Dinge übrig bleiben; Allein es wird der Leser dennoch in etwas zu Ersetzung dieses Abgangs zu unterhalten seyn / mit dem was von besagten Flüssen / Wassern und andern hieher gehörigen Dingen ihme zu wissen nöthig / ohnerachtet solches nicht allemal auf eines jeden eigene Wasser zu appliciren.

Das Erste Capitel.

Vorstellung einiger fliessenden und stehenden Wassern.

DJe Wasser werden eingetheilet im Fliessende und Stehende / unter jenen ist erstlich

Die Quelle.

Die bey einem Land-Gut befindliche Quellen und Brunnen / und deren Wasser / so viel dessen seyn mag / stehen dem Eigenthums-Herrn so eigen zu / daß / wo er sich dessen nicht begeben / der Genuß gantz allein vor sich behalten kan / wo aber eine Gemeinde / deren Gebrauch zugleich mit hat / so ist nur so viel / davon sein eigen / als er in Geschirre und in sein Hauß gebracht. Welches letztere alle in Städten wohnenden Hausvätter täglich erfahren.

Eine Quelle ist nur der Ursprung des fliessenden Wassers / doch in gemeinen Reden heist sie auch das aus derselben fortlauffende / geringe Wasser selbsten / als wann man sagt: Es laufft eine Quelle durch diese Wiesen / oder / es wird dieser Ort durch eine Quelle gewässert. Mit dieser mag ein Landmann / wann sie in dem Seinigen entspringet / und niemand ein Recht darauf hat / thun was er will / und kan sie entweder auf seine Felder oder in seine Wohnung leiten / und dabey seinen Vortheil suchen / so gut er immer kan.

Ein Bach hergegen ist von einer solchen Quellen / unter andern unterschieden / daß jener nicht nur das Entspringende / sondern auch das hie und da unterwegs angenommene Wasser fortführet / mithin auch andern Nutzen mit sich bringet. Dann es können Fische / und sonderlich Forellen / darinn gehen / er treibt eine Mühle / und so fort an. Solche Bäche sind offt sehr lang / und lauffen durch mehrere Land-Güter / in solchen Fall die Besitzere sich so verhalten müssen / daß weder der Obere unzukömmliche Dinge einwerffe / noch der Untere etwan durch Stämmung des Wassers / den Fort-Fluß des Wassers hintere. Wo die Bäche starck sind / hat man auf die Ufer zu sehen / damit der Gebrauch desselben ungehindert bleibe.

Ein Fluß / ist eine andere Art eines fliessenden Wassers / und der insgemein gebräuchlichen Redens-Art nach / ist ein Fluß von dem Bach darinn unterschieden / daß gleichwie in diesen viele Quellen / also in jenen viele Bäche einlauffen können / und nach der Proportion als eine Quelle Wasser in den Bach bringet / wird auch der Fluß durch darein lauffende Bäche vermehret / erweitert / breiter und tieffer gemacht. Auf diesen fängt sich die Schiffart an / obwol nach advenant des Flusses offt keine Schiffe sondern nur Schelche gehen mögen. Doch findet man Flüsse / welche Schiffreich genennt werden. Diesen macht sich ein Anwohnender so zu nutz / daß er des Wassers und der Gemächlichkeit auf Schiffen die fortzuführende Lasten an gehörigen Ort zu bringen / brauchet als es der Sache Nothdurfft erfordert / und seine vorerworbene Erlaubnuß zu thun leidet.

Ein Strom wird gemeiniglich von grossen Flüssen gesagt / als der Mayn-Strom / der Donau-Strom / dieser hat mehrere Weitschafft und Tiefe oder stärckern nnd längeren Lauff / als die Wasser / welche man Flüsse nennt. Der Nutzung wegen / hat ein Hausmann dem Strom und den Fluß auf eine Art anzusehen / nur mit diesem Unterschied / daß die fliessende Wasser nicht einerley Natur seyen / in Ansehung der Krafft die Schiffe zu tragen. Mancher Fluß oder Strohm ist gegen dem andern so schwach / daß die Schiffe / wann sie aus einem andern einlauffen / sehr tieff einsincken / wie solches von dem Mayn und dem Rhein offenbar ist. Dann die Schiffleute bezeugen / daß die Schiffe / welche auf dem Mayn in den Rhein gehen / wol um eines Schuhes tief einsincken. Daher sich der / welcher Schiffe zu laden hat / in vielen Stücken darnach richten soll.

Das Meer ist dem Nahmen und auch der Sache nach / sehr unterschieden. Kurtz zu sagen / was

unserm Absehen beykommen mag/ so bedeutet dieses Wort erstlich ein gantzes / in einem Umfang / obwol in ungleicher Grösse begriffenes Wasser / als das grosse Welt-Meer/ das Mittelländische Meer ꝛc. oder es bedeutet nur einen Theil des auf besagte Weise umschlossenen Wassers. Bekommen von denen Ländern / an welche sie stossen den Nahmen/ als das Irrländische Meer von Irrland. Unsers Wercks ist nur zu sagen / wie solches zu nutzen. Unter denen stehenden Wassern ist

Der Schöpffbrunn / dieser hat seinen Zuwachs von dem im Umfang desselben befindlichen Wasser / und ist wie bekandt zum Trinck- und Koch-Wassers bestimmet.

Ein Teich ist ein zu Fischen bestimmtes umfangenes stehendes Wasser. Diese und den vorhergegangnen Brunnen/ mag der Hausvatter an dem Ort seines Land-Guts anlegen wo er will / und so gut nutzen als er kan.

See. Dieses Wort wird in vielerley Verstand genommen. Der gemeine Mann vermischet es mit dem erstbeschriebenen Teich / und in solcher Bedeutung ist der See unter die stehende Wasser zu rechnen. Wo aber das Wort See das Meer bedeutet/ so gehöret es nicht hieher. Diesen Unterscheid kan man mercken aus dem vorgesetzten Der oder Die. Man sagt die/ wo es ein Meer bedeutet. Die offenbahre See. In eigentlichen Verstand aber/ bedeutet es keinen Fisch-Behalter/ sondern ein anderes umfangenes Wasser / als der Genffer-See.

Ein Sumpff bestehet sowol aus Wasser als aus Erden/ doch mehr aus jenem als aus diesem/ daher er auch mehr zu den Wasser gehöret als zu der Erden. Und ob sie wol nicht gar viel Nutzen geben / so treiben sie doch einige Dinge hervor / die man brauchen kan.

Das Andere Capitel.

Wie einige Wasser insonderheit zu Nutzen und anzuwenden.

Einer unter den grösten Nutzen / welcher die fliessende Wasser geben können / ist die Schiffahrt/ dann vermög derselben kan eine Sache in grösserer Menge und in wolfeilere Fracht/als durch das Fuhrwerck an entlegene Orte hin und hergebracht werden. Hierzu nun werden Schiffe erfordert oder Flösse.

Die Schiffe oder Fahrzeug sind unterschiedlicher Gattung / und werden nach denen Wassern/ in welchen sie gehen eingerichtet/ und nach Beschaffenheit der überführenden Sache zur Hand genommen und gebrauchet.

Ein jeder Fluß- See oder Meer hat seine eigene Art der Schiffe / aus kurtz vorher angezeigter Ursach und weil es die Gewohnheit also eingeführet. Wiewol was die Haupt-Sache anbetrifft/ alle überein kommen.

Die Flösse sind ein aus schlechter Kunst bestehendes Fahrzeug/ indem gemeiniglich von Fichten-Holtz / ein ausgeästeter Stamm an dem andern zusammen gehefftet/ und so breit es der Fluß leidet/ fest gemacht wird / und dieses so vielmal als man sich getrauet / damit fortzukommen. Diese tragen grosse Lasten/ und werden zu schwehrlich zu bewegenden Dingen gebrauchet/ als zu Steinen / nachdem zuvor viele Bretter / welche gleichsam als der Schiff-Boden ist/ auf die Stämme geleget werden.

Gleichwie aber nicht ein jeder Hausmann der Schiffahrt erfahren / so vertrauet er sich und seine Güter diesen Schiffen und Flössen nicht / sondern er überläst solche Sorgfalt und Arbeit denen Leuten / die davon Profession machen. Mithin geniesset er der Flüsse nur Mittelbar / und also daß er mit Erspahrung einiger Unkosten seinen Endzweck erreichet.

Die stehenden kleinen Wasser kan er sich besser zu Nutz machen / indem sie sein eigen/ und er damit thun kan was er will. Meistentheils / besetzt er sie mit Fischen / davon aber schon in vorhergehendem Buch einiges gemeldet worden / auch in dem Nachfolgenden bey denen im Wasser lebenden Thieren/ ein mehrers folget.

Ausser diesem aber bringen gedachte stehende Wasser einige Dinge hervor / die theils nützlich / theils nicht gar unnützlich sind. Als unterschiedliche zur Artzney taugliche Gewächse / davon aber anderswo geredet ; Oder / Rohr / Binsen und dergleichen / welches zuvörderst die Büttner suchen/ der Hausvatter aber auch selbst einsammlen/ drucknen und gebrauchen mag.

Anhang.

bestehend

In einer Verzeichnuß/in welchen Monaten auf dem Feld/ die Arbeit oder Geschäfften/ in Ansehung der Einsammlung der Früchte verrichtet werden müssen.

Erstlich was auf den Felde vorzunehmen.

Auf dem Acker und der Wiesen/ nimmt der Bau theils zu Ende des vorhergehenden/ theils bey Eintritt desjenigen Jahrs/in welchen die gewachsene Früchte von dem Feld gebracht werden/ seinen Anfang. Dahero der Landmann viele Monath nacheinander vorbey schleichen lässet/ ehe er an diejenige Beschäfftigungen dencket/ welche insonderheit auf die Ernde abziehlen. Inzwischen weil im Früh Jahr das Graß hervorgehet/ so findet er schon zu thun

Im Mertzen und April.

Da wird das Waitzen-Grasen und Waitzen-Blaten/ angefangen und vollendet. Ja wann das Wetter bald aufgehet und der Erdboden früh treibet/ so gehet diese Arbeit noch eher an. Zum wenigsten pflegen diejenige/ welche Mangel an Futter haben/ das Gras zu suchen/ wo sie es finden.

Im Mertzen.

Wo ein spätes Jahr gewesen wäre/ oder der Waitzen wäre sehr gail/ kan mit erstgedachter Arbeit noch fortgefahren werden.

In der Wintersaat soll man das Grasen einstellen.

Im Heumonat und Junio.

Die Wiesen werden nach und nach und von Stuck zu Stuck abgemähet/ damit man jedes Theil wol nach Hauß bringen könne. pag. 263. seqq.

Man soll Kümmel in denen Wiesen sammlen/ und wann er auf Tücher ausgebreitet worden/ und auszufallen beginnet/ ausklopffen.

Im Brachmonat und Julio.

Jetzt gehet die Erndte an/ und wird von dieser Zeit an und hernach/ durch alle Arten der Früchten durchgeführet. v. p. 236. seqq.

Die Noth zwinget Manche schon in diesem Monat zu Treschen/ ausser dem aber ist noch nicht damit anzufangen. p. 241.

Im Augusto.

Nun muß man Hanff und Flachs einsammlen/ und an ihme was p. 225. erfordert worden/ verrichten.

Hirß einbringen. Besiehe oben.

Grummet machen und nach Hauß führen pag. 263.

Im September.

Drischet man zur Saat und fähret mit dieser Dresch-Arbeit fort/ biß man in den folgenden Monaten des Jahrs damit zu Ende kommt. Da man auch dabey nicht nur an das Mehl anzuschaffen gedencken/ sondern auch dessen in folgenden Monaten geniessen darff.

Hierauf folget was aus dem Kraut-Garten einzusammlen.

Nachdem früh oder spät gesäet worden/ kan man in diesen Monathen die Gewächse/ welche ihren Nachbarn an Wachsthum hinderlich sind/ als Salat/Kappus/Mangold ꝛc. heraus nehmen/ oder auch ohne Unterschied zum Genuß ziehen.

Man nimmt auch Monat-Rettige aus dem Mist-Beth vid. II. 271.

Die Spargen werden täglich Morgens und Abends abgeschnitten. v. p. 263.

Im Mayen und Junio.

Die Zucker-Erbsen und Fasolen sind in die Küche zu liefern/ da sind sie noch hart und die Hülsen noch weich:

Was vor Saamen zeitig/ bey schönem warmen und trocknen Wetter/ im zunehmenden oder vollen Liecht abzunehmen und aufzuheben.

Im Julio.

Mag man Zwiebeln und Knoblauch aus der Erden nehmen/ so noch was darinn geblieben.

Ruben/ Salat und andere Saam-Kräuter/ mit der Wurtzel sacht ausziehen und auf den Boden bringen.

Im Augusto.

Müssen die Baueresleute fortfahren/ daß was im vorigen Monat zuruck geblieben/ einzubringen.

Im September

Wird das zeitige Kraut und Gewürtzel an den Ort gebracht / da es entweder verzehret oder verwahret wird. v. l. c.

Im October

Damit fortgefahren / sonderlich die gelbe Ruben / Mangold ꝛc. ausgehauen und nach Hauß gebracht :

Das Saam-Zeug aus dem Erdboden und in Keller gethan / auch also verfahren mit Peterfil / Winter-Rettig / Meer-Rettig / Wegwart und Zucker-Wurtzeln.

Im November und December

Ist zu Zeiten zu sehen / daß von den Gewächsen / welche in den Keller gethan werden / nichts zu Grund gehe. Diese aber werden in dieser Zeit zum Genüß gezogen.

Den Baum-Garten betreffend / so muß derjenige / welcher die Einsammlung zu verrichten hat / etliche Monat pausiren / biß der andere / der die Pflantz-Arbeit thut / damit fertig ist. So daß man wo nicht / ein frühes Jahr es eher erfordert

Im April und Mayen

Anfangen kan von Pfirsing und andern Bäumen die Blüthe / welche man zur Artzney anwenden will / zu sammlen.

Im Junio

Mag der Liebhaber nach den gehofften Blüthen der Citronen und Pomerantzen-Bäumen sehen / und wo er denen findet zur Anwendung nehmen.

Im Julio

Giebt es mit den Kirschen zu thun / was p. 284. seq. hie zu applicirten / sowol was das Brechen als Dürren betrifft.

Hierauf folget immer ein Obst dem andern.

Im Augusto

Hat man mit Abnehmung des Lager-Obstes zu thun / dabey an Sammlung der Obst-Kerne zu gedencken.

Im September

Soll man Quitten brechen / wann sie recht zeitig sind / auch mit andern Obst ablesen noch fortfahren.

Im October

Das Spät-Obst gar ablesen.

Im November und December

Mit Auslesen des Obsts und Dürren / dabey aber auch mit Geniessung desselben hinbringen.

Im Blumen-Garten zeigen sich bald / nachdem der Schnee durch Thau und warmes Wetter vertrieben / die Blum-Gewächse / welche theils aus der Erden / theils aus denen Stöcken hervor getrieben worden / und mag deren Besitzer eine Gattung nach der andern abbrechen. In welchen Monaten aber diese oder jene Art blühe ist p. 157. angezeiget worden. So daß wir denselben dahin verweisen können / um alldorten die hier zugebende Nachricht einzuholen.

Den Kräuter-Garten anlangend / so hat derjenige / welcher Kräuter pflantzen oder aufsuchen mag / in dem Majo viel zu thun / als in welchem die meisten so zeitig / daß sie zur Artzney können gezogen werden. Doch ist bey jedem obbeschriebenen Kräuter-Gewächse mit angehänget worden / in welchem Monat dessen Wurtzel oder Kraut nach Haus zu holen.

Im Weinberg bemühet man sich

Im Hornung

Die abgeschnittene und aufgelesene Reben nach Hauß zu bringen:

Wer Belieben hat / das abfliessende Reben-Wasser / durch an den Schnitt gehenckte Gläßlein zu sammlen :

Im etlichen folgenden Monaten

Das darinn befindliche Gras dem Vieh vorzuwerffen:

Im Augusto

Um und insonderheit zu Ende dessen / das Laub über dem Pfahl abzuschneiden / und theils dem Vieh geben / theils aufstecken.

Im September

Die Beer und hin und wieder gefundene zeitige Trauben abzunehmen.

Im October

Sich zu der Weinlese zu schicken und bey derselben zu thun / was nicht weit vorher davon gesagt worden / so werden die übrige Monate dabey hinschleichen.

In dem Wald ist bey denen Geschäfften / welche der Holtzung wegen in demselben vorgenommen werden / zu erinnern daß man

Im Januario.

Wann gute Bahn ist / allerhand Brennholtz nach Hauß führe : Starckes Bauholtz fälle und an den Ort bringe / da es liegen kan / auch diejenige

ge Stämmlein / welche er zu Ersetzung der abgegangenen Instrumenten anzuwenden gedencket/ abhaue. Die zu Brettern bestimmte Stämme der Säge zu führe.

Von jungen Bircken / Faß-Reiff haue und reisse.

Im Februario

Zu dieser Zeit thue was im Januario noch zu thun zuruck geblieben.

Im Mertzen

Nachdem die Kälte früh oder spat nachgelassen/ und es das Wetter leidet / diejenige Bircken-Reiser hau / die ohne Laub gebrauchet werden.

Im April

Holtz-Büschel und Scheide zum brennen mache/ und die Späne nach Hauß schaffe / Laub / Moß und Faulholtz / reche/ zusammen ziehe/ und entweder auf die Miststätte/ oder an einen solchen Ort führe/ da man es leichtlich darauf bringen kan.

Im Majo und Junio

Der/ welchem es erlaubet / Rinden mache und Pech haue. Bey trockenem Wetter das Holtz / so an erhabenen Orten der Güsse halber gestellet worden/ wegführe.

Im Julio

Bey trockenem Wetter/ Holtz nach Hauß führe/ dafern es in vorigen Monaten nicht geschehen.

Im September und October

Wieder allerhand Brennholtz fälle / und die Windfäll wegführe.

Kohlen brenne/ wo man des Bauholtzes sehr viel bedarff/ anjetzo das schlechtere abhaue.

Im November

Eichlen zusammen lese/ wann sie anfangen herunter zu fallen / dabey fortfahre / mit Herbeyschaffung des Brenn- und Bauholtzes.

Im December

Das starcke Bauholtz / welches zu Schwellen/ Durchzügen und dergleichen bestimmet ist/ abhauen lasse.

Das Vierdte Buch.

Von Beschaffenheit und Nutzung / derer bey dem Land-Gut sich befindlichen lebendigen Creaturen/ wie sowol die auf der Erden/ in der Lufft/ und im Wasser lebende nützliche Thiere zu ziehen / zu warten / zu curriren/ als auch wie die schädliche weg zu schaffen und zu vertreiben. Nicht weniger von andern reissenden und bekantesten ausländischen Thieren.

Eingang.

Nachdem in dem vorhergegangenen andern und dritten Buch gezeiget worden / wie ein Bauersmann und alle Land-Güter besitzende Leute / durch sorgfältigen Bau- und wolverrichtete Einsammlung / viele schöne Früchten und Gewächse des Erdbodens/ zu grossem Aufnehmen der Haushaltung erlangen / verkauffen / oder zu vortheilhafftigem eigenem Gebrauch zu bereiten können : So wird sich der in gegenwärtigem vierdten Buch vorkommende Materie von den Thieren/ nicht unschicklich anfügen lassen. Dann es wird darinnen nicht nur vorkommen / wie die auf dem Acker und Wiesen-Feld gesammlete Sachen/ Korn/ Stroh/ Gras / Heu ꝛc. bey dem Vieh nützlich anzuwenden/ sondern es wird sich auch sehen lassen / wie man/ weil der Mensch nicht nur allein vom Brod lebt. Matth. 4. v. 4. auch durch die an denen so zahmen als wilden Thieren angewendete Zucht und Mühe / vermög des durch den Mund Gottes gehende erschaffende Wort / auch andere zum Leben / und sonderlich zu seiner Speisung und Kleidung nöthige Gaben reichlich/ ja öffters überflüssig bekomme. Und obwol der Sachen unverständige Leute/ da hent zu Tag nur geringe Personen mit dem Vieh umgehende und die dabey vorkommende Arbeit / nicht allemal die sauberste und gemächlichste ist/ die Vieh-Zucht vor etwas verächtliches ansehen mögen / so ist sie doch solches so wenig / daß vielmehr diejenige Leute / welche mit dem Vieh umgehen/ oder in dessen Zucht einen grossen Theil ihrer Nahrung suchen/ sich zu versichern haben/ sie verrichten eine ehrliche/ rühmliche und GOtt-wolgefällige Arbeit: Angesehen nicht nur die Vätter des Alten Testaments/ die zur selben Zeit so berühmte/ hohe und fromme Leute/ Hirten/ das ist viehwartende Leute gewesen/ sondern auch GOtt selbst durch die Erschaffung und Erhaltung der Thiere/ biß auf unsere Zeit seinen daran habenden Gefallen klärlich bewiesen. Jacob/ da er bey dem betrüglichen und eigennützigen Laban/ in Hirten-Diensten gestanden/ wuste sich ein offenbahres Zeichen/ daß GOtt mit ihme und seiner Arbeit gewesen/ daraus zu nehmen/ daß ihm GOtt seine Anschläge/ mit denen in die Schaaf-Tränck gelegte Stäbe gesegnet von statten gehen lassen. Es können auch diejenige / welche die Jägerey deswegen verachten wollten / weil der grosse Jäger Esau von GOTT gehasset gewesen / wider diese so ergötzliche/ nützliche und ansehliche Profession nichts ausrichten / weil gedachter Esau die Feindschafft gegen seinen Bruder vielleicht geheget hätte/ wann er auch kein Jäger / sondern einer Handthierung/ wie die auch seyn mag/ ergeben gewesen wäre. So ist auch der Fischerey keine geringe Ehre/ daß Fischer die erste Evangeliums-Prediger gewesen / daher die Landleute / welche noch heute sich in Beschäfftungen mit dem Vieh einlassen / oder vor gute Wartung desselben Sorg tragen / sich ihres Standes nicht schämen / noch sich hintern lassen werden/ den hie folgenden ohne Umschweiff vorgetragenen Unterricht / wie man sich bey Meyer-Jäger- und Fischereyen zu verhalten/ also anzunehmen/ daß sie lernen / dieses bey der Bauerey so unentbehrliche Werck also zu treiben / daß es / so viel nach Anwendung menschlicher Wissenschafft und Fleises geschehen kan/ nützlich ausschlagen müsse.

Das Erste Capitel.

Von den Thieren / und dessen Viehzucht insgemein.

Thiere sind diejenige Creaturen / welche einen beweglichen Leib und eine lebendige Seele haben. Daher der Mensch / welcher aus diesen beyden wesentlichen Theilen bestehet / auch unter ihrem Geschlecht begriffen ist; Doch der besondere Unterschied wegen des Verstandes / sondert ihn merklich ab / und verursachet die erste Abtheilung der Thiere / in **Vernünfftige und Unvernünfftige.** Dieser Unterschied ist so ansehlich / daß wo er aufgehoben würde / unter beyden eine Gleichheit entstünde. Wo aber dieselbe bestehet / so ist der Mensch das Vortrefflichste unter ihnen / und steiget so hoch über sie hinaus / als der Verstand Göttliches Wesen bey sich hat; Daher wäre nichts Ungereimtes / wann von ihm zu erst geredet würde. Allein / weil alles um des Menschen Willen geschaffen / auch alles um seinetwillen in der Haushaltung angestellet wird / so wollen wir erst wann alles / was seinetwegen in dieselbe gebracht worden / von ihm die Rede anfangen; Mithin werden wir allhie nur die unvernünfftigen Thiere vorzustellen haben.

Ein unvernünfftiges Thier wird beschrieben / daß es seye / ein vollkommen vermischter mit Leben und Sinnen begabter Leib. Nach der Beschreibung Franzii in seiner Lateinischen **Historie der Thiere.** Welche uns gut genug ist / weil wir so genaue ausgegrübelte Beschreibungen / zu unserm Absehen nicht nöthig haben. Dieser Leib der Thiere ist nichts anders als diejenige Zusammenfügung aller derjenigen äusserlichen und innerlichen / flüssigen und stehenden / gleiche oder ungleiche Beschaffenheit habenden Theilen / welche sich an ihnen befunden.

Die Glieder der Thiere sind sehr unterschieden / viele derselben kommen mit den Menschlichen überein / sonderlich dererjenigen / welche der Vollkommenheit der Gliedmassen des Menschen am nächsten beykommen; Hergegen gibt es Thiere / welche in Gegenhaltung gegen andere / gar unvollkommene und ungleiche Glieder haben / dieses zeiget erstbesagter Frantz in obgemeldten Buch / p. 9. Edit. Witeb. 1612. nicht uneben / und werden dessen zusammgezogene Worte solches zeigen / er sagt: Es giebt viel Thiere / welche kein Blut haben / wie die Spinne ꝛc. an statt dessen haben sie eine fette und blutgleichende Feuchtigkeit. Die Fische haben keine Bein / aber einen Fisch-Grad / gleichwie die Krebse / Knorbel. Bey dem fliegenden Ungeziefer findet sich etwas / welches weder Bein noch Nerven ist. Die Vögel haben statt der Ohren Eingänge / dardurch sie hören / statt der Zähne einen beinichten Schnabel. Der Elephant hat den Schnabel oder Rüssel / den er brauchet an statt der Hände. Einige haben keine Zunge / sondern zu Ergreiffung der Speise etwas / wodurch sie die Sachen / die sie fassen wollen / in sich ziehen / wie die Ameisen / Biene / Fliegen ꝛc. Die Fische haben keine Lunge ꝛc. Die Natur fähret er fort / habe viele Thiere / mit solchen Gliedern versehen / welche ihnen zur Beschützung ihres Leibs dienen. Einige haben Hörner bekommen / andere weit herfür stehende grosse Zähne / andere Klauen oder Schnäbel ꝛc.

Diesem setzen wir zu / daß die Natur diese veränderliche Art der Gliedmassen der Thiere in Ansehung derer Elementen / in welchen sie leben / und daher diese oder jene Art der Bewegung erfordern / gemacht / daraus entstehet der Unterschied der vierfüssigen / der griechenden / der fliegenden und der schwimmenden Thiere / gleichwie aus erstangezogenen äusserlichen Gliedern / der Nahme **Horn-Vieh / Feder-Vieh:** Aus der Arbeit / wozu die Thiere gehalten werden / **Zug-Vieh / Last-Thiere.** Aus der Nutzanwendung / zu welcher sie bestimmet sind **Mast-Vieh.** Aus der Neigung / welche sie haben / zahme / wilde Thiere / **Heerd-Vieh** / und was noch vor Eintheilungen mögen gemacht werden.

Die Seele der Thiere betreffend / so wird bewiesen / daß die vernünfftige Seele der Menschen unsterblich / die Unvernünfftige aber seye eine Lufft ein Wind / ein Athem / welcher vergänglich / und sterblich. Davon kommt das Vermögen belebt zu machen / zu fühlen / auch etwas zu verlangen / und sich zu bewegen. Daraus entstehet die Nahrung / die Zeugung / die Vermehrung / welche nach Art der Thiere unterschieden sind. Es hat die Krafft oder Stärcke / welche die Menschlichen offt übertrifft / die Geschwindigkeit der Bewegung / die Hefftigkeit des Widerstands / wo man sie von dem wornach sie streben / abhalten will / daraus ihren Ursprung. Mit weniger dem Leib die Art der Fütterung / der Wart / wie auch die Schwach- und Ungesundheit / mithin die anzustellende Curen / und so fort an.

Aus dieser zwar kürtzlich und überhaupt untersuchter Beschaffenheit der Thiere / ist doch zu sehen / was ein Besitzer etlicher Gattungen der Thiere zu untersuchen / und nach angestellter Untersuchung bey denselben zu thun habe. Und obwol der deswegen vorzustellende Unterricht weitläufftig zu seyn / das würckliche und nicht ungegründete Ansehen hat; Jedoch wann die Abtheilung also gemacht wird / daß die drey besondere Gattungen / nemlich derer die auf der Erden / in der Lufft / und in dem Wasser / oder welches nur etliche sind / auf der Erde und im Wasser zugleich leben / nacheinander betrachtet / bey jeder aber die fernere Abtheilungen ohne Umschweiff / und zwar nach diesen Haupt-Umständen vorgenommen werden / daß man nemlich warnimmt. 1. Deren natürliche Gestalt und Beschaffenheit. 2. Erforderliche Wart und Fütterung. 3. Zufallende Kranckheiten und derselben Cur. 4. Dem Hauswesen beförderliche Anwendung und Nutzen. 5. Bey sich habende Artzney-Gebrauch und Würckung; so ist zu hoffen / daß die Sache so leicht und so deutlich könne vorgetragen werden / daß die dabey vorkommende Neben-Umstände sich von selbsten erklären / und ohne grosse Mühe zu verstehen seyen; zuförderst wann diejenige Gattung der Thiere und Vieh / welche gewisser Art-Gleichheit halben / sich nicht übel zusammen schicken unzertrennt bleiben. Zu solchem Ende / wollen wir zu erst die auf der Erden lebende Thier vor uns nehmen / und auf erstbesagte Weise jede deren Gattung / insonderheit betrachten.

Das Andere Capitel.

Von dem Rind-Vieh/ Ochsen/ Kühen und Kälbern / als einer Gattung / derer auf der Erden lebenden vierfüssigen zahmen Thieren/ und also von der

Vieh-Zucht.

DAß das Rind-Vieh / bey einem Land-Gut unentbehrlich sey/ ist sowol aus der bey dem Ackerbau geschehenen Arbeit der Ochsen/ als auch aus der bey Einsammlungen der Früchte / mithin andern Anwendungen vorgekommene Fütterung des Viehes / erstlich zu sehen / indem beyde einander behülfflich sind / so gar / daß wo eines ohne das andere wäre / beyde nicht bestehen könten. Wie solches der Kluge und Rechts verständige Haußvatter. p. 948. weitläufftig beweiset. und die folgende Vorstellungen genugsam offenbahren werden.

Es ist gedachtes Vieh das erste Geschlecht der zahmen Thiere / nicht nur allein an sich selbsten / sondern auch weil nicht leicht ein Landman / der nur etliche Stücklein Feldes hat / gefunden wird / welcher nicht einen Ochsen oder Kuhe habe / oder zu haben verlanget. Angesehen das Sprichwort sagt: Wo die Bäurin Milch im Hauß habe/ da seye die halbe Haußhaltung geführet.

Hier müssen einige Wörter examiniret werden.

Der Nahme Rind-Vieh/ heist in dem Verstand wie wir ihn nehmen / nicht nur ein jähriges Stuck Vieh/ sondern es begreifft auch Ochsen/ Küh und Kälber in sich / als welche das Wort Rind-Fleisch in sich begreifft / wiewol in genauen Verstand rinnt / ein solches junges Vieh vorstellet. Das Wort hat auch nicht einerley Bedeutung. Dann es heist sowol Stier ein verschnittenes ungefehr zweyjähriges Vieh / und auch den Farren oder Reit-Ochsen.

Das Wort Ochs / bedeutet insgemein ein verschnittenes / etliche Jahr altes Rind-Vieh / doch wird es auch dem Farr und Büffel-Ochsen gegeben.

Wir nehmen es in der ersten Bedeutung/ werden aber die andere nicht dahinden lassen.

Kalb heist man das von der Kuh geworffene Thier/ biß es ein Jahr alt werde.

Hiernächst sehen wir an des Rindes-Viehes

Natürliche Gestalt und Beschaffenheit.

Da zeiget sich dem äusserlichen Ansehen nach

Der Ochs.

Dieser heist Lateinisch/ Bos, Taurus. Italiänisch/ Toro. Französisch/ Boeuf. Spanisch/ Toro.

Die Gestalt des Rind-Viehes ist so bekandt/ daß nicht jemand zu finden / welcher sich nicht bey Nennung des Ochsens / Kuh und Kalb/ die Jder vorstelle; und die mühsame Beschreibung derselben/ wird durch beygehende Kupffer unnöthig gemachet.

Der Farr-Ochs/ Stier-Ochs aber/ wird nur bey der Heerde und also in Städten nicht offt gesehen / doch ist auch kein grosser Unterschied an ihme und einen andern Ochsen/ ausser daß die Farren gemeiniglich dickköpffigter / und um die Hörner haariger sind.

Es ist aber wol zu mercken/ daß zu der Grösse des Ochsen und des übrigen Rind-Viehes / die Lands-Art vieles beyträgt/ wie aus nachfolgendem zu sehen/ und muß eine jede Gegend zu frieden seyn/ was ihr die Natur in diesem Stück mittheilet. Und gleich wie in unsern Landen nur die zahmen Ochsen zu sehen sind / so gibt es doch auch ein wildes Geschlecht der Ochsen / von dem wir deswegen nichts als die Gestalt anfügen wollen.

Der Auer- oder Uhr-Ochs/ heisst Lateinisch Urus. Ist ein grosser und wilder Ochs/ deren Art in dem Wald und in denen Mitternächtigen Ländern viel gefunden werden / an der Gestalt und Farb den zahmen Ochsen gleich / hat nicht allein ein grosse Stärcke/ sondern ist auch darbey sehr geschwind / und dermassen wild / daß er sich auch jung gefangen sich nicht zähmen läst. Derowegen er/ wenn er vermercket/ daß man ihme nachstellet / weder Menschen noch Viehe verschonet. Wird durch besondere Listigkeit und in darzu gemachten Gruben gefangen und ertödtet. Was ihn aber neben seiner Grösse / Stärcke und Unbändigkeit / noch mehr von dem zahmen Ochsen unterscheidet / ist der Bart/ mit welchem er gleich einen Bock geziert.

Der Büffel heisst Lateinisch / Bubalus; Italiänisch/ Boufali. Französisch/ Buffle. Spanische/ Bufæna Ist auch ein wildes Ochsen Geschlecht demselbigen zwar an Gestalt nicht ungleich / jedoch höher / grösser und dicker von Leib / hat eine harte dicke Haut/ eine rauhe Stirn von krausen dick-verwirrten Haaren / nach seiner Proportion zu rechnen einen kleinen Kopff / mehrentheils gegen der Erden gebückt / lange gekrümpte schwartze Hörner / einen dicken langen Hals/ den Hintertheil des Rucken gegen dem Schwantz hinabwerts geneiget / einen kleinen und kurtzen Schwantz / und an demselbigen fast gar keine Haar / dicke und starcke / jedoch seinem Leib nach kurtze Schenckel.

II. Die Kuh.

Die Kuh heist auf Lateinisch Vacca. Französisch. Vache. Italiänisch. Vacca. Diese ist der Gestalt nach/ von dem Ochsen zwar nicht völlig/ doch in etwas unterschieden / sie ist gemeiniglich kleiner von Leib und Hörnern / und die Gliedmassen sind auch nicht so starck/ sondern besser zusammen geschoben / und das Euter ist an ihr zu sehen.

Dieses hat nachdem es ein Stier oder Küh-Kalb die Gestalt des Ochsen oder der Kuh / nur in unvollkommener Grösse und ohne Hörner/ welche ihm mit der Zeit wachsen / und das Kalb wird mithin ein Rind.

Die Farbe dieses Viehes ist unterschiedlich/ nach Art des Landes / und sein selbst. Man hat so zu sagen/ alle Farben/ die zwischen der Schwartzen biß zur Braunen/ und von der Braunen biß zu der

Weissen

weissen abweichen können / auch von zweyerley Farben / braun und weiß / oder schwartz und weiß gescheckte. Die Castanien-braune glänzende Farbe wird von vielen vor die schönste gehalten.

Hiernechst ist zu sehen deren innerliche Beschaffenheit / nach welcher das Rindvieh also genaturet ist / daß es leichtlich mit sich umgehen lässet / ist nicht allzu unbändig / noch allzu frässig. Nachdem es geworffen worden / sauffet es die Milch etwann 4. 5. auch 6. Wochen / hernach lässet es sich zum Futter gewöhnen / wie bald anzuzeigen. Im zehenden Monat des ersten Jahrs stossen die Kälber die vordersten Zähne ab; stehen des andern Jahrs / die nächsten dran / und zu Ende des dritten die übrige alle mit einander. Doch ist dieses besondere zu mercken / daß die ersten Kälber der Kühe keinen Zahn abwerffen / sondern sie behalten alle ihre Kälber-Zähne / wie solches von seinem Lande bezeuget der kluge Hausvatter p. 958. welcher dazu noch diese Nachricht gebt / daß diese Zähne allezeit runder kuglichter und kleiner bleiben als der andern Kälber ihre breite und scharffichte. Woraus man auch / ob sie erst / oder später geworffen worden sind / zu urtheilen und zu judiciren pflegt: Nach und nach aber werden sie schwartz / und fressen sich endlich so aus / daß nur kleine Storren davon übrig bleiben / da man dann hernach / ungefehr auf ihr Alter / aber nicht auf eine gewisse Anzahl der Jahre / einen Schluß kan machen; dahergegen diejenigen Rinder welche abgeworffen haben / die Schauffeln der Zähne behalten / welche nicht ungleich werden / sondern gleiche weisse Farb / und gleiche Grösse biß in ihr Alter erhalten. Es wäre dann daß ein Rind gar alt würde / daß hernach die Zähne dennoch sich abnutzeten und ihre Farbe verliehren müsten.

Ferner ist bekandt daß das Rindvieh wiederleue / Gras / Kräuter und Heu vor die beste Fütterung habe / welches ihm dann eine nicht allzuhitzige Natur ziehet / daß nicht nur das Blut temperirt / sondern die Excrementa nicht allzuhitzig sing. Daher sie auch ein eßbares gutes nahrhafftes Fleisch führen / und ihre Düngung gar fruchtbar ist. Die Kühmilch wird anderen Thieren allen zur Haushaltung gezogen / unter andern Ursachen auch darum / weil die Kühe dieselbe in grosser Menge hergeben / dieses Vieh ist harter Natur / und kan etwas ausdauren / doch übertrifft je ein Stück das andere an Wesens-Güte / welche zu erkennen nachfolgende Kennzeichen gegeben werden.

Erstlich solle man die Farbe ansehen / welche aber doch keine Sicherheit giebt. Etliche meinen das gantze Wesen komme auf die Farbe an / und nach der solte man sich auch im Kauffen und Handeln richten. So sollen ihrer Sage nach / die weissen Ochsen weicher Natur seyn / leichtlich kranck werden / und keine grosse Arbeit ausstehen können / kurtz zu sagen / sie sollen die ärgsten unter allen seyn: hingegen die graufärbige / und goldgelbe sollen schon stärcker von Natur seyn / und besser zum schieben und ziehen taugen / so wohl als die braunen und scheckichten: aber doch halten sie dafür / daß diese alle nicht so gut seyn / als die schwartzen und rothblasseten Ochsen / die da schwartze Mäuler haben: dann diese behalten / den schönsten Leib / und sind am tauglichsten zum füttern und zum strapeziren. Es giebt daher Leute / welche auf eine gewisse Farbe so viel halten / daß sie keine andere in ihrem Mayerhoff haben wollen / ja wann ein Kalb von einer andern Farbe geworffen wird / so muß es verkaufft seyn / so guter Art es auch sonsten / aus andern Umständen / anscheinen mag / welches aber nicht zu thun / sondern man hat andere Ursachen der Güte mit anzusehen.

Welcher Ochs lang und hübsch ist / derselbe bleibet allwegen in einer Stärcke. Ein guter Ochs soll eine mittelmässige Grösse haben. Er soll auch geschlacht und zugsam / hurtig und frisch zum Anziehen seyn / so er angemahnet und angeschryen wird / und nicht erst / wann er angestochen wird: und nichts destoweniger auch geschwind und lenckig vom Stich seiner Arth und Natur nach. Item wohl gesetzt / kurtz / breit / vierschröttig / starck / und auf allen vieren grad / erhöhter Muselen / oder Sen-Adern / grosser / schöner / behängter und harichtiger Ohren / breiter und krauß-lichter Stirne / schwartzer / grosser / weiter Augen / schöner / starcker / mittelmässiger / schwartzer Hörner / eines grossen stumpffichten Mauls / schwartzer Leffzen / kurtzens schäckichtens Kopffs / breiter Brust und Schultern / grosses weites abhangenden Bauches und Schlauchs an dem Hatz / langes Schwantzes zu unterst mit kraussem Haar / langes vollkommenes Ruckens / wohl gerippet / breit um die Nieren / starcker Fleischichter Schenckel / kurtzer und breiter Klauen / kurtzes / Spieglichtes dickes glattes und weiches Haars / die Schwartzen und Rothfärbigen seyn die besten / nach diesen die Braune / darnach die scheckichte oder Sprenglichte / die Weissen seyen die ärgsten: Die grauen und die goldgelben seynd die Mittelmässigsten / will man sagen.

Columella schreibet von den Ochsen oder Farren / daß diejenige den anden allen weit vorgehen / welche breite vollkommene Glieder haben und nicht allzu wild / und eines mittelmässigen Alters seyn.

Von den Farren setzen andere noch dieses hinzu / daß man einen freudigen und zu der Viehezucht tauglichen Farren auch daraus erkenne / wenn er gleichsam wild oder scheue und grimmig um sich sihet / die Schenckel in dem gehen starck und fest auffsetzet / in der Erden scharret / und die Hörner immerzu träget / als wolte er jetzund auf einen zu lauffen und stossen.

Neben diesem allem aber bleibt wahr / was wir oben schon erwehnet / nemlich daß auff die Lands-Art zu sehen sey / weil diese das meiste zu der Grösse und Stärcke beyträgt / daher auch einige Autores aus dem Varrone nicht ohne Grund melden / und sagen es seye auch Achtung zu geben auf die Lands-Art / in welcher sie gezieglet / sintemal ein nicht geringer Unterschied in diesem Stuck gespühret wird. Und sagt derowegen Petrus de Crescent. nicht unbillich / es thuen die jenige nicht wol und weislich / welche Ochsen oder Kühe und andere dergleichen Viehe von weit entlegenen Orten kauffen / als welche ihres Lands / Lufft / Wassers / und Wayde nicht gewohnt / gleich wie auch das jenige Viehe nicht leichtlich fortkommt / und bey gutem Zustand bleibt / welches von hohen und grossen Gebürgen auf die Ebene / oder im Gegentheil aus ebenen Landen auf bergichte Orth gebracht und und verkaufft wird.

Daß eine jede Lands-Art / auch der Gestalt nach seine besondere Art Viehe habe und bringe / bezeugen auch andere Schrifften vieler gelehrten Leut / sintemal aus dem Aristotele zu sehen / daß die Ochsen und Farren in Egypten viel grösser seyn / dann in Griechenland / und damit wir dessen das Zeugnuß nicht allzuweit holen / so weiß männiglich den grossen Unterscheid zwischen den Schweitzerischen / Ungarischen / und unsern Kühen / deß überaus schönen und nutzlichen Rindviehes in Holland / deren Kälber bey drey hundert Pfund wiegen / zugeschweigen. Hergegen seynd die Ochsen in Africa an Gestalt so gering und klein / daß man sie kaum den Stieren der unsrigen vergleichen kan: Haben aber bey solcher ihrer geringen Grösse ein gewaltige Stärck / und zur Arbeit ein groß Vermögen.

Da nun also dem äusserlichen Ansehen und Beschaffenheit des Leibes und der Gliedmassen nicht allezeit zu trauen ist / auch der schönste Ochs innenher nichts nutz / oder verderbt kan seyn / so ist der sicherste und beste Weeg / die Güte eines Ochsen zu erkennen / wo man von selbigem nicht bloß nach dem Augenschein / judiciret / wann man auch die Landes-Art wol kennet / sondern ihn vorher ein oder etliche Tag mit Freſſen / schieben und ziehen probiret / so wird man bald sehen / was hinter ihm / und wie hoch er zu achten ist. Ob er zur Mastung oder zur Arbeit am besten tauge / und ist deßwegen die Gewohnheit trefflich gut / von der Varro schreibet / daß sie zu seiner Zeit seye im Schwang gewesen: da der Verkauffer eines Zug-Ochsen / allezeit geloben müssen / daß der Ochs gesund / und auch von guter gesunder Art seye. Und wäre zu wünschen / daß auch dieses noch möchte aufrichtig bey uns in obacht genommen werden: Allein es läst sich nt alle mal thun und werden vielmehr die Ochsen-Märckte zu solchen Zeiten / nemlich im Sommer und Herbst / gehalten und angestellet / da man am wenigsten ihre Fehler und Mängel erkennen kan. Dann weil sie umb dieselbe Zeit wol bey Leib / und gut ausgefüttert sind / so bedecken sie mit ihrem starcken und fetten Leib ihre Mängel so artlich / daß auch die klügste Ochsen-Händler öffters eine Brille vonnöthen hätten / damit sie sich nicht anführen liessen. Deßwegen ist es am besten / man kauffe entweder nicht ehe / als biß im Frühling und im Mertz-Monat / da sind die Ochsen am magersten / und daher auch am leichtesten zu erkennen: oder man dinge sich ein / daß sie gesund seyn / kein Hinfallen / kein Weh-Tag nicht haben &c. und bezahle den Preiß nicht gantz / sondern nur etwas darvon / biß man sie bewährt befunden / und ohngefehr 14. Tage in seinem Stall probiret hat. Dieses bleibt gewiß / daß die Ochsen so man selber ziehet / die besten seyn / denn man ist derselben am meisten versichert / wie sie des Futters / Wassers / der Weyde und des Lands von Jugend auf schon gewohnt sind / dahingegen die / so von ferne herkommen / vielmals aus Aenderung Futters und des Landes / mancherley Zufäll / mit grossem Schaden des Haus-Vatters / über sich müssen ergehen lassen Muß man aber frembde Ochsen kauffen / so kauffe man solche die an wilden und unfruchtbaren Oertern / als das ist / in welches man sie hinbringen will sind geworffen und erzogen worden / so wirst du / dieweil diese deiner Weyde eher gewohnen / desto bessere Ochsen bekommen. Und wo man nicht anders kan / wie es dann die Umstände nicht allemal leyden / daß man einen Ochsen probire / wann auch der Verkauffer wolte / so sehe man nur in einen kurtzen Begrieff sich die Sache vorzustellen / in der Eyle aber doch mit Weyle / eines nach dem andern an ob der Ochs habe;

1. Einen starcken Nacken.
2. Langen Hals.
2. Abhangenden Triel.
4. Schwartze Augen.
5. Gutes Gesicht.
6. Haarichte Ohren.
7. Weite Naßlöcher.
8. Gebogene Nasen.
9. Braunes oder schwartzliches Maul.
10. Breite Schultern.
11. Breiten Rucken.
12. Weite Seiten.
13. Wolgewachsenen starcken Leib.
14. Kurtze und ebene Füsse.

Dabey lasse man sich von einem guten Metzger lehren / wie man den Ochsen angreiffen soll / dann der so genannte Metzgers-Griff offenbahret die jenige Beschaffenheiten die man nicht sehen kan. Eben diese äusserliche Beschaffenheiten / soll auch Farr-Ochs haben / einige als Gesner erfordern bey ihm insonderheit / er solle trutziglich aussehen.

An einer Kuh ist auf die Milch am meisten zu sehen / jedoch werden diejen ge vor gut gehalten / welche nachfolgende Zeichen an sich haben: Eine feine Länge / vier oder fünffjährig / schwartzer oder brauner Farbe / abhangende Schlaiche haben / einen grossen weiten Bauch / hohe breite Stirn / weite schwartze Augen / schöne glatte schwartze Hörner / haarigte Ohren / zusammen gefallene Kiffel / grosses breites Maul / weit offene Nase / schwartze eingefallene Leffzen / harte und dicke Haare auf der Haut / kleine und kurtze Schenckel / dicke Hüfften / einen langen dicken Schwantz biß auf die Knochen / kurtze und gleiche Klauen / breite und vollkommene Brust / grosses Euter und lange Wartzen. Jedoch ist die gute Milch-Art nicht allemal daraus zu erkennen sondern es werden einige Tage dazu erfordert / daß man sehe wie sie fresse / wie ihre Milch aussehe / und wie sie über sich werffe / wie aus nachfolgenden zu ersehen.

Das Kalb / soll munder und frisch aussehen / einen breiten fetten Rucken haben / und dicke Schenckel / wird auch in die Höhe gehoben / damit man erkenne wie schwehr es sey.

Die Neygung und begierliches Bestreben des Ochsen wird also angezeiget daß gesaget wird / er seye munder / aber nicht hartnäckig / sondern gelind / liebe die Gesellschafft und halte dieselbe. Ersuchet deßwegen den andern auf / mit welchem er im Stall stehet / oder mit dem er arbeitet / welches er durch das Schreyen an Tag giebt. Seine Bezeugung gegen seinen Herrn ist klar aus den Worten des Pf. Esaiæ 3. vers. Ein Ochs kennet seinen Herrn &c.

Frantz

Frantz / in schon angeführtem Buch / saget / er liebe die Music: Er saufft kein anders als klares und frisches Wasser / verachtet das trübe und warme / strebet nach den Zweiglein einiger Stauden im Walde. So ist auch die Kuh ziemlich munder / und nicht widerspenstig / hasset auch die Gesellschafft nicht / sondern gehet gerne mit andern auf die Weyde. Aber ihr Bestreben nach dem Saufen kommt nicht mit der Ochsen Verachtung deß warmen Wassers überein / indem sie / wie wohl nicht allezeit / das warme und von Wein-Lauo und Kraut-Dorschen trübes Wasser gar gern trincket. der Kälber gröste Begierd gehet auf die Milch / und mit der Zeit äussert sich an ihnen was erst gesagt worden.

11. Wart und Pflege.

Es wird gefragt welche Personen des Viehes warten sollen / und wird geantwortet: Es kommt zwar der Haus-Mutter am ersten zu / daß sie sich der Vieh-Zucht annehme; Doch habe sie die Lands-Gewohnheit unterschiedenen Personen zugelegt. In unsern Landen / warten die Manns-Leute den Ochsen / die Weibs Leuthe aber die Kühe / an andern Orten aber versorgen die Manns-Leute auch die Kühe / und gehen mit Milch / Butter und Käß umb. So daß ein jeder / der Vieh ziehet / seiner Vieh-Menge / und das Absehen so er damit hat / den Entschluß an die Hand geben muß / Knechte oder Mägde zur Wart und Pflege seines Rindviehes zu bestellen.

Bey grossen Mayereyen / da man viel Vieh zum Verkauff aufziehet / ist freylich nöthig / daß man Mans-Personen dazu bestelle. Dann die Ochsen wollen eben so gute Wart und Pflege haben / als nimmer ein Roß / und wo man mit Ochsen das Pflug- und Fuhrwerck treibet / ist ohne dem eine Weibs-Person untauglich zu thun / was dabey erfordert wird.

Ingleichem wo viel Küh gehalten werden / man sich einen Hirten / und wo er nicht zu hüten hat / braucht man ihn zu anderer Arbeit. Wo nur etliche Küh sind / und man hat keine Gelegenheit sie zur Heerde gehen zu lassen / hält man sich einen Jungen der sie hüte / doch alles nach proportion deß Nutzens / den man von dergleichen Veranstaltung hat oder ziehen kan.

Wie der Stall solle beschaffen seyn.

Hiernechst kommt der den Rind-Vieh nöthige Stall in Betrachtung / dann obwol an einigen Orten das Rindvieh / und sonderlich Ochsen unter freyem Himmel bleiben / so ist es doch nicht gebräuchlich in unsern Landen.

Es ist viel Disputirens bey den alten und neuen Authoricis, welche von der Viehzucht geschrieben haben / was die Ställe vor ein Lager haben sollen / und bringen gute Gründe bey / doch helffen sie alle mit einander den jenigen gar nichts der gezwungen ist seine Ställe so zu bauen wie er kan / dieser nun siehet gar nicht auf die Winde / sondern auf die Gemächlichkeit / macht aber gegen dieselbe die meiste Oeffnungen / daß die von besten Orten hergehende / Winde desto ungehinderter einfallen können. Wer aber eine freye Wahl hat ein Lager zu wehlen / welches dem Rindvieh das verträglichst ist / so zeigen ihm gedachte Authores. Columella, Paladius, Colerus und Goldmann / wie auch insonderheit Florinus in seinen klugen und Rechts verständigen Hauß- Vatter p. 272. seqq. seh: schön wie er sich bey Bauung eines Vieh-Stalles zu verhalten. Und deren Willen aber die solche Bücher nicht aufschlagen können oder mögen / führe etwas davon kürtzlich an. Das meiste ihres Streits gehet auf das Lager der Ställe und die scheinbarste Gründe haben die / welche dieselbe gegen Morgen wollen gestellet haben / wegen der da hergehenden gesunden Lufft / welche der Natur sehr anmuthig ist / dasjenige Vieh hingegen / welches in anderwerts hingelegen Ställen stehet / geniesset derselben entweder gar nicht / oder zu spät / und da sie ihre Anmuthigkeit gröstен Theils verlohren / oder sie gar zu heiß ist.

Hernach ist von der Gibelwand die Frage / ob man gar keine Oeffnung lassen soll / wann sie gegen Abend liegt? und wird gegen die anders-gesinnten behauptet / daß solches wohl seyn könne: weil öffters der Abend so lieblich und schön als der Morgen / ja offt wärmer und gesünder / hernach obschon widrige Winde und Witterung anschlagen können / so kommen doch nicht alle dieselbe von Abend her / in dem kein Wind ist er komme woher er wolle / der nicht zu einer Zeit und in einer andern Gegend mehr oder weniger widrige und rauhe Lufft oder Witterung verursache und mitbringe / als zur andern / und in der andern / mithin muste man in keiner Wand einige Oeffnung lassen. Und obschon in Ungarn / Oesterreich und weuer herauf die meisten Wetter von Westen kommen / so seyn doch diese nicht allemal die schwehreste und schädlichste.

Dabey wird der Rath gegeben / man solle in solchem Fall auf der andern Seiten eben solche Oeffnung machen damit / wann rauher Wind einbläset / zur andern Seiten wieder hinaus fahre / ja es sollen nach Beschaffenheit des Orts und Platzes alle vier Seiten geöffnet stehen / so daß jemand wo man es vor gut hält / auffmachen / Lufft und Abendröthe eintretten lassen könne.

Die Materie betreffend / so ist die Meynung / sie sollen von Holtz seyn / wo sonst gute Acht sich auf das Feuer geführet wird.

Die Ställe in genauem Verstand genommen / nemlich vor den Ort da das Vieh stehet / und sein Lager hat / so gibt es deren zweyerley / einfache / da nur eine Reyhe Vieh stehen kan / oder doppelte / da zwey Reyhen eingestellet werden. Die letztern / sind nicht die gebräuchlichsten / weil viel Vieh nicht in allen Mayer-Höffen / auch wo solches auch ist nicht allemal an einem Ort / so viel Breite zu haben ist / als ein solcher Stall erfordert / sondern man suchet einen Theil da / den andern dort unter Obtach zu bringen.

Den Rinds-Stall oll man von Stein bauen / mit Sand oder Kis pflastern / und abhängig richten / auf daß keine faule Nässe oder Feuchtigkeit darinn bestehe: soll auch gegen Mittag sehen / damit es etwas truckener seye / und den Frost-Winden desto weniger unterworffen. In der Weite soll er neun Schuh haben / und leicht

höher seyn / denn daß ein Ochs aufrecht darinn stehen möge / und der Kühewarter eben Platz habe / umb sie herumb zu gehen / sie zu besuchen und zu füttern. Auch deßhalben / daß wo es sichs begebe / daß ein Ochs den andern stösse / gleichwohl der schwächste Raum und Weite hätte / dem Stärcksten zu weichen.

Nicht weniger ist darauf zu sehen daß das Pflaster abhänge / aber nur so viel daß die Feuchtigkeiten ungehindert ablauffen/und das Vieh drucken stehe / wo dieses ermangelt hilfft kein Einstreuen / das Vieh liegt nicht warm / wird unflätig und heßlich anzusehen / ohne anderer Beschwehrlichkeiten zu gedencken. Und wo es seyn kan / so richtet man den Ablauff / in die Miststätte / oder andern mit Stroh bestreuten Ort.

In dem Stall sind noch drey Dinge fest gemacht der Bahren / oder die Krippe / die Bahrenleiter / und der Futter-Kasten. der Bahren ist entweder in Holtz gehauen / oder nur von Brettern zusammen genagelt / welches zur Noth eben so gut / dieser stehet nicht so hoch / als der Pferde ihrer ist auch auf dem Boden nicht rund / sondern soll gantz eben seyn / ist so tief als ein mittelmässiges Brett seyn kan. Man flieget auch einem jeden Stuck Vieh seinen Bahren abzusondern / solte es auch nur mit einem Zwergbrett seyn / dadurch verhindert man daß manches allzuträssiges Vieh dem anstehenden sein Futter mit wegfresse / noch durch Gezäncke und Stossen verwüste.

Man pfleget den Ochsen ihren Stall allein/und den Kühen ihren an zu weisen.

Die Bahrenleitern müssen so hoch seyn/ daß sie ein Ochs eben erreichen kan.

Der Futter-Kasten welcher ebenfalls entweder ausgehauen / oder mit Brettern versehen ; doch sind jene besser / sie stehen fester / und wann Kräuter zu stossen / so geben sie keinen so hefftigen Laut von sich als diese. Dieser Kasten dienet auch zum Futtermengé/daher er so weit seyn muß/ daß sich das Futter wenden kan. Was die andern Mäyer-Geräthschafften / und Werckzeuge angehet / so hat man im Stall nöthig des Striechels / oder Mistgabel / oder Karsts/ des Stoß Eisens / der Wanne / des Traghorbs oder der Kötzen. Des Graßtuchs / der Sichel / des Stumpffs / etlicher Stricke einer kleinen Achs / Hammer / Zange und anderen Instrumenten in der Eyle etwas fest zu machen / Nägel/bey den Pferden einer Bürsten / Mist-Wanne / und was sonst ein Mäyer nach dem Ort und Gelegenheit des Stalls zur Hand schaffen mag. Bey den Kühen braucht man der Milch wegen andere / als Melckkübel / Milchschäffer / Milchhäfen / beydes in welchen die Milch stehen bleibe / als auch in welchen das Schmaltz ausgelassen wird / Butter-Fässer / Käß-Töpffen und Schmaltz-Geschirr / auch Schmaltz und Milchram-Löffel.

Die Pflege aber des Viehes / bestehet entweder ingehöriger Tractirung oder in zukömmlicher Fütterung desselben / auf diese beyde Stücke ziehlet alle Wartung deß Rindviehs ab ; dann die zufällige Wart in Kranckheiten und Pesten / ist nur ausserordentlich und wird bald vorkommen / beyde kommen auf die Treue der jenigen Person an / die sie verrichten: doch die erste erfordert mehr Mühe als die letztere / sintemal ein Ochs oder Kuh leichter zu füttern ist als die übrige Wart zu thun. Inzwischen da die Fütterung nicht allemal so nahe bey der Hand ist / daß man sie dem Vieh vorwerffen darff / sondern zu gewissen gras-mangelenden Zeiten deß Jahrs offters mit grosser Müh / kaum so viel Futter zusammen gesucht wird/als das Vieh auf einmahl auffrist / so fällt die Futterung freylich auch schwehr / daher auch geschiehet / daß wo keine dem Vieh treue Persohn zu füttern hat / das Vieh ehe Mangel leyden muß / als sie sich umb seine Sättigung bekümmert. Findet nun ein Mäyer daß er gute vor sein Vieh so wie er sorgende Knechte und Mägde hat: so glaube er/er habe etwas kostbares.

Solcher gestalt ist des Kühe-Hirten Ambt / dem Vieh fein freundlich zu zusprechen / ihm gütlich zu thun / und zu warten / sie zeitlich und wohl zu füttern / ihnen gute Streu zu machen / sie Abends mit einem Wüsch Stroh / ehe sie sich legen / zu reiben / Morgens sie zu feiglen / und sauber zu butzen / ihnen den Schwantz offt mit warmen Wasser zu waschen/ und den Rinds-Stall rein und sauber zu halten, daß keine Säu noch Hüner drein kommen / weil Federwerck der Rinder Todt ist / und der krancken und pfinnigen Säu Koth die Pestilentz gebiehret.

Auch soll er den Ochsen allwegen gut frisch Stroh geben. Im Sommer aber grün Graß/

Er soll allwegen wissen / wie er seine Ochsen / nachdem sie hart oder wenig gearbeitet haben / müsse füttern; auch nicht mehr dann es sich gebühret / seinen Ochsen fürschütten.

Die Rinder soll er weder austreiben noch arbeiten lassen / wann es gar zu heiß oder gar zu kalt : auch soll er sie nicht gleich träncken / wann sie heimkommen/ Wein in die Kähl schütten / und sie nicht ehe abbinden / sie haben sich dann vorhin genugsam verschnauffet und erholet.

Das Futter soll er auch zum öfftern erfrischen und erneueren / auch nicht gestatten / daß sie dasselbige verwüsten oder zertretten. Darum soll man das Estrich im Stall alle Jahr durchsehen : und im Fall etwas man velt / verbessern : so mag alsdann kein schädliches Thier/oder Ungezieffer zum Vieh gewohnen und einschleichen.

Die Ochsen soll man nicht zu nahe bey einander stellen / damit sie einander nicht stossen.

Zweymahl im Sommer / und einmal im Winter / wann sie ohne das still und müssig stehen / und nichts arbeiten/ soll man sie mit frischem klaren / saubern Wasser träncken. Dann wie oben gedacht / so beliebt den Ochsen hell und klar Wasser gleich wie dem Pferdt trübes.

In Tagen wann man ohne das müssig ist / und nicht arbeiten darff / mag er ihnen die Hörner und die Glaich an Schenckeln schmieren/ oder eine gebratene Zwibel überlegen / und mit einem Lumpen verbinden.

So offt die Ochsen vom Feld nach Hauß kommen / soll ihnen der Knecht alleweg die Füsse fleißig besichtigen / begreiffen und beschauen / ob sie nicht etwann gestochen / oder zu sehr geschwitzt / oder das Joch sie getruckt / und ihnen die Haut aufgerieben haben. Item ob sie nicht zu sehr mit dem Treib Eysen/ oder sonst von Mucken / Hornussen und Bremsen

sen gestochen worden. Dann solche und dergleichen kleine Schäden soll man keineswegs verachten / sondern sie zeitlich mit gewöhnlicher Artzney wiederumb heylen.

Insonderheit soll man gleich wie alles Rindvieh / also auch die Schiebochsen fein sauber halten / welches / durch fleissiges Einstreuen / und öffters Striegeln / zu wege gebracht wird. Insonderheit zur Zeit / da sie sich härren / da man ihrer wohl warten soll.

Ob der Knecht im Stall liegen soll / damit wann bey Nacht etwas geschehe / er bey der Hand sey und Schaden verhüte / wie solches erfordert Herrn Hochbergs Geogr. Cur. im 9. Buch 3 Cap. ist zu erkennen aus der Menge und Art der Ochsen / wo nur 2. 3. oder 4. Stuck in einem Stall stehen / insonderheit / wo es etwas abgeführte / nicht gar junge Ochsen wären / ist solches Lagers bey ihnen nicht nöthig. Gut ists / daß er seine Bettstatt nicht gar weit vom Stall habe / damit er hören könne / entweder das Geschrey oder das Poltern eines Ochsen / und so dann thue was er vor nöthig befindet

Was die Fütterung der Ochsen betrifft / so ist überhaupt bey Fütterung alles Viehes / auch insonderheit der Ort / theils die Lands Art und Jahrs-Zeit / theils auch die Beschaffenheit / und Arbeit des Viehes anzusehen. Die Lands-Art giebt diejenige Frucht oder Gras her die sie zeuget / und wie solche Dinge / und die Lufft immer andere Würckungen gegen andern Ländern haben / so muß derjenige der Ochsen / und anderes Rindvieh füttert sehen / wie er mit Abwechslung der Fütterung sich selbst rathe dann diese Veränderung stehet ihnen trefflich an. Die Jahrs Zeit / wirfft denen Ochsen im Sommer Graß und grüne Gewächse / im Winter aber Heu / und Stroh / Trebern ꝛc. in die Krippe; wiewohl auch in diesem Stück nicht allemahl bey einer Gattung zu bleiben / dann durch das Grüne würde das Rindvieh / und also auch die Ochsen öffters durchfällig / da man dann gerne Heu füttert / oder da mehr dörres als grünes Futter macht. Derowegen soll man / in einer Jahrs Zeit an die folgende andere gedencken / um vor jede eine andere Fütterung / als sie sonsten giebt / aufzufahren. Die Beschaffenheit der Ochsen und alles Viehes / lehret den / der es zu füttern hat / wie er auf dessen Alter und Zustände zu sehen / wie erst erinnert worden. Das Mastvieh hat anders Futter als die Schiebochsen oder Küh / die Arbeit aber ändert die Fütterung also / daß man gewohnt ist einem Ochsen der müssig stehet / mit der Fütterung zu begegnen / anders einem der Arbeit thut / und sich dran strecken muß / jenem mag man nur z. e. Graß vorwerffen / oder ihn weiden lassen / diesem aber muß man ein gutes Futter von zerstossenen Garten Gewächsen / mit Kleyen vermischet / oder Trebern / und das in grösserer Menge als sonsten zubereiten. So daß es auf die oben gelobte Treue der Knechte und Mägde guten Theils ankommt / wann der Futterungs-Sache ihr umständliches und gebührendes Recht geschehen soll. Doch will noch dieses sagen: Graß wird dem Vieh vorgeworffen / so wie es vom Erdboden kommt / es sey dann daß es ausgerauffet worden / da es deß Waschens bedarff. Anderes grünes Werck / als Kräuter ꝛc. sollen hievon und ehe es das Vieh bekommt / wol gestossen / und mit truckenen Dingen / als Kleyen wohl durch einander gemenget werden. Wer Acht tung darauf giebt / wird selbst sehen was er vor Nutzen schaffet. Nur den geringsten Vortheil dessen zu melden / so ist klar / daß durch das Stossen das Kraut klein wird / mithin die eingestreute truckene Sachen / welche ebenfalls sehr klein sind / trucket sich an das Nasse so wohl an / daß nicht die Helffte im Trog / die andere Helffte im Faren bleibet. Jedoch will ich nicht haben daß es gar zu klein gestossen werde / und so daß es das Vieh nicht gern fresse / welches eben so sehr als jenes zu suchen. Wirfft man Heu vor / so soll man dem Rindvieh das jenige geben / welches nicht gar zu halmig / noch gar zu lang ist. Hat man Trebern vorzugeben / so soll es mässig geschehen.

Nach diesen nicht übel gegründeten allgemeinen Regeln von Fütterung des Rindviehs muß ein Mayer sich noch die Mühe geben zu sehen / was man bey den Ochsen insonderheit melden kan. Es ist viel daran gelegen / so wol der Gesundheit als der Arbeit halben / daß man die Rinder und Ochsen weder zu feist noch zu mager halte. Dann ein sehr feistes Thier / wann es in der Arbeit erhitzet / mag keine Gefährlichkeit des Todts entfliehen / und solches wegen der übrigen zerschmeltzten Feiste / die sich nachmals über den gantzen Leib ergeust. Und so das Thier solches Zufalls halben nicht hinfällt und stirbt / so ist doch kein Nutz darbey.

Kein Rind noch Ochsen soll man im Winter / wann er ohne das müssig stehet / und nicht viel arbeitet / mit übrigem Futter überschütten. Allerley Gemüß als Wicken / Erbsen und Bohnen-Stroh oder Stupffen essen die Ochsen gern. So pflegt man auch die Rinder gemeiniglich mit gesottener Gerst / und grob gestossenen Bohnen feist zu machen und zu mästen. Heu giebt man ihnen gern / und wiewohl nicht so viel als den Pferdten / jedoch soviel sie mögen auffressen / insonderheit wann sie starck arbeiten.

Im Land Limosin / und sonst in andern Orthen / wo man viel grosse Rettich hat / pfleget man die Ochsen mit solcher Ruben-Speiß zu füttern. Aber sie werden nicht davon starck / geben auch kein Fett noch feist Fleisch. Junge Rebzweiglein sind der Rinder bestes Essen / und man gibt ihnen gern einen guten Busch.

Die Rinder fressen sonst auch junge Zweiglein oder Aestlein von Rüst-Holtz. Item die Wein-Drussen am liebsten: auch ist ihnen geschnitten Weitze oder Rocken Strohtrefflich gut. Die Spreuer pflegt man ihnen bißweilen unter ihr Essen zu mischen: aber solche Speise blähet sie vielmehr / dann daß es sie solte starck machen. Der Aecker aber macht die Ochsen schädicht. Gesotten Kohl-Kraut mit Kleyen vermischt / machet dem Rind einen schönen grossen Bauch / nähret gleichwohl etwas leichter: Solches thun die Gersten-Spreuer mit Kleyen vermischt. Man kan auch den Rindern Wein-Grappen / von welchen man schon den Leur-Tranck gemacht hat / unter ihr Futter mengen. Doch so sie unsauber / soll man sie vorhin abwaschen / und wiederumb trucknen lassen. Es ist aber allwegen besser / daß man ihnen gemeldte Wein-Grappen also für sich selbst ungewaschen gebe / dann also haben sie daran zu trincken und auch zu essen / macht sie schön und

gestalt / muthig und starck / wo man solches Futter des Tags dreymal vorgiebt / wird die Kuh wohl bestehen.

Eine andere Fütterung wird erfordert bey dem Mast-Ochsen. Mästen / heist das Vieh fett machen / und geschiehet an dem Vieh / welches bald soll geschlachtet werden / dieses Mast-Vieh / und nachdem die Gattung der Thiere ist / wird zu dem Wort Mast dessen Nahme gesetzt. Und weil man diese Mastung zu zweyen Zeiten des Jahrs als im Anfang des Sommers und des Herbstes anstellet / theilt sie sich in die Sommer- und Herbst-Mastung / deren die erste sich im Mayen anfängt / und in dem September endiget / weniger kostet so wohl an Mühe als Futter; diese aber nimmt ihren Anfang / wann der Hausmann mit Mast-Futter versehen / es seye im September oder October; endiget sich / wann man aufgefüttert / oder auch wann man Fleisch oder Geld brauchet.

Wie sich bey dieser Mastung deß Rindviehes / und insonderheit des Ochsen zu verhalten / lässet sich mit kurtzem Worten vorstellen:

1. Muß man wissen was für Ochsen dazu zunehmen. Junge Ochsen werden zwar feist / und sihet man daß die Bauren jährige Stiermästen / doch geschiehet solches mit mehrerer Mühe / dann die Jugend erfordert selbst viel Unterhaltung / und das Vieh welches noch an Grösse und Stärcke zunimmt / frist dieserwegen am meisten; so hat auch das junge Fleisch / wanns auch sehr fett ist / nicht die Beschaffenheit / als das alte / davon die Köchinen Zeugnuß geben / und alle die es gekostet / und den Unterschied erkannt / werden mit ihnen einstimmen. Daher ist der autorum und der Mastung erfahrnen Meynung / man solle ja biß 3-jährige Ochsen nehmen / und zwar mit dieser Vorsichtigkeit / daß der Landmann / diejenige welche von einem äusserlichen Mangel an Füssen oder Hörnern z. e. bekommen / oder auch die welche einige Untugenden an sich haben dazu nehmen solle.

2. Muß man wissen die Sache damit man mästet / oder das Mast-Futter / dieses ist unterschiedlich / und nimmt man was man hat / oder zu seinem Zweck dienet / deßwegen sagt Florinus, p 966. diese Metzger mästen mit dem besten Heu / damit das Fleisch fein schöne werde. Andere mästen mit Maltz von Bier / welches sehr dienlich. Andere mit Kleyen und geschrottenen Früchten / welches gut ist / nur soll man dem Ochsen nicht zu sauffen geben / biß er wieder gekeuet / und unter das Getranck ein wenig Saltz werffen / nachdem es mit etwas Meel vermischet worden. Die Mastung mit Eicheln ist gefährlich / und müssen die Ochsen von Sauffen abgehalten werden / biß nach der Widerkäuung und völligen Verdäuung / dann das Wasser wurde diesen Ochsen schädliche Bläbungen verursachen. Die Sommer-Mastung geschiehet durch das Graß welches die Ochsen selbst abwaiden und fressen / dabey wird erfordert / daß solches früh wann der Thau darauf liegt / geschehe / und Nachmittag wanns kühl worden. Bey der Winter-Mast / hat man Rüben / Kraut / geschrotten Meel und was man sonst vor diese Thiere dem Kraut-Garten taugliches finden mag.

3. Muß ihm nicht unbekannt seyn / mit was Pfleg und auf was Weise zu mästen. Und da findet sich dieses / bey denen die davon geschrieben. 1. Soll man den Mast-Ochsen von aller Arbeit frey / aber anfangs doch nicht ohne Bewegung lassen. Dann sonst wurde er ausarbeiten was er gefressen 2. Wann im Sommer der Ochs auf die Wayde gehet / so soll man ihn in der Hitze ruhen lassen / welches ebenfalls leicht zu begreffen. 3. Man solle suchen dem frestenden Vieh den Lust zum Fressen zu erhalten / durch eine wochentlich ihnen zugebende portion Saltzes / und im Winter durch gute Meel-Getränckе. 4 Man solle lieber bald a's zu spät zur Mastung thun / wegen der bey der Sommer-Mast / zu besorgenden Hitze / bey der Winter Mast aber der selten ausbleibenden Kälte / als zweyer die Mastung hinderenden Dingē. 5. Man solle verhüten / daß sich die Ochsen nicht lecken / solches nehme ihnen die Fettigkeit / die ihn sonst bleiben würde / wo sie sich nicht beleckten. Die Georgicæ Curiosa . ticht hinzu daß dieses Belecken so gar die Haut dünner mache und daß man gefunden habe / wie dieselbe an denen Orten / da der Mast-Ochs mit der Zunge nicht hinreichen können viel dicker geblieben. 6. Es seye bey der Mastung nutzlich gethan / wann man auf des Monds-Lauff sehe / wann die Mastung angefangen wird; dann sie schlage besser an / wann der Ochs im zunehmenden Mond eingestellet wird. Zum wenigsten müssen die darauf halten / welche nicht ohne angesehenen Mond den Ackerbau und die Pflantzung der Kräuter- Gewächse vorgenommen. 6. Es sollen die Ochsen offt mit lauicht-warmen Wasser gewaschen und abgewischt werden / damit sie bald zu nehmen / fett und ansehlich werden. 7. Man soll kaltes Wasser an Kleyen schütten / und so lang herum rühren biß ein Schaum darauf stehet / hernach ein wenig warmes Wasser daran schütten / und es dem Vieh zu sauffen geben.

Dieses scheinet gut zur Mastung zu seyn / doch sind einige Dinge / darunter welche nicht allem Vieh anständig; wenn aber der Lust zu dem Futter und Sauffen das vornehmste Stuck bey diesem Werck ist / so muß der Mayer zu Anfang untersuchen / welches an dem in die Mastung gestellten Stuck Vieh anschlagt oder nicht / so wird er finden wornach es strebet / daß mag er ihm hernach geben / so wird er zu seinem Zweck desto geschwinder und mit gewünschtem Vortheil gelangen.

Der Farr-Ochs / oder Stier hat zwar an der Wart und Pflege deß Rindviehes grossen Antheil / und was wir besonders an ihm finden / ist wegen des Dienstes den er bey der Heerde thut / nehmlich daß er die Kühe bespringe / damit sie trächtig werden mögen.

An diesem ist viel gelegen / und hat man darauf zu sehen / daß man in der Wahl desselben sich nicht übereile / damit man nicht hernach an guten und starcken Kälbern Mangel leiden möge.

Die Alten sind deßwegen sehr behutsam gegangen / und haben keinen Stier von weisser Farbe dulten wollen / dieweil sie sich einmal hatten überreden lassen / daß die Kälber davon schwach und gering werden: hingegen den schwartzbraunen und braunrothen haben sie den Platz unter der Heerde gerne vergönnet / in der Meynung / es wurde ihnen alsdann an trefflichen und tauerhafften Kälbern auch nicht fehlen.

Heut zu Tag macht man sich eben kein so grosses Gewissen mehr über die Farbe des Stiers. Wiewol

doch

doch ihrer viel auf der alten Meynung bleiben / sondern wann er nur sonsten muthig und freudig ist / so sieht man mit der Farbe noch wohl durch die Finger. Allein gewisse Kennzeichen hat man doch zusammen gesucht / die man an ihn finden muß / wo er anderst einen braven Stier-Ochsen bedeuten will.

Es sind aber dieselbe / die welche wir schon kurtz in dem gegenwärtigen Buch berühret haben / und ist nichts mehr darzu zusetzen / ausser / daß je feiner sein Beutel aufgezogen / und je besser seine starcke Hörner auswerts gewendt sind / jemehr und höher soll er zu achten seyn.

Er soll aber vor dem dritten Jahr seines Alters nicht zugelassen werden / dieweil sich doch früher keine gewisse Hoffnung auf etwas rechtschaffenes zu machen ist. Zwar muß ich gestehen / daß einige darinnen das Wiederspiel halten / und die Stier im zweyten Jahr / ja ehe sie noch selbiges völlig erfüllet / zum Springen gebrauchen / aus der Ursach / damit sie den Kühen nicht zu schwer möchten seyn: Allein die Warheit zu sagen / die guten Leute thun sehr unrecht daran: dann weil er bey noch unvollkommenem Alter und schwachen Kräfften / so sehe ich nicht wie von ihm etwas anders / als unvollkommenes und schwaches fallen solte / aus dem nunmehr etwas rechtschaffenes erwachsen wird / daher bleibe man bey dem guten Gebrauch: man lasse den Stier / den man den Winter über / besser / als das ander Vieh füttert im dritten Jahr erst / ohngefehr vor Ostern im Vollmond / unter das Vieh / und so fort / biß er fast sechs Jahr alt worden / da man ihn dann hernach entweder kan schneiden oder verkauffen / oder ins Haus schlachten lassen / so wird man mir dancken wegen der schönen und grossen Kälber / die man die Zeit über unter der Heerde von ihm gezogen hat.

Man muß aber auf ihn je frischer als er ist auch desto besser Achtung geben / damit er nicht Schaden verursacht: dann er fallt nicht nur seine Nebenbuhler mit seinen starcken Hörnern an / sondern er wird auch bißweilen Mann scheu / stößt nach den Leuten / und ist niemand mehr vor ihm sicher: So bald man nun dieses von ihm höret / ist es am sichersten / man eile mit ihm zum beschneiden / und nehme ihm mit seinen Nierlein oder Hoden zugleich Hertz und Mannschafft / ehe er seinem Herrn ein Unglück über den Hals ziehe.

Was die Wart und Pflege der Kühe angehet / so haben sie den Stall und einige Wart und Pflege mit dem Ochsen in so weit gemein / daß der vor die Ochsen gemachte Stall auch für die Kühe recht ist / und dabey was die Reinhaltung das ordentliche Futter und die Mastung betrifft / ihnen nichts besonders gemacht wird: Jedoch kommen einige Dinge bey / insonderheit davor welche uns bewegen von ihnen allein zu reden.

Die Kühe schlagen kein Trinck-Wasser aus / wann es nur gut und gesund / darzu klar und lauter ist. Dann wie sonst die Pferdt das trübe Wasser gern trincken / also haben die Kühe das lautere Trinck-Wasser am liebsten.

Im Sommer soll man die Kühe nicht mehr dann zweymahl / und im Winter dreymahl trincken lassen: Es muß aber von keinem fliessende / sondern entweders aus lauem Wasser / wie das Regen-Wasser ist / oder aus der Lachen / oder sonst guten Schöpff-brunnen / und welches eine gute Weil vorhin gestanden ist / beschehen; dann das Wasser mag sonst wegen der Kälte den Kühen bald schaden.

Wann man aus einem Kalb eine Kuh ziehen will / so läst man es in dem Kühstall bey andern Kühen stehen / und mit ihne auf die Wayde gehen / biß es zwey Jahr alt worden / hernach ist Achtung auf dasselbe zu geben: Dann im dritten Jahr dürfften sie schon zu dem Stier kommen.

Ihre Brunst oder Rinderung erkennet man / wann ihnen die Klauen oder der Huff geschwollen oder aufgeloffen ist / wann sie ohne Unterlaß prüllen / und offt auf den Stier steigen

Man soll die Kühe nicht ehe zum Stier lassen / sie seyen dann drey Jahr alt / und nicht länger als biß auff das zwölffte Jahr: Dann lasset ihr sie ehe darzu daß sie tragen / können sie nicht zu ihrer rechten Stärcke und Grösse aufwachsen / und bringen darzu gar unvollkommene und halb mißbürtige / magere und schwache Kälblein / dergleichen wann ihr sie weiter / dann nach zwölff Jahren lasset Kälbern / so werden die Kälber gar unkräfftig / häßlich und ungestalt.

Auch solt ihr sie zu den Stieren treiben im gantzen Mayen / Brach- und Heumonat / wann die Kräuter in ihrer besten Krafft und Safft seynd / und frisch jung Graß herfür bricht. So seynd auch ohne das umb dieselbe Zeit die Kühe am hefftigsten Rinderig oder brünstig / daß sie ohne Anleitung dem Stier nachgehen.

Den Nutz betreffend / den man haben mag / wann die Kühe zu gedachter Zeit füllig werden / ist solches dieser / daß sie über zehen Monath (dann diß ist ihr gewohnliche Tragzeit) eben Kälbern / wann eben das neue junge Graß herfür stichet / welches ihnen dann ihre Milch bessert und verneuert / davon dann die Jungen wohl gesäugt / genährt / gestärckt und aufferzogen werden.

Zu schaffen / daß die Kühe nach dem Besteigen des Stiers bald empfangen / muß man sie gar mager fürstellen / daß die magern sind des Saamens viel fähiger.

Hinwider aber daß der Besteiger oder Sprung-Stier feist / wohlgesetzt / glatt / und wacker seyn / und der allbereit zween Monath zuvor wohl mit Gersten und Wicken ausgemästet seye: So soll man viel eher die Stier erwählen / welche länger dann hoch sind / rother Haar / breiter Schulter-Blat oder dicken Schenckel / viereckrötiges / rundes Leibs / breiter wohlbesetzter Brust / kurtzen Kopffs / breiter Stirne / wild von Gestalt und Wesen / Ansehen / schwartzer Augen / kurtzer Hörner / langes zottichten Schwantzes.

Wann aber die Kuh den Stier nicht will zulassen / oder daß der Stier nicht steigen wolte / so soll man sie auff nachfolgende Weiß geyl und lustig machen / man soll gebrennten Hirtzen Schwantz nehmen / zu Pulver stossen / und dem lauffend Viehe geben.

Begehret ihr dann zu wissen / ob eine Kuhe gerindert habe / und gewiß trage / so lasset in dem melcke ein Tröpflein Milch von dem Finger in eine Schüssel mit Wasser fallen / bleibet dann das Tröpflein gantz / so trägt die Kuhe: Zerfähret es aber und färbet das Wasser / so träget sie nicht: ist eigentlich gewiß.

Man soll darnach auch fleißig zusehen lassen / daß die Kuhe / indem sie mit dem Kalb gehet / weder weite noch tieffe Graben springe / noch wider die Hecken

cken und Stauden anlauffe / und sich stosse / oder aber im Leib steche / und in andere Weege beschädige. Ehe dann ein Kuhe kälbert / soll man dieselbige allwegen vorhin eine Zeitlang mit gutem Futter / oder Weinträber / in sonderm Stall oder im Hof füttern / und gar nicht melcken lassen: dann ihr Milch ist zur selben Zeit kein Nutz / wird bald klötzicht und steinhart.

Währender Trag-Zeit über muß man sie nicht übertreiben / noch zu hartem Springen bewegen / gute Streu machen / und je näher es zur Zeit kommt daß sie werffen solten / je weniger soll man sie aus den Stall lassen.

Auch soll die Vieh-Magd sonderlich bey Nacht sich die Mühe nicht verdriessen lassen manchmahl nach ihren Kühen zu sehen / und trägt es sich offtermahls zu daß sie eben darzu kommet / da sie gebähren / deßwegen soll sie zum wenigsten auf das Schreyen Achtung geben / und wann sie solches höret und vermuthet daß eine Kuh kalbe / soll sie sich in den Stall begeben / dann es ist gut daß eine erfahrne Magd zugegen sey.

Wo nun eine Kuhe gekalbet / so suchet sie das Kalb zu lecken / welches es ihr nicht zu verwehren. bald darauf soll ihr die Viehwärterin einen Tranck machen von warmen Dingen / nachdem die Landes Gewohnheit ihn erfordert / sonsten pfleget man ihnen die Milch auszumelcken / und sie mit warmen Wasser / welches wo man ihnen diese Suppe recht gut machen will / ein wenig Schmaltz / in welchem etwas gebacken worden / zu vermischen und einzugiessen / und wo man der oben gedachten Leinkuchen einige bey Handen hat ein wenig darzu thun / hernach fährt man fort ihnen einige Tage mit andern warmen Getrancken gutes zuthun / zum Exempel man schüttet über geschnittene Kraut- und Mangold Stämmlein oder Dorsen und Weinlaub warmes Wasser und giebt es ihnen auszusauffen / hernach läst man das Kalb die Milch aussaugen / und wo die Milch gar häuffig wäre / kan man sie ausmelcken und wegschütten / biß sie gut wird.

Nach einigen Wochen kan man das Kalb verkauffen oder ihres Geschreyes ungeachtet von ihr weg binden / mit ihr aber verfahren wie vorher / und sie lassen ihren alten Trab gehen / wann die Zeit der Wayde herzu kommt.

Eine der grösten Beschäfftigungen der Viehwärterin / ist mit der Milch und ob diese schon ein Nutzen des Viehes ist / so finden wir uns doch gemühsiget allhie davon zu reden / weil das Melcken welches täglich geschehen muß / auch als ein Wart und Pflege der Kühe anzusehen / auch der Kühwarterin zu verrichten zukommt.

Dieses Melcken geschichet in dem sie sich nieder begiebt / oder wo sie viel Küh hat / setzet / und den Melckkübel oder Gelten zwischen sich nimmt / so daß er ein wenig gegen die Erde gebogen und fest stehet. hernach ergreifft sie die beyde erste Wartzen des Euters / und ziehet die Milch daraus in den Kübel / wo die Finger des Netzens brauchen / ist es besser es geschehe durch Milch / als mit Speichel / hernach läst sie die Finger wieder zurück gegen das Euter / und ziehet wieder an / und so fort biß nicht viel Milch mehr daraus gehet / hernach nimmt sie die andern zwey Wartzen / und verfähret mit ihnen / wie mit den ersten / der grösste Vortheil ist dieser / daß man stäte und langsame Züge thut.

Dieses geschiehet im Sommer in langen Tägen dreymal nemlich Morgens / zu Mittags und Abends / wo aber das Vieh auf entlegenen Auen waidet / so geschiehet es nur zweymal / Morgens und Abends / wie auch wann die Tage kürtzer werden / da der Hirt spät austreibet / und den gantzen Tag auf der Wayde bleibt.

Hier gebührt der Mayerin selbst fleissig zu seyn / also daß sie manchmahl nachgehe / und durch ihre Gegenwart schaffte / daß erstlich die Milch recht ausgemolcken werde. Dann / wo viel in dem Euter bleibt / so verseigen die Küh manchmahl / 2. daß sie die Magd vertrette / zur Zeit da es um die Magd nicht richtig stehet wiewol einige nicht glauben / daß solches bey der Milch etwas zu sagen habe / rathsamer ist es doch wenns seyn kan / daß man der Magd lieber etwas anders zu thun gebe / damit der Milch ihre Sauberkeit bleibe. 3. Verhüte / daß die Mägde leicht schlaffen / damit recht gemolcken / und der Stall vor Feuer bewahret werde. Zum wenigsten soll sie ungefähr wissen wie lang die Magd in Stall zu thun hat / um sich darnach zu richten / und wo sie etwas verweilt / nachgehen.

Die Fütterung der Kühe wird erleichtert durch die Waide / dann diese ist unter das Heerdvieh gerechnet / und ob wol die Ochsen auch auf die Waide getrieben werden / so sammlet man doch keine Heerde / ist auch nicht so förmlich als die Kühwaide.

Was bey dieser Waide der Kühe zu mercken / in kurtzen Worten vorzustellen / was sonst weitläufftig vorgetragē wird / so sage das es um dieselbe eine dem den Mayerhoff sehr verträgliche Sache seye / und wissen es die am besten / welche in später Jahrs-Zeit um Johannis erst austreiben dürffen und diejenige / welche um des harten und weiten Waydgangs willen ihre Kühe müssen zu Haus lassen / geben dessen gute Zeugen ab. Insgemein fängt ste um Georgii an / und währet biß nach Martini / wie es die widrige Witterung nicht vor der Zeit endiget.

Solche Waide verrichtet ein dazu bestellter Hirt / welcher des Morgens oder zu welcher Zeit er austreibet ein Zeichen giebt / darnach sich die Viehmagd richtet mit dem Melken und zu saufften geben / damit sie darnach sie fertig sey / und das Vieh nicht aufgehalten werde / welchenfalls sie hernach die Mühe bekommt / daß sie dasselbe Nachtreiben muß / biß sie zu dem Hirten kommt.

Diejenige Waide welche nah gelegen / ist die beste / wann sie sonsten gutes gesundes Gras trägt / und da komen die Küh zu Mittag nach Haus in Stall / im Fall aber solches nicht wäre / und man berechtiget ist / anderwärtig hin zutreiben / so ist es zwar beschwehrlich / doch muß der Hirt alsdann die Kühe nicht übertreiben / zu Mittag nicht nach Haus / sondern an einen gewöhnlichen kühlen Ort treiben / da sie ruhen. Dazu dienen grosse geschickte / obwol mit kleinem Gras als Klee und dergleichen bewachsene ebene und bergichte Wiesen / Felder / Gebürge / Wälder und Auen / wiewol die in ebenen Orten gelegene Viehwaide der andern vorzuziehen. Dabey ist zu erinnern daß / gleichwie nach proportion der Vieh-Anzahl die Viehtrift einen grossen Platz oder mehr Oerter erfordere / man dahin trachte / daß das Vieh ordentlich uñ also wayde / daß das abgefressene Graß wieder anwachsen könne / zu solchem Ende rucket der Hirt einen jeden Tag / oder auch nach mehreren Tagen / nachdem er viel oder wenig Futter / auf den Auen abzuwaiden findet / weiter

fort

fort/ und kommt endlich wieder an den Anfang/ und immer so fort. Sind aber unterschiedliche Trifften/ so hält er diesen Unterschied ebenfalls / also daß er zu einer Zeit/ diese zu einer andern die davon entlegene abwaiden zu lassen / sich vornimmt / so wird das Vieh den gantzen Sommer über zu fressen finden. Dieser Waide kommt ein durch die Trifft lauffendes kleines Wässerlein sehr wol / darein die Kühe gehen und sauffen mögen/ sonst gehen sie fast über keine Pfützen / ohne zu suchen / ob sie den Durst löschen können / sauffen öffters das heßlichste Wasser und verderben sich.

Gut ist es / wann man dem Hirten nachgehen kan/ damit man sehe/ wie er zur Waide führe/ und wie er das Vieh halte. Zum wenigsten ist er zu ermahnen / oder durch etwas weniges zu erinnern / daß er auf dasselbe recht Achtung gebe/ damit kein Stück zuruck bleibe/ sondern immer mit der Heerde fortgehe. Zu mehrerer Sicherheit ist man gewohnt/ dem Vieh Glocken oder Schellen anzuhencken / dadurch es dem Hirten Nachricht giebt / an was für einem Ort er es zu suchen habe / so es sich vergangen hätte. Insonderheit aber diese Schelle in Wäldern/ Bergen und Gebüschen nöthig / dann in offenen weiten und ebenen Feldern / siehet man die gantze Heerde um und vor sich hergehen.

So gut nun diese Waide sey / so ist sie doch nicht erklecklich / die Kühe völlig abzufüttern / sondern das Vieh/wann es wieder in den Stall kommt/ verlangt zu fressen / zuförderst dasjenige / welches zu Mittag nicht heimgetrieben wird. Deswegen die Vieh-Magd mittler Zeit / und so lang das Vieh aus dem Stall ist/ sich nach Graß und Futter umthun kan/ damit ihre Kühe etwas finden / wann sie zuruck kommen/ zum wenigsten soll die Baren-Leiter mit ein wenig Heu beleget seyn/ zur Zeit da man nichts anders hat/ welches ihnen zwar nicht allemal anständig / so daß es offt mehr vertretten als gefressen wird / doch wann auf dem Felde noch nicht viel neugewachsenes Futter zu finden / und das im Keller verwahrte / aufgefüttert ist / dabey an dem Viehe vor nöthig befunden wird / daß es Dürres fresse/ wegen Durchfälligkeit / so ist es ihnen doch gut und gesund.

Im übrigen gehöret auch hieher / was bey der Fütterung des Ochsen gemeldet worden. Giebt die Magd den Kühen gemengt Futter / so muß es wol gemengt seyn/ wenig auf einmal / und offt/ dadurch wird viel Futter erspahret / welches sonst verderbet wird. Ist ein Vieh fressig/ so kan es auch mehr fressen / als es soll/ wo aber die Kuh das nicht will fressen / was man ihr vorwirfft / so bleibt viel im Baren liegen / welches so ungeschmack wird / daß sie es hernach gar nicht frisst/sondern lieber Hunger leidet. Kurtz/ es wird erfordert / daß die Vieh-Magd / auf die Waid sehe / und urtheile / ob das Vieh viel oder wenig darauf gefunden/ welches ihr die Jahrs-Zeit offenbahret; hernach muß sie die Manier ihres Viehes in Fressen erforschen / und sich darnach richten/ und diesem Stuck viel / dem andern mehr/ eben so viel oder weniger gebe/ dann es ist immer eines fressiger und naschhaffter als das andere.

Die Wart und Pflege der jungen Kälber belangend/ so soll man dieselbe so bald sie geworffen/ in gut frisch Stroh legen/ und bey der Kuhe 5. oder 6. Tag lang bleiben lassen: damit sie es vorhin wol geleckt und gesäubert habe. Dann also bleibet das Kalb warm/ und ist sich keines sondern Schadens zu beförchten.

Nach Ausgang solcher jetzt-gemeldten Tagen/ sollt du das Kalb von der Mutter nehmen/in einen sondern Stall einsperren/ oder zum wenigsten ein wenig von der Kuh in eben dem Stall abbinden: gut Stroh unterstreuen / und zum öffternal erfrischen lassen. Allemal/ wann es zu saugen begehrt / zur Kuhe tragen / und wiederum von ihr nehmen / und in seinen sondern Stall einsperren / oder zu der Kuh lassen / hernach aber wieder an seine Stelle führen. Man ist auch gewohnt/ das Kalb jederzeit neben der Kuh stehen zu lassen / wann nicht viel Vieh im Stall ist.

So offt du siehest / daß das Kalb entweder nicht saugen will/ oder wann es schon zu saugen begehrt/ daß es an den Dütten nur riechet / aber nicht so kräfftig ist/ daß es die Milch heraus ziehen / oder erzuzelen mag / sollt du ihme das Maul lassen aufsperren / die Zunge aufheben / und sehen/ ob nicht die Parpen / wie man es nennet / darunter stecken / welches weißlichte Fleisch-Klötzlein sind / dem Pfäffzen nicht ungleich: Dieselbige solle man alsdann mit kleinen scharpffen Ruff Zänglein fassen / und hinweg nehmen / und ohne Versehrung oder Schelung der Zungen schneiden lassen. Darnach das Maul entweder mit lauterem klarem Rothschiller Wein/ oder mit ein wenig Saltz-Wasser / darinn Knoblauch zerstossen worden/ auswäschen. Sonst möcht ohne diß Mittel gemeldter Schaden das Kalb am Saugen verhindern / schwächen / und endlich umbringen.

Man lässet das Kalb 4. oder 5. Wochen die Milch saugen / auch noch länger / hernach wird es gar nicht mehr zu der Kuh gelassen/ sondern gewehnet es zum Fressen/ und wann es bey der Kuh gestanden / so hat es manchmal angefangen ein Hälmlein Heu / oder ein wenig Gras und Futter ins Maul zu fassen und zu verschlucken/ dann die Natur führet es dazu von selbsten an / so daß hernach des Fressens wegen so grosse Müh nicht erfordert wird. Mit dem Sauffen aber gehet es ein wenig mühsamer her / und muß man sodann erstlich Milch/ hernach Milch und Wasser vermischt/ in einen Kübel oder Gelte thun / hernach das Getränck dem Kalb ans Maul heben/ solches aufthun / ihm einen oder zwey Finger drein stecken / und also daran saugen lassen. Wann dieses etlichmal geschiehet/ soll das Kalb bald von sich selbst sauffen.

Dieses ist die Gewohnheit unseres Landes / welche nicht leidet/ daß das Kalb biß nach sechs / sieben und mehr Monaten die Milch sauge; Dann man will / daß das Kalb sich durch das Futter ernehre/ hergegen die Milch zu anderem Gebrauch genommen werde; Florinus aber in mehr angeführtem Buch/ führet andere Gewohnheit an / und saget / es wären Leute / welche die Kälber so bald nicht von der Milch nehmen / sondern aus gewissen Ursachen lassen sie die Zucht und Schlacht-Kälber/ entweder ein gantzes geschlagenes Jahr saugen/ oder aber so lang / biß die Kuh übers Jahr wieder trächtig

worden/ und die Milch ihnen von sich selbsten verseigt: und daß sie dennoch betheuren/ daß sie niemalen darunter zu Schaden kommen/ sondern jederzeit einen guten Vortheil erjaget hätten. Und ich muß bekennen/ sagt er/ ob ich es schon selbsten nicht probiret/ dannoch düncket es mich so ungereimt nicht zu seyn/ dann das ist bekandt/ daß die Kühe/ wo man die Kälber bald weg nimmt/ ihre Milch verhalten/ daß die Melckerin/ etliche Tage nicht viel wird von ihnen bringen können: Hingegen wo sie ihre Kälber noch haben/ geben sie gantz reichlich/ was sie haben/ herfür. Da bedienen sich diese Leute des Vortheils/ lassen das Kalb ein wenig an der Dutten ziehen/ daß die Kuh spühren kan/ wer es seye/ wann sie aus treuer Liebe ihre Milch willig und überflüssig gehen läst/ so rucken sie das saugende Kalb beyseits/ und sammlen alle Milch/ daß sie öffters mehr bekommen/ als wann sie das Kalb gleich in ersten 5. Wochen weggenommen hätten. Neben diesem haben sie noch das zum besten/ daß ihr Kalb/ weil es nicht nur allein Milch/ sondern auch Graß/ Heu und Stroh geniesset/ weit besser als andere Kälber zu nimmt/ und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewicht wächset. Daher dann ein solches Kalb hernach theuer kan hinaus gebracht werden/ wann es ein oder anderthalb Jahr alt ist/ als ein anderes von zwey oder dritthalb Jahren. Dieses mag thun/ der seinen Vortheil darunter suchet/ allein ich versichere: 1. Daß die Kuh/ so bald das Kalb nachlässet zu saugen/ verspühren wird/ daß die Vieh Magd an dem Euter melcke/ und die Milch verhalten könne. 2. Daß/ wann auch dieses geschiehet/ die Vieh-Magd/ wann sie das Melcken verstehet/ und fleissig damit anhält/ die Milch in guten Gang bringen wird. Derowegen ein jeder in diesem Stück seinem Absehen/ und dem Vortheil den er siehet/ folgen mag.

Haben nun die Kälber auf gedachte Weise Fressen und Sauffen gelernt/ so macht man ihnen weiter nichts besonders/ sondern fütert sie mit dem vor die Kuh zubereitetes Futter/ allein/ mit denen Stier Kälbern/ aus welchen der Mayer oder Mayerin Ochsen zu ziehen gedencket/ muß mittler Zeit eine andere Verrichtung vorgenommen werden/ nemlich das Verschneiden. Hiezu nun/ hatte man gewisse Leute/ die sich dazu brauchen lassen/ die lässet man kommen/ wann das Kalb 6. Wochen/ ein halb Jahr biß ein Jahr/ auch noch länger gezogen worden. Wiewol in unsern Gegenden/ pflegt man das Werck bald nach der Entwöhnung vorzunehmen/ und Herr Hochberg bezeuget/ daß die Kälber in Ungarn/ daraus so viel tausend Ochsen getrieben werden/ noch bey der Milch castrirt werden. Und gewiß/ es hat diese Gewohnheit ihr richtiges Fundament/ darinn/ daß nebst der Beschwehrlichkeit und Mühe/ welche die erstarckten Kälber/ bey dem Schneiden verursachen/ auch die Gefährlichkeit groß ist/ angesehen der Castrirung nicht allemal glücklich abgehet/ mithin zu wagen ist/ daß alle biß dahin angewandte Mühe vergebens gewesen.

Mit dem Beschneiden verfahren besagte Leute/ nachdem sie kühles Wetter und das Abnahmen des Monds erwartet/ also/ sie nehmen das Stierlein/ legen es auf den Rucken/ und fassen seine Höd-lein zwischen zwey gerade höltzerne Stecken/ daß sie gleichsam/ wie von einer Zungen gefasst/ und zusammen gedrucket werden: Darauf spalten sie ihme den Hoden-Sack/ und schneiden die Hödlein heraus/ doch so/ daß das Ende oder das Stücklein dran bleibt/ welches an die Senn-Adern angehenckt ist/ damit das Stierlein weniger blute/ und ob ihm schon die Mannschafft genommen/ noch allezeit einem Stierlein gleich sehen möchte. Mit den jungen Kälbern aber/ welche unter der Kuh zu schneiden sind/ verfahren etliche also: Sie nehmen den Hoden-Sack zwischen die zwey vördern Finger/ und klemmen ihn fest ein/ dann thun sie einen Schnitt hinein/ und drücken die Nierlein heraus/ schneiden sie aber gleich bey der Adern ab/ und machen es nicht/ wie etliche grobe Schäfer/ die die Nierlein mit den Zähnen/ nebst dem Geäder/ offt einer Spannenlang heraus ziehen/ dadurch die Kälber mächtig verwüstet/ und meinstentheils buckelichte Ochsen werden.

Nachdem der Schnitt geschehen/ muß die Mayerin dem Stierlein/ um des grossen Schmertzens willen etliche Tage gütlich thun lassen/ und befehlen/ daß ihm klein-geschnittenes Stroh und Kleien untereinander gemischt werde/ wie auch/ daß die Magd/ seiner schone so viel möglich/ vor aller grossen Bewegung hüte/ dabey fleissig zu sehe/ wie die gemachte Wunde heilet/ um hernach ihme seine Wart und Fütterung dem andern Rind-Vieh gleich zu geben.

Wir müssen aber auch ferner ansehen und vorstellig machen

III. Des Rind-Viehes Kranckheiten und Cur.

Ein Ochs ist weniger kranck/ dann ein Pferd/ die Alten/ damit sie ihren allgemeinen Kranckheiten fürkommen möchten/ haben stets ihre Rinder zu Ende aller vier Zeit im Jahr/ drey nacheinander purgiret: Etliche mit Feig-Bohnen und Cypreß-Körnlein/ eines so viel als des andern zerstossen/ und in anderthalb Maß Wasser gesotten/ die gantze Nacht in der Lufft gebeizet/ und also dem Rind eingegeben. Etliche haben andere Ding und Artzney nach Gelegenheit der Kranckheit und eines jeden Landes Art genommen und dem Rind-Vieh gegeben/ um manchsand Kranckheiten/ Gepresten und Zuständ des Rind-Viehes vorzukommen/ welches sehr rathsam/ und uns bewogen gedachte Kranckheiten möglichsten Fleisses allhie zu beschreiben/ und zu solchem Ende beyzehende Figur hieher zu setzen/ daraus der Leser einer jeden Kranckheit des Viehes und deren Ursprung ersehen könne. Es kan nemlich unter andern Zuständen sich ereignen:

1. Horn-Bruch- oder Hornsehrung.
2. Nachlaß des Horns.
3. Halß-Geschwulst oder der aufgeloffene Halß.

Diese Figur zeiget wo die gebrechen an einem Pferde- oder Rindt Viehe zu finden und zu sehen seyen.

4. Gedruckter Grad / oder gequetschter Halß.
5. Wunde oder geschwundene Ober-Halß-Dicke.
6. Verhärteter oder verdörrter Halß-Grad.
7. Aufgeloffener oder geschwollener Abhalß.
8. Die Haut auf der Seiten eingehüfftet.
9. Bauchweh.
10. Verderbte oder versehrte Eingeweyd.
11. Bauchfluß oder Durchlauffen.
12. Verstopffung des Bauchs.
13. Hüfft-Auflösung oder der gelöste Schock.
14. Beinbruch.
15. Geschwulst des Fusses oder aufgelossener Fuß.
16. Verhärtung des Fuses.
17. Verrenckung des Fuses.
18. Zerquetschung und zertruckter Fuß.
19. Schelung oder Abgang und Entweichung der Klotten oder Horn.
20. Spaltung des Klotten oder zerrissenes und aufgesprungenes Harn-Klau.
21. Entfallenes und versunckenes Horn.
22. Blut stallen.
23. Koth und Wust stallen und pisten.
24. Geschwulst oder Uberscheit.
25. Unvermögen zu stallen und zu pisten/ oder Harnstellung.
26. Reissender Stein in der Ruthen.
27. Stein in der Blasen.
28. Geschwollene Ruth.
29. Gelöstes Schulter-Spalt oder Ledigung des Vorbuchs.
30. Versiehen Blut.
31. Die schreiende und würgende Kröte oder Engwilckung im Halß.
32. Die Streng-Billen.
33. Aufgeloffener Trüssel oder Geschwällung der Lefftzen.
34. Geschwollen Maul.
35. Verwunde Zung.
36. Unlust zum Essen oder Atzverleidung.
37. Wölckichte oder trübe Augen/ oder Augenübelung.
38. Geschwollene Augen.
39. Das Weiß ob dem Auge.
40. Knoblauch auf dem Aug.
41. Rinnende Augen.
42. Augen-Flecken oder überzogene Augen.
43. Kopffweh oder Umgängung.
44. Schmertzen oder Wehtum des gantzen Kopffs.

Erst angeführte und alle andere dem Viehe zustossende Kranckheiten und Gebresten / sind entweder äusserlich oder innerlich / kommen entweder natürlicher oder zauberischer Weis. Jene/ ob sie schon nicht allemal auf des Viehes Untergang ziehlen / so thun sie es doch manchmal / oder zum wenigsten mindern sie den Wehrt desselben / so daß man doch Ursach findet / ihme bald abzuhelffen. Diese aber können dem Vieh bald den Garaus machen / und müssen um so vielmehr Widerstand finden/ wo nicht der Mayer empfindlichen Schaden fühlen soll; und ob zwar diese so gefährliche Kranckheiten nicht alle gleich zu erkennen/ noch zu heben sind/ so findet man doch viele Hülffs-Mittel / welche sowol dahin gehen/ wie mehrbesagten Kranckheiten des Viehes vorzukommen/ als auch wie man sie gar heilen könne/ aufgezeichnet/ welche dem Mayer allhier mitzutheilen sind / mit dieser Nachricht / daß einige darunter seyn werden/ welche auch bey andern Thieren nützlich anzuwenden / und er also/ wo ein gleicher Zufall/ bey seinen Pferden ꝛc. sich äusserte er nach kluger Untersuchung / welches davon auch dorten dienlich seyn möchte/ allhier zu suchen habe. Dann da findet er erstlich:

Unterschiedliche allgemeine Præservativen, für mancherley innerliche Kranckheiten / auch für die Pestilentz oder den Umfall.

Damit der Mayer die Wahl unter guten Mitteln haben möge / so folgen viele derselben Vorschrifften für allgemeine und besondere Presten und Zuständen des Viehes. Insonderheit weil die Leute die mit dem Vieh umgehen / gemeiniglich nicht allzugelehrt sind / ist die Sache so deutlich als man kan zu geben. Von Anfang soll dann gezeiget werden/ wie etliche gute allem Viehe gemeine Præservativen zu machen/ hernach sollen etliche Artzneyen vor besondere Presten des Viehes folgen.

Man nimmt Schieß-Pulver / Schwefel / Attich-Kraut/ Teuffels-Abbiß / weissen Ingwer und Lorbeer / vermischet alles klein gestossen untereinander/mit solchem reibet man nun dem krancken Vieh die Zungen sehr wohl / so wird man sehen/ daß selbiges von allen Gifft befreyet / præservirt und angesteckt werde.

Oder/ man nimmt Alantwurtz / Liebstöckelwurtz/ Tormentillwurtz/ Teuffels-Abbißwurtz/ Meisterwurtz Eberwurtz/ jedes 8. Loth/ Entzian / Baldrianwurtz/ Calmuß / Zitwer / Lorbeer / Wacholderbeer/ jedes 4. Loth / vermische alles/ auf daß subtilste / pulverisirt untereinander. Von solchen Pulver gibt man nun dem krancken Vieh 4. Loth schwehr ein. Es kan auch Wermuth darunter kommen.

Oder: Man nimmt Tormeneillwurtz / Meisterwurtz/ Liebstöckelwurtz/ Entianwurtz/ Wermuth- und Wacholderbeer / vermische es subtil gestossen untereinander mit Saltz / und gibt darvon Morgens und Abends dem Vieh zu lecken.

Oder: Man nimmt Antimonium oder Spießglaß/ Schwefel/ Lorbeer/ Wacholderbeer/Asanck/ Wermuth-Kröpfflein/ Tausendguldenkraut-Blümlein/ Kümmel / Glaßgall jedes ein Pfund / Alaun 20. Loth/ Federweiß ein Viertel Pf./ Weyrauch ein wenig. Stösset alles zusammen klein so schwehr als nun solches wieget/ so schwer nimmt man gemeines und gedörrtes Koch-Saltz darzu / vermischet es wol untereinander und verwahret es auf das beste.

So nimmt man auf jedes Stück Vieh / als einem Alten/ einen guten Eß-Löffel voll in einem halben Seidlein guten Essig / einem Kalb oder Rind aber etwas weniger / gebrauchet es aber täglich.

Ferner kan man bey besorglichem Umfall dem Vieh folgende Artzney zu lecken geben/ oder auf andere Weise ihm sehen einzubringen. Bimbernellwurtz/ Weinkraut/ Liebstöckel/ Zum-Wurtzel/ Wiedertodt/ Knoblauch/ Gampffer/ schwartze Myrrhen/ Meerhirß: Alles wohl gepülfert.

Man findet ein dazu taugliches Brod vorgeschrieben. Nimm Salbey/ Weinkraut/ Abruten/ Wermuth/ Calmus/ Lungen-Kraut/ Isop / Knoblauch/ Zwiebel/ Kramwethbeer / Liebstöckel/ Alant/ Entzian eines so viel als des andern/ grün oder dürr/ und thue nach Gutdüncken / darunter Myrrhen/ Weyrauch/ Asanck/ Gaffer/ wilden Saffran/ Lorbeer/ Stupp/ Bibergeil und Schwefel / die Kräuter hackt man / das andere stösset man alles klein/ macht und knötet es unter einen rockenen Taig/ nachdem viel Vieh ist / macht Laibe daraus / backet es wie ein ander Brod/ und gibt nüchtern jeden Vieh ein Stücklein davon nur einmal in der Wochen / ist aber der Umfall schon unter dem Vieh / so gibt man ihnen wochentlich zwey oder dreymal davon. Ein anders siehe bald.

Diß folgende wird auch in allerhand Umfall des Viehes nützlich gebraucht: Nimm Knoblauch / Asanck/ Grünspan/ Gampher / Vitriol, jedes besonders / der Gampher muß subtil und zart geschoben seyn / mische alles zusammen / und wann von einem gleichen Gewicht / als alle diese Materien wägen / Gersten Meel/ mit darunter kommen/ mache mit scharffem Wein-Essig einen festen Taig daraus/ und wäge es hernach alles besonders aus / auf ein grosses Stück wäge ein Quintlein / auf ein junges halb so viel/ auf einem warmen Ofen getrocknet/ und also behalten/ zur vorfallenden Nothdurfft.

Wann man nun einen Umfall besorget / oder ein Stück Vieh kranck wird / auch wann sie schon gesund sind/ zu Verhütung dessen/ so ist es gar gut/ wann die Kugeln dem Vieh im Herbst und Frühling gebraucht werden/ jedem Stück eine solche Kugel in den Hals gesteckt/ und den Stall wohl zugemachet/ daß keine Lufft hinein möge auf drey Stunden lang/ an das Viehe/ nachdem machet man den Stall gemach auf / trancket und füttert / striegelt und wischet es: Ists im Sommer/ kan man darauf austreiben/ im Winter aber kan man die Stallthüren aufmachen.

Noch ein anderes Mittel/ so auch von der Georg. Cur. vorgeschrieben.

Im Mayen leget man die schwartzen Oel-Käfer in Honig oder Baum-Oel/ lässet sie darinnen ertrincken / vermachet das Geschirr auf das festete/ und setzt es in Verwahrung / wird nun ein Vieh auflössig / so gibt man ihm einen solchen Käfer in Essig zerrieben und zertrieben ein / so wirds besser. Etliche nehmen von diesem Käfer allein den Leib / und thun Kopff und Füsse hinweg / oder gibt ihnen Liebstöckel/ Weinrauten / Saltz / Theriac / Honig und Essig durcheinander.

Man nimmt guten Ungarischen Antimonium, schönen gelben Schwefel/ Lorbeer / Entzian / Alaun/ calcinirt Kupfferwasser/ Calmuß/ Tormentillwurtz/ gebrannt Hirschhorn / Federweiß / Frauen-Eyß/ Glaßgelb/ Drachenblut / Myrrhen / Teuffels-Abbiß / Sevenbaum / Rhebarbara/ Alantwurtz/ Kümmel/ Eberwurtz/ Bibergail / Fœnum græcum, Bethonien und Caryophilwurtz / Asant, Rheinischen Grünspan/ Campher/ Salpeter-Zeltlein/ Wacholderbeer/ Knoblauch/ Celtischen Spick und Wermuth / am Gewichte eines so viel als des andern / und pulverisiret es nach aller Möglichkeit auf das allersubtilste / vermischet es dann wol untereinander / seihet es etlichmalen durch / darmit alles wohl und recht untereinander kommen möge/ dann verwahret man es in einer Schachtel als Silber und Gold.

Dieses Pulver ist nun allem Viehe / als Pferden / Ochsen / Kühen / Schaafen und Schweinen sehr heylsam und gesund / darvon giebt man nun einem Viehe / wann die Pest oder Schelm darunter grassiret/ solcher Gestalt:

Man

Man nimmt præparirt Spießglaß/ Grünspan/ Campher/ guten Vitriol, Knoblauch/ Arsenick und Lorbeer / eines so viel als des andern / vermischt es auf das subtilste pulverisirt untereinander. So viel nun dieses zusammen wieget / so vermische solches mit halb so viel Habermehl / mache dann mit gutem Weinessig einen festen Taig daraus / von solchem Taig schneide kleine Stücklein / daß dessen eines 1. Quintlein oder viertel Loth wägen möge/ lasse es in einer saubern Schüssel auf einem warmen Ofen wohl erharten und trocken werden / dann verwahre es in einer Schachtel auf das beste.

Man nimmt gemeinen Schwefel / Lorbeer / Asanck/ Wacholderbeer/ Glaßgall/ jedes 1. Pfund/ Alaun anderthalb Pfund/ Federweiß ein viertel Pf. gedörrt Kochsaltz / so viel als alle diese Stücke zusammen wägen/ vermischt es dann wohl pulverisirt untereinander/ und verwahret es dann auf das beste.

Sobald man nun siehet / daß sich ein Viehe ändert/ so giebt man dessen einem alten einen Löffel voll in einem halben Seidlein Essig / einem Kalbe aber weniger/ und gebraucht es also täglichen.

Ein anders bewährtes Stuck / in grassirenden Kranckheiten des Viehes so sehr köstlich und gut.

Man nimmt Roßmarin/ Weinrauten/ Wermuth / Salbey / Spick / Lorbeer / Knoblauch und gedörrt Saltz/ jedes ein gute Hand voll / thut es untereinander wohl vermischt in einen glasirten Hafen / und schüttet 2. Maas guten starcken Weinessig darüber/ und lässet es biß auf die Helffte bey gelindem Feuer verdeckt einsieden. So man nun solches gebrauchen will / so nimmt man erstlich ein Stuck hänffines ungebleichtes Tuch/ darmit man dem inficirten Viehe vor allem die Zunge wohl abtrocknet/ und alsdann mit dieser Brühe wohl waschet. Wann das Viehe solche Blattern hat / kan man an dem Schaum/ so sich etwas bey diesem Viehe erzeiget / leicht abnehmen.

Wo sich nun dergleichen Blattern erzeigen/ so nehme man (wie hierinnen anderstwo angezeiget) ein solches von purem Silber gemachtes Instrument / mit welchem man die Blattern zerkratzen und zerschneiden muß / alsdann nimmt man etliche Stücklein gesaltzenen Speck / und überstreichet die eröffneten Blattern darmit / und wäschet ihnen darauf die Zunge mit obgesagter Brühe / und wüschet es ihnen endlichen mit einem neuen hänffinen Tuch wieder trocken ab / verbrennet aber solches Tuch alsobald.

Das silberne Instrument aber muß man alsobald nach dem Gebrauch in Essig thun / und gar sauber abwaschen/ ehe man es wieder gebrauchet.

Dem Viehe aber so man dieses gebrauchet/ solle man unter einer Stunde nichts zu essen geben / auch solle dieses Mittel öffters gebrauchet werden.

Gar ein bewährtes Mittel/ wann die Pest unter dem Viehe starck grassiret. Man nimmt grüner Wacholderbeer / frischer Lorbeer / alten Knoblauch/ Roßmarin/ Salbey/ Weinrauten / Liebstöckel / Lavendel / Wermuth / Cardobenedicten / Ehrenpreiß/ Entian / Saltz/ Glaßgall und Alaun. Diese Stücke thut man alle zusammen in einen neuen Hafen / giesst starcken Essig darüber / lässet es so lange miteinander sieden/ biß der halbe Theil des Essigs eingesotten ist/ dann nimmt man ein Stuck ungebleicht leinen Tuch/ wie es von dem Weber gekommen ist/ netzet es in besagten Essig sehr wohl / mit solchem reibet und wäschet man dem krancken inficirten Viehe die Zungen erstlich sehr wohl / und gibt dem Viehe darauf nichts zu fressen/ hält des Tages ein paar malen darmit an / so wird man in kurtzer Zeit nächst Göttlicher Hülffe bald Besserung sehen.

Oder: Man nimmt Schwefel / Spießglaß/ Lorbeer/ Wacholderbeer/ Asanck / Glaßgall/ Kümmel und weissen Ingwer/ jedes 1. Pfund 20. Loth/ Federweiß/ 12. Loth / gemein gedörrt Saltz / so viel als der andern Stücke aller.

Vermischt es klein gestossen untereinander/ verwahret es in einer Schachtel auf das beste.

Sobalden man nun siehet / daß sich ein Viehe ändert/ so nimmt man des Pulvers einen Löffel voll/ und giebt es in einem halben Seidlein guten Weinessig einem grossen Vieh / einem Kalb aber weniger/ brauchet es aber täglich.

Oder: Erstlich giebt man dem Viehe von obgedachtem Theriac/ darnach nimmt man 3. oder 4. Zwiebel-Häupter zerschneidet es in 4. Theile / und legt davon diese Spalten 3. oder 4. Stunden in Baumöl / und lässet es dem Viehe hinten hinein schieben.

Oder: Man nimmt Lorbeerblätter / Weinrauten/ Tevenbaum / Weingartenblätter / Knoblauch/ Wacholderbeer / Schnitlauch / Weyrauch/ von jeden 1. Loth. Kochet es miteinander im Wein/ und giesset es dem Viehe ein.

Ein anderes dergleichen bewährtes Mittel/ so vom Herrn B. V. S. sehr hoch gehalten worden. Man nimmt Antimonii oder Spießglaß / gantzen Schwefel/ jedes anderthalb Pfund / rother Mennig 4. Loth/ Wermuthsaamen ein halb Pfund.

Vermischet es alles klein pulverisirt untereinander. Von solchem muß nun einem alten Stuck Viehe / es mag nun ein Ochs oder Kuhe seyn / des Pulvers anderhalb Loth entweder in Essig / Wein oder Brandwein Morgens frühe nüchtern eingiessen / 2. Stunde darauf nicht nieder lassen sencken / auch gantz nichts zu trincken geben / ben/ biß auf den Abend / wann nun ein paar Stunde vorbey/ kan man ihme ein gutes Futter oder Habern geben.

Einem Kalb oder Schaafe aber darff man über ein halbes Loth eingeben.

Wann das Rind-Viehe wegen vergiffter Waide/ als wann es kleine Krötlein regnete: Oder wann das Viehe aus unreinen Lachen trincken muß/ sehr umfällt/ ist folgendes Mittel sicherlich zu gebrauchen.

Man nimmt Angelicawurtz / Alant- und Bibenellwurtz / Wacholderbeer / Lorbeer / gefeylt Hirschhorn / Kümmel / Weinrauten/ Salbey und Roßmarin / eines so viel als des andern / vermischt es klein gestossen untereinander / und giebt darvon also dem Vieh ein.

Oder. Wo ungesunde Waide ist/ so ist es am besten/ daß man dem Viehe gleich anfangs im Frühling oder im Herbst / gleich nach Michaelis / zum öfftern einem jeden Stuck Viehe einer Bohnen groß Theriack auf einem Bissen Brod gibet.

NB. Zur Sommers-Zeit aber kan man dem Viehe Weinrauten-Safft mit ein wenig Knoblauch mit Essig angemacht eingiessen / so wird und kan ihnen auch kein Gifft schaden.

NB. Für Gifft/ Seuchen und Viehe-Sterben. Man durchbohret den Ochsen und Kühen die Ohren/ und stecket ihnen Christwurtzel hinein / dergleichen pflegen auch etliche in Schwantz zu thun / solche Wurtzeln ziehen dann allen Gifft und Kranckheiten an sich.

Oder: Metter oder Mutterkraut hat auch den Preiß beym Rindviehe/ daß es den Gifft vertreibet / darum geben es viel Bauern-Weiber dem Viehe zu essen so vertreibet es auch das Keuchen / Auffblehen und Geschwellen/ und reiniget.

Wann dergleichen Vieh-Seuchen grassiren/ sollen die Hirten dem Rindviehe und Schaafen zum öfftern gedörrte und zerstossene Wermuth-Blumen mit Saltz vermischt zu lecken geben / auch unter die Futter vermengen / dann es/ wie es die Erfahrung bezeuget/ wider mancherley innerliche Gebresten und Kranckheiten dienet/ præserviret vor Gifft / stillet die Schmertzen/ und purgiret sänfftiglich.

Oder: Man nimmt Wermuth / Tausendguldenkraut/ Heyl aller Welt/ Roßmarin / braun Betonien/ Liebstöckel/ Wohlgemuth / Salbey/ Odermennig/ Cardobenedicten/ Andorn/ Haselwurtz/ Camillen/ rothen Beyfuß / unser Frauen Bethstroh / Ehrenpreiß/ Storchschnabel / Hufflattich / Aspen/ spitzigen Wegerich / Quendel / Kunigundenkraut/ Rheinfahrenkraut / Benedictenwurtzel / Scabiosen oder Apostemkraut/ Bibinellen/ Sinau/ Bethonien/ Steinklee/ gelberliner Rinden/ Alant- und Benedictenwurtzel / Fünffingerkraut / Johanuiskraut/ Löwenfuß und Tausendblat eines jeden eine gute Handvoll/ Sevenbaum ohngefehr für 1. Kr. 7. oder 9. Knoblauch Zähen/ Lorbeer-Mehl ein paar Eß-Löffel voll.

Diese Stücke alle klein zerschnitten in ein Säcklein gethan/ und Tag und Nacht in wohlverdecktem Tränck-Schaff mit Wasser angefüllet / darinnen liegen lassen/ und alsdann die Pferde / wie auch das Rindviehe einen Monat lang darüber getränckt/ aber so offt das Wasser abgetruncken / allezeit frisches darüber gegossen.

Dieses ist ein fürtreffliches Mittel / alles Viehe frisch und gesund vor allem Anstoß sicher zu erhalten/ auch wegen seiner Güte mit keinem Gelde zu bezahlen.

Man nimmt auch Entian/ Alantwurtz/ Angelicawurtz/ Meisterwurtz / Pestilentzwurtz / und Teuffelsabbißwurtz/ Wermuthsamen/ Lorbeer / Kümmel/ Wacholdergipffelein / Weinrauten / Roßmarin/ Glaßgall / gelben Schwefel uud Spießglaß. Vermischet alles auf das reinste pulverisirt untereinander. Verwahret es dann auf das beste.

So nun der Schelm oder Umfall unter den Pferden auch unter anderm Viehe grausam grassiret/ so nimmt man alle Morgen auf ein Stuck Viehe ein Schnitten Brod/ benetzet solches mit Weinrauten-Essig / überstreichet es mit Holdermuß/ bestreuet es dann mit besagtem Pulver / und giebt es vor dem Austreiben dem Viehe zu fressen / so wird man von keinem Umfall das geringste nichts erfahren.

Noch ein anders dergleichen sehr bewährtes Mittel für allen Umfall des Viehes. Man nimmt Roßmarin/ Weinrauten/ Salbey/ Weyrauchkraut/ Lungenkraut / Ehrenpreiß / Widertod / Wermuth/ Liebstöckel / Tormentillwurtz / Angelica und Alantwurtz / Pestilentzwurtz/ Creutzwurtz und Eberwurtz / Liebstöckel und Bethonienwurtz/ Bibinellwurtz / Antimonii / Schwefel / Lorbeer / Ingwer / Glaßgall / eines so viel als des andern/ gedörrt Saltz nach Genügen. Vermischet es alles auf das subtilste pulverisirt untereinander / darvon nimmt man nun eine gute Handvoll / und arbeitet es unter einen Laib Brod-Taig/ und lässet es backen/ darvon giebt man nun einem jeden Stuck Viehe ehe man es aus dem Stalle gehen lässet/ ein Schnittlein darvon zu essen/ so hat man gewisse Versicherung vor allem Umfall des Viehes.

Gar ein bewährtes Mittel / wann die Pest unter dem Rindviehe starck grassiret. Man nimmt Häßlene Zäpfflein/ Nußbaum-Schwamm/ Bircken-Schwamm/ Hirschzungen/ grüner Wacholderbeer/ eines so viel als des andern/ vermischt es pulverisirt untereinander.

Von solchem Pulver giebt man nun einem jeden Stuck Viehe 3. Morgen nacheinander jedesmalen einen halben Eß-Löffel voll/ so wohl dem gesunden als dem Krancken / so wird das krancke Viehe errettet / und das gesunde vor allem Anstoß befreyet.

Es hilfft auch ein gantzes Jahr für die Pest.

NB. Wann man dem Viehe alle Morgen reinen Salpeter im frischen Wasser zerlassen einschüttet/ so kühlet es sehr/ und ist ein bewährtes Mittel allezeit 24. Stunde für die Pest.

Ein anders.

So man den Rindviehe alle Morgen nüchtern Bibinellenwurtzel in ungesaltzenem Brod giebet/ so ist ein jedes Stuck hernach 24. Stunden vor der Pest sicher / wann gleich alles darneben umfallen sollte.

Ein anders.

Man nimmt Campher.
und Salpeter/

legt beyde in frisches Wasser / von solchem Wasser giebt man einem jeden Stuck Viehe alle Morgen etliche Tropffen in gesaltzenem Brod / so hilfft es auch gewiß 24. Stunden für die Pest.

Oder:

Man nimmt Knoblauch
und Schwefel/

giebt es dem Viehe in gesaltzenem Brod / so kan auch in 24. Stunden kein Gifft haffren. Ist gewiß

Oder:

Oder:

Man nimmt ein frisches Ey / öffnet es an der Spitzen / und lässet das Weisse heraus lauffen / und thut dann so viel auf das kleinste pulverisirten Schwefel hinein / als man hinein bringen mag oder kan / dann thut man es dem Viehe wohl in den Schlund / zerdrücket es / darmit es dasselbige muß hinab schlucken.

Darbey giebt man ihme täglich Morgens und Abends Assanck und Gaffer mit Theriac vermischet.

Und so offt man das Viehe im Stall aus und einlässet / solle man den Stall zuthun / mit Assanck / Wacholder und Schwefel wohl räuchern.

Ein anders.

Man nimmt ein frisches Ey / öffnet dasselbe an der Spitzen / und lässet das Weisse heraus lauffen / nimmt alsdann Antimonii 3. Theil / Schwefel 2. Theil / Lorbeer / Wacholderbeer und Kümmel / jedes 1. Theil / vermischet es klein gestossen untereinander. Von solcher Mixtur thut man nun so viel in die Eyerschalen zu dem Dotter / biß das Ey darvon voll werde / vermischt es wohl untereinander / thut es dem erkranckten Viehe in den Schlund / und zerdrucket es / daß es dasselbige hinab schlucken muß.

Oder:

Man nimmt Fœnum græcum.
Entian /
gantzen Schwefel
und Lorbeer-Mehl.

Wann das Rind-Viehe gählings erkrancket.

Als offt ein Rindviehe oder Kuhe erkrancket / also offt solle man nehmen
Weyrauch /
Knoblauch
und Lorbeer / jedes ein viertel Pfund
Alles in einem Mörse untereinander zerstossen / und daraus 3. Kugel / derer jede einen Vierling wieget / machen / alsdann zu Morgens frühe / ehe man ihnen etwas zu essen giebt / eine Kugel / zu Nachts wieder eine / und des andern Tages Morgens nüchtern die Kugel eingeben. Es muß aber mehr als eine Person seyn / wann man ihnen solches eingeben will / dann sie nehmen es gar ungern ein.

Oder:

Herrn B. L. C. B. St. bewährtes Stuck in dergleichen Contagion. Man nimmt Roßmarin / Salbey / Weinrauten / Wacholderbeer / Lorbeer / Knoblauch / Weyrauch / Alaun / Saltz und Wein-Essig. Vermische es alles gestossen untereinander / und reibt das inficirte Viehe unter der Zungen / wo die Blattern sind / darmit.

Bereitung eines guten Pulvers.

Man nimmt Peterswurtz / Creutzwurtz / Ehrenpreiß / Alantwurtz / Scheelkraut / Wermuth / Beyfuß / Haselwurtz / Eyter- oder Brennessel / Lorbeer-Mehl / gantzen Schwefel / Lungenkraut / Gemüß an hohlen Weyden-Feldern / Saltz / so in Erlen-Holtz eingebohret / drey Stunden in einem Back-Ofen wie ein Brod backen lassen / alsdann dasselbige Saltz unter diese Kräuter zerstossen.

Pulverisirter Schelenbein / Alaun / kleinen Poley / Teuffels-Abbiß / Baldrian / Fünffingerkraut / Gunreben (diese beyde Kräuter bringen auch die Milch wieder.) Alles auf das beste pulverisirt untereinander vermischt.

Desgleichen solle zu dem Pulver des Rind-Viehs gemachet / und jedem Stuck Viehe alle Tage ein halbes Seidlein eingegossen werden / so auch für alle Zauberey gut ist.

Gantzen Schwefel zu Pulver gestossen / einen Antritt mitten im Hause im Eingang / es seye nun gleich an der Stuben oder Kuchen / Eberwurtz / Liebstöckel / Gersten und Halmen / jedes ein halb Diethäufflein / kleinen Poley / Quendel und Bintzen / 24. Maas Laugen / in dieser Laugen solle nun alles gesotten werden / und dem Viehe / wie oben gemeldt / eingegeben / so lange biß es besser wird.

Vieh-Theriac zu machen.

Man nimmt Alantwurtzel 20. Loth / Eberwurtz / Angelicawurtz / jedes 4. Loth / Runder Hollwurtz 1. Loth / Teuffels-Abbiß anderthalb Loth / Calmuß / Zitwer / Tormentillwurtz / Schlangenwurtz / Bibinellenwurtz / jedes 2. Loth / Salbey / Wermuth / Tausendguldenkraut / Ehrenpreiß / S. Johannis-Weinrauten und Aurin / jedes anderthalb Loth / Wacholderbeer / Lorbeer / Kümmel / weissen Ingwer / schwartzen Pfeffer / jedes anderthalb Quintlein Hollunder-Latwerge / Wacholder-Latwerge / jedes anderthalb Pfund.

Alles auf das allerkleineste / so viel möglich / gestossen / und unter beyde Latwergen vermischet / so erlanget man einen köstlichen Vieh-Theriack / der seiner Güte nach nicht genugsam zu rühmen ist / solchen verwahret man wohl vermacht auf das beste.

Von solchem Theriack giebt man nun täglich einem jeden Stuck Viehe / Pferden / Ochsen und Kühen / auch denen Schaafen / eine gute Messerspitzen voll auf einem im Holder-Essig genetzten / oder mit Wacholder-Oel wohlbestrichenen Stuck oder Schnitten Rockenbrods frühe / ehe man austreibet / zu essen / so kan man desselbigen Tags versichert leben / daß demselbigen Viehe kein Gifft schaden möge.

Theriaca Diatesseron Mesuæ.

Nimm Entzianwurtz / Lorbeer / rother Myrthen / runder Hollwurtz / jedes 2. Untz / abgeschaumten Hönigs 2. Pfund.

Desselben Bereitung ist nun leicht / und kan es ein jeder leichtlich machen.

Oder: Nimm Angelicawurtz / Tormentillwurtz / Eberwurtz / Pestilentzwurtz / jedes ℔ß. Entzian / Wermuth / jedes 4. Loth / Lorbeer / Kümmel / weissen Ingwer / schwartzen Pfeffer / jedes 1. Loth / Holder-Latwerge und Wacholder-Latwerge / jedes 1. Pfund.

Ver-

Vermische es untereinander zu einem Theriac.

Oder: Man nimmt Calmuß / Tormentillwurtz / weisse Eberwurtz / Alantwurtz / Bimbinellwurtz / Zitwer / Angelica / Entzian / Baldrianwurtz / jedes 1. Loth. Salbey / Cardobenedicten / Wermuth / Andorn / Tausendgüldenkraut / Pferdmüntz / jedes 1. Loth / Lorbeer / Wacholderbeer / Kümmel / weissen Ingwer / schwartzen Pfeffer / Galgant jedes ein halb Loth / Hollunder-Latwerge / Wacholder-Latwerge / jedes 2. Pfund.

Vermische es untereinander zu einer Latwerge oder Viehe-Theriack.

Ein anders: Man nimmt Eberwurtz 4. Pf. Angelicawurtz 2. Pfund / Pestilentzwurtz / Olßnitz oder Ostrutz / Baldrianwurtz / Tormentillwurtz / jedes 1. Pf. Lorbeer 2. Pf. Wacholderbeer 4. Pf. Annis / Fenchel / Coriander / jedes 8. Untz / Cardobenedicten / Liebstöckel / Andorn / Tausendblat / Rauten / Salbey / jedes 8. Untz / Wermuth / Betonien / Aurin / St. Johanniskraut / jedes 3. Untz.

Alles auf das allersubtilste pulverisirt untereinander vermischet / und mit genugsamen Honig oder Holder-Latwergen zu einem Theriack vermenget / dann in guten reinen Gefässen auf das beste verwahret.

Oder: Nimm Entian und Angelica / runder Hollwurtz und Alantwurtz / Lorbeer und Wacholderbeer / auserlesene Myrrhen / jedes 2. Untzen / verschaumt Honig und Wacholder-Latwerge / jedes 1. Pfund.

Vermische es untereinander zu einer Latwerge. Man nimmt ein paar Hand voll abgepflückter reiffer Holder- oder Hollunderbeer / die fein schön schwartz sind. Zwo Hand voll Farrenkraut / das im Mayen / wann solches Kraut am kräfftigsten / gesammlet worden. Beyde Stück zusammen wohl gestossen / und den Safft daraus gezwungen und ausgepresset; Dann nimmt man Schaaf-Bohnen 4. Loth / guten Theriac 2. Loth / thut es zusammen in ein sauberes Pfännlein / lässet es über gelindem Feuer kochen / vermischet ferner darunter geriebene Rocken-Brodbrosamen 4. Loth / biß es fein dick-icht wird / und einer Latwergen gleichet.

So man nun dessen vonnöthen hat / so giebt man einem jeden Stuck Rind-Viehe / so kranck oder aufgestossen / dessen zwey Loth in Ehrenpreiß-Wasser oder Wein ein / ist eine köstliche Viehe-Artzney.

Der Italiänische und bewährte Roß- und Viehe-Theriack / wird folgender massen gemacht. Man nimmt Schwalbenwurtz 8. Loth / Diptam / Tormentill / Zitwer / Binellen / Ingwer / Angelica / Wacholderbeer / jedes 4. Loth / Entzian / Weinrauten / Creutz-Salbey / jedes 6. Loth / Baldrian / Meisterwurtz / rother Myrrhen / jedes 2. Loth / Münchs-Rhebarbara dritthalb Loth / Rhepontica 2. Loth / Lorbeer 16. Loth / weissen Weyrauch 3. Loth / Calmus 4. Loth / weissen Ingwer 2. Loth.

Alles auf das reinste pulverisirt / untereinander vermischet / dann unter 8. Maaß Honig und 1. Maaß Holder- und Wacholder-Latwerge vermenget / so hat man einen köstlichen / fürtrefflichen bewährten Theriack / nicht allein für die Pferde und Rind-Viehe / sondern auch für die Menschen in allerley ansteckenden Kranckheiten und Seuchen.

Oder: Man nimmt des Theriacks Diacesseron 1. Pf. Lorbeer / Entzian / Wermuth / Fœnum græcum, Caryophil. oder Benedictenwurtz / Alantwurtz / Angelicawurtz / Tormentillwurtz und Eberwurtz / jedes anderthalb Loth / auf das allerkleinste zerschnittene Knoblauch 7. oder 9. Zähen.

Vermische es alles das pulverisirte untereinander / darvon streichet man / einer Welschen Nuß groß / auf einen Schnitten gebähtes und in Wein genetztes Rocken-Brod / und giebt es den Pferden oder anderm Viehe zu essen / so darff man sich gantz keines Umfalls besorgen.

Oder: Man nimmt des obgedachten Viehe-Theriacks dreyer Welschen Nuß groß / rother Myrrhen 3. Loth / Lorbeer 4. Loth / Alaun / Salpeter / jedes 4. Loth. Siedet es miteinander im Wein / darinnen weichet man gebähet Brod ein / streuet zart pulverisirt Spießglaß und Saltz untereinander vermischt darauf / und giebt es also dem Viehe morgens zu essen.

Besondere Zufälle nnd Gebresten des Viehes / nebst denen dawider dienlichen Hülffs- und Artzney-Mitteln.

Die Seuche / der Sterb / der Umfall / der Schelm / sind Wörter die eine allgemeine unter allerhand Gattungen der Thiere oder doch unter einer Thier-Art hefftig grassirende Kranckheit und hinfallen bedeuten / und sind die darwider dienende Mittel bißher zur Genüge angezeiget worden. Es ist aber allhie bey denen besondern Zufällen des Viehes / noch eines und das andere / von der Vieh-Seuche zu erinnern / und dem Mayer zu bedeuten / daß sich öffters an einem Stück Vieh / insonderheit / einige Seuchen-mässige Zufälle sich äussern / welche / wo man denselben bald vorkommt / nicht ausbrechen / so daß sie das nebenstehende Vieh anstecken / ob sie wol alle Beschaffenheit ansteckende Kranckheit zu werden haben mögen. Dahero hat der Mayer das was schon von gedachter Seuche gemeldet worden / allhie anzuwenden / oder wann er die Zeit nach zulesen nicht hätte / nur nach folgenden aus dem was vorhergegangen gezogenen Bericht fassen / und an seinem Vich zu brauchen. Zu solchem Ende setzen wir auch hieher noch einige bewehrte Mittel wider die pestilentzische Anstösse des Viehes / mit der Erinnerung / daß die Vorsichtigkeit und die Sorge / es dürffte dieser oder jener Zustand ansteckend werden / den Mayer dahin bewege / daß er lieber geringe Unkosten / auf die Artzney wende / als daß er warte / biß ein grössere Schaden ihm die Reue über unterlassene Mittel theuer mache.

Ein gewisses Merckzeichen / der gifftigen Seuchen ist dieses / wann sich einmal um das Maul herum Schaum sehen lässet / so daß das Vieh sich wild und ungebärdig stellet / dabey hustet und schnauffet / und da ist es Zeit zur Hülffe zu eilen / und nachfolgendes Mittel vorsichtig zu gebrauchen / als welches sehr gerühmet wird.

Herrn

Herrn von Ranzau bewährtes Pulver für den Umfall und Pest des Viehes.

Man nimmt Angelica/ Rhebarbara/ Meisterwurtz / Alantwurtz / Schwalbenwurtz / Liebstöckel/ Entzian und Bärwurtz / Teufels-Abbiß Bibernellwurtz/ Lorbeer/ Glaßgall/ Bibergeil/ Ajanck/ Wißrauch / Myrrhen / Campher / Blutstein Frauen-Eyß / Drachenblut / Hirschzungen / Einhacken/ Kupfferwasser / Wurmwurtz / Creutzwurtz / Sevenbaum / Veylkraut / Nix, Allermannsharnisch / Schärffenwurtz / Schwefel / Alaun / Widertod / Tormentill / Calmus / Gill-Wurtz / Schwindelwurtz / roth Frauen-Eyß / Hirschwurtz und Speck / eines jeden so viel als des andern klein gestossen untereinander vermischt/ und durchgesiebet / dann dem Viehe darvon auf dem Brod eingegeben.

Man muß es auch theils grob gelassen im Wasser eingeweicht dem Viehe auf das Futter geben und fressen lassen.

Von diesem Vieh / muß man so bald diese Kranckheit sich erhellet / weder Milch noch Käß essen eine gute Zeitlang / ob es sich schon zur Besserung anläsßet. Auch muß die Milch von solchem Viehe gar in die Erden vergraben werden.

Darbey ist aber auch dieses wohl zu beobachten daß das gesunde Viehe / sowohl in den Ställen als auf den Weyden alsobalden voneinander separiret / und dieses an die Orte / wo das krancke Viehe einmalen gewesen / gar nicht getrieben / oder in die inficirte Stelle gebracht werde/ derohalben ist es am besten / daß solches krancke Viehe einen abgesonderten Stall habe/ damit das Gesunde nicht von ihnen angestecket werde.

Dem gesunden Viehe ist am rathsamsten / daß man ihme täglich die Zunge mit Schwefel und Schießpulver / eines so viel als des andern/ auch mit Saltz darunter wohl reibe/ so solle man wohl versichert seyn / daß es solche abscheuliche Seuche nicht bekomme. So ist auch dieses nothwendig zu beobachten / daß man das gesunde Viehe niemahlen vor der Sonnen Auffgang aus- auch Abends allezeit vor der Sonnen Untergang zeitlich wiederum heim treiben solle.

Noch ein gutes Mittel in der Contagion.

Erstlich solle man durch gewisse Leute und Personen dem Viehe alle Morgens und Abends die Zunge aus dem Maul ziehen / und sie durch andere gewisse darzu bestellte Leute fleissig besichtigen lassen / ob sie keine solche verdächtige Blattern / sie mögen nun klein oder groß seyn / an dem Viehe finden / und auch solche / wie folgen soll/ heylen können.

Darbey aber ist auch vor allem dieses zu beobachten / daß diejenigen Personen / die gedachte Besichtigung verrichten sollen / sich wohl fürsehen/ und folgender Artzney-Mittel sich allemahlen fleissig bedienen sollen / als da seynd: Theriac/ Mithridat / Diptam-Pulver / Bolarmeni, Terra sigillata, Myrrhen mit Scabiosen- oder Tormentill-Wasser / Tormentillwurtz / Pimpinell-Wasser / Knoblauch / Entian ꝛc. Die Hände aber können sie bestreichen mit Citronen-Wachholder- Rauden und Scorpion-Oel ꝛc. auch wer es zu bezahlen vermag/ mit dem grossen Scorpion-Oel.

NB. Auch sollen diejenigen Personen / so dem Viehe solche Blattern eröffnet / nicht selbst in das Saltz oder Hönig greiffen / auch nach jedem Stuck Viehe die Hände an einem solchem Ort waschem / wohin das andere Viehe nicht kommet. Wann nun solches alles recht gethan und angestellet / so solle / wie gedacht / dem Viehe täglich / und zwar Abends und Morgends die Zunge aus dem Maul gezogen / und auf das fleissigste besichtiget werden / ob sich nicht einige Merckmahl oder Zeichen solcher Gifft-Seuche ereignen; massen bey dem bereits angesteckten Viehe sich unter / auch wohl auf der Zungen gelbe und schwartze Flecken oder Blätterlein/ darbey auch zuweilen kleine Ritz- oder Wundens-Zeichen herfür zu thun pflegen / wie andere sattsam berichten.

Wann nun solche bestellte Personen dergleichen verdächtige Blattern an dem Viehe finden / müssen sie vorhero im Vorrath haben / gutes pures Silber von einem Goldschmied auf folgende Art verfertigte Scheuffelein oder Krücklein / das unten am flachen Ort wie ein Säge oder Pferd-Striegel mit einem spannlangen Stiel / mit diesen Zähnen / die fein scharff und eingirffig seyn müssen (in Ermanglung deren aber nur ein gutes Silber-Geld / so an einem eisernen Stänglein oder Zänglein fest / und zum Gebrauch bequem gemacht worden) dem Viehe auff der Zungen die Blattern darmit wohl gerieben werden / daß sie fein Blut geben / darnach muß man selbiges Ort mit Saltz wohl reiben/ doch ist dabey dieses wohl zu verhüten / daß dem Viehe nichts in den Hals hinab komme / sondern alles fein sauber heraus gebracht werden möge.

Wann nun endlich solche Schabung mit dem silbernen Instrument recht verrichtet worden/ so ist am besten / man nehme ein neu-rohes/ungebleichtes leinen Tuch oder Leinwand/ so am besten wäre / so man es haben könnte / wie es vom Weberstuhl kommet / da es auch mit keinem Wasser benetzet worden / tuncke solches in Wein-Essig / oder in Ermanglung dessen in guten Bier-Essig/ und wasche darmit den gesalbten Ort / der von dem Blattern verletzten Zungen. Wann nun dieses wohl geschehen / solle die Zunge allenthalben wo sie versehret / wohl und fleissig mit Hönig und Saltz beschmieret werden. NB. Man muß zu einem jeden Viehe ein neues Tüchlein haben/ und nach dem Gebrauch fleissig verbrennen.

Mit dieser Cur und Artzney-Mittel / muß auf das wenigste drey Tag continuiret / und besten Fleisses angehalten werden/ da dann das Viehe/ nächst GOttes Hülffe und Gedeyender Artzney/ gewißlich wieder genesen und zu recht gebracht wird.

NB. Insonderheit aber ist hierbey wohl zu mercken/ und in gute Obacht zu nehmen daß man nehmlich bey jedem Stuck Rind-Viehe die Hände wieder fleissig reinige und wasche/ jedesmahlen auch ein absonderlich neues Stück Tuch oder Leinwad gebrauche/ die gebrauchte aber wie gedacht/ allezeit fleissig verbrenne/ um ferneres Unheil/ oder besorgliche Infection oder Ansteckung zu verhüten.

Von diesem Vieh muß man / so bald diese Kranckheit sich erhebet/ weder Milch noch Käß essen ein gute Zeitlang/ ob es sich schon zur Besserung angelassen.

Vor Gifft-Seuchen und Kranckheiten deß Viehes / wann man vermuthet/ daß es von Zauberey herrühret.

Man nimmt Meisterwurtz / Liebstöckelwurtz / Wachholderbeer / Lorbeer / Weyhrauch / Lungenkraut und Wurtzel / Johanniskrautblumen / Durant/ Knoblauch und Wermuth. Hacket es durch einander/ vermenget es mit etwas verkochten Saltz/ und gibt es dem Vieh ein.

Oder man solle dem Rindviehe des Jahrs ein- zwey- oder dreymahlen Lorbeer und Meisterwurtzel / gepulvert und mit Saltz vermenget zu essen geben.

Für das gehe Geschwellen der Ochsen und Kühe.

Da ist fast nichts bessers zu gedencken / als daß man sie in die Ohren schneidet/ und sie so lange reibet biß daß sie bluten / so es sich dann nicht bessern will/ so solle man den Schwantz ihnen aufheben / und eines Fingers breit vom Leibe darein schneiden/ und dabey solchen Viehetranck eingeben / so wird es dann bald wieder besser werden.

Oder man durchlöchert den Ochsen und Kühen die Ohren / und stecket ihnen Christwurtzel hinein/ dergleichen pflegen auch am Schwantze zu thun / solche Wurtzel ziehen dann allen Gifft und Kranckheit an sich.

Oder Wetter- oder Mutterkraut hat auch den Preyß zum Rindviehe / daß es das Gifft vertreibet/ darum geben es viel Bauren-Weiber dem Viehe zu essen / so vertreibet es auch das Ken Aufblehen und Geschwellen/ und reiniget darbey sehr wohl.

Wann ein Viehe von unreinem Futter oder Gifft geschwollen.

So nim Agley oder Glockenblumenkraut/ und gieb es dem Vieh ein / so wird es bald vergehen.

Welches auch die Persicaria, oder Flöhkraut/ so braune Blätter hat/ thun solle.

Diesen Safft vermenget man mit gutem Theriack und giebt es dem Viehe zu trincken.

Ingleichen wäscht man auch die Wunden mit diesem Safft rein aus/ bis daß es heylet.

Solt man aber das Kraut nicht frisch haben können/ so kan man das dürre mit Bier kochen / und es dem Viehe zu trincken geben / und die Wunden ebenmässig mit waschen.

Wann man sonsten gekäuete/ und mit Speichel wohlgenetzte Nußkern oder Kräfft-Mehl im Munde gekeuet über die Wunde legt/ so hilfft es auch.

So einem Vieh das jähe Uberbluten kömet.

Man nimmt ein Weyden-Rüthlein / das fein zähend nicht gespitzt ist / und umwickelt es ein wenig mit leinen Lümplein/ und bindet es mit einem starcken Faden gar fest an / daß es nicht herab kommet/ damit stieret man dem Viehe einer Spannen lang in die Naasen-Löcher hinein / so kommet das Blut vom Kopffe heraus / das es wieder Lufft bekommet/ und nicht ersticket. Es wird auch bisweilen geholffen / wann man nur mit dem Finger in die Naasen-Löcher hinein grüblet. Das jähe Uberbluten komt offt auch dem Viehe in die Därmer / so nimmt man bey eines Maaß frisches Wasser / und thut einen Kühkoth daran / rühret es durcheinander / und schüttet es dem Viehe ein/ es purgiret/ und komet das erstockte Blut aus den Gedärmen wieder heraus/ daß man nicht darzu greiffen darff. Sonsten ist es auch gut / wenn ein Viehe nicht verdauen kan / das Laub von den welschen Nußbäumen und ein wenig Seyffen in Laugen gesotten / dem Viehe ein Trinckgläßlein voll eingeschüttet / das purgieret auch gar sehr/ solches muß man brauchen/ so wird das Viehe bey dem Leben erhalten.

Für den Brand des Viehes.

Solche Kranckheit ist daraus zu erkennen / wann ein Viehe gählings kranck wird / und immer stockstill stehet / das ist ein gewisses Anzeigen/ daß es den inwendigen Brand hat.

So nehme man derowegen gantzen Schwefel Kreyden und Schießpulver/ alles klein zerstossen/ eines jeden einen halben Löffel voll/ vermischet es wohl untereinander/ dann nimmt man ein neugelegt Ey/ und vermischt es mit frischen Essig wohl untereinander / und schüttet es dem Viehe ein / bindet es aber bey dem Kopff über sich/ es hilfft dem Viehe alsobalden/ und wird wieder gesund.

Ein bewährtes Stuck für den inwendigen Brand.

Man nimmt 4. oder 5. Löffel Schuster-Schwärtz / und blaue oder weisse Lilien / die Wurtzel klein zeschnitten und ein wenig zerstossen / thut darzu einen halben Löffel voll Küh-warme Milch/ und schüttet es dem Vieh alsobald ein / so wird es von Stunden an helffen.

So man aber keine Schusterschwärtz hätte / so nehme man durchgesiebter Aschen 2. Löffel voll gestossenen Schwefel und Schießpulver / jedes einen halben Löffel voll / mit Küh-warmer Milch ein halb Scheidlein / und schüttet es also miteinander dem Vieh ein / es hilfft auch gewiß und hat niemahlen fehl geschlagen.

So aber der Brand einem Vieh in den Fuß kommet / so schwället es den Fuß auf und zittert/ und kan gantz und gar nicht darauf stehen / so muß man dann sehen und den Fuß greiffen / wann es der Brand getroffen hat / blähet sich ein wenig auf rauschet und pfuschet/ wann man es angreiffet/ alsdann streiche es tapffer herab gegen den Klauen / darnach nimm eine Schnur oder Bändel von einem Mehl-Sack / und thue es um den Fuß fest binden / daß der Brand nicht weiters hinauf gehen kan/ darnach

unter

unter dem Brand abwärts die aufgeblahet Haut eines Fingers lang aus geschnitten/und mit Brandwein oder gesaltzenen Essig ausgewaschen / so wird der Brand gelöschet/ und kommt nicht weiter/ wann nun das Viehe wieder auf dem Fuß stehen kan/ so thut man das Band wieder herab vom Fuß: Man muß aber fleissig Achtung haben / es kommet bisweilen in dem andern Fuß / daß man es eben auch also machen muß / wie es vorgeschehen ist / so aber die Haut nicht rauschet oder aufgeblähet ist / so mache von Rebaschen eine Lauge / nimm Geyß-Milch darunter / daß es miteinander eine Maaß ist: so man aber keine Geyß Milch haben kan / so kan man an dessen Statt vor einen Vierling Baumöl nehmen/ unter dasselbige vermengen und dem Viehe einschütten / so bald man ihn mercket und gewahr wird / so hilfft es alsobalden und wird besser. Wann aber der Brand darnach ist so nimm ein Messer / das scharff ist / schneide die Haut auf / und nimm einen frischen Leim/ und mache solchen mit Essig zu einem Pflaster und binde es darauf so zeucht es den Gifft heraus und schadet dem Viehe nicht.

Oder/ nimm ein Laß-Eisen / schärffe die Haut darmit auf/allenthalben / so weit es der Brand eingenommen hat / so gehet ein blauer Dunst heraus/ darnach lasse es also bleiben/es muß aber im Anfang bald geschehen/ ehe dann 12. Stunde vergangen sind / so kan ein Viehe bey dem Leben erhalten werden.

Wann das Viehe von einem tollen Hunde gebiessen worden/ so nimmt man Schwalbenwurtz/ Odermenig / Fenchel-Kraut / alle frisch / zerstosset solche/ und presset den Safft daruus.

Daß Roß und Viehe nicht Hunger stirbt/ so es nicht essen kan. Nimm Mehl von Habern und Rocken vermische es mit gesundem gesottenem Kräuter-Wasser wie ein dünnes Muß / und giesse es dem Viehe ein so erhälstu dasselbig gewißlich vor Hunger sterben.

Von den jehen Blasen des Viehs.

Es geschicht zu Zeiten/daß einem Vieh bißweilen eine Blasen unter der Zungen auffähret/ so erstlich nur einer Haselnuß groß ist/ es fähret auch oben auf der Zugen auf/ bisweilen in dem Hindern unter dem Schwantz und so einem Viehe die jehe Blasen auffähret / so geschwillet ihnen das Maul / zittert stehet / und frist nicht / die Blase nimmt aber immer zu / wird in drey Stunden eines Hennen-Eyes groß / dem Viehe geschwillt das Maul und der Kopff/ und so du es gewahr wirst / so reisse die Blasen auf/ und halte einen leinen Lumpen entgegen; es ist aber ein vergifftes Wasser / du must auch darbey fleissig acht haben/daß dem Viehe nichts hinab komme in den Halß/ sondern daß du es mit dem Lumpen aus dem Maul heraus bringest ; darnach nimm Saltz und Ruß untereinander / und reibe es damit heraus/ über eine kleine Weile fähret die Blase wiederum auf / thue es wieder heraus / wie vorgeschehen ist. Solches muß man gleich im Anfang verrichten/ in drey Stunden verschwillet einem Viehe das Maul und der Kopff/ daß ihme hernach nimmer zu helffen ist / darnach muß ein Viehe sterben/ wann ihme nicht gleich anfangs durch diß Mittel geholffen wird.

So der Schleim dem Rind einen Fluß erweckt/ wirst du es leichtlich an den trieffenden Augen/ und an den hangenden Ohren erkennen. Für solchen Presten solt du ihm die Zunge mit Thimian/ der mit Wein zertrieben ist / oder mit gestossenem Saltz und Knoblauch reiben. Darnach mit Wein abwäschen.

Etliche nehmen ein Handvoll Lorbeer-Blätter/ stossens mit Granat-Aepffel-Schehlen/und reiben damit den Schleim ab.

Oder/ etliche nehmen Myrrhen / zerlassens in Wein / und schüttens dem krancken Thier zur Nasen ein.

Die Ochsen prungen Blut aus grosser Erhitzung oder Erkältung / auch wann sie Unkraut im Sommer/ und insonderheit das Kraut/ darauf noch Milthau gestanden / gessen haben. Wider solchen Presten und Siechtag ist keine Artzney besser/ dann daß man den Ochsen weder Wasser noch ander Ding lasse trincken. Darnach nim 6. Loth gestossener Hanff-Körner/ und ein Untze Theriac mache sie in eine Maaß weissen Wein sieden / um darnach die Brühe davon dem Ochsen einzuschütten.

Keine bessere Artzney ist allerley innerliche Unsauberkeit der krancken Thieren zu benehmen / als daß man ihnen die Oeltrüssen zum öfftern eingebe und einschütte.

Das Fieber pflegt die Rinder / wann sie im hitzigen Wetter zu schwehr gearbeitet haben / mit Schwehrmüthigkeit des Kopffs / Geschwulst der Augen / und überaus grosser Hitz anzukommen.

Dieser Kranckheit soll man also helffen. Man soll ihnen die Stirn-Adern / oder aber die nahe bey den Ohren ist / lassen öffnen/ ihnen allerley kühlende Speisen geben / als Lattich und dergleichen Kräuter mehr. Man wasche sie mit weissem Wein/ und gebe ihnen kalt Wasser zu trincken.

Dem Rind den Husten zu vertreiben / pfleget man ihnen die Brühe von gesottenen Isop im Trincken einzugeben.

Oder man nehme Lauch oder Zwiebeln / zerstosse und vermische sie mit schönem weissem Mehel.

Etliche nehmen Beyfuß / kochens / und geben die Brühe davon den Rindern zu trincken.

Wider das Darmwehe / welches die Rinder offtermahl sehr plaget. Man nehme drey Hand voll Köhlsaamen/ und eine Hande voll Amelmehl/ zerstoß es klein miteinander / besprengs mit Wasser mache ein Pflaster daraus / und leg es auf den Schmertzen.

Eine andere viel trefflichere Artzney. Man nehme drey Hand voll Cypreß-Blätterlein/ mache es wie obgesagt/ und thue viel Wein-Essig darzu/ und zerlasse es miteinander.

Fürs Nieren-Wehe. Man soll die obere Ader binden am Ruckgrad / oder die andere Ader / welche man Matricis Venam heisst / und ihr Läger in der Weiche/ nicht weit von den Nieren hat/ öffnen lassen. Man Tränckе das Vieh mit Safft von Lauch ausgepreßt und mit warmem Wasser / oder aber mit seinem eigenen Prunt-Wasser vermischet.

Wann die Lungensucht prästig ist / so pfleget man ihnen den Safft von Lauch in weissen süssen Wein zu mischen / und also in den Halß zu

schütten/ darnach ein Stuck Wurtzel von Haselnuß zunehmen und in die Ohren zu stossen.

Wider das Keuchen/ oder schwehren Athem der Rinder/ pflegt man das Ohr/ oder die grosse Haut an der Kählen mit Christ-Wurtz/ oder mit schwartzer Nießwurtz durchzustechen.

Eine böse Kranckheit ist der von den Frantzosen sogenannte **Rindshammer**/ weil sie das Vieh zu Boden wirfft; und wann sie bey den Rindern einmal eingerissen/ ist nicht leicht mehr zu helffen. Die Kennzeichen dieser Kranckheit sind diese: Es schaudern die Ochsen über den gantzen Leib/ und ist kein Muth in ihnen. Sie hencken den Kopff/ gehen verdrossen/ haben das Maul voller Geiffer und Speichel/ sehen sich nicht viel nach dem Fressen um/ und der Ruckrad wird nach und nach starrer.

Vor dieses harte Ubel/ ist das beste daß man ihm bald vorzukommen suche/ wilde oder Meer-Zwiebeln schneide/ und gestossene Melonen-Wurtzel zur Hand schaffe/ jedes drey Untzen dazu drey Hand voll Saltz nehme/ alles untereinander vermische/ in anderthalb Maaß guten Mein beitze/ und dem preßhafften Ochsen unter das Getränck thue.

Aeusserliche Zufälle werden so sehr nicht geachtet/ doch suchet man ihnen abzuhelffen/ deren finden sich viel unter denselben/ als/ daß sich die Ochsen wund ziehen/ so daß nicht nur die Haare an demselben Ort weggehen/ sondern auch die Haut: Diesen Schaden zu heilen/ nimmt man alte Butter und Wagen-Schmeer/ schmieret den Schaden/ darmit drey Tage lang/ und läst den Ochsen so lang in einem warmen Stall stehen biß er geheilet.

So einen Ochsen das Joch gedrucket/ daß der Kopff oder Halß beschädiget worden/ da soll man etliche Eyer/ mit Schalen/ Dotern und dem Weissen/ in einer Schüssel zuschlagen/ oder zubrechen/ allda so lang herum rühren und treiben/ biß es sich auflegen läst.

Für das Viehe-Reiben.

Nimm Rebenholtz/ Wachholderholtz oder Stauden/ da noch Beeren daran sind/ Lungen-Kraut/ das an den Eychbäumen unter sich wächset/ das solle man auch unter sich abziehen; auch solle man nehmen Hirschzungen und edle Salbey. Diese 5. Stücke zusammen gebrannt/ zu Pulver gestossen/ und dem Viehe unter dem Saltz eingegeben/ und so ein Viehe schon kranck wäre/ soll man ihme das Pulver eingeben.

Ein bewährtes Mittel für alle Schwährungen an Viehe.

Erstlich gräbt man Morgengs frühe vor der Sonnen Aufgang Garben-Kraut auf einem Kirchhof ohnberuffen.

Zum andern sammlet man Mäußöhrleinkraut/ am St. Johannis Tage/ zwischen 11. und 12. Uhren.

Drittens/ nimmt man von einer Todtenbahr/ da eine Kindbetterin samt dem Kind gestorben/ und darinn gelegen ist/ von diesen nimmt man jedes gleich viel; ferners nimmt man einen Blindschleich Kopff. Diese Stücke alle zusammen in ein rohes leinenes Säcklein gemachet/ und selbes drey Tage vor dem Neumond/ Morgens frühe vor der Sonnen Aufgang angehencket/ ist vielfältig probieret und gut befunden worden.

Wann dem Viehe Lung und Leber faulet/ und nicht zunehmen will.

So nimmt man Bunßelwurtzel/
Krebswurtzel/ samt dem Kraut/
und Schwalbenwurtz/

legt es in das Wasser/ und lässet das Viehe darvon trincken/ am achten Tage leget man wieder frisches in den Kübel/ wie vor/ thut es fünff oder sechs Wochen nacheinander/ gibt ihme sonsten nichts anders zu trincken/ so nimmt das Vieh wieder augenscheinlich zu/ und heylet Lungen und Leber von Grund aus wieder.

Für den kalten Brand bey dem Rind-Vich.

Nimm den vierdten Theil von einer Maaß frischen Essig/ einen halben Löffel voll zerriebenes Schieß-Pulver/ einen halben Löffel voll gestossenen Pfeffer. Thue es zusammen in den Essig/ und giesse es dem Vich oder Pferde ein/ und binde es eine viertel Stunde lang bey dem Kopff auf.

Diese Mittel muß man bald verrichten/ wann ein Vieh den kalten Brand hat/ dann in fünff Stunden muß ein Viehe an dieser Kranheit sterben.

Für den fliegenden Brand.

Wann ein Viehe den fliegenden Brand hat/ so liegt es dann auf der Streu und geschwillet um den Kopff.

Nimm den weissen rauhen Federflau wachsen in den Wiesen/ wo saures Gmiste wächst/ haben lange Stengel/ gib es dem Vieh einem gesatzen Brod/ und zeuch ihnen einen Mehlsack über den Kopff/ es hilfft gewiß/ und ist probirt worden.

Wann das Viehe von einen tollen Hunde gebissen worden/ so nimmt man Schwalben-Wurtz/ Odermänig/ Fenchel-Kraut alle frisch/ zerstösset solche/ und presset den Safft daraus.

Daß das Vieh nicht Hunger stirbet/ so es nicht essen kan.

Nimm Mehl von Habern und Rocken/ vermische es mit gesunden gesottenen Kräuter-Wasser/ wie ein dünnes Muß/ und giesse es dem Vieh ein/ so erhält es dasselbige gewißlich vor Hunger sterben.

Wann die Rinder einen Fluß bekommen oder ihnen die Augen geschwähren / so solt du ihnen die Adern unter der Zungen öffnen / oder wohlgeläuterten Safft von Lauch oder von Rauten / oder Epig / Säubonen einschütten.

Wider die Flecken in Augen / nehme Armoniac-Saltz / beitz ihn in Honig / und mach ein Augen Wasser daraus:

Oder man nehme Pech / und zerlasse das in Oel / salbe das Aug darmit um und um: auf daß also die Mucken von wegen des Honigs nicht so leicht darauf sitzen.

Wann die Rinder unter der Zungen gayl Fleisch bekommen / so man das Blätlein nennet so solt du ihnen dasselbige hinweg schneiden / darnach den Schaden mit Saltz und Knoblauch zusammen gestossen / reiben lassen / und also das Maul mit Honig abwaschen. Indem solt du auch den Wurm aus dem Schaden mit einem Zänglein fein subtil aufheben / und hinweg nehmen.

Wann der Gaumen den Rindern geschwillt / so bekommen sie alsdenn Unlust zu essen / Athemen offt. Für solchen Presten solt du ihnen die Adern am Gaumen sprengen: und nach solchen Aderlassen / ihnen kein ander Futter / dann allen geschwöllten oder im Wasser gebeitzten und zerstosenen Knoblauch mit guten Linden-Blättern / oder aber sonst anderem grünen Graß / oder weichen und zarten Heu also lang geben / biß daß es wiederumb anfängt besser mit ihnen zu werden.

Wider die Flecken in Augen / nehme man Armenisch Saltz und Honig / und mache eine Salb daraus.

Für die schwürige stäts trieffende Augen: Man nehme die Brühe von Waytzen-Mehl / und mache ein Pflaster daraus / schlags auf die Augen: wilder Mag-Saamen / das Kraut mit Honig zerstossen / ist auch eine gute Artzney zu gemeldten Prezen.

So ein Rind grindig wird / so nehme gestossenen Knoblauch / Saturey / Schwefel / und Wein-Essig / Gall-Aepffel in Katzenmüntz-Safft / oder in anderen Safft / und mit Ruß getrieben / und bereibe den Schaden.

So ein Rind räudig wird / soll man die Krätze mit Rinds-Harn / darinnen alter Butter ist / waschen und reiben.

Oder man nehme Hartz in Wein zerlassen / und schmiere das Thier darmit. Wann die Rinder Läuß bekommen / so soll man wilde Oelbaums-Blätter nehmen / mit klein gestossenem Saltz kochen / die Rinder darmit bereiben / und die Blätterlein an der Zungen hinweg reissen.

Die Rinds-Geschwähre soll man mit Papeln in weissen klein zerstossen / abwäschen und säubern.

Wann ein Rind ein hitziges Geschwähr bekommt / und es davon hinckt / so soll man Gersten-Mehl / Lilien-Wurtzel / Meer-Zwiebeln nehmen / und auf den Schaden überlegen / die Geschwulst zeitigen / darnach abreissen / und mit eigenem warmen Rinds-Harn abwäschen und reinigen / saubere Werßlein nehmen / dieselbige mit zerlassenem Pech bestreichen / in den Schaden stossen / und ein Pflaster von Geyß- oder Rinds-Unschlicht gemacht / darüber schlagen. Wann die Augen dem Rind geschwollen / so soll man den Augen-Artzney von Weitzen-Mehl mit Honig-Wasser vermischt machen / und darüber schlagen.

Wann ein Rind die Schultern verruckt hat / so solle ihnen Blut gelassen werden am hindern Schenckel / gleich auf der Seite gegen über. Seind sie aber beyde zugleich verruckt / so muß man ihme auch an beyden Schenckeln die Ader schlagen.

So ihnen der Halß verletzt ist / so solle ihnen Blut von dem Ohr gelassen werden: So aber in der Mitten der Presten ist / so solle man an beyden Ohren die Ader öffnen: und das Marck von Rinds-Beinen / samt Bocks-Unschlicht / eines so viel als des andern nehmen / in Baum-Oel und weichem Pech zerlassen / und Pflasterweiß auf den Presten legen.

Item / für die Geschwulsten am Halse.

Da wäschet man den Schaden mit Saltzwasser / oder Urin von dem Menschen / nimmt hernach weich Pech
und schweinen Schmaltz / eines so viel als deß andern /
schmeltzet es untereinander / und schmieret das Geschwär darmit.

NB. Wann sie demnach darvon wieder gesund worden solle man sie so lang nicht mehr behalten / sondern bald schlachten / dann solcher Schaden kommt offt wieder / und sterben endlich daran.

Ist ihm aber die Haut an das Bein gewachsen / so muß mans mit Wein allein / oder mit Oel vermischt / waschen.

Wann ein Rind hincket / und ihm die Füß erfrohren seind / so soll man ihm den Fuß mit seinem alten warmen Harn waschen und bähen. Hinckt es dann von wegen des Geblüts / welches sich in die Knyebüg am hindern Fuß versammlet hat / alsdann soll man dasselbige zertheilen / hart reiben / und mit einem Laß-Eisen aufbicken. Wo solches Mittel nicht will helffen / und sich das Geblüt schon gesetzt hat / so soll man ihm die Klauen biß auffs lebendige Fleisch schnitzen oder auffschneiden / damit also das gesammlete geronnen Blut heraus fliesse / und alsdann den Knybug mit einem Ledernen Säcklein verbinde / damit das Wasser dem Rind keinen Schaden zufüge / weil es noch in der Heylung ist.

Hincket es aber weil man ihme die Nerven oder Flachs-Adern vertretten oder verletzt hat / soll man ihm die Schenckel mit Saltz und Oel waschen lassen. So ihme aber das Knye geschwollen ist / so solle man dasselbige mit scharpffem heissem Wein-Essig / oder mit gesottenen Hirs / und Leinsaamen-Brüh waschen.

In allen jetztgemeldten Fällen / ist vonnöthen / daß man den Schaden brenne / frische Butter in Wasser und Wein-Essig wasche / und über den Schaden lege / oder darmit schmiere. Letzlichen auch gesaltzen Butter und Geyß-Schmaltz

nehme / die beyde miteinander vermische ein Säblein daraus mache. So es aber hinckend ist/ darum / daß es in einen Dorn getretten / oder aber sich an Stein und Stöck gestossen hat/ so soll man ihm den Fuß mit warmen Harm waschen / alt Schmaltz in Oel und weichen Pech zerlassen/ und also darüber schlagen. Es ist kein besser Ding/ wann ein Rind hincket/ dann daß man ihm bald / als es beschädiget wird die Schenckel mit frischem Wasser wasche / und mit altem Schmaltz den Schaden schmiere.

Wann die Rinder einen Igel oder den Blutsauger im Wasser getruncken haben / und er sich ihnen im Halß angehenckt hat/ so solt du dem Rind warmes Oel ins Maul schütten lassen / so fällt er wiederum hinab.

Wann er aber auch im Magen kommen ist/ so schütte ihnen guten Scharpffen Wein-Essig in den Leib.

So sie von den Schlangen / Scorpionen/ oder einem würenden Hund gebissen wären/ so solt du ihnen den Schaden mit Scorpions-Oel oder Seiffen mit Wein-Essig zertrieben/ reiben darnach mit grossen Kletten-Kraut Brühe / oder alten Saltz-Wasser fein sauber auswaschen.

Wann die Hornaussen oder Brämen das Rind gestochen haben / nehme man Bleyweiß mit Wasser zertrieben und bestreiche den Stich darmit.

Dißfalls soll man auch Lorbeern zerstossen/ in Wasser sieden / und das Ort daran die Ochsen weyden sollen / besprengen / so fliechen die Hornaussen davon.

Oder man wasche sie mit gemeldter Brühe/ da sie wiederum gestochen seyn / bestreiche sie mit des Rinds eigenen Speichel.

Wann ein Ochs oder Kuhe oder ein Pferd / das gifftige Thier / welches sich im Graß aufzuhalten pflegte/und von den Lateinern Bupressa genannt wird / so einem Roß-Käffer gleich siehet / auf der Waide gefressen hat.

Pflgen sie dermassen aufzublähen und zu geschwellen / daß sie davon zerspringen und endlichen sterben müssen.

Solches haben wir das vergangene 1672. Jahr an vielen selbst erfahren. Derohalben wann der Ochsen-Knecht vermerckt / daß ein Rind oder Kuhe solch vergiftes ungezieffer gessen hat/ soll er geschwind Küh-Milch / oder gedörrte Feigen/ oder Dattlen in Wein sieden/ und dem Vieh ein schütten / und eine scharffe Clistier zugleich auch mit einstossen.

Für den Schlangenstich.

Da gibt man dem Viehe nur Geiß-Milch zu trincken und bindet ihnen Liebstöckel auf.

Oder man gibt Beyfuß ein/ und zertreibet ein Schwalben-Nest mit Wein an / und leget es auf den Biß.

Für das Uberbein.

Nimm ein gebrantes Ey / schneide es voneinander / und binde es warm über/ es verschwindet.

Oder klopffe es mit einem Dengel-Hammer/ deß Morgends und Abends/ thue es etliche Tage nacheinander im abnehmenden Mond / es vergehet.

Besondere Zufälle bey den Kühen.

Dieses Vich ist nebst denen bisher angeführten Presten / auch nachfolgenden Zufällen unterworffen.

1. Sind ihnen die Krötern gefähr / dann wann diese heßliche Thiere im Stall sind / so bißweilen die Kühe aussaugen / es geschwellen ihnen die Euter sehr / und geben nicht Milch / sondern Blut / dann schmiere man den Eyter mit Butter / so vergehet es ihnen / und thue hernach Wagenschmier in ein Scherblein/ und setze es in Stall / so kommt dir keine Kröte hinein / ist aber eine darinn / so wandert sie wieder hinaus / dieweilen sie es nicht riechen kan.

Es geben öffters die Kühe Blut mit der Milch.

Darwider nimmt man fünff Tormentillwurzel / sieben Schlangenwurtzel / eine gute Handvoll Odermenig und Baldriankraut / und anderhalb Hand voll Saltz / dieses alles menget man unter einander/ zerstösst es/ giest Essig darzu / rühret es wohl durcheinander / und gibt es den Kühen so lang zu trincken/bis sie aufhören Blut zu geben.

Oder es schiest ihnen der Mastdarm aus:

Man bestreue ihn mit Tormentillwurtzel / und schiebe ihn sanfft wieder ein.

Oder/ es geschwellen ihnen die Euter.

Da muß man sie mit Natterbalg/ oder Asanck/ oder Myrrhen beräuchern: Wo es aber von dem Aussaugen der Krötten herrühret / darff man sie nur mit frischem Butter schmieren/ und in den Stall einen Tiegel mit Wagenschmier setzen / so werden sich die Krötten bald verliehren/ und dem Vieh keine Verdrüßlichkeit mehr machen.

Oder sie werden gelauffig u. tragen doch nit.

Darwider geben einige den Rath/ man soll Teschelkraut nehmen / es zu Pulver machen / und dem Vieh eingeben / so soll ihrer Meinung nach / die Trächtigkeit nicht mehr ausbleiben.

Oder sie werffen hin.

Ich erinnere mich hier der Cur die einer meiner Benachbarn glücklich vorgenommen hat. Dieser als ihm eine von seinen schönsten Schweitzerkühen hingeworffen hatte / nahm von dem unzeitigen noch lebendigen Kalb den Kopff / brennte ihn zu Pulver: darauf nahm er die Asche vermengt sie mit Saltz und Haasenharn / und hebte es fleissig auf: Als nun die Kuhe wieder trägtig wurde/ gab er dieses sogemachte Pulver ein/ und wiederholte es bey jeder Bürde/ darauf hat nach der Zeit die Kuh nicht mehr verworffen.

IV. Anwendung und Nutz des Rind-Viehes.

Es ist aus dem was bis anhero angeführet worden leichtlich zu sehen/ daß nicht nur allein viel Sorge und Mühe/ sondern auch grosse Unkosten zu der Vieh-Zucht gehören/ und wo ein Mayer oder Bauers-man keinen Nutzen davon haben sollte/ er gar bald die Viehwart unterlassen würde. Dieser nun / so man eine glückliche Hand zu dem Vieh hat / ist nicht gering und zeiget sich auf zweyerley Weise

dann

dann man zieht entweder das lebendige oder das geschlachtete Viehe zu seinem Nutzen.

I. Wie das lebendige Viehe zu gebrauchen und anzuwenden.

Es ist das Absehen eines Mayers mit seinen jungen Vieh unterschiedlich. Er richtet sich nach seiner Fütterung / und nach dem Werth derselben / findet er keinen Nutzen bey der Zucht / so verkaufft er die Kälber oder ein und zweyjährige Rinder / und nimmt damit den ersten profit von dem Vieh. Damit aber dieser nicht zu gering falle / so muthmasset er klüglich / wanns Zeit sey das Vieh zu verkauffen: Denn wann ers gar zu wolfeil hingeben müste / könte aber des Gelds entbehren / so thut er besser er schlachtet das Stuck Vieh in seine Haushaltung.

2. Weil man aber gewohnt ist / das alte Vieh auszumustern und hingegen wieder junges anzuziehen / so folgen wir solcher Ordnung und zeigen / wie ein junger Ochs zu nutzen sey. Da ist nun die Arbeit / welche im Schieben bestehet / entweder des Pflugs / Wagens oder andern Fuhrwercks / wie auch in Treibung einer Wasser-Pompe / da Leute die viel Wasser brauchen als die Bierbräuer / einen Ochsen auf einen rundherum gehendē mit Latten beschlagenē Bretter-Boden stellen / und mit den Hörnern an einer Wand oder Balcken festgemachten Arm anspannen / und mit den Füssen das Pompwerck treiben lassen.

Zu dieser Schieb-Arbeit schicken sich die Ochsen am besten / dann auf ihnen zu reiten ist bey uns nicht gebräuchlich / kommt auch dem Rucken dieses Viehes nicht zu Lasten zu tragen / wie Geßner aus dem Cicerone erinnert / dessen Worte sind: Was soll ich von dem Ochsen reden deren Rücken selbst anzeiget / daß sie zur Lasttragung nicht gebildet: aber wol ihr Genick oder Hörner / und ihre breite / starcke Schuldern zum Joch führen; Doch ist noch hinzu zu setzen / daß sich der Ochsen mitgebrachte natürliche Beschaffenheit ohne dazukommende nöthige Angewöhnung nicht äussere / sondern es müsse sie der Mayer oder Bauersmann aus den jungen Ochsen heraus zwingen / und sie zum Joch anzugewöhnen die Mühe nicht reuen lassen.

Hierzu ist nöthig / daß er die Tücke des jungen Ochsen erkennen / dann es ist kein Stück Vieh dem andern in diesem Stuck so gleich / daß nicht etwas besonders unter jeden zu finden wäre. Wann ein Bauer den Ochsen selbst ziehet / so spühret er bald was hinter ihme steckt / wo er ihn aber kaufft / so ist es mühsamer denselben unter das Joch zu bringen Und in solchem Fall / soll er sich wo möglich ein Paar schon daran gewohnte Ochsen anschaffen. Wie aber dieses nicht allemahl seyn kan / mithin ohne die Art und Neigung desselben unbekandt / so soll er ihn einspannen und sehen / ob er stätig / forchtsam / wild ist / auch ob er sich gern legt: wo er dann solche böse Stuck an sich hat / muß er ihm weder mit Poldern oder Schlagen / noch mit Stichrutten / solche seine böse Tück abgewöhnen. Dann etliche werden davon nur noch viel stutziger / grimmiger und toller: Etliche leydens und dultens hingegen gern. Derohalben bindet er ihm solches alle viere / und laß ihn einen Tag oder etliche wohl hungerig werden. Dann obgemeldte Tück und Geilheit kommen nirgends anders her / dann daß sie zu feist und angefressen sind.

Wo aber jemand einen Ochsen / den er selbst gezogen zahm und zur Arbeit geschickt machen / so soll er ihm nachdem das Rind drey Jahr alt worden / öffters das Joch auf den Hals / oder die Joch und Zug-Riemen auf die Hörner legen / damit er also derselben allgemach gewohne. Darnach innerhalb etlicher Tagen an eine starcke Seul oder Pfahl anbinden / ihm nichts zu essen geben / sondern also eine Zeitlang ungessen bleiben lassen / ist er grimmig und zornig / so wird er wohl zahm und geduldig. Wann ihm dann sein Wüten und Toben vergangen so gehe er wieder hin / schmeichle ihm mit den Händen / greiffe ihm auch zwischen die Waden / und betaste ihn hin und her / damit er also der Leut gewohne. Er thue ihm das Joch / und laß ihn eine gute Weil im leeren Karn ziehen: spanne ihn letzlich in einen geladenen Wagen / und versuche wie starck er sey / damit er also des Geschreyes / der Reden und der Gerten gewohne. Und dieses in der Gesellschafft eines andern schon zur Arbeit gewöhnten / gleichwie wir oben bey dem Pflug gesagt haben / nehmlich man solle thun wie die Jägermeister / die einen jungen Hund gemeiniglich mit einen alten Jaghund zusammen kuplen / daß also du auch einen Jungen und erst angehenden Zug-Ochsen / zu einem alten und gebrauchten / doch gleichwohl gleicher Höhe und Grösse / Ochsen / spannest.

Zu letzter Erinnerung dienet / daß gute Wartung und freundliches Zusprechen die Ochsen zur Arbeit gewöhne / ohne grosses Poldern und Schlagen. Mit Gedult kommt man hie besser fort als mit Strenge.

Es werden zwar gemeiniglich zwey Ochsen an ein Joch gespannet / doch kan auch einer eingespannet werden / wann das Joch dazu gerichtet wird / Dieses ist von dem Wagen und Fuhrwerck zu verstehen dann an dem Pflug wird ein Ochs allein nicht viel ausrichten / zu vörderst in festem und steinigtem Erdreich.

Wird nun ein junger Ochs neben einen andern gespannt / so soll einer dem andern gleich seyn / wo nicht an Jahren / doch an Stärcke / und Arbeit. Man sichet zum öfftern / daß wo ein ungleiches Paar an einen Wagen kommet / nicht nur derselbe wol fortgebet / sondern es wird auch der Gute durch den trägen Gesellen verderbet / daß er erstlich stutzig / hernach aber eben so faul wird als der andere.

Die Stier oder Farr-Ochsen / taugen nicht zum einspannen / weil sie nicht dazu angewöhnet werden / doch ist es nichts Neues junge unverschnittene zweyjährige Ochsen an einen Bauren-Wagen zu sehen.

Die Küh schieben auch am Wagen / und ist nichts bekanntes als daß sie schon im alten Testament eingespannet worden / und Geßner sagt / man solle alte Küh / die keine Kälber mehr tragen zu dem Joch gewöhnen. Ich glaube aber / daß dieser Schweitzerische Medicus, erstlich von seiner Lands-Gewonheit rede / dabey aber so wolle verstanden seyn / daß es nehmlich gar wohl angehe / im Fall der Noth und wo etwann ein Ochs gefallen /

fallen / kranck oder Preßhafft / oder sonst eine dringende Ursach vorhanden wäre / eine Zeitlang eine Kuh anzuspannen / bis man sich andere Hülffe geschafft habe. Ihm wird allerdings bekannt gewesen seyn / daß wo eine Kuh so alt worden / daß sie nicht mehr tragend wird / das vorträglichste vor deren Besitzer sey / daß er sie mäste und schlachte / damit das ohne dem Zehe Kühfleisch nicht gar uneßbar werde; nicht weniger / daß wo eine solche Kuh noch etliche Jahre durch harte Arbeit abgemattet / wurde die Mästung hernach nicht wol mehr anschlagen.

Hiernächst ist wegen des Einspannens selbst / dieses zu erinnern / daß ob die Ochsen zwar zum arbeiten zu zwingen sind / derjenige doch dem sie arbeiten / ihrer so viel möglich schonen solle. Dieses geschiehet / 1 wann das Joch breit / und das Rand gelind ist. Manchen Bauren können die Wagner das Joch nicht starck und schwehr genug machen / ob sie wohl begreiffen können / daß gedachtes Joch nur so viel Stärcke haben müsse / als nach Beschaffenheit des Acker- Bodens / des Fuhrweegs / und der Ladungs- Last erfordert werde / wie auch / daß gleichwie ein Joch nicht zu leicht noch zu schwach seyn dürffe / also seye es auch gefehlt wann dasselbe stärcker und schwehrer gemacht wird / als es dasjenige Paar Ochsen welche es tragen müssen / oder die Arbeit welche damit zu verrichten erfordern. Andere können den Joch-Riemen nicht fest genug an die Hörner anziehen / da doch öffters eine schlechte Last fortzuführen / es ist wahr / daß das Joch fest anstehen müsse / allein es ist auch bekannt / daß wo es zu hart angezwungen / es das Viehe drucket.

Acker- und Bauers-Leute / welche nicht anders können umbinden das Joch mit leinen Tuch an dem Ort / wo sie besorgen / es möchte dem Kopff des Ochsen zu hart aufliegen / damit erhalten sie das Vieh in stets brauchbarem Stande.

Zum 2. wird des Zug-Viehes geschohnet / wann ihnen nach vollbrachter Arbeit auf dem Acker oder Fuhrweeg / das Joch bald abgenommen wird. Es ist nichts seltenes auf Dörffern / einen Bauern oder Ackermann zu sehen / welcher Ochsen / vor sich her treibet / deren Joch er selbst auf der Achsel nach Haus trägt / damit die Ochsen desto gemächlicher dahin gehen mögen.

Dieses kan derjenige nachmachen welcher seinem arbeitenden Vieh etwas zu gut thun will; wiewol auch bekandt ist / daß mancher Ochs seine besondere Tücke hat / und ohne aufgelegtes Joch mit grosser Mühe in Stall zu bringen wäre.

Zum 3. wird ein ziehender Ochs geschonet / wann er nur so hart angetrieben wird / als es das Ackerfeld / der Weeg und die Last erfordert. Die träge Ochsen müssen getrieben / aber nicht übertrieben werden. Untreues Gesind schlägt auf das Vieh / macht es aber dadurch nur dummer / sich aber auch dabey viel Mühe; der Vernünfftige aber weiß / daß die Ochsen-Post langsam gehe / er hält das Vieh in nöthigem Antrieb / und vermeidet mit seiner Gedult viel Ungedult.

Diese drey Puncten können jederzeit in Obacht genommen werden / die aber welche sonsten vorgeschrieben werden / stehen nicht allezeit in dem Vermögen des Mayers oder Landmanns. Dann wenn zum 4. gesagt wird / es solle derjenige / welcher 2. Paar Ochsen hat / das eine Paar Vor- / das andere Nachmittag einspannen / so wäre es zwar nicht übel gethan / doch leydet es öffters die Zeit / das Wetter / und die Eyls nicht; Ist auch einem Ochsen der nicht übertrieben wird / noch ungefüttert bleibt / nicht zu viel daß er so vor als Nachmittag schieben muß.

Zum 5. wird zu einer hieher täglichen Regul gemeldet; Alle Arbeit müsse früh angefangen und bey Zeiten wieder geendet werden / und seye dieselbe absonderlich nöthig / wann die grosse Hitz kommt / da die Ochsen auf einmal können übertrieben werden; Es ist deme allerdings also / doch muß noch darzu gesetzt werden / wanns seyn kan: Ein Tag ist selten wie der andere / daher ein kluger Landmann / nicht einen Tag thun kan wie den andern. Es regnet öffter zur Zeit da man eben auf den Acker fahren will / und eine Stunde darnach wirds wieder schön / dabey aber so heiß daß die Ochsen sollen zu Haus bleiben; Allein weil andere Arbeit drücket / so müssen sie doch fort. Inzwischen thun diejenige wol / welche bey heissen Tagen vor Tags anfangen zu ackern / und hören um 8. Uhr schon wieder auf: Nachmittags aber mit dem Pflügen wieder fortfahren / von 6 bis um 9. Uhr / oder wohl gar beym Mondschein / weil alsdann keine Breme und Fliegen die Ochsen beschwehren / sondern sie sich vielmehr mit der kühlen Nach-lufft erquicken können; Im Winter ihre Ochsen im Pflug spannen / mit der Sonnen Aufgang / und nach darzwischen gehaltener Ruh bis zu ihrem Niedergang; Im Herbst und Frühling um 4. Uhr anfangen / und 6. oder 7. Stund arbeiten / nachdem das Vieh vermöglich / und die Arbeit schwehr oder leicht ist / darauf von 11. bis 12. Uhren und Füttern / hernach aber in ihrem Ackerwesen fortfahren / bis um 6. Uhr Nachmittag.

Zum 6. ist / nach erstgedachten Zusatz der Möglichkeit / gut / wann das Wetter zu bund untereinander gehet / und es entweder gar zu kalt oder sonst naß und windig ist / daß man das Zugvieh nit anspannen / sondern im Stall stehen lassen solle: denn wenn es regnet / ziehen sich die Ochsen oben an dem Hals wund / und ein kalter Regen thut ihnen sehr weh / wann es windig ist erkrancken sie gern / und die viele Kälte macht sie matt und verdrossen.

Zum 7. ist zwar gewiß / daß die Ochsen auf Eys- und Schnee übel fortkommen. doch müssen sie offt essen ohngeachtet manchmahl angespannet werden / daher sagt Florini kluger Hausvatter p. 963. Im Winter solle man der Ochsen mit dem Anspañen schonen / setzt aber hinzu / so viel als seyn kan. Dessen übrige Erinnerungen dabey sind diese: weil die Weege zu angezeigter Zeit / sehr glatt / eisig und überfrohren sind / so seye es leicht geschehen / daß ein Ochs einen Schenckel breche / oder wo sie sonst keinen Schaden leyden fallen sie doch bald über den Hauffen. Wo dieses nun etlichmal geschiehet / so werden die Ochsen dadurch furchtsam und Scheu gemacht / daß sie sich für dem Ziehen streuben / und wehren. Es ist aber hinzu zu setzen / daß man den Ochsen die Klauen beschlagen könne / zum wenigsten an den beyden vordersten Füssen; doch mit dieser Erinnerung / daß man einen verständigen Schmied dazu haben müsse / weil ein anders ist dem Pferds-Huff / und wieder ein anders der Ochsen Klauen ein Eisen auflegen können.

Der Nutzen von der Küh / Käß / Butter / und andere dabey vorkommende Dinge / Raum / Molcken / Butter-Milch / Milch.

Um eine Kuh ist es eine nützliche Sache / dann sie gibt alle Tage zu essen und zu trincken / die kalte Milch löschet den Durst / und die hei sse ist bald zu einer Suppe gemacht. Diese M lch nun nachdem sie auff kurtz vorher dem der die Wart und Pflege der Küh besagte Weiß genommen / kan entweder verkaufft / oder aufbehalten werden / Butter und Käß daraus zu machen / und die mit beylauffende Dinge saure und Butter-Milch zu haben / welches aber unter beyden besser und vortheilhafftiger sey / kan ich nicht so schlechthin sagen / dazu gehöret genaue Nachricht von einem jeden Haushalten insonderheit / welche zu haben mir unmöglich ist. Insgemein davon zu reden / so ist es gut die Milch süß zu verkauffen / weil man erstlich so gleich zu seinem Geld kommt / welches ferner zu nutzen ein verständiger Hausmann wissen muß. Item wann die Milch fort ist / so hat die Sorg man möchte wenig Butter und viel Molcken bekommen / samt aller die Verfertigung solcher Dinge begleitende Bemühungen ein Ende; allein das können nur diejenige Mayerinnen thun / welche nahe an einer Statt wohnen / oder sonst viele Kunden an sich haben / welche die Milch bey denselben nehmen / damit nicht wenig überbleibe / welches nicht mehr zu nutzen / oder nur diejenige Mayerinnen können die süsse Milch verkauffen / welche sie entweder frisch / oder sauer und in Kässen nicht besser in ihre eigene Haushaltung / wann sie nemlich viel Gesind hätte / verwenden können / oder welches eben das ist nur diejenige Mayerinnen können die süsse Milch vortheilhafftig verkauffen / welche ausgerechnet haben / ob sie von dem gelösten Geld profit Butter und Käß kauffen können; dann die Milch bleibt in ihrem gewöhnlichem Wehrt / Butter und Käß aber steigen und fallen im Preiß / nachdem die Jahrs-Zeit und der Aufgang ist / und was sonst noch dabey zu überlegen seyn möchte. Gewißlich es wird ein Mayer oder Mayerin mir hoffentlich keinen schlechten Danck wissen / vor die noch zugebende Erinnerung / daß sie ihren Vortheil in solchem Stück recht untersuchen und nicht so bloß was andere thun / sondern sich nach dem Aufnehmen ihres eigenes Hauswesens richten sollen.

Wer nun die Milch behalten muß oder will / der halte die Viehmagd dahin an / daß sie dir nach der Zahl der Küche grosse oder kleine Milch-Geschirr eins nach dem andern fülle / und so etwann eines nicht voll würde / so mag es das nächste mal darauf geschehen / zum Exempel / wann die Abend- und Morgen- oder die Morgen- und Mittags-Milch zusammen zu schütten / und also stehen lassen. Im Winter da die Küh wenig Milch geben / geschiehet dieses sehr offt / daher sie wol thut / wann nach dem die Kuh gemolcken / sie die Milch allweg an einen besondern temperirten Ort stellet / damit sie sich desto länger halte / und also desto eher gestehen möge; dann die Wärme hält die Milch lang warm / wie die Kälte sie sauer machet. Die Süssigkeit der Milch bleibt nicht 24. Stund / ja wol in heissen Tagen / oder wann Donner-wetter einfällt nicht einen Tag / so wie sie anfänglich zu spühren gewesen / deßwegen wo jemand die vor der Kuh mitgebrachte Süssigkeit erhalten will so muß er die Milch sieden / und in dem sie am Feuer stehet immer umrühren lassen / wann sie erkaltet / ist sie noch süß / doch mehr was die Würckung / als was den Geschmack anbetrifft / dann man verspühret eine ziemliche Veränderung.

Die Frantzosen in der Normandie sieden ihre Milch mit Zwibeln / und Knoblauch / lassen sie in ihren Geschirren zur täglichen Nothdurfft bleiben / und hessen das saure Milch.

Raum / nachdem die Milch nur etliche Stunde gestanden / so das obere schon besser als die untere / daher bey dem Verkauff die Mayerin die Milch zuvor unter einander giessen muß / wo sie nicht das beste weggeben will. Nach Verlauff mehrerer Zeit wird die Milch Weinsauer / das ist / hat die Süssigkeit halb verlohren / und die Säure halb angenommen. Diese hat auch ihren Gebrauch in der Küche und der dünne Raum darauf wird süsser Raum genennt und vor delicat gehalten / in gewissen Speisen / sonst aber ist dessen Wehrt nicht groß.

Kommen noch einige Tage dazu so gestehet die Milch wie die gesottene Stärck / nachdem sie das beste den zarten Milch-Raum über sich geworffen; also daß wo eine erfahrne Bäuerin nur den Deckel von dem Geschirr thut / siehet / ob sie völlig sauer worden ist oder nicht. Nach 4. oder 5. Tagen muß man nachsehen / und wo der vollkommene Raum nur etliche Tage auf der Milch stehen bleibt / so wird er nicht nur allein gar zu sauer / fängt obenher an eine braune schimlichte Hauß zu bekommen / und untenher verzehret ihn die gestandene Milch / doch alles nach dem Ort an welchem die Milch-Häffen stehe welches gemeiniglich der Keller ist.

Darauf ergreifft die Viehmagd den grossen Raum-Löffel den sie sauber gemacht / nimmt damit den Raum ab / und thut ihr säuberlich in einen Haffen oder höltzenes mit einem Deckel versehenes Gefäß / da zeiget sich die Güte der Milch / dann es stehet gedachter Raum offters 4. Finger hoch auf der sauren Milch / und muß die Magd mit dem Löffel behutsam fahren / wann sie vermeint die Milch sey nahe / da fähret sie sachte oben hin und sammlet nach von dem Raum was sie in den Löffel bekommen kan. Die zurück bleibende Milch ist an der Farbe und Härte unterschieden / dann sie ist weisser und steiffer als der Raum / welcher wegen inhabender Fettigkeit gelber und flüssiger ist / so daß je härter die saure Milch ist / und je weniger sie wässrichte Molcken zeiget / je besser ist sie.

Käß / bemeldte Verrichtung thut die Magd an allen Häffen die sie abzuraumen nöthig befindet / nach welcher sie erstgemeldte Häffen ergeifft und in ein durchlöchertes höltzernes Geschirr / welches so groß ist als die Menge der sauren Milch es erfordert / und einen Backtrog nicht unähnlich siehet. Die Löcher dürffen nicht allzu eng seyn / man leget lieber ein Tuch auf den Boden und macht die Löcher ein wenig groß.

Aus diesem Geschirr läst man das Wasser von der gestandenen Milch ab / in ein untergestelltes Gefäß / und wird **Molcke** genannt / welche vor die Schweine aufbehalten. Was aber zuruck geblieben / ist die Materie daraus der Käß gemachet wird.

Es lässet sich aber die Mayerin manchen Haffen auswählen / wie entweder die saure Milch in heisse Tagen dem Gesinde zur Abkühlung zu essen zu geben / oder

in Suppen verkochen zu lassen / welche arbeitsamen Leuten so ungeschmack nicht sind. Oder sie läst auch in ein Tuch / welches sie über ein Sieb / oder Korb gebreitet/und auf ein Geschirr gestellet/ einen oder zwey Haffen voll solcher Milch/wol ablauffen/hernach aufheben/das Tuch oben zusammen binden/ und an einen Nagel hencken/ damit gar keine Feuchtigkeit darinnē bleibe/sondern gantz austropffe / hernach kan sie dieselbe entweder mit ein wenig süsser Milch vermischen/ und zur Abkühlung zu geniess-n geben / wo sie jemand ihrer dienenden Leute oder bekannten eine besondere Erfrischung gönnet/in dem solches eine weit delicatere Speise ist/als die erstgedachte/oder sie brauchet/ sie zu anderen Dingen zu welchen sie taugen / hier aber nicht anzuführen sind. Diese Materie wird Matten genennt.

Was aber einmahl in erwehntes durchlöchertes Geschirr geschüttet worden/das bleibt darinnen/ biß es abgeloffen / hernach wird es gesaltzen / und in kleinere irrdene durchlöcherte / mit reinen Tüchlein belegte Geschirrlein gethan / daß noch ferner die Molcke ablauffe / und der Käß so erharte / daß man ihn mit dem Tuch heraus nehmen/trücknen/und darauf in ein Faß legen könne/wo man sie aufheben will.

Wo wenig Küh sind/ mithin wenig Milch / da macht man solche Umstände nicht / sondern die abgenommene Materie wird mit Saltz und wems beliebt mit Kümmel vermischet / hernach zwischen den Händen zusammen getrückt / auf ein sauberes Brett gelegt/und in die Lufft gesetzt/ da die Käß zwar so gut nicht werden als die andern/doch schmecken sie denen wol die nichts anders zum Brod zu essen haben.

Die Mägde/ so offt sie mit dem Käß umbgehen/ sollen sich säuberlich und munter halten in allen Stücken.

Daher / da man das mehrere Theil guter Käß in Franckreich macht / wann sie ihre Käß machen wollen/pflegen sie fein rein und junge zarte Kinder/ ungefehr / von vierzehen Jahren / und die nicht unflätig oder krätzig / sondern feine / subtile / saubere Händ haben/zum Käß machen zu nehmen. Dann sie halten gewißlich dafür / das Unlust und allerley Unsauberkeit der Hände Ursach seyen / daß die Käß-Milch desto langsamer gestehe / und voll Augen werde.

Man lipt oder rennt die Milch mit Lambs / oder Geyß/ oder Haasen Lippe/ mit Wegdistel Blüth mit Cardobenedicten-Saamen/ mit Feigen-Baum-Safft / mit Artischock-Blätter / mit Imber / mit den innern Häutlein von den Hüner-Mägen / oder mit Hecht-Rogen / davon werden in der Fasten die kleinen Käßlein in Franckreich gemacht Chardonnette genannt.

Die Käß/welche Alters halben hart oder bitter werden/ soll man in Sand eingraben / oder in Gersten-Meel / oder Kuchen behalten / oder aber mit Schlangen-Kraut bedecken lassen: solches erhält sie auch für den Käßmaden / daß sie nicht Würm-ässig werden.

Wann es sich aber begebe/daß sie Maden-fräßig würden/soll man das Geschmeiß abnehmen / und sie mit Leinöl bestreichen/oder dem Marck darvon / welches sie gar wol erfrischen wird: Oder mag man sie in ein grossen Hauffen frischen Sandes legen / welches zur Zeit der Hitz frisch / und in der Kälte warm wird halten.

Den Küh-Käß soll man für gut halten/ welcher feist und schwehr ist/läst sich gleich schneiden / ein wenig gelb und süß am Geschmack eines lieblichen Geruchs/ item nicht faul noch voller Maden ist.

Butter/ hier müssen wir wieder zurück kehren zu denen Geschirren/ welche mit dem abgenommenen Raum angefüllet sind. Diese nun sollen nicht lang also stehen bleiben / sondern je eher jesser in ein Butter-Faß oder in mehrere geschüttet werdē. Wo vil Raum ist da werden auch viel Butter-Fässer seyn. Dieses Faß ist ungefehr am Boden anderthalb Spannen weit / und gehet in seiner drey Schuhigen Höhe imer unvermerckt enger zusammen/behält aber oben eine Oeffnung/ auf welchen ein Deckel gesetzt wird / welcher ungefehr einer guten Querhand hoch / wie das untere eines Haffens gestaltet/ in der mitte aber mit einem dünnen Boden versehen ist / dieser Boden hat in der mitte ein Loch / in welchem der Stiel des Butter-Stössels geheb auf und abgehet.

Der Vortheil dieser Arbeit bestehet darinn/ daß man erstlich nicht zu viel Raum einschütte; hernach den untenher mit einem runden durchlöcherten Brettlein versehenen Butter-Stössel nicht so hoch aufhebe/ sondern immer also halte / daß das was im Faß ist in beständiger mässiger Bewegung sey/und davon nicht viel auf denselben gezogen werde; ferner daß man nicht länger aufhöre zu stossen / als zu nöthiger Ruhe der Arme erfordert wird. Dardrch wird man machen daß die Butter in kurtzer Zeit zusammen gehe.

Es ist erlaubt den Deckel aufzuheben / um zusehen ob die Butter sich zeiget oder nicht/wo die Mayerin nun sihet/ daß die Sonderung zwischen der Butter und der Butter-Milch völlig geschehen / welches leicht zu erkennen / so trucket sie mit dem Stössel die Butter auf den Faß-Boden ein wenig an / und läst das flüssige in ein Geschirr ablauffen. Hernach ergreifft sie die Butter und welgert sie/das ist/sie nimmt so viel Butter als sie will in die Hand / drucket sie an das Butter-Faß an/fähret also auf ab biß sie langlicht rund worden/oder diejenige Form bekommen/welche die Lands Gewohnheit erfodert. Diejenige Mayerinnen welche recht sauber mit der Butter umgehen wollen / thun die Butter aus dem Faß in ein Gefäß mit kaltem Wasser/ knetten die Butter wieder heraus/damit die zwischen derselben befindliche Butter-milch-Tropffen heraus kommen mögen.

Es begiebt sich aber öffters daß alles fleissigen Stossens ungeachtet / dennoch keine Butter folgen will. Dieses hat zur Ursach die Kälte / daher die kluge Mayerinnen / das Butter-Faß mit dem Raum nahe zum Offen stellen/ damit beydes erwarme / und durch eingenommene Hitze desto eher und sonder allzugrosse Mühe Butter erhalten werde. Im Fall aber dieses gar zu lang ausse bliebe/soll man ein wenig warmes Wasser in das Butter- oder Stoßfaß schütten. Es wird gesagt wo Zucker in das Fas geworffen werde/ müsse man einen gantzen Tag stossen / und bekomme doch keine Butter / und glaube/ die Unholden oder Hexen verhindern die Scheidung / sollen einen Kamm unter das Faß legen.

Die Buttermilch/ welche in besagter Weise abgeloffen / wird entweder verkaufft oder kalt und warm in Suppen geessen wird. Ist wolgeschmack und gut zu essen.

Die

Die auf erstgemelte Art bekommene Butter hält sich nicht lang / sondern wo sie nur etliche Tage liegt / bekommt sie einen bösen Geschmack / es sey dann daß sie entweder eingesaltzen oder ausgelassen werde / jenes ist nur auf eine Zeitlang / dann an manchen Orten / da die Bäuerinnen den Raum nicht genug ersäuern lassen / bewahret auch das Saltz die Butter nicht lang vor dem Verderben / wiewol an etlichen Orten des Mayn- und Rhein-Strohms / wie auch in Sachsen / die Gewohnheit ist mehr Butter einzusaltzen als auszulassen.

Die Inwohner erstbesagter Orte saltzen die Butter ein auf folgende Weise: sie schneiden die aus dem Butter-Faß genommene oder gekaufte Butter / in eine mit Wasser biß an die Helffte derselben angefüllte grosse Schüssel / hernach ergreiffen sie einen Kochlöffel und waschen dieselbe durch / damit das Wasser die in der Butter befindliche kurtz vorher erwehnte Buttermilch-Tropffen heraus und an sich nehme ; welches Wasser wann es weiß worden / abgeschüttet wird. Hernach thut man wider frisches Wasser in die Schüssel / und verfähret mit der Butter wie gesagt / hat dieses Wasser abermal eine weisse Farbe bekommen / so wird es wieder ab- und hergegen wieder anderes daran geschüttet / welches so dann vermuthlich klar bleiben wird. Darauf wird abermals die Butter von dem Wasser entlediget / hergegen thut die Mayerin Saltz daran / weil aber das Saltz unterschiedlicher Krafft ist / so muß sie die rechte Quantität selbst erforschen. Cöllnisch wie auch anderes grobes Saltz saltzet starck / daher wird auf ein Pfund Butter nur zwey Loth Saltz gerechnet / wo aber geringeres Saltz genommen wird / muß die proportion gehalten werden. Dieses Saltz muß wohl unter die gewaschene Butter gerühret werden / damit sie sich hernach in dem Gefäß desto besser und länger halte. Andere dabey vorkommende Umstände gehören das Buch von der Hauehaltung.

Diese Einsaltzung der Butter geschiehet meistens in dem Mayen / daher die Mayen-Butter wird vor die beste gehalten / und zwar nicht unbillich / dann gleichwie schon gesagt worden / daß die Güte der Milch eines und grösten Theils von der Fütterung herkomme / die Kühe aber in keinem Monat bessere Waide finden als in gedachtem Mayen / so ist leicht zu glauben / daß zu dieser Zeit die beste Butter zu haben sey. Es ist die Butter in diesen Monat auch weit schöner von Farbe als in denen übrigen / wiewol die verschlagene Bäuerinnen öffters kein Bedencken tragen entweder vor und nach dem Mayen / ja wol durchs gantze Jahr die Butter zu färben / damit sie dieselbe desto leichter und eher verkauffen mögen / welches aber die rechtschaffene Mayerin nit thun / daß wo sie sich befleißiget den Kühen gutes Futter vorzuschütten / so wird sich die Butter selbst färben / und keine Mühe machen / sie anzubringen / zu geschweigen / daß die Farbe der Butter / nur der geringste Theil derselben Güte. Doch wolten sie je was besonderes thun / so mögen sie im Mertzen April und Mayen die gelben Kühblumen einsammlen / und den Kühen zu fressen vorlegen / oder auf den Boden werffen dürr werden lassen / und hernach in denen Monaten da die Farbe der Butter abnimmt / unter das Futter thun. Deßgleichen mögen sie ein anderes Kraut / von ihnen Kierzel genannt / aufdrücknen und im Winter unter das dürre Futter streuen.

Schmaltz / dieses ist ausgelassene Butter / hat unterschiedliche Nahmen / als Ancken / frisch Schmaltz. Wird also gemacht: Man thut die Butter in einen küpffernen oder thonenen Haffen / setzt diesen entweder in Brat-Ofen oder zu einem gelinden Feuer / damit die Butter nach und nach zerschleiche und zerfliesse. Mitlerzeit und da solches geschiehet / sammlet sich ein Schaum oben darauf welcher Schmergel / oder Schmergel genennet wird / diesen nimmt man hinweg mit einem Schaumlöffel. Wo man nun verspühret daß alles zergangen und dünn worden / so lässet mans noch ein wenig stehen / damit sie fast heis werde / hernach rucket mans vom Feuer / allda setzt sich was noch unreines darinnen seyn mag auf den Boden / so daß man hernach das lautere von den trüben ablauffen lassen und verwahren kan. Hiezu hat man / wie schon angezeiget worden grosse Kübel / mit Deckeln versehen. Der Keller ist der Ort darinnen das Schmaltz gut bleibt / wo er nicht gar zu feucht ist.

Der abgenommene Schmergel wird nicht weggeworffen / sondern die Köchinnen wissen eine vor gemeine Leut gehörige Speise daraus zu machen.

Aus zehen Pfund Milch wird man über dritthalb Pfund Butter nicht machen.

2. Der andere Nutzen den man von den Kühen und also lebendigem Vieh hat / nemlich die Kälber / und zugleich von den Gelt- oder Gölt-Kühen.

Eine gute Kuh bringt jährlich ein Kalb / und also nebst der Milch einen andern Nutzen / und obzwar etliche Monat die Milch aussen bleibet / dann wann es dahin kommt / daß die Kühe bald kalben sollen / so hört man auf sie zu melcken / wie bekannt / so komt dieser Abgang nicht nur durch das Kalb doppelt wieder / sondern die Milchquellen werden dadurch wieder neu aufgethan und in vorigen starcken Anschuß gebracht.

Es kan sich aber aus vielen so wol an der Kuh als an dem Stier-Ochsen sich ereignenden Ursachen geschehen / daß die Kuh etwann ein Jahr aussetzet / so heist es bey denen Mayers- und Bauers-Leuten; diese Kuh ist dieses Jahr gölt gangen / und ist so viel als diese Kuh / hat dieses Jahr nicht gekalbet / oder sie ist fruchtloß hingangen. Wo nun solches geschiehet / so hat ein Mayer die Ursach zu suchen / und darauf vorgeschriebene Mittel vernünfftig anzuwenden / und nach Unterschied der Umstände mit dem Melcken anzuhalten / damit eine Gältkuh nicht gar verseihe. Im Fall aber eine alte Kuh unfruchtbar bliebe / so ist solches eine Anzeige / daß man sie mästen müsse / Colerus hat schon dieser Gelt-Kuhe gedacht / die Georgica Curiosa aber und der kluge und Rechtsverständige Haus-Vatter / jene 2. Theil p. 318. dieser 1. Theil. p. 988. machen die Sache weitläufftig / und ziehet der letztere das Wort Galt oder Gölt / auch auf Ochsen und junge gebrechliche Rinder / da doch gewiß / daß solches bey den Mayereyen eine ungewöhnliche und frembde Redens-Art ist. Entia non sunt multiplicanda præter necessitatem.

II. Wie man sich bey Schlachtung des Viehes zu verhalten/ und wie das geschlachtete Vieh zu nutzen.

Die wenigste Haus-Vätter sind Metzger/ doch alle diejenige/ welche Mayereyen haben/ sollen wissen was ein Metzger haben müsse/ wenn er ein Stück Vieh schlachten soll/ und wie mit dem Fleisch umzugehen/ biß es der Köchin eingeliefert wird. Zu solchem Ende wird allhie nur vorkommen was ein Landmann welcher Vieh schlachten lässet/ thun müsse/ wann er den Metzger brauchet.

Erstlich befiehlet er/ daß die Viehmagd oder der Knecht dem zuschlachtenden Ochsen/ Kuh/ &c. deß Abends vor dem Tag/ an welchem der Metzger kommen soll/ nichts mehr zu fressen gebe/ damit man mit dem Wanst und Gedärm nicht viel zu thun habe. Hernach soll ebenfalls den Tag vorher der Ort in welchen man das Vieh schlagen oder stechen will/ gereiniget und zubereitet seyn. Darauf soll der Kessel mit Wasser betragen/ wie auch neben stehende Bütten oder Zuber/ auch voll Wasser stehen. Wann man nun des andern Morgens den Metzger erwartet/ so wird das Feuer unter dem Kessel geschühret/ und das darin befindliche Wasser warm gemacht. Ferner muß er dem Metzger jemand zur Hand schaffen/ der anhält/ Wasser reichet/ und sonst thut was erfordert wird/ damit der Schlachter ohne Hinderniß sey.

Hiernächst ist sonderlich darauf zu sehen/ daß nachdem das Rindvieh geschlagen/ und hernach an den hindern Beinen in die Höhe gezogen/ das Fleisch sauber und rein zu machen/ kein Wasser gesparet werde. Dieses Fleisch bleibt hernach also hencken/ biß es erkaltet/ und zur Vorsichtigkeit/ daß nichts unreines dran komme/ soll man ein leinen Tuch daran fest machen. Auf den Abend/ oder des andern Tages muß ein solches geschlachtetes Rind abgenommen/ und zerhauen werden. Und ob wohl der Metzger das Fleischhauen verstehet/ so soll eine häusliche Mayerin oder jede Hausmutter dennoch dabey seyn/ um dem Fleischhacker an die Hand zu geben/ und ihm zuzeigen wie er das Fleisch vor ihre Haußhaltung auf das schicklichste hauen müsse: dann anders hauen die Metzger das Fleisch in offentlicher Metzig/ und anders in besondern Häussern.

Nachdem das Fleisch also gehauen/ so wird davon gekochet/ was die Haus-Mutter will/ das übrige wird eingesaltzen/ und zwar mit diesem Unterschied/ daß weil nicht alles zum räuchern tauget/ das Knochicht- und beinichte oben auf/ oder besonder in eine Bütte oder Zuber geleget werde/ damit man davon kochen könne/ das Fleischichte aber untenhin komme/ und so lang liegen bleibe/ biß es das Saltz durch und durch gekrochen. Wie viel Saltz man nehmen müsse/ ist eigentlich nicht zu sagen/ dann es muß das Saltz selbst/ das dicke Fleisch/ das Vorhaben dieses lang und biß zur Ernde aufzuhaben/ angesehen werden. Der Mittelweeg ist auch allhie gut zu gehen/ es sey dann/ wie gesagt/ daß das geräucherte Fleisch auf eine späte Jahrs-Zeit hinaus aufbehalten werden soll. Das grobe Saltz/ ist sehr gut bey dieser Gelegenheit/ und wird das Salpeter-Saltz auch für gar durchdringlich ausgegeben.

Das Fleisch soll ordentlich/ Stück vor Stück zusammen geleget werden/ so daß erstlich der Geschirr-Boden mit Saltz bestreuet/ und hernach wieder auf die erste Reyhe Fleisch/ Saltz geworffen/ und immer also fortgefahren werde/ biß das Geschirr voll/ oder alles Fleisch eingeleget ist. Insonderheit ist das fette am Ochsen einzusaltzen.

Dieses eingestreute Saltz zerschmiltzt/ und verursachet eine saure Brüh oder Safft/ den man alle Morgen und Abend durch den Zapffen ablauffen/ und hernach wieder über das Fleisch giessen soll/ damit das Fleisch schön frisch bleibe. Die Brühe wird Lacke genennt.

In solchem bleibt das Fleisch drey Wochen gut/ nachdem das Wetter ist/ und das Saltz welches drauf gestreuet worden/ oder die Zeit zum aufhencken gelegen kommt. Hernach wird oben an jedem Stück Fleisch ein Loch gemacht/ durch welches eine Wide gezogen/ zu einem Ring gemacht/ und darauf an einen an beyde des Schloths oder Rauchfangs reichenden Stecken geschoben/ welcher das Fleisch in den Schlot oder Schornstein hält/ daß der Rauch dran gehen möge.

Zu solchem Ende sind manche Haus-Mütter bemühet/ allerhand Gepütz und kleine Späne auf dem Heerd verglimmen zu lassen/ damit der Rauch das Fleisch geschwinder durchkriech/ welches wol gethan ist/ sonderlich zu Anfang/ und wo das Fleisch eng zusammen gehencket worden

Wann nun der Rauch das Fleisch durch und durch erhärtet/ welches in 3. 4. und 5. Wochen geschiehet/ so wird es wieder herunter gethan/ und in einer temperirten Kammer aufgehenckt und verwahret.

Die Abfälle bey Schlachtung eines Rindes sind. 1. Die Haut. Diese wird dem Metzger selbst/ oder dem Gerber/ (Lederer) verkaufft. Ochsen- und Kühe-häute werden gewogen/ und nachdem sie trucken/ oder von Mist rein sind/ bezahlt. Die jenige/ welche es vortheilhafftig vor sich befinden/ lassen die Haut gerben/ und bezahlen den Gerber-Lohn davor/ sodann wird die Haut an dem Schwantz gezeichnet/ und der Besitzer derselben/ bekommt das eingeschlagene Zeichen/ auf ein Stücklein Leder/ welches er ungefehr nach einem halben Jahr dem Gerber wieder zustellet/ und seine gegerbte Haut ausfordert. Wo aber die Haut nicht alsobald dem Metzger oder Gerber verkaufft werden kan/ so muß dieselbe auf eine Stange also gehencket werden/ daß die Haar auf die Stangen/ und zwar nach der Länge/ daß nemlich der Kopff vorne an der Stangen/ und der Schwantz hinten dran komme.

2. Der Kopff/ dieser wird abgehauen/ und entweder bald gekochet/ oder wo etwann der Mayer ein hinderes Viertheil von dem Rind verkieffe/ so gehöret der halbe Kopff zur Zuwag.

3. Die Füsse/ diese werden gesotten/ geputzet/ und bald verzehret.

4. Das Eingeweyd/ die Sülze oder Caldaunen/ jenes als Lungen/ Leber/ Hertz/ und Miltz/ werden nur mit kaltem Wasser sauber gemacht/ diese aber der Magen/ Buch (andere Magen) Gedärm ꝛc. müssen gesotten und hernach gereiniget und in frisches Wasser gelegt werden. Dieses frische Wasser ist derselben Erhaltung/ so daß

daß sie 3. 4. Tag darinnen gut erhalten werden / wo nemlich das Wasser frisch bleibt / das ist wo man Morgends und Abends / auch Mittags / wanns nöthig ist / neugeschöpfftes Wasser darüber giesset / nach dem das darüber gestandene abgelossen. Eine Waar welche sich nicht lang hält / sondern zu baldigem Gebrauch bestimmt ist.

Hiernechst finden sich noch andere nutzbare Dinge / an denen Abfällen des geschlachteten Rindviehes / welche aber ein jeder Mayer nicht Nutzen kan / als wann er viel derselben gesammlet hat. Als 5. das Horn / aus welchem die Handwercks-Leute vielerley Waare verfertigen / darunter die gemeinste die Kämme sind. Man macht aber auch daraus Trinckgeschirre / welche das Alterthum hochgehalten. Löffel / deren man sich bey jungen Kindern bedienet / und zu besserem Ansehen roth gefärbet sind.

Taback-Tosen / von verschiedener Farbe / Art und Figur. Und gar viele andere schöne Dinge.

6. Die Haar der Haut / suchen die Sattler und Taschner zu Ausfüllung der Kummeten und Sesseln / wird auch zu vielem anderm Nutzen angewendet.

7. Die Bein / aus diesen wird auch unzehlbare Handwercks-Waare gemacht; als Löffel / Balsam-Büchsen / Messer-Hefft / Knöpff &c. So daß diese doppelt nutzen / einmal wann sie gesotten / und hernach wann sie in die Waare welche daraus zu machen / verwandelt werden.

8. Die Klauen / oder Harmen. Es werden diese öffters weggeworffen / und von dem Besitzer des zuschlachtenden Viehes nicht geachtet / so daß sie der Metzger gemeiniglich mit sich wegnimmt; haben auch einzel schlechten Wehrt; doch dienet noch zu wissen / daß gewisse Handwercks Leute sie nutzen können / zum Exempel zu Härtung des Eysens &c. Andere wissen sie so zu pressen / daß sie wie Horn zu gewissen Dingen verbrannt werden. Wie dann nicht unbekannt / daß aus etlichen Teutschen Stätten / dergleichen gepreste Ochsen- und Rinds-Klauen / nach Italiën und sonderlich nach Venedig übersand werden / aus welchen die dasige Kammacher die allerzärtesten Kämme verfertigen / und wieder zurück in Teutschland schicken.

Dieses seye genug von der Anwendung des geschlachteten Rindviehs / weil auch noch vorzutragen

V. Die Eigenschafft und Artzney-Würckung derer von dem Rindvieh befindlichen Theilen / und davon herkommenden Dingen.

Man solte nicht meynen daß davon vieles zusagen wäre / allein es hat so wol Gesnerus als andere vieles davon angemercket / und der so berühmt als gelehrte Herr Doctor Mercklin saget in seinen neu ausgefertigten Historisch-Medicinischen Thier-Buch / daß der Artzney-Stücke / so von dem Ochsen von der Kuh und dem Kalb genommen werden / seye sehr viel / und da er zwar deutlich dabey auch kürtzlich die Sache vorgetragen / so können wir nichts besseres und kürtzeres von hieher setzen / nur hie und da mit einer geringen Zugabe / mit Verschiebung der Gebrauchs-Art in ein besser unten kommendes Buch / davon den menschlichen Kranckheiten und Curen derselben gehandelt wird.

Das Rindfleisch wird insgemein für kalter und trockener Art gehalten: Mag also für die nicht allerdings gut seyn / die zu Melancholischen Kranckheiten geneigt sind. Giebt aber im übrigen eine gute Nahrung: ist noch ziemlich wol zu verdauen / stärckt den Magen / und verdirbt nicht leicht darinnen: wiewol das Kalbfleisch mercklich besser und zarter oder delicater ist / als welches sich nicht allein noch viel leichter verdauen läst / sondern auch reineres und gesunders Geblüt zeuget. Doch ist anzumercken / daß das neugebohrne Fleisch viele unr eine Feuchtigkeiten bey sich führe / daher das etwas erstarckte das beste. vid. Elßholtz Neu-angelegten Garten-Bau. 2. T. p. 31. So ist auch die Ochsen-Fleischbrüh gut / stärckt mehr und ist besser als aller ander vierfüssigen Thiere.

Ein Stuck rohes Rindfleisch entweder nur allein und gantz / oder zerhackt mit Weinrauten und Agtstein in den Nacken geleget / verziehet die Röthe in den Augen.

Kalbfleisch in Essig gekocht / und feucht unter die Achsel geschoben / vertreibet den unanständigen bockhafften Geruch: wann eine Frau lieber ein Knäblein / als ein Mägdlein haben möchte / so sagt man / sie soll zur Zeit der Empfängnus fleissig Kalbfleisch essen / in welches Osterlucey eingebraten oder gekochet worden.

Das Maul des Ochsen gebrennt / befestiget die wacklende Zähne.

Ochsen-Blut giebt eine sonderbare Artzney wider die rothe Ruhr: hemmet auch den übermässigen Blutgang der Weibs-Persohnen / und sonst allerley innerliche Verblutungen / äusserlich aber entweder frisch über gestrichen / oder mit Unschlit ein Pflaster daraus gemacht / erweichet allerhand verhärtete Geschwulst / und tilget die Flecken im Gesicht aus / wann mann sie mit noch warmen Rinsblut bestreichet.

Die Leber wird zu Pulver gebrannt / und dasselbe hernach mit einem tauglichem Liquore denen die sehr durchfällig sind / oder starck bluten: stärcket dabenebenst die Leber / und dienet also wider verschiedene Leber-Gebrästen / sonderlich wann die Rinds-Leber mit Decoctis hepaticis oder Leber-Kräutern abgesotten wird.

Die Ochsen-Galle hat für allen andern vierfüssiger Thiere Gallen den Vorzug legt / insonderheit das Saussen / und den Schmertzen der Ohren / wann man sie / wie in erstbesagtem Ort gemeldet wird gebrauchet.

In Clystiren befördert sie den Stuhl / und wann man sie so warm / als sie von dem Ochsen ausgeschnitten worden / einnimmt / so operiret sie durch den Stuhl und Harn / und schaffet also in der Wassersucht und dergleichen Kranckheiten grosser Hülffe.

Marcellus mischet ein wenig von einer Ochsen-Galle unter ausgeprrsten Esels-Koth Meerzwiefel-Safft / und heilet gar glücklich und geschwind die

kleinen Geschwährlein auf dem Kopff damit. Andere mengen diese Galle unter Wein und Oel / thun auch noch ein wenig Salpeter darzu / und verrichten eben jetzt besagtes mit dieser Mixtur. Dioscorides bezeuget / daß nichts die Schiebern auf dem Kopff so wohl hinweg nehme / als das Sälblein / so von Ochsen Gall und Salpeter bestehet. Plinius schreibet / Ochsen Gall mit Lauch-Safft und Mutter-Milch in die Fisteln und andere böse Geschwären gesprützet / heile dieselbe verwunderlich schön aus. Weiter so tödtet und treibet diese Gall in den Nabel geschmieret / die Würme von einem Menschen / öffnet die verstopffte Gülden-Ader / darüber gestrichen / reitzet zum Stulgang / mit Baumwolle fürgeschlagen: hebet die Nagel-Wurtzel an Fingern und Zähne aus / in warmen Wasser zerlassen und darüber geleget: Ziehet allerley spitzige Dörner / die sich ein Mensch irgend wo in sein Fleisch gestossen / wieder heraus: heilet vielerley Wunden / zernichtet die Narben oder Wund-Mähler / löschet aus die Sommerflecken / gibt einen unvergleichen und wunderschönen weissen Anstrich / wann man eine Tinctur nach Anweisung des Schröderi daraus bereitet: und thut noch viel anders mehr. Die Wantzen verjaget nichts so gewiß und unwiderkommlich / als wann man Ochsen-Gall in Oel kochet / und damit alle Ritze / wo sich diese verdrüßliche Gäste einquartirt haben / bestreichet.

Zuweilen findet man einen **Stein in dem Gallen-Bläßlein** / welcher bey uns für ein unfehlbahres Mittel wider die Gelbsucht gehalten wird. Schröderus saget / wann man diesen Stein zu Pulver stosse / so gebe er ein treffliches reines Pulver: und Jonstonus setzet noch hinzu / er erhalte wann man ihn in die Nasen hinauf schnupffe / ein gutes Gesicht und lasse nicht zu / daß sich eine von dem Kopff herab sinckende Feuchtigkeit in den Augen zusammen sammle / stehe auch noch über dieses denen sehr wohl an / die mit dem Fraisch behafftet sind.

Das Miltz eines Ochsen oder einer Kuhe wird gekochet / und hernach dasselbige abgesottene Wasser wider die Verhärtung des Miltzes / und Verstopffung der Weiblichen Monats-Reinigung getruncken. Eben das thut auch das daraus gezogene Extractum welches Hartmannus beschreibet und rühmet: So giebts auch Leute die ein Rinds-Miltz dörren / pulvern / unter Capern oder dergleichen Oel rühren / und sich die Gegend des Miltzes in Miltz-Schmertzen damit schmieren / vermeinende / es thue ihnen gar recht; wieder andere legen ein noch lauligtes Ochsen-Miltz über die Gegend des Miltzes / und lassen es wol zwölff Stund lang darüber: da es dann wann sie es herab nehmen / sehr übel riechet / und in Miltz-Beschwehrnussen gemeiniglich guten Nutzen wird geschaffet haben.

Ochsen und Küh-Horn gefeilt / brauchen etliche wider das Fraisch / und wider die böse oder vergiffte Lufft / da ein wenig davon auf die Kohlen geworffen / und einen Rauch damit gemachet wird: welcher Rauch auch die Schlangen verjagen soll. Andere brennen die Spitze dieses Horns zu einer Asche / und nehmen dieselbe hernach in warmem Bier oder Rubenbrüh wieder die Husten / oder formiren mit Honig-Billen daraus / und verschlucken sie wieder das Abnehmen und die Schwindsucht, Andere rühren diese Horn-Asche unter Essig / und bestreichen damit die böse Krätze und die Geflechte / nicht ohne sonderbahre Hülffe / andere brauchen sie in dem Nasen-bluten. Andere mögen noch andere Nutzen davon wissen.

Auf gleiche Weiß brennt man auch die Hüffe zu einer Asche / welche die säugende Frauen / denen Milch gebricht / um selbige zu mehren / einnehmen. Aeusserlich soll diese Asche mit Wasser angezwieret die Köpffe vertreiben / wann man dieselbe offt damit überstreichet. Sonsten dienen auch die Hüffe wider den bösen Lufft / wie das Horn / in Rauchwerck gebrauchet / von welchem Rauch auch die Mäusse entweder sterben / oder doch anderst wohin vertrieben werden / siedet man sie aber und isset sie hernach / so widerstehen sie dem Gifft / feilet man sie / und nimmt die Feilspän in Honig ein / so treiben sie die Würme von dem Menschen aus / und befestigen die wackelnden Zähne.

Die Medicamenta von **Rinds-Beinen** stärcken deß Menschen Eingeweide / und werden von etlichen wider das Fraisch angewendet / so man sie aber zu einem Pulver brennet / so hemmet es kräfftlich den Durchbruch / und gibt sonsten eine stattliche Blutstillung / dienet auch wider das Abnehmen / und dämpffet die aufsteigende Gall.

Das Marck aus dieses Thiers Beinen gezogen / wird nach dem Hirschmarck für das allerbeste gehalten / sonderlich das Kälbermarck / welches eine besondere Krafft hat / alles / was widernatürlich verhärtet ist / zu erweichen / es wären nun gleich die Mäußlein / die Spannadern / die innerliche Eingeweide / oder sonsten etwas verhärtet / oder auch so man eine Geschwulst erweichen wolte. Ja man kan auch einen Mutterzapffen daraus machen / und die verhärtete Bärmutter dardurch erweichen. Insgemein aber dienet alles Rinds-Marck wider das Zittern / und die Lähmung bevorab wann man dieses Marck unter Wein-Salbey oder dergleichen Glieder-Wasser / oder unter Rezen-Wurm-Rosmarin und dergleichen Spiritus vermischet / etliche mischen Rinds-Marck / rothe Myrrha / und Lohr-Oel unter einander / und verrichten eben jetzt besagtes damit.

Marcellus Empiricus schreibet / es sey nichts bessers wider die rothe Ruhr / als wann man aus Kühmarck und Meel gleichsam ein Brodt bäckt / und auf demselben hernach einen Küh Käß isset / Ochsen-Marck insonderheit / welches etwas trockner ist / in Wein zerrieben und damit getruncken / ist für diejenige sehr gut / die offt mit dem Bauch-Grimmen geplaget werden.

Was soll man sagen von dem **Unschlid**? daß hat über die allgemeine Krafft auch insonderheit noch diese / daß es allerley Schmertzen des Bauchs lindert / den Stulzwang vertreibet so es vorgeschlagen wird: die Geschwärlein und Schrunden des Munds unfehlbarlich und geschwind heilet / zumaln / wann es mit Geiß Schmaltz vermischet wird / Podegramische Schmertzen besänfftiget / harte Geschwulste erweichet / vornemlich / wann noch ein wenig Hartz / Wachs / Gummi Ammoniac, Honig und anders darzu kommt / die Ohren-Beulen / mit Wachs und Bärn-Schmaltz vermenget / curiret / die Geschwäre und Läuse auf dem Kopff / wann

wann ein wenig Saltz darzu gethan wird / verjaget. Und wer wolte alles in dieser Kürtze erzehlen können.

In specie wird dem **Klauen-Schmaltz** wegen Erweichung der Geschwülste / Linderung der Schmertzen / und wider Zurechtbringung verrenckter Glieder / eine sonderliche Krafft insgemein zugeschrieben.

Der Ochsen-Koth dienet zu den Bienen- und Wespen Stichen; so man ihn auf die groben Apostemen und Geschwär leget / zertheilet er dieselbige. Wann er gebrennt und gepülvert in die Nas-Löcher geblasen wird / stillet er den Blut-Fluß. Der Bauch eines Wassersüchtigen damit beschlagen / mit ein wenig Buter / schwind zusehendlich. Ochsen Mist mit Essig gemischt / auf die Gewerb oder Glieder gelegt / in welchen eine harte Geschwulst oder Schmertzen gespühret wird / sänfftiget dieselbige. Dieses also auch auf die bösen Blattern am Leib geleget / zeucht das Eyter / gleich einem Zug-Pflaster zusammen / und heilet ohne Schaden / benimmt auch also die grosse Hitz / dardurch ein Glied entzündet werden möchte / welches noch mehr zu erkennen seyn wird aus nachfolgendem Küh-Koth.

Der Küh-Koth welcher in Warheit sehr grossen Nutzen in der Medicin hat / kühlet und trocknet mittelmässig / zertheilet auch und lindert die Schmertzen über die massen wohl / wird demnach gebrauchet wider den Brand / wider allerley Entzündungen / wider Bienen- und Wespen-Bisse oder Stiche / wider das Hüfftweh / wider die Uberbein / wider die Kröpffe / und sonst vielerley Geschwär und harte Geschwülste: So wird auch von einem gewissen Medico berichtet / daß er wassersüchtige Leuthe mit Küh-Koth gantz überkleibet / und selbige hernach solcher massen nicht ohne sonderbahres darauf erfolgtes Abnehmen der Geschwulst an die Sonnen gesetzet habe. Und ein Burger hat sich auf Einrathen eines Italiänischen Empirici den gantze Monath Maji alle Tag zweymal den Koth von einer Aschen farben Kuh / so warm er von ihr kommen / über seine Podagramische Füsse legen lassen; und daß hat er 3. Jahr nach einander gethan / und sich bedüncken lassen / er habe grosse Hülffe dadurch gespühret. Ein anderer lässet sich höltzerne Stieffeln machen / und wann dieselbe mit warmen Kühkoth fast angefüllet worden / so stecket er seine Füsse darein / und hilfft sich also gleicherweiß von dem Zipperleins-Schmertzen / geschweige / was die gemeinen Leuthe mit dem Kühkoth verrichten / deren etliche einen Safft daraus pressen / denselben unter Wein oder Bier mischen / und also wider die Colic und den Bauchgrimmen trincken: etliche geniessen ihn eben auf die jetzt gemelde Weiß / in hitzigen Fiebern / und schwitzen darauf / etliche aber binden den Küh Koth nur bloß in ein Bündelein / hängen dasselbige in ihr Ordinari-Gedränck / und trincken also eine Zeitlang darüber / und zwar theils wider die Lungensucht und Engbrüstigkeit / theils auch / und zwar meistens wider die Gelbsucht / worzu auch das Wasser / so im May daraus destillirt / und in Apothecken Aqua florum omnium, tituliret wird / sehr nutzlich ist / vor den Blasen- und Nieren-Stein / Verhaltung des Urins / wie auch von dem Grimmen kleiner Kinder (darwider dieses Wasser grosse Krafft hat) nichts zu gedencken. Dieses aber kan ich zu letzt unberührt nicht lassen / daß dieses Wasser eines von den beruffesten Cosmeticis oder Anstreich-Wassern sey / und eine gar zarte / weisse und schöne Haut machet / wann man sich offt damit abwischet.

Belangend **den Urin** / so kan man damit die fliessende Geschwärlein auf dem Kopff heilen / die Schieffern vertreiben / und sonderlich die Ohren-Schmertzen stillen / auch endlich so gar das stumpffe Gehör wieder bringen / so man es wie sichs gehört und unten folgen wird / zubereitet. Uber das / so ist bekandt / daß bey dem Libanio ein Bauer seine Tochter / die das Fraisch lange Zeit gehabt / allein mit Küh-Harn curirt worden. Und wider andere trocknen den Küh-Harn in der Sonnen gantz aus / und stellen damit eine Räucherung an / wann eine schwangere Frau besorget / sie möchte ihr Kind nicht auf die rechte Zeit tragen / wie ihr etwann vorher schon öffter wiederfahren.

Das Männliche Glied eines Stiers / sonderlich eines rothen / ist sehr dienlich wider die rothe Ruhr / soll auch denen Weibs-Personen Unlust ad venerem machen: hingegen aber die Männer dapffer darzu aufmuntern.

Mir ist ein berühmter Chymicus bekannt / sagt Herr Mercklin / der macht aus der Ochsen Senne ein Saltz und einen Spiritum, vereinbahret hernach beydes mit einander / der hält dieses Medicament für ein sonderliches Geheimnüs in impotentia ad Venerem, und verspricht einem / deme die Mannschafft entgangen / dieselbige dardurch gewiß wider zubringen / und daß dieses wahr sey / habe ich selbsten in meiner praxi an zweyen Manns-Personen befunden.

Die Saamen-Gefässe werden zu Pulver verbrennet / und hernach zur kräfftigen Blutstillung gebrauchet / wie solche denen Juden bey ihrer Beschneidung sehr gemein ist.

Von der Haut oder von dem Leder könte nun auch etwas gesagt werden / wann uns dieses Capitel nicht schon ohne das allzulang worden wären. Mag also hiervon Jostonus **von vier füssigen Thieren** besehen werden. Allein dieses gedencken wir hierbey / daß auch die Weiber bey uns wissen / wiewol ihnen das alte Leder / oder die Schuhflecke zuschlagen / wann sie in einer gefährlichen Mutter-Ohnmacht liegen.

Schreiten demnach zur **Milch / Butter und Käß** / die Küh und fast alle Milch ist zwar nicht gut denen / die am Miltz oder an der Leber / wegen einiger Verstopffungen selbiger Aederlein / leyden noch auch denen / die mit dem Fraisch behafftet seyn / oder den Schwindel / Kopffschmertzen oder ein Fieber würcklich an sich haben / giebt doch aber im übrigen stattliche Nahrung / lindert die Nieren / Blasen / und sonsten vielerley so wol innerliche / als äusserliche Schmertzen und Verfehrungen / hat auch im Durchbruch und in der rothen Ruhr statt / vermag viel wider den Zwang / wider die Harnwinde / da man warm immer einen Trunck mit Hinzuthuung eines Stücklein Zuckers davon thun mag. Für die Schwindsucht und das Abnehmen kan / kaum ein besseres Mittel / als verschiedener Thiere Milch / und also auch nur Kühmilch erdacht werden / als welche in Warheit eben das præstiret / wann man ein drittel Wassers darunter mischet / und dasselbige im Kochen einsieden läst / was sonsten der

Esels

Esels und Geiß-Milch in benamster Kranckheit zugeschrieben wird/man genieſſe es nun gleich eine Zeitlang alle früh Morgens nur allein für ſich oder mit Rosen-Zucker/oder mit andern wider die Schwindſucht belobten Artzneyen/wie unten gelehret werden / wird bey denen Kranckheiten ſelbſt von den neuen Artzten gebraucht der Milch im Zipperlein fället hier auch kürtzlich zu reden Gelegenheit ein / da der ſo mit dem Zipperlein behafftet iſt / ein viertel halbes oder gantzes Jahr / ja noch länger nichts anders a s geſottene und gezuckerte Kühe-Milch eſſen und trincken ſoll; welches in Italien / Oeſterreich und andern Orten mehr ihrer viel bereits mit groſſen Nutzen / und ſonderlich verſpührter Linderung ihrer Schmertzen practiciret haben. Bey allen aber gehets nicht an / dann etliche die dieſe Cur auch unternommen / keine oder wenige Hülffe dadurch erlanget; ja etliche noch darzu in gröſſere Kranckheit gefallen / und daß zwar vielleicht entweder / weiln ſie darzwiſchen in Ordnung gethan / oder weiln die Milch in ihren Magen verderben / woraus freylich viel übles enſtehet. Dann ſonſten zu bekennen / daß kein remedium wider das von ſcharff-geſaltzenen humoribus herſtammenden Zipperlein anſtändiger ſchiene / als die ſüſſe Milch.

Aeuſſerlich kan man die Küh-Milch gleichfalls auf v elerley-weiß wieder verſchiedene Gebräſten in der Medicin nutzen. Wann das Zahnfleiſch / die Backen / oder die Mandeln hefftig geſchwollen ſeyn und wehe thun / der gurgle ſich nur fleiſſig mit laulichter Küh-Milch. Hat jemand irgendwo Schmertzen/ohne ſonderliche Entzündung und Geſchwöllung / der lege nur Papeln / Chamillen / Leinſaamen und dergleichen/ in Milch gekocht/und inſonderheit wider die Scorbutiſche Schmertzen/ die uns offt in Gelencken und Juncturen ſo hart quälen und martern / kan nichts beſſers erdacht werden/als Chamillen / Brungreß und Wachholderbeer in Milch gekocht. Nicht minder findet auch die Butter ihren Nutzen in der Medicin, wird insgemein ihrer natürlichen Eigenſchafft nach / für warm und feucht ausgeſchryen / weichet auch/lindert und zertheilet. Iſt dannenhero in Bruſt- und Darm-Geſchwären offt mit Brodt genoſſen / ein überaus anſtändiges Mittel præſervirt herrlich für den Stein / und mindert den davon herrührenden Schmertzen / wiederſtehet auch auf gewiſſe Weiſſe den Gifft / und iſt äuſſerlich zu vielerley gut. Wann man ein wenig in die Augen thut ſo machts ein helles und gutes Geſicht: Ein Hundsleder geſtrichen / beſänfftiget allerhand Gliederſchmertzen / und keinen Kindern das Zahnfleiſch damit geſchmieret / machet daß ſie leicht zahnen; ohne was die Butter für Nutzen ſchaffet / wann man gewiſſe Kräuter darinnen röſtet / und ein Brey-Pflaſter daraus formiret; der rothen und grünen Butter / darzu auch Mayen-Küh-Butter kommt / dieſes Orts nicht zu gedencken / weil dieſes Medicaments-Tugenden insgemein ſchon genugſam bekannt.

Iſt noch übrig der Käß / der erweichet/ mindert die Hitze der Leber / machet einen guten Magen / welches die Neapolitaner und Spanier/ abſonderlich wohl wiſſen / maſſen ſie eben aus dieſer Urſach alle Tag Käß eſſen / und iſt ein ſonderlich Mittel wider das Zipperlein / wann man Küh Käß auf dem ſchmertzhafften Ort leget. Man kan auch den Käß wider den Durchbruch zur Speiſe genieſſen; iſt jemand um die Augen herum oder ſonſten an einem Ort ſeines Leibes blau geſchlagen werden / ſo lege er Küh-Käß über / der wirts ihm bald heraus ziehen / die Weiber legen auch kleinen Kindern Küh-Käß auf den Nabel / wann er ſehr heraus gehet / und ein Nabel-Bruch zu beſorgen ſtehe.

Das dritte Capitel.

Von dem Geiß-Vieh / mithin von dem Bock/der Geiß oder Ziege / und deren jungen Kützen/ Kützlein genennt.

Es wird allhie das Gaiß-Vieh / ſogleich nach dem Rind-Vieh geſetzt / weil es mehrere Gleichheit der äuſſerlichen Geſtalt mit dieſem hat / als die Schaafe und Schweine / ſondern auch weil ein Landmann / welcher mit Rind-Vieh verſehen / auch leichtlich Geiſſe halten kan. Es iſt aber an ihnen anzuſehen derſelben 1. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Der Bock.

Der Geiß-Bock heiſt Lateiniſch Hircus. Frantzöſiſch/ Buc. Spaniſch / Cabron. Iſt ein behertzt und ſtreitbar Thier / ſo in ſeiner Stirnen und Hörnern groſſe Stärcke hat. Wer nun ſolches Vieh ziehen will / der erwehle einen Bock / der da groß und ſtarck von Leib / und mit weichen weiſſen Haaren verkleidet ſeye: Darneben einen kleinen Kopff / ſchwer und hangende Ohren habe. Palladius aber zeucht die dicke und lange Haar / Columella aber die ſchwartze / dicke und lange Haar / und welcke Ohren vor. Cornarius erfordert beneben dieſen Zeichen auch einen kurtzen Hals und Genick: Plinius dicke und haarichte Schenckel: Florentinus ſtarcke Ripp / Seiten und breite Hüfft / und unten an dem Kien zwey hangende Wartzen oder Zäpfflein: Und endlich Varro, daß ſie von einer ſolchen Geiß kommen ſeyn / welche des Jahrs zweymal gebähren.

Der Bock iſt dermaſſen hitzig von Natur / daß man den Diamant oder Demant / Stein / welchen weder Feuer noch Eiſen überwältigen kan / allein mit ſeinem Blut zerbricht.

In einem kurtzen Begriff kan man ſagen / daß diejenige Böcke hoch und für die beſten gehalten werden / welche über fünff Jahr nicht alt ſind. Dann gemeiniglich pflegen ſie ohne das für ſich ſelbſt von wegen ihrer übrigen Hitze zu altern. Dabey ſollen ſie haben einen

ſchö-

schönen grossen Leib / grosse dicke Schenckel / einem vollkommen dicken / feisten / kurtzen Halß / grosse hangende Ohren / einen kleinen Kopff / lange zottigte Haare und kleine Hörner / dann welche Böcke groß gehörnt sind / und unten am Kiffel / zween haarichte Zuttel haben / sind zu muthwillig und schädlich. Von Farbe sollen sie schwartz seyn.

Das Geiß-Vieh miteinander / ist sonst von Farbe entweder schwartz / weiß / oder von beyden untermischet.

II. Die Geiß / Ziege.

Die Geiß heist Lateinisch Capra. Italiänisch / Capra. Frantzösisch / Chevrer, und Spanisch / Capra. Ist ein gehörnt bärtig Thier / leichtfertig mit Lauffen und Springen / eines scharffen Gesichts / Geruchs und Geschmacks / kan biß in zwölff Jahr und länger leben.

Es werden zwey Geschlechte der Geisen gemacht / das Zahme und Wilde / aber nur jenes gehet was hier an.

Man glaubet / daß die Geiß bey Nacht besser sehe / als an Tag / welches sonst auch von der Katz / Nacht Eule und Speckmaus gesagt wird.

Die Zeichen einer guten Geiß sind einerley / mit denen die bey dem Bock angemercket worden / nur ist noch hinzu zu setzen / daß sie ein so langes und grosses Euter haben solle / daß es sie am Gehen hindere.

Die Geisen soll man für gut halten / welche jährig und nicht über fünff Jahr alt seyn / starck / groß / wohlbesetzt / hoch und leicht sind / viel Haar und grossen Mer haben / unten am Schwantz und Schuffen breit und vollkommen sind.

Die Rothfärbige und die Schwartzen seynd besser dann die Weissen. Dann wiewol man sagt / daß die Weissen Milch-reich seyen / so sind doch die Rothfärbigen und die Schwartzen viel wackerer und schöner.

Es ist auch viel besser / daß eine Geiß ungehörnt dann gehörnt seye / dann welche keine Hörner haben / dieselbigen gebähren nicht so bald unzeitig und vergleichen sich viel eher mit denen Schaafen / dann die andern / welche Hörner haben.

Das Alter der Ziegen erkennet man / wie bey den Schaafen an den abgeworfenen Spitz-Zähnen und dargegen abgeschobenen Schauffeln / dann im ersten Jahr ihres Alters / lassen sie zwey kleine Zähne fallen / und bekommen dargegen zwey grosse Schauffen / und so fahren sie jährlich fort / biß sie acht Schauffeln haben / daß sie biß in das fünffte Jahr / da sie ihr Gebiß schön beysammen haben / und zu schieben und zu werffen aufhören müssen. Dahero nun / wer von ihrem Alter recht urtheilen will / muß sich nach ihren Zähnen richten; Ob es nun aber schon scheinet / es könnte man aus diesem Kennzeichen nicht weiters hinaus ein gewisses Urtheil von ihrem Alter fällen / als biß auf das erste / andere / dritte / vierdte Jahr / dieweil alsdann keine gewisse jährliche Veränderung mehr zu hoffen ist / so ist doch nicht zu laugnen / daß man von den völlig beysammenstehenden Zähnen auf ihr weiters Alters / wo nicht ohnfehlbar / doch vermuthlich einen guten Schluß machen könne / dann sind diese Schauffel schön / unausgefressen und gleich / so ist die Ziege nicht weit von 5. oder 6. Jahren: Hingegen sind sie ungleich / ausgefressen / stumpffig und mehr Storzeln / als gantzen Zähnen gleich / so ist es richtig / daß sie ein hohes Alter auf sich haben / und ihrem Herren die besten Dienste von ihnen schon sind geleistet worden.

III. Die Zizen / Kützlein oder junge Böcklein oder Geißlein.

Die junge Böcklein sind zwar sehr kleine Thierlein / doch werden sie von denen / die ihr Fleisch gern essen / vor grösseren zur Speise genommen / ja wol gar einem grossen Bock oder Geiß / was das Fleisch derselben betrifft.

1. **Die Natur und Neigung** dieser Thiere / wird sowol von Gesnero als Franzio, und denen jüngeren Autoribus beschrieben / daß der Bock / die Geiß und ihre Jungen / gerne hupffen und springen / dabey aber sehr unbändig / und nicht leicht zu ziehen seyen / wegen ihres freywilligen Hupffens und Springens. Sie seyn von grosser Geschwindigkeit im Lauffen / Berg-an / so wol als Berg-ab / wo sie für ihre Klauen anschlagen können. Der Bock insonderheit wird vor eines der geilsten Thiere gehalten / daher auch die der unerlaubten Liebe sehr nachhängende Menschen / gaile Böcke geheissen werden. Dieses Vieh strebet sehr nach dem Laub verschiedener Hecken / welches sie lieber fressen als gutes Gras.

II. Pflege und Wart.

Allhie ist zu wiederhohlen / was bey dem Rind-Vieh gesagt worden / und in seiner Maaß hieher zu appliciren.

Von dem jungen Bock wird gesagt / daß er schon im 10. Monat fussig sey / die Geiß zu bespringen / und seye genug vor 15. Geiß. Die Erfahrung bezeuget / daß deme also sey / ja man hat wol zu 30. zu einen Bock. Doch solle man einen solchen jungen Bock noch nicht zu lassen / sondern warten biß er anderthalb Jahr alt worden / gleichwie er nach 5. Jahren nichts mehr tauget / und zu seinem Amt untauglich wird.

Die jungen Geißlein / welche zur Zucht gehalten werden / kommen in kurtzer Zeit und öffters nach einem Jahr schon zu / und werden tragbar. Wo nun solches geschiehet / ist ihrer ein wenig zu schonen / und müssen zu herangeruckter Zeit / da sie werffen sollen / zu Haus gelassen werden / wiewol es öffters geschiehet / daß sie auf dem Feld bey der Heerde werffen / und der Hirt die Junge nach Hauß bringt / welches aber den Jungen und Alten nichts nutzet / auch sonst keine schöne Zierde giebt.

Die Zeit / wann man die Geiß zu lassen soll / wird unterschiedlich angesetzt. So viel ist gewiß / daß um Michaelis das Geiß-Vieh vor anderer Zeit sehr gail ist / daher auch um diese Zeit / sehr viel Geiß empfangen. Von allen Autoribus wird gerathen / man solle die Geiß im November und etwas später / zu lassen / damit sie die Junge im Mertzen werffen / da das junge frische Laub kommt / welches den kleinen Geisen gar anständig ist.

Eine Geiß ist 5. Monat trächtig / und bringen zum Theil zwey / zum Theil ein / zum Theil drey junge Kützlen. Allein diese letztere hat man nicht gerne / weil sie leichtlich hinwerffen können / dahingegen die andern mit Fleisch und Milch den Abgang an den Jungen ersetzen. Die erste Tracht von ihnen / wird

von den meisten Haushaltern nicht zur Zucht / sondern in die Küchen gezogen: Von den andern drauf folgenden Würffen nimmt man allezeit die Stärcksten / geht mit ihnen / als wie mit den jungen Lämmern um / doch daß man sie genauer in Obacht nehmen muß / wegen ihres Gumpens und muthwilligen Springens.

Nachdem aber eine Geiß geworffen / muß man ihr warmes Getränck geben / und ihr gütlich warten / die Junge werden nah an sie hingelegt / damit sie dieselbe belecken können / wie solches bey der Kuh gesagt worden. Diese kan man hinzu thun / daß weil die Geise gern Saltz lecken / die Junge mit Kleyen / darunter mit Saltz gemenget worden / bestreue / und etlichmal nacheinander. Auch soll man ihnen zu solcher Zeit viel Stroh unterstreuen / daß so wol die Alte als die Jungen desto wärmer liegen.

Die in Franckreich pflegen dem Geiß-Vieh eigene Ställe aufzubauen / und die Geise von den Böcken abzusondern.

Die Geißställ sollen mit Steinen gepflastert werden / wo er ohnedas nicht für sich selbst steinicht ist / dann man streuet den Geisen keine Spreu / noch langes Stroh unter. Und da die neuen Authores wollen / man solle ihnen unterstreuen / so ist solches zu verstehen von erstbesagter Zeit des Werffens und des Winters / und man solle sie nicht gantz ohne Stroh stehen lassen / weil solches vor das Vieh gut / und des Mists wegen verträglich ist. Vid. *Georg. Curios.* p. 350. 2. Theil und klugen Hausvatter p. 1032. 1. Theil.

Obwol das Geiß-Vieh nicht bald so unflätig und heßlich wird / wie das Rindvieh / dem nicht eingestreuet wird / so soll doch ein fleissiger und embsiger Geiß-Hirt / allweg seinen Geißstall rein und sauber halten / keinen Mist noch andere Feuchtigkeit im Stall dulten / dann solches ist der Geissen Art / und Natur gantz entgegen. Seiner Persohn aber halben / soll er behend und geschickt / lustig und embsig / rauh / fleissig / gedultig / frech und keck seyn / kein Berg noch Thal / Felß noch Stein / sie seyen so hoch und rauch sie wollen / Hecken noch Stauden / Wüsten noch Einöden zu steigen oder zu gehen / förchten noch scheuen / seiner Heerd auch nicht / wie die Schäffer zu thun pflegen / nachfolgen / sondern fornen auf die Spitzen stehen / und den Geissen vorgehen.

Er soll über fünffzig Geiß in seine Gewahrsamkeit nicht annehmen / dann sie sind zu närrisch und zu frech / bleiben nicht wie die Schaafe beyeinander / sondern / sie verstreuen sich / lauffen weit voneinander. Solches thun die Schafe nicht / sondern halten und bleiben beysammen / geben ihren Schaaf-Hirten nicht so viel zu schaffen.

Der Fütterung wegen sind die Geiß und Böck / mit geringen Unkosten auszuhalten / und zu ernehren / sie essen allerley Kräuter und Dornen in Förſten / Hecken und Stauden / ja in gifftigen Orten und Stellen: sie nagen allerley Holtz und fruchtbahre Bäumen / lecken alle Mauren und feuchte Salpeterische Felsen: Darum siehet man wenig Geiß Hungers sterben / sie essen auch viel härtere und stärckere Waid / dann die Schaaf / steigen gern Berg und hohe Oerter / und wo die Sonne am hizigsten scheinet. Sie arbeiten und nehren sich sehr / daher kommts / daß die Alten haben gern viel Geissen gezogen / wie man dann noch heutiges Tags solche gern allenthalben in Gebürgen ziehet.

Die Geissen sollen in keinen fressigen Ort gewaydet werden / dann sie mögen die Kälte nicht erleiden.

So die Geissen viel Milch sollen geben / mag man ihnen Fünffingerkraut zu essen verschaffen. Oder man soll ihnen Diptam-Wurtzel an den Bauch binden / oder waiden lassen / wo solchen Kräuter viel wachsen.

Die beste Fütterung vor dieses Vieh wie schon gemeldet / ist das Laub / dahero diejenigen / welche es wohl warten wollen / zur Sommers-Zeit von Hecken / Buch-Bäumen und Weinstöcken / viel sammlen / aufdörren und im Winter zu fressen geben.

Wir schreiten aber zur einer andern Abtheilung und besehen

III. Das Geiß-Viehes Kranckheiten und Cur.

Die alte Meinung des Varronis, ob hätten die Geiß beständig das Fieber / wird von den neuen verworffen / indem sie sich beziehen auf die Erfahrung / welche diese Kranckheit an ihnen täglich offenbahren müste / so wäre auch die sonst belobte Geiß Milch nit in solchen Werth noch Würckung / so daß wir lieber von andern und offtermals an diesen Viehe befundenen Kranckheiten reden wollen.

Die Geiß-Presten und Kranckheiten / werden am meisten vom kalten Wehe in diesen Landen geplaget / und wann sie dieselbige eine Zeitlang nicht haben / so sterben sie plötzlich dahin.

Uber die andere Kranckheiten / welche die Geissen mit den Schäflein gleichförmig haben / finden sich andere 3. Presten / mit welchen die Geiß insonderheit geplaget wird / das ist die Wassersucht / die Rähung oder Geschwulst nach der Geburt / und die Dörre.

Diese Wassersucht pflegen die Geisen gemeiniglich von viel Wasser trincken zu bekommen / in solcher Kranckheit soll man sie unter den Schuldern aufschneiden die Feuchtigkeit auslassen / und die Wunden mit welchen Pech wiederum zu heilen.

Wann die Mutter nach der Geburt ihrer Geissen geschwöllet / so soll man ihr einen guten Trunck starcken Weins zum Halß einschütten und verschlucken lassen.

Sie bekommen die Dörre in grosser heisser Zeit / darvon werden ihnen die Euter so hart als ein harter Klotz. In solchen Presten soll man ihnen die Dutten mit dicker Milch schmiern lassen.

Die andere Kranckheiten mag man mit gleicher Artzney heilen lassen / welche für die krancke Schaafe folgen werden. Nur ist noch zu melden.

Wann eine Geiß nicht fressen will / solches eine Anzeigung sey / daß sie das Widerkäuen oder den Indruck verlohren. Wer nun dieses gewahr wird / nehme einem andern wiederkäuendē Vieh geschwind das / was es im Maul wiederkäuet / heraus / und

stosse es der Ziegen in das Maul / so wird es besser werden.

Sie fallen auch zu Zeiten an der Pest um / und ist dieses an ihnen absonderlich / daß sie nicht wie das andere Vieh / vorhero durch Traurigkeit und Fasten / dessen Anzeigungen / und gleichsam Vorboten ihres Unglücks geben; sondern frisch und gesund / ohne daß man vorhero das geringste vermuthen können / Hauffen-weise umfallen und verrecken / so meistentheils die gute Weyde verursachet; Daher so bald dieses an einer oder der andern gesehen wird / so schlage allen übrigen die Ader / thue sie in einen warmen Stall / daß sie in dreyen Tagen nicht wieder in die Weyde kommen; Folget derselben.

IV. Anwendung und Nutzen.

Die lebendige Böcke nutzen weiter nichts / als daß sie bey der Heerde thun / warum sie darunter gelassen werden. Man pfleget einen Bock zu Pferden in Stall zu stellen / nicht nur / weil solches vor die Pferde gut seyn soll / sondern auch der Unholden wegen. Die Geiß aber bringen die Milch und die Junge / welche zwar beyde gut sind / doch jene ist mehr zu täglichem Gebrauch / und zur Gesundheit / als zum Butter und Käß machen: Dann da gehet es klein her / insonderheit bey grossen Mayereyen / da viel Rind-Vieh ist. Diese aber sind auch gering nach der Art dieses Viehes / doch nach der Grösse ihres Leibes einer Geiß / giebt sie genug Nutzens / obwol die Meyrin nicht viel sorgen darff / wie sie aus Geiß Milch Butter mache und sammle / dann sie hat nicht viel überentzig feiste / daß man möchte viel Butter daraus machen / es wäre dann gar wenig / und darzu mit grosser Mühe und Arbeit / bleibet weiß / hart / und schmäckt nach Unschlicht: Darum pflegt man auch in Langendock / und in der Provintz / da man köstliche Käß hat / keine Butter zu machen.

Ob auch wol nicht allzuviel Käß gemacht werden / so sind es sich doch wo grosse Heerden seynd / kan viel Milch gesammlet werden / diese Käß sind gleichförmig denen / die man aus Küh-Milch zu machen pfleget: Doch pfleget man sie auch dünn und spitzig zu formiren / und solches seynd die herrliche kleinen Geiß Käßlein / welches vor langen Zeiten zu Nimes, wie auch Plinius schreibet / gemacht seyn worden / und man jetziger Zeit / auch zu Beau oder Baus in der Provintz / noch zu machen pfleget.

2. Wie die geschlachtete Böck / und Geise zu nutzen.

Was von Schlachtung des Rind-Viehs gesagt worden / ist nach seiner Art allhie auch in acht zu nehmen. Und obwol eine Geiß oder Bock nicht viel Fleisch an sich hat / so werden sie doch gemästet / und nachdem sie geschlachtet worden / eingesaltzen / und wol gar geräuchert; Wiewol solches nur an denen Orten geschichet / wo das Rindvieh nicht viel zu sehen.

Dr. Elßholtz sagt / daß das Fleisch sey hitzig / trucken und böß / safftig / mit einer Acrimonia oder Scharffe / wie Galenus l. 3. Alim. c. 1. redet: Daneben mit einem unangenehmen Geschmack begabt / doch ist gewiß / daß nach Jacobi / dieser Geschmack ziemlich vergehet / sowol bey den Böcken als den Geisen / daher auch diese besagte Zeit die rechte Zeit der Ziegen-Schlacht ist.

Inzwischen bleibt wahr / daß welche Meyrin ihr Gesind behalten will / soll kein Geiß-Fleisch zu essen geben / es seye dann grosse Theurung oder grosser Mangel vorhanden / dann Geiß-Fleisch macht und verursacht die fallende Sucht / oder St. Johanns-Kranckheit genannt. Die Alten haben auch solchen grossen Abscheu vor dem Geiß Fleisch gehabt / daß sie desselben weder gedencken / noch es essen haben wollen; So mans aber entweder aus Noth / als bey vielen Bauersleuthen geschicht / welche gantze Heerden Geissen halten / und das Geißfleisch einsaltzen müssen: Oder aber um grosses Geitzes willen essen / so soll man dasselbig in grossen offenen Häfen kochen / viel Wasser darauf schütten / und mit Specerey als Nägelein und andern Gewürtzen würtzen / und nicht ehe darvon essen / das Fleisch seye dann vorhin erkaltet.

Es sind aber noch andere Nutzen aus dem geschlachteten Geiß-Vieh zu ziehen / und das Fell / daraus die Händschuch / Sämisch / Carduan / Marockin / desgleichen auch die Oel-Säck gemachet werden / darinnen das Baum-Oel hin und her verführt wird.

Die Manier und weisse Oelhäut zu machen / darinn man das Baum-Oel aus der Provintz und Langendock pfleget zu führen / belangend. Da soll man vorhin dem Todten-Bock den Kopff / darnach die Füß biß an das andere Gleich oder Gelenck abhauen / darnach die gantze Haut abstreiffen / und also umwenden / damit das Haar auswärts komme / zwey oder dreymal einsaltzen / mit Saltz wohl reiben / folgends bereiten / und in ein Gefäß oder Oel-Sack wie bräuchlich stossen. Man soll aber den Sack allezeit aufblasen / in der Höhe aufhencken / darmit er kein Erdreich berühre / und also von den Maden und Würmen nicht gefressen werde.

Aus Bock-Fell macht man das herrlich Cardouanische und Marrockinische Leder zu Kollern / Schuhen und anderm.

Das Bock-Unschlicht gebrauchen die Aertzte / und befindens trefflich wohl in der rothen Ruhr.

Aus der jungen Zigen-Fellgen macht man artliche linde und zarte Handschuch / gute starcke Gürtel / Seckel und Nessel.

Wie sehr die Ziegen-Haar / von den Türcken gesucht und bezahlt werden / ist bekannt / dann dieses Volck weiß dieselbe zu kostbaren Zeugen zu verarbeiten / und ihren Nutzen daraus zuziehen.

So haben die Peruquenmacher auch gelernt / aus weissen Ziegen-Haaren gantze Peruquen zu machen.

Endlich ist noch anzusehen

V. Des Geiß-Viehs Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Geiß-Fleisch wird bey uns hoch / und für eine solche Speise gehalten / die eine gute Nahrung gebe und Stärcke mache; Absonderlich das von Kützen und jungen Zieglein / das Alte ist etwas in verdaulich und blehehafft.

Geiß-Milch / kommt mit der Esels-Milch gar nahe überein / und kan auch eben auf die Weis

und zu dem Ende gebrauchet werden / wie jene. Besiehe also hiervon und applicire das / was bald von der Esels-Milch gesagt werden wird. Hieher auf die Geiß-Milch.

Das gedörrte und zu Pulver gestossene **Bocks-Blut** hat grossen Nutzen in der Artzney: Widerstehet dem Gifft / ist gut wider die rothe Ruhr / und zertheilet das in der Menschen Leib gestockte und geronnene Blut besser / als sonsten einiges Medicament; zermalmet auch die Nieren und Blasenstein/ und führet ihn unter der Gestalt eines Sands unempfindlich aus.

Etliche lassen auch das Bocks-Blut wider den Stein warm trincken / da es dann auch kräfftiger und gewisser befunden worden · welches wohl zu glauben / wann es wahr ist/ daß dieses Blut den so harten Demant-Stein soll erweichen/ und salviren können/ wie kurtz vorher gedacht worden / woran zwar sehr gezweifelt wird/ gewiß aber ist/ daß wann man ein Glaß in halb Creutz Wurtz-Safft legt/ und alles miteinander aufsieden lässet / das Glaß daran/ so weich als Wachs wird / so / daß man daraus hernach allerley formiren kan / welches ein gewisser Autor Mizaldo, als ein sonderliches Kunst-Stück geoffenbahret.

Aeusserlich übergeschlagen/ zeitiget dieses Blut die Geschwäre; heilet die gifftigen Spinnenstiche/ und andere böse Wunden; und der hieraus bestehende wohlbekannte Balsamus anti-podagricus äusserlich angeschmieret / schaffet grosse Linderung; geschweige des aus Bocks-Blut præparirten Oels/ welches wider den Stein höchlich gerühmet wird / auch des Spiritus und Saltzes.

Das **Horn** von einer Geiß angezündet / oder gebröckelt/ auf eine glühende Kohlen geworffen/ daß es einen Rauch giebt/ ist gut wider ungesunde Lufft / und erwecket die Schlaffsüchtige/ wie auch die / welche im Fraisch / oder in der Mutter-Kranckheit unempfindlich liegen / gebrennt und gepulvert / machet schwartze Zähne weiß und sauber/ wird auf glühende Kohlen gelegt/ daß der Rauch die Schlangen vertreibe.

Desgleichen mögen auch wohl die **Klauen** thun/ die über dieses zu Aschen gebrennet / und mit weichem Pech vermischet / die an einem Ort ausgefallene Haare wieder ersetzen und nachwachsen machen.

Der rothe Safft/ welcher von gebrattener Geiß-Leber heraus treifft/ ist gut zu böden Gesichtern.

Das **Bocks-Unschlitt** lindert die Schmertzen/ zertheilet mehr als alle andere Unschlitt/ schaffet denen Podagricis Linderung/ absonderlich / wann es mit Geiß-Koth / ein wenig Senfftmehl / und Saffran vermischet wird / stillet auch die Gulden-Ader-Schmertzen; In einem Clystier wird Bocks-Unschlitt mit Gerstenschleim vermischet / und die Colic-Schmertzen / das Grimmen im Leib / wie auch das Jucken und Beissen im Mastdarm kräfftiglich zu lindern; wird es in den Nabel geschmieret so begegnet es der Stranguriæ oder dem Harnzwang; zertheilet die Kröpffe / heilet die um sich fressende Geschwäre/ dienet zu allerley gifftigen Bissen und Verletzungen/ in ein Sälblein gebracht/ ist gut zu denen schwöhrenden Kinds-Blattern/ und zu noch vielen andern Schäden mehr.

Das **Geißmarck** in Beinen ist unter allen Marcken unvernünfftiger Thiere/ nach dem Hirsch- und Kalbs-Marck das beste/ und wird mit jenem in gleichen Gebrechen gebraucht.

Die **Steine**/ die zuweiln in Geiß-Mägen und derselben Gallbläßlein gefunden werden / zertheilen starck/ und treiben den Schweiß.

Die **Galle** gebst aber mit Käß/ Schwefel und Schwamm-Aschen zu einem Honig dicken Sälblein gemacht / ist ein gewisses Experiment wieder die Sommerflecken / und wann man sie nur gantz allein über die Augenbraunen schmieret/ so ätzet sie die übrigen Haare ohne nach sich ziehenden Schaden. Derentwegen legt man sie nach dem noch andere Sachen darzu kommen / über den Leib oder Bauch so vertreibt sie das alltägliche Fieber. Und endlich so hat Geiß-Galle diesen gemeinen Nutzen / daß sie mit scharffem Essig zertrieben/ die Flöhe wann die Bettstatt allenthalben damit bestrichen wird / gäntzlich damit verbannet und ausbleiben machet.

Der **Urin** wird für allem andern gantz warm/ wie er von dem Bock herkommt/ getruncken / wider den Stein / so dann auch wider die Wassersucht sehr gerühmet / und ist sonsten noch zu vielen Sachen gut.

Geiß-Koth giebt eine nützliche Artzney / erwärmet/ drucknet/ zeiget/ öffnet/ und ist scharff-beissend; kan innerlich eingenommen werden/ wider die Miltz-Beschwehrungen und wieder die Gelbsucht. Hippocrates, hat Pillen daraus formiren / und dieselbigen zu Beförderung der Monatlichen Weibs-Reinigung und Abtreibung der Nachgeburt schlucken lassen. Er lindert das einseitigen Kopffweh / dienet auch stattlich für diejenige/ die sich gebrennet/ item für die/ welche die Hüfftweh / oder die Teuffels-Kranckheit haben/ bevorab/ so Gerstenmehl und Essig darzu gethan wird. Etliche pflegen mit einem guten Wein durchzuzwingen / und legen ihn darnach mit grossem Nutzen über Wassersüchtige Leiber.

Die **Geiß Urin-Blase** / gedörret / gepulvert / und eingenommen. Ist ein sonderlich Geheimnuß für diejenige/ die den Urin nicht halten können.

Das **Netz** warm über den Leib geschlagen / besänfftigt die Colic und das Bauchgrimmen.

Wann mit einen **Geiß-ledernen Riemen**/ einer Weibs-Person die Brüste umbunden werden/ so wird sich das Nasenbluten bey ihnen hemmen; Eben das thun auch bey jedermann die gebrannte Haare. Wie an seinem Ort gezeiget worden.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Schwein-Vieh/ dem Eber / der Sau oder Sau-Mutter / und dem Span-Ferckel.

Es wird selten ein Landmann seyn / der nicht jährlich ein Schwein in seiner Haushaltung ziehe und schlachte / ohnerachtet er sonst kein Vieh hat. Bey grossen Mayereyen/ da viel Rindvieh gezogen wird / ist es auch nichts fremdes einen Stall voll Schwein-Vieh zu haben/ daher wird nicht ungereimt seyn / wann wir

diese

diese vierfüssige Thiere denen vorhergangenen beyse-tzen / und auch bey dieser Art Vieh vorstellen: 1. Deren

Natürliche Gestalt und Beschaffenheit.

Das Wort Schwein begreifft so wol das Männlein als das Weiblein / etlichmal heist es insonderheit das verschnittene Männlein. Und weil der Gestalt nach ein schlechter Unterschied ist / ausser das an dem Weiblein die Dutten zu sehen; so wollen wir beyde zusammen fassen/ und dieses Wort in seiner Weitläufftigkeit lassen.

Das Schwein.

Das Schwein / so man auch Sau nennet / heist Lateinisch Sus, Porcus. Italiänisch / Porco. Französisch / Porceau, und Spanisch / Puerco. Ist ein in allen Landen bekanntes Thier / welches sich inwendig im Leib von Geschick / und Zahl der Stücke dem Menschlichen Cörper gantz ähnlich vergleichet. Und obwohlen man nur insgemein zwey Geschlecht findet/nemlich die zahmen und wilden, so werden doch derselben vielerley Gattungen / nach der Lands Art von den Scribenten beschrieben: Dann man findet deren mit Hörnern: In Macedonien sind sie gleichsam stumm / daß man sie nicht grunzen höret: Ælianus gedenckt einer Art Säu mit Flügeln: In Mohrenland meldet ein Author, Dinon genannt / finden sich Säu mit vier Hörnern. In der Provincia Darien, unfern von dem Meer/ welches America in der Mitte zertheilet / und Mexico von der Insul Peru, unterscheidet / sind Säu ohne Schwäntz / wie Petrus Hispalensis in Beschreibung der Neuen Welt bezeuget. In eben derselben Neuen Welt findet man/ wie jetzt-gedachter Author ferner meldet / Säu mit ungewöhnlichen Klauen / anderthalb Schuh lang/ und sonderlich in der Insul Cubagna. Ferner wird auch von glaubwürdigen Männern berichtet / daß eine Art Säu seyet/ welche Männlichen und zugleich auch weiblichen Geschlechts sind / da aus dem Männlein etwan ein Mock / und hinwider aus der Mocken ein Eber werde.

Zur guten Zucht der Säu soll man billich auf das Alter / Gestalt des Leibs und Art der Auferziehung gute Achtung geben / daß nemlich die Mocken nicht zu alt / breit und völlig vom Leib / ausgenommen den Fuß und den Kopff / vielmehr einerley Farb / denn gescheckt / und von einem solchen Ort verkaufft/ und gleichfalls auch solchen Säuen erzieh-let worden / die viel Junge auf einmal bringen/ und von guter geschlachter Art entspringen / welches alles auch in den Ebern erfordert wird/ und darneben auch/ daß sie breite und starcke Genick und Hälse haben/ samt einer guten und zierlichen Proportion des gantzen Leibs.

Das Ferckel/ Milch-Ferckel.

Dieses ist das geworffene Junge der Schweine/ ein kleines und unansehnliches / und nicht gar schönes Thierlein/ biß es in etwas erwachsen/und reiner worden. Wird nebst andern geworffen / wie dann Plinius bezeuget / daß in Italien die Mocken biß 20. Ferckel bekommen: In unsern Landen sind über 12 nicht leicht zu erwarten.

Herr Elßholtz und Mercklin / haben das Schwein Vieh ohne Confusion anzuzeigen/ die Lateinische Benennungen zur Beyhülffe genommen. *Porcus* und *Sus* sind allgemeinen Namen. Eben wie das Wort Schwein. Insonderheit aber ist *Verres* der Eber: und wann er castrirt / ändert er den Namen/ und heist Majalis, ein Bock / beym Varrone. l. 2. c. 4. Wiewol einige das Wort Majalis, de sue exsecta, von gelben Säuen verstehen wollen. In Sexu Fœminino ist *Porca* sive *Sus*, die Sau: und wann sie junget / *Scropha* oder *Scrofa* eine Sau-Mutter. *Porcellus lactenes*, ein Saugend oder Milch-Ferckel / und nachdem es entwehnet. *Porcellus delicius*, beym Varrone l. 2. c. 4. oder Nephrens l. 4. c. 4. ein Spanferckel.

Wie die Schweine der Gestalt nach aussehen/ wie groß sie seyen / ist zwar sehr bekannt / doch wollen wir nur dieses melden / daß die Länder-Art einen grossen Unterschied / sowol was die Grösse oder Gliedmassen / als mithin den gantzen Leib betrifft / gemacht habe. Die Köpffe der Schweine sind gegen dem Maul zu / gleichsam zugespitzt / und dieses an dem obern Theil mit einem beweglichen Fleisch begabt / der Rüssel von andern Riessel genennet. Etliche der grossen Schweine haben zwey spitzige über sich stehende / scharffe Zähne/ hangende Ohren / niedrige Füsse / gespaltene / spitzig zugehende Klauen / einen hangenden Bauch/ dünnen/ krummen / schlecht behaarten Schwantz/ und der gantze Leib ist mit groben/harten/insonderheit auf dem Rücken über sich stehenden Haaren/Borsten/ bekleidet. Und daß ein Schwein/ deren inner ichen Gliedmassen oder Eingeweiden nach/ unter allen Thieren dem Menschen am allergleichsten komme / das haben nicht nur fleissige/ curiöse Naturkündiger erfahren/ sondern alle Autores haben solches angemercket und mehr-citirter Mercklin bezeuget / daß solche Meinung noch heut zu Tag vor genehm gehalten werde.

Das Schwein-Vieh/ theilet sich in das Zahme und Wilde. Von jenem ist allhie die Rede / weil dieses bey den Wald-Thieren vorkommet / und allda zu finden. Nur wundert mich / daß Mercklin den alt-hergeführten Nahmen Zahm/ nicht nur bey den Schweinen / sondern auch bey andern Thieren/ verworffen / und das Wort Einheimisch dafür genommen / da doch Zahm die differentiam specificam, oder dem besondern Unterschied der Sache/ genauer anzeiget / indem eben also die in einer Provintz gelegenem Wald befindliche wilde Schweine und andere Thiere / in Gegenhaltung gegen die in einem andern Land / Einheimisch genennt werden können. Und Jonstonus in Histor. Natural de Quadrupedib. cap. 4. Art. 1. gedencket dreyer Geschlechten der Schweine/ nemlich der Quineensium, fluviatilium, und der Tapierete, die er nach der Länge an besagtem Orte beschreibet/ uns aber nichts damit nutzet.

Von Farbe sind die Schweine unterschieden / dann man findet einige / die sehr weisse / andere die braunröthlichtere / und wieder andere die gar schwartze/ oder dahin sich neigende Borsten haben.

Zeichen eines guten Ferckels / als auch eines grossen Schweins sind: Ein

Kurtzer/ breiter Kopff.

Erhobener frecher Rüssel.

Breite/ feste Brust.

Breiter / runder Rucken.

Kurtze Füsse. Desgleichen

Kurtze / dabey aber fette Seiten.

Voller runder Bauch.

Wann sie über den gantzen Rucken borstig / und dabey hin und wieder mit schwartzen oder weissen Flecken untersprengt sind.

Die Morin / oder Saumutter soll haben einen

Abhangenden Bauch.

Grosse und viel Dutten.

Breite Hinterbacken.

Lange Seiten.

Weisse Farbe.

Kurtze Schenckel.

Das Alter der Schweine läst man nicht hoch kommen: wann es auch vieljährig wäre / weil dieses Thier im Leben gar schlechten Nutzen bringet/ dann auch der Mist nicht viel tauget / und weil an ihm wahr wird: *Quod cito fit cito perit;* angesehen sie/ wie Plinius in der verteutschten Edition p. 226. und andere melden/ im ersten Jahr/ und nach besagtem Plinio in seinem Land/im achten Monat schon zu Mehrung ihres Geschlechts tüchtig sind / und solches nur biß in das siebende Jahr forttreiben / da man hernach mit ihnen zur Mastung und Schlachtbanck eilet. Erstbesagter Autor selbst setzet ihnen die Zahl der Jahr / biß auf die 15zehende oder 20zigste.

Die Neigung oder das natürliche Bestreben dieses Viehes zu melden / so ist nicht nur längsther / ihre Unflätigkeit und frässige Begierden beschrieben / sondern auch sehr bekannt/ daher sich nicht zu wundern über die grosse wilde Sau / welche der König Franciscus zu seiner Zeit gefällt hat. Dann wie man sie entweidet/seynd in ihrem Magen bey 6. Vierling Weintrauben gefunden worden/ daß es aber ein unflätig/ unsauber Thier seye / das ist aus dem grossen Gestanck / dem Kothsudlen/ dem weltzen in wüsten Lachen/und daß sie unflätig und scheußlich Ding fressen / wohl abzunehmen. Daß sie aber neben dem/ daß sie frässig/ auch schädliche Thiere seyen / beweisen uns solches die grosse Gruben unten an denen Mauren / und das wüste Wühlen/ unter grosse Bäumen in Wiesen und in besäeten Feldern. So gar daß sich Plinius nicht einmal verwundert / daß die Sau nicht ihre eigene Junge frist. Andere melden / sie scheue sich nicht nur das verreckte Junge zu verschlucken / sondern sie tödte auch im Hungers-Fall die Lebendige/ ja gar / sie falle die Menschen selbst an. Die Erfahrung bezeuget/ daß dieses selten/ und nur von der wildesten Art / und zwar mehr von dem Eber als der Mock geschehe.

II. Des Schwein-Viehs/ Wart und Pflege.

Das Schwein-Vieh will seinen eigenen Stall haben. Dieser aber soll nicht groß seyn / weil man nicht gewohnt ist / viel Schwein in einen Stall zu thun. Insonderheit gehört dem Eber / oder wo man deren mehr brauchet / denen Ebern ein besonders Lager; Borchen aber und Mocken / mag man wol/ nach Gelegenheit des Platzes und Ställ selbsten 2. 3. 4. und mehr zusammen thun.

Diese Ställe bleiben von andern Vieh-Ställen abgesondert / wie schon gesagt worden / es sey dann / daß der Mayer verhüten könne / daß vor die Nasen seines andern Viehs / weder Mist noch Gestanck davon komme.

Ein Sauwerter soll vor allen Dingen sehen / daß er das Sau-Essen nicht zu kalt/ noch zu heiß/ weder zu naß noch zu trucken fürschütte / damit sie also den Durchlauff destoweniger bekommen. Das Estrich im Stall soll mit dicken/groben Küssel gepflastert seyn/ und alle Monate mit anderm und frischem Küssel oder mit gutem Sand erneuert werden/ wann es der Schwein-Harn verzehret und an sich ziehe. Dann die Schwein / wiewol sie wüst und kotticht sind/ nehmen sie doch in einem truckenen und saubern / dann sonst in einem feuchten Ort mehr und besser zu.

Damit aber die Säu von böser Lufft / welche sie mit ihrem wüsten Gestanck machen/ wann sie eingesperrt seyn/ und ihrer viel bey einander im Stall stecken / nicht etwan verunreiniget oder sonst kranck und siech werden/ soll man derowegen das Thor am Säu-Stall gegen hellem Liecht/ von guten und starcken Brettern machen lassen / damit also die böse Lufft heraus komme: Dagegen aber die gute und gesunde drein gehen möge.

Solches jetzt-gemeldtes Thor / soll man auch biß auf den ebenen Boden anhencken/damit die Säu dieselbige nicht so leicht aus den Thür-Angeln heben mögen; Dieweil diese Bestie nicht leiden mag / daß man sie viel einsperre. Sie scharret und arbeitet auch so lang an einem Ding/ biß sie letztlich mag heraus kommen.

In dem Stall / oder mehr ausserhalb demselben ist der Trog / welcher am besten aus einem Stück Holtz gehauen ist. Man hat aber auch steinene Sautröge nach gestalten Sachen. Und obwol mit denen Sauställen nicht viel Wesens / mit deren Bau gemacht wird/ so ist doch zu mercken/ daß der Trog in die vorderste Wand/ und zwar so eingesetzt werden solle/ daß er halb in- halb auswendig zu

stehen

sehen sey / und der herausgehende Theil / mit einer Halbthür oder wie eine übersich aufgehende Thür a.1 dem obern Balcken der Oeffnung fest gemachts Brett bedeckt gemacht werde. Zu dem Ende / daß die Viehmagd / welche das Fressen vor die im Stall befindliche Schweine hinein schüttet / von denen auf das Futter allzubegierig fallenden Thieren nicht belästiget / noch das Geschirr ehe es zum Trog kommt / ihr aus der Hand gerissen / und das was drinnen ist verschüttet werde: Angesehen die Magd der Frechheit der Schweine nicht allezeit widerstehen kan.

Die jungen Schweinlein sind im Winter schwerlich aufzubringen / bleiben auch nicht so natürlich wie die anderen Säu / sind ohne das von Natur sehr frostig. Und solcher Ursach willen pfleget man in vielen Orten da man doch Stein / Kalch / Sand und des Gips gnug hat / die Schwein-Ställ mit Leimstroh zu verkleiben und zu verwerffen.

Von Zulassung der Schweine ist zu wissen / daß ob sie wol wie kurtz vorher gemeldet worden / bald anfangen fähig dazu zu werden / sie dennoch nicht ehe rammlen sollen / sie seyen dann / die Mock ein Jahr / der Eber aber von zwey biß fünff Jahr / dann nach fünff Jahren soll man sie verschneiden / und sie mästen. Die beste Zeit / daß man die Schweine zum Eber lasse / daß sie werffen / ist das erste Viertel biß zu dem Vollmond: Sonst vor und darnach im Abnehmen des Monds / ist solches nicht gut. Man soll es auch vom Hornung anfahen / und es biß in den halben Mertzen erstrecken / damit also die jungen Fercklein / im Brachmonat / Heumonat und Augustmonat anfahen starck zu werden / und in dem September vollkömmlich aufwachsen.

Die Eber soll man von den Morinen absondern / wann sie empfangen haben / dann sie stossen und beissen die Säu / machen also / daß die Morin verwerffen.

Die Trag-Zeit der Säu-Mutter ist vier Monat / währet auch manchmal biß in die achtzehende Woche.

Wann es zum Werffen kommt / so müssen die Mocken warmes Getränck / mit Kleyen vermischtes Gespühlich / Milch-Molcken zu schlürffen haben / erfordern dabey diejenige Wart / welche der Kuh zugedacht worden. Besiehe das vorhergegangene andere Capitel / und applicire hieher was vernünfftig ist.

Diejenige Junge / welche um kurtzvorher besagte Zeit des Früh-Jahrs geworffen werden / sind gut zum ziehen / diejenige aber / welche das Spät-Jahr giebt / zum verspeisen oder verkauffen. Dann es sich öffters füget / daß die Schweine bey der Heerde zu einer andern als besagter Zeit von dem Eber belegt werden / so kommen auch die Junge später / ja erst im Herbst und Anfang des Winters / welche aber meistentheils an den Bratspieß kommen / weil solches das Vortheilhafftigste vor den Besitzer derselben seyn kan / es sey nun / daß er alle diese Ferckel in seiner Haushaltung brauche / oder durch deren Verkauff Geld davor nehme.

Es ist verwunderſam / daß wie schon bekannt / die Sau öffters mehr Junge wirfft / als sie Dutten hat / und ob man sich wol bemühen könte / eines davon wegzunehmen / und hergegen das andere anzu legen / damit wann eines gesauget / das andere auch etwas bekomme / so bringt man doch die übrige Zahl selten auf die Beine / ehe sie verrecken. Wo es sich nun zutrüge / daß eine Mocke viel Ferckelein wirfft / so soll ihr die Viehmagd desto bessere Fütterung und Getränck geben / damit die Alte viel Milch habe.

Nach acht oder zehen Tagen soll man einige Junge wegnehmen / damit die übrigen desto bessere Nahrung finden / kan man sie aber länger halten / so ist es desto besser / wo nur die Fütterung der Sau-Mutter zulänglich ist / so soll die Müh nicht gespahret werden / daß sie ein wenig erstarcket / hernach muß man freylich nicht mehr behalten / als man deren zu ziehen gedencket.

Verschnitten werden die Schweine / wann sie ein wenig erstarcket / man kan schon anfangen / sie zu verschneiden / nach einem halben Jahr ihres Alters / auch später / und die Gelt-Mocken / oder auch die Eber / wann sie nichts mehr taugen. Welches pflegt man zu thun im abnehmenden und alten Mond: oder aber im neuen und zunehmenden Liecht: desgleichen im Frühling oder Herbst / wann noch die Zeit weder zu kalt noch zu heiß ist / zu verschneiden.

Einige sind der Meynung / es sey am besten / die Säu zu verschneiden / wann sie anfangen zu steigen. Es ist aber das Bedencken dabey / welches wir oben bey dem Kälber-Verschnitt gehabt haben / nemlich die Gefahr des Hinfalls / welcher an einen erstarckten Schwein nicht so leicht als bey einen Jungen verschmertzet wird.

Nachdem der Schnitt geschehen / lauffen die Fercklein unter die Heerde. Dann Unverschnittene sollen nicht zu viel da seyn. Auf 10. Mocken wird ein Eber gerechnet.

Die Fütterung der Schweine betreffend / so kommen sie nebst dem Rind und Geiß-Vieh deswegen leichtlich gehalten werden / wo es der Platz und die Gelegenheit des Mayerhoffs leidet / weil sie das Fressen / was beyde nicht mögen / und hergegen nicht mag / was beyde zu ihrer besten Fütterung haben dieses beweget auch manchen Hausmann / welcher sonst kein Vieh / aber Gelegenheit hat eine Sau zu ziehen / eine oder etliche unterhalten.

Unter anderer Fütterung sind auch die Bier-Treber sehr gut und nahrhafftig.

Dieses Vieh ist ein Heerd-Vieh / und wird deswegen Heerd-weiß auf das Feld getrieben / nicht so wol das Gras abzuweiden / als / welches ihnen besser anständig / des Wühlens wegen / dadurch sie allerhand Dinge antreffen / die ihnen zur Nahrung dienen.

Es ist aber ein Schwein / wie bekannt / unbändig und freywillig / und macht dardurch die Wart beschwehrlich.

Derohalben bedarff man wol eines besondern Menschen bey vielen Säuen / welcher mit denselben umgehe / und auf sie acht habe / ins Feld täglich treibe / ihnen ihr Essen zur rechten Zeit / und wie sichs gebühret / gebe; Auch die Jungen / welche die Mor nicht mehr säuget / desgleichen die andern / so noch saugen / samt der Morin / wüste in ein sondern Stall einzusperren. Die Krancken aber und Blöden / in ein sonders

Stäl-

Ställein einzuschliessen. Das frische Stroh / und insonderheit/ wann mans zum öfternmal verändert/ macht die Schwein eben sowol dünn als feist / als sonst ihr Bestes essen. Den Sautrog soll man alle Tag säubern und ausfegen: und dieweil die Zeit ungleich/ solle sich ein jeder mit guten Acker/ Holtz-Aepffeln/ und wilden Bieren / oder sonst faulen Obst bey der Zeit versehen / und desselbigen ein guter Vorrath haben: kan er dann solches nicht haben / so soll er die Schwein mit geschwölter Gerst / Habern/ Kleyen/ Oel und Ruben ätzen und mästen. Auf der Waide auch allen Fleiß und Hut auf sie wenden.

Dieweil aber selten so grosse Schwein-Zucht bey einem Mayerhoff zu finden / daß oder Mayer eines besondern Hirten vonnöthen hätte/ so ist dieser Fleiß durch denjenigen zu bewirthen / welcher von vielen Besetzern der Schweine oder von einer gantzen Dorff-Gemeine zu allgemeiner Hut des in demselben befindlichen Schwein-Viehs bestellet ist.

Nebst allen diesem ist sonderlich in Aufnehmen/ daß man nicht ehe austreibe / biß der Thau vom Felde.

Mit der blossen Waid aber sind die Säu nicht zu frieden/ sondern wollen auch etwas im Trog finden / wann sie in Stall kommen / daher soll gleichsam der Stall immer etwas in Trog seyn / und die Mayerin soll auch alle Tag etwas sonders für die Säu in Vorrath haben / und ihnen dasselbe / wann sie vom Feld kommen/ warm fürschütten. Solches mag seyn / entweders die dünne laue Milch / oder Käßmolcken unter die Kleyen gemischt. Dann solcher Atz und warme Brüh/ macht / daß die Säu nicht allein hin und her umschweiffen/ und bald in die Meyerey vom Feld lauffen: sondern es erweicht ihnen auch die andere Speise / welche sie den gantzen Tag über haben gessen: Ruben auch desto daß die gantze Nacht/ und werden destoweniger kranck und siech.

Die Schwein / welche man mästen will / soll man keineswegs auslassen / auch ihnen kein anders Aussehen und Liecht geben / dann allein durch die Thür / durch welche man eingehet / ihnen ihr Essen zu reichen. Die Mast-Schwein bedörffen genaue Haltung noch Sorg als sonst die gemeine Säu/ allein daß man sie sauber und rein halte / gut Fressen mache/ so lang biß sie den Speck haben überkommen.

Die Mastschweine bekommt man entweder / durch eigene Junge die gezogen werden / oder man kaufft/ wie gewöhnlich/ dürre Trieb-Säu. Erstenfalls läst man die Zug Säu dahin lauffen / ohne besondere Achtung / biß sie erstarcket und groß worden sind/ die verkauffte Trieb-Säu aber/ pflegen so gleich in die Mast gethan zu werden.

Diese Mastung der Schweine geschiehet auf vielfältige Weise / doch wie die auch seyn mag / so soll man behutsam mit der Fütterung gehen/ insonderheit zu Anfang/ dann giebt man ihnen zu wenig/ so nehmen sie nicht zu/ giebt man aber zu viel/ so überfressen sie sich / und wollen hernach nicht begierig in das Futter fallen.

Es sind dazu an etlichen Orten besondere angelegte Schwein Ställe / deren Boden mit Blattsteinen gepflastert und abhängig damit belegt ist / darein werden die Schwein gelegt/ und unten an der Wand bleibt längst derselben hin eine enge Oeffnung / daß man den Koht hinaus scharren / und hernach Wasser nach giessen könne. Der Mist aber fällt in eine ummauerte eckigte Mistgrube / welche so lang ist als die Wand-Oeffnung. In dergleichen Ställen lassen sich diejenige Schweine / welche mit Kleyen gefüttert und gemästet werden / wol halten/ und das Fett nimmt sehr zu an ihnen / und werden schwehr / daß sie / wo man sie nicht schlachtete / gar nicht aufstehen können / welches nicht zu erwarten scheinet. Es ist kein Vortheil dabey / das Fleisch wird unbrauchbarer als daß/ welches nicht so gar fett ist. Die Schwein liegen da auf einem Platz/ als könnten sie nicht aufstehen/ und hatten alles Fühlen verlohren.

Um solcher Feiste und Dicke willen/ kommt es offtermals darzu/ daß ihnen die Mäus auf den Rucken nisten / und ihre Jungen auf ihnen machen / und daß sie es gleichwol nicht empfinden. Sie werden auch zum öfftermal so feist daß man gesehen hat/ daß ein Sau anderthalb Schuh dick Speck überkommen hat. Worüber sich nicht zu verwundern; Obwol solches unglaublich scheinet. Es wird versichert / und glaublich dadurch gemacht / daß sich solches wol an einer Sau zutragen könne / gleichwie an einem Ochsen/ deren man unter vielen nur einen finden mag von 18. biß 20. Centnern. Es kommt hierzu/ daß die Lands-Art darinnen auch unterschieden ist. In unserm Land ist es viel/ wann eine Sau einer quere Hand hoch Speck hat.

Von gedachter Kleyen werden die Säu sehr fett/ doch thut es auch andere Dinge / und sonderlich die Buchen und Eicheln / daher ist der Unterschied/ der Buch-Mast und der Eichel-Mast/ dann die Castanien-Mast ist nur in unterschiedenen und wenig Orten. Diese wird der andern vorgezogen/ weil die Erfahrung gelehret / daß jene sehr weichers / unhaltbares Fleich machet. Beyde aber werden zu einer Zeit vorgenommen / dann in einem Land findet man mehr Buchen / in einem andern mehr Eichen / nemlich nach dem Herbst/ wanns gegen Martini hingehet / die dabey zunehmende Vorsichtigkeit bestehet darinn / daß die Gemeinde / welche Schweine in die Wald-Mast treiben / will untersuchen lassen / ob so viel Eicheln abgefallen / daß es verträglich fallen kan / Schweine in den Wald zu schlagen / oder ob es nicht rathsamer/ die Eicheln aufzulesen. 2. Wo beschlossen werden Säu in den Wald zu schlagen / Wasser bey der Hand sey/ damit die Schwein sauffen können. 3. Daß man suche den Schweinen des Nachts eine Bleibnuß / oder wo möglich einen bedeckten Aufenthalt zu verschaffen.

Merckwürdig ist / was der Kluge und Rechts-verständige Hausvatter 1. Theil pag. 1054. von dem Hessen-Wald aus andern anführet/ nem ich / daß wann die Eicheln wohl gerathen / dieser Wald für zweyhundert tausend Schweine genugsame Mastung darreiche. Wir setzen nur darzu: 1. daß solches die gewöhnliche Vieh-Märcke zu Franckfurt und dasiger Orten bezeugen / indem dieselbe öffters mit einer solchen grossen und widerhohlten Menge im Wald gemästeter

Schweine

Schweine zu sehen / daß besagte Anzahl dem der sie gesehen nicht mehr verwundersam vorkommet / zumal gewiß ist / das fette Schweine sich ohne Gefahr nicht weit noch hefftig treiben lassen. 2. Daß diejenige Lands-Leute welche an einem solchen Wald wohnen / die Eichel-Mast aller andern vorziehen sollen / ob sie wol andere Mast-Fütterung bey Handen hätten / dann sie in solchem Fall denen im Wald noch untauglichen Schweinen gedachtes Futter zukommen lassen könnten; welches zwar die um den Spessarter Wald wohnende Bauern selten unterlassen.

Dieses wäre die gewöhnlichste Art der Fütterung / so wol als auch der Mastung der Schweine. Es ist aber auch bekannt / daß der Hanff auch mäste / doch können nur diejenige solche Fütterung zu ihren Mast-Schweinen nehmen / welche diese Körner wolfeil haben können / und dabey wissen / daß sie vorher geschwellt seyn müssen / und daß sie zu Ende der Mastung / etwann 8. biß 14. Tag vor der Schlacht-Zeit angewendet werden können / weil sonst das Fleisch einen unangenehmen Geruch davon bekommen würde. Zum wenigsten dienet dieses Futter dazu / daß / wo ein Mayer oder Landmann / allen Futter-Vorrath aufgefüttert / aber noch keine gelegene Zeit gefunden hätte / die Schwein Schlacht vorzunehmen / derselbe auf etliche wenige Tage zu füttern hätte.

Auch ist nicht zu übergehen was kurtz vorher citirter Autor, dicta pagina, aus dem journal des savants von einer Zubereitung vortheilhafftiger Mast mit dem Antimonio anführet / da erzehlet wird wie eine gewisse Person zwey Fercklein eingestellet / und einem davon ein Quintlein Antimonii, dem andern aber nichts gegeben / doch mit der übrigen Wartung eines so gut als das andere versehen hätte / da dann endlich der Ausgang gewiesen / daß das / so von dem Spießglas / welches ein Krafft in sich hat / das Geblüt zu reinigen / genossen hatte / weit feister und gröster worden seye. Scheinet also / daß der Vortheil den einige vorgeschlagen / ein Schwein bald und mit halben Unkosten fett zu machen / nicht zu verwerffen sey / weil das Antimonium unter den andern Mitteln gleichfalls seinen Platz hat.

Es bestehet aber selbiger darinnen: Man nehme klein gestossen und gerührtes Antimonii Crudi ein halbes Quintlein / gebe es dem Schwein drey Tage vor dem Neumonden ein / und lasse das Schwein also gehen / biß drey Tag nach dem Neumonden / so wird es dardurch wohl purgiret / und von aller bösen Feuchtigkeit gereiniget / daß mans hernach nur getrost einlegen und nach deß Landes Gebrauch mästen kan. So weit Florinus.

Ich setzte nur hinzu / daß wie solches Mittel die vorgenommene Mastung zubefördern / damit sie zu gesünderem Fleisch anschlage / einen vernünfftigen Grund hat / auch an vielen Schweinen unschädlich befunden worden / so könne ein jeder der Schwein zu mästen hat / noch wohl eine beliebige Probe anstellen.

Zuletzt ist noch zu melden / daß / weil allen Schweinen und sonderlich denen die in der Mast liegen / die Schwämme sehr gut ist / man die Säu alltäglich gegen Abend in fliessende oder tieffe hell-stehende Wasser treiben / und nach Beschaffenheit desselben ein oder zwey mal durchwaden oder schwimmen lassen solle / biß sie so fett worden / daß sie kaum gehen / und also nimmer ohne Gefahr schwimmen können. Dieses wird ihnen nicht nur sehr wohl thun / sondern sie bleiben auch viel reiner und sauberer / als die welche nicht in die Schwämm kommen.

Wir müssen aber auch sehen / wie es beschaffen sey mit der Schweine

III. Kranckheiten und Cur.

Die Swein und Morin sind vielen Kranckheiten unterworffen / werden auch aus nachfolgenden Anzeigungen gemeiniglich erkannt.

Wann ein Eber kranck wird / so henckt er die Ohren / ist fauler und träger dann vorhin / oder hat keinen Lust zum Essen: Damit man aber solches desto gewisser erkennen möge / sonderlich wann jetzt gemelder Zeichen keines vorhanden ist: so rupffe man ihm zum Widerdorst auff dem Rucken eine Hand voll Bürsten aus; So dann die Borsten unten an der Wurtzel weiß und sauber seyn / so ist die Sau gesund und frisch / sind sie aber blutig / oder sonst gefärbet / und beflecket / so ist die Sau auch ungesund und kranck.

Wann eine Sau unlustig wird zum Essen / die soll man in einen finstern Orth einsperren ihr Tag und Nacht kein Essen geben. Also wird sich dann allerley übrige Feuchtigkeit verzehren und das Thier bekommt wiederum Lust zum Essen. Es ist dieses dabey ein um so viel sicheres Kranckheits-Zeichen / als sonsten dieses Thier vor andern begierig auff das Futter zufällt.

In solchem Fall ist vonnöthen daß Mittel angewendet werden / anscheinenden Bresten vorzubeugen / durch einige bey dem Rindvieh vorgeschriebene Artzneyen. Insonderheit aber / nach Beschaffenheit der Sachen / der Theriac und Latwerge.

Her Tylkovvsky will behaupten / daß woman Schwefel / Alaun / Lorber-Beer / eines so viel als des andern / und ein wenig Camin-Ruß nehme / alles zusammen in ein Säcklein lege / und jährlich zu zweyen malen in ihren Tranck hänge / so verhüte man darmit alle Kranckheiten der Schweine.

Der an erst besagtem Ort so offt unter die Præservativ gemischte Entzian ist vor die Schweine das beste Mittel / hernach Nießwurtz Diese beyde Stücke unter einander gemischet / und in Milch oder gewöhnlichen Getränck eingegeben / ist ihnen auch ausser dem Anfall einer Kranckheit sehr gut. Insonderheit aber zu Anfang deß Brachmonats / welcher denen Schweinen öffters die Pestilentz androhet; mit dieser Behutsamkeit daß weil sie sich davon übergeben / man sie alsobald in einen andern Stall thue / damit sie den Wust ihrer Gewohnheit nach / nicht wieder in sich fressen.

Florinus meldet / er habe gesehen daß einige ihre Schweine gesund zu erhalten / an einem jeden End deß Schwein-Trogs / oben in der Höhe / ein Loch geb ohret / Queckſilber hinein gethan / und mit einem andern höltzernen dicken Nagel wol verspündet / die ihm hernach die treffliche Würckung dieses Præservativs nicht genugsam zu rühmen wüsten.

Deme mag also seyn / doch scheinet es könne von dem verspündeten Queckſilber weder so viel Krafft ausdüfften / daß das in den Trog geschüttete Getränck eine geschwinde Artzney-Krafft bekome / noch jenes so vil böse Lufft und ungesundes Wesē aus der Schwein-Fütterung an sich ziehen / daß die Schweine dadurch vor anfallenden Kranckheiten gesichert blieben. Und obwohl Queckſilber eine unvergleichliche Sache / so kan doch ein kluger und vorsichtiger Landmann die Behandlung desselben seinem dienenden tummen Volck nicht allemal anvertrauen. Daher wo er ein solches besagtes Mittel vor diensam ansehen solte / ist ihm zu rathen / daß er es selbsten und ohne Vorwissen seiner Vieh-Mägde / in den Säu-Trog verstecke.

Nebst diesem kan man wider alle ihre Kranckheiten Schaaf-Blut unter das Futter geben / und sie denselben Tag kein anders Fressen kosten lassen / oder man kan ihnen Rocken-Meel zu einem Brey kochen / und dreymal nach einander fürgeben / doch muß man sie vorhero einen Tag fasten / und denselben / da sie diese Artzney eingenommen haben / gleichfalls nichts anders fressen lassen.

Ein besonderer und wunderbahrer Zufall begegnet dem Schweinen / wann ihnen Würme und Maden in den Ohren wachsen / welche rings umher ein wenig geschwollen / auf eine Seite hangen / und wann solches aufbricht sehr blutet. Wer nun dieses vermercket der behalte die Schweine zu Hauß / uñ nehme Pfirsching Laub zustosse das zwischen zwey Steinen / und drücke den Safft durch ein Tüchlein / thue Nießwurtz unter den Safft / lege die Schweine nieder / räume ihnen das Ohr mit einem Holtz aus / und gieß ihnen dasselbe ins Ohr / doch muß er dieweil sie sonsten in dieser Kranckheit nicht gerne etwas anders fressen wollen / sie mit Brodt speisen und unterhalten.

Absonderlich aber muß man den Schweinen / die sich überfressen und übersoffen haben / daß ihnen die Ohren erkalten einen Schnitt in die Ohren geben / daß sie bluten: das Blut fängt man auf / und gibt es ihnen mit Butter und Brodt / in einem Wisel-Fell ein / so wird ihnen zu dem vorigen Appetit wider verholffen werden.

Wider die Läuse nimmt man Gänse-Fett / oder Lein- und Rüben-Oel / thut geriebenen Knoblauch darunter / schmieret die Schweine darmit / und gibt ihnen Lein-Kuchen zu fressen / man kan auch alt Schweinen-Schmeer / das man in einem Scherben hat / mit ein wenig Queckſilber vermengen / alles zerstossen / und mit einem Höltzlein hübsch durch einander rühren / so wird / nachdem das Queckſilber getödtet ist / das Schmeer gantz mild darvon werden: Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine / die man aber vorhero wohl abbaden muß / an den Orten / wo sie Läuse haben so werden sie bald vergehen.

Ein anderer kränckelicher Zufall ist das **Ranck-Korn** / welches gleichet einer weissen Erbsen oder runden Blattern / und bekommen es die die Schweine inwendig am Maul / oben am Gaumen in der dritten Staffel. Eine Kranckheit welche gefährlicher ist als sie anscheinet / und die insondetheit um der Ernde bey grosser Hitze die Schwein überfällt auch dabey ansteckend ist. Man begegnet derselben aber also! sie werden niedergelegt auf die Erden und bekommen einen Prügel überzwerg in das Maul / damit es offen stehen bleiben muß: hierauf schneidet man mit einem spitzigen und scharffen Messer rings herum um das weisse Gewächs ins Fleisch und gräbet es also heraus. Man muß aber klein gestossenen Ingwer und Ofen-Ruß bey der Hand haben damit man es vermengen / in das gemachte Loch streuen oder stossen könne. Will man ihm auch taube Nesseln in den Trunck legen / so ist es desto besser / hierauf sperret man das geschnittene Schwein in einen Stall / absonderlich / und nach ein paar Stunden / wartet man ihm mit einem guten Getränck auf / so wird es sich nach und nach bessern.

Die Säu sind auch der Bräune unterworffen. Dieses ist eine Entzündung des Hals-Zäpffleins / welche die Lufft-Röhren dergestalt einnimmt / daß die Schweine endlich ersticken müssen / welches daher auch zu erkennen ist / wann ihnen die geschwollene Zunge braun-blau oder schwartz wird / diesem Ubel aber bald abzuhelffen / muß man ihnen unter der Zungen eine Ader schlagen / und darauf ihnen das Maul mit unter einander vermischten Saltz und Weitzen-Meel wohl reiben.

Eben dieses wäre zu brauchen / wann die Schweine / Kröpffe / das ist aussenher an den Halß grosse Geschwüre bekommen solten.

Die Säu werden gern pfinnig / und seind sonderlich auf die Mätzey darumb geneiget / daß sie zuviel fräßig sind / und wüst und unflätig fressen: darum pfleget man in allen wohlbestellten Städten ihre Zungen zuvor besichtigen / und sie hinter denen Ohren zu beschauen / ehe man sie offentlich in der Metzig / oder sonst auf denen Marck-Plätzen feyl hat. Und ich glaub / daß unsere Vor-Eltern / umb dieser einigen Ursachen willen / das Schweinen-Fleisch nicht sonders viel geachtet / sondern gemeidet haben.

Solcher jetzt gedachter Kranckheit ist sehr schwerlich fürzukommen / und sie zu heylen / noch mag ihr etlicher massen geholffen werden / so man alle Tag den Saustall feget und säubert / sie nicht einsperret / sondern hin und her im Feld umbgehen lässet / sie offt im Meer- oder Saltz-Wasser badet / auch ihnen gestossene Lorbeeren unter ihr Essen mischet / und Weintrüssen / Kleyen und Sauerteig durch einander vermischt / ihnen zu essen gibt.

Es sind fürnehmlich drey Zeichen / darbey man die pfinnige Säu erkennen mag: Zum ersten / an sondern schwartzen Blätterlein auff der Zungen / zum andern / daß sie nicht mögen auf die hindersten Füsse tretten: Zum dritten / wann die ausgerupffte Bürsten blutig sehen an dem End / mit denen sie in der Haut stecken.

Es sind deßwegen auf wolangeordneten Vieh-Märcken gewisse Leute bestellet / welche solche Zeichen verstehen und die gekauffte Schweine beschauen müssen. Diese Leute werffen sie zu Boden / und ziehen ihnen nach geöffneten und durch einen Stecken offen gehaltenem Maul die Zunge heraus und untersuchen ob sich darauf einige Anzeigungen der Pfinnen spühren lassen.

Die Milzsucht und die Pestilentz ist auch eine gantz gefährliche Kranckheit / dann solche Kranckheit greifft gerne unsaubere wüste Säu an / und die so unordentlich gehalten werden.

So die Säu das Fieber bekommen / so soll man

man ihnen die Adern unter dem Schwantz schlagen lassen. Wann sie aber flüssig oder neue Geschwulst im Hals oder in der Gurgel bekommen / so lasse man ihnen allwegen die Ader unter der Zungen öffnen.

Die Schwein pflegen auch zu geschöllen und auffzulauffen / oder / wann es wohl gerathen ist / sich überfressen. In solchem Fall soll man ihnen ein gut Theil ungesaltznener Capern / unter die Kleyen und Wasser mischen / oder ihnen rothen oder sonst andern Köhl / oder Tamariscen zu essen geben.

Für die Krätze / und das Geschwöllen des Halß Zäpffleins / nehme man gestossen Saltz mit Rocken-Meel / und reibe sie damit.

Wann die Säu Bisam-Kraut / welches die alten Säu-Bohnen heissen / gegessen haben / so soll man ihnen die Bäuch von Esels-Cocomber / laulicht zu trincken geben / darvon erbrechen sie sich und genesen.

Den Säuen soll man in Hundtstagen und anderer heisser Zeit offt zu trincken geben: sie nicht einsperren / sondern offt auslassen / und sich ihres Gefallens im Koth oder Lachen waltzen und sudlen lassen / dann der Durst macht ohne das die Säu mager und dürr.

Der Durst macht die Schweine träg und unlustig / verdrossen. Vor vielen Zufällen aber werden die Schweine bewahret wann sie ihre ordentliche Wath kommen / so daß sie nicht ihrer Art nach alle Winckel auslauffen und dergleichen Dinge zu fressen bekommen / welche ihnen schädlich sind / dardurch hat man den Vortheil / daß man vieler Verdrüßlichkeit und Mühe überhaben bleibt.

Nun kommt auch von der Schweine

IV. Anwendung und Nutzen.

Vor alle Wart und Fütterung / die jemand an ein Schwein wendet / hat er bey dieses Thiers Leben keinen Nutzen zu hoffen / sondern er muß warten biß es geschlachtet worden. Hier ist nun zu widerholen / was von der Schlachtung des Rind-Viehs nicht weit vorher gesagt worden. Ein kleiner Unterschied ereignet sich darin / daß die Säu die Haut auf dem Fleisch behalten und deßwegen gebrühet werden. Zu solchem Ende legt man sie in einen Trog / und begiesset sie mit heissem Wasser / darauff ergreifft der Metzger / und die welche ihm helffen eine Schelle die keinen Schwengel hat / und schabet damit die Haar ab / und thun sonst daran was das Metzger-Handwerck erfordert.

Es ist an einigen Orten die Gewohnheit daß man die geschlachtete Schweine mit Stroh senget / an andern aber / daß sie ungesenget bleiben. Daher wird gefragt welches die beste sey / zur Antwort dienet / daß das Sengen der Schweine niemal schädlich / zu Zeiten aber nöthig sey / nemlich so man verspühret daß wasserigter weicher Speck an einer Sau ist / oder die Mast-Art viele Feuchtigkeiten unter das Fell gebracht hätte / davon schon etwas gedacht worden bey der Buch-Mast. Ja weil die Schwein wegen ihrer Unsauberkeit / zum öfftern zwischen Fleisch und Fell auch andere Mängel haben / sie seyen so gesund wie sie wollen / so ist es allzeit besser / daß man ihnen / wann sie gestochen und gemetzlet seyn worden / senge mit brennendem Stroh / dann das Feuer zeucht alle Unsauberkeit zwischen Fell und Fleisch viel besser aus / dann das siedende Wasser.

Es wäre dann daß man geschlachtete Säu frisch aufzehren / oder einen Theil davon ins Saltz ebenfalls zum verspeisen legen wolte.

Sind Speck-Säu geschlachtet worden / so pflegt sie der Metzger also zu hauen / daß die zwo Seiten gantz bleiben oder nur einmal in der Mitte durch getheilet werden.

Mit dem Einsaltzen des Schweinen-Fleisches hat es sich eben wie mit dem Rind-Fleisch / auf welches wir uns beziehen / mit diesem Anhang / daß etliche gewohnt sind / das Saltz in die Speck-Seiten oder andere Fleisch-Stucker klein / und mit einem Wallstein einzutreiben oder mit den Händen einzuschlagen / und thun wol / es kommt das Saltz überall hin / und befestiget das Fleisch. Und wo das Faß fast voll will werden / so fülle das übrige leere Obertheil nicht Saltz zu / und beschwere es mit Gewichten.

Etliche pflegen die Stück und das Saltz mit einander in einem Tuch zu wältzen / uñ umbzuwerffen / damit das Fleisch allenthalben das Saltz annehme / legens darnach erst in ein Saltz Geschirr / und salben eine jede Schicht insonderheit.

Die Abfälle von den Schweinen sind fast mehr zu achten als die bey dem Rind-Vieh / wann nicht die Grösse diese ansehlich machte / sie sind zärter / und tauglicher zu Würsten / das Fett ist reiner und milder / so daß nicht nur die Haus-Mutter das Schmaltz fleissig sammlet / sondern auch viel andere Personen und Professions-Verwandte / als der Apothecker / und heut zu Tag der Perückenmacher zu kauffen pflegen.

Die Haut wo sie von Ebern und andern grossen Schweinen abgezogen / wird zubereitet / und hernach von vielen Handwercks-Leuten verarbeitet / und die Borsten nehmen die Schuhmacher und Büsten-Binder.

Der Räucherung wegen kan man sich Raths erholen / bey dem was bey dem Rindfleisch gesagt worden / mit dieser Erinnerung / daß weil das Schweinen Fleisch und insonderheit der Speck sehr fett ist / Anfangs der Rauch gelind aber beständig seyn müsse / hernach etwas stärcker biß man sihet / daß sich das Fleisch ein wenig gefärbet. Etlich nehmen ein oder zweymal Wachholderstauden / und machen einen starcken Rauch damit / wer diesen folgen will / wird nicht verderben / wo er nur lernet mit dieser Räucherung umzugehen. Der Vortheil bestehet darinn / daß er durch grosse Holtz-Scheite die bald da bald dort behend ausbrechende Flamme der Wachholder-Sträuche / zu dämpffen wisse.

Wir müssen aber auch nicht vergessen / was noch zu melden ist von der Schweine

V. Eigenschafft und Würckung in der Artzney.

Es wird das Schweinenfleisch für gesund / leicht-däuig und sehr gut gehalten / so gar das Gesnerus kein Bedencken getragen / dem Schweinen-Fleisch

den Vorzug zu zueignen / wann er frey heraus bricht/ und saget es sey unter allen vierfüssigen Thieren keines / daß so ein gesundes Fleisch haben so wohl speise und nähre / so leicht zu verdäuen / so süß gut und lieblich zu essen sey / und so ein gutes Geblüth mache/ als ein Schwein mittelmässigen Alters / angesehen dieses Fleisch weder gar zu hitzig / noch gar zu kalter Complexion ist / nur daß es etwas feucht und schlipffrig / und dannenhero fürsüchtig ausgeschryen werden will. Weßwegen die junge Ferckeln nicht allerdings gesund sind. Dann weil das Schwein selbst ein feuchtes Thier ist / so folget daraus/daß das Ferckel noch feuchter seye / und also in des Menschen Magen / der es isset viel Schleim und Feuchtigkeit verursachen müsse. So lobt man auch das Schweinen-Fleisch insgesambt aus eben dieser Ursach mehr zu Winters- als Sommers-Zeit / weil nemlich deß Menschen Magen im Winter wärmer ist / und ein Ding ehender verdauet / als im Sommer. Elßholtz führet gleiche Meynung.

Die Füsse/ Ohren und das Maul machen zwar ein schlifferig Geblüth : geben doch aber eine gute Nahrung / sonderlich wann man eine Sultze daraus machet / als welche für Schwindsüchtige Leute warhafftig eine treffliche Labung ist.

Mit dem noch warmen Scheins-Blut sind etliche/ so die Wurtzen zum offtern damit befeuchten lassen / und dieselbige auf solche Weiß vertrieben. Lonicerus schreibet / daß das frische Blut von einem verschnittenen Barck / sehr gut wider die Pest sey / und wie hoch der berühmte Mynsicht in seinem Thesauro Pharmaceutico sein Aquam antiphthisicam, so aus Schweinferckleins-Blut und unterschiedlichen Schwindsuchts-Kräutern destilliret wird / wider die Schwindsucht herausstreiche / ist hin und wieder bekannt : Wiewol etliche Medici die das destilliren besser zu versehen vermeinen nicht viel davon halten wolten.

Die Leber von einem Schwein nimbt man in Wein ein / wann einen ein giftiges Thier gebissen hat. So man sie aber bratet und isset / so hemmet sie den Durchbruch.

Dioscorides rühmet die Schweins-Galle für andere wider verschiedene Geschwäre/ absonderlich aber wider die Ohren-Geschwär welche eytern : wer haben will daß ihme die einmal an einem Ort seines Leibs ausgerauffene / oder sonst auff andere Weiß hinweggenommene nicht wieder wachsen sollen / der kan kein bessers und gewisseres Remedium darzu gebrauchen als diese / worunter Schweins-Galle vermischet wird.

Die Miltz-Schmertzen lindert und stillet unter allen hierzu sonsten berühmten Hülffs-Mitteln nichts kräfftiger / als wann man zum offtern ein Schweinenes Miltz / also gebrauchet als unten bey der Miltz-Kranckheit gelehret wird.

Wann einen die Schuhe auffgeriffelt haben / daß die Haut hinweg gehet/ oder einem die Füsse erfrohren sind / so kan man sich nicht ehender und leichter helffen / als wann man die Lunge von einem Schwein darüber schlägt: und zwar entweder nur bloß allein / oder mit Honig/ oder Schmaltz vermischet / und deß Ebers Lung insonderheit vertreibet die Trunckenheit.

Deß Ebers Hirn wird von etlichen auch gebrauchet / und zwar so wohl wider verschiedene Leibes Schmertzen / als auch insonderheit wider die Schmertzen und Geschwäre heimlicher Glieder/ wie nicht weniger wider die Schlangen und Natter-Gifft / da man es gemeiniglich in Wein zertreibet / und mit demselben eintrincket.

Wer den Urin nicht wohl halten kan / oder wider seinen Willen zu Nachts denselben in das Bett zu lassen gewohnet ist / dem dienet eine dürre Schweins-Blase / also eingenommen als an mehr besagten Ort gesaget wird. Dienet auch sonsten wider andere noch mehr dergleichen Beschwernüsse der Urin-Blasen.

Schweins-Beine am Hals getragen sollen gut seyn für das viertägige Fieber / und insonderheit das Beinlein im Fuß deß Schweins / so Talus und bem Haasen der Sprung/ genennet wird / zu Pulver gebrennt / und eingegeben / ist gut wider die Colic / auch wider den Kopff-Schmertzen / wider den Saamen-Fluß / und wider verschiedene Bein-Brüche.

Die Ebers-Zähne / wie sich gehöret / præparirt / sind eines von den vornehmsten Medicamenten wider das Seitenstechen / sie werden nun gleich äusserlich mit Leinöel über die schmertzhaffte Seiten geschmieret / wie sie dann eben deßwegen unter die Pulveres antipleuriticos, dergleichen wir auch in unsern Apothecken haben / gar fleissig genommen werden.

Die Geburts-Gaillen eines Ebers/ sind gut wider das Fraisch / und machen die Männer lustig zur Liebes-Ubung / die sonsten gantz träg und faul o er gar untüchtig dazu gewesen sind/ und erwecken bey unfruchtbaren Weibern gewisse Fruchtbarkeit.

Eben dergleichen Venerische Krafft wird auch dem Priapo deß Ebers zugeschrieben.

Die Ebers-Klauen verbrennt man zu Aschen/ umb dadurch den verhaltenen Urin zu befördern / als worzu dieses Medicament kräfftig dienet.

Folget das **Schwein-Schmaltz** / oder das **Schmär** / welches dem Menschen-Schmaltz so nahe kommen soll / als gleich die meisten inwendige Eingeweide des Menschen und eines Schweins selbsten mit einander seyn : Wird also zu sehr vielerley Pflastern und Salben gebrauchet / doch mehrentheils zu kühlenden. Dann gleichwie das Schwein selbsten seiner Complexion noch mehr kalt / als hitzig / und dabey feucht ist : also wird auch dem Schmaltz eine kühlende / befeuchtende / linderende / reinigende und zertheilende Krafft beygemessen / zumahlen wann es zuvor gesaltzen / oder mit Wein gewaschen worden : da es in allem für kräfftiger gehalten werden will. Solchem nach lindert es die schon lang gehabte Lenden und Glieder-Schmertzen / sonderlich wann ein wenig Bohnen-Stroh-Aschen oder Kalch darunter gerühret wird / heilet die Scorpions und wütende Hunds-Bisse mit Reb-Aschen vermenget und übergelegt. Die sonst unheilsame Wunden / sie seyen / wo sie wollen an deß Menschen Leib / vermag das Sälblein / welches aus Schwein-Schmaltz / und aus der in einem Mörsel zerstossenen Borretschwurtz bereitet wird / kräfftig-

lich

lich auszuheilen. Was ist besser / die Härte der Brüste Geschwülste und Geschwär zu heilen / oder die aus einander gezogene und verrenckte Spannadrigte Glieder wieder zu recht zu bringen / als das Schmär mit Kalch vermischet: Was halten nicht etliche auf das Schmär mit Körbleins-Kraut vermenget / in Zertheilung anfangender Kröpffe.

Der Schweins-Koth erweichet / zertheilet und lindert / dienet dannenhero wider das Jucken der Haut / und wider allerley auffgefahrne Blätterlein oder Nießlein / wann man dieselbige damit reibet / erweichet auch sonderlich die nach der Geburth einer Frauen hart geschwollene Brüste / item die Hüner-Augen an Füssen / und andere dergleichen harte Beulen / dafern er mit Wasser zerlassen / oder gantz warm darüber gelegt wird. Weiter so ist auch der dürre Sau-Koth mit Wein und Wasser getruncken überaus gut wider das Blutspeyen / Seitenstechen / Hüfftwehe und wider die Lenden-Schmertzen / hat aber ein Mensch im Leib etwas zerrissen oder zerdehnet / so nehme er Säu-Koth mit Essig ein / das wird ihm so gut helffen / als sonsten einiges anderes Mittel / oder hat einen ein giffiges Thier gestochen / so lege er eben jetzt gedachtes Mittel über das wird ihm bald alle Giftigkeit heraus ziehen / und keinen andern Schaden erfolgen lassen. So ziehet auch der Säu-Koth allerley spitzige Splitter / Dörner / oder was sich sonsten dergleichen ein Mensch unvorsichtiger Weiß in den Leib mag hinein gestossen haben / mit Macht wieder heraus. Endlich so rühmen einige auch den dürren Säu-Koth nicht umsonst wieder verschiedene Glieder-Schmertzen / wann man ihn erstlich durch ein Sieb treibet / hernach unter ungeläutertes Honig menget / und also überlegt; noch andere Kräfften hat der frische und sonderlich noch warme Säu-Koth / der für eines von den allerbesten Mitteln gehalten wird / wider das Nasenbluten.

Von des Schweins Urin oder Harn weiß man alleinig diesen Nutzen in der Medicin, daß er gut sey denen / die Eyter fliessende Ohren haben / wann sie denselben in die fliessende Ohren hinein tröpffeln oder giessen.

Die Bär-Mutter einer Schweins-Mutter / schreibet ein gewisser berühmter Autor, gekocht / und mit Köhl gegossen / hilfft denenjenigen / die den Urin nicht wohl halten können.

Das fünffte Capitel.

Von dem Schaaf-vieh / als dem Widder / dem Hammel / dem Schaaf und dem Lamm

DAß die Schäferey eine bey dem Land-Wesen nöthige und nützliche Sache sey / ist bekannter als daß wir allhie erst derselben Nothwendigkeit und Nutzen vorstellig machen müsten. Der grosse Vortheil den man aus allen Theilen dieser nicht gar grossen Thieren zu heben hat / ist nicht nur von Haus-Vättern und Scribenten / sondern auch von Staats Leuten eingesehen / und als sehr nothwendig verlanget worden. Allein wie nicht alle Länder und Gegenden alles was einträglich ist / haben können / und der von Schaafen zuziehende Nutzen von der Beschaffenheit / der Lufft / der Wayde / der Art dieser Thiere selbsten / viele Veränderung leyden muß / so lassen sich nicht aller Orten gleicheinträgliche Schäffereyen anlegen. Daher geschicht es auch / daß gleichwie in einem Mayerhoff öffters zwey Zahl-reiche Schaaf-Heerden anzutreffen sind / als hergegen auch in gantzen Dörffern von unterschiedlichen Haushalten kaum hundert / oder zwey hundert gesammlet werden / ja in gantzem Ländereyen kaum ein eintziges Schaaf zu sehen ist.

Ingleichen haben diese Thiere mit dem in vorhergehenden Capiteln tractirtem Rind-Geiß- und Schwein-Vieh so grosse Zucht-Warth und Nutzens-Gleichheit / daß es billich zu seyn scheinet dasjenige / was wir von ihnen zu sagen haben / allhie und nicht anderswo vorzutragen.

Da ist nun

I. Der Wodder.

Dieser heist Lateinisch Aries, Französisch Belier. Spanisch Carnero, ist der Bock unter den Schaafen / und öffters gleich demselben / wiewol mit ungleicher Art / gehörnet.

II. Der Hammel.

Dieser heist Lateinisch Vervex, Französisch / Moulon, Italiänisch Castrone, ist ein verschnittener Widder / gleich wie der Ochs ein verschnittener Stier / oder Farr.

III. Das Schaaf.

Es heist das Schaaf Lateinisch Ovis, Französisch / Brebis, Italiänisch Pecorella, Spanisch Oveia, ist das Weiblein unter diesem Vieh / gleichwie die Kuh unter dem Rindvieh.

IV. Das Lamm.

Ein Lamm wird Lateinisch genennt Agnus, Italiänisch Agnello, Französisch Agneau, ist das von dem Schaaf geworffene Junge / und also das was bey dem Rindvieh das Kalb ist.

Bey diesen Thieren haben wir gemachter Eintheilung nach wiederum anzusehen / derselben

Natürliche Gestalt und Beschaffenheit.

Wie der Widder gestaltet sey ist auf dem ersten Kupffer-Blatt dieses vierdten Buchs zu sehen / nemlich er sey gegen dem Ochsen ein kleines / dabey aber dennoch artiges mit Wolle bedecktes / und mit kleine unter sich gebogenen Hörnern versehenes vierfüssiges Thier. Ist wie schon angedeutet worden / deßwegen unter der Heerde daß er die Schaafe besteige / und belege. Dieweilen aber ein jeder der Viehzucht treibet / sonderlich Achtung haben muß / daß er in einem jeden Geschlecht die beste und tauglichste Art zu diesem Werck erwähle / so ist zu wissen / daß man unter den Widdern diejenige für die besten hält / welche von solchen Schaafen gezielet

werden / die offters Zwillinge als eintzele Lämmlein bringen: Item welche auf der Stirn wol mit Wolle bekleydet / starcke Hörner / weiche Ohren / breite Brüst / und hinten einen breiten Rucken / darneben auch einen breiten dicken langen Schwantz haben.

Die Gestalt der Schaaf ist ebenfalls deutlich zu sehen / ermangelt der Hörner / und ist ein wenig kleiner als der Widder. Unter den Schaafen aber werden solche den andern vorgezogen / welche keine grause / sondern eine schlechte / lange und unverworrene Wolle haben.

Das Lamm ist wegen seiner schönen Wolle / und übrigen artigen Theilen ein angenehmes Thierlein / daß es öffters in einem Haus von Kindern / wie sonst die Schooshündlein tractirt wird.

Diejenige Widder Hämmel und Schaaf / welche lange und dünne Schwäntze / und darbey auch grause Wolle haben / die können die Kälte nicht wol erdulten / als die mit den Schwäntzen und starcken Wollen. Gleichwie niemand die dürre Schaafe hochachtet / sondern vielmehr fleucht / also haben auch die allzufeiste ihren Mangel / dieweil sie nemlich sehr schwehrlich und mit grosser Müh gebähren / also daß auch ihrer viel / darüber todt hinfallen.

Wann man den Schaafen die Augen aufthut / und rothe subtile Adern darinnen findet: Item wann man sie über dem hintern Bein hart angreiffet / und gleichsam treibt / und sie sich nicht gegen der Erden neigen / wo man sie aber mit dem Kopff oder Hals unter sich fort ziehen / oder sie nicht leichtlich vorwarts bringen kan / so sind das alles Zeichen / daß sie ohne Mangel und Kranckheit sind.

Wann ein guter Haus-Wirth will schöne Heerd-Schaaf haben / so soll er unbeschorne Lämmer kauffen / und die nicht grau / oder von mancherley Farben gesprengte Wollen haben. Welche Schaaf über drey Jahr alt sind / dieselbe soll man nicht kauffen / sondern als unfruchtbar halten. Die Zweyjährige sol man kauffen: Item / welche einen schönen grossen Leib / einen langen Hals / lange dicke und zarte Wollen / einen grossen wollichten Bauch / gut Gesicht und Augen / lange Schenckel und lange Schwäntze haben wie schon gezeiget.

Kurtz / diese Widder soll man für die besten achten / welche einen hohen Leib haben / grossen wollichten Bauch / einen langen dicken Schwantz / dicke Woll / schöne breite Stirn / schwartze Augen / grosse Hoden / und einen breiten Rücken / grosse wollichte Ohren / einerley Farbe am gantzen Leib / und schön Gehörn: doch sind die kleine artlich gekrümmte Hörner viel besser / dann die lange und spitzige.

Ein guter Widder soll keine schwartze / sondern gantz weisse Zunge haben / darmit sie gantze weisse Lämmer machen mögen. Dann wann die Widder eine gantz schwartze / gefleckte Zunge haben / so verursachen sie schwartze / oder schwartz und grau-gesprengte Lämmer / bleiben derohalben unwerth / und sind unnützlich.

Die Widder / welche schöne grosse Hörner haben / wiewohl sie von Natur / dieweil sie gewapnet / streitig und brünstig sind / und viel Unraths machen / jedoch sind sie besser dann die ohne Hörner: dann solche sind gemeiniglich nicht so kriegerisch / und dabey etwas kälter dann die andern.

Die Neygung des Schaaf-Viehes ist unter denen bißher angeführten zahmen vierfüssigen Thieren die zahmeste Gattung insonderheit wird die Gedult / und Sanfftmuth / ja die Ertragung des Unrechts nicht nur allein an dem Lamm befunden / sondern die Schrifft selbst hat sich zu mehrerer Ausdrückung / der willig-gehorsamen Ubernehmung aller unserm Heyland begegneten Leyden / zu bedienen / wie jedermann nicht unwissend seyn soll.

Eine andere der hefftigsten Neygungen der Schaafe ist die treue Gesellschafft welche diese Thiere einander leisten / und beweisen / so gar daß sie öffters in der Maase Freundschafft zu halten fehlen; dann es ist bekannt / daß wo diejenige unter ihnen welche den Vorgang bey der Heerde haben / in schädliche / ja sie gäntzlich verderbende Oerter hingiengen oder sprüngen / fast die gantze Heerde nachfolgen würde. Daher diejenige welche diese unvorsichtige Nachfolge / als eine sträffliche Dummheit ansehen / nicht allzuschlechten Grund zu haben / scheinen.

Wir gehen aber auch zu deren

II. Warth und Pflege.

Fürs erste soll man den Schaaf-Stall gegen der Mittag-Sonne / an einem hohen Orth in einem Hof setzen und bauen. Dann an solcher Sonne stehen die Schaafe nicht zu feucht / und bekommen desto bessern gesundere und frischere Lufft. Er soll aber auch ziemlich lang und breit seyn / damit die Schaaf einander nicht trucken / oder sonst beschädigen. Die Krippen soll man umb und umb niedrig machen / und mit Leytern versehen. Den Schaaf-Stall mit einer Decke von Brettern gemacht / von Dach entscheiden / auf daß die Schaaf desto wärmer im Winter bleiben / und kein Schnee auf sie durch die Dach-Ziegel falle und also wegen der Kälte erfrieren.

Der Schaaf-Hirt soll ein sittsamer gütiger Mensch seyn / die Schäfflein lieben / ringfertig / hurtig und unverdrossen seyn / eine gute helle Stimme haben / arbeitsam / friedlich und fromm seyn / von Natur mit auffrechten Stücken umbgehen / und zu ehrbaren Sachen Lust tragen.

Aber solcher Schaaf-Hirten finden sich gar wenig / insonderheit aber bey den Städten / dann gemeiniglich sind dieselbigen / von wegen des langwürigen und schädlichen Müssiggangs und ihrer Faulheit / muthwillig / schalckhafftig und voller Büberey: Daher sehen wir aus ihrem bösen unordentlichem Leben nichts anders / dann allerley Schelmen und Bubenwerck / Rauberey / Mord und Diebstahl täglichen entstehen. Da doch im Gegentheil die alten und Egyptische Schäffer nichts anders gethan / dann daß sie des Himmels Lauff / die Artzney / die Music / und andere herrliche Künste erfunden und gemehrt haben / und wann ichs dörfft sagen / sind sie die ersten gewesen / welche die Kunst zu kriegen und Königreich zu regieren an Tag gebracht und andere gelehret haben. Dann wie sie vor Zeiten eine gute lange Zeit unter dem freyen Himmel gelebt und gewohnt / haben sie des Himmels-Lauff / wann sie ohn

das müssig gewesen / und nichts anders zu thun gehabt / auffgemerckt / und allein damit umbgangen / der Zeit und des Gewitters Gestalt und tägliche Wandlungen wahr genommen / und also aus langwüriger Erfahrung glückhaffte und unglückhaffte / böse und gute Zeit gemerckt: also daß endlich die Schaaf-Hirten bey den Alten feine geschickte Leuth seyn worden / wie dann solches die Hieroglyphica genugsam bezeugen und darthun. Darumb wird hoch und insonderheit erfordert / daß man nach einem guten und frommen Schaaf-Hirten trachte.

Bey dem Stall ist noch zu erinnern daß das Estrich am Boden im Stall / soll gleich wie ihm Säu-Stall zu rings umb mit Steinen also gepflastert seyn / damit der Boden gegen dem Hoff-Graben oder Mist-Casten unter sich gehalden seye / und der Harn also nicht bleibe / sondern fort fliessen möge. Der Stall muß allwegen gegen Mittag gesetzt werden. Dann obwohl dieses Thierlein mit Wollen bedecket ist / mag es doch keinen Frost im Winter / noch grosse Wärme im Sommer leyden. Darumb soll man die Schaafs-Ställ lang / nidrig / zimlich weit und breit machen.

Die Krippen im Schaaff-Stall sollen anderthalb Schuh hoch von der Erden mit graden starcken Stecken also verzäumt stehen / daß die Schaaf nicht in die Krippen springen / und ihr Futter vertretten oder verwüsten.

Der Schaaf-Hirt solle die Leyter oder die Hurden sauber halten / und also anbinden / daß sie nicht leichtlich umbfallen / oder die Widder zun Weiblein kommen / oder die junge Kitzlein zu den Presthafftigen und Krancken durchschlupffen.

Kein Schäfflein soll man vor zwey Jahren / oder nach fünff Jahren rammlen lassen. Dann sobald ein Schaaf über das siebende Jahr kommen ist / so ist es zu gebähren kein Nutz / dann es bleibet unfruchtbar.

Wann ein Schaaf vor zwey Jahren junge Lämmlein trägt und gebiehrt / so sind sie gemeiniglich blöd und nicht starck; also auch wann sie eher gebiehrt / so soll man dieselbe junge Lämmlein verkauffen.

Die rechte Zeit und Alter / in welcher man die Widder zu den Schaafen brauchen soll / ist von dem andern Jahr an / biß auf das achte. Ein Widder mag funfftzig Schaafen genug thun.

Wann die Böck oder Widder wollen zu brünstig und zu muthwillig seyn / so pflegen ihnen die Hirten gemeiniglich ein Täffelein mit scharpffen Nägeln benägelt / auf die Stirn zu binden oder zu hencken / damit wann sie stossen wollen / sie sich selbst in die Stirn stechen / und also aufhören zu stossen. Etliche bohren ihnen Löcher durch die Hörner / nahe bey den Ohren / so stossen sie auch nicht.

Die beste und bequemste Jahrs-Zeit / daß man den Widder zu den Schaafen lasse / ist ungefehr umb die Winterische Sonnenwendung in Wintermonden. Dann also kan das Schaaf ihre Jungen / welche sie fünff Monath lang trägt / im Frühling werffen und gebähren. Dann zur selben Zeit fährt das junge Graß herfür / zu wachsen und zu grünen / darauf sich alsdann das Schaaf wohl kan begrassen / voll Milch heim kommen / ihr junges Lämmlein allweg voll füllen / und nach Nothdurfft lassen saugen / daß es nachmals umb Ostern mag zuverkauffen zeitig werden.

Die Schaaf soll man die gantze Zeit über / weil sie mit Widdren rammlen / mit Saltz-Wasser tränken / dann also empfahen sie leichtlich / behalten die Natur desto besser / und der Widder wird desto brünstiger davon. Nachdem sie aber empfangen haben / sollen sie nicht mehr vom gemeldtem Saltz-Wasser trincken: dann sie möchten sonst die Frucht verwerffen / und unzeitig gebähren.

Wann ein Mayer will / daß ihme seine Schaaf viel Männlein und Widder werffen sollen / so soll er nach Aristotelis gutem Rath und Meynung / auff hell und trucken Wetter gute Acht haben / und wann der Nord-Wind gehet / dem Wind entgegen seine Schaaf waiden / darnach auch zu solcher Zeit auf jetzt gemeldte Weise seine Schaafe mit dem Widder rammlen lassen. Will er dann vielfältige Weiblein zeugen / so muß er sie gegen den Mittag-Wind zu wenden / und mit einander gailen lassen.

Wann das Schaaf werffen will / und es in der Geburt sehr schwehrlich arbeitet / so soll man sehen ob es vonnöthen ist / daß man ihm helffe / und die Geburt von der Mutter / wann es überzwerchs liegt / und nicht fort mag kommen / mit Gewalt heraus ziehe. Dann diese Thierlein arbeiten sehr / wann sie gebähren sollen. Und dieweil es ein unvernünfftiges Thier ist / hat es vielmehr Noth / daß es die Frucht von sich bringe.

Wann sie das junge Lämmlein geworffen und gebohren hat / so soll mans nehmen und auffrichten / und der Mutter an die Milch-Gefäß legen / auf daß es alsobald zum ersten an seiner eigne Mutter zu saugen gewohne. Es muß aber nicht geschehen / man habe dann vorhin die erste Milch auegezogen oder ausgemolcken / dann sonst möchte solche erste böse Milch den Jungen schaden.

Die ersten zween Tage nach der Geburth / soll man das Junge sambt seiner Mutter einsperren / damit es nicht allein bey ihr warm bleibe / sondern auch seine Mutter lerne erkennen.

Indessen aber solle man das alte Schaaf mit bestem Heu und Kleyen füttern / und ein wenig Saltz darunter mischen: den Stall zu halten / und in vier Tagen nicht in die Lufft lassen: mit laulichtem Wasser / darunter Hirsenmehl und Saltz gemischt wird / trancken / und die erste Milch / weil sie keinen Nutzen schaffet / ausmelcken lassen.

Wann das junge Lämmlein anfähet seine eigene Mutter zu erkennen / alsdann mag man das alte Schaaf in die andere Heerde schlagen / und auff die Weyde auslassen: das Junge aber in warmen tunckeln Orten / so lange biß daß es anfängt zu schertzen und zu gailen / innbehalten / alle Morgen / ehe das alte Schaaf auff die Waide gehet / und Abends / wann es wiederum vom Feld kommen ist / auslassen / und an seiner Mutter saugen lassen: so es aber älter und stärcker worden / alsdann mag man dem jungen Lämmlein auch in seinen Stall das beste und kleineste Heu oder Kleyen fürsetzen / damit es sich also / weil die Mutter auf der Waide ist / übe / und im Stall nicht müssig stehe.

Ein bescheidener und vernünfftiger Schäffer soll keine andere Lämmlein / dann allein die Stärckesten

sten und Gröſten behalten / oder welche am besten bey Leibe unter ihnen sind / auch Frost und Kälte mögen erleyden/ zur Zucht behalten: Die andere aber / welche blöd und gering sind / in die Städte an den Marck verschicken und verkauffen. Darnach auch ein gut Theil überentzig behalten / damit etwann / wo die andern kranck würden/ und stürben/ an statt derselbigen möchte auffziehen und die Zahl erfüllen.

Nachmals soll er auch sehen / das seine Heerd von ungrader Zahl seye / dann die Alten haben allezeit solche ungleiche Zahl in vielen Dingen für ein solch glückseeliges Ding / doch mitlenden Göttlichen Gedeyens / geachtet / daß es eine sondere verborgene wunderbarliche natürliche Krafft und Würckung haben solte / welche zu einem guten Ende sich gemeiniglich pflegt zu erstrecken. Solcher Ursach halben hält man für gewiß / daß die Heerde / welche von ungleicher Zahl bestellt und gehalten wird / allwegen viel gesunder und langwühriger bleibe / dann die andere/ welche von gleicher Zahl bestehet. Einem jeden was er will.

Ein solcher bescheidener Schaaff-Hirt soll auch seine Schaafen nicht eher verschneiden lassen / sie seyen dann fünff Monat alt worden; solches mag nun nach obgeschriebener Weise / und wie man mit den jungen Kälbern zu verfahren pfleget/ beschehen.

Die Schaaffe soll man im Winter mit dem allerbesten Futter/ so man in der Scheurn haben mag/ füttern lassen: Darnach das übrige / welches sie gelassen / und nicht auffgefressen haben/ mit einem Rechen zusammen rechen/ behalten / und es den Kühen oder den Rossen unterstreuen.

Wann es aber an solchem Futter wolte mangeln / so kan man sie mit Rüst-Baum-Blättern/ oder Eschen Laub welches man/ solcher Ursach halben / zu gelegener Zeit eingesammlet / oder auch Herbst-Grummet zu essen geben.

Geiß-Klee ist den Schaaffen trefflich gut / wann mans möchte in unsern kalten Landen haben und bekommen. Die Geisen haben dieses Kräutlein sehr lieb / dann sie werden Milch-reich davon. Wicken ist auch ihre Speisse / und wann man kein ander Ding kan haben oder bekomen / ist alsdann ihnen auch allerley Körn oder Gemüß und Stroh gut zu essen.

Die Waide ist vor die Schaaffe/ die beste Fütterung/ allein im Winter und im Frühling solle der Schäffer seine Schäfflein / dieselbige Zeit/ in welcher man sie ohne das pfleget auszutreiben / eingesperrt behalten/ und nicht ehe austreiben / die Sonn hätte dann vorhin den Morgenthau verzehrt / und die erfrohrene Waide erweicht: Dann gemeiniglich pflegen die Schaaf dieselbige Zeit von den erfrohrnen Kräutern die Flüß und den Durchlauff zu bekommen. Im Sommer mag er sie auff die Waide austreiben/ so bald der Tag angebrochen/ die Sonn auffgangen/ und der Thau noch auff dem Gras liegt. Zu Mittag aber/ wann die Sonn zu heiß sticht / solle er ein Thal und guten Schatten / oder grosse dicke Eyche / oder eine schattichten Forst suchen/ und seine Heerde darein treiben.

Dieweil aber diß Thierlein blöd und schwach im Haupt/ und ihm die Sonne sehr schädlich zu seyn pflegt: Darum solle ein jeder Schaaf-Hirt wohl mercken/ daß er in Hundstagen / wann es sehr heiß ist/ umb den Mittag gegen dem Untergang der Sonnen/ und Nachmittag gegen Auffgang der Sonnen seine Heerd treibe/ und seine Schäflein waide: dann es ist denen Schaafen gar schädlich / wann sie ihre Köpff auff der Weyde gegen der Sonnen kehren / und sich wenden/ und zumahl / wann der Hundsstern anfähet zu erscheinen.

Im Winter und im Frühling / wann es naß und feucht ist / solle man die Schaaf über einmahl/ und im Sommer über zweymahl nicht träncken/ nehmlich vier Stunde nach der Sonnen Auffgang/ und des Abends wann die Hitz nachgelassen und auffgehört hat.

Die Schäffer sollen mit ihrer Heerde und den Schäflein gantz sanfftmüthig umbgehen / wie solches zwar nicht allein den Schäfern / sondern allen andern Hirten / die mit Viehe umbgehen / gebühret. Dann sie sollen sich gegen ihre Heerd nicht als Meister oder Herrn / sondern als ihre Wegweisser und Führer erzeigen.

Wann aber die Schaaffe entweder fortgehen / oder zuruck umbkehren / und nicht in eine gefährliche Orth lauffen sollen / oder der Hirt sie zu sich ruffen will/ so muß er alsobald entweder sie anschreyen und anpfeiffen / oder aber sie mit seinem Schäffer-Stroh betrohen; mit seinem Schäffer-Hund zusammen jage / und nicht wie etliche pflegen / mit Steinen oder Stecken werffen. Er soll auch bey seiner Heerde an einander bleiben / nicht davon weichen / noch schlaffen oder stets sitzen.

An zweyerley sondere Geschrey solle er seine Schäfflein gewöhnen / das erste soll heil und lieblich seyn / welches die Schaafe fort und weiters zugehen anmahne: Das ander soll sie zuruck zu kehren anweisen: Damit / so bald die Schäfflein zwey unterschiedene Geschrey hören / sie wissen und verstehen mögen / was man durch solche Geschrey meyne und befehle.

Wann die Heerd still steht/ so soll er der Stäfer bey seiner Heerd auffrecht stehen / und gleich als eine Schildwacht bey seinem Vich halten. Er soll darnach auch die blöden und langsamen / oder aber welche mit jungen Lämmlein gehen / wann sie der andern Heerd nicht gleich folgen / nicht hinterstellig / noch von andern Schaaffen abgesondert lassen: auff die andern aber / welche leicht fertig seynd / und schon gelämmert haben / wann sie hin und her lauffen / gute Acht und Sorg tragen / damit sie entweder von den Dieben und bösen Buben nicht gestohlen / oder aber von räubischen Thieren überfallen / auch zerrissen werden.

Darnach soll er auch seine Heerde zu Zeiten entweder mit einem lieblichen Gesang/ oder mit Schnellen der Baisel / oder Sack-Pfeiffen / erlustigen und erfreuen.

Dann die Schaaf weyden sind bey solchem Gesang viel lustiger / lauffen nicht hin und her voneinander / und gehorchen ihrem Schäffer desto williger.

Die Schaaffe soll man nirgends anders weyden lassen / dann in der gebauten Forchen und Feldern / Graß-reichen Hüglen und Berglein / grossen Heyden / truckenen und dürren Wiesen oder Matten.

Dar-

Dargegen aber in keinen pfitzigen und mosichten Oertern / noch Forsten / Dornhecken oder Stauden / Nessel und Disteln / dann solche Oerther machen sie schebicht und verderben ihnen die Woll.

Gleichwohl ist kein Feld noch andere Waid so gut nicht / ab welcher solches Vieh mit der Zeit nicht einen Unlust gewinne / wann man solchem nicht vorkommt: nemlich Saltz unter ihr Futter mischet / oder mit Saltz-Wasser oder Oel-Trüssen befeuchtet und besprenget / dann solches macht ihnen Lust und Begierd zum Essen.

Im Sommer soll sich der Schäffer mitten in einen Brach-Acker / mit seiner Heerde lagern / und in die Pferrich / gleich als in einem Stall verschantzen / auf allen vier Ecken die Schaaf mit guten Hunden / gleichwie mit einer Schild-Wacht verwahren und versehen lassen; sich selbst mitten unter der gantzen Heerde / in seinem kleinen Hüttlein von Reiß oder Brettern aufgemacht halten / das Läger offtermahl verändern / und sein Hüttlein selbst mit sich herumb führen.

Den Schaaf Stall soll man nicht mehr als einmahl im Jahr / bald nach dem August-Monath oder im Heumonath / ausmisten lassen: Im Herbst und im Winter kein mahl: dann Mist und Koth giebt dem Schaafen sehr gute Wärme.

Es ist gut / daß man den Schaafstall / wann er ausgemistet ist / allweg mit Weiber-Haar / Hirtzhorn / oder mit Geiß-Klauen beräuchern lasse / dann solches vertreibet die Schlangen / und ander Ungezieffer oder Würm / welche die Schaaf zum öfftern sehr übel beschädigen.

Man soll die Schaaf in warmen und gegen Mittag gelegenen Landen nicht ehe scheeren lassen / dann im ersten Hundsstern des Frühlings: In den kalten Orten aber / allein umb das Ende des Heumonats / und sonsten kein mahl im Sommer noch im Winter. Und so man die Schaaf scheeren will / soll es nicht sehr frühe geschehen / sondern allererst von acht Uhren biß zum Mittag / in hellem schönen Wetter / wann es gantz still von Winden / und im abnehmenden Liecht ist. Die geschorne Schaafe soll man mit Oel und Wein untereinander gemischet / mit Händen schmieren / und sie also wiederumb ermuntern: Und so man sie im scheeren verletzet und verwundet hat / soll man zerlassen Wachs oder weich Pech und Unschlit darzu thun / und die Wunden damit schmieren. Solches heylt ihnen die Wunden / erhält sie vor dem Grind und bösen Geschwären / bringt der Woll keinen Schaden / sondern macht sie viel weicher / linder und desto länger.

Folget nun auch

III. Deß Schaaff-Viehs Kranckheiten und Cur.

Damit man die Schaaff in guter Gesundheit erhalten möge / so soll man ihnen / so bald sie Junge geworffen haben / und biß sie wiederumben anfahen zu rammlen / Lorbonen mit Saltz zu essen geben: davon werden sie feist / bleiben gesund / und geben viel Milch. Wann sie aber Junge tragen / so höre man auf solches ihnen zu geben / damit sie nicht verwerffen / und unzeitig gebähren.

Die Schaaf werden grindig / husten gern / bluten offt / welches dann der ärgste Zufall des Haupts / gleichwie auch die Pestilentz. Die letztern drey Kranckheiten sind unheilbar / sehr schädlich und erblich. Dann so bald ein Schaaf solche Kranckheiten bekommt / müssen die andern auch alsobald darvon kranck werden und sterben.

So offt gemeldte Kranckheiten unter die Schaaff kommen und regieren / so muß man die Lufft und ihren eigenen Schaaff-Stall verändern / dieselbigen reinigen und ausmisten / mit gutem und neuem Stroh erfrischen / und die Streu ziemlich dick und hoch machen / den Stall mit Thimian / Roßmarin / Wacholder / Polley / Mayoran / Bassilien / Frauen-Kraut / und andern wohlschmackenden Kräutern etliche Tag nach einander beräuchern lassen.

Den andern Schaaffen eilends und alsobald Saltz und einem Vierling Schweffels untereinander vermischt / zu essen geben / solches purgirt und erhält die gesunden für solcher anfallenden Kranckheit frisch und gesund.

Diese jetzgemeldte Kranckheit kommt die Schaaf an / wann sie böse und ungesunde Kräuter gessen / oder faul und stillstehend Wasser getruncken / oder in solchen Oertern geweydet worden / welche das groß Gewässer überloffen / und sehr gefeuchtet und genetzt hat.

Wann dann solche Gelegenheiten vorhanden / fehlet es gar selten / daß sie nicht auf das wenigste innerhalb viertzig Tagen in solche Kranckheit fallen. Damit man solchem Unrath fürgehen / soll der Schäffer allwegen seiner Heerde fürkommen / und nicht gestatten / daß die Schaaff an solche schädliche Ort und Stellen lauffen.

Ferner wird gesagt / man soll Schweffel und Galgan eines so viel als des andern nehmen / zerstossen / und mit weissen Rosin / Kampffer und Wachs vermischen / ein Sälblein daraus machen / darnach das räudig Schaaf drey Abend nach einander damit schmieren / und wiederum mit guter scharpffer Lauge / oder mit Meer-Wasser / oder sonst gemeinen Saltz-Wasser abwäschen. Diese Artzney ist auch wider die **Läuß-Sucht** der Schaaf trefflich gut.

Wieder den langwürigen Husten der Schaaf / man soll süß Mandel-Oel mit Wein vermischt nehmen / und den Schaafen alle Morgen laulicht einschütten / darnach frisches Stroh unterstreuen und Roßhube zu essen geben.

Dann diese Kranckheit pflegt gemeinlich die Schaaff im Frühling an zu kommen. Geschicht es dann zu einer andern Zeit / so mag man ihnen auch ein wenig Fœnum Græcum, oder Bockshorn-Kraut mit Kümmich zerstossen / unter Rocken oder die Roß-Nesseney mengen / und ihnen eingeben.

Das Kraut / welches man Weggraß nennt / ist den Schaafen sehr schädlich: dann wann sie davon essen / so geschwöllen sie / spritzen gar dünne und stinckende Feuchtigkeit heraus. Dißfalls soll man ihnen das Blut unter dem Schwantz am Affter lassen. Es wäre auch nicht böß / so man ihnen die Ader an den Lefftzen öffnet.

Für den kurtzen Athem der Schaaff soll man ihnen die Naß-Löcher / gleich den Pferden / aufschlitzen / oder man schneide ihnen ein Ohr nach dem andern ab.

So sie das Fieber haben / so sprenge man ihnen die Adern am Knoden/oder zwischen den zweyen Hornen an Füssen. Oder man lasse ihnen das Blut aus den Ohren/ und gebe ihnen wenig zu trincken.

Die beste und fürnehmste Artzney/ diese und andere Kranckheiten mehr zu heylen / ist diese / man nehme einen Magen vom Widder / siede ihn in Wein und Wasser / und gebs den Schaaffen zu trincken.

Die Schaaffe werden eben so wohl als die Pferdt rotzig; solches kommt aber allein von der Lungen.

Dieser Kranckheit mag weder durch das Blutlassen/noch einiges Getränck abgeholffen werden. Die beste Artzney aber ist / daß man das Thier nehme / wann die Kranckheit einen Tag gewähret hat / und es allein stelle. Dann die andere Schaaff so wohl als die Widder / sind auff das jenig/was die Presthafften in den Baaren lassen/ also verleckert / daß sie es gleich auffressen / und also davon kranck werden.

Etliche Vieh-Aertzt wollen / daß man eine lebendige Krott in den Weinbergen oder Reben fahe / in ein Säcklein verbinde / und das krancke Schaaff solche gantzer neun Tag lang am Halß lasse tragen. Die andern wollen/daß man die Pferd/ so sie solche Kranckheiten bekommen/ ins Gras schlage/ die Schaaff aber auf eine sondere Waid treibe. Etliche wollen / daß man Knoblauch und spitzige Salbey mit einander stosse/einen Tranck mit gutem scharpffen Essig davon mache / und den Rossen / Schaaffen und anderem krancken Vieh einschütte. Etliche nehmen einen Löffel voll gebrandten Wein und guten Tyriacks / mischens durch einander / und schütten es dem Vieh ein.

Wann die Schaaffe die Lungensucht haben/ so nim Glaß-Gallen/ mache solche zu Pulver/ weiche diese über Nacht in Brandwein / alsdann trückne die Glaß-Gall wiederum / so viel du nun ungefehr zwischen zwey oder drey Finger halten kanst/ das gib dem krancken Schaaff ein / es muß aber nicht gar zu offt geschehen.

Wider den Nagel/ welcher die Lämmer sehr übel plaget / wird folgendes gerathen: man nehme Alaun / Schweffel und Wein-Essig mit einander vermischt / oder man nehme einen unzeitigen Granat-Apffel ehe er den Kern bekommt / zerstossen mit Alaun und Wein-Essig. Oder man nehme gebrandte Gall-Aepffel / stoß sie zu Pulver / und zerreibs in grobem Wein und legs darauff.

S. Anthonis **Feuer** ist auch denen Schaaffen gar übel zu heilen / dann keine Artzney noch Eissen-Werck mag solchen Presten heylen: Auch kan man nichts anders darfür thun / dann daß man mit Geiß-Milch das presthaffte Glied bähe: Doch ist besser/ daß man das Schaaff gleich aus der Heerd hinweg thue/ welches die Kranckheit zum aller ersten bekommt.

Verruckung der Sinne / oder die Taubsucht bekommen die Schaaff in den heissen Hundstägen: Sie gehaben sich sehr übel / wenden sich herumb / strauchlen und fallen stets / springen ohne einige Ursach: die Stirn brennt an ihnen wie das Feuer / wann man sie angreifft. In solcher Kranckheit muß man ihnen mit einem spitzigen Hörnlein / die Ader auff der Nasen gleich in der mittn auffs tieffest / als möglich / auffschilitzen. In solchem fallt das arme Thier geschwind in eine Ohnmacht/kommt doch wiederum gleich zu sich selbst / entweders zum guten oder zum bösen: doch geschicht es allermeist und ehe zum argen.

Etliche Schaaff-Hirten haben ein anders versucht / und haben ihnen die Ader an den Schläfflein geöffnet / und viel Blut ausgelassen. Dieses Mittel hat ihnen bißweilen geholffen / und guten Nutzen geschaffet.

Wie dann dasjenige auch/ welches sie für den Husten und Flüsse den Schaaffen / aus gutem Midritat in Brandwein bereitet/eingeben haben.

Man hat nicht weniger Mittel für die unvernünfftige Thier / dann für die Menschen / wieder die **Pestilentz**. Glaubts auch gäntzlich / daß die Schaaff eben so wohl / als die Säu umb des häßlichen Gestancks des Schaafs-Mists willen / der Pestilentz gar gefähr seyn. Damit man aber solchem Siech-Wesen fürkommen möge / ist für gut geachtet worden / daß man die Schäffereyen / oder den Schaaff-Stall mit oberzehlten wohlriechenden Kräutern / als Polley / wilden Balsam / Rauten und Wegholdern offtermahlen beräuchern lassen/ auch unter ihr Speiß und Futter den gemeinen Klee / an statt des rechten / welcher im Gebürg wachst Cytasus genannt / Menge / und viel zu essen gebe. Wohlgemuth und wilder Balsam ist nicht allein für diese Kranckheit/sondern für den Schaffs-Husten trefflich gut.

So sie **wegen Erweichung des Horns** / dieweil sie vielleicht eine lange Zeit / in ihrem eigenen Mist gestanden/ hincken / oder nicht wohl gehen mögen / so solt du ihnen den Horn an der Spitze / der am meisten verdirbt / abschneiden / und ungelöschten Kalch darüber schlagen / mit einem Lumpen ein Tag lang verbinden: darnach den andern Tag Spangrün darüber schlagen / und immerdar umwechslen/ so lang biß der Horn wiederum starck und hart ist worden.

Wann ein Schaaff das Blut-saugend Thierlein verschluckt hat / soll man ihm Essig warm einschütten/ oder Oel eingiessen.

So sie auswendig am **Leib Geschwär** haben / so soll man ihnen dieselbige öffnen / und rein Saltz mit weichem Pech auf die Wunden schlagen.

Wann ein Schaaff mit Jungen gehet / und eine schwartze Zung hat/so ist es eine Anzeigung / daß es schwartze Lämmlein werffen wird: ist ihm die Zung weiß / so trägts gewißlich weisse Lämmlein. Wo sie aber mit mancherley Farben gefärbt ist / so wirfft sie gesprenglete Lämmlein.

Die Wölff mögen den Schaaffen keinen Schaden thun / so man den Ersten / welches voran soll gehen/wilden Knobloch an Halß henckt.

Den Jungen Lämmlein soll man auch rachen und helffen lassen / wann sie entweders das Fieber/ oder sonst andere Kranckheiten bekommen: Auch wann sie kranck sind / von ihrer Mutter absondern / und ihnen/ wann sie das Fieber haben/ihre Mutter-Milch zu trincken geben / mit so viel Regen-Wasser vermenget.

Die Schaaf werden offtermal am Knie räu-

räudicht und schäbicht / wann sie das essen / darauff der Thau liegt. Für solche Kranckheit soll man Ysop / gestossen Saltz / eines so viel als des andern nehmen / und ihnen das Maul / die Zung / den Kifel damit reiben: darnach mit Wein-Essig sauber abwäschen / und den Pesten mit weichem Pech und Schweinen-Schmaltz mit einander vermischt / schmieren.

IV. Anwendung und Nutzen deß Schaaf-Viehes.

Es ist das Schaaf ein so nützliches Thier / daß nicht ein eintziges Theil an demselben ist / welcher nicht zu nutzen wäre. Das Fell giebt den Tuchmachern / Hutmachern und vielen andern Handwercks-Leuten die Wolle / sich selbst aber den Weißgerbern / das Fleisch ist eine gute Kost / das Unschlitt giebt gute Liechter / und anderes mehr.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung derer an dem Schaaf Vieh befindliche Theilen.

Das Schaaffs-Fleisch ist etwas warmer und ziemlich feuchter temperatur, giebt eine überaus gute Nahrung / soll absonderlich denen wohl bekommen / der Melancholischer und hitziger Complexion. Auch ist noch diß Orts etwas anzuführen / was einer oder der andere Theil des Schaaffs für einen Nutzen in der Medicin haben könne.

Es wird gesagt / die Schaaff-Wolle stille den Schmertzen / und lege die Geschwulst deß Glieds / da sie übergelegt wird / allein sie soll von keinem Wolff berührt oder gebissen worden seyn / dann solche Wolle mehret desto mehr den Schmertzen als daß sie ihn stillen solte.

Unter diesen Theilen nun kömmt uns am ersten für / die schmutzige Schaaffs-Wolle / Oesypus genannt / das ist / diejenige Fettigkeit / welche aus der Wolle / die dem Schaaf unter dem Haß oder zwischen denen Beinen stehet / ausgedruckt wird. Dieser Oesypus, erweichet / zertheilet / erwärmet / lindert die Schmertzen / und wird dannenhero zu verrenckten Gliedern / wie auch zugestossenen Beulen / oder feuchten und weichen Geschwulsten und alten Geschwähren nutzlich gebrauchet; verhütet auch zugleich danebenst / daß kein wild Fleisch auswachse / ziehet über ein Geschwähr leicht eine Narben oder Maassen / und ist absonderlich gut / wann man ein wenig von einer solchen Wolle in ein Ohr hinein schiebet / welches einem fliesset oder hefftig wehe thut; so soll auch dieser Oesypus, wann man ihn auf einen Beulen / der starck mit Blut unterloffen / oder gantz blau und gelb ist / legt denselben gar bald zertheilen / und machen / daß er in kurtzem wieder vergehet. Und Plinius schreibet / der Oesypus stille das Nasbluten / heilet auch die Schrunden der Leffzen der Hände / und des Mastdarms gewaltig wohl aus / mit Butter und Steinklee zu einem Sälblein gemachet / und eingestrichen / und wird von etlichen wieder das Rothlauff übergeleget / und über die Flecken im Gesicht mit Honig vermengt / zu streichen / und dieselbe damit zu vertreiben / gerühmet.

Schaaffs-Blut getruncken / wird wieder das Fraisch oder fallende Sucht gelobet.

Das Hirn / schreibet Gesnerus, dienet wider die Raserey und Dollsinnigkeit / machet / daß die Kinder leicht zahnen / vertreibt die weissen Felle in denen Augen. Insonderheit soll das Hirn eines Widders die Eigenschafft und Krafft haben / daß es in hitzigen oder Ungarischen Kranckheiten / da man zuweiln gar zuviel schläfft / dem übermässigen Schlaff steure und wehre / so man es den Patienten zu essen giebt.

Die Schaaffs-Leber ziehet die Röthe der Augen aus / und soll deßwegen von einem solchen Menschen der immer rothe Augen hat / offt bey der Mahlzeit gessen werden.

Die Galle legt man kleinen Kindern auff den Nabel / umb den Stul dadurch zu befördern / streichet sie auch über noch anfangende Krebs- und andere böse Schäden / und tröpffelt sie mit Mutter-Milch in Eyter-fliessende Ohren. Soll auch mit Schaaffs-Unschlit auf Podagramische Glieder gelegt / den Schmertzen mercklich legen / und den Grind auf dem Kopff trefflich wohl heilen.

Die alten Medici haben gar sehr im Gebrauch gehabt / Schaaffs und andere dergleichen Thier Lungen einem solchen Patienten / der entweder in eine Wahnsinnigkeit gefallen oder keinen Schlaff gehabt / oder grossen Kopff-Schmertzen gelitten / oder unmässige Hitze darinn gefühlet / um den Kopff zu legen / oder kurtz zu sagen: Es wird geglaubt daß das Wind-Gehäuse oder die Lunge frisch und warm aufgelegt eine besondere Artzney sey für das taube Haupt-weh / Phrenesis genannt / welches gar ein grosser Schmertzen des Haupts ist / davor man nicht schlaffen kan.

Truckene Schaaffs-Lungen zu Pulver gestossen und aufgelegt / heilet die Schmertzen unten auff den Versen. Und eben deßwegen legt man auch noch heut zu Tage gern in kleine Stücklein zerschnittene Schaaffs-Lunge da auf / wo die Haut irgendwo mit Blut unterloffen; dann es alsbald helffen wird. Durch eben dieses Mittel werden die schwartze Wund-Narben weiß gemacht / ob es wahr ist / wie man schreibt / daß die Schaafs-Lunge gebraten / und gegessen ehe man zum Trunck gehet / mache / daß einer nicht truncken werde / oder wann man schon truncken ist / vermittelst dieser Speise gar bald wiederum ausnüchtere / das stehet zu versuchen / es wird aus eigener Erfahrung am besten bekannt.

So wohl das Milz von Schaaffen / als auch von einigen andern Thieren / lindert die Milz-Schmertzen überaus kräfftig / wann man es noch warm auf die Gegend des Milzes legt.

Und das Schaaffs-Netz hat die Krafft / daß es gleichfalls warm übergeschlagen / die

Colick und andere dergleichen Bauchgrimmen lindert.

Die Urin-Blase wird gedörrt / zu Pulver gestossen / und hernach denenjenigen / die den Urin nicht halten konnen / oder des Nachts wider ihren Willen in das Bett lassen / als ein gewisses Mittel eingegeben. Eben das thut auch die Urin-Blase von einer Geiß.

Die Hödlein oder Gailen von einem Widder pulverisirt man auch / und nimt dasselbige Pulver hernach mit einem hierzu gehörigen Wasser für das Fraisch ein.

Aus Schaafs-Köpffen und Füssen macht man mit Wasser ein herrliches Bad / und lässet diejenige eine Zeitlang darinnen baden / die am Leib sehr abnehmen oder contracte Glieder haben / welches bey uns gar gemein und bekannt ist.

Das Horn eines Widders pflegen etliche artlich zu brennen / hernach zu schaben/ das geschabte unter Oel zu rühren / mit selbigem Oel einen Haar-Kamm zu schmieren/ und sich damit zu kämmen / in Hoffnung krause Haar davon zu bekommen/ wie solches ihrer viel probiret und gut befunden.

Die Schaafs-Läuse thun Wunder in den lauffenden Gichten/wann man derer an der Zahl 9. auf einmal einnimmt. Solches und anderes bißher angeführtes bezeuget Herr Mercklein in oben citirtem Buch/genannt / neu-ausgefertigtes Historisch Medicinisches Thier-Buch p. 191.

Lämmer-Marck soll/wie ersitgedachter Autor aus Alberto berichtet / den Stein in der Blasen brechen und zermalmen ; und allerley Schmertzen der Nieren / Blasen und Ruthen lindern / und für diejenige ein sonderliches gutes Mittel seyn die Blut-Harnen.

Ingleichem stillet auch das Bluten / das Schaaf Unschlit mit rothem Wein getruncken / hemmet auch den Durchbruch und die rothe Ruhr / und vertreibet zugleich die Bauch-Grimmen / wann man es unter die Clystir bringet / und dasselbige appliciren lässet ; ferner so rathen etliche Medici, man soll dieses Unschlit auf einen Feuer zerlassen / hernach ein Tüchlein darein duncken / und dasselbige überschlagen / wann sich jemand irgendwo gebrennet / ist es ein bewährtes und zuverlässiges Mittel dienet auch kräfftiglich zu erfrornen Gliedern / wann man es Pflaster-weiß auf dieselbige leget / und ist sehr gut zu den Nagelwurtzeln.

Der Urin sonderlich eines schwartzen oder rothen Schaafs / er werde nun gleich zuvor destillirt oder nicht / ist ein kräfftiges Mittel wider die Wassersucht.

Den Koth belangend kan derselbe zu verschiedenen Leibs-Gebresten nutzlich gebraucht worden; angesehen die Schaafs-Bohnen oder der Schaaf-Koth seiner Complexion nach eine etwas kühlende/ ausdrucknende/öffnende und zertheilende Krafft hat/ und dienet dannenhero auch wieder die Gelbsucht.

Sonsten pflegt man auch diesen Koth zu Pulver zu verbrennen / ein Pulver zubereiten / und dasselbe über die Gegend deß Miltzes / wann es hefftig geschwollen ist / und weh thut/zu schmieren / oder die Wartzen oder Hüner-Augen damit einzusalben / als welche durch dieses Mittel allein ein gewisser Medicus zu Zeiten das Galeni, zu vertreiben gewust / ohne die harten Beulen die damit nicht weniger können zertheilet und geöffnet werden / andere machen mir diesem Koth und Wachs ohne Oel ein Sälblein und brauchen dasselbe zu Abkühlung des Brands. Wieder andere rühren ihn unter Gauß- oder Hüner-Schmaltz vnd vertreiben das Ohren Klam damit. So kan man auch durch diesen Koth unter Oel gerühret / und Pflaster-weiß aufgestrichen / eine frische Wunden ohne einzige andere Artzney-Mittel gar wohl heilen / und wann man diesen Koth in Wein siedet / so kan man damit den Natter-Biß curiren. Ja es gib endlich diesen Koth Marcellus gar wieder die Colick ein/ und zwar mit einem gewissen Wasser / wann ein Fieber dabey ist/mit Wein.

Die Schaafs-Milch ist auch ein gutes Ding / wiederstehet sonderlich allerley Gifft / wann man sie trincket / ausgenommen dem Keffer-Gifft / Bupreſtin genannt / und der Wolffs-Würtz / so ein anders Antidotum haben wollen. Etliche rühmen die Schaafs-Milch als gar ein gewisses Mittel vor das viertägige Fieber / von welcher man gleich ehe das Fieber kommt / einen starcken Trunck / mit Hinzuthuung eines Quintlein Schwalben-Koths trincken soll / Dioscorides hält über die massen viel auf die Schaafs Milch in dem Zwang und in der Ruhr / da die Gedärme gemeiniglich hefftig geschwohren sind / in welchen Fällen man Kieselstein in der Schaafs-Milch sieden / und dieselbige hernach den Patienten theils auch durch ein Clystier beybringen mag / und wenn der Mund / der Haltz / und die Backen inwendig starck verschwollen sind / der kan kein bessers Mittel darzu haben / als wann er sich offt mit warmer Schaafs-Milch wie sie vom Schaaf kommt fleissig gurgelt.

Der Schaafs Milch-Schotten hat die besondere Eigenschafft/ daß er gelind laxire / und die Gall gar fein ausführe.

Von der Schaaffs-Butter wird allein bey dem Plinio dieses so hieher gehören mag / gelesen / daß man nehmlich auf die Nägel-Wurtzel die Aschen von einem gebranden Hunds-Kopff streuen / und hernach Schaaff-Butter oben darauf schmieren solle / so werden sie davon aus dem Grund ausgereutet.

Schaaffs-Käße sind vornehmlich gut wider die rothe Ruhr und dergleichen Bauchflüsse / man mag sie gleich bey der Mahlzeit essen oder in Wein schaben/ und denselben hernach trincken.

Von dem Fleisch wird dieses gemeldet/ daß man das Widder-Fleisch verbrenne / und hernach mit grossem Nutzen auf die Pfinnen im Angesicht wie auch auf allerley Blut-Beulen / lege / und die Asche von Schaaf-Fleisch gebrannt / soll die Augen-Flecken vertreiben.

Man hüte sich Hammel Füß zu essen / so man das Würmlein / welches zwischen dem Spalt unten am Horn / zuvorhero nicht weggethan hat. Dann so man jetzt gemelte Würmlein verschluckt und isst / macht es denen Personen grosses Magen-weh.

Ist allein noch übrig von der Bedeckung aller dieser Theile eines Schaaffs / das ist der Haut zu melden / daß so ein solches Fell frisch aufgezogen / und also wann auf die zuschlagene gestossene

und

und zerknirschte Glieder oder auf die so mit Ruthen hart gestrichen worden / geleget ist die allerköstlichste Artzney / welche dazu taugt / dann sie hilfft gewiß und alsbald / wo ein wenig Gedult mit übergelegt wird. Man glaubt / es müsse ein solches Fell von keinem Wolff gebissen werden / wann es helffen soll.

Das sechste Capitel.

Von denen Pferden / als vom Hengst / der Stutt / dem Wallach und dem Folen oder Füllen.

NUn folget eines der vierfüssigen zahmen Thiere / welches nicht eßbar ist / wie die / welche vorhergangen sind / und obwol die Hungers-Noth / welche denen Gesetzen sich nicht gern unterwerffen lässet / solches zu essen öffters gerathen hat / so haben doch diejenige Menschen / welche mit andern Dingen sich sättigen können / davor einen Abscheu / welcher zwar mehr aus der Gewohnheit als aus böser Beschaffenheit / dieses Fleisches her zukommen scheinet. Es ersetzet aber das Pferd diesen an ihm befindlichen Abgang / durch viele an sich habende andere Nutzbarkeiten also / daß solches Thier bemeldten andern und gar dem Ochsen vorgezogen wird. Zum wenigsten ist man an etlichen Orten gezwungen / statt der Ochsen / Pferd zuziehen / weil es / die Gelegenheit der Gegend / des Erdbodens der Arbeit und verschiedene andere Ursachen / also erfordert. So daß man nicht unbillich saget / daß kein nutzbahrers Thier ist ohne Zweiffel unter allem Viehe / welches einem Lands-Herrn / Fuhr- und Bauers-Mann zu Verrichtung seiner Acker und Feld-Arbeit / wie auch sonsten jedermann zum hin und herreisen / mehr dienen kan / als ein gutes Pferdt: Dann es muß gleichsam dem Menschen seine Nahrung gewinnen helffen / und was uns sonsten hart und unmüglich zu verrichten ist / das pflegen wir mit der Hülffe GOttes durch die Krafft und Stärcke der Rosse zu vollbringen.

Es hat auch GOtt der HErr dieses Thier mit sonderbahrer Schönheit / tapffer- und Adelichem Gemüth / stoltzen graden Leib und Gebäuden begabet / damit er die Ehr und Würdigkeit hoher Adelicher und fürtrefflicher Personen von dem gemeinen Volck vermehre und scheinbar mache / daß sie mit selbigen nicht allein ihren Pracht führen / sondern auch sich dessen zu mancherley Diensten in Kriegs-Rüstungen und andern Begebenheiten gebrauchen können. Wie dann mancher Edler Cavalier und tapfferer Soldat sein Leben längst würde eingebüsset / und wie man zu sagen pflegt ins Graß gebissen haben / wann ihn nicht sein frisches gutes und schnell-lauffendes Pferd / nechst Göttlicher Fürsichtigkeit / aus der Gefahr errettet / und glücklich darvon getragen hätte / mit ihm noch biß dato seine Tapfferkeit im Krieg erweiset / und sehen lässet / zugeschweigen anderer vielfältigen Nutzbarkeiten mehr / so man durch dieses Thier schaffen und verrichten kan. Dahero dann an einem guten Pferd sehr viel gelegen / und das Pferd Fleisch nicht unbillich für ein kostbar / und theures Fleisch gehalten wird.

Dieser Vorzug mag dem Pferdt gar gern gelassen werden / es begleiten denselben so viel verdrießliche Umstände / daß sie dem der solchen meist auch viele Ungemächlichkeiten / ja offt grossen Schaden mi.bringet. Und es wird nöthig seyn / das / was von demselben allhie zu sagen / so einfältig und ohne Dunckelheit vorzustellen / daß wegen Weitläufftigkeit der Materie / denen bißher bey denen Thieren behaltenen Abtheilungs-Puncten / kleine besondere Titul oder Gericht beygefügt werden / damit das lesende Aug desto geschwinder und leichter finden möge / was es suchet / nemlich bey was für Zeichen man ein gutes Pferd erkennen / solches anfferziehen / recht füttern und warten soll / wie man alle Kranckheite Schäden und Gebrechen der Pferde / nicht allein erkennen / sondern auch durch die besten und bewertheste Mittel und Artzneyen aus dem Grund curiren und heylen kan: Massen ein krancke s und presthafftes Pferd mittelst unverdrossenem Fleiß / und guter Artzney leicht wiederum zurecht gebracht werden kan / einfolglich der Unkosten / so man etwan zur Cur anwendet / alles wohl werth ist.

Der erste Haupt-Punct sey demnach allhie wiederum die

Natürliche Gestalt und Beschaffenheit des Pferdt-Geschlechts.

Pferdt ist ein gemeiner Nam / dann es wird so wol den Wallach und Stutt ein Pferdt genannt / als der Hengst.

Hat noch andere Beynamen: als / Roß / Gaul / latine Equus. Welche aber auch allgemein sind; aber das unverschnittene oder gantze Pferd / heist eigentlich Hengst / zu Latein Caballus, und daß verschnittene Wallach / auf Latein Equus castratus, oder Spado. Das weibliche Geschlecht dieses Thiers bekommt wieder einen andern Nahmen / und wird eigentlich die Stutt / oder das Mutter-Pferdt / Lateinisch Equa genennet / und endlich das Junge davon benamset man Füllen latine Pullum, der gemeine Name Pferdt oder Roß heist Lateinisch / Equus. Italiänisch Cavallo, Französisch Cheval, Spanisch Cavallo.

Es werden beydes bey den alten und auch etlichen der neuen Scribenten zweyerley Art und Geschlecht derselben geschrieben und gedacht: nemlich der Zahmen / von welchen fürnemlich allhier gehandelt wird / und dann der wilden bey dem Oppiano und Plinio. Die wilden Pferde finden sich nach erst gemeldten Plinii Zeugnus / in den Mitternächtigen Ländern in grosser Menge / auch in Preussen und andern dergleichen Orten mehr / seynd den zahmen Pferden zwar in allem gleich / haben aber dermassen weiche Rücken / daß niemand darauf sitzen oder reiten kan / und lassen sich auch nicht leichtlich zähmen / bey dem Fluß Hippomæ in Scythia sagt Herodotus, sind viel wilde Pferde einer weissen Farb / und sonderlich schreibt auch Pontanus von dem Kayser Gordiano, daß er unter andern wilden und seltzamen Thieren / auch dreyssig wilde Pferd in seinem Wald gehabt und solche unterhalten / so sind sie auch in Hispania und Syria nicht seltzam / wie Varro und Aristoteles bezeugen.

Kennzeichen eines guten Pferds.

Die äusserliche Gestalt eines Pferdes ist dasjenige / was den welcher Pferd brauchet am ersten beweget / entweder eines zu kauffen oder zu behalten überhaupt aber etwas zu sagen / so soll ein gutes wolgestaltes Roß haben einen starcken dicken Leib / ziemliche Höhe / lange Seiten / hinten zu seinem Wall/ allenthalben brätig und erhöhet von den Maisbraten / einen kleinen dürren Kopff / kurtze spitzige Ohren / für sich gestrecket/ scharffe grosse / glänzende Augen / offene Naslöcher / die stösset es im Trincken gar ins Wasser: Auch soll es haben einen starcken Hals und Brust / einen grossen Bauch/ breiten Ars / völlige breite Brust / einen grossen dicken Schwantz/ dürre Schenckel/ dicke Hüfft mit schwartzen Hornen/ dann die weisse Horn werden gern fatthüffig.

Also hält man davor das wann ein Pferd viel und hartes Haar am Kopff hat/ so werde es gerne feist.

Ingleichen so ein Roß unterm Schwantz eng/ ist es zur Arbeit gut / wird gern feist / und behält guten Leibs/ so man einem Roß in den Schlund/ Gurgel oder Kählen greiffet (allwo zwey Häut übereinander sind) und empfindet/ daß die unterste Haut dünn ist/ so wird es nicht gern feist und arbeitsam. Ist ein Pferd gegen den Backen weit/ so ist es gemeiniglich hart/ uñ läst sich nicht wohl im Zaum halten: gleichermassen/ so es kurtz unter den Augen / und viel hart ist / ist es sehr mäulich.

Hat es spitzige Bein zwischen den Ohren/ unter der Haut / das laufft gewöhnlich bald: aber die breiten und flachen Beine geben träge Roß. Ein Roß mit spitzigen Ohren ist gut führig. Ein langer dürrer Hals/ und in der Seiten als gleichsam geschwollen / zeiget ein bald lauffendes Roß an.

Item ein Roß / das mit den Füssen in der Streue fürstehet/ als wolle es nieder sitzen / das laufft bald.

Item / gehet ein Roß dahinten Kühisch oder Rehisch / das ist geneigt zum springen / und lauffet schnell.

Hat ein Roß lange Häfften / und ist in der weiche weit / und hinten höher denn vornen / das laufft bald/ hat gutem Athem/ und ist geneigt zum springen.

Stehet ein Roß stet und steiff / so man ihm den Schwantz strecket und hinter sich ziehet / das ist ohne Zweiffel an der Arbeit gut / aber nicht schnell zum lauffe. Hat ein Pferd viel Haar an den Beinen/ so auch groß und dick an den Füssen / das mag wol arbeiten / ist aber nicht schnell zum lauffen / lange und hangende Ohren/ tieffe Augen/ geben ein faul und träges Roß.

So ein Roß scharret/ gern wihert/ dabey sich am gantzen Leib erschüttet / und gerne läst aus der Streu führen / auch so es nach der Arbeit in den Stall kommt/ sich wältzet / und zu der Ruh schicket / das ist ohne Zweiffel gut und beherzt / grosse Augen und grosse Naslöcher zeigen ein kühnes Pferdt an.

Noch mehr Kennzeichen der Pferde.

Wilt du nun ein Pferd kauffen / so besiehe zum ersten seine äusserliche Gestalt / laß es dir etliche mal hin und her reiten / daß du sehen kanst / ob es in den Schenckeln richtig / und nicht lahm seye: laß es einmahl im Trab / dann im Paß / wie auch im harten und sanfften Trab gehen / als dann einmahl oder etliche geschwinde lauffen/ auf daß man sehe / was es gelernet habe.

Ferner besiehe/ ob es tauerhafftig/ nicht blind/ keuchend/ oder sonst untüchtig seye: besiehe die Hufen/ die Zung / ob sie löcherig oder rein seyen/ massen die Höhe an dem Vordertheil / ob es gleiche Höhe mit denen andern habe / im Gehen gebe Achtung / ob es mit dem hindern Fuß in den vordern Trab tritt/ ob sie gut und recht fertig seyen.

Auf die fette Pferdt ist nicht allezeit zu sehen / dann auff die Roßmärckte pfleget man die Pferdt zuvor auszumästen / daß sie leibig und muthig werden/ und wann sochle nachgehends die Folge nicht haben/ so nehmen sie ab/ und verderben.

So man ein Pferdt erkennen will / ob es gerne zunehme oder feist werde / so greiffe dem Pferdt in den Schlund/ oder Gurgel / da findest du zwo Häut über einander/ ist nun die unter sehr dünne/ so wirds nicht fern feist/ aber sie seynd lehr arbeitsam / hat es aber viel Haar auff dem Kopff / die fein hart seyn / so werden sie gerne feist.

Es soll auch ein Pferdt schöne gute Huffe haben / die vorne nicht erhöhet/ sondern fein gleich seyn/ daß es desto steiffer darauff gehen könne: hat ein Pferdt viel Haar/ und ist kurtz unter den Augen / so last sichs nicht gerne halten. So es aber spitzige Bein zwischen den Ohren unter der Haut hat / so laufft es gerne. Hat ein Pferdt lange flache hangende Ohren / so ist es träge / deßgleichen auch so es teffe Augen hat; hat es aber grosse Augen / grosse Naaß Löcher und spitzige Ohren / so seynds gewisse Zeichen der Kühnheit. Ein Roß / welches einen dünnen langen Hals hat/ das laufft ohne Zweifel schnell; welches aber tieffe Augen/ grosse Wangen / und einen kurtzen Halß hat / das lieget hart im Zaum.

Welche Pferdt viel Haar an den Beinen/ und grosse Zottlen über den Füssen haben / sind zwar arbeitsam / aber zum Lauffen ungeschickt. Wann ein Pferdt fest stehet / und wohl wiederhält / so man es beym Schweiff zuruck ziehet/ so ists gut. Wann es den hindern Fuß fürsetzet / und nicht hart darauff tritt/ so ists ein Zeichen/ daß es abgetrieben und nicht viel werth ist.

Die guten und gesunden Augen werden an einem Pferd erkennet / wie folgt:

Erstlich wann sich einer in eines Pferds Augen besehen kan / das sind die besten Augen. Item wann die Augen einen Pferdt gleichsam in dem Kopff brennen / oder von fornen röthlich sind / die sind gar gut.

Ein Pferdt / welches gute Augen soll haben / das muß auch einen magern Kopff haben / daß sie nicht feist stehen. Ingleichen ists auch ein Zeichen eines guten Gesichts / wann ein Pferdt oben zwischen den Ohren einen spitzigen Kopff hat; Item wann das Feist in den Augen weiß ist / ist es gut; wann es aber gelb ist / die werden blind. Ein

Pferdt

Wie man der Pferdte Alter erkennen kan.

Pferdt welches weite Augen hat / das ist freudig / und scheucht nicht bald: doch seynd auch an etlichen Pferdten die engen Augen gut / welche man Säu-Augen nennet.

Die Zeichen aber der bösen Augen sind nachfolgende:

Wann die Augen eines Pferdts gantz weiß oder roth sind / so ist es Staaren-blind.

Wann mitten in dem Aug ein weisser Flecken ist / das nennet man einen Starn. Und wann ein Flecken auf einer Seiten im Aug ist / das nennet man einen Fleck. Item / wann ein Spitzlein Fleisch im Aug ist / oder an dem Orth des Augs herfür bricht und wächst / das nennet man den Nagel / darvon dann ein Pferdt endlich verblinden muß.

Wann einem Pferdt die Ende oder Oerter in den Augen sehr ledig sind / und ausgeholet / da ist ihm der Nagel oder das Fett heraus geschnitten / dann wann ein Pferdt im Stall die Ohren für sich spitzet / und siehet sich nicht um / so es Leute wahr nimmt / so ist es blind. Item / wann man einem Pferdt an das Maul greifft / und es den Kopff schüttelt / so ist es ein Zeichen / daß es schon geartzeneyet / und die Augen ihm gepulvert worden.

Zu Zeiten ist ein Pferdt Staren-blind / und ist zu mercken also: man thut als wann man demselben mit dem Finger in das Aug greiffen wolte / doch daß man ihm das Aug / oder Haar daran nicht berühre / wann es das Aug gar nicht zu thut / so ist es blind.

Wann ein Pferdt von übermässiger Erhitzung kranck wird / wie etwann den jungen Pferdten auf der Streu geschicht / so schlägt sie ihnen gemeiniglich in die Augen. Item / wann sie im Winter oder bey grosser Kält starck geritten werden / so schwellen ihnen die Augen / und bekommen dicke Köpff / solchen aber zu helffen / muß man bey Zeiten dazu thun.

Wie das Alter zu erkennen.

Wann ein Pferdt im dritten Jahr ist / so stöst es die 4. Mittel-Zähne / zwey oben und zwey unten / verliehrt die faule Zähne und bekommt andere.

Kömmt es in das vierdte Jahr / so stöst es die 4. andern Zähne unten und oben / biß auf die 4. Eck-Zähne.

Wann es ins fünffte Jahr gehet / so stöst es die 4. Eck-Zähne / und bekommt an deren statt / auf jeder Seiten einen hohlen Eck-Zahn / die Hacken und die hohlen Eck-Zähn behält es / biß es 6. Jahr alt wird.

Wann es sieben Jahr alt wird / so sind die Hacken noch scharpff / im Fall es nicht sonderlich offt ist gezäumet worden / und die Eck-Zähne sind so hohl / daß man ein gantzes Wicken-Korn drein legen kan. So es in das achte Jahr gehet / so ist ihm der Kern noch so hohl / daß man ein halbes Wicken-Korn drein legen kan.

Wann es ins neundte Jahr gehet / so sind die Eck-Zähne gantz eben / doch daß man die Wurtzel vom Kern noch nicht erkennen kan.

Wann es dann ins zehende und eilffte Jahr gehet / so ist es nicht mehr zu erkennen / und ist der Kern in beyden Zähnen schon hinweg.

Erforderliche Tugenden eines Pferdts.

Ein gutes Pferdt soll folgende neun Tugenden haben / als nemlich 3. von einem Wolff / 3. von einem Fuchs. 3. Von einem Weib / als deß Wolffs-Augen / fressen / und Erhöhung deß Haupts: deß Fuchs kurtze Ohren / langen Schweiff / und gelinde Tritt / und eines Weibs breite Brust / Hoffarht und Haar.

Wann Pferdte zu kauffen.

Um Michaelis ist die beste Zeit Pferdt zu kauffen / dann um diese Zeit verkaufft fast ein jeder gern Pferdte / daß er sie nicht auswintern darff.

Am besten wäre es / so fern einer die gute Gelegenheit der Waide und Hütung dazu hat / daß einer selber eine oder mehr Stutten halte / und ihme gute Roß nach seinen Gefallen auffziehe / so darff er sich nicht beförchten / daß er im Roß-Kauff oder Tausch übervortheilet werde. Ingleichem verschaffe man sich einen Hengst / welcher guter Arth ist / denselben thue man wohl warten / auf daß er fein starck / munter und schön werde / und dabey zwey oder drey Wilde / wann etwann ein Roß abgienge / man den Mangel mit Jungen wieder ersetzen könne.

Diese Gelegenheit aber haben nicht alle Haus-Vätter / und ob sie sie hätten / so kan es einem dennoch verträglicher seyn / seine nöthige Pferdte zu kauffen.

Einem solchen wird deßwegen nicht zu wider seyn / eine genauere Betrachtung aller befindlichen Theile allhier zu sehen.

Vorstellung aller und jeder an einem Pferdte befindlichen Theile und Gliedmassen samt deren Benennungen.

Dieses seye genug / denjenigen / welche zu ihrer Arbeit Pferdte kauffen / oder ziehen / diejenigen aber welche zu ihrer Belustigung ein oder etliche Pferdte zu halten / oder sich anzuschaffen gedencken / müssen so wol von inn- als äusserlicher Beschaffenheit genauere Nachricht haben.

An einem Pferd ist anzusehen und zu betrachten

Der Kopff / als das Haupt-Stück eines Pferdts ist das bekannteste / edelste und schönste Glied / welches aus unterschiedlichen grossen und kleinen Theilen bestehet / durch welche (so sie anders in rechter Maas und Zusammenfügung mit einander einstimmig sind) die schöne Gestalt desselben formirt wird.

Die Ohren sind das höchste zwischen welchen sich ein Quer-Knochen unter dem Schopff befindet / welcher soll mehr scharpff als stumpff seyn.

Der Nacken steht gleich hinter denen Ohren/ an guter Stellung dessen ist viel gelegen.

Die Stirn / welche etwas erhaben seyn muß.

Die Schläffe oder Augen-Adern / diese sollen bey dem Keuen nicht aber drey Masse heraus gehen/ noch zu hart wieder einfallen.

Die Aug-Gruben sind über den Augbrauen / welche ein Pferd ungestalt machen / so sie zu tieff sind.

Die Augbrauen müssen nicht gar zu lang seyn.

Die Augen begreiffen ohne den Augdeckel in sich zwey Theil/ der erste ist das durchscheinende Crystallinische Glas/ welches die Substanz oder Wesen deß Augs in sich fasset. Das andere Theil ist das inwendige im Aug-Apffel / in welches man durch das Glaß hinein siehet / von welchen inwendigen Theilen/ und denen Humoribus die Augen-Zufälle erstlich die Rührung wird / hernach äusserlich der Schaden entstehet.

Die Mäuse oder Musculn sind 2. Nerven/ welche unter der Nasen durchgehen.

Die Naslöcher sind die Oeffnungen / dadurch ein Pferd Athem hat / sonderlich bey dem Fressen und Sauffen.

Die Nase/ist zu unterst am Kopff/und ist rund/ zu sagen/wie an einem Habicht.

Das Maul bestehet aus unterschiedlichen Theilen/ so wohl innerlichen als äusserlichen.

Aeusserlich sind die Leffzen / mit welchen die Zähne und Zahn-Fleisch bedecket werden.

Die Unter-Leffze ist das andere äusserliche Stück deß Mauls / über welche die Kinn-Kette zu ligen kommt.

Das dritte Theil des Mauls ist das Ende der Nase / und gleichsam eine Fortsetzung der Leffzen / welche die Zähne bedeckt / und selbe vor allem Ungemach beschützt.

Das vierdte Stück ausserhalb des Mauls / ist das Kinn oder der Kieffer / der Ort wo die Kinn-Kette darin liget. An diesen äusserlichen Theilen des Mauls / ist der Schönheit wegen viel zu sagen.

Von den innerlichen Theilen des Mauls wird erstlich betrachtet die Zunge welche nicht viel gesehen wird.

Vors andere der Canal oder die Höhle / in welchem die Zunge zwischen dem Laden inne liegt.

Vors dritte die Laden oder Bühler, welche ein Raum oder Theil des Zahnfleisches / doch ohne Zähne sind/so die Natur als einen bequemen Ort zu Auflegung des Gebisses / bestimmet zu haben scheinet.

Der vierdte Theil ist der Rachen oder Gaumen oben im Maul/ allwo man den Pferdē zur Erfrischung den dritten Staffel oder Kern sticht.

Das fünffte und letzte Stück sind die Zähne / deren wieder fünfferley und 40. an der Zahl sind. Oben in dem Kopff ist das Gehirn / und wann dieses wol beschaffen ist/ so sind die innerlichen Kranckheiten groß.

Der hintere Theil des Kopffs bestehet/ wie schon gedacht/ in dem Nacken und in fernern Theilen.

Die Backen.

Die Kuffen oder zwey Beine an der Gurgel/ diese (wenn sie zu breit seyn / oder zu eng beysammen stehen) dem Pferd den Athem benehmen/ und an der guten Zaumungs Positur hinderlich seyn.

Der Hals / welcher sich oben bey der Mähne anfängt/ und unten bey der Kehle sich endet.

Der Widerriß fängt an / wo die Mähn aufhöret / und fügt die zwey Schulter-Blätter zusammen.

Der Rücken schliest an das Widerriß/ und ist eigentlich dasjenige/ was ein Sattel bedecken kan.

Die Nieren oder Lenden sind umb die Gegend/ da sich der Sattel hinten endet.

Die Gruppa oder Creutz erstreckt sich von erst gedachten Nieren an biß zum Schweiff / und begreifft dieselbe gantze Runde umher in sich / und giebt zweyerley Arten/ nemlich ein gespalten Creutz / und ein rundes erhobenes / welches dem ersten vorzuziehen.

Die Hancken fangen bey den 2. Beinen/ so oben über den Flancken zunechst bey der Grouppa sind/an/ wiewol insgemein der gantze hindere Leib eines Pferds durch die Hancken auch verstanden wird.

Die Flancken sind der Raum zwischen der lezten Rippe und dem Hüfftbein / und so solches spatium zu weit von einander / ist solches nicht allein sehr übelständig / sondern das Pferd hat auch gemeiniglich kein Vermögen.

Der Bauch / welcher mit den Rippen umfangen/ist unterhalb dem Rücken / und um die Gegend/ da man die Sporn ansetzt.

Die Schultern/ welche unter dem Widerriß sind/ die Brust einschliessen / und sich hinabwärts biß zur Vereinigung des Kögels erstrecken.

Die Brust oder Vorder-Theil so unterhalb der Kehle / und zwischen den Schulter-Blätter ist.

Die vordern Schenckel bestehen aus nachfolgenden Stücken.

Der Elnbogen ist im Bein zu Ende der Schulter gegen dem Bauch/ wo sich zu weilen Stoll-Beulen ansetzen.

Der Kögel ist die Gegend/ wo sich die Schulter endet / und der dicke Schenckel anfängt / biß an das Kinn sich erstrecket.

Das Kinn / so unterhalb dem Kögel / und in dem Gelenck des Schenckels ist.

Das Schienbein ist derjenige Raum/ so zwischen dem Knie/ und sogenannten Köhden ist.

Die Köhden aber ist dasjenige Glaich / welches das Schienbein und den Fessel scheidet.

Der Fessel ist der Raum von der Köhden biß zur Krone/ wo man die Pferde pflegt auf der Waide zuspannen.

Die Krone ist der Ort / den das Haar einnimmt / welches um den Huff herum auf das Horn hinunter hangt.

Der Fuß aber begreifft in sich den Huff / den man siehet / wann das Pferd auf dem Boden steht.

Der Fersen/ welcher der Hindertheil am Huff ist / und aus zweyen Ballen wo die Wände aufhören/ bestehet.

Die Wände / welche nicht zu dünn sollen aus-

ausgewürckt werden / sind beyde Seiten im Huff / auf welchen das Huf-Eisen aufliegt.

Der Schuß oder die Zähen / ist die Spitze des Huffs / wo die vordern Stollen am Huff-Eisen.

Der Strahl / welcher höher und weicher ist / als das Innwendige des Huffs / endet sich bey den Fersen.

Die Sohle ist wie von Horn / zwischen den Strahl und Wand / welche von Huf-Eisen im geringsten nicht soll berühret werden.

Das kleine Füssel / ist das Beinlein / welches inwendig / und mit dem Horn / Strahl und Sohlen umgeben ist / und wird nicht / als wenn man einem Pferd die Sohlen ausgerissen / gesehen.

Hierauf sind noch übrig die Theile der hindern Schenckel anzuzeigen und zu benahmsen.

Die Leisten / diese ist die Gegend des Schenckels / welche sich wenn das Pferd gehet / sich dem Bauch nähret.

Das Geschröt.

Die Backen fangen bey der Leiste an / und begriffen allen diesen Raum in sich / biß zum Gelenck der Kniekehle.

Die Kniekehle ist das Gelenck an den hintern Spitzen oder Ellenbogen.

Das Gelenck an der Knie-Kehle / wo der Schwamm entspringt.

Der Spatt ist ein Ober-Bein um die Gegend / wo er seinen Ursprung nimmt / und sich nach und nach vergrössert.

Die Käpffen / setzt sich an den Ort bey dem Gelenck.

Die Floß-Gallen sind über den Köthen.

Die durchgehenden Gallen sind über den Ellenbogen / zwischen der starcken Nerve und dem Röhren-Bein.

Die Strein-Gallen / sind unter den Stollen / und entspringen von Huf-Eisen trucken.

Der Spalt des Huffs.

Die Maucken zeigt sich in denen Fesseln.

Von der Kniekehle an biß zu der Köhten erstreckt sich der Schenckel / und ist das übrige / wie an denen vordern Schenckeln.

Der Fössel / die Kron und Huff mit ihrer innern und äussern Zugehör.

Dieser kurtzen Benennung der Gliedmassen eines Pferds / kan sich der geneigte Leser so lang behelffen / biß die nach etlichen Blättern folgende Anatomische Nachrichten von Beschaffenheit der Pferd-Theile ein mehrers besagen werden. Inzwischen wollen wir anhencken / was Soleysel saget / von einem schönen Pferd / und wie es beschaffen seyn müsse.

Der Kopff am Pferd soll dünn / rahn / mager und trucken seyn; dann alle Pferd / die grosse Köpfe haben / gemeiniglich auf die Faust dringen / und neben dem / daß sie von geringer Zierlichkeit sind / und mit solchem grossen Kopff nicht hoch / oder für Edel gehalten werden / (es seye dann / daß der Hals sehr lang und der Kopff wohl eingerichtet / und einen über Land reisenden Reuter beschwere / deswegen derselbe ein wesentlicher Theil der Schönheit am Pferd ist / ohne welchen es nicht angenehm seyn kan; Dann ob es schon einen gantz wohlgewachsenen Leib / benebens aber einen breiten und dicken Kopff hätte / wäre es mangelhafft / und geringer zu schätzen / als wann sonsten ein Theil ausser den Schenckeln / die mehr wegen der Güte als Schönheit erfordert werden / übel formiret wäre.

Die Pferd / so einen grossen und fleischichten Kopff haben / sind den Zuständen der Augen unterworffen / welches aber nicht von allen grossen Köpffen solle verstanden werden / sintemahlen ein Pferd / daß von Gebein / und nicht von Fleisch einen dicken Kopff hat / solchem Zustand nicht unterworffen ist. Welche aber mit Fleisch beladen / sind die fette Köpff genennet worden.

Indem ein jedwedes Stück am Kopff mit seiner sonderbahren Schönheit begabet ist / als muß man dieselben der Ordnung nach auslegen.

Die Ohren sollen klein / eng / grad / frech und dick seyn / und an ihrem gebührenden Ort stehen. Solches zu erkennen / soll unten ein geringe Distanz von einem Ohr zum andern seyn / das ist / sie sollen zu öberst auf dem Kopff stehen / und die Spitzen an denselben noch näher zusammen gehen / und das ist / was man ein frisches Ohr nennet. Wann das Pferd geht / soll es dieselbe stet halten / und nicht zu jedwedem Tritt ein Ohr sincken lassen / welches ihm mit den Schweinen gemein wäre. Welche niedere Ohren haben / denen stehen sie nicht zu öberst auf dem Kopff / sondern nehmen ihren Ausgang besser unten. Solche Pferd haben gemeiniglich hangende und breite Ohren / werden Weißöhrichte genennet / und sind meistentheils gut / wiewol ich auf dieses Zeichen hin keines nicht kauffen wollte / dann durch solchen Mangel ein Pferd seiner schönen Gestalt und Zierlichkeit beraubet wird.

Plinius hat eine ziemlich gute Anmerckung von den Ohren einst gethan / dann er sagt / daß man aus Bewegung derselben sein Vorhaben und Gemüth abnehmen könne / gleichwie man solches einem Hund aus der Bewegung des Schwantzes ansehe. Dieses ist wahr / insonderheit was boßhaffte und zornige Pferd anlangt: Ja / man sieht offtermahlen einem Pferd an Bewegung der Ohren an / ob es / wann man von ihm fordert / was ihm zu leisten unmöglich ist / oder wann es mit Gewalt und Schlägen zum Gehorsam gezwungen wird / sich in eine verzweiffelte Action einzulassen und zu wagen / Vorhabens ist.

Die Stirn soll von mittelmässiger Breite seyn / wiewol sie etliche vor sich gebogen haben wollen / und davor halten / daß ein Pferd muthiger seye / aber darinn sind sie den Widdern nicht unähnlich. Ich meines Theils sagt Soleysel, halte eine gleiche Stirn vor die Schönste. Die Pferde so man Stumpffnasig nennet / haben die Stirn ein wenig besser unten / und von den Augen an biß zu dem Naß-Riemen hineinwärts gebogen. Solche Gattung Pferd sind gemeiniglich in der Arbeit dauerhafft / aber ziemlich wütig und boßhafft.

Das vordere Theil am Kopff / das ist / die Stirn / soll eng seyn / welches gantz das Widerspiel bey den Menschen ist; so sie breit ist / wäre es heßlich und ungestalt.

Das Pferd soll an der Stirn einen Wirbel / ja gar ein paar haben / die aneinander anstossen / welches ein gut Zeichen seyn wird. Ein Wirbel ist aufgeworffen und natürlich-gekrauftes Haar / und formiret wie das Centrum oder Mittelpunct / da

das andre Haar seinen Anfang nimmt. Es sind etliche in diesem Wahn / daß sie glauben / wann der Wirbel unterhalb den Augen stehe ; so bedeute es ein blödes Gesicht / und das Gegentheil / wann er über den Augen stehe; aber durch die Erfahrung wird die Ungewißheit dieses Kennzeichens widerlegt.

Wann ein Pferd weder grau noch weiß ist / noch sich auf eine besagte Farben zieht / soll es einen Stern an der Stirn haben : Widrigenfalls solches ein Mangel / der sowol der Schönheit / als der Güte eines Pferds / wie wir an seinem Ort sagen werden / nachtheilig ist.

Die Augen Gruben sollen erhoben seyn / dann so sie tieff in dem Kopff stehen / ist es nicht nur häßlich / sondern auch je tieffer sie stehen / je mehr die Pferd alt scheinen / dann es ja ein Zeichen der Aelte ist. Aber die von alten Beschellern geworffene Pferd / haben gleich in ihrer Jugend solchen Mangel / doch eines mehr als das andere.

Die Augen / welche klar / lebhafft / voll Feuer / von mittelmässiger Grösse sind / werden am höchsten gehalten. Die gar grossen sind nicht die besten; sie sollen den Kopff gleich / nicht ausser demselben stehen / und einen grossen Augapffel haben.

Ferner soll ein Aug frisch / unverschämt / und trotzig seyn / dann ein Pferd / so es für schön soll gehalten werden / soll steiff und trotzig / alles was ihm vorkommt / ansehen / ohne daß es die Augen darvon abwende / und steht einem Pferd die Unschamhafftigkeit wohl an. In den Augen entdeckt sich seine Gemüths-Neigung / sein Zorn / seine Boßheit / seine Gesund- und Kranckheit / profecto in oculis animus habitat.

Die kleine Augen / so tieff im Kopff stehen / sind ungestalt / und werden Sau-Augen genennet. Sie sind bißweilen gut / aber sie müssen nahe betrachtet werden.

Wann die Augen tieff im Kopff stecken / oder die Augbrauen gar zu sehr erhoben / und gleichsam geschwollen sind / ist es ein Zeichen eines boshafftigen und heimtückischen Pferdes; selbige Pferd sehen starr und traurig drein / aber sind gemeiniglich trauerhafft.

Das Aug ist das allerzarteste Glied am Pferd / welches zuletzt in der Mutter formirt wird / und zum ersten verdirbt.

Das Bein an der Ganassen oder unteren Kienbacken / soll von oben an biß unten aus klein und mager / die Ganassen oder Kienbacken aber von der Kählen biß an das Kien / oder untern Leffzen / offen / leer und hohl seyn / damit das Pferd seinen Kopff recht und in gebührendem Stand halten könne. Wann die Ganassen zu dick und zu eng ist / das ist / wann sie von dem Aug an biß um die Gegend / wo sie sich mit dem Hals vereiniget / eine zu weite Distanz hat / ist sie heßlich und verursachet / daß das Pferd seinen Kopff nicht recht halten kan ; dann so man den Zaum um das Pferd in seine gebührende Postur zu bringen anzieht / kommt das Bein dem Hals zu nahe / und stösst an denselben an / daß also der Kopff seinen gebührenden Stand und Postur nicht erreichen kan.

Von der Gegend an / wo der Naß-Riem des Zaums aufliegt / welches ein wenig besser unten ist / als wo sich die Kienbacken zusammen ziehen / soll die gantze Naß nicht fleischicht / sondern so viel immer möglich / dünn und rohe seyn ; und damit man zu verstehen gebe / wie klein man sie begehret / sagt man / daß ein Pferd aus einem Glaß soll trincken können.

Wann man die Sohlen hierinnen wolgestalt will machen / hilfft viel darzu / daß man denselben die Naß nehme / weil dardurch der Kopff unten herum über die massen austrocknet / und wie man sagt / der Hals nicht dick werden kan.

Ferner soll der Kopff eines Pferds kurtz seyn / dann die allzulangen Köpff sind ungestalt / und werden alte Weiber-Köpff genennet / und hilfft nicht wenig zu der schönen Gestalt eines Kopffs / wann er wohl eingerichtet / ohne welches auch ein Wohlgewachsener häßlich scheinet / und ein Mangelhaffter / wann er sich hübsch hält / noch zu ertragen ist. von einem Pferd wird gesagt / daß es den Kopff wohl halte / wann es denselben hoch in seiner natürlichen Situation oder Stand hält / das ist / wann das vordere Theil des Kopffs / nemlich Stirn und Nase grad stehen / dergestalten / daß so man eine Bleywaag vornen an dem Kopff herunter liesse / dieselbe nirgends anstiesse / sondern schnur-grad herunter gienge.

Die Naßlöcher sollen wohlgespalten und offen seyn / also / daß man das Rothe in der Nasen / wann das Pferd schnaubt / wol sehen möge / dann durch die dergestalten offene Naßlöcher / das Athemholen einem Pferd nicht wenig erleichtert und befördert wird.

Aus dieser Ursach spalten die Spanier und andere mehr ihren Pferden die Naßlöcher / damit sie desto besser im strengen Lauffen schnauffen mögen / welche / wann sie in Franckreich kommen für dampffig gehalten werden; Allein nur von denen die ihr Lebtag / wann sie auch gleich von Pariß sind / nicht hinter dem Ofen herfür kommen ; die gespaltene Naßlöcher machen nicht nur allein einen leichten Athem / sondern sie verhindern auch das Wieheren der Pferde / so den Parthey-Gängern vorträglich / dann sie durch dieses entdeckt werden können / deswegen um dasselbe zu verhindern / man ihnen die Nasen spaltet.

In Teutschland und Mitternacht-werts haben fast alle Stutz-Ohren die Naßlöcher / ob sie schon sonsten von gutem Athem sind / gespalten / hingegen werden in Franckreich nur den preßhafften / und dämpffigen Pferden die Naßlöcher gespalten.

Das Maul soll mittelmässig gespalten seyn / dann so es zu viel ist / kan man dem Pferd den Zaum kaum zurecht richten / daß es denselben nicht verschlinge ; so es aber zu klein oder zu wenig gespalten ist / kan es kaum geschehen / daß das Mundstück die Leffzen nicht zusammen runtzle / und auf den Hacken nicht aufliege.

Ein mittelmässiges Maul ist ein Qualität / die

mehr

mehr wegen Güte als Schönheit erfordert wird: Gleiche Beschaffenheit hat es mit den übrigen Stücken/ welche nicht als bey Eröffnung des Munds gesehen werden. Nichts destoweniger/ weil sie so wesentliche Stück der Güte sind / und das Pferd wie eine Steuer-Ruder das Schiff wol regieren/ so ist billich darauf zu sehen.

Die Zunge soll dünn seyn / sonsten kan es schwehrlich geschehen / daß sie nicht durch das Mundstück gedruckt werde; so die Laden überschiessen und bedecken macht / und die Würckung des Mundstücks nicht verhindert / dessen Oeffnung / ohnangesehen der Canal breit ist/ niemalen weit genug/ daß den dicken Zungen genugsame Freyheit könte gegeben werden. Die Pferd/ welche gar dicke Zungen haben / sind fast niemalen von gutem Maul/ dann sie gemeiniglich niedere Laden haben.

Das Pferd soll scharffe und abgefleischte Laden haben/ dann von denselben aller Gehorsam / den das Pferd durch den Zaum leidet/ herrühret. Wann sie diese Eigenschafften nicht haben/ sind sie empfindlich. Derowegen wann die Laden nieder/ rund und von geringer Empfindlichkeit sind / hat das Pferd kein gutes Maul/ und kan das Mundstück seine Würckung nicht verrichten / und wird eins seyn/ ob das Pferd bey dem Schweiff oder bey den Zaum gehalten wird.

Der Canal soll ziemlich breit seyn/ damit er die Zunge fassen/ und dieselbe nicht von dem Mundstück/ so einer mittelmässigen Freyheit bedürtig ist / gedruckt werde.

Der Rachen soll nicht fleischicht seyn / dann so er fett / das ist/ voll und höher / oder aufs wenigst den Zähnen gleich ist/ stösst die Zunge/ wann sie ein wenig Freyheit hat/ daran an: Wann dann das Pferd empfindlich und kützlicht ist/ wird es um solchen Schmertzen zu vermeiden/ entweder mit dem Kopff hintersich schnellen / oder untersich dringen / welches neben der Ungestalt / dem Reuter in der Hand beschwehrlich seyn wird.

Dünne Leffzen helffen viel zu einem guten Maul eines Pferds/ wie im Gegentheil die Dicken das Widerspiel verursachen.

Die untere Leffzen soll weder platt noch erhoben / das ist/ hoch und spitzig seyn; dann so sie übel formiret ist / kan die Kienketten/ nicht an ihrem Ort aufliegen; Ingleichem soll sie auch nit sehr fleischicht seyn / sondern nur aus Haut und Bein / welche kein Wundmahl noch Knollen haben sollen / bestehen. Alle diese Umstände werden zu einem guten Maul erfordert; so aber eines von besagten Stücken zu übermässig / würde das Maul weil es nur zu gut ist / schlimm werden / als zum Exempel / wann die Laden so empfindlich und so scharff sind / daß sie die Auflehnung des Mundstücks nicht leiden könten / das ist / daß das Pferd nicht leiden könte / daß man ihm den Zaum zu seinem Gehorsam anhielte/ wäre es ein grosser Mangel. Die übrigen Stuck/ insonderheit die untere Leffzen/ sind selten so empfindlich / obwol der Herzog von Neucastel diesen die vornehmste Empfindlichkeit zuschreibt.

Die allgemeine Eigenschafften / so zu einem guten Maul erfordert werden/ sind / daß es die Lehrung des Munstücks gleich / stät und leicht/ ingleichen die Parada nicht schwehr / sondern stet habe/ noch mit Knollen / oder Wundmäh'ern behafftet/ sondern frisch und voll Schaums seye. Solcher Schaum zeigt des Pferds gutes Temperament an/ welches/ weil es ein feuchtes Maul hat/ nicht so bald sich erhitzt/ und das Mundstuck / weil es dasselbe zu schaumen macht und ihme Lust erwecket / gerne leidet.

Das ist also das Vornehmste und Nothwendigste/ daran die schöne Gestalt eines Pferd-Kopffs kan erkandt werden.

Der Hals / so er wol proportionirt seyn soll/ muß mit Fleisch nicht beladen seyn / auch bey Ausgang des Wiederrüsts grad übersich gehen/ und allgemach biß zum Kopff abnehmen / wie auch in die Krümme als ein Schwahnen-Hals sich biegen: Er soll lang / erhoben / dürr / scharff und bey den Möhnen nicht dick seyn; nichts destoweniger soll der gantze Hals an ihm selbsten betrachtet/ weder zu weich / noch zu sehr gekrümmt seyn / weil durch beydes dem Pferd zu Ansetzung der Stangen/ Gelegenheit und Anlaß gegeben würde.

Die Barber und Spannische Pferd/ die einen dicken und etwas fleischichten Hals haben/ sind um so viel desto besser/ dann sie eines sicheren Mauls besserer Auflehnung / und zu dem zurück schnellen nicht so sehr geneigt sind. Was mich betrifft / hab ich lieber ein Spanisch Pferd mit etwas dicken/ nicht zu rahnen und dünnen Hals / dann sie über besagtes / mit wachsendem Alter an Fleisch nicht zu nehmen / sondern der Hals vielmehr von seiner Dicke abnimmt.

Was die Stutten anlanget / ist es eine gute Qualität / wann sie ein wenig dick und fleischicht den Hals sind/ dann sie sonsten gemeiniglich denselben zu spitzig haben. Und so man eine Stutte/ die ein wenig von dickem Hals ist/ loben will/ sagt man/ sie habe den Hals/ wie ein Pferd / welches bey derselben eine Vollkommenheit ist/ dann sie gemeiniglich fast alle diesem Mangel unterworffen sind / daß sie einen allzu dünnen und rahnen Hals haben.

Uberbogene Hälse sind die / so das Fleisch / so oben seyn soll/ und die Ründe/ oder den grossen Bogen der Möhnen ausmacht/ unten bey der Kähle haben/ dardurch der Hals ungestalt wird / und die Stangen leichtlich an dem Vorderzeug anstossen.

Sie werden wegen der Gleichheit / so sie mit den Hirsch-Hälsen haben / Hirsch-Häls genennt.

Es gibt andere Häls/ die abhangend sind/ und überbogene Häls / doch in keinem eigentlichen Verstand genennet werden. Dann obschon der ober Theil des Halses abhangend und übergebogen ist / so versteht man dieselbe doch nicht / wann von den übergebogenen Hälsen geredt wird/ dann diese sind abhangend/ weil sie zu viel Fleisch/ so sich auf eine Seiten wältzet/ bey den Möhnen haben/ die andern aber/ weil sie zu viel Fleisch unten haben.

Daß der Hals wolgestalt seye / soll er unten wann das Pferd in seinem rechten Stand ist / und der Kopff in der allerschönsten Postur/ so ihme möglich ist / hält nicht grad unter sich gehen / dann diejenige / so also beschaffen / falsch sind; Welche aber weiter zurück gehen/ als unten bey der Brust/

sind überbogene Häls / darvon erst Meldung geschehen; sondern ein wolgestalter Hals soll von der Ganassen biß zu der Brust schreg untersich / das ist / oben bey dem Kienbacken weiter hinaus gehen / als untenher; und das ist / was ich verstanden / als ich gesagt / daß derselbe schregs und nicht schnur grad untersich gehen solle.

Die Mähnen sollen dünne/ lang und nicht dick seyn; wann sie krauß/ sind sie um so viel desto schöner. Die grossen und dicken Mähnen beschwehren nicht nur allein den Hals / und verursachen/ daß er sich bißweilen auf eine Seiten wältzet / sondern sie sind auch ungestalt/ und in Ermanglung einer fleissigen Abwartung / aller Unreinigkeit und Unflaths rechter Aufenthalt; dann solche dicke Mähnen bey einem übelgewarteten Pferd die Raude herfür bringen.

Ein wolgestalter Hals ist bey der Schönheit eines Pferds nothwendiger / als ein kleiner Kopff: dann so ein Pferd einen sehr langen wo gekrümmt- und sehr langen Hals hat / ist nicht zu zweiffien/ wann es schon im übrigen ein wenig einen grossen Kopff hat/ daß es nicht schön scheine / absonderlich wann es eines breiten Creutzes ist/ und von dem Reuter beschritten wird.

Johannes Faguet , welcher von der Stutterey und Wissenschafft der Pferde / für seine Zeit/ ziemlich wol geschrieben/ will daß der Hals rund/ und von den Kienbacken/ biß zu den Schultern fleischicht seyn solle: Damit unsere Pferd nicht mit dem / den Türckischen Pferden gemeinen Mangel behafftet seyen/ welche den Hals gar nicht leicht biegen / sondern daß der Hals steiff und nicht gelenckig seye / damit das Pferd / nach seiner Rede desto besser werde. Diese Schluß-Rede ist wol vor 200. Jahr / als dieser Cavalier gelebt/ angangen / nunmehr aber wird es für einen grosser Mangel geachtet/ wann ein Pferd den Hals so steiff hält/ und ihn kaum biegen kan. Ich will diesen Jean Faguet, dem Herzog von Neucastel heimweisen/ welcher ihm zeigen wird/ daß es von den allergrösten Mänglen/ so ein Pferd haben kan / seye/ wann es einen steiffen und zu sehr gespannten Hals habe.

Die Pferd/ so von schönem Hals sind/ ob sie schon breite Kienbacken haben/ wann nur der Kopff vornen eng ist / haben doch ein sehr schön Ansehen. Hingegen wann sie schon einen wolgewachsenen Kopff/ aber einen ungestalten Hals haben / werden sie nicht für schön gehalten.

Der Hals / über die Zierlichkeit und Anmuth/ so er einem Pferd mittheilet/ hilfft auch viel zu den übrigen guten Qualitäten/ die ein Pferd haben soll/ indem es nach Beschaffenheit eines wol oder übelgewachsenen Halses / entweder schwehr oder leicht in der Faust ist / doch macht nicht der Hals allein/ daß ein Pferd leicht oder schwehr auf der Faust ist/ sondern auch die Schenckel / Füsse/ Lende/ nachdem sie gut oder böß sind / wiewol der Hals das meiste darbey thut.

Unten am Hals / das ist zu End der Möhnen/ ist der Bug oder Widerriß / welcher erhoben und ziemlich lang seyn solle / so ein starck und gut Pferd anzeigt ; Ferner hält dieser erhobene Wiederriß den Sattel an seinem Ort / und verhindert / daß er nicht vornen auf die Schultern und Hals / dardurch ein Pferd bald verderbt wird/ rütschen kan / welches so mans verhüten wollte / das Pferd von dem Schwantz-Riemen gewiß beschädiget würde. Der erhabene Bug oder Wiederriß muß nicht fleischicht seyn/ dann es leichter beschädiget / und schwärlicher geheilet werden kan/ als wann er mager ist / und also muß ein schön und gut Pferd denselben haben.

Die breite nnd offene Brust / wird an den Pferden/ so ringfertiges Leibs sind/ allezeit hoch geachtet. Aber an den Hengsten und grossen Frießländischen Pferden ist dieselbe gemeiniglich nur zu breit / welches sie auch tölpisch und schwehr macht. Solches ist aber nicht also zu verstehen / so sie in den Zug gebraucht werden / sie nicht gar gut wären / dann sie desto leichter ziehen / und destoweniger von dem Geschirr beschädiget werden / aber hingegen sind sie auch schwehrer/ indeme sie auf solche Weis die Qualitäten eines vollkommenen Wagen-Pferds haben/ welches je weniger es aus dem Boden geht/ je besser es ist; wann es darzu ein gutes Maul hat / wird es über die massen gut seyn. Alle Pferd/ so ein hartes Maul haben / sind gut in den Wagen/ aber nicht in die Kutschen / dann da müssen sie leicht seyn/ und ein gutes Maul haben.

Die Schultern sollen mittelmässig/ platt/ und nicht fleischicht seyn / die Zusammenfügung / welche in dem Vorderzeug geschichet/ soll klein und die gantze Schulter gewärbig seyn. Ein Pferd das schwehr/ dick und von ungewerbigen Schultern ist/ kan nicht ring auf der Faust seyn / wird allezeit strauchlen / und eher ermüden als ein anders / auch niemalen von einiger Geschick- und Zierlichkeit seyn ; absonderlich wann es mit Schultern beschwehret / und mit dem Mangel eines dicken Halses behafftet ist / werden die Schenckel eher abgenutzt seyn / indeme diese schwehre Last beydes der Schultern und Halses/ sowol in dem Stall/ als auf der Reiß auf denselben aufliegen.

Die Schultern sind des Pferds wichtigsten Stucken eines / derowegen muß man bey Erkauffung eines Pferds wol Achtung darauf geben / und nicht vor ein Lob aufnehmen / wann von einem Pferd gesagt wird / daß es überall breit sey/ dann dardurch nur die Grouppe gelobet werden. Sondern wann ein Pferd von gar zu breiten Schultern ist/ achte ich es für einen gar grossen Mangel.

Uber diejenige Mittel / die gegeben worden/ ein von Schultern schwehres Pferd zu erkennen / ist auch dieses zu mercken: Wann oben bey den Schultern ein Kögel zu weit von dem andern; und bey einem Reit-Pferd von mittelmässiger Taille mehr als ein halben Schuh weit einer von dem andern stehet / ist es zu viel/ und ist das Pferd schwehr von Schultern. Sie können aber auch gar zu nahe beyeinander stehen / welchenfalls das Pferd eng von Schultern/ und ein mercklicher Mangel wäre. Ein Pferd von mittelmässiger Leibs Beschaffenheit/

wann

wann es einen kleinen halben Schuh/ oder fünff Daumen breit mit den Kögten von einander stehet/ es ist nicht zu viel/ und so es auf seinen Schencklen stehet/ soll unten ein Fuß näher bey dem andern stehen/ als oben bey den Schultern.

Diejenige/ welche nach Pferd trachten die vornen weit offen sind/ das ist/ da oben bey den Schultern von einem Kögel zum andern grosse Distanz ist/ betriegen sich sehr/ dann solche Pferd meistentheils mit Schultern überladen sind. Ich rathe darum auch nicht/ daß man solche erwehlen solle/ welche zu eng von Schultern sind/ dann neben dem/ daß daß solches den Augen unannehmlich ist/ und ein Pferd dardurch ungestalt wird/ strauchlen und fallen sie in dem Lauffen/ ja auch in dem Schritt gar leichtlich/ darzu schrencken sie fast alle die Füß Creutz-weiß und streiffen an. So wir hiernach von dem/ was bey Erkauffung des Pferds in Obacht zu nehmen/ handlen werden/ wollen wir ein Mehrers von den Schultern anzeigen.

Ein Pferd soll von doppelten Lenden/ das ist/ zu beyden Seiten etwas erhobener seyn/ als mitten im Rücken/ dergestalten/ daß/ so man mit der Hand dem Rückgrad nachfährt/ derselbe breit und durch den Canal gleichsam in zwey Theil getheilet werden solle. Der Rücken soll vest und von dem Widerriß biß zu den Hancken nicht eingebogen/ sondern gleich/ und wie die Lenden eines Maulthiers formiret oder solcher Form ähnlich seyn.

Die Pferd/ so niedere Lenden haben/ sind ringfertig/ und haben einen hohen Hals/ welches aber ein Mangel ist/ so tieff-rückig genennet wird. Neben dem/ daß sie niemalen grosse Stärcke haben/ sind sie schwehr zu sattlen/ daß sie der Sattel nicht drückt/ ferner sind sie gemeiniglich von abhangenden Flancken/ welches sie ziemlich ungestalt macht.

Der Umkreiß der Ripp soll weit und rund seyn/ deren Ründe soll gleich bey dem Rückgrad anfangen/ damit diejenige Stück/ nemlich die Lung und andere/ so darinn begriffen sind/ desto besser Platz haben/ und die Pferd von besserem Bauch und Flancken seyen.

Die ringfertige Pferd/ sollen einen mittelmässigen Bauch haben/ aber bey den Kutschen-Pferden ist der beste/ wann er nur nicht gar abhangend ist/ wie der Bauch einer trächtigen Stutten/ oder Kuh; sondern er soll dick/ und gleichsam in die Ripp eingeschlossen seyn/ und sich mehr auf die Seiten als unter sich austhun.

Die Flancken bey denen von Natur oben ein Wirbel sich befindet/ sollen wol ausgefüllt seyn/ und sollen ferner besagte Wirbel oben bey den Hancken gegeneinander gehen/ welches um so viel besser ist/ und wird noch eine bessere Anzeigung seyn/ wann sie gleichsam einander anschauen.

Von der hintersten Ripp an biß zu dem Bein der Hancken/ welches eigentlich die Flancken ist/ soll eine geringe Distanz seyn/ und je geringer sie sich befindet/ je weniger und seltener/ solche Pferd in der Arbeit dumm werden.

Im Gegentheil aber/ soll die Grouppe oder das Creutz breit und rund/ die Hancken aber gekrümmt seyn/ dergestalten/ daß sich die zwey Beine oben nicht anschauen können/ welches die Pferd schön macht; je besser das Zeichen/ je breiter und schöner das Creutz ist. Wann aber die zwey Beine sich anschauen/ ist es ein Fehler/ und wird das Pferd von denen/ so sich nicht wol darauf verstehen/ gehörnet/ genannt/ dann ich für mein Theil/ hab niemahlen gehörnete Pferd gefunden/ weilen/ nachdem ich sie fett gemacht/ haben dieselbe nicht mehr gehörnet geschienen/ wahr ist es/ daß sie mich mehr Mühe zu mesten gekostet als andere/ weilen sie die Hüfft-Beiner höher als andere gehabt.

Das Creutz soll nicht abhängig/ und abgeschliffen seyn/ sondern von oben an biß zu dem Schweiff seine Runde behalten/ und der Länge nach/ wo der Schwantz-Riemen aufliegt/ durch einen Canal in zwey Theil abgetheilt werden.

Der Schweiff soll fest/ starck/ unbeweglich/ mit Haaren umhängt/ und desselben Ripp steiff und dick seyn. Ferner soll derselbe wol oben stehen/ dann welche ihne zu weit unten haben/ sind selten von guten Lenden/ und niemal von schönem Creutz. Es giebt auch Pferd/ bey denen er zu weit oben stehet/ dardurch das Creutz spitzig wird/ und die Gestalt einer Flammen bekommet/ welches aber heßlich ist. Die Pferd/ welche an dem Schweiff nicht wol mit Haar versehen sind/ werden Ratten-Schwäntz genannt/ und sind gemeiniglich gut/ wiewol dieses kein unfehlbahres Kennzeichen der Güte ist/ dann noch andere darzu erfordert werden.

Die vorderen Schenckel bestehen aus unterschiedlichen Theilen/ deren jeglicher seine absonderliche Schönheit hat. Der Kögel soll breit/ und starck seyn/ und wann der Musculus oder Mauß/ ausserhalb des Schenckels dickädericht und fleischicht ist/ wird es um soviel desto besser seyn. Und obschon das Schienbein dick und von der Kögel starck/ die Mauß aber dick ist/ wird solches den Mangel am Schienbein ersetzen.

Uber besagtes ist ferner bey dem Kögel zu mercken/ daß er lang seyn soll/ dann die Pferd nicht so bald ermüden; Und gleichwie die gröste Stärcke des Schenckels in dem Kögel/ die Schwäche aber in dem Schienbein und übrigen bestehet/ so ist zu schliessen/ daß das schwächste Theil/ so es am kürtzesten/ der Arbeit zu widerstehen/ und auszudauren tauglicher/ hingegen aber von geringerer Zierlichkeit ist. Diese grosse Bewegung machet/ daß die Pferd/ die man zum Lauffen oder Schritt verordnet/ eher ermüden/ aber dieses macht/ daß man sie tauglicher in die Reitschul zu seyn/ achtet.

Bey den Schul-Pferden ist gantz das Widerspiel/ der kürtzeste Kögel ist der beste/ dann gleichwie es von den schönsten Stücken eines ist/ wann ein Pferd seine Schenckel wol bieget; Je kürtzer derowegen der Kögel/ je zierlicher auch die Hebung der Schenckeln seyn wird/ darauf

bey Erkauffung junger Fohlen oder Barber/ welche man auf die Reit-Schule verordnet/ bey dem Aussteigen auf dem Schiff wol Achtung zu geben/ weil ein jegliches Pferd/ welches keine zierlichen Geberden hat/ den Augen nicht annehmlich ist/ noch gefallen kan/ würde auch/ alles Fleisses ungeachtet/ sich nicht wol dazu schicken.

Je breiter und platter des Pferds Schenckel sind/ wie besser es ist/ solches wird erkannt werden/ wann der Nerv von dem Bein wol abgelöset/ und weit abgesondert ist/ und keine Feuchtigkeit dadurch der Schenckel/ eine runde Form bekommt/ zwischen dem Nerven und dem Bein sich befindet. Die Pferd/ welchen ein kleinen Nerven im Schenckel haben/ bey denen ist er auch gemeiniglich razz beym Bein/ und sind solche Pferde zu runden Schenckeln geneigt/ welche wegen der Gleichheit Ochsen-Schenckel genennet werden.

Das Knie soll breit/ flach/ im geringsten oben nicht dick/ noch rund seyn. Das Schinnbein aber soll platt/ kurtz und breit seyn/ daß man den Unterschied des grossen Beins und des Nerven sehen möge/ und nahe bey der Köhden soll das kleine oder Nerv/ so zwischen den beyden ist/ gesehen werden. wiewol doch solches selten/ es sey dann an Pferden von leichter Taille, als da sind Barber und Spannische Pferd geschehen kan. Der grosse Nerv an dem Schenckel/ soll dick/ vest und nicht hart seyn. Dann von den vornehmsten Stücken eines an dem Pferd der Nerv ist/ und sind die Dicksten/ wann sie nicht geschwollen. Die besten Schenckel/ welche einen dicken Nerv haben/ werden bald ruinirt seyn/ dann das Pferd leichtlich strauchlet/ und werden die Schenckel durch die geringste Arbeit rund scheinen/ welches der Schönheit/ noch mehr aber der Güte eines Pferds nachtheilig ist.

Die Köhden soll nach Proportion dick/ platt/ breit/ nicht geschwollen/ und hinten mit einem Haarlocken umhängt seyn.

Der Fössel soll kurtz seyn/ insonderheit bey Pferden von leichrer Taille, dann die gar langen Fössel sind schwach/ dahero die Pferd in der Arbeit nicht ausdauren können/ und davon Hochkögelt genennt werden. Die gar zu kurtzen aber verursachen/ daß dicke Pferd/ wann sie darneben gar hohe Fersen haben/ bald verböllet sind. Die Normandische Pferd sind dem verrucken sehr unterworffen/ weilen sie fast alle kurtz gekögelt sind.

Es gibt Barbarische und von ihnen gefallene Pferd/ welche über die massen hochgekögelt sind/ dergestalt/ daß sie im gehen mit der Köhden fast biß auf den Boden anstossen/ welches ein Zeichen ihrer Schwachheit ist/ aufs wenigst in diesem Glied/ wann es nicht überall ist.

Dieser Mangel der hochkögelten Pferde/ ist ihrer Zierlichkeit nach/ eigentlicher aber der Güte nachtheilig/ und rührt solches fast allezeit von einem mit diesem Mangel behaffteten Beschaller her: deswegen niemalen eine hochkögelter Beschaller von leichtem Gewächs zu erwehlen ist.

Die Kron oder Preiß soll niemahlen höher scheinen als der Huff/ noch in einem erhobenen Kreiß herum gehen/ welches ein Zeichen eines ausgetruckneten Huffs/ oder flüssiger Kron wäre: Dahero der Igels-Huff und andere Zuständ/ welche um diese Gegend entspringen/ erzeuget werden.

Der Huff soll aus schimmrendem/ hohem und glattem Horn bestehen. Das weisse Horn zerspringt gern/ deswegen es an der Farb mit eines Bocks-horn/ wann es anderst gut seyn soll/ überein kommen muß. Im übrigen soll der gantze Huff eine runde Form haben/ doch unten etwas breiter seyn als oben.

Der Fersen soll hoch und breit/ und eine Wand an denselben nicht mehr erhoben seyn/ das ist/ sich weiter in den Fössel erstrecken als die andern.

Der Strahl/ ob er schon groß/ soll dünn und mager seyn/ welches bey den Huff-zwangigen Pferden nur zu viel ist/ dann es sowol ein Mangel/ wann der Strahl zu klein/ als wann er zu groß ist/ insonderheit an denen/ so den Fersen nieder haben.

Die Sohle soll starck/ dick/ und der gantze Fuß hohl seyn.

Ferner soll ein Pferd wohl auf seinen Schenckeln stehen/ welches ein Theil seines Wohlstands und Zierlichkeit ist/ und soll/ wann es an einem Ort innhält/ grössere Weite und Distanz, zwischen den Kögeln/ als den Füssen seyn/ das ist/ die beyden Schenckel sollen sich von oben mehr/ als unten erweitern: Dann solcher Gestalten das Pferd seiner Schenckeln besser versichert/ und auch wol anständig ist.

Nachdem wir nun die vordere Schenckel betrachtet haben/ so lasst uns zu den Hindern schreiten/ und weil schon von der Gestalt des Creutzes geredt worden/ als sind noch die übrigen Stück des hindern Leibs zu examiniren übrig.

Die Backen sollen lang/ fleischicht/ und der gantze Mußcul/ der ausserhalb des Schenckels ist groß/ dick und fleischicht seyn/ dann es ein wessentlicher Mangel an der Zierlichkeit eines Pferds ist/ wann die Schenckel nicht wol mit Fleisch beladen sind/ und obschon das Creutz von sonderbahrer Schönheit ist/ wann die Schenckel ohne Fleisch und drucken sind/ scheint doch ein Pferd von hinten gantz eng. Solches wird man gewahr/ wann die Groupe breit/ die Backen aber nicht nach derselben proportioniret sind/ sondern den Fleisch Mangel haben/ welches den hintern Leib nicht nur ungestalt macht/ sondern auch gemeiniglich desselben Schwachheit anzeigt. Die Pferd/ so mit den hintern Füssen auf den Zähen gehen/ sind diesem Mangel/ welcher wichtig scheinet/ sehr unterworffen.

Die Kniekählen sollen groß/ weit/ nicht gebogen/ ausgestreckt/ trucken/ breit/ nicht fleischicht/ starck und g'aichig seyn: Welche Eigenschafften alle sowol wegen der Güte/ als Schönheit der Knieköhle erfordert werden.

Der hintere Schenckel soll breit und platt seyn/ und von der Knieköhl biß zu der Köhden/ grad unter sich gehen. Die Schenckel/ die nicht also beschaffen sind/ wann das Pferd in seiner natürlichen Situation und Stand stehet/ zeigen einige Schwachheiten/ entweder

in

in Lenden oder der Kniekähle an. Das übrige soll nach den vordern Schenckeln betrachtet werden. Je weniger Haar bey einem und andern seyn kan / je besser es ist: Es seyen dann Pferde von ungemeiner Grösse / welchen eine Haarlocken hinden an den Köhden / wol anstehet.

Wann ein Pferd gute vordere Fuß hat / sind die Hindern ausser einem Unfall / allezeit auch gut / deswegen unnöthig dieselbe sonderlich zu betrachten.

Die Pferd sind insgemein allezeit auf den hindern Füssen gut / ob sie schon auf den Vordern schwach sind / deswegen beschauet man sie auch nicht sonderlich / und ist der Zustand auf Französisch les Soyes, oder Ochsen-Füß genannt / derjenige Mangel / der allda kan wahrgenommen werden / ausgenommen die Igels-Hüffe an der Kron / und die Feig-Wartzen innerhalb des Fusses / als auch die gebrechlichen Hüffe.

Es ist auch ein Mangel / dessen diejenige / so Achtung darauf geben wollen / wohl gewahr werden / zu betrachten übrig / nemlich / wann die Pferde Hoftögelt sind / als sie nach ihrer Leibs-Beschaffenheit seyn sollten / welches ihren Wolstand / wie auch der Leistung guter Diensten sehr nachtheilig ist.

Die Alten haben uns hierinn eine gewisse Maaß vorgeschrieben / wiewol meines Erachtens keines andern / als des Augenmasses vonnöthen ist / indem ein jeder / der sich ein wenig auf die Pferde versteht / alsobald erachten kan / wann ein Pferd hochtögelt ist. Damit ich aber doch den Liebhabern ein Genügen leiste / kan man Bindfaden nehmen / und von dem Widerriß biß zu den Elnbogen messen / allwo sich gleiche Weite / als von den Elnbogen biß unten an den Fersen finden solle / und so sich mehr befindet / wird das Pferd die Schenckel zu lang haben. Viel Leut messen die jährigen Sohlen / nehmen die Distanz unten von den Fersen biß zum Elnbogen / und geben vor / daß sie am Leib zu nehmen / und wachsen so lang / biß sie so hoch über den Elnbogen erhoben sind / als groß die Distanz von dem Elnbogen biß zu den Fersen ist / dieweil sie in einem Jahr der Schenckeln hoch gewachsen / welches sie nimmermehr thun werden: und ich nicht allzeit wahr befunden / ob es sich schon bey etlichen erzeiget.

Unterscheid der Rosse nach der Lands-Art / nebst derselben daherkommenden veränderlichen Beschaffenheit.

Alle Arten der Pferde in der gantzen Welt hieher zu setzen / ist nicht allein unmöglich / sondern auch vergebens / weil doch solche gar selten oder gar nicht zu uns gebracht werden: Derohalben will ich nur die Bekanntsten / und von denen bey den Autoribus Meldung geschiehet / hieher setzen.

Neapolitanische Pferde sind stattlich und wol proportioniret / zierlich in Geberden / sanfften Ganges / roher / rauher Schenckel / und über die Maaß gut zu reiten: aber weilen sie zart und weich / wollen sie gute Wartung haben / kommen zu keinem Zuge / und werden meistentheils an Fürstl. Höfen gefunden.

Spanische Rosse werden hoch gehalten / wegen ihrer Schönheit und Geschwindigkeit / haben einen schönen Korff / lauffen grad und schnell / und thun es mit starcken Tagreisen den Neapolitanischen zuvor.

Türckische Roß sind etwas wild / frech / ziemlich ungezäumet / und sehr schnelles Lauffes / tragen das Haupt in die Höhe / und sind dauerhafftig.

Polnische Roß sind frisch und geschwind / dauerhafft / ziehen wol / und lauffen noch besser / sind mittelmässiger Grösse / geschlancke Schenckel / feste Knochen / sind gute Reiß-Pferde / aber sie wollen wol gewartet seyn.

Die Schwedische und Gothische sind zum Krieg gut / werden aber nicht viel dazu gebraucht.

Dänische Pferde sind nicht hoch / reiten sich gut / und ziehen wol nach ihrer Grösse / daß man in langen Tagen zehen Meilen damit reisen kan. Man kan sie mit schlechtem Futter halten / fast wie die Küh / jedoch je besser man sie wartet / desto besser lauffen sie.

Die Siebenbürgische sind leicht abzurichten / lauffen geschwind und lang.

Ungarische Rosse sind noch dauerhaffter und geschwinder als die Dänischen / sind kühne / frech / starck und hart / mögen wol eine Winter-Reise ohne Schaden ausstehen.

Tartarische Pferde sind noch wilder als die Türckischen / ziehen und lauffen wol / sind hoch und sehr dauerhafft / mögen bißweilen wol Hunger leiden: wenn solche bändig und zahm gemacht werden / gehen sie in Kutschen wol / und sind zum Reisen sehr bequem.

Frießländische Pferde sind groß und starck / wegen ihrer Schwere zum Reiten nicht so bequem als die obige / aber im Ziehen sind sie sehr starck / daß ein solcher Hengst bey zwantzig Centner ziehen kan. Wann solche Pferde in Ober-Teutschland gebracht werden / muß man sie nur halbsatt füttern / denn es fäht ihnen das Frießländische Fleisch / wegen der guten Waide / so ihnen abgegangen / meistens vom Leibe / werden gerne kranck / wo sie es aber überstanden / sind sie mit keiner Nation Pferde der Stärcke nach zu vergleichen.

Pommerische Pferde sind träg und langsam / schwitzen im Zuge leichtlich / legen sich aber in Zuge wol ein / und thun das Ihrige.

Märckische Pferde / sind kleiner Art / aber zum Reiten und Ziehen dienlich / sind falsch / bissig und untreu / fressen Kraut und Rüben / und darff man ihnen nicht eigentliches Futter geben / sondern nur mit Esels-Futter abspeisen. Um solcher liederlicher Fütterung halben / und daß sie so hart sind / werden selbige weit / ja in Polen starck verkaufft.

Engeländische Pferde / sind gemeiniglich sanfft / und gehen nicht hart wider den Mann.

Eiländische Pferde / sind überaus klein / lassen sich aber doch gar wol abrichten.

Epiro-

Epirotische sind heimdückisch und beissen gern.

Die Persianische haben einen besondern Schritt.

Es soll an einigen Orten in Preussen / wilde Roß geben / den zahmen nicht gar ungleich / ausser daß sie lindere Rucken haben/ und deswegen wol zu reiten seyn.

Man findet auch / wie Merklein anführet / in den Alpen/ in etlichen Landschafften in Spanien / und in Mohren-Land wilde Pferde. Die zwey lange / scharffe und vergiffte Zähne/ wie auch gespaltene Klauen haben / und gemeiniglich Aschenfärbig seyn sollen.

In Arabien giebts so geschwinde Pferde/ daß sie innerhalb Tag und Nacht / bey hundert Meil Weegs sollen fortlauffen können. In Bengala haben sie harte Huff / daß sie auch über die steinigste Gebürge ohne Schaden lauffen können / und gar keiner Eisen vonnöthen haben.

Woraus zu sehen / daß die Gestalt sowol als auch die Beschaffenheit der Pferde von dem climate, in welchem sie gezeuget werden/ gröstten Theils dependirt/ und daher ein Käuffer nach betrachteter äusserlicher Gestalt / den Verkauffer fragen müsse / aus welcher Landschafft er das Pferd herbringe/ um so vielmehr / als auch die teutschen Pferde / denen Provinzen nach sehr unterschieden sind.

Anatomische Nachrichten von Pferden / und erstlich von dem Kopff.

Es ist unsers Wercks nicht viel von der Pferd-Anatomie zu reden / indem wir mehr auf die Anwendung als auf die Beschaffenheit der Pferd sehen müssen. Solches haben andere gethan. Jedoch wollen wir nicht gar davon schweigen/ sondern nur das Wichtigste und Curieuseste hieher setzen.

Gleichwie bey allen Thieren der Kopff der wichtigste Theil ist / so ist er solches auch bey dem Pferd/ und in demselben das Hirn / welches ebenfalls in seine Abtheilungen gehet. Ein vornehmstes Stuck davon wird der Spiegel genennet / darum / weil er etwas glatter / heller und weisser ist als andere/ hat seine Stelle mitten in dem vördern Hirn / und äst sich / wann man die rechte und lincke Seiten/ wie sie mit dem Häutlein zertheilet sind / ein wenig von einander thut / gar fein sehen / und ist in den Pferden etwas länger / schmähler und höher / und dessen äusserste Seite sind aufgewölter als bey dem Menschen. Dessen Ursach vielleicht ist / weil die Pferd zu ihrem grossen Nutzen und gewaltigen Bewegungen auch eine grosse Menge Geister bedürffen: hat die Natur durch die Erhöhung des Spiegels / den Mangel der Breite wieder ersetzet und eingebracht / wie nicht weniger durch das grössere Hinder-Gehirn / welches viel grösser ist als das Menschliche. Die Ursach ist/ weil in dem Hinder-Gehirn / die Lebens-Geister / deren bey dem Roß viel seyn müssen / ihren Ursprung haben. Diese theilen sich hernach von dannen durch das Marck / im Ruckgrad / in den gantzen Leib und alle Gliedmassen / fürnemlich aber in die Schenckel durch die Nerven aus.

Die Hirn-Schale hat ihre Fugen / die an einem neugeworffenen Füllen klärlich zu sehen / sind gemeiniglich Schnur-starck. Diese Fugen theilen die gantze Schalen in dreyzehen Stücke ein. Diese Zahl wird weniger mit dem Anwachs und Alter der Pferde. Ja die Pferde / so wenig Fugen auf dem Haupt haben / sind gesunder Natur/ dann einem solchen können die äusserlichen Anstösse nicht leicht schaden. Zudem haben auch die Pferde insgemein keine grosse noch feuchte Hirn / bedürffen dahero destoweniger Lufft-Löchlein/ durch welche der Unrath seinen Ausgang habe.

Das nächste / so ausserhalb der Hirnschal liegt/ ist das kleine Häutlein genannt / hernach das Pericranium; zum dritten die Mäuse der Schläff; zum vierdten die Fleischichte / und dann zum fünfften und letzten/ die Alleräusserste/ nemlich das Dünn-Fell.

Die äusserliche Figur vergleicht sich fast einem Ey oder ist doch nicht viel anders / gleichwie man sagt / die Erde seye rund/ da sie doch die Berge und Thäler sehr höckericht machen.

Diese Figur ist mit Musculn oder Mäusen und der Haut umgeben.

Die Stirn hat ihre Stelle nechst unter dem obern Haupt / zwischen den Augen / erstreckt sich oben von der Hirnschal biß zu dem obern Kiesel oder Kienbacken / bedeckt mit ihrem Ober-Theil das Hirn / und mit dem Untern die schwammichte Beine / samt dem Geruchs-Instrument.

Die Schläffe sind zu beyden Seiten des Kopffs / vereinbahren sich mit der Hirnschaalen / gleichsam wie eine Schuppe / an den Ort aber gegen der Stirne mit dem Bein des Untersatzes / und mit dem Bein des obern Kienbackens / durch Mittel der daselbst vorragenden Ecken. Hinten gräntzen sie mit dem Bein des Hinter-Haupts / wie gleichfalls an ihrem Untersatz / nächst bey der Höhlen des Marcks im Ruckgrad / bestehen nicht in gleicher Substanz, an etlichen Orten sind sie dick/ an andern dünn. Dabey aber der Verrichtung halber / welche sie in dem Haupt zu verrichten haben / mit eigenen Nahmen begabt.

Das Jochbein ist zwischen den Ohren und Augen.

Die Nahrung bekommen die Schläff aus den Blut- und Lufft-Aederlein / so sich von dem hohen Ast der Blut- und Lufft-Adern des Halses daselbsthin erstrecken.

Merckwürdig ist/ daß die Augen dieses Pferds/ und derselben Theile mit dem Auge des Menschen gantz nicht beykommmen / aber wol derer Ochsen und des Rind-Viehes: So klein nun das Aug ist/ so hat es doch vielerley Theile / es sind 1. wässerichte Feuchtigkeiten / deren vornehmste sind die Crysta linse und Glaßförmige oder Weisse. 2. Die Häutlein/

lein / sind die Netz-förmige und Traubenförmige. Das subtilste ist das sogenannte Spinn-Geweb. Die andern sind / das Hornförmige und das Weisse. 3. Die Trüßlein / diese behalten die Zungen der Pferde in Feuchtigkeiten. 4. Die Nerve.

Damit aber alle diese schöne Theile des Auges unbeweglich stünden/hat die Natur dasselbige mit sieben / denen welcher die Rinds-Augen haben/ nicht ungleichen / mit nöthigen Fett versehene Musculis oder Mäusen bestellet. Denn dieselben sind auch bey den Menschen zu finden / die siebende aber ist den unvernünfftigen Thieren gantz eigen / und ist die Gröste unter allen / deßwegen weil alle unvernünfftige Thiere und also auch das Pferd die Köpffe und Augen unter sich tragen / mithin das Aug / wo es keine starcke Haltung hätte/leichtlich und insonderheit bey hefftiger Bewegung nicht loß brechen noch heraus schiessen könne. Die erforderliche Nerven und Winckel gehen ihnen auch nicht ab.

An dem Aug sind ferner noch zu sehen die Auglieder / welche das Aug bedecken und beschützen. Diese sind beschaffen wie die Menschliche; Allein dieses ist merckwürdig / daß das Pferd und Aedere vierfüssige Thiere nur an dem obern Augenlied mit Augewippern versehen sind/ ebenfalls wegen der Erden zugerichteten Augen/ über dem Aug am Ansatz der Stirn sind die Augbrauen/ zu Abwendung obenher kommenden Anfall einiger flüssigen Dingen.

Etwas besonders und nicht an allen vierfüssigen Thieren befindliches Augentheil / ist die sogenannte Augenmilch / ein zartes Trüßlein/ welches / auf einer auf dem Bein oder Stirn stehenden Grüblein zu beständiger Befeuchtung der Augen zu befördern / dieses beweget sich so offt das Pferd das Maul auf oder zu thut.

Das Ohr / hat eine grosse / krum eingehende/ und in dem Kopff sich in kleinere Höhlen theilendes Loch oder Bein-Oeffnung / welche mit demselbigen besten Häutlein begabt ist. Zwischen diesen kleinen Höhlen ist eine runde und flache Ebne mit einem gewölbten Bein umgebenen und in demselben mit drey andern kleinen Beinlein versehen. Deren das eine der Amboß: Das andere der Hammer; Das dritte der Stegreiff genennt wird / diese sind mit nöthigen Musculn / Nerven und Blut- und Lufft-Aederlein bedecket. Diese Stücke sind die Gehörs organa, und ist bekannt / daß die Pferd ein scharffes und gutes Gehör haben.

Es stehet das Ohr zween quer Finger weit von dem Bein des Schlaffs / ist rings herum verschlossen / an der Figur einem Ey gleich/ wächst bey dem Kopff / wird gegen seinem Ende allzeit schmähler / und spitzet sich endlich gantz zu / einem zusammen gebogenen Citronen- oder Pomerantzen-Baum-Blat nicht unehnlich. Haben ihre Stelle mitten in dem Umkreiß des Kopffs / obwol / (wie schon öffters gesagt worden) die Pferde ihre Köpffe unter sich tragen / anderst scheinet / ist beweglich / es sind an denselben eilff Musculn oder Mäuse zu finden.

Die Nase / oder vielmehr das Geruchs Instrument ist bey den Pferden sehr groß / weil der Kopff lang und das Hirn weit von dem Anfang dieses organi entlegen ist. Bestehet wie bey allen Thieren aus etlichen schwammigten/ knorblichten Duttenförmigen Beinen / durch welche die von Aussen an deren Oeffnung anfallenden Laut oder Thon dem Gehirn zugetrieben wird. Solcher Röhren sind zwey / durch zwey Beine oder Krospel unterschieden; und mit manigfaltigen Mäusen / Blut und Lufft-Adern und der Haut bedeckt und verwahrt.

Die Zunge / oder das Instrument durch welches dem Gehirn der Geschmack / und dem Magen das Futter zugeführet wird / bestehet aus einer schwammichten bey den Pferden etwas härtern und dickern / auch nicht so freyen noch ledigen Substantz. Ist mit einem zarten dünnen Häutlein bekleidet / und nicht allezeit einfarbig. Dieses Stücklein Fleisch hat nicht einerley etwann gleich hingehende Säserlein / sondern man findet an ihm fünff besondere Musculn. Stehet fest an dem Hals / von welchen zwey Aestlein von seinen äusserlichen Blut- und Lufft-Adern eingehen.

Inwendig in dem Hals oder Rachen / da die Zunge fest stehet / fangen die zwey grosse Canäle / die Gurgel und der Schlund an / dieser reichet bis in den Magen / jene bis in die Lunge. An deren Eingang kommen unterschiedliche Stücke/ wie an allen Thieren zu sehen / zusammen: Als die Nasen-Löcher / die Zugen-Wurtzel / sein dem Griechischen Ypsilon nicht ungleiches Bein/ viel Mäuse/ Blut- und Lufft-Adern und Nerven. Die Art der Auf- und Zuthuung dieser Röhren oder Canäle ist andern Thieren gemein: daher auch dieselben zu beschreiben / wir uns nicht aufhalten. Des Zäpffleins / wegen ist noch zu erinnern / daß es damit nicht also beschaffen sey wie bey dem Menschen / sondern man könne bey den Pferden nur ein flüchtiges krauses Häutlein sehen.

Unter der Zungen ist der Gaumen zum Theil aus dem Bein des Untersatzes / zum Theil aus dem obern Kinbacken gemacht / wird wo er sich gegen der Gurgel zu lencket Knorblicht / aber an besagte Theile so Fest angesetzt / daß es schlechter Dings hin nicht kan abgesondert werden.

Dieser Gaumen ist mit zweyen Häutlein überzogen / deren das eine unter dem Gewerb/ mit welchem das Bein des obersten Kinbackens bedecket ist / sein Lager hat. Ist nicht dick sondern sehr dünn / ein wenig fleischicht / mit vielen Adern besetzt.

Das andere aber ist dicker und nähert sich dem knorblichten Wesen / sonderlich zu hinderst gegen dem Rachen. Gegen der Zungen ist es Rauch und gleichsam gestaffelt oder runtzlicht; Solche Staffeln oder Runtzeln sind eines Messertucks hoch/ gehen von einer Seite zur andern/ man zählt derselben 17. wo man sie alle zehlet Dieses Häutlein hat eine weisse Farb aussen an dem Ort der Hunds-Zähne. Es dienet zu Zermalmung der Speis nachdem das Gröbste von

den Zähnen vorgearbeit worden. Trägt auch das Seinige bey/ daß dem Gehirn der Geschmack zukomme. Ist nicht ohne Adern.

Die dahin gehende Adern kommen von dem Hals her / und breiten sich durch die besagten Häutlein verwunderſam aus / und durch einander / daß sie gar in dem andern Hautlein ein artiges Netz formiren / welches dicker wird gegen der Mitte des Gaumens.

Folgen nun die Kin-Backen / deren der obere von den untern Augbrauen seinen Anfang nimmt / und sich bey der Oeffnung des Mundes endiget / mithin das gantze Angesicht / von den Augen her / gerechnet ausmachet ; Und hat man befunden / daß solcher aus sechs sonderbahren/ durch eigene und gemeine Fugen zusammen gesetzten Beinen bestehe.

An alten Pferd Kinn-Backen sind diese Fugen nicht so leicht zu sehen als an Jungen / ia wol gar unzeitigen Fohlen ; denn je älter die Pferde werden / je fester schiessen sich mehrgedachte Fugen zusammen / doch die / so den gantzen Kopff / nach der Länge in zwey gleiche Theile und Seiten unterscheiden / bleiben viel sichtbahrer. Ihre Bekleidung ist von Muſculn oder Mäusen / und endlich von der Haut als der allgemeinen Decke des gantzen Thiers.

Die untern Kinn-Backen begreiffen die beyde Wangen/ oder insonderheit genannte Kinn-Backen / weil würcklich das Kinn an ihnen ist / auch sich allda zusammen fügen. Obenher sind sie an die Hirnschale und das Joch-Bein eingesetzet / durch zwey Zacken / deren der eine rund / spitzig/ der andere aber gantz stumpff ist. Deren Bedeckung ist wie schon mehrmahlen gesagt worden/ von Muſculn / Blut-Adern und Nerven / welche aus dem Hirn kommen und remarquables sind. In diesen beyde Kinn-Backen stehen die Stock und andere Zähne / und in dem Mund sind sie gleichsam die Haltung des gewölbten Gaumens.

In diesen erstbeschriebenen obern und untern Kinnbacken stehen die Zähne / und in jedem zwantzig / darunter die vier und zwantzig hinderste Stock-Zähne. Die Obere sind von den Untern darinn unterschieden / daß diese Zwo / jene aber drey Wurtzeln haben / zwo gleich / die andere aber krumm eingehen. Diese Zähne der beyden Kieffer sind auch der Figur nach ungleich/ welches einem jeden Liebhaber zu Gesagt / stehet so er geduldig an Pferden die Sache wahrnehmen will. Dieses ist nur noch zu mercken / daß die hinterste gegen der Gurgul die dickſten / die folgenden aber länger und subtiler werden / als die andere/ oder zweyte / und immer so fort durch die gantze Reyhe. Diese fallen den Pferden im dritten/ vierdten und fünfften Jahr aus / und wachsen andere an die Stelle. Worüber aber die Autores noch streiten.

Die Nachfolgende vier Zähne / nemlich auf beyden Seiten unten und oben einer / werden Hunds-Zähne genennt / stehen nur durch eine Wurtzel fest / haben den Nahmen / weil sie den Hunds- Hunds-Zähnen nicht ungleich sind. Obenscharff und spitzig.

Die übrige vornen stehende Zähne / werden die fordern Zähne genennt. Haben ebenfalls nur eine Wurtzel / aus diesen kan leichtlich gesehen werden wie alt ein Pferd seye / wie wir kurtz vorher angezeiget haben.

In allen Wurtzeln dieser Stock-Hunds- und vörderen Zähnen gehen Aederlein / von dreyerley Arten / welche ihnen zuführen was ihnen gehöret zu ihrer Consistentz / und ist dieses merckwürdig / daß die Zähne der Pferde immer wachsen und weisser werden / so lang die Pferde leben. Empfinden auch Zahnschmertzen.

Das Zahn-Fleisch / ist nur ausserhalb zu sehen.

Die Leffzen / sind die Bedeckung der Zähne / und sonderlich der Vorderen / diese sind Inn- und auswendig aus unterschiedlichen adericht- knorblichten fleischichen Theilen und vielen Muſculn zusammen gesetzt / und endlich mit der Haut umgeben. Den unter dem Kiefer herab hangenden / desselben Theil heist man das Kinn ; Im übrigen sind diese Lefftzen sehr dick / in Gegenhaltung gegen andere verschiedene Thiere.

Anatomische Nachrichten von Beschaffenheit des Halses und seinen Theilen.

Nach dem Kopff kommt der Hals / so kommen auch unsere Anatomische Nachrichten von dem Hals nach denen die wir von dem Kopff gegeben haben. Der Hals ist wie bekannt derjenige Haupt-Theil eines Pferds / welcher zwischen dem Kopff und der Brust stehet / theilet sich in sieben der Gestalt nach ungleichen Glaichen.

Oben an dem Ort da sich das erste Glaich mit dem Hinder-Haupt verbindet / sie zwo Gruben zu sehen / in welche die Beine des Genicks gehen. Zwischen diesen Gruben sind ferner zwey durchgehende Löchlein zu finden / durch de en jedes / ein Ader-Aestlein streichet / welches von denen inwendigen Adern des Halses ausstammet. Unter diesen Löchern finden sich inwendig bey der gantzen Höhlen des Marcks im Ruckgrad / nicht weit von dem Anfang / nach zwey andere / auf jeder Seiten eines durch welche das erste Paar Nerven heraus kommt.

Auf den Seiten des ersten Glaichs reichen zwey grosse Kine oder Ecken heraus / welche so lang sind als das Glaich selbst / theils subtil/ theils dick / nicht minders als zwey hinabwerts gehende Flügel. Zwischen diesen Flügeln unten an dem Ende der innwendigen Höhle des Glaichs in der Seiten gegen die Gurgel zu / scheust ein anderes merckliches Bein hervor / einer dreyeckichten Figur ; Uber welchem oben an dem Glaich sich eine kleine Tieffe oder Grüblein sehen lässet / und hinter oder nach demselbigen eine / so zu nennen / runde Rinne oder Canäl-

nä'gen / welche sich zwischen den beyden grossen Höhlen oder Busen hin erstrecket.

Ausserhalb / neben den untersten Winckel der zwo grossen Ecken hat dieses Glaich noch zwey andere Löchlein oder Durgänge auf jeder Seiten eins. Und dann auf dem obersten Ort der Höhle / dieser beeden Ecken wiederum zwey andere / gleichfalls auf jeder Seiten eins. Bald mitten in diesem Glaich / ist wiederum auf beyden Seiten ein Loch welche sich durch die gantze Substantz des Beins bis zu dem Marck erstrecket.

Diese erstgedachte Oeffnungen und Durchgänge in dem Glaich / sind wie schon angedeutet / deßwegen / daß alle andere Nerven ihren Weg dadurch nehmen mögen.

Das andere Glaich hat oben wo es sich an das erste schliest gleichsam eine Zunge / durch welche es tüchtig ist an jedes verbunden zu werden. Ist gantz anders gestaltet als bey dem Menschen. Wird durch starcke Sennen angehencket

Das andere Glaich ist etwas kleiner / dann die beyde vorige. Unten hat es eine sehr grosse Höhle / in welche es den Kopff des vierten Glaichs einnimmt / hat in übrigen viele Gleichheit mit dem vorhergegangenen.

Die übrigen Glaiche sind einander ähnlich / es ist nur ein kleiner / äusserlicher Unterschied an den Wurtzeln und kleinen Löchlein / die Untersten werden allzeit je länger je kleiner.

Durch diese Glaiche miteinander gehet durch das vorangebohrte Loch / das Marck / und gehet fort durch den gantzen Ruckgrad ist mit zweyen einem dünnen und dicken Häutlein umgeben. Durch dieses Marck gehen die Nerven / welche sich von Anfang her immer mehr ausbreiten / um in das Marck / und hernach in andere Orte der Glieder dasjenige zu führen was es mitzutheilen haben muß.

Deise Hals-Gebeine werden mit vielen Muscuin oder Mäusen-Knorbien / Nerven / und andern umgeben und endlich mit der Haut bedeckt.

Die Gurgel und Lufftröhr / und der Schlund oder Kehle / liegen unter diesen erstererzehlten Beinen oder Glaichen des Halses / welche sich gantz von oben an durch den gantzen Hals / bis in die Brust erstrecken.

Von dieser insonderheit zu reden / so wird sie durch ein mit der Gurgel gemeinschafftliches Häutlein angehefftet. Diese Vereinigung gehet bis in die Brust; allhie aber theilet sie sich und wird in zwey Stämme unterschieden / die sich hernach durch die Lunge ferner zertheilen und durchgehen. Die Kehle aber / oder gleichsatz / der Schlauch / durch welche Futter und Getränckе in den Magen fallen / gehen bis an denselbigen. Diese sind allen vierfüssigen Thieren gemein / daher bey Schlachtung derselben / das was gesagt worden / leichtlich zu sehen ist.

Wer mehrere Nachricht davon verlangt / nehme Valentini Thriechters / wohlbestellten Bereiters der löblichen Republic Nürnberg eines seiner Kunst-wohl erfahrnen Mannes Anatomiarum & medicinam Equorum, oder neu-auserlesenes Pferd-Buch zur Hand / so wird er von p. 195. bis p. 218. des ersten Theils gar deutliche Nachricht davon haben.

Und ist sich zu verwundern / daß die Anzahl derer an einem nicht gar grossen Leibs-Theil befindlichen Mäuse / sich auf 29. erstrecke.

Durch diese Mäuse gehen dreyerley nicht geringe Adern / die ihren verwundersamen Ursprung und schöne Ausbreitung haben.

Anatomische Nachrichten von der Brust / Ruckgrath und den Rippen / samt deren Bedeckung.

Die Brust ist uns hie nicht das jenige / was inwendig derselben begriffen / sondern / die äusserlichen dieselbe haltende Theile. Diese Brust stösset an den Hals / und zwar von oben / an die kurtz vorher beschriebene Hals-Glaiche / von unten aber an die ebenfalls besagte fleischichte und andere Theile des Halses.

Diese nun ist von der Menschlichen sehr unterschieden / nicht nur der gantzen Stellung nach / indem diese über sich / jene aber unter sich gerichtet ist / sondern auch einiger besondern Ursachen halben. Erstgedachte Stellung ist allen vierfüssigen Thieren gemein. Deren gantzer Leib der Erden entgegen gerichtet ist.

Da ist nun das Brust-Bein / welches oben unter dem Unterhals anfängt / und sich bis über den obersten Magen-Mund herab streckt / ist bey den Pferden aus Acht unterschiedenen Stücklein zusammen gesetzt / und durch Knorbel vereinbaret. Die Obersten sind fast rund / die Untersten sind viereckigt / und die in der Mitten nehmen von beyden etwas an sich.

Das Bein an sich ist subtil lang und schnel / und ist zu mercken / daß der vördere Theil der Pferd-Brust / deßwegen so eng und schmahl ist / weil der Brust die Claviculæ, welche die Brust sonst sehr weit machen / mangeln. Dieses Brust-Bein wird / von oben herab werts zurechnen dem obern Theile der der obersten Spitzen eines Helms verglichen. Welcher nicht allzu rund ist.

Das Amt dieses Beins ist / daß es die Brust vornehmlich erhalte / und die inhabende Theile vor allen harten Anstössen verwahre.

Es bestehet Theils aus beinichten / Theils aus knorblichten Theilen / nach dem Alter der Pferde.

Das untere Theil der Brust ist die knorblichte Schwerdtförmige Zusammenfügung / welche nicht nur allen vierfüssigen Thieren / sondern auch dem Menschen selbst gemein ist.

Wir kehren aber anjetzo zu denen oben durch das gantze Pferd gehenden Glaichen und zwar des Ruckgraths. Diese nun sind nicht nur von den Menschlichen der Gröſſe nach / sondern auch von denen Halsglaichen / der Figur nach unterschieden. Dann diese sind enger und an ihren hintersten Ecken sehr breit / und haben alle solchen Grud welche die Reihe der Glaiche von dem andern des Rückens bis zu dem zehenden etwas erhebt / und nachmahls allgemach sincken läst / angesehen die erste vier zimlich erhöhet sind.

Der Grad / welchen das erste Glaich der Brust hat ist sehr groß / u. neiget sich allgemach nach der Schlimme / gegen den Anstehenden abwerts / und also die andern; von dem ersten bis zu dem Fünfften werden sie

immer länger/ von dem fünff en aber immer kürtzer und breiter welches gar proportionirlich geschiehet bis zu dem letzten Glaich der Brust hinab/ dessen letzte Ecke kürtzer and breiter ist/ als alle andere vor ihm hergegangene. Haben gleichmässige Anfügungen mit dem dritten Glaich des Halses/ und ihre Bedeckung geschicht durch das von der blossen Hirn-Schaal hergeführte Häutlein.

Durch und um diese Glaiche gehen viele Nerven/ welche sie nicht nur allein durchlauffen/ sondern auch anderwärtig hin erstrecken/ dann zwischen dem letzten Grad des Halses und dem ersten der Brust/ kommt aus dem Marck des Rückgrads ein Paar herfür welche sehr groß sind/ und sich nach vielen Gängen durch die vordere Schenckel/ ja bis zu den Füssen hinab ziehen. Bey dem ersten und andern Glaichen entstehen aus besagtem Marck zwey andere/ welche sich durch verschiedene Weege/ und nachdem sie sich in ihren Gängen zwischen den ersten und andern Rippe/ mit erstgedachten Nerven vereinbaret weiter fort gehen. Zwischen denen übrigen Glaichen gehet eben diese Historie vor/ also daß beede dergleichen Nerven entstehen/ obwohl nach unterschiedener Grösse und Gängen.

Die Rippe der Pferden haben ihrer Substantz nach keinen Unterschied von andern vierfüssenden Thieren nur die Acidenzien der Grösse/ Breite und Ründe ändert sich/deßwegen sich ein jeder leicht die Idee davon machen/ und uns nicht übel deuten wird/ wann wir weiter nichts darvon melden werden/ als daß jemehr sich die 12 erste Rippen erheben und aufwölben/ je eine schönere und wolgestaltere Brust dadurch entstehe.

Uber die gantze Breite und alle Rippen gehen verschiedene Blut-Lufft und Spann-Adern. Es schickt die grosse Blut-Röhr viel Aeste und Zweiglein dahin ab. Unter welchen der erste/ so bald er von seinem Ursprung heraus kommen/ sich über sich/ und in die Höhe krümmet und zu den 4. ersten Rippen erstreckt; der andere theilet sich wiederum in 2. kleinere Aeste ab/und steiget der eine durch die rechte Seite hin abwärts/ bey dem Querblat heraus/passiret unter den Blut-Adern/ so das Wasser aus dem Geblüt heraus saugen/ und derowegen Emulgentes genennet werden/ und unter der grossen Blut-Röhr hin/ kommet zu etlichen gewissen Trüsen des untern Bauchs oder Lenden/ und verliehret sich daselbst/ denn er spreitet sich in unzehlig viel Zweiglein aus/ und nimt mit dem andern Ast seinen Weg zu den übrigen Rippen/ und vertheilt daselbst seine Zweiglen auf das allerkünstlichste.

Denn er läst etliche/ je zwischen zwey Rippen von sich hinein passiren/ und also denselbigen/ wie auch den daselbst benachbarten Mäusen ihre Nahrung zuführen.

Etliche aber lauffen den Glaichen in dem Ruckgrad und desselbigen Marck zu/ wie gleichfalls auch der Scheid Wand in der Brust: und wiederum etliche zu der inwendigen Höhle der Rippe und derselbigen Häutlein/mit welchen sie bekleidet werden: und den zum letzten etliche zu den Krospeln.

Mit diesem allen ist die grosse Blut-Röhr/ noch nicht vergnügt (nehmlich) mit der Ausspreyung der einsammen Blut-Ader/ welche ihren Weeg der lincken Seiten zu nimmt/ von der sechsten Ripp anfängt und sich mit einem Ast hinabwärts durch die Ripp/ bis an die Brust erstreckt/ sondern schick ein wenig über dem Anfang der gemeldten Blut-Ader/ noch einem andern namhafften Ast von sich aus/ welcher seinen Weeg zur lincken Seiten zunimmt/ unter dem ersten Ripp anfängt/ und sich bis zu dem sechsten hinab erstreckt/ und auf denselbigen seinen Weg wiederum einen andern Ast/ gleichwie die Einsame durch die Ripp von sich ausstöst/ steigt über die grossen Lufft-Ader/so bald dieselbige aus dem Hertzen heraus kommen/ hin und verschickt in solchem ihren hinauf wandern/ so sie gegen dem höchsten Ort des Brust-Beins zu/ und bringt/ indem sie also von den Seiten darunter in die Ecken oder Winckel der Krospel der Ripp hinab fällt/ derselbigen (Krospeln und Rippen) ihre Nahrung.

Und wird auf solchem gantzen Weege ein jeder Ast der grossen Blut-Röhre. von einer Lufft-Ader/ so entweder von einem oder dem andern Stock oder Stamm der grossen Lufft-Ader herkommt/ und von einem Nerven aus dem sechsten Paar des Hirns begleitet/ wie gleichfalls auch von denen/ so aus den Schultern herkommen/ und etwann mit einander vereinbaret/ bißweilen aber voneinander zertheilt/ indem sie also hinwandern gefunden werden.

Nun folget nach diesen Theilen ferner das Quer-Blat/ welches in dem untersten Theil der gantzen Brust lieget das Hertz-Blat oder Quer-Blat genennt/ nur gemeine Mäuse der beyden Seiten der vördern Brust und umfast alle unterste halbe Rippen/ welche nicht an das Brust-Bein stossen/ noch sich mit demselbigen vereinbaren.

Es unterscheidet und sondert die Häutlein und Glieder des Leibs von den andern/ so zu der Ernährung sind/ ab/ hat unter allen Mäusen des gantzen Leibs/ eine sonderbare und eigene Form: denn es ist breit und rund/ und hat seinen Anfang in der Mitten/ mit vielen Zäserlein/ gleich als mit Strahlen umwickelt/ da es nicht so gar dick/ sondern etwas mehr spannädericht ist/ denn an andern Orten; hat zu seiner Oberdecke zwey Häutlen: als oben dasjenige/ sich sich inwendig über die Rippen ausspreitet/ und veste Häutlein des Unterbauchs: sonsten eben die Löcher und Durchgänge wie auch die Decke/ mit deren es überzogen wird.

Sein Amt ist (sintemahl es keine andere Mäuse gegen ihme hat) daß es sich/ wenn das Thier Athem schöpfft eine Ader zusammen/ und gegen seiner Mitten zeucht/ oder vielmehr gegen die Glaiche der Lenden/ die halbe Rippen sonderlich aber die untersten Fünffe/ nach gemeltem ihrem Anfang zubiegt/ und die gantze Brust hinden und vornen ein und zusammen bewegt.

Darauf

Darauf denn erfolget / daß auch der Magen / Mund / samt dem gantzen Bauch / durch viel unterschiedliche Instrumenten / so ihnen anhangen / sie bewegen und zuruck ziehen / darzu befördert / hinab weichen.

Nachdeme solch sein anbefohlenes Ampt verrichtet / bleibt es gantz still und ruhig / und weicht ohn einige sonderbare Bewegung wiederum an seinen natürlichen Ort und Stelle / denn es ist schwehr / fällt derowegen selbst wiederum hinab / und zu recht: und macht der Lungen / welche durch den an sich gezogenen Lufft groß und hoch werden und dieselbige gantze inwendige Höhle der Brust erfüllet / Raum und Platz.

Die erste Aeste seiner Blut-Ader / empfängt es von der grossen Blut-Röhr / nachdem dieselbige aus der Leber heraus kommen: und nimmt der Rechte unter den Aesten / so sehr groß ist / seinen Weg hinabwärts zu rück / und hinter den Rücken zu der untersten Seiten dieses Querblats / und erfüllt dieselbige gantze rechte Seiten: Die Lincke erhebt sich wie ein Bogen / in seinem / des Blats / Obertheil. Krümmet sich jetzt in diesen / setzt sich in einen andern Ort / biß er sich in derselbigen Seiten gar verlieret.

Der Sack oder Stamm der grossen Lufft-Ader läst / nachdem er durch das Hertz-Blat / hinabwärts getrungen / zu beyden Seiten einen Ast hinter ihme / welche sich nachmahls durch etliche viele Zweiglein ausspreyten / und endlich gar verlieren.

Die Krafft der Empfindlichkeit wird ihme durch zween Aeste aus dem sechsten Paar Nerven des Hirns / zugeführet / denn dieselbige erstrecken sich zu beyden Seiten in die Häutlein / durch welche die Brust unterschieden wird / und manchmals von denen / bis in derselbigen Mitten und Ursprung.

Alle diese Beine der gantzen Brust / werden ausserhalb mit vielen unterschiedlichen Mäusen überzogen und bedeckt deren ein jede wiederum ihr besondere Häutlein hat / und endlich von ihnen / den Beinen / da sie liegen / entspringen / und etwann andern Gliedern auf den Dienst warten: Etliche aber zwar anderstwo herkomme / sich jedoch über sie / die Rippen / erstrecken / mit denselbigen verbinden / und sie bewegen / wie wol solches nicht ihr fürnehmstes Amt ist / darum sie von Natur sind erschaffen worden.

Zum dritten und letzten sind auch etliche etliche eigentlich / und allein zu dem Dienst dieser Stücke und Glieder / von welchen wir uns jetzo zu handeln vorgenommen / verordnet: Denn andere wollen wir bis an seinen Ort / da nehmlich von den Lenden / Unterbauch / und unter vördern Schenckel gehandelt wird / spahren.

Sind demnach der Mäuse / so oben ausserhalb zwischen den Rippen liegen / auf jeder Seiten siebenzehen / welcher Ambt und Geschäfft ist / daß sie die Rimen von ihnen heraus ziehen und erweitern:

Gleichwie hergegen die unterste / deren gleichfalls auf jeder Seiten siebenzehen / die Unterste (Rippe) einziehen / und also die Brust daselbst eng machen.

Das erste Paar dieser Mäuse der gantzen Brust ist sehr groß und vielleicht breiter / denn alle andere Mäuse des gantzen Leibs entspringt / bey dem Schwantz mit einem fleischichten Anfang / steigt zu beyden Seiten / mit seinen schlimmern und fleischichten Zäserlein hinder dem Grath / bis zu den letzten Rippen hinauf und hängt sich auf solchem Wege an alle und jede Ecken der Glaiche an / bis zu dem ersten Gleich hinauf / und vermischt sich unterdessen mit etlichen Mäusen des Halses.

Ihr beyder Ambt ist / daß sie die Rippen hinabwärts und zuruck ziehen / und die gantze Brust erweitern das ander Paar fängt unter den letzten Rippen an einer Ecken der Seiten / des ersten Gleichs der Lenden an / ist daselbst klein und subtil (wird wider aller anderer Mäuse Natur und Ort / welche sonsten von ihrem Anfang an / allzeit kleiner werden) von dannen an allgemach je länger je gröſſer / erstreckt sich hievorwärts und überschickt in solchem seinem Hinwenden / einer jeden Rippen seine Chorde oder Senne / und verbindet sich also unten an dem hintern Theil mit ihnen allen.

Und ist aber solche Senne allezeit um so viel desto gröſſer / je gröſſer die Rippen sind / zu welchen sie sich erstreckt / und je ferner sie von ihren Anfang und Ursprung hinweg weicht.

Ihr Amt ist / daß sie alle Rippen hinder sich und hinabwärts ziehen und die gantze Brust erweiter.

Das dritte Paar fängt an dem Grath an / ist daselbst fast hauticht / und läst sich mit seinem / zum Theil schlimmen / zum Theil überzwerchen Zäserlein in die Ecken der Seiten aller Glaiche des Rückens / ein wenig über den Wurtzeln der Rippen ein. Zeucht die Rippen von innen heraus / und macht die Brust weit.

Das vierdte ist sehr klein und subtil / entspringt bey dem Ende des ersten Rpps / das sich mit dem Brust-Beine verbindet / erstreckt sich nach der Schwemme / bis in den Ort über den zweyten Rippe / da sich dasselbige in die Krospel endet / und zeucht es (das ander oder zweyte Rpp) zu dem ersten zu.

Das fünffte / so sehr groß ist / entspringet inwendig an dem breiten Theil des Schulterblats oder vördere Bug / hat zum Theil einen fleischichten / zum Theil einen hautichten / ebenen und dicken Anfang. Macht sich auf seinen Weg je länger je subtiler oder dünner / und breiter / erstreckt und flecht sich in die acht ersten Rippen / hängt sich in denselbigen bis zu den Anfang ihrer Krospel oder doch nicht fern davon / hart und vest an / und solches allezeit mit einem solchen / so wie ein Säge formirt / und ausgekerbet ist / die Rippen von innen herauswärts zu ziehen / und die Brust zu erweitern.

Das sechste und letzte fängt an der Ecken der Seiten des letzten Glaichs des Halses an / und erstrecket sich mit einem breiten End. Bis in die Wurtzel des ersten Rippens / dieselbige gegen ihrem Anfang und Ursprung zu ziehen / und die Brust zu erweitern.

Die Scheiben oder Blätter in den beyden vördern Bügen / in welche sich die Schulter-Beine oder Büge einlassen / haben ihre Stelle über dem ersten Ripp / und den Mäusen der Brust: steigen hinder der Gegend des Halses / und über dem öbersten oder höchsten Ort des Brustbeins / bis zu dem vordern Theil der Brust herab / und machen oder formiren beyde die Spitze und Höhe der Schultern.

Sind ihrer Figur nach nicht viel anderst / denn der Menschen ihre / ohn allein etwas lang: denn sie thun sich hinden in ihrer Circumferentz zusammen / und enden sich allezeit in den Knorbel: sind unten und inwendig etlicher massen ausgehöhlet / rauch und uneben / von wegen der Mäuse / so an dem Schulter-Bein entspringen: oben aber und ausserhalb ein wenig erhöhet / und haben nach ihrer Länge der Ecke / welche an dem Grag herum / auf deren Seiten zwo Höhlen gefunden werden / welche die Mäuse der Schultern auf und annehmen / und unter denen die hinderste / gegen dem Bauch zu / in der Weite zweymal grösser ist / denn die Vördere / und je mehr diese Scheiben / indem sie die Brust nach dem Busen oder Schultern hinabwärts kehren / hinabsteigen / je enger und schmähler werden sie / bis sie endlich zu dem Ort gelangen / welchen man / die Scheiben Cervicem, oder Genick nennet / da nehmlich die Höhle ist / so den Kopff des Schulterbeins in sich empfängt.

Und von diesem Ort kommen so viel Knorbel heraus / daß sie die Höhle oder Busen daselbst grösser machen / damit die kleine Tieffe des Genicks oder Ecken der Scheiben erfüllet / und die Bewegung nicht etwan zerrüttet und verhindert werde.

An welchem Ort sich denn die Scheiben erweitern und etwas vester werden / und stöst eine jede unter ihnen an das hohe und gleichsam runde Hügelein / welches sich hineinwärts krümmet / und einen Theil der Spitzen der Schultern verursacht / gegen der Höhe zu / von sich: Solches runde Hügelein ist ausserhalb rauch und uneben: inwendig etlicher massen ausgehöhlet / und hänget gleichsam hineinwärts / an welchem Ort etliche Sennen und Mäuse der Schultern ihren Ursprung haben / und der Scheiben ihre sich einpflantzen.

Und dieser runde Kopff ist den Pferden allein darum in das Genick der Ecke der gemeldten Scheiben geordnet / daß er ihnen an statt der andern beyden Processuum, oder heraus ragenden Ecken / welche der Mensch an denselbigen Ort hat und in deren sich die Brust-Schlüssel finden lassen / diene.

Die Beine / dieser Scheiben oder Blätter / werden auf mancherley Ort oder Seiten bewegt und gezogen / und dasselbige alles durch Hülffe und Mittel vier Paar Mäuse: Deren das erste mit einem langen und fleischichten Anfang von den Ecken der Seiten des letzten Glaichs des Halses herkommt / mit seinen Zäserlein gantz nach der Schlimme / und voller Fleisch gegen dem höchsten Ort der gemeldten Scheiben hinauf steigt / und sich daselbst in die vördere Circumferenz, einläst / dieselbige hiervorwärts zu ziehen / und dasselbige mit seinem Obe theil stracks vor sich / nach dem untern aber hinabwärts / je nachdem sich seine Zäserlein erstrecken.

Das andere ist sehr breit / fängt fornen in der Mitte des Graths der gemeldten Scheiben an / ist daselbst fast haudicht / steigt nach der Schlimme hinabwärts / wird auf solchen seinem Weg fast fleischicht / nachmahls aber allgemach schmähler / und endlich / bis es sich in das Gnick der Scheiben einläst und endet / sehr starck.

Sein Amt ist / daß es die Seibe hinter sich gegen den Rippen, und zum Theil auch gegen dem Rücken zu zeugt.

Das dritte entspringt unten bey dem vierten, hat einen fleischichten Anfang / und erstreckt sich mit seinen zum Theil schlimmen / zum Theil überzwerchen Zäserlein / in dem krospichten Umkreiß der Scheiben wird in solchem Hinwandern je länger je völliger und dicker / steigt bey vier Finger weit unter die Scheiben herab / und leistet dem nächst-folgenden vierdten Paar seine Hülffe.

Das vierdte und letzte kommt mit seinem breiten und dünnen Anfang / zum theil von dem Grath der Brust / zum Theil von dem am Halse her / steigt von dannen hinabwärts mit seinem häutichten Ende / bis zu dem Grath der offtgemelten Scheiben / und erstreckt sich bis in die Mitte / und zeugt nach Gelegenheit des Orts und ihrer dreyeckigten Form der Scheibe nach dem erhöhten Theil des Rückens zu.

Hier wollen wir noch mitnehmen zwey innerliche / dem Gewicht nach zwar kleine / aber dem Werck nach sehr grosse und wichtige Theile. **Das Hertz** und die **Lunge**.

Das Hertz betreffend / so ist solches nicht nur bey den Pferden / sondern bey allen Thieren / das Lebens Instrument / welches aus sich / als aus einer treibenden Quelle / alle natürliche Wärme und der Lebens-Geister Kräfften dargibt. Hat seine Stelle und Wohnung mitten in der Brust / nach dem Verstande / als dieses Wort / alles was von oben am Hals / Rückgrath / Ripp und Knorbel biß fast an deren Ende reichet in sich begreifft.

Es hat zwar überhaupt der Figur nach viele Gleichheit mit anderer Thiere Hertzen / doch ist bey denselben dieses zu mercken / daß es sehr zugespizt und von Farbe sehr roth / und so zu reden von der hitzige Cholerischen / lebhafften Natur der Pferde also gefärbet / mithin grosse Geschwindigkeit im Lauffen Großmuth / Kühnheit und Unbändigkeit zu vermuthen giebt.

Die Haupt-Substantz des Hertzens ist Fleisch / ob wohl fälschlich geglaubt wird / es wäre auch mit Beinen versehen.

Die andere Abtheilungen des Hertzens / in die rechte und lincke Kammern und anderes ist andern Thieren in so viel Stücken gleich / daß wir insonderheit von den Pferd-Hertzen / unserem Absehen nach sonst nichts mehr zu sagen haben.

Die Lunge, umfasset nicht nur die Heutlein

und

und Gehäuse des Hertzens/wie auch das Hertz selbst; dann in der Seiten über dem Hertzen vereinbaren sich diese beyde Theile durch die zween Aeste / in welche sich die Lufft oder Lungen-Röhre abtheilet. Ein innerliches Glied, welches uns wegen seiner Gleichheit gegen der Lungen anderer Thiere nichts anders zu melden übrig läst / als daß sie bey den Pferden groß und nach der Athem-Bedürfftnus eines so hitziger / und öffters schnell-rennenden Thiers proportionirt seye.

Von dem Magen der Pferde/ und zugleich von dem dahin gehenden Schlund/ oder der Speis-Röhre.

Der Magen ist dasjenige Gefäß in welches die abschluckte Speise einfällt / und verdauet wird. Der Pferd-Magen / von dem wir zu reden haben / hat insgemein diejenige Beschaffenheit / welche andere Vierfüssige und wiederkäuende Thiere haben: dann es ist an demselben zu finden der Schlund / oder die Speißröhr.

Dieses ist derjenige Schlauch / Canal oder Röhre / welche von dem Rachen durch den Hals herunter gehet und an dem Magen angeheffelt ist. Es bestehet solche aus zweyen unterschiedlichen Häutlein. Deren das innwendige eine Spann-Ader/und dabey härter / und zärter ist als das äusserste / dieses aber fleischichter / dicker und weicher befunden wird / wie solches/ nebst denen daran befindlichen Adern und Trüsen bey andern zu sehen.

Es hat aber der Magen sein Lager unter dem Quer-Blat zwischen dem Nabel nnd Spitze des Brüst-Beins / und erstreckt sich nach seiner Länge aus der lincken Seiten in die rechte. Manchmal ist er auch unten her mit dem Intestino Colon, verknüpffet.

Ist runder Figur und also von denen Thieren die denselben etwas länger haben unterschieden. Welches auch verursachet / daß das Ader- und Nerven-Werck ein wenig andere Wege führet.

Von der Leber und Gall der Pferde.

Unter denen Gliedern / welche der Schöpffer/ wie in allen Thieren also auch in dem dessen Glieder-Betrachtung wir forzusetzen willens sind geordnet ist/ die **Leber**/ darum das vornehmste/ weil in ihr / das allen Gliedern des gantzen Leibs Nahrung gebende Geblüt etspringt / ungeachtet freylich der Magen die erste und gröbste Verrichtung daran thun muß.

Das Lager der Leber / ist nächst unter dem Quer-Blat gleichsam nach der Quere / und mitten in dem unteren Bauch / ob sie sich wol etwas mehr gegen der rechten als gegen der lincken Seiten hinlencket.

Die Gestalt der Leber des Pferds kan von anderer Thieren Leber abgenommen werden. Es scheinet gleichsam / sie umfasse den Magen / dieses mus noch behalten werden / daß die grosse Pfort-Ader und der erste und oberste Darm Duodenum genannt / ihren Weg von dem untern Spalt der Leber her habe/ und daß ihr Lager recht verwundersam eingetheilet sey.

Es wird gefragt / aus was vor einer Substantz die Leber bestehe / und darauf geantwortet/ aus einem zusammen geronnenen Geblüt allenthalben mit vielen Aesten und Zweiglein der Pfort-Ader und grossen Blutröhr / und etlichen kleinen Lufft-Aderlein durchwachsen. Liegt an einem zarten Häutlein / so von dem Band / durch welche die veste Haut des Unterbauchs unter dem Quer-Blat vest gemacht / und angehäfftet wird entspringt.

Im übrigen hat die Pferd-Leber ihrer Beschaffenheit und Wesen nach vor der Leber anderer Thiere / nur diß / daß Adern und Nerven nach Proportion der nöthigen Verrichtungen eigerichtet sind; Allein der Galle wegen müssen wir uns noch ein wenig dabey aufhalten.

Merckwürdig ists / daß die Pferde keine besondere Gall-Blasen haben / sondern / es ist an der Leber selbst / so zu sagen ein Busen oder Rinne / welche die Gallmässige Feuchtigkeiten annimmt / und weiter gehen lässet. Dieses zu begreiffen / werden uns die kluge Worte Herrn Triechters / welche er im ersten Theil / seiner neuen Pferd-Anatomie p. 294. am besten dienen. Er sagt:

Die Pferde haben zwar keine Blasen / darein sich die Gall versammle / wie die Menschen/ jedoch in der Gohlen der Leber auf der rechten Seiten hinter oder unter dem Stamm der grossen Blut-Röhr / unfern von derselbigen Anfang einen besondern Busen oder Rinne / so aus der Leber heraus kommet / solche Feuchtigkeit der Gallen in sich empfängt / und etwan zween grosse und weite Anfänge / welche sich ausserhalb an der Substantz der Leber vereinbaren / und die Rinne fast klein machen / bißweilen aber nur einen hat. Diese Anfänge haben viel kleine Aestlein durch die Substantz der Leber hin und wieder ausgespreytet/ und in ihrer Mitte fast kleine Löchlein / damit sie alles das / so der Gall-mässigen Feuchtigkeit gleich und ähnlich ist / aus der gantzen Menge des Geblüts können in sich versammlen und in den darzu verordneten Canal geleiten / den die Leber selbst sondert dieselbige Feuchtigkeit / durch ihre eigene Krafft von dem guten Geblüt ab. Diese Rinne nun führet die in sich empfangene Gall biß in den zwölff Finger langen Darm / etwas fern von den untersten Magen-Mund / als in etlichen Pferden um vier Finger / in etlichen aber um acht Finger/ weit besser hinab / denn solche Rinne ist so lang als der gemeldte Darm selbst / sonsten rund/ hohl und weit / wie eine Blut-Ader / einer Schreib-Feder gleich dick und weiß / und hat ein dick starck Häutlein. Es gebraucht sich die Natur / indem sie die Gall also durch diesen Canal in das Gedärme geleitet eben dieses Lists/wie auch in den Harn-Gängen: denn sie führet die Gall nicht alsobald in die gantze inwendige Höhle des Darms hinein / sondern erstlich allein durch sein (des Darms) erste und äusserste Haut / da dann zwischen dieser und der andern inwendigen Haut/ein besonderer Platz u. Raum zweyer

Finger

Finger Weit ist / und muß die Gall etwas mehr hinab weichen/bis sie den Durchgang der andern und inwendigen Haut antrifft. So bald sie nun auch durch denselbigen kommen / und in die inwendige Weite des Darm gelanget / fallen die beyde Häutlein wiederum zusammen / und fällt die inwendige vor der äussersten Loch und Durchgang/ gleichwie hergegen die äusserste vor der inwendigen ihren damit die Gall nicht etwan zurück / und in ihren Canal gelange / zu welchem Ende denn das inwendige Häutlein des Darms sehr rauch ist / damit es den Ausgang besser verschliessen könne / indem die Speise aus dem Magen biß in diesen Darm gelanget. Und ist meines Erachtens dieser Canal oder Rinne darum frey ohn einiges Bläßlein und anderst den der Menschen ihre/ geschaffen / dieweil es den Pferden also viel nützlicher und bequemer ist.

Denn diese Thier fressen sehr viel / sammlen derowegen in ihrer Dauung einen grossen Hauffen Mist und Unrath/ welcher wol etwas bedarff/ so ihn zu seinem Ausgang anreitze und treibe: Solches aber vermag die Gall am allerbesten.

Ist demnach vonnöthen / daß derselben eine gute Menge sey / und gleichsam für und für ohn alles Aufhören zu dem offtgemeldten Darm hinab steige / welches sie doch sonsten / wenn sie ein Schlößlein hätte / darinnen sie sich auffenthalten könnte / nicht thun würde. Und daß diesem also sey / gibt uns dessen ihr Mist gnugsame Zeugnuß / denn derselbige ist / so offt sie ihn von sich lassen / allzeit gelb / und demnach der Gallen an der Farbe sehr gleich.

Oder es kan auch / sagen etliche/ dieses solcher ihrer Rinnen Ursach seyn / dieweil die Pferde ein rein und süß Geblüt / und darzu ein gesunde Leber haben / so des Unraths nicht viel gebiehrt/ und derowegen keines besondern Bläßleins zu der Gallen bedürffen.

Solcher Meinung aber scheinet der Augenschein und tägliche Erfahrung stracks entgegen zu seyn: denn wer der Pferde Blut kosten und versuchen mag / der wird befinden / daß es nicht süß / sondern auch fast bitter und versaltzen sey. Und dieses sey also auch von dem Canal oder Rinnen/ so den Pferden an statt der Gall Blasen gegeben ist / genug.

Anatomische Nachrichten von denen noch übrigen innerlichen Gliedmassen/ oder dem Eingeweide der Pferde.

Von dem Netz.

Das Netz hat seine Situation oder Stelle unter dem vordern Theil der harten vesten Haut des gantzen Unterbauchs / bedeckt den Magen/ und bestehet aus einem zweyfachen / glatten mit vielen von der grossen Pferd-Ader hergeleiteten Ader-Aestlein durchzogenem Gewircke.

Von dem Gedärm.

Dieses nimmt seinen Anfang von dem Magen und gehet bis an das Ende des Pferds. Theilet sich in sechs unterschiedene Stücke / deren jedes seinen besondern Nahmen und Verrichtung hat.

Diese Nahmen sind in der Anatomie sehr bekannt / und die Verrichtung ist allen vierfüssigen Thieren gemein.

Nur ist die Länge Weite und Dicke nach der Beschaffenheit des Thiers eingerichtet/ insonderheit ist das fünffte Stück / das Colon genannt / bey dem Pferd sehr groß. Durch diese Därme wird das/ was von dem Magen als unnahrhafftig ausgeworffen worden/ verdaut von einem zum andern geleitet / biß in gedachtem fünfften Stück etwas liegen bleibt / und endlich durch den Mast-Darm ausgeworffen wird. Bestehet aus zwey unterschiedenen Häutlein.

Sind allesamt durch das Kröß an den Ruckgrath angehefft / mit einander verbunden/ und von vielen Adern durchwandert / auch nebst allen zur Nahrung des Thiers erforderlichen und erzehlten Theilen / mit der peritonäischen Haut umgeben und bedecket.

Von der Blasen.

Das Harn-Gefäß befindet sich bey Hengsten und Wallachen. Zwischen dem Bein welches die Arsbacken formiret / und in dem Mast- oder Afterdarm; bey dem Bein / als einem Anhang des besagten Beins des Hindern.

Ist der Figur nach welche allhie rund ist von der Menschlichen unterschieden; Jedoch weil ihre Consistenz sowohl als ihr Ant aus andern Harnblasen leicht zu muthmassen und zu sehen ist/ wird nicht nöthig seyn die Worte allhie anzuführen.

Anatomische Nachrichten von denen Zeugung- und und Geburts Gliedern der Pferde. Und erstlich von den Gailen der Hengste.

Weßwegen die Gailen geschaffen sind und wozu sie nutzen/ ist hier nicht so nöthig zu sagen. Weils eine Sache ist die allen Erd- und Lufft-Thieren gemein ist / als daß die Situation derselben bey den Pferden nicht zwar dem Ort / sondern der Art nach unterschieden seye.

Der Sack auch oder das Geschröt ein dünnes Fell sey gegen der Ochsen ihren. Werden durch verschiedene Mäuse / Adern und Nerven durchlouffen. Woher aber und welche verwundersame Gänge der Saame führe / ist für uns zu weitlufftig.

Von

Von der Stuthe des Gemächts der Pferde.

Diese nimmt von den Blasen-Hals ihren Anfang und hat in der Mitte eine dem Saamen und dem Harn gemeine Röhre. Sie ist der Figur und Substanz nach von männlichen Gliedern vieler anderer Thieren unterschieden.

Sie bestehet aus einem schwammichten / Spann-äderichten Wesen / aus sechs Mäusen / und vielen Blut- und Spann-Adern welche mit einer zarten Haut umgeben sind. Der Kolben oder die Eichel ist an den Pferden breit und groß / erstgedachte Mäuse sind deßwegen bey den Pferden ansehlich / weil sie fähig sind / das so grosse lange und schwehre Glied in die Höhe zu bringen und darinnen zu erhalten.

Von der Bähr- oder Gebähr-Mutter.

Es hat diese ihren Platz zwischen der Harn-blasen und dem Mastdarm / wie bey allen vierfüssigen Thieren und dem Menschen / und wird gesagt / ihre Figur in denen Stuten so niemahls getragen einem Leib gleich / welcher weder Kopff noch Schenckel / sondern allein zween Arm habe. Eine tragende aber vergleiche sich einem Hemd / welches an seinem obern Theil erhoben und verschlossen / inwendig ausgefüllt ist und solche Ermel hat / welche vornen an den Enden krumm herab hangen / und weiter sind als hinden oder oben. Jemehr eine Stute trägt / je mehr wird sich die Gestalt um etwas verändern.

Die Substantz dieses innerlichen Theils / ist Spann-adericht / dick und röthlicht / in zwey Häutlein verfasset / unter denen das innere dicker ist als irgend eines an dem Leib / mit vielen Zäserlein und Blut-Aederlein besetzet / die äusserе Haut aber ist subtil / und eben so mit Adern durchwachsen.

Der Grösse nach muß man einen Unterschied machen / unter denen Jungen und Alten. Es ist ehemahls disputiret worden / ob bey denen Weiblein der vierfüssigen Thiere einen Saamen zu finden seye / und bey den heutigen Scribenten findet man noch einigen Beyfall vor diese Meynung zum wenigsten gedencken sie der Saamen-Gefässe der Stutten / welche sie aus grossen Adern herzuleiten wissen / siehe mehr citirte neue Pferd Anatonomie von pag. 379 biß 382. allwo auch noch andere Umstände / welche anzuführen der Platz verwehret / zu sehen sind / von erstbesagten pag. 382. biß 398. allwo auch von der Tragzeit und Lager der Füllen in dem Leibe der Stutten ausführliche Nachricht gegeben wird.

Anatomische Nachrichten von denen Lenden der Pferde.

Wir kehren hier wiederum zuruck / zu denen äusserlichen und beinigten Theilen der Pferden / welche gleichsam die Bedeckung beschriebener innerlichen Gliedmassen so viel ihnen zukommt seyn müssen / die Lenden der Pferde habe sechs Glaiche / welche mehr und mehr durchlöchert sind / aber unter sich je eines subtiler als das andere / biß zu dem breiten Bein hinab / worauf sie stossen / sind des obbesagten Marckgangs theilhafftig ; haben aber auch Ungleichheit gegen einander / indem das erste und die biß zum fünfften / gegen der vesten Haut deß Unter-Bauchs zu längst hin / je länger je schmäler und spitziger wird / die beyde letztere aber je mehr und mehr eben werden.

Des Marcks selbst wegen / welches durch sie passiret ist allhie zu wiederholen / was schon von dem andern gesagt worden / nur daß man die Quantität des Marcks und die davon abgehende Nerven nach proportion deß Orts / und der Gänge vernünfftig ermässe.

Von dem breiten Bein.

Dieses ist der Grösse nach das fürnehmste im gantzen Rucken / verbindet sich zwar mit den letztern Lenden-Glaiche / aber nit anders als dieses mit andern Glaichen ; dieses Bein theilet sich in fünff unterschiedene / bey alten Pferden fast unzertrennliche Stücklein / ist dasjenige Bein / welches sich bey Werffung eines Füllen von einander thun muß / hat sonsten oben fünff Ecken der Grath genannt / und gehen unter sich / und also gantz verkehrt gegen die in den Lenden / hinten wo es sich dem Schwantz anfüget / ist es wie ein Ey gestaltet und gantz eben.

Von dem Bein deß Hintern.

Dieses liegt mit seinem obersten Theil über den beyden letzten Seiten-Ecken der Glaiche in den Lenden / und den beyden ersten des breiten Beins / formiret den Hintern / wird in zwey Stücke und Seiten getheilet / deren jede wiederum drey Theil hat / welche zwar nicht also scheinbar sind / doch haben sie besondere Nahmen gegen einander / dann das andere wird das Hüfft-Bein genennet / und das dritte das Geburt oder Gemächt-Bein / ihre Stellung ist gegen der menschlichen gantz anderst / gegen andere Thiere aber nur in geringen Stücken unterschieden / indeme die aufrechte Gestalt des Menschen ein anderes erfordert / ihre Bedeckung ist erstlich mit den Häutlein Periostio, nachmahls von unterschiedlichen Mäusen und endlich von der gesamten Haut.

Von dem Schwantz und Schweiff.

Jemehr es sich zu dem Ende neiget / mit denen durch den gantzen Ruckgrath des Pferds gehenden Glaichen / je kürtzer und kleiner werden / sie an dem kurtzen Schwantz des Pferds / sind siebenzehen Glaiche / welche durch Knorbeln zusammen gehäncket sind / und sich endlich wie bey allen Thieren gegen das Ende verlieren / doch hat auch das allergeringste nach seinem Antheil / so wohl von dem Marck als / auch von denen daher kommenden Würckungen der Nerven und Adern / über demselbigen sind sechs Mäuse / welche ebenfalls mit der allgemeinen und hier sich endenden Haut und Schweiff-Haaren bedecket werden.

Unter diesem letzten Glied ist der Affter-Darm oder vielmehr der Ausgang desselben bedeckt / bestehet aus unterschiedlichen Mäusen / dicken fleischigten Zäserlein / welche endlich eine zarte Haut bedecket.

Unten zwischen den Beinen / endiget sich der untere Bauch / welcher einen Theil der innerlichen Glieder bedecken hilfft / bestehend aus vier paar Mäusen / welche deßwegen eine verwundersame allen Thieren gemeine Würckung haben / daß sie nicht nur allein den Bauch zusammen ziehen / sondern auch zu Auswerffung des Koths / Harns / ja gar der Frucht Hülffe leisten / werden dabey mit vielen Adern und Nerven durchzeichnet / obenher mit einer fleischigten und endlich äussersten allgemeinen Haut bedecket.

Anatomische Nachrichten von denen Schenckeln und Füssen der Pferde.

Wir verlassen das hintere Gestell der Pferde / und besehen annoch die fördere Schenckel als denen fürtrefflichsten unter allen äusserlichen Gliedern der Pferde / diese theilen sich in sechs unterschiedliche Stücke und in eben so viel Gewerbe / welche wir oben schon summarisch gemeldet / und anjetzo noch ein wenig mehr durchlauffen müssen.

Das erste ist der fördere Bug welcher deßwegen keiner weitläufftigen Erklärung vonnöthen hat / weilen alle vierfüssige Thiere dergleichen vonnöthen haben / wird dem Schulderbein eines Menschen verglichen / nur daß es etwas kürtzer nnd nach proportion nicht so starck / und dabey etwas krum ist.

Es vergliedert sich mit denen anstehenden Beinen / Mäusen / wie bey allen vierfüssigen Thieren / der Mäuse so dieses Bug regieret / sind sieben / welche wie bißhero schon bekant worden / ihre Durchgänge von Adern und Nerven haben.

Von der Röhre deß Schenckels.

Diese gehet von dem untersten Theil deß Bugs biß an die Knie-Fug / ist sehr groß breit und dick / so daß es die Grösse der beyden menschlichen Röhren unter dem Schulter-Blatt gleichsam in eine verwandelt.

Dieser obere Theil des fordern Schenckels hat sieben Mäuse / welche die Natur um so viel fester und tauerhafftiger gemacht / als sie diese Thiere zu geschwinder Fuß-Bewegung verordnet hat.

Von dem fördern Knie / und dahin gehörigen Beinen.

Das Knie des fördern Schenckels hat sieben unterschiedliche Theile / oder Beinlein / damit sich der Schenckel desto leichter und sicherer bewegen könne / die Zusammenfügung in dem Knie / ist so artig und curiös , daß sich noch wohl jemand die Mühe geben mag / bey Schlachtung eines Viehes dieselbe zu besbachten / und auf der Pferd ihre die Vergleichung zu machen.

Der Mäuse des Knies sind sieben / welche so gering sie auch seyn mögen von Gewicht / doch der Nothwendigkeit wichtig genug sind.

Von der obern oder grossen Fessel.

Diese ist gleichsam den dritten Theil so lang / als die Röhre im untern Schenckel / hat oben drey unterschiedliche Hölen oder Gruben / in welche es die Lidder oder Stände der Röhr auf- und annimt / hat gleichsam die Gestalt des Buchstabens C. ausserhalb ist es rund / inwendig eben / mit zwey dreyeckichten Beilein oben / und noch andere denen vierfüssigen Thieren gemeine Anfügungs-Theile / an welchen lange Haare heraus wachsen / zu Zierde deß Gewerbs.

Von dem untern oder kleinern Fessel.

Dieser stösset an die Grosse / und ist den dritten Theil so lang / als diese / oben gleichsam wie ein Ey mit zwey grossen Hölen oder Gruben / unten hat es zwo runde / dem obern Fessel nicht viel ungleiche Ecken / und läst sich mit denselben in die Pfanne der beyden Beine im Fuß werben / und von denen Mäusen zur Bewegung befördern.

Von dem fördern Fuß.

Dieser best het aus zweyen Theilen einem empfindlich und einem unempfindlichen / jenes heist man das lebendige am Fuß / hat gleichsam zwey Beine / deren das Grössere den gantzen Fuß formiret / obenher aber gantz und rund ist / und die Crone des Fusses ausmacht / unten aber ist es gleich und eben / ist etwas durchlöchert um an seinen Orten die Lufft- und Spann-Adern durch zu lassen / dieses aber nemlich das kleine Beinlein hängt dem grossen vermittelst etlicher Knorbel fest an / ist dabey mit verschiedenen Mäusen besetzt / das unempfindlich ist das Horn oder Huff / dieses hat eine Horn-Art / aber dabey einen mercklichen Unterschied gegen das hintere darinn / daß das an den fördern Füssen inwendig subtil und weich / ausserhalb aber sehr zerbrechlich ist / so gar daß es springt wie ein gefroren Eiß. Daraus erhellet die Ursach / warum die fördern Füsse viel eher Schaden nehmen als die hintern / doch muß man auch sagen / daß die fördern Füsse im lauffen rennen / und andern Bewegungen der Pferde / durch anstossen und stolpern mehr leiden müssen / als die hintern / die Mäuse welche diese letztere gemelte Theile der Schenckel bekleiten sind zahlreich / dann man zehlet derer neun / welche mit ihren Häutlein bedeckt / durch Blut und Lufft-Adern durchtrungen / und durch drey paar starcker Nerven regieret werden.

Von den hintern Schenckeln.

Diese haben eine gleiche Abtheilung mit den fördern das daran befindliche Bug wird das hinter Bug genennt / und wird durch dreyzehen Mäuse bekleidet.

In dem fördern Theil des Gewerbs

oder

oder Glaiche in welchen sich das hintere Buch in dem Bein in obern Schenckel vereinbahret / gegen den Bauch zu ist ein Bein / welcher sich der Knieschei-be eines Menschen vergleicht / jedoch nach proportion deß Thiers / inwendig zwischen diesem Bein / und dem Glaiche findet sich eine Krotpel / welcher oben halb rund und wie eine Kugel formiret / unten aber hol oder tieff ist (dergleichen doch in den Knieschei-ben der Menschen nicht gefunden wird) zu solchem Ende dahin geordnet / damit die Mäuse so den Schen-ckel bewegen / desto sicherer durch diese Tieffe können hindurch wandern.

Von dem obern Schenckel-Bein.

Dieses kommt mit der Röhre des vordern Schenckels überein / ob es wohl so gar grad nicht ge-het als das vordere / und wird mit sechs Mäusen be-gleitet.

Von den Fesseln und dem gantzen hin-tern Fuß.

Diese sind ebenfalls den vördern Fesseln und Füssen nur darin ungleich / daß sie etwas länger und dicker; die Füsse aber kürtzer / schäler / hinten an den Ferschen höher / aber mit Lebendigem weniger begabt sind / die Hufe sind zäh Klauen starck wie aus vorherangestellter Vergleichung / zwischen ih-nen und den vordern schon geschlossen worden / die solche äusserste Theile begleitende Mäusse sind an der Zahl acht / und ist verwundersam / daß die gros-se und weite Blut-Röhre und die grosse Lufft-Ader biß an diese letzte und enge Gliedmassen ihre Aeste ausbreiten / die Nerven auch aus dem Ruckgrad ih-re Gänge dahin haben.

Dieses sey genug demjenigen / welcher ein Pferd nicht nur äusserlich anzusehen / sondern auch innerlich zubetrachten / sich einige Mühe geben mag / wenigstens wird ihm diese durchloffene Pferd ana-tomie, in vieler äusserlichen und innerlichen Zufäl-len Betrachtung und Untersuchung kein geringes Liecht geben.

Von denen äusserlichen Farben der Pferde.

Nach betrachteten Beinen und Fleisch der Pferde / wollen wir sie auch von aussen ansehen / und beschauen / insgemein und mit Warheits-Grund sa-gende / daß ob / von allen Haaren gute Pferd / und von allen Zeichen gute Windhund gefunden werden / so ist nichts destoweniger viel dabey zu beobachten. Es ist erstlich zu wissen / daß man eigentlich zu reden sa-gen solle: von was Haaren ist ein Pferd / und nicht von was Farb / das gemeinste unter allen Haaren ist das braune / dessen unterschiedliche Gattungen sind. Es ist zweiffels-frey niemand / der nicht wisse / daß ein braun Pferd dasjenige ist / welches Castanien-entweder einer hellern oder dunckiern Farb ist / wel-ches eben dasjenige / was das gemeine Volck roth nennet.

Es giebt hell-braune Haar / es gibt Gold-braune / die sich auf gelbe ziehen. Die Castanien-brau-ne nähren sich am meisten der Kästen-Farb. Etliche sind Spiegel-braune / das ist / welche auf dem Creutz bräunere Flecken haben / Apffel-grau oder gespren-ckelt sind / sintemahlen man allein bey den graden Pferden gesprenckelt oder Apffel-grau zusagen pfle-get / was aber die braunen anlangt / sagt nun gespie-gelt.

Schwartz-braun ist dasjenige / welches fast gäntz schwartz ist / ausgenommen / daß es an der Nasen und Flanck:n röthlicht ist / diß wird schwartz-braun-roth genennt.

Alle die Braunen sind an den Extremitäten und Möhnen schwartz / dann niemahl derer gewesen / so die Möhnen und Schweiff nicht schwartz gehabt.

Das schwartze Haar ist jedermann bekannt / dessen sind zweyerley Gattung: nemlich kohlschwartz / welches das schönste und recht lebhafftig schwartz ist / und dunckel schwartz das von sich selbsten sich erklä-ret.

Es giebt auch unterschiedliche Gattung des grauen Haars / sintemahlen weil selbiges mit schwartz und weissen Haar vermischt ist / als haben etliche mehr andere weniger und ohne Unterschied deß grauen den Nahmen

Schwartzgefleckt ist das jenige / welches gantz schwartze hin und wieder auf dem weisen Haar / ohngefähr einer Hand breit stehende Flecken hat.

Apffelgrau ist gar ein gemein Haar / die Pferd haben auf dem Creutz oder an dem Leib schwartz und weisse Haar in Gestalt eines Rädleins durch einan-der stehen.

Liecht-grau ist ein schön und lebhafft graues Haar / da wenig schwartz und nur zu Unterschie-dung deß weissen untermischt ist. Grau-tourdille, ist eine Gattung grau / dann das Wort tourdille aus dem Spanischen herkommt / und Apffel-grau bedeutet.

Heßlich-grau ist ein graues Haar mit vielem schwartzen vermengt. Es ist auch ein ziemlich schönes Haar / wenn die Möhnen weiß sind: Braun-grau ist dasjenige / welches viel schwartze oder wenig weisse Haar hat. Roth-grau ist dasjenige / wo braun mit schwartzen vermengt / welches sehr gut.

Von den scheckichten sind etliche schwartze an-dere braun / andere fahl / und empfahen ihren Namen von der Gleichheit / die sie mit unter sich haben: massen selbige offt biß über die Knie / etliche auch an an-dern Orthen des Leibs weiß sind / je weniger sie weiß je besser sie sind.

Dunckel ist ein Haar / das ziemlich gut / und besser ist / als die vorhergehende. Es ist auch von unter-schiedlicher Gattung / als nemlich Rothschimmel ist das der Farb des Weins gleichet.

Dunckel-schwartz ist dasjenige welches an dem Kopff und den Extremitäten schwartz ist / einige nennens Mohren-Kopff.

Staaren-Farb nähert sich dem grau-brau-nen / oder dem schwartzen / ausser den weissen Haaren / so dick und dünn an des Pferds Leib durch einander stehen / welche verhindern / daß es nicht gantz schwartz ist. Man nennet solches Staaren Farb / weil es mit den Federn eines Staaren übereinkommt.

Hubero oder Pfersich Blüth Farb ist fast eines. Es sind Haar die selten Empfindlichkeit haben / aber sie sind schön und angenehm / und kommen mit den Pfersich Blüht nahe überein.

Fuchs ist ein Braun der sich auf roth ziehet / und ist wie bey den Menschen das rothe Haar / mit diesem Unterschied / daß wenig Fuchsen gefunden werden / die nicht gut sind / absonderlich / welche an Extremitäten / nemlich an dem Schwantz / Möhnen und Füssen schwartz sind.

Es giebt unterschiedene Gattungen deß rothbraunen Haars / der Unterschied wird von den Möhnen und Schweiff genommen / an welchen das Haar von den übrigen deß Leibs unterschieden ist.

Fuchs Küh-Haar / mit weissen Möhnen / oder mit Möhnen von gleicher Farb.

Hell-Fuchs hat gemeiniglich weisse Möhnen / und ist nicht viel nutz.

Gemeine Fuchs / so weder braun noch hell / ist dasjenige / welches man ohne einigen anderen Unterschied Fuchs nennet.

Schweiß-Fuchs / ist ein Fuchs sehr braun. Er soll die Extremitäten und Möhnen schwartz haben / und wird selten anderst gesehen. Das Haar ist gut und schön.

Fast alle Fuchsen / ausgenommen diese / so in den Flancken und an den Extremitäten weiß sind / geben wohl auf die Spohren / das ist / sind sehr empfindlich.

Es giebt andere vermengte Haar / als Fliegenreiff / welches ist / wann ein schwartz-braun oder roth-braunes Pferdt hin und wieder weisse Haar hat / insonderheit in den Flancken. Man nennet es Fliegenreiff.

Mäuß-Haar ist von sich selbsten genugsam bekannt. Es giebt etliche Pferd / welche einen schwartzen Strich über den Rucken haben / andere haben die Schenckel und Knie gestrimt / als gewisse Maul-Esel / und sind an Möhnen und Schweiff schwartz / andere nicht / etliche heller / andere dünckler. Diese letztere welche schwartze Extremitäten haben / können grosse Dienste leisten.

Wolffs-grau ist eine Wolffs-Haar / welches bey etlichen hell / bey andern aber braun ist: Wann sie gar hell sind / nähren sie sich der Issabellen-Farb. Sie haben fast allezeit einen Strich über den Rücken / oder sollen zum wenigsten eine / wie auch schwartze Extremitäten haben. Sie sind gemeiniglich gut.

Die Tyger sind die obgemeldte schwartze gesprenckelte / doch mit nicht so breiten Flecken.

Es giebt gewisse Pferde / welche man Porcellan nennet / weil sie an dem Leib weiß / und von unterschiedlichen Farben gesprenckelt sind / wie auf den Porcellan-Geschirren gesehen wird. Solche Haar sind rar und tauglich / wann man bey Freuden- und Ehren-Tagen sich sehen lassen / wofern das Pferd auch mit andern Qualitäten die merckwürdig sind staffiret ist.

Von Vermischung unterschiedlicher Haar / entstehen vielerley Gattungen derselben / aber sie werden nach solchen / mit denen sie am meisten Gleichheit haben / und in der Farb überein kommen genennet.

Die mehr-farbige Pferde nennt man Schecken / und es finden sich viel derselben Liebhaber / diese lassen bey Bezahlung der Stutt ein mit dergleichen Haar bedecktes Pferd vor die Augen der Stutt stellen / oder ein gemachtes verhalten / und fahren hernach einige Zeit damit fort.

Es sollen aber die Schecken / wann sie schön seyn sollen / die Farbe wohl durchmenget haben / mit grossen schwartzen Augen / weissen Füssen / schwartzen Huffen / schwartzen Geschröte / begabt sind.

Bläßen werden die weisse Zeichen an der Stirn der Pferd geheissen / und sollen wol über den Augen anfangen / zwischen ihnen herab gehen / und sich allgemach in eine Spitze also verschmälern / daß sie endlich sich gar verliehren. Einer Hand breit unter dem Augen hört sie auf / ohne Berührung deß Augs: doch ist die Grösse unterschiedlich / und die welche nicht allzu groß / sind die besten.

Getheilte Bläßen werden vor kein gutes Zeichen gehalten / auch nicht die überzwerch hingehen.

Ist ein weisses Zeichen an dem Hals / so soll diese Farbe nicht hoch hinauf gehen. Wann beyde hintere Füsse weiß sind so ist es gut / man will die Pferde welche mit drey weissen Füssen nicht gar hoch von der Natur gezeichnet worden / vor glückseelig halten. Nicht weniger für schnell und gehorsam / hergegen soll nichts taugen / wann ein Pferd nur einen vördern Fuß weiß hat / und sonderlich der lincke / rar ists / wann ein Pferd vier weisse Füße hat / ungleiche andere Zeichnung der Füsse wird ebenfalls vor böß geachtet.

Nachdem ich nun die Nahmen und Farb der Haare angezeigt / muß ich auch die Merckzeichen / um von dem Temperament eines Pferds / und dem Humor / welcher dominiret zu urtheilen / heraus ziehen / daraus zu erkennen ob es hitzig / faul oder muthig ist: vermittelst welches / so man sich wol auf das Haar versteht / man desto sicherer ein Pferd wird kauffen können / in deme man allezeit auf vorhergehende Anmerckungen fussen und gründen kan. Man weiß auch besser wie sich bey Purgirung der Pferde und derselben Cur zu verhalten ist / wofern man so unglückseelig / daß man Krancke hat.

Es wird deßwegen nicht übel gethan seyn / aus denen neuesten und besten Roßverständigen / eine allhie vielkommlich- zulängliche Vorstellung der Complexion-Arten beyzurucken. Und obwol fast niemand von Pferden geschrieben / welcher deß Complexionen-Unterschieds nicht gedacht hätte / so wollen wir doch mehr belobten Herrn Triechters Worte dazu / so wol wegen ihrer schönen Deutlichkeit als beliebten Neuigkeit behalten.

Wie die Complexion der Pferde beschaffen und wie solche zu erkennen.

Wer die Complexion eines Pferds erkennen will / muß wissen à posteriori ad prius aufzusteigen das ist / er muß zu allerförderst auf das gute und fleissigste Achtung geben / was ihne am meisten bekannt ist / und nochmahls nach dem so nicht so gantz offenbahr / sondern dunckel und verborgen ist / fragen und nachforschen. Sind demnach dasjenige / so uns zum allererstlen zur Erkanntnus der Complexionen der Pferde führet / die Accidentia oder

Zu-

Zufälle / deren eine jede Complexion und Natur ihre eigene und sonderbahre hat. Als da sind / die schnelle und langsame Beweglichkeit deß Leibes / Vigeur, Lebhafftigkeit / der Athem / die Qualität oder Eigenschafft deß Gemüths / der Zürch oder Unrath / so von ihnen gehet / die Farbe der Haar / allermeist aber die Gestalt der gantzen Leiber / die Gelegen- und Beschaffenheit der Pferde / von welchen sie entspringen / wie sie etwann zuvor sind gehalten worden / was Alter sie haben / in welcher Landes-Art sie sind gefallen und auferzogen worden / was es um die Zeit und gegenwärtige äusserliche Lufft für eine Gelegenheit habe / und so fort an.

Dem aus solchen allen / und was dergleichen noch mehr ist / kan man leichtlich urtheilen / wie es um die Complexion und gantze Natur beschaffen seye; denn dieweil das Leben in dem Temperament der Wärme deß Hertzens beruhet / und dieselbe durch das Einathemen oder an sich ziehen der äusserlichem Lufft erfrischet wird / welcher nachmals ferner tringt / und auch die andere Ort und Glieder erquicket / und denn zum dritten auch die Feuchtigkeiten deß gantzen Leibes / und also auch die Natur selbst verändert / kan ein jeder leichtlich abnehmen wie viel an dem Ort und Zeit deß Jahrs da das Pferdt gefallen / und dann auch an der Auferziehung und Nahrung / Alter / Ubung und dergleichen gelegen seye.

Item daß man wisse / wie die Pferde / von welchen sie generiret worden / eben damals beschaffen und geartet gewesen / denn der Saame und Nahrung / von welcher sie in dem Leibe der Stuten aufenthalten worden / giebt ihnen den Anfang und Natur aller Glieder in dem gantzen Leibe / derowegen wann ein Pferd trägt / eines langsamen Gangs / furchtsam und weich ist / so ist gewiß / daß es einer flegmatischen und melancholischen Complexion und Natur sey; gleichwie hergegen die frechmüthige allesamt einer Blut-reichen / mässigen und jedoch etlicher massen Cholerischen: denn solche Ungleichheit der Bewegungen und Gemüths / kan nirgend anderst als von den ungleichen Naturen und Tempramenten der Leiber und aller ihrer Gliedmassen herkommen.

Demnach / welches Pferd eine solche Gestalt hat / so allenthalben / als an Gewächs / Grösse / Ordnung / Stellung und Figur aller und jeder Glieder recht und wohl proportionirt ist / von denselben kan man in Warheit rühmen / daß es einer rechtmässigen und allerbesten Complexion seye / wie man denn auch die natürliche Farbe ihrer Haare für ein Zeichen ihrer Schöne / Fürtrefflichkeit / Natur und Complexion zu halten pfleget; denn dieselben geben zu verstehen / mit was Fütterung das Pferd von seiner Jugend an sey unterhalten worden / und was für eine Feuchtigkeit in dessen Leibe die Oberhand habe und hersche.

Und endlich / so geben auch die Ungleichheit der Augen / samt der Bewegung der Ohren / und Schweiffe an Tag / wie das Pferd von Natur gethan und geartet sey / werden demnach vier Complexiones gesetzt: die Sanguinische / cholerische / phlegmatische und melancholische. Wie hernach folget.

Werden derowegen diese Pferde für sanguinsch gehalten / die einer Blut-reichen und allerbesten Complexion sind / welche einer mittelmässigen und rechten Grösse sind / einer dichten / mausichten / Fleisches wohl proportionirten Glieder / so mit der Grösse und Länge des gantzen Leibes überein kommen / einer hellgläntzenden Farbe / subtiler kurtzer Haare / so mit der proportion und elementalischen Qualität fein zustimmen: oder glatter roth-graulichter / so sich nach der Rosen-Farb richtet / oder dunckel-grauer mit schwartzen Extremitäten / als Möhnen / Schweiff und Schenckeln / und weissen Flecken.

Oder sie haben entweder über den gantzen Leib / oder allein auf dem Rucken / Kopff / Schenckeln und Schweiff kleine Flecklein Sternlein oder Kronen / oder sie sind sonsten in einer solchen schönen Ordnung scheckigt / daß man leichtlich daraus abnehmen kan / wie fein die Feuchtigkeit mit einander übereinstimmen / daß sie nemlich allesamt gleichmässig seyn / und keine die andere übertreffe / und derowegen das Pferd selbst eines großmüthigen Hertzens / und von Natur starck sey. Noch mehr aber kan man abnehmen und erkennen / daß das Pferd einer Blut-reichen Complexion seye / wann es eine breite Brust / weder gar weite noch dicke Blut-Adern / einen leichten völligen und starcken Athem / und offene weite Nasen-Löcher hat / und sonsten eines großmüthigen Hertzens und starck von Leibe ist. Denn dieses sind die beste und gewisseste Zeugen einer guten Complexion deß Hertzens und Leber / von deren beyder / als der fürnehmsten Glieder deß gantzen Leibes Temperament die gemeine Complexion deß gantzen Leibes ursprünglich herkommt.

Gleichergestalt haben solche Pferd grosse oder kleine / jedoch reine / helle / frische und wiederscheinende Augen so da scharff und wohl sehen / einer bequemen und rechtmässigen Figur / und lebhafften / frischer und wiederscheinlicher Farbe / als braun / gelb / dunckel-blau oder graulicht / wie die Katzen oder Nacht-Eulen Augen oder Funckel-roth / oder den Geisen-Augen gleich sind / welche Stuck alle denn ungezweiffelt zu verstehen geben / daß die Augen eine gute unsträffliche Complexion und lebhaffte Geister haben / und dann das Pferd selbst ein aufrichtig Hertz / scharff Gesicht und gute Natur und Art: Sintemal kein Glied in dem gantzen Leibe zu finden / in welchen sich auch die Ungleichheit der Zuneigung des Gemüths und Leibes besser und eigentlicher sehen lassen / als eben die Augen; derowegen / welche Pferde tieff-liegende / welcke und übel gefärbte Augen uud Gruben über solchen haben / die hält man für gering weich / unartig / und solche / so von alten ausgemerchelten Hengsten sind erzielet worden / wie gleichfalls auch die auf eine Seite gekrümmet / und nicht hell sind / für böse Zeichen / oder wenn sie etwann unflätige Flecken haben / denn solche zeigen an daß auch der gantze Leib / samt dem Gemüth nicht ohne Mangel sey.

Hergegen sind die so eine rechtmässige Mensur haben / etwas wohl haussen liegen / fast hell scheinen und frisch und freudig auffthun / gewisse unfehlbahre Zeichen eines frechen / muthigen / starcken und freudigen Pferds.

Also kan und pflegt man auch aus den Bewegungen / äusserlichen Geschäfften / Gestalt und Stel-

Stelle der Ohren deß gantzen Haupts der Kienbacken/ der Stirn / Nasen-Löcher / Schweiffs und dergleichen schliessen und urtheilen / welche Feuchtigkeiten in deß Pferds Leib die mächtig- und fürnehmste sey / und ob es (das Pferd) muthig oder furchtsam / guter oder böser Natur sey / denn wann es sich in seinen Geschäfften frech / geschwind lebhafft und ringfertig erzeiget / darzu auch bald und leichtlich erzürnen läst / so ist es ein Zeichen daß es einer cholerischen und hitzigen Complexion seyn müsse.

Gleichwie man hergegen diejenige / so träge faule und langsame Bewegungen / und darzu geringe Sinne und keine Empfindlichkeit haben für phlegmatische / forchtsame und lasche zu halten pfleget; will geschweigen / daß auch die / so dicke und hangende Ohren haben wie die Esel / gemeiniglich faul und träg/forchtsam/ zaghafft / kleinmüthig / unvermöglich/ geringer Kräffte und eines kalten Hertzens sind. Item / die weichen Ohren zeigen / einen trägen und unvermöglichen Gaul / die Zitterende einen furchtsamen und erschrocknen.

Die starcke steiffe und spitzige / so hart an den Kopff über sich stehen/ einen frechen muthigen/ hertzhafften und eine hitzige Complexion deß Hertzens.

Ein kleiner hart und trockner Kopff / einer schönen rechtmässigen Figur / mit wohl heraus gewendeten subtilen Kinnbacken / einer freudig und breiten Stirn / und weit offenen Nasen-Löchern / bedeut ein gut / fürtrefflich/ brav-leb- und hertzhafftig Pferd eines guten hurtigen Gemüths und starcken Leibs / sonderlich wann es neben diesen auch einen steiffen Schweiff hat / so oben an seinem Anfang nicht so eng beysammen / und darzu für sich selbst noch jung ist; denn das erste Alter gebiehret allwegen das beste Geblüt / und hat mehr Wärme. Item/ wann es in einer müssigen Landes-Art / und bequemen und mässigen Zeit fällt oder gebohren worden / als etwann im Frühling / oder ein Theil des Herbsts und den Ort belangend / in Hispania / Italia und Griechenland / als aus welchen letztern die rechte und beste Türckische Pferde herkommen / dann jedwohl solche nicht allweg Blut-reiche freudige und hertzhaffte Pferde zielen / so erhalten sie doch wenigsten das natürliche Temperament, mit samt den rechtmässigen / und zu rechter Zeit gepflogenen Ubungen / und haben solch Futter und und Kräuter so leichtlich nähren / und in Blut verwandelt werden.

Derowegen / wenn man solche und dergleichen Zeichen an einem Pferd siehet / und findet/ so ist vor ungezweiffelt zuwissen / daß allein das Geblüt die Oberhand in ihm habe / und die andere Feuchtigkeiten aber / ihre rechtmässige Mensur und Maas halten; und jemehr oder weniger ein Pferd dieser Zeichen an ihm habe / jemehr oder weniger kan und pfleget man es für wol complexionirt / und einer Blut-reichen Natur zu halten.

Dieweil es aber unmöglich ist / daß man in einem Pferd alle vollkommene Qualitäten finden kan / so muß man allein auf die sehen / so am nöthigsten sind und an welchen am meisten scheinet gelegen zu seyn / also die guten Zeichen mit bösen vergleichen / und alsdenn warnehmen / welche die andere an Menge und Gestalt übertreffen / und endlich nachdeme man die Sache befindet / das Urtheil von dem Gemüth und Leibe der Pferde anstellen / wann man aber siehet / daß das Pferd / beneben den obgemelten Complexionen Gestalt / deß Leibes Feuchtigkeiten / Leibes-Bewegungen und Farbe der Haar / auch volle / dicke und aufgeschwollene Blut Adern / und darzu auch die gantze Zeit über eine grosse Menge Wassers / (sintemal sie das überflüssige Trincken / insonderheit und fast am allermeisten dick macht und überfüllt) Graß/ Heu/ und anderes Futter vor sich gehabt / so haltet für gewiß / daß ihme die Blut- und Puls-Adern also voller Geblüt stecken / und es derowegen also dick und leibig worden sey.

Wenn es aber über die massen und Gebühr dick worden / eine lange Zeit im Stall still gestanden / da es zuvor muthig gewesen / jetzund faul und träg worden / und sich schwerlich bewegen kan / so ists ein Zeichen / daß es nicht allein voller Geblüt stecke / sondern auch der bösen und schädlichen Feuchtigkeiten einen grossen und mächtigen Uberfluß an ihm habe / wie dann solches die äusserlichen Farben der Haar genugsam zu erkennen geben. Denn die liecht-braune oder roth-graue ist deß Geblüts-Zeichen / gleichwie die dunckel-braune der Gall-mässigen Feuchtigkeiten die weisse der phlegmatischen / und denn die schwartzen deß melancholischen Uberflusses und Menge. Denn die Haare haben und behalten die Farb / und Natur der Haut / als welche in diesen Thieren anderst nichts ist / denn eine verhartete fleischichte Substanz.

Welche Pferde eine hitzige und trockne Leber haben / die/ sagt man sind einer Cholerischen Complexion und Natur derowegen hitzig und trocken / dieweil nemlich die Cholerische Feuchtigkeit in ihnen die Oberhand hat / und eine andere an der Menge und Gewalt übertrifft / und solches um so viel mehr/ wann auch dies s noch hinzu kommt / daß sie jung von Jahren und sonsten starck von Leib / darzu auch etwann mit hitzig- und trocknen Speisen unterhalten / und in den allerhitzigsten Ländern / als gegen Morgen oder Auffgang sind erzogen worden / oder etwann / viel und grossen Durst gelitten / fast abgemergelt worden / wenig ruhen und schlaffen können/ und in grosser Hitz starck und gewaltig arbeiten müssen.

Ihre Haare belangend / sind dieselbe subtil / hell-glantzend und dunckel-braun / wie eine angezündete glühende Kohlen / mit etlichen schwartzen Haaren vermischet / zu einem Zeichen der Brust / wenn solche dunckel-braun / oder Castanien-braun ist es / wie gesagt / der Gall-mässigen Blut-reichen Feuchtigkeit eigenes Zeichen / jemehr sie aber mit Schwartz vermischet ist / je mehr hat das Pferd der verbrennten Feuchtigkeiten in ihm.

Die dunckel braune Haare auf einer schwartzen Haut samt den roth-braunen Seiten bedeu-

ten

ten choleriſche verbrennte Complexion, wie gleichfalls auch die krauſe / ſchwartze und ſubtile Haar im Schweiff.

Item die rahne Geſtalt des gantzen Leibes das luckere Fleiſch / und wann ſie gleich wie die Spaniſche und Türckiſche Pferde ſchnell und hurtig ſind / und denn auch eine breite Bruſt / groſſe und ſcheinbahre Blut-Adern haben / und in denſelben ein ſubtiles Geblüt.

Item einen ſtarcken Athem / dann ſie ſind einer geſchwinden Natur / großmüthig / edel / gehzornig und geiſtreich / jedoch nicht von all zu groſſer Stärcke / ſtrecken den Kopff wann man ſie in das Waſſer reitet / und trincken läſſet / biß in die Helffte in das Waſſer hinein / (welches denn ſonderlich ein Zeichen ihrer Großmüthigkeit iſt /) denn ſie ſind der Kälte und Feuchte von wegen ihrer hitzig- und trocknen Complexion ſehr Gefähr: haben kleine ſchmale und etlicher maſſen länglichte Köpffe / breite und freudige Stirnen voller ſcheinbahrer Blut- Adern und Nerven / welche denn die Menge und Vielfältigkeit der lebhafften Geiſter ſonderlich zu erkennen geben; Item ſubtile und trockene Kinnbacken / kleine / ſtarcke und gleichſam zuſammen gedruckte Ohren / feurige Blut-färbige / ſchnell bewegliche / trucken / und ſolche Augen die wohl auſſen vor dem Kopff liegen / ein weit Maul- weite offene Naſen-Löcher / ſo inwendig roth ſind / einen ſolchen Schweiff / ſo wohl oben angeſetzt / und an den Hindern nicht ſo gar eng zuſammen gefaſſet iſt / und geben wenig Zurch oder Miſt von ſich.

Dieſe Pferde haben der phlegmatiſchen Feuchtigkeit am meiſten in ihnen / welche groß und dick vom Leibe ſind und des dicken luckern Fleiſches viel haben / gleichwie die Pferde gegen Mitternacht und Norden / auch Frießland und dergleichen / ſind nicht ringfertig / noch Geiſtreich / haben dicke / lange und feuchte Haar / und dieſelbe weit von einander ſtehen / dicke Köpffe mit fleiſchigten / völligen und dicken Schläffen / groſſe weite und hangende Ohren / weiſſe / feuchte und wäſſerigte Augen / gantz beweglich / und weiche Schweiffe / und geben des Miſts eine groſſe Menge von ſich / haben entweder eine helle / weiſſe oder bleiche Haut / oder gelb-geſcheckete Schenckel / und weiſſe Haut oder gleichſam eine Haut voller Flecken oder Todten-bleiche Haar mit groſſen weiſſen Sternlein und dergleichen / je pflegmatiſcher und kälter ſie aber von Natur ſind / je kleinere ſubtilere Adern pflegen ſie zu haben; wie gleichfalls auch einen kleinen langſamen und ſchwachen Athem / ſind zaghafft / und in allem ihrem Thun gering / welches dann ein gewiſſes und unfehlbares Zeichen iſt / daß nicht allein das Hertz und Leber / ſondern auch der gantze Leib einer kalten und feuchten Complexion ſey. Und ſolche Natur haben um ſie ſo viel deſtomehr / wann ſie über das alles auch an einen ſolchen kalten und feuchten Ort gefallen und auferzogen ſind / ſolche Speiſſen genoſſen haben / und lange Zeit müſſig geſtanden.

Solcher Complexion ſind fürnemlich die Alte und gar Junge / den in jenen iſt die natürliche Wärme allbereit in ihrem Abnehmen / in dieſen aber fängt ſie allererſt an zu wachſen / und etwas zu ſeyn.

Die aber ſind einer melancholiſchen Complexion, und ſtecken der Erdmäſſigkeit voll welche da ſind eines ſubtilen Leibes / jedoch etlicher maſſen einer groſſen Statur / und haben wenig Fleiſch / kurtz und dünn geſäete Haar kohlſchwartze Farb / wie die Raben / oder ſind ſonſt unflätig von Farben / als Mondsfahl oder geſchecket / oder Todten-bleich / honig-gelb-Aſchen-Farb und dergleichen / ſo alles aus dieſer Feuchtigkeit herkommen und entſpringen kan / wenn aber die Melancholiſchen auch etwas von der gallmäſſigen / und bleichen / in ihr vermiſchet hat / ſo bekommen die Pferde / eine unflätige übel vermengte ſchwartze Farb / und ſind eines ſo viel deſto ärgern Temperaments / wann ſie über diß alles auch noch Flecken / Kreiß um die Augen und Meuler haben; nichts deſtoweniger werden die kohl- oder bech-ſchwartzen etwann für excellent, fürtrefflich und in hohen Werth gehalten.

Und zwar ſo entſpringet ſolche Farbe von der ſchwartzen faſt verbrennten Gall (dieweil nemlich die melancholiſche Feuchtigkeit in ſolchen Pferden die mächtigſte / mit der gelblichten vermiſchet iſt als welche eine Urſach iſt / daß ſolche Pferde gemeiniglich auch geſchwind und hurtig / lebhafft / edel / und eines hoffärtigen Geiſtes ſind / fürnehmlich wann die groſſe Brunſt / welche die ſchwartze Farb zu verſtehen giebet / durch eine andere Feuchtigkeit umb etwas gemäſſiget wird.

Uber diß haben dieſe Pferde auch dunckel-ſchwartze Augen groſſe Köpffe / enge und ſchmahle Brüſt / einen kleinen harten und langſamen Athem / (als ein Zeichen eines kalten Hertzens) groſſe hangende Ohren / enge und niederträchtige Naſenlöcher von wegen der kalten und trocknen Complexion der Leber / kleine und enge Blut-Adern / geben viel Unrath von ſich / ſind eines niederträchtigen Gemüths / tumm / tückiſch / forchtſam und ſcheu / langſam und ungelehrſam / empfinden die Spohren und Straffen faſt nicht / ſtoſſen die Köpffe im Trincken nicht tieff in das Waſſer hinein / ſind gemeiniglich von groben und erdmäſſigen Speiſen erhalten worden / lang müſſig geſtanden / in einer kalten und trocknen Landes-Art auferzogen / und etwan von alten Hengſten erzielet.

Aus allen dieſen Complexionen / nun kan man eines Pferds Natur leichtlich erkennen / und daraus aus denen Mixturen ſein Judicium von dieſem oder jenem Fällen und ſeinen Schluß darüber machen. Zum Exempel / ein Pferd iſt von Natur choleriſcher Complexion, und hat doch darneben viel Weiſſes / ſo iſt es eine Anzeigung / daß ſolche choleriſche Hitze durch das Phlegma temperirt iſt; iſt ein Pferd ſchwartz oder dunckel brauner Farb / und am äuſſerſten Ende als dem Maul / Schultern und Flancken / etwas lichtblaulicht / ſo iſts eine Anzeigung / daß die Melancholia mit der Cholera vermiſchet ſeye. Iſt ein Pferd ſchwartz-grau mit weiſſen Extremitäten / und viel Weiſſe gezeichnet an Füſſen und an der Stirn / ſo zeigts an / daß ſolches Pferd ſeinen Urſprung von der Melancholia und Phlegmate habe.

Iſt ein Pferd Caſtanien-braun / mit wenig Weiſſen bezeichnet / ſo iſt es ein Zeichen / daß Sanguis mit der Phlegmate vermiſchet ſeye / und Oberhand an demſelben habe: Sintemal je mehrere und

gröſſe-

gröſſere Zeichen einer jeden Complexion an einem Pferde/ ſie ſeye in gantzer oder vermiſchter Farbe / ſich ſehen laſſen / jemehr dominiret dieſelbe Complexion in dem Pferd / deſſen Zeichen zum gröſten und meiſten daran geſpühret wird. Und dieſes ſey alſo von den Temperamenten der Pferde genug geſagt/ nun folget deß Alter.

Dieſem rucken wir noch bey was Soleyſel davon ſaget/ nemlich

Das ſchwartze iſt gemeiniglich melancholiſch / das iſt / die Melancholey herrſchet in dem Leib eines Pferds von ſolcher Farb / und hat die Oberhand über die andere Humores. Wann das ſchwartze Pferd einen Stern an der Stirn / und einen weiſſen Fuß hat / iſt es ein gut Zeichen / und haben ſolche Pferde Hertz und Stärcke. Wann es gantz ſchwartz iſt/ das iſt / keinen einigen weiſſen Flecken hat / wird es Melancholiſch / und alſo träg und faul ſeyn / wie auch offt zweyerley Willen haben/einen zum Gehorſam gezwungen zu werden / den andern allezeit zu widerſtreben. Die Ungarn halten für gewiß/ das ein Reuter auf einem ſchwartzen Pferd im Krieg viel glücklicher ſeye / als auf einem das einer andern Farb iſt / ohngeachtet es auch ſchon gantz ſchwartz wäre/ ich halte davor/ aus Grund und Urſach / weilen bey ihnen die ſchwartzen Pferd rar / und ſolche von weitem nicht leicht geſehen werden.

Die Spanier halten ein gantz ſchwartz Pferd in ſo hohem Werth / daß ſie im Sprichwort ſagen: Diejenigen ſeyn für glückſeelig zu ſchätzen / die ein gantz ſchwartz Pferd haben.

In Franckreich werden die gantz ſchwartzen Pferd für unglücklich / und ein jeglich Pferd / daß an dem Kopff nicht gezeichnet für Mangelhafft gehalten / und ſolches nicht ohne Urſach.

Der Fuchs iſt choleriſch / und hat einige Verwandſchafft mit den Feuer / deßwegen wird er zornmüthig / leicht-hitzig / und zum Springen wohl diſponiret ſeyn.

Helle und dunckele roth-Braunen ſind Biloſich / mehr oder weniger nach proportion des Haars. Wann ſie weiſſe Flecken haben iſt es ein gut Zeichen / weilen das weiſſe ein Anzeigen des Flegma iſt / welches durch ſeine Kälte die hitzige Gall temperirt/und macht das Pferd köſtlich und gut.

Wann es aber dunckel-roth braun iſt / wird Melancholey darunter vermengt ſeyn / welches umb ſo viel deſto beſſer / weil ſie durch ihre Schwehre die Gall ſtill hält / und macht das Pferd capabel dasjenige / was man es lehren will / zu faſſen/ und hat auch gemeiniglich dahero gute Gedächtnuß.

Das weiß Pferd iſt flegmatiſch / und alſo auch faul und weich. Die Pferd von ſolchen Haaren ſind ſelten wohl diſponirt / nehmen an Leib zu/ und werden ſehr feiſt. Man muß deßwegen nicht alle weiſſe Pferde verwerffen / ſintemahlen wenig von dieſer Farb geworffen werden. Ich hab viel weiſſe Pferd geſehen die gute Springer / wie auch ſchnell und hurtig geweſen / Anfangs aber waren ſie grau / und ſind nachgehends bey gewachſenem Alter weiß worden/ wie ſolches faſt allezeit geſchicht. Weiſſe an dem Kopff / Hals und Schultern Mucken-getrieffelte Pferd ſind gar gut/ wann ſie am gantzen Leib alſo ſind / iſt es noch beſſer. Wann ſie aber nur an dem hindern und nicht an dem vordern Leib alſo ſind / werden ſie ſelten was nutz ſeyn.

Das weiſſe Haar/ welches mit ſchwartzem vermengt iſt / zeigt wie wir ſchon angedeutet haben / eine gute Leibs Beſchaffenheit an.

Das Hirſch-Haar iſt wegen der Gleichheit die es mit den Haaren eines Hirſchen hat/ genugſam erkläret; wann es die Extremitäten/nemlich die Möhnen/Schweiff und Schenckel ſchwartz hat / wird es gut/und wann es einen ſchwartzen Strich hat / noch beſſer ſeyn.

Die braunen Pferd ſind ſanguiniſch / welches ein ſehr gut Temperament iſt / ſie ſind meiſtentheils luſtig/freſſen begierig/ und tretten ohnverzagt heran.

Wann ein Pferd mit guter proportion aller Elementen theilhafftig iſt / wird es vollkommen ſeyn. Ich will die beſten/von denen/ ſo dieſer Vermiſchung der Temperamenten theilhafftig ſind/beſchrieben.

Das von lebhafftem und wohlgefärbtem Haar Käſten braune Pferd / hat von dem Blut ſein vornehmſtes Temperament/ welches das beſte iſt. Sie haben allezeit ſchwartze Extremitäten/ welches die Melancholey anzeigt. Dieſe Lebhafftigkeit des Haars kommt von der Gallen her/und das Sternlein an der Stirn zeigt das Flegma an. Hieraus ſehet ihr/daß ſich alle vier Humores in dem Pferd mit einem rechten Temperament bey einander befinden / deßwegen es nicht fehlen kan/daß es nicht köſtlich ſeye/ inſonderheit waß das Blut/wie allhier geſchicht die Oberhand hat.

Durch eine geringe und guten Verſtand iſt leicht/ eben ſolche Schluß-Rede von andern Vermiſchungen zu machen/die ich wohl hiebey fügen könte/welches aber zu erklären zu lang und vielleicht nicht nutzlich ſeyn würde. Genug iſt es/ daß ich insgemein anzeige/welches die beſten Haar ſind.

Das Apffel-graue Pferd iſt köſtlich gut.

Das Staaren-graue/welches gute Augen hat/ kan auch nicht fehlen/daß es nicht gut ſeye.

Der Roth-Schimmel mit einem ſchwartzen Kopff / welchen die Spanier Caveſſe de More nennen/iſt ſehr köſtlich/wild und friſch.

Das dunckel-braune Pferd / ſo man ſonſten Schweiß-Fuchs nennet / hat niemahlen gefehlet.

Das iſt eine kurtze Beſchreibung der vornehmſten Haaren an Pferden / die am beſten temperirt / und in höchſtem Werth ſind.

Nach dieſen ſind diejenigen/welche beſagten am nächſten beykommen/die beſten / ohngeachtet von allen Haaren gute Pferde gefunden werden.

Dieſer meiner geringen Erfahrung beygefügte/ Vernunfft-Grund/wird ſich zu erkennen geben / daß die Pferd/welche zu weiß meiſtentheils ſchwach ſind/ welches ein Haar/ das wir zwar oben mit ſtillſchweigen übergangen / wegen ſeiner Farb aber von ſich ſelbſten bekant iſt.

Hubero/ oder Pferſichblüht-Farbe Pferd/ und die ſich denſelben nähre ſind nicht ſehr empfindlich/ uñ offt von geringem Werth/ obſchon ihr Haar ſchön iſt.

Die Urſach / warum ein Apffel-graues Pferd köſtlich iſt/kommt nach unſerer Schluß-Rede daher/ weil ſein Flegma durch die hitzige Gall animiret/ und alſo nicht ſo dick iſt.

Dahero aus ſolcher Vermiſchung der Gall/ und Flegma das köſtliche Temperament entſpringt/ welches Hertz und Stärcke erwecket / ohngeachtet es ſonſten insgemein nicht ſehr empfindlich iſt.

Wie bey Kauffung eines Pferds der Gang zu untersuchen.

Zu Betrachtung allet dieser geringen / und zu examiniren nothwendigen Umständen von den Farben der Pferden / muß nun kommen die Erkänntnuß des Gangs / als der wichtigsten und nothwendigsten Stucken eines. Eh man aber das Pferd im Gang betrachtet / muß man zuvor sehen / ob es bey den Innhalten wol auf seinen Schenckeln stehet. Dann in der Pferde natürlichen Stellung und Situation, bestehet zum Theil ihr guter und böser Gang / und sollen die Schenckel oben breiter seyn / als unten / das ist / die Distanz unten von einem Fuß zum andern / soll geringer seyn / als oben bey den Schultern von einem Kögel zum andern / welches aber von den vordern Schenckeln zu verstehen. Die Knie sollen nicht eng und gegeneinander / sondern der Schenckel in einer graden Linie biß zu den Köhden stehen. Die Füß / wann sie zu Boden gesetzt sind / sollen weder hinaus- noch hineinwärts sehen / sondern die Zähen grad vor sich gehen.

Was den hintern Leib des Pferds betrifft / so sollen die Knie nicht zu nahe beysammen stehen / welches ein enges oder geschlossenes Pferd genennet wird / sondern der hintere Schenckel soll von der Köhden grad untersich gehen. Wann er vor sich unter den Bauch gehet / ists eine wüste Positur: so aber die Schenckel / wie die Pferd bey Lassung des Urins sich stellen / hintersich stehen / so ist die Positur zwar nicht schlimm / aber gemeiniglich sind die Hüfften zu lang / welches ein Mangel ist / an Pferden für die Reit-Schul. Dann die Pferd grosse Müh haben sich auf die Hancken zu setzen / aber sie gehen allezeit einen guten Schritt / ob sie sich schon vornen her eher ruiniren.

Im Gegentheil die Pferd / welche grade Hüfften / Knie und Schenckel haben / das ist / wann das Knie beym innhalter nicht hintersich hinaus stehet / gehen gar schwerlich einen guten Schritt. Wann die hintere Köhden sich auf die Seiten oder vor sich wendet / ist solche Stellung nichts nutz.

Es soll auch ein Pferd seine Füß blatt und nicht vornen auf die Zähen zu Boden setzen / wie diejenige Pferd zu thun pflegen / so auf Frantzösisch Rampins genennet werden.

Ferner ist in Acht zu nehmen / ob ein Pferd in dem Stall die Füß weit hinaus setzt / welches ein grosser Mangel ist / indem solche Pferde im Bergabsteigen keine Kräfften in den Hüfften haben / oder so sie in die Kutschen gespannt werden / können sie nicht zurück halten. Zu desto besserer Versicherung dessen / lasse man ein Pferd an der Hand hintersich gehen / welches so es im Zurückgehen mühsam / die hindern Füß hinauswärts setzt / gewiß nicht zu grossen Diensten tauglich seyn wird / und je weiter es dieselbe hinaus setzt / je mehr seine Untauglichkeit daraus zu schliessen / es mag im übrigen Qualitäten haben / welche es will.

Zu dem Gang selbst nun wird erfordert / daß man das Pferd vor seinen Augen gehen sehe / und in Acht nehme / ob es hincke: Weichenfalls es unnöthig dasselbe ferner zu betrachten / dann kein hinckendes Pferd verkaufft werden soll.

Das Pferd muß man im Schritt gehen lassen / damit man nicht nur zur Betrachtung des rechten Gangs Zeit habe / sondern auch umzuschauen / ob die Schenckel ihre gebührende Action verrichten. Daß aber ein Pferd wol gehe wird erfordert / daß es keine grosse Schritt thue / sondern die Schenckel desto geschwinder und öffter aufhebe / und zwey Tempo mache / wo viel andere nur eines brauchen. Solchergestalten werden sie leichter gehen / weniger ermüden / und wird der Reuter eine Linderung davon verspühren. Nach dieser allgemeinen Besichtigung muß man mercken / daß / wann ein Pferd wol gehen solle / die Aufhebung / Führung und Setzung der Schenckel wird gut gehalten / wann sie ohne Setzung des Fusses / nicht Creutz-weiß / das ist / weder hinaus noch hineinwärts / und mit gebührender und tauglicher Biegung des Knies ringfertig und behertzt geschicht. So viel von Aufhebung der Schenckeln.

Die Führung ist gut / wann das Pferd nach Aufhebung des Schenckels / denselben seine gebührende Zeit in der Lufft / wie auch unterdessen den übrigen Leib und Kopff in guter Positur hält / die schlimme Führung des Schenckels wird daran erkannt / wann ein Pferd denselben zu Erleichterung des andern / entweder aus Schmertzen oder Schwachheit gleich wieder sincken lässet. Ja es scheinet / alsdann könne man mit Fug sagen / daß die Führung nichts nutz / und das Pferd entweder auf den Schenckeln schwach seye / oder deren Schmertzen empfinde.

Zum dritten und letzten muß die Setzung des Schenckels / oder vielmehr des Fusses auf dem Boden betrachtet werden / daß diese gut sey / wird erfordert / daß sie fest / kräfftig ohne Haltung des Fusses weder auf eine noch andere Seiten / nach Schrenckung der Schenckelen / geschehe: Ingleichen ist in Acht zu nehmen / daß wann es die Zähen oder Fersen nicht einen vor den andern / sondern beyde zugleich zu Boden gesetzt / derselbe nicht hinein- noch hinauswärts / sondern grad stehe / wie auch / daß die Köhden nicht zu weit untersich gehen / oder zu steiff bleiben / dann neben dem / daß das erste ein Zeichen der Schwachheit / so ermüdet das Pferd eher / und ist zu den Gallen sehr geneigt / und dann so die Köhden zu steiff / weicht sie ehender aus. Wann es also in allem nach oberzehlten beschaffen / und die Köhden sich nicht zu sehr bieget / auch nicht zu steiff bleibet / so kommt die Setzung mit vorgeschriebenen Regeln überein.

Wann ein Pferd diese drey beschriebene Actiones mit aufgerichtem / vest und unbeweglichem Kopff verricht / ist es ein Anzeigen / daß es gute Schenckel hat.

Dieser Discurs von Aufhebung / Führung und Setzung der Schenckel / ist bißher ein unbekannte Sprach gewesen. Mehr-citirter Soleysel gibt sich vor den Erfindet dieser Ausdrückungen an. Und ist gewiß / daß meinem schlechten Bedüncken nach / die Redens-Art: Diß Pferd gehet grad / nicht so gut sey / weil durch Hebung / Führung und Setzung des Schenckels / die Sache besser erklärt und ausgedrückt wird. Ich halte darvor / sagt Soleysel daß diejenige / so hierinn erfahren werden wollen / über diese drey Actiones oder Verrichtun-

gen eine absonderliche Erwegung anstellen müssen/ weil daher die warhaffte Wissenschafft des guten und bösen Gangs/ ja der Stärcke eines Pferds dependiret und herrührt. Bey diesen erst-erklärten dreyen Actionibus ist noch in Acht zu nehmen / ob ein Pferd die vordere Schenckel in der Aufhebung und Setzung nicht Creutz-weiß übereinander schrencke / welches nicht nur wegen des Anstossens / sondern auch in dem Lauff wegen des Strauchlens und Fallens gefährlich ist. Uber diß ist in dem Niedersetzen zu mercken / ob es den Fersen nicht zu erst / und hernach erst die Zähen zu Boden setze / welches ein Zeichen / daß das Pferd reh gewesen / wann es aber die Zähen zu erst niedersetzt / so hat es in dem Karch gezogen. Deswegen / wann die Setzung gut seyn soll / muß der Fuß zu einer Zeit und gantz platt zu Boden gesetzt werden.

Es gibt Pferd / welche die Aufhebung / Führung und Setzung der Schenckeln gut haben / und doch keinen guten Schritt gehen. Derowegen ist nicht genug / daß man nur das obige betrachte / sondern auch zu sehe / ob ein Pferd den Schritt leicht / sicher geschwind und sanfft gehe. Diese vier Wort exprimiren alles / ja dasjenige / was auch die allerseltzamsten bey einem Schritt verlangen und wünschen können. Dieselbe will ich denjenigen / so des Lernens begierig zu gefallen / weil die Gelehrten solches nicht vonnöthen / erklären.

Geschwind gehen / ist in dem Schritt dapffer davon gehen. Ein jeglicher ist hier ein rechtmässiger Richter / daß er sehe / ob ein Pferd viel oder wenig fortkommt / deswegen will ich auch nichts weiters davon sagen.

Daß es einen leichten Schritt gehe / wird erfordert / daß es nicht auf die Faust dringe / hingegen leicht in der Hand seye / nicht auf das Gebiß dringe / sondern allezeit den Zaum laue / den Kopf empor hebe / und die Schultern bewege. Von solchem Pferd / das besagter massen gehet / kan nicht gesagt werden / daß es nicht auf den Hancken liege / so es anders obbemeldter massen gehet.

Uber das alles / wann ein Pferd nicht gewerbige / sondern erstarzte Schultern hat / wird es nimmermehr leicht noch sanfft gehen / sondern wird tölpisch / ungeschickt und nicht subtil seyn / wiewol / frische Pferd von trägen Schultern offt die Schenckel sehr hoch werffen / aber es sind darum solches nicht diejenige / die einen guten Schritt gehen können: Dann sie alle einen harten und beschwehrlichen Gang haben / welches eben daher kommt / weil sie die Schenckel all zu hefftig empor werffen / und was noch mehr ist / machen solche Pferden angezogener Ursach / nicht nur sich selbsten / sondern auch den Reuter sehr müd.

Uber diese vier Qualitäten / die man bey dem Pferd erfordert / daß es nemlich leicht / sicher / geschwind und sanfft gehe / ist ferner vonnöthen / daß der Schritt stet seye / dann so ein Pferd lange und weite Schritt thut / wird es nimmermehr sanfft gehen / es soll desto öffter die Schenckel bewegen / also / daß es auch nicht zapple / dann ein grosser Unterschied zwischen einem stäten Schritt und dem Zappeln ist.

Es ist noch zu mercken / daß diejenige Pferd / so die Schenckel am höchsten werffen / und am längsten in der Lufft halten / nicht die besten sind / auch nicht den besten Schritt gehen / sondern im Gegentheil gemeiniglich schlimm / langsam und hart gehen / und auf Französisch Piaffeurs, auf Spanisch Passadors genennet werden. Solche Bezeugung stehet zweiffelsfrey einem Pferd wohl an / das von einem König / Fürsten oder General / der sich seinem Volck mit Pomp und Pracht erzeigen will / beschritten wird / dann es scheinet / als wann das Pferd durch diese Haltung des Schenckels gleichsam prange und freudig seye / seinen Herrn zu tragen und seinen Schritt führe / damit es den Zusehern / solchen zu betrachten Zeit gebe.

Solche Pferd sind für die Reitschul gar tauglich / dann sie im Golopp und ihren Schulen von grosser Zierlichkeit / wie auch in den Einzügen und andern Ritterspielen / mit Verwunderung anzusehen sind / aber für den Gebrauch einer Privat-Person sind sie unbequem. Ein Pferd / daß die Schenckel so hoch aufwirfft / setzt hernach auf harten Boden oder Pflaster / den Fuß mit desto grösserem Gewalt nieder und verderbt also den Fuß / oder den Nerven im Schenckel eher / daß es also zu einigem Gebrauch untüchtig wird.

Es entspringt noch ferner ein ander Ungemach hieraus / nemlich daß / indem ein Pferd den Fuß in der Lufft hält / der Nerv von diesem Gewicht das Eisen / welche gemeiniglich ziemlich schwehr sind / beschwehrt / und die Schenckel gar bald zertretten werden.

Sanfft wird ein Pferd gehen / wann es gleich geht / das ist / wann der hindere und vordere Leib im Gehen eines sind / und wann diese beyde also zu reden / nur eine Bewegung machen. Es gibt Pferd / die von vornenher wol gehen / aber die Groupe schwanckt hin und her / welches die Frantzosen Bercer oder Wacklen nennen. Dieses Mangels wird man gar wol im Traben gewahr / dann der Trab gleichsam auf zwey Zig geschicht. Wann der hintere Leib / wie ich erst erklärt / also hin und her schwanckt / ist es ein Zeichen / daß das Pferd keine grosse Lenden hat / dann zu gleichem Tritt eines der Beine in der Hüfften sich nieder läst / und das andere sich aufricht / wie der Zwergbalck an einer Waag / solche Pferd haben gemeiniglich keine Stärcke.

Ferner / daß ein Pferd sanfft gehe / wird erfordert / daß es seine Ritter keine falsche Bewegung verursache. Dieses wird man gewahr / wann das Pferd dahin schleicht / ohne daß der Ritter im geringsten geschüttelt werde / ob er schon kein sonderbahrer Reuter ist / und seiner Schenckel / um sich vest und stett darauf zu halten / sich wenig bedienet.

Es ist noch zu betrachten übrig / wie ein Pferd im Gang beschaffen seyn solle / daß es sicher gehe / darzu wird erfordert / daß es die Schenckel mittelmässig hoch aufhebe. Dann so es dieselbe nicht genugsam biegete / wäre es schläfferig und von schläfferigem Gang / dahero es an den Steinen und Erd-

schollen

schollen anstossen würde Solcher schläfferige Gang ist meistentheils ein Anzeigen / daß die Pferd auf den Schenckeln verderbt sind / wiewol es auch Fohlen gibt / die / ehe sie zur Arbeit gebraucht worden / einen schläffe igen Gang haben.

Die Barber werden dieses Mangels sehr beschuldiget / welches der gröſten einer ist / so ein Schul-Pferd haben kan / dann es keine Zierlichkeit hat / und ist die allerverzeblichste Müh und Arbeit dieselbe / die ein Bereuter in Abrichtung solcher Pferde / die keine schöne Gebärden / noch Anmuth nicht anwendet. Wann einer nicht wol weiß ein Pferd in seinen Schulen abzurichten / wird er gewiß bey selbigem erliegen. Insonderheit so man über Land reiset / ist bey diesem schläfferigen Gang keine Sicherheit. Ist aber die Auflehnung des Fusses gut und sicher / so wird es auch sicher gehen und nicht stolpern.

Diese vier Qualitäten / als geschwind / sicher / sanfft und leicht gehen zu erlangen / wird erfordert / daß das Pferd ein wenig lang seye / dann die kurtzen wiewol sie bessere Stärcke haben / und zu andern Sachen tauglich sind / viel einen härtern Schritt gehen / dieweil die Bewegungen fast unter dem Sattel geschehen / und also den Reuter / weil sie so nahe bey demselben sind / beschwehren; da im Gegentheil die langen Pferde dem Reuter Platz geben / daß er weder auf den vordern noch hinteren Leib / sondern in die Mitte sitze / und also von beyden gnugsam entfernet seye / mithin die Bewegung derselben desto weniger fühle.

Ferner wird ein langes Pferd im Golopp in einem Tempo weiter fortkommen / als ein Kurtzes in zweyen / und also mit wenig Müh wegen dergleichen Bewegungen noch so weit kommen. Nichtsdestoweniger haben die langen Pferd fast allezeit geringere Stärcke / und ermüden eher.

In Summa / weil sie bequemer als die Kurtzen / kan gesagt werden / daß es grosser Herrn Pferde seyen.

Die meisten Leute sind einer wunderlichen Meinung / indem sie den guten Schritt eines Pferds abnehmen wollen / wann es bey Niedersetzung des hinderen Fusses auf die Erden / mit demselben viel weiter oder weniger vor sich tritt / als es den vordern stehen gehabt / welches eine lächerliches Vor-Urtheil ist.

Die meisten Pferd / welche also mit dem hintern Fuß weiter vor sich tretten / als wo der vordere gestanden / werffen im Gehen die Groupp, das ist / den Hindern hin und her / welches den oben angezeigten Bedingen eines guten Schritts zu wider.

Ferner greiffen solche Pferde sich auf die Hüfft / das ist / mit den hintern Eisen stossen sie an die vordere an / welches von den Franzosen Forger oder Schmiden genennt wird / werden auf der Reiß gern Eisen-loß / und haben Mangel an Lenden. Derowegen sehet man / daß es ziemlich böse ist zu erkennen / ob ein Pferd einen guten Schritt gehe.

Ich verstehe darum hierdurch nicht / daß ein Pferd / welches auf solche Weis vor sich tritt / nicht hurtig den Schritt gehe / aber es wird selten gute Lenden haben / und werden wenig sich befinden / welche sanfft gehen / in Ansehung es niemahlen einen steten / sondern langen und weiten Schritt geht / und wofern es nicht von guten Lenden unterhalten / zu dem strauchlen geneigt seyn wird.

Die Anmerckung / wann ein Pferd im Gehen den hinderen Fuß viel weiters als den andern fürzusetzen pflegt / ist um so viel besser / die Pferd so den Zelt gehen / zu erkennen / als daß sie schlimm für die / so den Schritt haben / dann es ist gewiß / daß ein Pferd / so vor sich hängt / nimmermehr den Zelt wol gehen kan / und wann es denselben gehet / muß es den hindern Fuß anderthalb Schuh weiters fürsetzen / als es den vorderen gesetzt / je mehr es denselben fürsetzt / je besser wird es den Zelt / hingegen auch desto schlimmer den Schritt / gehen.

Es ist auch die Art die Schenckel zu führen viel anderst: Dann im Zelt hebet es beyde Schenckel zugleich empor / aber im Schritt als ein St. Andreas Creutz. Zum Exempel / es hebt den vorderen lincken / und den hinderen rechten Schenckel zugleich in die Lufft empor / und nachdeme es diese beyden wieder auf den Boden gesetzt / hebt es die zween andern auch auf und also fortan. Dieses ist die rechte Bewegung der Schencke'n an den Pferden / so den Schritt und den Trab gehen / ob es wol unterschiedliche Gänge sind.

Das Pferd soll in dem Schritt / nicht zu jedwederem Tritt die Knie hinauswärts setzen / welches ein Zeichen der Schwachheit wäre / so mehr den Zeltern / als denen die den Schritt gehen widerfähret / und ist beyderseits ein Mangel. Ein jegliches mit solchem Mangel behafftes Pferd / das auf die Reitschul solle gebraucht werden / wird nimmermehr wolgerathen / weil es sich nicht auf die Hüfften setzen kan / mithin kan es nicht anderst / als sehr unangenehmlich seyn.

Ferner soll es im gehen die Knie nicht aneinander aufreiffen / wie die krumme Pferd zu thun pflegen / welches der Bezeigung der vorhergehenden gantz entgegen gesetzt ist Die krumme Pferd / wie man sagt / sind hurtig und gut / aber in bergichten Landen sind sie sehr beschwerlich / und auf der Reit-Schul gantz und gar nicht zu brauchen.

Dieses sind alle erforderliche Dinge an einem Pferd / so den Schritt gehet / welche mit denen / so bey einem galoppirenden Pferde erfordert werden / unterschieden. Wann es den Schritt gehet / soll es den Fuß vest / doch aber nicht hart zu Boden setzen / dahingegen im Galopp es kaum den Boden anrühren / das ist / so leicht galoppiren solle / daß es scheinet / als würdige es den Boden des Anrührens nicht / welches Zweiffelsohn ein Zeichen / daß es den Galopp lang fortsetzen kan; angesehen es sich nicht vielmehr bemühet. Welche aber so tölpisch galoppiren / wie auch die so vor sich hangen / setzen ihnen gar hart zu Boden / diejenige aber / welche im Laufen sich auf die Hüfften setzen / rühren mit den vordern Füssen den Boden kaum an.

Mit einem Pferd aber / daß den Schritt gehet / hat es nicht gleiche Beschaffenheit / dann welche die besten und stärcksten Schenckel haben / dieselbe setzen den Fuß vest zu Boden / und machen ein ziemlich Geräusch / als wie Kutschen-Pferd. Sie sollen doch aber auch nicht den Fuß hart und tölpisch niedersetzen / welches / wie es schwehr zu erklären / also ist es leicht zu erkennen.

Damit aber der Käuffer der befundenen Schön-

heit lang genieſſen möge / ſo muß er auch auf die Füſſe / abſonderlich Acht haben / dann ohne dieſelbe wird der Dienſt nicht lang währen / angeſehen ſich die ſchlechte Füſſe bald abnutzen und zu Grund gehen.

Es gibt Pferde / die zu lange Hüfften haben / welche zwar gemeiniglich einen guten Schritt gehen / aber den vorderen Leib leichtlich ruiniren / indeme der hindere Leib allzuſtarck fort druckt / deme der Vordere nicht widerſtehen kan. Solche Pferd ſind zum Bergſteigen über die maſſen bequem / ſintemahlen ſie / wegen kümmerlicher Biegung der Knie / nicht ſonderlich gewiß / und keines ſicheren Trittes ſind / dieſes iſt / weil ſie nicht anderſt als behend / und nicht langſam galoppiren können indem ſie / weil ſich die Hüfften nicht länger biegen können / keinen ſittſammen Galopp gehen können. Solchen Pferden / die von zu langen Hüfften ſind / iſt die Reit-Schul ein Stein des Anſtoſſens / dann was für Lenden ſie nimmer haben / hat man doch Mühe dieſelbe auf die Hancken zu ſetzen / und ſo ein Bereuter nicht wohl erfahren iſt / unterſtehe er ſich nicht es zu dreſſiren / dann ſo es ihm geräth / hat er ſolches vor ein ungefähres Glück anzuſehen welches ihm vielleicht nur einmal ſein Lebtag widerfähret. Darzu muß er zwey Jahr haben / auszurichten / was er bey einem andern in drey Monat verrichten könte.

Die langen Hüfften wird man daran erkennen / dann ein Pferd in dem Stall ſeine Füß weiter hinterſich hinaus ſtreckt / als es ſonſten zu thun pfleget / und der Schweiff von oben / wo er entſpringt / nicht grad auf die Knie herab hänget / wie bey den Pferden / ſo die Hüfften in gebührender Länge haben.

Was bey Kauffung eines Pferds vor Fehler anzumercken.

Ob ſich wol gar leicht aus dem / was bißher von dem guten Gang eines Pferds geredet worden / ſchlieſſen läſt / was im Gegentheil den Pferds-Gang ungeſchickt nnd verächtlich mache; ſo werden doch nachgeſetzte Fehler die Sache deſto klärer machen / und den Roß-Käuffer keinen in Schaden bringen.

Es haben alle Pferd vier Kennzeichen / deren noch wenig Authores Meldung gethan / welche oberhalb den Knien inwendig an dem Schenckel / und unterhalb der Knie-Kählen ſchier zu hinderſt an dem Schenckel / doch allezeit inwendig erſcheinen. Da iſt nemlich ein kleiner Beltz / welcher ohne Haar / hart und trocken / und wie eine Gattung Horn iſt / und die Form einer Käſten vorweiſet. Die Griechen nennen es Lichenes, je kleiner er iſt / je beſſer iſt auch das Merckzeichen / dieweil er ein Zeichen eines trockenen und ſtarcken Schenckels iſt. Es giebt Pferde / denen er bey ſteigendem Alter wächſt / und wie die Sohlen hart wird. Man ſchneidet ihn ſolchen Pferden von einer Zeit zur andern ab / dann ſo man ihn abreiſſe / würde es bluten / und eine Wunden daraus entſtehen / ſolches Merckzeichen hat ſeinen Urſprung von der Feuchtigkeit. Es giebt Pferde / die ſolches ſo klein haben / daß man es kaum ſiehet / und ſind die beſten.

Solcher Beltz iſt zwar von geringer Wichtigkeit / und faſt nicht zu reden der Mühe werth; Doch geſchichet ſolches auch allhie / weil da ein ziemlich berühmtes aus dem Griechiſchen überſetztes Buch / deſſen Meldung gethan. Es gedencket auch der Affter-Klauen / die alle Pferd an den vorderen und hinteren Köhden haben / welches eine Gattung eines zarten Horns iſt / einer Haſelnuß groß / ſo faſt an allen Pferden hinden an der Köhden / das Haar am Schenckel oder Fanon, wie auch die Affterklauen / haben gleiche Natur mit den erſtgedachten Küſten / obſchon dieſe gemeiniglich trucken und härter ſind.

Die Pferd ſind auch zu den Igels-Huffen geneigt / welches einer ſchäbichten Raut gleich iſt / die an dem Föſſel nahe bey dem Preiß entſpringet / und die Haar aufgericht hält / dieſes wird alſo alſobald an den Haaren erkannt / welche überſich ſtehen / und auf dem geſchwollenen Preiß ſich nicht niederlegen. Es gibt zweyerley Igels Huffe / einige ſind feucht / ſo durch die Schweiß-Löcher eine gewiſſe Feuchtigkeit wie Molcken austreiben / die andern wachſen und ſteigen offt biß an die Köhden / und machen / daß durch ihre ſcharffe Feuchtigkeiten an dem Ort / wo ſie ſitzen / das Haar ausfallen. Im Sommer und in heiſſen Ländern / trücknen ſie an einigen alſo aus / daß keine Feuchtigkeit mehr geſpühret wird / aber der Platz / wo das Haar ausgefallen / bleibt kahl und häßlich / dieſe letztere Gattung Igels-Hüffe / ſind mehr an alten Kutſchen-Pferden / als Jungen.

Die andere Gattung iſt trucken / und hat keine Feuchtigkeit / aber ſie treibet dieſe ſchäbichte Rauth / ſträubet das Haar und ſchwellt die Kron / ja ein Pferd ſoll man mit Igels-Huffen nicht kauffen / wo man ſie theuer zahlen ſoll / ſondern gar verwerffen; Dieſer Mangel wird inſonderheit aus der Geſchwulſt und voller Feuchte der Kron erkennt / weil ſolche denſelben gebühren. Ein Kutſchen-Pferd / mit ſolchem Mangel tauget nichts auf dem Pflaſter.

Dieſer Zuſtand iſt ſo verdrüßlich / als immer einer / den ein Pferd haben kan: Dann erſtlich werden ſie von vielen Leuten gantz und gar verworffen.

Wann die Roßhändler / einige damit behaffte Pferde haben / entſchuldigen ſie den Fehler mit dem / daß ihre Pferd in rauhen Oertern gereiſet / daher ihnen das Haar alſo auf der Kron überſich ſtehe. Dergleichen Pferd ſo über 50. Gulden gehalten wird / ſoll man nicht kauffen.

Ferner iſt zu ſehen / ob das Pferd / das man zu kauffen begehrt keinen Leiſt habe / und ob ſchon dieſer Mangel / ſonderlich bey Land-Pferden gemeiner iſt als bey Schul- und Kutſchen-Pferden / dabey aber von ſehr groſſer Wichtigkeit / als muß man denſelben kennen / indem ein Pferd / das mit den Leiſten behafftet iſt / für Lahm kan gerechnet werden.

Dieſer Leiſt iſt eine Geſchwulſt / welche ſowol an den hindern als vordern Schenckeln / oben

an

an den Wunden inn- und auswendig wächset / und so hart ist / als die übrige Distanz am Fössel/ ja auch wie das Bein. Dabey in acht zu nehmen/ daß solches nicht über der Haut / sondern bemeldter massen in der Substanz des Fössels anklebet/ welches ein Pferd hinckend/ und endlich gar lahm macht. Von Anfang ist sie nicht grösser als ein halbes Tauben-Ey / aber durch die Arbeit wächset sie mit der Zeit / daß sie so groß wird / als ein halbes Hüner-Ey/ und je näher sie der Kron/ je gefährlicher sie ist. Es ist dieses ein Fehler/ welcher um so viel mehr erkläret werden muß/ je verborgener er ist / und ob dessen schon offt gedacht worden / ist er dennoch allhie auch vorzustellen gewesen / damit man bey dem Kauff eines Pferds nach diesem verdeckten Ubel zu fragen / und sich dessen zu erkundigen/ nicht unterlasse

Noch eines verborgenen Fehlers zu gedencken/ so haben viele Pferde / ich weiß nicht aus was für einer Ursach/ den Fehler an sich / daß sie auf dem Gassen-Pflaster hincken / auf dem Sand aber auf das beste gehen. Diesen Fehler verdecken betrügliche Verkäuffer / um das Pferd dem Käuffer also anzuhängen/ daß sie diesen suchen auf einen unbepflasterten Ort zu führen / oder zu erwarten / damit der Mangel so lang verdeckt bleibe / biß der Kauff geschlossen ist. Mit diesem heimlichen Betrug können die verständigste Pferd-Händler oder Liebhaber hintergangen werden / wo sie sich das Pferd nicht auf dem Pflaster vorreiten lassen / oder (welches ihnen zum Beschluß zu rathen) den Accord auf diese Condition, wo das Pferd auf dem Pflaster nicht hinckt schliessen.

Was ein Pferd vor natürliche Neigungen habe.

Aus diesem was gesagt worden / läst sich die herrschende Neigung eines Pferds leicht schliessen. Es wird gesagt / es seye sehr gelährig / und da man Exempel hat/ daß Pferde gelehret werden auf zweyen Füssen zu gehen/ zu tantzen / eine Schüssel zu halten/ und andere Dinge zu thun/ so ist es leichtlich zu glauben.

Insonderheit aber wird das Pferd vor kriegerisch gehalten / und Franzius sagt / es seye mit großmüthiger Tapfferkeit begabt. Es weicht keinem Degen aus/ und schäumet vor Hertzhafftigkeit. Es wird gemeldet / die Pferde seyen hoffärtig und stoltz/ und ihr prächtiger Gang zeiget solches klärlich an/ insonderheit wo ihnen einige Zierlichkeiten angeleget werden.

Dieses Thier soll beweget werden/ durch musicalische Instrumenta, so gar / daß diese ihm Thränen auspressen.

Sehr gail seynd hienebst die Pferde / und wüten gleichsam bey dem Besteigen / und wie der Hengst vor höchst gail gehalten wird/ so ist doch die Stut noch weit gailer zur Zeit/ da sie des Hengsts verlanget.

Die Stuten haben eine solche hefftige Liebe gegen ihre Füllen / daß sie mager werden / vor Verlangen gegen die Abwesende.

Die Gesellschafft lieben die Pferde nicht/ und ob sie wol Heerdweiß getrieben und gewaidet werden/ ist solches doch mehr aus Zwang als natürlicher Neigung dazu/ so mögen sie auch keinen Führer unter sich haben.

Gleichwie der Ochs gern in den Hügeln ist/ so hält sich das Pferd gern in der Ebne auf.

Das Baden und Waschen ist ihnen anständig.

Sie sind vielen Kranckheiten unterworffen / wie bald zu sehen seyn wird / ungeachtet aller ihrer Stärcke. Dabey aber sind sie sehr arbeitsam.

Es können die Pferde die Elephanten und Cameel nicht leiden / hergegen sind sie dem Menschen getreu / und diese Liebe wird durch bezeugte Gewogenheit des Knechts vermehret.

Wir müssen aber fortgehen und zum andern auch vor uns nehmen/

II. Der Pferde Wart und Pflege.

Hie ist es abermals anders beschaffen/ als vorher bey dem Rind-Vieh / und wie niemand / Rind- Schaaf- oder anderes Vieh hält / es sey dann / daß er einen mercklichen Nutzen davon zu ziehen wisse / so finden sich hergegen viele Liebhaber der Pferde/ welche bewogen werden allerhand gute Fütterung und Pflege zu ihrer blosen Vergnügung den Pferden anzuschaffen. Wir müssen demnach die allgemeine und nöthigste Pferd-Fütterung und Wart/ der besondern und beliebigen vorlauffen lassen.

Wie Pferde insgemein zu warten und zu pflegen.

Ein Pferd-Stall soll an einem läfftigen Ort/ und mit den Fenstern gegen Morgen gebauet seyn / muß vornen gegen der Krippen hoch / und hinten zu niedrig gemacht worden/ damit die Feuchtigkeit und aller Unrath weg- und abfliessen kan. Einige halten vor die besten Ställe / diejenigen / so unten mit Steinen/ in Pferd-Fuß-Grösse gepflastert sind/ denn das Holtz wird schliefferig / faul und hecket sich gern das Ungeziefer darinnen. Andere aber streitten vor die/ welche mit Holtz belegt sind / beyde können verglichen werden / wann sie ihre Meynung nicht vor allgemein ausgeben / sondern die Art der Steine und des Holtzes / das Lager / Wärme und Kälte des Stalls den Ausschlag darüber geben lassen. Harte Steine taugen nicht/ Ziegelsteine sind bald durchgetretten ; wo man nicht allzu weiches Holtz nimmt/ stehen die Pferde gut und warm. Und ist gewiß / daß mehr Ursachen sind / einen Pferd-Stand mit Holtz zu bebrucken / als mit Steinen zu bepflastern. Insonderheit / wo die Höltzer wol gelegt / und am Ende derselben alle Hindernusse / welche die Feuchtigkeiten aufhalten / weggeschafft worden. Bretter aber taugen hieher so wenig als die weich-höltzerne Balcken/ zuvorderst wo sie nicht fest auf den Boden gesetzt / sondern hohl bleiben.

Zwischen einem jeden Roß soll ein Unterschied von Pfosten und starcken Bretern gemacht werden/ damit ein jedes Roß seinen eigenen Stand und Zellen habe darinnen es von den andern ungehindert essen und ruhen kan / und soll man nicht ein Pferd zu dem andern lassen. Wo die Art der Pferde es leidet / können auch nur Stangen zwischen ihnen seyn. Es sollen weder Schwein noch Gänß- oder Hüner-Ställe nahe bey die Pferd-Ställe gebauet werden / dann sonsten hat man immerzu aufstössige und kra"cke Pferde. So sollen auch keine Küchen-Kessel/ Back-Oefen und andere Feuer gegen den Pferd-Ställen über stehen/ weilen es die Pferde mit dem Glantz oder Schein scheu und wütend machet.

Zur Winters Zeit muß man die Ställe wol zu machen/ und die Pferde mit warmen Decken oder Kotzen bedecken. Und so es möglich/ sollen die Pferd das Gesicht gegen Morgen stellen.

Ein Pferd Stall soll täglich zugeschlossen werden/ und niemand als der Herr und Knecht/ und Stall-Gesind / ein und ausgehen. Weibsbilder aber sollen nicht hinein gelassen werden/ sonderlich sollen sie die Ställe der Pferde meiden/ so sie mit ihrer Reinigung zu thun haben.

Im übrigen gehöret hieher / was in dem andern Capitel dieses Buchs von denen Rind-Vieh Ställen gesagt worden / wie auch dasjenige / was bald von denen Ställen / welche man bey vielen Pferden und gantzen Stutereyen anzulegen hat.

Die allerbeste Warte der Pferde ist/ daß man sie vor Staub rein behalte / mithin durch Striegeln / Bürsten und Abstäuben mit Tüchern anhalten / damit deyden nicht nur die Pferde wol / sondern sie bleiben auch sauber.

Die Pferde sind hitziger Natur / wie schon öffters gemeldet worden/ daher ihnen äusserlich anschlagende Hitze sehr weh thut. Wer eines seiner arbeitenden Pferde sowol / als auch der Prangenden wol warten will / der verschaffe ihm eine warme Stelle oder gute Decke.

Ein jeglicher Hausvatter soll wissen / wie ein Pferd zu zäunen / zu satteln und anzuschirren/ dann er hat den Knecht nicht allezeit bey der Hand.

Nebst dieser Wart wird die Fütterung das beste thun / dann beyde müssen beysammen seyn. Diese ist unterschiedlich / dann ein Pferd ist nicht allezeit zu Hauß / sondern es wird öffters auf der Reiß gebraucht/ oder ins Lager geführet / da man ihm zu fressen geben muß/ was man hat / und an dem Ort/ wo es ist/ finden kan.

Haber mit Hexel vermischet / und ein wenig feucht gemacht / ist das beste Futter / und wird nicht so bald überfüttert / welcher aber aus Noth/ Bohnen / Rocken / Gersten oder Erbes füttern muß / der soll es schrotten lassen / und den Tag vorhero einquellen. Dann sonst hat es die Gefahr/ daß ein Roß aufspringt und todt hinfällt; Alle Abend und Morgen nach dem Futter / muß ein Pferd mit reinem Wasser getränckt werden. Man soll sich aber wol vorsehen/ daß man keinem Pferde das Wasser / so über Gersten gestanden / oder davon abgegossen worden / zu trincken gebe / dann es ist des Pferds Tod. So ist auch das neue Getrayd in der Garben den Pferden sehr ungesund / man soll es ihnen gar nicht/ oder doch gar wenig geben.

Auch soll man keinem Pferd das Futter vorschütten/ es seye dann zuvor wol geschwungen/ damit die Federn / Staub/ Erde / Knollen / Mäuß- Hüner oder Vögel-Koth wol heraus komme. Ingleichem soll man kein Heu ihnen vorlegen/ wie mans vom Boden hernimmt/ sondern es vorhero ausreuten / und den Staub ausschüttelen / ist etwann was schimmliches darunter / soll alles weggethan / und ihme nicht gegeben werden.

Einem Pferde / so arbeiten muß / gehören Tag und Nacht vier Futter / Früh / Mittags / Abends / und dann ehe man schlaffen gehen will / so steckt man nebenst den harten Futter die Rauffe mit Heu an / damit sie die Nacht auch etwas haben.

Kurtz zu sagen/ das truckene Futter ist vor die Pferd das beste / es sey dann / daß es zu anderen Dingen gewöhnet worden / daher ist die Fütterung mit gequollener Gersten oder Rocken/ wann sie auch geschrotten wäre / wie auch Leinöl-Kuchen und Kleyen eine Noth Fütterung.

Dabey soll man sich hüten / dem Pferden neugewachsene Frucht vorzuschütten / dann diese füttert nicht wol / und verursachet allerhand Presten / als Durchlauff / Schweiß / Mattigkeit/ &c.

Nächst diesem ist das Heu das nöthigste Futter/ und ist oben bey dem Wiesen-Bau schon gesagt worden / daß das hälmige lange Heu hieher am besten tauge / nur daß es von Staub / den es manchmal aus morastigen Gründen mitgenommen/ gereiniget seye/ wiewol auch dieses nur ein Nothfall vorzuwerffen ist / angesehen / daß das in druckenen Wiesen gewachsene Heu das beste bleibt. So viel von der Pferd-Wart überhaupt/ das besondere wird nicht nur alles folgen / sondern auch bald bey der Anwendung der Pferde vorkommen.

Es sey ein Pferd / so gering als es wolle/ so soll es seine gute Wartung haben / derohalben gibt man ihnen Morgens um sechs Uhr ein Futter / es wäre dann / daß man sie anderer Ursachen halben ehender füttern wolle / wie man denen Zug und Acker-Pferden thun muß / denen man um Mitternacht Heu in die Rauffen legen muß/ daß sie allezeit zu fressen haben/ sonderlich wann die Nächte lang sind/ als im Winter / und alsdann um fünff Uhr wohl füttern mit Haber / darunter ein wenig Hexel vermengen. Man pflegt ihnen wohl auch Gersten zu geben/ so zuvor ein wenig in Wasser eingequälet/ das macht ihnen ein subtil und gutes Geblüt.

Wie viel man ihnen aber des Tags geben und einschütten soll / muß ein jeder erachten / nachdem ein Pferd groß oder klein ist / wann es arbeiten muß oder nicht / dann darnach muß man sich wissen zu richten. Wann ein Pferd arbeitet und groß ist / gebt man ihm des Tags einen halben Regenspurger-Metzen / und zwar auf dreymal / als Morgens / zu Mittag und Abends: Andere aber/ welche genauer sind/ geben auf ein Pferd die Woche nur drey Metzen / womit auch ein Pferd / welches nicht viel gebraucht wird/ schon kan zu frieden seyn.

Andere

Andere / nachdem sie ihnen Morgens ein Futter geben / legen ihnen ein Büschel Heu vor / wann sie das gefressen / pflegen sie selbe zu tränckẽ / legen ihnen hernach abermal ein Büschel Heu vor / und lassen sie also stehen biß Mittag: Alsdann um 12. Uhr geben sie ihnen wieder ein Futter / wie zu früh / um 2. Uhr hernach ein Büschel Heu / und darauf zu trincken: Abends aber / ehe sie ihnen / das Futter geben / versuchen sie / ob sie trincken wollen / alsdann geben sie ihnen das Futter / und noch mehr als zu Mittag etwas Heu darauf / und dann das Trincken: Endlich um 9. oder 10. Uhr / noch ein Büschel Heu / so können sie sich behelffen. Das ist aber zu verstehen von Pferden / die still stehen.

Dieses was gesagt worden / ist zwar gut und verträglich vor die Pferde / es muß aber eben so gut und gewiß / ausgeübt und an den Pferden vollzogen werden. Man findet untreue Knechte / welche aller Herrschafftlichen Ermahnung ungeachtet / die Pferde übel tractiren / und wol auch nicht recht füttern. Rechtschaffene Knechte aber / thun was ihres Wercks ist / und allhie folget.

Von dem Ambt des Stall- und Fuhrknechts.

Ein Pferd-Knecht soll ein bescheidner / frisch- und fleissiger Mensch seyn / der die Pferde lieb hat / und selbigen gerne wartet / sie nicht überpoldert und mit Schlägen übel tractiret / sondern sich befleisset / mit der Geissel oder Spitz-Ruth ihnen Zeichen zu geben / und mit guten Worten sie dahin zu vermögen / daß sie mehr thun und ausrichten / als mit grossen Poldern und Schlagen. Er solle sie auch mit unmöglicher oder allzugrossen schweren Arbeit verschonen / und nicht mehr auflegen / und zumuthen / als sie erleiden und erziehen mögen. Soll alle Morgen früh auf seyn / den Rossen ihr Futter geben / selbe strieg en / putzen und säubern / auch wann es die Noth erfordert zu Mittag: zu rechter Zeit zu tränckẽ / Heu fürlegen / und gute Streu machen; die Füß und Schenckel sauber halten / und selbige ihnen Sommers-Zeit zum öfftern mit frischem Wasser abwaschen: Wann sie sich erhitzet oder überfressen haben / soll er ihnen zu Nachts das Maul mit Wein-Essig und Saltz auswaschen.

Er soll Achtung haben / daß sie zu rechter Zeit beschlagen werden / und ihnen Kühe-Mist einschlagen. Wann sie sich starck beweget oder erhitzet / ihnen nicht gleich und alsobald zu fressen / und zu saufen geben / biß sie zuvor verschnaufft und ausgekühlet / damit sie nicht kranck und aufflössig werden.

Es gebühret auch einem Pferd- und Fuhrknecht / daß er auf seine Roß- und Wagen Geschirr / Sattel / Kummet / Zäum und andre Rüst-Zeug wohl Achtung habe / damit es nicht zerreisse / oder breche: Dahero ein fleissiger Knecht mit Drat / groben Faden / Ahl und Nadel soll versehen seyn / daß er im Fall der Noth sich helffen / und ein und anders flicken und ausbessern könne.

Neben dem muß er auch Wissenschafft haben / was die Ursach seye / wann etwan die Pferd hinckend / oder sonst preßhafftig oder aufflössig werden / und so er dergleichen etwas vernimmt / bey Zeit darzu thun / und sich um Hülff bewerben.

Die Pferde / welche alt seyn / soll er verwechslen / und andere / welche er vermeint / daß sie einander anmuthig seyn / neben einander stellen.

Den Stall soll er im Sommer alle Tag säubern und reinigen: des Nachts die Streu von truckenem und frischem Stroh / welches wohl ausgeschüttelt seyn soll / machen. Heydel-Korn kochen / ein wenig Bohnen-Mehl und Saltz darunter thun / und unter den Haber mischen / so werden sie zunehmen und feist werden.

Die presthaffte und krancke Pferde / welche entweder müd / verletzet oder gedruckt seyn / sollen allezeit von den Gesunden abgesondert und allein gestellet werden.

Er soll auch sein Schlaff-Beth im Stall bey seinen Pferden haben / damit / wann eines oder das andere loß wird / sie einander nicht schlagen / beissen / oder sonst verletzen / auch so eines unter denselben erkrancket / er es desto leichter gewahr werde / und ihnen zu Hülff kommen könne.

Das Liecht soll er im Stall fleissig verwahren / und an kein sorglich- und unsicheres Ort stellen.

Die Geschirr / Zäum und Sattel soll er allezeit säubern und an seinen Ort hencken / damit / wann er einspannen und ausfahren will / eines und das andere gantz und unverrissen finden möge / und also an der Arbeit nicht verhindert werde.

Die Stutten soll er nicht allein in einen besondern Stall einsperren oder stellen / sondern auch jede in einen besonderen Wagen spannen / und in sonderem eigenem Zug arbeiten lassen.

Hat aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tuck und Untugend hinter ihm / die soll er ihm für allen Dingen abgewöhnen. Dann wann ein Pferd entweder scheu / forchtsam / stutzig / oder sich nicht will zum Vortheil begeben und aufsitzen lassen / oder etliche sondere Ort scheuet / soll er ihm einen kleinen Stein an die Ohrn hencken / und wo solches nit helffen will / ihm die Augen blenden / oder mit einer brennenden Fackel oder Strohwisch hinter ihm herwischen / und den Hindern damit stopffen oder stossen.

Nach dieser kurtzen vor jeden Hausvatter / der auch nur ein einzigs Pferd / Hengst / Wallach oder Stutt im Stall / hat gerichtete Vorstellung der Wort und Fütterung dieses Thiers / wird also auch etwas zu gedencken seyn / wie sich diejenige / welche viel Pferd nicht sowol zu Beförderung schwerer Feld-Arbeit oder Fuhrwercks als zu Erlangung des durch die Pferdzucht zu hoffenden Gewinns und Nutzens / halten mögen.

Dieses geschiehet nun / entweder zu gewisser Zeit oder zu jeder Zeit / das ist / es kan ein Besitzer unterschiedlicher Pferde / etwan einmal Belieben bekommen / mit den Pferden selbst oder durch derselben Zucht einigen Gewinn oder Vergnügen suchen / oder er kan / nachdem er Gelegenheit dazu hat / solche Anstalten machen / daß die Zeugung / Zucht und Wart der Pferde beständig sey. Wir wollen demnach durch einerley Vertrag des hieher gehörigen Unterrichts beyderley Absehen genug zu thun Sorg tragen / damit sowol derjenige /

jenigen / welcher nur eine oder etliche Füllen zu ziehen begehret/ auch der welcher ordentliche Stutereyen angelegt hat / oder anlegen will / finde was deswegen zu wissen nöthig ist.

Es wird nicht nöthig seyn viel zu disputiren von dem Profit oder Vortheil den man von der Pferd-Zucht haben könne / und noch weniger ob diese gegen die Rind-Vieh-Zucht grösser sey. Indem fast alle die davon geschrieben diese zwey Stück zu untersuchen und vorzustellen sich bemühet: Und gewiß bleibt / daß es gar leicht geschehen könne / daß gedachte Pferd-Zucht überhaupt gegen der Rind-Viehzucht um vieles profitabler werde. Es darff nur eine Stutt ein schönes Füllen werffen / so ist es mehr werth als drey / vier / oder mehr Kälber / und wann es groß gezogen / mehr als zwey/ drey Ochsen. Allein wie dieses auch mißlingen kan/ so gehöret ein weiters Uberlegen hiezu / und die Sache muß insonderheit angesehen werden. Man kan sagen / die Pferd-Zucht und die Stutereyen sind sehr vortheilhafftig/ man muß aber hinzu setzen/ vor den / der die Gelegenheit und das Glück darzu hat. Durch jene wird der Natur ihre Freyheit gelassen/ durch dieses aber wird ein Pferdhalter zu einem Besitzer des vollkommenen schönen Füllens und künfftigen kostbahren Pferds gemacht. Und wie nicht alle Länder oder Gegenden zu glücklicher Hervorbringung wohlgestalter Pferde von der unumschrencklichen Natur bestimmet sind: So sind auch nicht alle Besitzer der Pferde zum reichen Genuß des daraus zu hoffenden Vortheils von dem freywilligen Glück auserlesen / welches / wie es sich bey Besitzern etlicher oder weniger Rosse klärlich äussert / so ist es bey grossen Stutereyen um so viel leichter zu beweisen / so daß derjenige / welcher dergleichen haben und anlegen will/ vor allen Dingen die darzu gehörige Gegend-Gelegenheit ohne Vor-Urtheil untersuche / und ob er zu Ziel- und Erhaltung der Pferde tauglich sey oder nicht/ genau beurtheile/ und nachdem er sich dazu entschlossen/ sein besonderes Glück erwarte.

Einem solchen zu dienen/ haben die Authores, weil die Betrachtung besonderer Umständen auf ihn allein ankommen/ nachfolgende allgemeine Stücke zu bedencken gegeben. Er soll nemlich 1. untersuchen / was in dem Ort/ in welchem er eine Stutterey hat oder haben will / vor Lufft und Gestirn-Einfluß sey / dann wie Pferde jene in sich ziehen / und diese ausstehen / so ist zu muthmassen / daß ohne Zweiffel die Complexion und Temperament der künfftigen allda zu zeugenden Pferden davon gröstenTheils abhängig sey. Zum andern soll er das Futter / das Wasser und den Ort nach seiner Ebne und Hügeln untersuchen: Und obwol wie gesagt/ die Kräuter selbst von der Lufft und Gestirn vieles in sich nehmen/ und dardurch denen an dergleichen Orten stehenden Pferden untauglich seyn mögen / so soll er die Art der Kräuter insonderheit betrachten / und die Unanständigen ausmustern. Zum dritten / die Art der allda befindlichen Pferd ansehen/ ob sie groß / starck / schön/ und dergleichen sind oder nicht.

Diese sind die hieher gehörige Haupt-Puncten/ und wo diese zuvor überleget worden/ so geben sich die geringeren von sich selbsten / als zum Exempel / mit was Unkosten die dabey nöthige Knechte und Leute zu halten/ truckene Fütterung zu zuführen/ oder die Pferd in der Nähe anzubringen und dergleichen.

Den 1. Punct aber genauer anzusehen / so wird erfordert/ daß der Ort zu Stutereyen weder zu hitzig / noch zu kalt sey/ weil beydes den Pferden nicht anständig / und hergegen mittelmässige Lufft nöthig ist/ mithin muß er also gelegen seyn / daß man im Sommer schattigte Bedeckungen / und im Winter warme Stallungen haben könne / dieses wird verursachen / daß die in guter Lufft und Witterung gewachsene und gefressene Fütterung wol anschlage / und das gute Temperament in den Pferden bestättiget werden.

Dem andern Punct betreffend / so wird erstlich erfordert/ daß die Kräuter / welche an dem questionirten Ort wachsen gut seyn/ nemlich schönes / nicht allzu kurtzes Gras/ gesunde Kräuter Arten/ äsireiche/ belaubte Sträuche und dergleichen habe/ insonderheit aber wird das sogenannte Krotten-Kraut vor schädlich gehalten / ingleichen alle sauere Fütterung/ nasse mosigte und morastige Stauden/ und obwol die Pferde dergleichen Fütterung nicht stehen lassen/ noch verschmähen/ so bekommen sie ihnen doch nicht zum besten / ja die nasse Waide soll verursachen/ daß die Pferd keine gute Hüffe bekommen.

Es ist dabey in Obacht zu nehmen / daß die Pferde genug Futter haben müssen. Daher nicht nur eine erkleckliche Waide / sondern auch dürre Graß-Fütterung müsse zusammen gebracht werden.

Hiernächst wird erinnert/ man solle sich hüten an dem Ort wo Pferde waiden/ andere Thiere/ und sonderlich Schaaf und Schwein-Heerde waiden zu lassen/ weil jene durch Nagen / und diese durch Wühlen den Pferden wenig Futter/ hergegen viel Ungemach durch den zuruck gelassenen Gestanck von den Mist verursachen.

Wo in einem Ort frische gesunde Quellen-Brunnen/ und daraus gemachte Pferde-Träncke zu finden sind / ist es sehr verträglich und wird zu der Pferde Gesundheit vieles beytragen.

Und da bey der Fläche des Platzes gefragt wird/ ob ein ebene Gegend der Bergichten / oder in der viel Hügel zu finden/ vorzuziehen sey/ so ist die Antwort leicht/ und diese / daß wo man beyderley Gattungen haben könne/ auch beyde zu erwählen seyen/ und solcher Gestalt nehme man die Ebne vor die Stuten/ und die Hügel vor die Fohlen und junge Pferde. All zu gähe und gefährliche Orte werden so dann durch Umzäumung unzugängig gemacht.

Bergichte und mit Hügeln besetzte Orte / sind deswegen vor die Füllen gut/ weil sie mit Mühe auf dieselbe steigen müssen/ und dadurch unverruckt/ die Knochen befestigen und gähe Angänge nicht scheuen. Sie bekommen feste Hüffe / hohen Hals / starcke Rücken / und kurtz zu sagen / sie machen durch diese freywillige Arbeit den gantzen Leib arbeitsam.

Ebne Plätze aber sind hergegen den Stuten nöthig daß sie währender Trag-Zeit und auch ausser derselben vor vieler Ermüthung und Gefahr gesichert bleiben.

Beyde Orte aber haben nöthig / daß sie mit Blancken oder mit besonderer nach der Weise und

Gele-

Gelegenheit des Orts hieher tauglichen Dingen umgeben werde.

Weil man aber an allen Orten nicht alles haben kan / so werden auch erzehlte Stücke nicht allezeit beysammen anzutreffen seyn / daher diejenige / welche wie es öffters geschiehet / aus der Pferd-Zucht einen Gewinn / er seye wie er wolle / suchen müssen / diejenige Ort dazu nehmen / die sie haben können.

Von dem dritten Punckt nehmlich der Art der Pferde welche zu erwählen zu Auf.ichtung und Erhaltung einer Stutterey / so ist zu erinnern / daß mit frembden Pferden nicht viel zu thun ist / sondern nach vielem Untersuchen bleibt die Regel fest gegründet; **Man erwöhle die Besten und Schönsten im Lande / nicht ausser dem Lande.** Es ist zwar manchmal gerathen / daß frembde schöne Arten sich einige Zeit wohl fort gepflantzet / am öfftesten aber sind solche Dinge dazu gekommen / welche viel Unkosten gemacht / so daß die Artzneyen / die Schmied und dergleichen / den Profit den man etwann an denen von frembden Pferden erzielten Füllen bekommen hätte / wieder hinweg genommen. Ohne zu gedencken / daß dergleichen ausländische Pferd an sich selbst kostbar sind / und bis sie der Lufft der Fütterung und des Wassers gewohnen / haben sie sehr harte Zeit / der Besitzer derselben aber / wo nicht grossen Schaden / doch viele Gefahr und Sorge.

Der Profit aber ist das / was wir suchen / lassen aber demjenigen der vor seine Curiosität und Belieben etwas aufzuwenden willens ist / wie auch dem der eine oder etliche Stutten von fremden Hengsten ohne besagte Unkosten und Sorge beschellen zu lassen Gelegenheit hat / seine billige Freyheit. Wers thun kan mag sich Englische / Frantzösische / Spanische / Persianische / Pferde anschaffen so viel er will.

Von Fortpflantzung der Pferde / und also von erforderlicher Beschaffenheit des Hengsts / der Stutt und des Beschellens.

Ist der Platz und die Pferd-Art erwählet / so ist nun darauf zu gedencken / wie Hengste und Stuten wohl gewartet / gefüttert / und zu rechter Zeit und Weise zugelassen werden.

Wie der Hengst solle beschaffen seyn.

An einem Hengst wird erfordert / daß er nachfolgende Glieder- und Complexions-Beschaffenheit habe. Er soll von grossen und starcken Gebeinen oder Rippen / und wohl gesetzet seyn; welcher einen kleinen engfügigen und dürren Kopff habe / daß an selben nichts anderes als Haut und Bein scheinet. Er soll auch kleine / spitzige / und auffrechtstehende Ohren / schwartze / grosse und reine Augen: offene und auffgeworffene Nasen / und eine dünne und magere Kehl haben: Einen zimlichen langen Halß / dicke gegen der Brust / in der Mitten gebogen / dünne gegen dem Haupt; einen kurtzen breiten Rucken / eine lange dicke Möhne / eine breite rund- und vollkommene Brust / lang- und breite Schultern / runde Seiten / einen zweyfachen Rucken / kurtzen Leib / kleine gleiche Hoden oder Geschröt: Breite und flache Lenden: einen langen Schweiff / von dicken und krospeln Haaren: grade und hohe starcke Schenckel: runde kleine Knye / breite starcke Tiech / das Horn am Huff schwartz / hart / hohe krauß- rund / hohl / und gegen dem Knye Bug erhaben / mit einem kleinem Crönlein oder Würblen darüber. Item er soll muthig und frölich / ringfährig / still und ernsthafftig seyn / sich gern striegeln lassen / und kein Barn Fehler. Eine solche Arth der Pferd ist gar tauerhafft / und die Jungen werden vermuthlich auch also.

Es bleibt dabey / daß der Hengst mittheile was er habe / daher an deme viel gelegen / inzwischen wo ein Füllen erstbesagte Glieder und Complexion von dem Beschaller bekommen / so ist hernach leicht dieselbe in gute und davon herkommende Würckungen zu bringen.

Mithin ist es eine falsche Meynung / welche einige hegen / daß es gleichviel gelte der Beschaller sey jung oder alt / oder sonst von Gliedern und Gemüths-Art wie er wolle.

Die Georgica curiosa, erfordert am Beschaller nur eine / und zwar Castanien-Farb / die vornen eine lange schmahle Blessen haben / weil sie besser zum generiren seyen als die Schecken. Dabey daß das Zeugungs-Glied schwartz / und das Beschröt klein sey.

Ein Beschell-Hengst tauget vor drey Jahren nichts / kan aber wohl bis ins zwantzigste dazu gebraucht werden.

Wo ein Beschaller besagte Beschaffenheit und Alter hat / ist er zwantzig Stuten genug zu thun fähig.

Zu der Zeit / so man ihn zu diesem Thun gebrauchen will / solle er mit guter Warth versehen seyn; Wann aber die Zeit nahe ist / nichts anders dann mit Gersten / und Wicken gefüttert werden: Dann je mehr ein Schell-Hengst freudig und brünstiger zum Steigen ist / desto mehr wird sein Saame vollkommener seyn / und die Frucht stärcker machen.

Wann der Hengst nicht will und unvermöglich ist zu steigen / so solle der Stall-Knecht der Mutter Geburts-Glied mit einem reinen und neuen Schwamm wischen / und dem Hengst die Nasen damit bestreichen.

Wie die Stutt soll beschaffen seyn.

Die Stutt / von welcher man will gute Zucht von Füllen haben / solle (wie man schon gemeldt) unter zwey und über zehen Jahr nicht alt seyn: Dann weil die Mutter-Pferd kälterer Natur und Complexion dann die Hengste seyn / werden sie

auch desto ehender schwach und blöd. Sie soll auch eines schönen Leibs / wohl gewachsen und gestaltet seyn / ein schönes Ansehen haben / und weit um den Bauch und Seiten seyn. Sie muß wohl gehalten werden / doch also / damit sie ein wenig mager bleibe / und den empfangenen Saamen desto besser behalten möge. Muß nicht viel ausgearbeitet / sondern frisch und starck seyn. Es soll auch eine Stutt nicht mehr / dann einmahl in zwey Jahren beschellet werden / damit sie ihr junges Füllen desto besser ernähren möge.

Eine Stutt oder Mutter-Pferd ist zwar schon im andern Jahr fruchtbar kan aber / wann sie dreyjährig / die Füllen desto besser ernähren. Im zehenden Jahr ist eine Stutt nichts mehr nutz zum belegen: Dann die Hengsten so von einem alten Mutter-Pferd geworffen werden / die seynd gemeiniglich schwehr und faul.

Daß aber die Stutte in der Brunst ist / und einen Hensten begehrt / erkennet man aus einer weissen Feuchtigkeit / welche zum Geburts-Glied heraus gehet: Die Mehr blähet sich auf / und wird viel grösser dann vorher / wird hitziger / und isset weniger / dann sie vorher gepfleget.

So aber die Stutt den Hengsten nicht will annehmen / so soll er eine Meer-Zwieffel zerstossen / und die Natur der Mutter damit bestreichen / davon wird sie brünstig.

So man ein Füllen von dieser oder jener Farb begehrt zu haben / so soll man nur eine Decke von dergleichen Farbe dem Mutter-Pferd zur Zeit der Brunst auflegen und also thun / wie gelehrt worden.

Die Stutten sollen um den halben Mertzen beleget werden / damit beydes der Wurff um solche Zeit geschehe / und die jungen Flüllen am besten mögen ernähret werden / nehmlich wann das Feld anfängt zu grünen / und das junge Gras gewachsen und zeitig worden. Dann die Stutten werffen ihre Füllen am Ende des zwölfften Monaths.

Auf die benannte Zeit solle man den Beschell-Hengst täglich zweymahl zulassen / nehmlichen des Morgens und des Abends / ehe die Stutt getränckt wird / und doch nicht länger dann zehen Tage lang / alsdann wann sie den Hengst nicht mehr zulassen will / solle man sie von einander scheiden / den Hengst wiederum von ihr hinweg thun / damit er die Empfängnus mit seinem brünstigen Toben und steigen nicht verhindere.

Wie die tragende Pferd und die Füllen zu halten.

Wann ein Mutter-Pferd trägt / soll man es wohl halten in der Fütterung / keines wegs aber starck arbeiten / lauffen oder rennen lassen: Muß auch keinen grössen Frost noch Kälte leiden / sondern bey kalt und nassen Wetter eingesperrt / im warmen Stall so lang gehalten bleiben / biß die junge Frucht im Leib vollkommen und groß werde.

Wann die Stutt Füllen oder unzeitig gebähren will / so soll man ihr gestossenen Engelsüß mit warmen Wasser vermischt / durch ein Hörnlein einschütten lassen.

Wann sie dann ein lebendiges Füllen geworffen hat / soll man dasselbige gar nicht angreiffen / dann wie zart und lind man dasselbige anrühret / es ihm sehr bald wehe thut: Letztlich wann sie gebohren hat / so soll man ihr mit laulichten Wasser / Saltz und Mehl miteinander vermischt / alle Morgen und Abend drey Tag lang zu Hülff kommen: Alsdann gut und frisches Heu / allerley Kern die Fülle geben / sie in guter Streu sauber halten / damit sie desto baß ruhe: Solche Wart macht dem Füllen den Leib und die Glieder groß und starck.

Das junge Füllen soll man nach der Geburt zu seiner Mutter in einen warmen und geraumen Stall legen / und dermassen verwahren lassen / damit es nicht erkalte / oder daß es die Stutt in einem engen und kleinen Ort oder Stall nicht beschädige: Wann es aber grösser und stärcker worden / mag es wohl seiner Mutter in guter Weyde nachfolgen / damit die Stutt nicht unlustig werde / wann ihr Junges im Stall bleibt. Dann sie gehaben sich gemeiniglich gar übel / werden auch offtermahl kranck / wenn sie ihre Füllen eine Zeit nicht sehen / noch bey sich haben / so lieb haben sie ihre Jungen.

Oder

Man verfähret also mit ihnen:

Nachdem sie um gewöhnliche Zeit geworffen worden / läst man sie sauzen bis Michaelis / oder wann sie etwas später kommen / bis Martini. Alsdann stellet man sie etwann 14. Tag allein in einen Stall / biß sie der Mutter vergessen / dann sie sind sehr ungedultig.

Hierauf gibt man ihnen gutes Hau und wenig Schrott / und Hexel nicht aber lauter Haber. Und wo man ihrer also wartet / werden sie schön fortschlagen.

Arme Leute geben ihnen nur Heu und Stroh und lassen sie auf die Waide lauffen / sie werden aber nicht so groß noch so starck als jene die wol gewartet werden.

Wann ein Füllen achtzehen Monath alt wird / so solle mans anfangen von seiner Mutter zu scheiden / und zu denen andern Füllen einsperren / eine Halffter anlegen / und anbinden / damit es allgemach des Zäumens gewohne / und das Rauschen oder Getümmel nicht scheue. Wann es nun dreyjährig worden / so soll man es recht zäumen / und zur Arbeit und Ziehen gewöhnen.

Dieses ist die gemeine Art der Beschellung / Fortpflantzung und Beziehlung der Pferde / und wird von denen / die nur eine Stutt oder doch nur etliche und zwar im Stall zu Haus haben / in Obacht genommen. Bey grossen Stutereyen aber erfordern die Scribenten ein mehrers.

Besondere Erinnerungen bey den Hengst.

Es wird erinnert bey dem Beschaller / man solle ihm zur Zeit des Beschellens / nebst guter Fütterung / sein Tranck mit ein wenig weissen Mehl vermischen und ein wenig warm machen.

2. Man soll dem Beschaller alle Morgen ein Quart Milch und vier Eyer ohne Dotter untereinander geschlagen zu trincken geben / und wo dieses mit grosser Mühe geschehen müste / so soll man das letzte Abend-Futter damit mischen und also auffressen lassen.

3. Der Hengst soll nicht immer im Stall stehen / sondern alle / oder über den andern Tag des Morgens gantz gemach und mit langsamen freywilligen Schritten spatziren geritten werden.

4. Zu heisser Sommerszeit / soll der Beschaller zwar offt ins Wasser geführet werden / aber nicht tieffer als bis an die Knie.

5. Man soll ihm vor einen halben Thaler Mandel-Oel und ein halb Loth klein geriebener Spanischer Mucken untereinander gemenget / zweymal nacheinander eingeben.

6. Wenn der Hengst nicht steigen will / soll man ihm / nebst dem schon bekannten Mittel / des in dem Gemächt der Stuten angeriebenen / und dem Hengst vor die Nasen gehaltenen Schwams zumahl / wo dieses nicht gar viel helffen wollte / ferner etliche frische Nessel-Zweiglein in das Maul schieben / oder die Ruthe des Gemächts / samt den Geburts Gailen / und gantzer Gegend zwischen denselbigen und dem Hindern / mit Senff und Indianischen Nuß-Oel vermischt / beschmieren und einreiben.

7. Oder auch eingeben / pulverisirte Hengst- Fuchs- oder Haasen- oder auch Schweins-Gailen / oder auch mit Wein vermischten Bengelkraut oder Standelkraut-Saamen / und zwar Morgends vor dem Futter.

8. Wann zwar die Hengste brünstig sind / steigen / und der Stutten genug thun / diese aber nicht trägtig wird / und man glaubt / es komme dieses von dem natürlichen kalten und feuchten temperament des Hengsts her / so sey nichts bessers / als daß der Knecht demselben hitzige Fütterung mache / Z. E. von rothen Kichern / gesotten Korn oder Rocken / Erven / Bocks-Horn und Nessel-Saamen mit Gersten oder Heu vermengt. Das Getränck soll mit Rocken-Mehl und Honig vermischt / dabey aber mässig gebraucht werden.

Wer dem Beschaller nach verrichtem Sprung recht gütlich thun will / der mag ihm 9. eine viertel Stund lang vor den Augen der Stuten Schritt vor Schritt gehen lassen / ihn hernach in den Stall führen / das Geschrött mit gutem warmen Wein bähen / in welchem ein gepulverter Hirsch-Zahn gesotten worden / ihn mit leinenen Decken zulegen / und allmählig erkalten lassen / hernach mit obbesagtem Tranck träncken / dem Stall das helle Liecht ein wenig benehmen / und weiter nicht füttern / sondern bloß also stehen und ruhen lassen.

Mit vielen Artzneyen den Hengst muthig und kräfftig zu machen / soll man 11. sich nicht einlassen / sondern wo es seyn kan dergleichen Beschaller des Diensts entsetzen / weil wo die natürliche Kräfften mangeln die gekünstelte zweifelhafftig sind / und selten dem Wunsch gleich ausschlagen. Will man ja etwas thun / so ist zu rectificirung des Geblüt / gut / daß der Knecht ein wenig in Wein gequellte Zissern und Bohnen / nebst ein wenig fœnum græcum, unter das Futter thue / dann ist aber der Saame recht / wenn er warm / dick / weiß und fast nicht von einander zu bringen ist.

Nachdem die Beschellzeit vorbey / oder alle Stuten welche zu belegen gewest / gefüllet sind / sollen 12. die Beschaller von den Stuten weit abgesondert werden / damit jene / diese und durch weder Zorn / noch durch das Gehör begierig gemacht werde / und anfangen zu toben / und dadurch sich abmatten.

Wer noch mehr thun will soll 13. etliche Tage nacheinander dem Beschaller das Geschrött mit Baumöl bestreichen Morgens und Abends.

Ob man dem Beschaller Ader lassen soll / wird nach einigen Blättern vorkommen / nur ist hier noch zu erinnern / daß / weil die Beschaller / wo sie nicht alle Jahr zum Beschellen genommen werden / gern erblinden / viele glauben / es werde dieses verhindert / wann man den Hengst / welchen man einen Frühling nicht brauchen wollte / die Hals und Span-Ader öffne.

Auf was Art und Weise beschellet werden soll.

Bey grossen Stutereyen / oder auch wo bey der Heerd sonst viel Pferde beysamen sind / kan das Beschell auf zweyerley Weise geschehen / entweder / daß man die Hengste mit den Stuten frey laufen / und das Besteigen seinen natürlichen Gang gehen läst / oder man läst den Hengst nur so lang bey der Stuten bis er sein Werck verrichtet / und veranstaltet bey würcklichen Besteigen eins und das andere daß die also / Besamung desto gewisser von statten gehe.

Die letzte Art wird der ersten aus vielen Ursachen billich vorgezogen / die Wichtigste sind diese. Daß der Hengst bey freyem Umlauff mit der Stutt theils vor sich / theils vor die Stutt / der Sachen zu viel thun könne.

Daß bey solcher Freyheit der Hengst sich gemeiniglich nur an eine Stute mache / hergegen die andere / die zu belegen / lasse. Da dann der Stuterey Abgang geschiehet.

Daß keine Gewißheit zu haben sey zu welcher Zeit und von welchem Hengst eine Stutte trägtich worden.

Wo eine Stutt auf diese letzte Art beschellet werden soll / so ist am besten / wann sie an einem nicht an der Wand / sondern in freyem Platz stehenden Pilier gebunden / und der Hengst / nachdem er entweder nebst ihr ein wenig Spatziren geritten / oder eine halbe viertel Stund vor der Stut herum geführet und beyde desto hitziger worden / an zweyen von der Halffter hergehenden Stricken deren jeder von einen Knecht zu halten / zu der Stutt geführet und also zugelassen wird.

Weil aber dieser Natürliche Actus nicht allemal so abgehet daß man versichert seyn kan, es sey wie ihn die

Natur haben will verrichtet in dem Hengste gefunden. Die zwar frech aufspringen aber den Saamen nicht lassen / und wider/ die sich vergaffen und das Werck auch nicht völlig endigen.

Zu solchem Ende müssen etliche Kerl / den Hengst durch Stricke / welche an den Zugeln oder an den Cavezzon fest gemacht werden auf der Stut halten / doch daß die Stellung der Knechte also sey daß die Stut nicht viel darvon gewahr werde noch sich scheue und furchtsam werden; den Hengsten aber/ welche so gar Schäu sind werden Scheu-Leder vorgemacht. Andere Beyhülffe / welche öffters dieses Geschäfft begleiten müssen / wolle niemand allhie zu lesen begehren.

Nach verrichteten würcklichem Beschellen ist aller vorgeschriebenen Dingen ungeachtet / das Beste / daß die Stut gantz langsam herum geführet / und dadurch eine kleine Diversion von erstbeschriebenem Actu bey ihr gemacht / und dadurch der Saamen bey ihr behalten werde / hernach soll man ihr nach schon gesagter Art Gutes thun und bald noch einmahl besteigen lassen

Besondere Erinnerungen wegen der Stut / nachdem sie bestiegen worden.

Über das was oben schon erinert worden / solle man die Stuten vor kaltem Wasser hüten/ weder sie damit trincken noch hinein reiten. Denn das rauhe kalte Wasser verursachet Unfruchtbarkeit / die Wärme herentgegen / ist ihnen überaus gut / daher sie auch wo möglich in warme Stelle gestellet werden sollen:

Sie sollen weder zu mager noch zu feist seyn/ dann beydes sind Zeichen der Unfruchtbarkeit / angesehen bey allzu mageren nicht Nahrung genug / bey allzufeisten aber kein Platz da ist / mithin das Füllen weder bey ihnen groß noch bey diesen vollkommen werden kan.

Falls aber die Stutt allzu dick und feist ist / so kan dahin getrachtet werden / wie solche innerliche Fettigkeit vertrieben werden möge. Dazu dienet öffters mässige Bewegung / hitzige/ trockene Speise / wenig Trincken.

Wenn die Stutt den Hengst nicht zulassen will / so ist das beste Mittel / daß man ihr das Gemächt mit frischen Nesseln / oder mit Salniter junger Hühner-Koth / Terpentin miteinander vermischt / wacker reibe/ so wird er hernach sich schon bequemen.

Wo aber die Unfruchtbarkeit / von kalter Gebähr-Mutter herkäme / da nimmt man Wermuth / Beyfuß und Sevenbaum / jedes so viel als des andern / Myrrhen / 2. Quintlein/ Coloquinten-Marck 1. Quintlein / und mags in Wein sieden / mit Hönig vermischen / und warm der Gebährmutter appliciren.

Man pflegt ihnen auch ihre Kleyen und Häckerling mit Seseli- oder Pastinacken-Saamen zu vermischen / und an statt des kalten Wassers warme Getränck / von gemahlenem Rocken/ laulich oder dort / zu geben / dazu kan man auch Pastinack-Saamen einmischen.

Andere machen auch lange Zäpfflein von Salniter / Spatzen-Koth und Terpentin / miteinander vermischt / oder auch von Hasen-Koth und Honig / oder auch von Haasen-Gall / Haasen-Koth und Honig / eines so viel als des andern / machts mit Werck zu einem länglichten Zäpfflein / und schiebt es der Stutten so tief man kan zum Gemächt hinein.

Oder / nachdem sie durch ein Clystier von warmen Oel und gesaltzenen Wasser wohl gereiniget / an desselben statt besagte Zäpfflein einschieben.

Wann eine Stutt hart füllet / ist nichts bessers / als daß man ihr die Nasenlöcher fest zuhalte / daß sie desto stärcker forttrucke / bis das Junge von ihr entledigt ist. Wo verspührt wird daß das Füllen im Leib abgestanden / so ist gut/ daß man neuen mit frischen Hartz angefüllten Holtz-Küen nehme klein schneide und in vier Maas süssen Wein siede bis auf drey Theil einsieden lasse und hernach der Stutten drey Tag nacheinander davon eingiesse/ hilfft / sich darauf die Natur / so ist es gut / wo nicht so steht es gefährlich / dann alle Hülffe die jemand mit Herausziehung der Stutten geben mag / bestehet auf bedertzte und erfahrne Leute / die von denen / welche dergleichen Hülffe probiret / guten Unterricht bekommen haben. Dabey müssen diese Leute gute Gedult haben / damit sie mit Gelindigkeit und ohne Uberlegung ihrer Verrichtung nichts thun/ vor Zerreissung der subtilen innerlichen Theilen/ und Adern sich zu hüten wissen.

Wo auch aus vielen / dabey vorkommenden Ursachen der Mutter Hals herfür gienge/ so soll er bald und ehe er erkaltet wiederum eingeschoben/ und hernach um die äussern Theile mit Baumöhl bestrichen werden.

Wann eine Stutt verwirfft / das ist die ihr von der Natur gestellte Tragzeit eines Jahrs nicht aushält / sondern vor der Zeit hinwirfft/ so ist es gefährlich. Daher das Register den Knecht erinnern soll gute Achtung auf die Stutt zu geben.

Wie bald die Stutte / nachdem sie gefüllt wieder beschellet werden soll.

Es wird gefragt / wie lang die Stutte ohne den Hengst bleiben solle / und die Antworten sind unterschiedlich / vielleicht weil das Absehen der Herren derselben so mannigfaltig ist. Wann man aber der gesunden Vernunfft nachgehen will / so wird dieselbe den Schluß machen und befehlen / man solle der Natur ihren Lauff lassen.

Bey grossen Stutereyen ist freylich der gröste Vortheil / wann viel Füllen geworffen werden; doch scheinet thöricht / wann einige vor thunlich achten / daß man etliche Tage nach dem die Stutt gefüllet / den Hengst schon wieder sein Werck mit ihr treiben lassen solle. Eine solche

Stut-

Stutte hat ihre verlohrne Kräfften nocht nicht einmahl wieder gesammlet / und zu solcher Schwachheit können noch andere Zufälle kommen / welche wo nichts anders / doch schlechte Füllen verursachen. Alle Dinge haben ihre Zeit / und die Natur geht per gradus oder stuffenweis. Daher geschicht es / daß wo man sie nöthigen will / in ihrem Gang zwo oder etliche Stuffen zunehmen / sie zwar mannigmahl einwilliget / die Würckung aber gantz anderst ergehen läst / als wo sie freyen Willen zu würcken gehabt hat.

Kommt es nun / daß eine Stutt gefüllet / so soll man ihr wie sichs gehört / und erfordert worden / pflegen / nach 12 oder 14. Tagen wieder frey zu anderen ihres Gleichen lauffen / und darbey an guter Fütterung nicht Mangel leyden lassen / so wird es geschehen / daß nicht nur allein wieder zu Kräfften und Fleisch kommt / sondern auch hernach bald solche Zeichen von sich geben wird / welche den Knecht oder Stutten-Meister erinnern / den Hengst an sie zu lassen / und mit der Zeit ein neues vollkommenes Füllen von ihr zu vermuthen.

Beschell Register.

Ein guter Rath ist der / welchen nebst andern Herrn Hochberg in seiner Georgica Curiosa 2. T. p. 167. aufgezeichnet / er will / daß man seiner Gedächtnus nicht all zu viel trauen / und hergegen nicht unaufgeschriben lasse zu welcher Zeit und von welchem Hengst / die Stutten sind bestiegen und besaamet worden / mit diesen Worten: Bey allen wolbestellten Stuttereyen / ist löblich / daß man von Jahr zu Jahr Reigister mache / darinnen aller Stuten Farbe / wann sie belegt / und wiederum mit Vorziehung des Beschellers sind geprobet worden / auch ob sie angenommen / oder nicht zugelassen haben / welches letztere ein gewisses Zeugnus ist / daß die Stutt empfangen hat / also muß auch zu jeder Stutten / so wohl das Jahr und der Tag als auch des Beschellers Nahmen gesetzet seyn. So weiß man / was von ihnen zu hoffen und auf welche Zeit man am meinsten Achtung zu geben hat / hernach kan man auch bezeichnen was jede Stutt gefüllet hat / von welcher Farb und Zeichen.

Andere haben ein Täfelein angehenckt / wie solches Register zu machen / welches alles gut ist / aber nicht vor jedermann. Man hat auch Einfältige denen es schwehr fällt / solche Täfelein zu führen. Meines schlechten Orts behaupte / daß bey grossen Stuttereyen / von der Stutten Farbe oder gegebenen Nahmen ein Register nach dem Alphabet gemacht / die beste Art sey: dann unter solche Nahmen kan ein jeder Schlechtgelehrte die Historie der Beschellung des Hengsts und der Zeit eintragen / und auch wieder finden.

Besondere Erinnerungen wegen der Füllen.

Die neu-geworffene Füllen soll man mit Händen nicht viel bestreichen / sonderlich über den Rücken Die Füllen können zwey Jahr bey ihrer Mutter gelassen werden / damit sie mit ihnen steigen lernen / und starcke Glieder bekommen / wie schon gedacht worden.

Kurtz vorher berührter Autor versichert / daß wann man einem Füllen / so bald es gefallen die Füsse bindet / und also drey Stunden gebunden liegen lasse / so nehme es einen so vollkommenen Zelter-Gang an sich / daß es zu keinem andern Gang / ferner zu gewöhnen / andere meinen man soll das Füllen auf eine Wiesen oder Miste bringen / nieder legen / und einer soll die fördern / und der andere die hindern Füsse zusammen nehmen / und also eine viertel Stund Morgends und Abends halten / und wann das drey Tag nacheinander geschiehet / soll ein trefflicher Zelter daraus werden.

Diese Warheit will ich / wegen grosser Erfahrung und Authorität des berühmten Autoris nicht im Zweifel ziehen; Doch aber dabey glauben / es müsse eben nicht auf einer Wiesen oder Mist seyn / sondern es tauge ein jedes sanfftes Lager hiezu / hernach daß das blosse Halten allein den Zeltergang nicht zu wegen bringe / sondern ein solches / welches nach dem Zucken und Anziehen der Füsse des Füllens gerichtet sey / und also dieses Halten von verständigen Leuten geschehen müsse.

Es begiebt sich öffters / daß die jungen Füllen ihrer Mütter vergessen / und sich an andere hängen und an ihnen saugen / da ist das beste Mittel / die Absonderung des Füllens und der rechten Mutter / auf einige Zeit oder Tage / da wird sich das Füllen wieder anhängen und nicht mehr von ihr lauffen.

Sechs Monat soll man die Füllen saugen lassen / wo es seyn kan / insonderheit bey grossen Stuttereyen. Will man sie abgewöhnen / so muß es 3. Tag vor dem Vollmond geschehen / Also: Es wird das Füllen zu den halbjährigen Füllen gethan / allda bleibt es 24. Stund oder länger / hernach wird es zu der Mutter gelassen / und da sauget es noch einmahl / so dann wird es nicht mehr zu der Mutter gelassen / und man soll dem Füllen ein Stück von einem Hirsch-Geweyh / welches von einem zwischen den zweyen Frauen-Tägen gefällten Hirschen herkommt / anhencken / dadurch sollen sie vor allen Aufstössen gesichert seyn.

Es ist zwar vernünfftig / daß die ordentliche Fütterung vieles bey dem Anwachs der Füllen thut / das harte Heu aber und der harte Haber / scheinet vor die zarte Zähne und Mägen der Füllen nicht zum besten zu seyn / daher giebt Herr Fugger nachfolgende Fütterungs-Art an die Hand / und will / man soll ihnen / wann sie früh Morgens um sieben Uhr getränckt werden /

um acht oder halber neun/ ein gutes Futter geben / nehmlich von gebrochene Habern und Gersten / ein Gesott von Rockestroh und von gutem Grumath / von jedem ein Drittel zusammen mengen / daß alles wohl zerschnitten / mit lauem Wasser gemengt / doch nur ein wenig befeuchtet sey / damit sie das Mehl nicht weg blasen können ; also kan man einem jeden das Seine besonders geben/ sie auch an ein lindes Hälfftterlein anlegen / bis sie alles aufgefressen/alsdann wieder ablassen / um Mittag soll man sie heraus an der Lufft trincken und umspringen lassen / gleichfalls um vier Uhr Abends ; alsdann gebe man ihnen abermahls auf erstbesagte Weisse ein Futter / entzwischen aber sollen ihre Rauffen allezeit voll Heu seyn / Tag und Nacht / so wachsen sie gar fein.

Gersten und Habern müssen nicht gantz/sondern gebrochen seyn / im Fall der Noth mag man auch wohl trockne Kleyen an statt des gebrochenen Habers / brauchen ; diß soll ihre Speise seyn/ den gantzen Winter durch / bis sie wieder den Winter erlangen/dann werden sie fast jährig seyn.

Diesen Sommer durch nun / mag man sie noch unter dem Gestütte lassen / bis zur Zeit / daß man sie im spaten Herbst wiederum in die Stallung bringt / dann thut man sie in einen andern darzu geordneten Stall.

Wann man will die Haar am Schopff / Möhne und Schweiff schön hägen / soll man dem Füllen / so bald mans von der Milch absetzt/ alle Haar gleichfalls auch die gantze Rieb gar genau in wachsenden Monden bescheeren / so wachsen sie viel und schön im Jahr hernach. Sonsten sollen sie an Futter und Wartung gleich wie vor einem Jahr gehalten werden ; Wann sie aber des guten Heues für sich genug haben / so kan man Haber und Gersten wohl erspahren / aber dennoch soll man ihnen ein Gesott von Rocken / Stroh und Grumath klein geschnitten und mit lauem Wasser befeuchtet / eine gute Nothdurfft geben / dann man kan das Heu darbey erspahren ; zu essen müssen sie genug haben/ soll anderst etwas aus ihnen werden / bis sie ausgewachsen haben.

Im andern Jahr / allerley Unordnungen zu verhüten / müssen die Hengsten von dem Stutten / so wol auf der Waide als im Stall abgesondert bleiben. Mit der Fütterung aber wird eben so fort gefahren wie im ersten Jahr gethan worden / und im dritten Jahr deßgleichen / wiewol freylich ein gröbers Tractament vor sie gut genug wäre. Es machts ein jeder wie er kan.

Wann und wie die Füllen zu verschneiden.

Diejenige Hengst die man zur Zucht nicht haben / und doch gerne auf die Waide unter andern Pferden gehen lassen will / diese soll man im ersten / andern / dritten und vierdten / ja auch im fünfften Jahr / (dann zu allen diesen Zeiten geht das Werck an) / schneiden lassen. Es ist aber am besten wenn sie noch jung sind/ wegen der Gefahr/ die dabey mit unterlauffet.

Wann sie nun geschnitten worden/ so leyden sie grossen Schmertzen / dahero soll man sie vierzehen Tage lang still halten soll / ihnen wol warten und zusehen / daß keine Geschwulst oder Entzündung dazu schlage / sondern allgemach heyl werden / und nach und nach ihres Schmertzens vergessen.

Die beste Zeit diesen Schnitt vorzunehmen ist im Mertzen und Septemper / doch ist die Frühlins-Zeit vorzuziehen.

Es ist aber noch eine Art denen jungen Hengsten die Zeugungs-Krafft zu nehmen / durch klopffen/ und diejenige Füllen/ welche solches ausgestanden / werden Klopff-Henst genent. Geschiehet/ wenn durch dazu tauglichen gewissen Werckzeug diejenige Saamen-Adern / welche die deferirende Saam-Gefässe genennt werden/ und von den Nieren in die Gailen gehen/ man entweder suchet völlig abzuzwicken/oder mit einem höltzernen Hamer zu zerschlagen/ und sie dadurch ausser Gebrauch setzen ;

Es wird zwar diese Art zu Wallachen offt geübet/ doch ist frey zu sagen/ daß sie mehr Schmertzen und Gefahr mit sich führe/ als die vorbesagte. Ohne zu gedencken/ daß wo man/ das Klopffen nicht durch der Sachen recht verständige Leute verrichtet wird/ die Rößlein öffters zu halben Hengsten und halben Wallachen machet / oder deutlicher zu reden / viele Hengst-mässige Unbändigkeiten zu ruck bleiben.

❀ ❀ ❀

Es könnte allhie geredet werden / von Beschlagung der Füllen / wenn und wie dieselbe geschehen solle/ es wird aber in nachfolgender vierdten Abtheilung / von Anwendung und Nutzen der Pferde / füglicher als allhie geschehen.

Von Benenn- und Bemerckung der Pferde.

Es ist eingeführet/ daß wo jemand viel Pferde/ oder auch gantze Stutereyen hat / ein jedes Stück unter denselben mit einem besonderen Nahmen beleget werde/ damit wo der Stutenmeister denen Knechten/ dieses oder jenen Pferds wegen etwas zu sagen hat/ so gleich offenbar sey von welchem Pferd die Rede sey / oder auch / damit der Käuffer etwan dadurch so gleich eine vorläuffige / Jder von dem Pferd fassen könne/ andere Ursachen zu geschweigen.

Diese Nahmen nun können entweder von der Complexion, oder von der Farb / oder von dem Gang der Pferde hergenommen werden. Als Z.E. der Lustige/ de gaillard, der Artige/ le joli. Der Fleissige/ le diligent. Und dergleichen / deren sehr viel bey des Florini ; Klugen und Rechtsverständigen Hausvatter/ anzutreffen sind. p. 897. 1. T.

Eine andere Art die Pferde voneinander zu unterscheiden/ Ist das Zeichen-Anbrennen. Solche Zeichen sind entweder Zahlen/ Buchstaben/ oder Züge/ welche sich der Besitzer der Pferde erwählet.

Dieses Brennen nun hat folgender Anmerckungen nöthig. 1. Soll es geschehen/ nachdem das Pferd 3. Jahr alt worden / damit es noch einige Zeit auf der Waide zu gehen habe. Die Frühlingszeit ist hiezu die beste.

2. Der Ort wo das Zeichen hingebrennt werden soll/

soll / ist an den Schenckeln zu nehmen / weil an diesem die Haut dick / und die vornehmsten Adern dick liegen / so daß keine Gefahr zu beförchten ist.

3. Muß die Art zu brennen diese seyn / daß 1. das Pferd fest gestellt und gepremset / 2. Haar abgeschohren / 3. der Brand so seicht oder so wenig tief eindringe / als es möglich / nicht nur wegen der sonst entstehenden Wunden / sondern auch weil auch nach bester Heilung derselben / das Zeichen undeutlich / und so zusagen unleßbar wird / dabey auch ein grosser Theil der Schönheit des Schenckels und also des gantzen Rosses zu Grund gienge. 4. Muß der gebrannte Ort so gleich mit Baumöl bestrichen werden / zu verhüten / daß der Brand nicht weiter um sich frisset / die Haut bald abfalle / welches zu erwarten / und nicht durch die Hände geschehen soll. 5. hernach soll man das Zeichen mit warmen Wein wol auswaschen / mit Canari Zucker bestreuen / Kalch / oder andere einbeissende Sachen aber davon lassen.

Ein ander Zeignugs-Art ist von Herr Winter vorgeschrieben.

Man nimmt ziß Grünspan. ʒß. gelbes Mauß-Gifft oder Arsenicum citrin ʒj. sublimirtes Queckſilber ʒx. Scheidwasser / und lasse es drey Tag / ehe man es gebraucht untereinander stehen. Soll nun das Pferd gezeichnet werden / so müssen vor beym Brand / die Haare durch das Scheermesser rein hinweg. Das Pferd muß gehalten oder gar gepremset werden.

Die Zeichen selbst / welches auf Papier / Eisen oder auf Holtz stehen mag / streichet man roth / schwarz / oder mit einer solchen Farb an / welche auf der Farb der Pferde sichtbar sey / und deutlich herfür steige / und druckt es also auf. Wann dieses drucken vorbey / kan man das erstbeschriebene Etz-Wasser / auf das Gezeichnete mit einem Pensel aufstreichen / also daß es etwan einen Fingers breit darauf zu sehen sey / dünner oder schmähler sind die Striche deßwegen nichts nütze / weil sich sonsten die Lineamenten und Zeichen-Züge verwachsen; und ob sie gleich von Anfang zu breit und zu grob scheinen sollten / so werden sie doch schmahl genug werden / wann sich die Haut wieder erweichet.

Dieses Anstreichen muß dreymal geschehen / an einem Tag am Morgen und Abend / und dem darauf folgenden Morgen.

Darauf macht man nachfolgende Salbe / und streicht sie auf. Man nimmt Wasser / welches 24. Stund über ungelöschten Kalch gestanden / und süßlich ist. 2. Maaß. Schellkraut / und Haus-Wurtz-Safft ana eine halbe Maß. ʒ. ℔. Leinöl / mischet dieses untereinander / biß daß es zu einer Salben werde / so wird sie nützlich gebraucht werden. Wol ists gethan wann diese Salbe lang vor der Zeit præparirt wird / dann je älter sie ist / je bessere Würckung thut sie.

Besondere Erinnerungen / wie man die Pferde auf der Reiß warten soll.

Soleysel der Französische Scribent von Pferden / hat davon viele Meldung gethan / und nebst ihm andere mehr. Es wird aber gerathen man soll wenigstens acht Tag vor der Reise dem Pferd nach den Hufeisen sehen lassen / und wo sie nicht in gutem Stand / dieselbe beschlagen lassen, Aber also / daß die Huffe nicht hart ausgeschnitten werde. Man erfordert eine wüllene Kotzen oder Decke unter den Sattel / weil dem Pferd die Hitze dessen weh thut: oder in Abgang dessen eine von Pfeffersäcke gemachte Decke.

Vor der Reise soll man das Pferd nicht überfüttern / damit es das übermässige Futter nicht brenne. Bey Antrettung der Reise / und wenn man wieder in einen frembden Stall kommet / hefft- oder binde man das Roß auf / man nehme das alte Heu aus den Raufen / und wische den Bahrn aus von aller Unreinigkeit / um den Pferd ein wenig Lufft zu machen / so binde man den Gurt auch ein wenig auf / darauf packt man ab / trägt die Pistoll in das vom Wirth angewiesene Zimmer / nach einem halben Stündlein nimmt man den Zaum vom Pferd ab / leget ihm die Halffter an / bindet ihn aber an die Raufen / gibt ihm ein wenig Heu das fein rein sey / wie oben beschrieben. Wann es dieses Händlein voll gefressen / so kommt man mit einem wenig / aber wol ausgeschwungenen Habern / bey zwey oder drey guter Hand voll. Darauf gibt man ihm wieder ein wenig Heu. Nach einer Stund ein wenig zu trincken / aber man legt ein wenig Heu ins Wasser zur Vorsorg / und daß das Wasser nicht zu kalt sey: sechs Maas Wasser ist dem Pferd am Mittag genug / dann gibt man wieder ein paar Handvoll Habern. Nachdem dieser aufgefressen / und wann es Zeit wieder aufzubrechen ist / mag man wieder aufpacken / den Gurt zumachen / aufzäunen / und seinen Weg weiter fortsetzen. In der Abend-Herberg macht mans mit dem Abpacken / wie im Mittag / doch alsdann braucht das Pferd zum Abkühlen eine Stunde. Auf diese nimmt man den Zaum herab / leget ihm die Halffter an: das Weitzen aber samt dem Sattel zu verhüten / so wird es aufgebunden / ihm ein Handvoll gutes Heu gereicht / der Gurt wird ein wenig aufgemacht / die Schenckel hinten und vornen / wie auch der Bauch mit alter Streu wol abgerieben / Ist indessen das Pferd wol gestanden / hat Futter gefressen so verdienet es wied er ein paar Geissel Habern und es wird ihm die Decke unter dem Sattel weggezogen.

Nach dem Abkühlen und Abtrucknen wird der Sattel abgenommen / das Pferd durch eigene oder des Wirths Bediente gestriegelt / gewischt / Möhn und Schweiff / als wann es daheim wäre ausgekämmet / wo das Pferd sich abgekühlet wie des Abends in das Wasser geritten / dadurch werden die Füsse gereiniget.

Nach der Streu gibt man dem Pferd wieder ein paar Hand voll gereinigten Haber wenn man etwan an ein Halbmaas-Glas des Wassers / eine gute Hand voll Saltz wirfft / wohl durcheinander rühret / und den Ort / so der Sattel aufgelegen / damit wäscht / so ist es auch wolgethan. Etliche thuns mit ihrem Harn / darnach muß man das Pferd einschlagen / wo die Zeit darnach ist. Man macht auch Leuchter-Unschlitt / die Huff zu schmieren / warm / das Verböllen zu vertreiben. Andere thun ihrem Pferde wol / wann sie eine halbe Maaß Brandwein nehmen / und die vordern Schenckel ihres Kleppers überall wol schmieren.

Ehe man die Pferde Morgens füttert / soll der Mensch selbsten vor gesäubert und gewaschen seyn. Das Futter ist das ordentliche / wie auch das Heu.

Nach

Nach verrichteter Fütterung / gebe der Herr des Rosses fein selbsten Achtung / wann man ihm das Pferd aufs neue sattelt und sehe / ob kein Struppfen mit unter gegürtet worden. Bey Auflegung der Decke soll das truckne Ort auf das Roß kommen. Auf dieses wird der Sattel geleget / recht zugegürtet / und das hindere und vordere Gezeug recht eingemacht / hernach gibt man ihn einanders / und ein wenig Heu.

Die gantze Wart und Pflege der Pferden / nun in eine Summa zusammen zu fassen / so bestehet dieselbe darein / daß die Pferde vor aller hefftigen Erkühlung sie sey innerlich durch kaltes Getränck / oder äusserlich durch unzeitige Abkühlung des Sattels oder der Decke verwahret bleiben / so werden sie wol zunehmen und kräfftig bleiben. Will jemand dazu noch was setzen so zur Stärckung dienet / so mag er die Füsse / das Creutz und Schenckel mit Brandwein benetzen oder ein paar Löffel voll Ungarisch Wasser über den Ruckrad / Creutz und Schenckel schütten / und einreiben / dabey auch je zu weilen ein paar Hand voll Melissenkraut / welches den Pferden sehr gut ist und viel Stärcke bringt / zu essen geben.

Die Abtheilung der Wart und Pflege ist lang gewesen / allein eine der Wichtigsten ist folgende / nemlich

III. Wie Kranckheiten der Pferd zu erkennen und eine taugliche Cur vor dieselbe zu finden.

Es ist nicht leicht ein Thier an welchem es so viel zu Artzneyen und zu curiren gibt / als an dem Pferd / solches beweisen nicht nur die vielfältige Exempel / sondern es sind auch so viel Blätter davon voll geschrieben / das deren Zahl fast unzehlbar worden. Ja die erfahrenste Roßärtzte und Schmiede bekennen / daß sie nicht auslernen / und fast über drey bis vier Pferde / welche mit Haupt-Kranckheiten überfallen gewesen nit curiret / welche ganz einerley Cur-Weg zu gehen erlaubt haben. Daher der beste und aufrichtigste Rath ist / indem wir nicht vor Roßärtzte / sondern vor Hausvätter schreiben / es ziehe der / welcher Pferde halten dabey aber das Unglück haben muß daß ihm ein Pferd hefftig erkrancket / er befrage sich fein bald bey verständigen Roßärten / damit er nicht vor Kälte brauche / da das Pferd in vollem Brand und Hitz liegt / und dadurch dasselbe zu Tod curirt. Dabey aber wird wolgethan seyn / sich bey müssigen Stunden in guten Roßbüchern / von allerhand Pferde-Kranckheiten sich zu erkundigen / damit er den Schmied nicht machen dürffe lassen / was er will / sondern die Sache auch also verstehe / daß er denselben nur als einen Behülffen / nicht als ein Rathgeber gebrauche. Mithin im Stand sey kleine Zufälle ohne dergleichen Beyhülffe zu heben / und ein preßhafftes Pferd wieder in guten Stand zu setzen / und dazu werden ihm folgende Blätter überflüssig Gelegenheit geben / wo er sich bemühet / dieselbe fleissig zu durchlesen.

Gemeine Regeln / wie man ein Roß gesund erhalten soll.

Wilt du ein Roß gesund behalten / so gib ihm zu rechter Zeit zu essen / seinen gebührenden Theil / und überschütte es nicht. Sein Fütter soll seyn / gut gewittert / sauber Heu / Haber oder Waitzen. Halt das Roß sauber auf der Streu mit Strieglen und Abwischen / sprich ihm freundlich zu / tränck es zu rechter Zeit im Winter / wo du magst nicht mit gar kaltem Wasser.

Magere Rosse reit nicht tieffer ins Wasser / dann biß an den Bauch / dann so ihnen der Bauch erkaltet / mögen sie nicht zunehmen. Feiste Rosse reit tieffer ins Wasser / und offt von der Glieder wegen / so werden sie davon nicht zu feist / und behalten gantzen und guten Leib.

Im Jahr zum wenigsten einmal lasse ihm die Spor-Adern schlagen / und das Blut im Futter zu essen geben. Lasse ihm auch zum wenigsten im Jahr einmal den Rachen mit einer Flitter-Hacken / und auch zuweilen an einem Saltzstein lecken / so bleibt es luftig / isset gern und behält einen guten Leib.

Im Frühling und Lentz stell es Morgens im Zaum an die Sonne / laß es also eine Weile stehen / das macht gesunden Leib.

Wann du über Feld reitest / so übernöthige das Roß nicht / laß es seinen gebräuchlichen und gewöhnlichen Gang gehen / und so du zu Mittage einkehrest / gib ihm nicht viel Haber / aber desto mehr Heu / du magst ihm auch Brod in gutem Wein geweicht geben. Laß es offt stallen / und nimm sonderbar in acht / daß du nicht über zwey oder drey Meilen reisest / es habe denn gestallet.

Thue zimliche Tag-Reisen / bey Zeit auf den Abend in die Herberg / (so es anders seyn mag) stelle das Roß in eine gute tieffe Streu / wasche es sauber / bestreich ihm die Bein mit warmen Tropff-Wein / oder Karspület / und den Rücken mit kaltem frischen Wasser / darunter Saltz vermischt / räume ihm die Eisen sauber aus / schlag ihm ein mit heisser Aschen / schlag ein frisch Ey darzu / und Kühkoth darüber / gib ihm bald das Nachtessen und genug / damit es sich zur Ruhe schicke: Morgens füttere es bey Zeiten / mache es sauber und reit davon.

Im Aprilen reite es alle Morgen ins Feld / durch alle Lachen / es macht gut Horn und Huffe: deßgleichen thue auch im Mayen / und laß es jung Büchen-Laub essen / so bekomts ein hübsches glattes Haar. Streich ihm alle Morgen die Schenckel wol mit nüchtern Speichel / deßgleichen die Fußlöcher / die behalte sauber. Beschlags allweg im Neumond / und in der Waag / so es möglich ist lasse den Schmied die Eisen nicht in die Füsse richten / und gar hart anziehen. Dieses alles behält ein Roß gesund.

Wann den Pferden nichts manglet / gesund seyn / und gleichwohl mager und dürr werden / so soll man ihnen für ihr Fütter geröst Korn und Haberm zu essen geben / oder gestossen Gersten vorschütten. Item / nimm Heyde-Korn mit Hexel gemenget / thue auch den zwölfften Theil Hirß darzu / gieß ihnen das in ihr Trincken / thu ein wenig Meel darzu / daß es wie ein Spülich wird / gib ihnen Bonen mit dem Stroh zu fressen / so werden sie in vier Wochen schon zu Leibe kommen. Item / nimm Coriander / Zitwer und Birnbäumen-Mispel gepülvert / und gibs dem Pferde ein / so wird es in acht Tagen fett: Man mag sie alle Tag dreymal über den gantzen Leib wohl reiben / dann das stetige Reib- und Angreiffen ist ihnen sehr bequem.

Hier

Hiernächst soll sich ein Landmann mit allerhand guten Mitteln / und Præservativen versehen / deren viele oben bey dem Rind-Vieh angezeiget / und allhie bey den Pferden auch gebraucht werden können. Damit sie aber so gleich bey der Hand seyn mögen / so folgen noch einige gute Recepten und Artzney-Vorschrifften.

Köstliches Präservativ und Mittel für alle ansteckende Kranckheiten der Pferde.

Man nimmt Ehren-Preiß / Lungenkraut / Wevrauchkraut / Weinrauten / Wermuth / Frauendistel / Fenchelkraut / Hirschzungen / Quendelkraut / Liebstöckel / Wider-Tod / Wermuth. Trocknet solche im Schatten / stösset es dann zu Pulver / vermischt ferner darunter Meisterwurtz / Calmuß / Entian / Engel-süß / Süßholtz / Galgant / Alant und Angelicawurtz / Lorbeer / Tormentillwurtz / Wacholderbeer / gestossenen Schwefel / deß mit Erlenholtz gebrannten Saltzes.

Wann nun alles pulverisirt und untereinander vermenget ist / so verwahret man es in einer Laden oder Schaxtel.

So balden man nun einigen Anstoß an einem Pferd vermercket / so nimmt man von dieser Mixtur ein paar Eß-Löffel voll unter genetztem kurtzen Futter / nnd hält / wo es vonnöthen ist / darmit an / so wird man jederzeit frische und gesunde Pferde haben.

Daß ein Pferd nicht aufstössig werde.

So grabe man auf Jacobi Tage / deß Morgens vor der Sonnen Aufgang / Schlüsselblumen / und gebe solche mit Kraut und Wurtzel dem Pferde zu fressen unter dem Futter desselbigen Tages / so wird dasselbige Jahr über kein Pferd aufstössig / welches darvon gefressen hat.

Wann ein Pferd jählings kranck wird.

So nehme man nur flugs Venedisches Theriacks 1. Loth / pulverisirter Eberwurtz und Angelica / Pomerantzenschalen / jed. 2. Loth / und gebe es dem Pferd Morgens nüchtern ein / die Adern unter der Zungen aufgemacht / das Roß darauf ein wenig herum geführet / so wird es wieder gesund / solches ist offt bewährt erfunden worden.

Oder:

Nimm eine Zwiebel / lege sie eine Weile in warmen starcken Essig / darnach gieb die Zwiebel also gebeitzet dem Pferde zu schlucken / und so man denselbigen Essig in die Naselöcher gesprützet / so wird es von Stunden an wieder gesund.

Oder:

Nimm Tormentillwurtzel /
Bibergail /
Goldwurtzel /
Und Haselwurtzel.

Geuß Wein darunter / und lasse es eine Nacht stehen / gieb es ihme hernach im Futter zu essen / lasse das Pferd einen Tage oder etliche davon trincken / anbey giebt man ihme auch Wegwarten und Pappeln zu essen / so wird es besser mit ihme.

Ein köstliches Pulver den Pferden zur Reinigung deß Geblüts.

Nimm in Wein wohlgesotten / und wieder wohl getrocknetes und pulverisirtes Fœnum græcum anderthalb Pf. Entian 1. und ein viertel Pf. Eberwurtz ein viertel Pf. Benedicten und Haselwurtz / jedes ein viertel Pf. Knoblauch / Lorbeer / runder Hollwurtz / blau oder weissen Wegwartenwurtzel / Alantwurtz / jed. ein viertel Pf. Sevenbaum deß grünen ein viertel Pf. deß dürren aber ein achtel Pfund / Roß-Schwefel / oder in Manglung dessen gelben Schwefels ein halb Pfund.

Alles klein gepulvert untereinander vermischet / und dem Pferde zur Frühlings- und Herbst Zeit etliche Tage im Futter zu essen gegeben.

Oder wann sonsten ein Pferd jählings kranck wird / Morgens und Abends einen kleinen Löffel voll unter dem Futter zu essen gegeben / so wird es bald besser mit solchem werden.

Wann man siehet / daß einem Pferd nicht recht im Leibe ist.

Man nimmt gefeylt Hirschhorn / Eberwurtzel / Myrrhen / Entian / jed. 3. Loth / Hollwurtzel 2. Loth / Lorbeer / 3. Loth / Krebsaugen 1. Loth.

Vermischt es alles klein pulverisirt untereinander / theilet es in drey Theile / und giebt allemalen 1. Theil dem Pferde in warmem Wein ein / zum ersten mal aber giebt man etwas weniger / wann man es aber dem Pferde eingeust / muß man allezeit einen Tag darmit inhalten.

Oder:

Man nimmt Steinrautten /
Sodebaum /
Und Wermuth / jed. 1. gute Hand voll.

Thut es zusammen in einen neuen Topff / und geust drey Kannen Wasser daran / giebt es hernach dem Pferde unter dem Wasser zu trincken 8. Tage untereinander / und giebt ihnen an statt deß Heues Graß zu fressen.

Oder:

Man nimmt Entian / Myrrhen / Lorbeer / Helffenbein / Majoran / Alant / jed. 1. Loth / Osterlucey wurtz und Mutterkraut / jed. 1. Loth.

Vermischet es gestossen untereinander / geust es dem Pferde mit warmem Wein ein / und führet es alsobalden eine halbe Stund darauf herum.

Ein gutes Pulver / wann einem Pferd nicht recht im Leibe ist / unter dem Futter zu geben.

Man nimmt Entian / Helffenbein-Rasur, Wacholderbeer / Lorbeer / gelbe Veylwurtz / rothen Senff / Römische Nesselwurtz / Fœnum græcum, Sevenbaum / jedes gleichviel 4. oder 5. Loth / nachdeme man viel oder wenig deß Pulvers machen will / gebrannt Saltz 4. oder 5. Loth.

Vermischt es klein gestossen untereinander /

darvon nimmt man allezeit jedesmalen so viel / als man zwischen den Fingern halten kan / täglichen / so lange es währet/ unter das Futter.

Noch ein anders bewährtes Pulver für die Pferde / wann ihnen nicht recht im Leibe ist.

Man nimmt Entian-Pulver/ Eberwurtz/ Sevenbaum/Lorbeer/ Wacholderbeer / gefeylt Hirsch-Horn / Myrrhen / jed. 3. Loth / und Hollwurtzel 2. Loth. Vermischt es dreymalen / theilet es in drey Theile / und giesset es dem Pferde im warmen Wein ein.

Ein gewisses Arcanum, so der Schelm unter die Pferde kommet / daß sie sehr umfallen und sterben.

Man nimmt der Christwurtzel / so in den 12. Nächten ist gegraben worden / oder aber zwischen zweyen Frauen-Tägen / solcher Wurtzel nimmt man nun eine / so ohngefehr eines kleinen Pfriemens dick / und zwey Glied lang / alsdann nimmt man deß Pferdes Haut an der Brust zwischen die Finger / und durchsticht sie mit einem Pfriemen / und steckt die Wurtzel darein / dermassen / daß solche Wurtzel auff beyden Seiten fürgehet / daß man sie wieder herauszichen möge / und solches thut man in den ersten Gliedern deß Schwantzes/ daß die Wurtzel durch und durch gehet / und lässet beydes biß an den dritten Tage darinnen stecken / dann ziehet man es wieder heraus / und wäschet die Wunden mit warmen Bier oder Wein / und heilet es wiederum zu.

Auf eine etwas andere Art für krancke Pferde.

So balden man vermercket / daß ein Pferd traurig und kranck ist / und nicht / wie sonsten gewöhnlich frisset / so nehme man nur eine schwartze Nießwurtzel / und bedecke die Haut deß Kopffes längst der Brust oder Abschuß deß Halses längst dem Weichen deß rechten oder lincken Fusses / und machet allda zwey Schnitte / die gemeldte Wurtzel darduch zu ziehen / welche man zwischen der Haut der beyden Schnitten solle durchgehen lassen / gleichwie man einen Vogel spicket/ und wann sie eine Weile allda gelassen/ und man sehen wird/ daß die Kranckheit sich an dem durchgezogenen Ort oder Theil häuffet/ und daselbsten ein groß Geschwär machet / muß man es an 3. oder 4. Orten durchstechen/ so wird die Materie heraus gehen. Man muß alsdann ein Pflaster machen vom Bolo armeno, Schweinen-Schmeer und Taback/ oder sonsten ein gut Pflaster/ und es darauf legen/ so wird es bald geheylet seyn.

Für geschwinde hitzige und ansteckende Kranckheiten der Pferde.

Wann man dergleichen Kranckheit an einem Pferde vermercket / so saume man sich nicht / sondern trachte alsobalden nach einem faul-stinckenden Ey / werffe solches dem Pferde in den Halß / stosse solches mit einem Farren-Schwantz hinab / und lasse dem Pferde gleich darauff die 2. Lungen-Adern schlagen / jedoch daß man ihme auch nicht zu viel Blut lauffen lasse / darbey sammle man das Blut von einer jeden Adern sonderlich in einen Hafen / und nehme darunter aus der Schmieden eine Maas Löschwasser / und den Koth von einem jungen Knaben von 6. Jahren/ auch ein paar stinckende Eyer samt den Schaalen wohl untereinander gerühret/ und denn eingegossen / und darauf 12. Stunde fasten lassen / dann ein wenig Heu vorgegeben. Alsdann junge eychene Schößlein im Löschwasser gesotten / und so lang die Kranckheit währet / müsset ihr das Pferde darüber trincken lassen.

Ein anderes für dergleichen gäh-hitzige Kranckheiten oder ansteckende Seuchen der Pferde.

Man nimmt eine halbe Maas Geiß-Milch / zerstossenen Salmiack ein halb Loth / Haußwurtz-Safft 8. Löffel voll / und daferne die Hitze groß ist /

Bibergail ein halb Loth.

Solches alles wohl durch einander vermischt / und dem Pferd eingegossen.

Wann ein Pferd auffstösset / es seye für eine Kranckheit / was es wolle.

Es ist ein Kraut/ das heisset wegen seines üblen Geruchs / Wantzenkraut / desselben Wurtzel solle man zwischen beyden Frauen-Tagen an einem Freytage früh vor der Sonnen Auffgang graben / und dem Rosse in das Maul binden unter der Zungen / so geneset es bald wieder.

Oder:

Man gräbet die Frauey-Wurtzel (deßgleichen thut auch die weisse Wegwarten-Wurtzel / auff einen Freytag zwischen beyden Frauen-Tagen vor Auffgang der Sonnen) und bindet es dem Pferde auff das Gebiß / so balden es auffstösset / so kommet es wieder zu recht. Ist gewiß und offt probiret worden.

Ein sonderliches Secret, wann ein Pferd auffstösset / es sey für eine Kranckheit was es wolle.

Wann man dergleichen an einem Pferde vermercket so kan man ihme nur die 4. Strahl-Adern an den Füssen von einander schneiden / so aber mit guter Manier und Verstand geschehen muß / und zwar dergestalten / daß man zuvor die Haut in den Schenckeln neben den Adern öffnet / dann ein Gembsen-Hörnlein genommen / die Adern subtil heraus gezogen / dann oben und unten starck verbunden / damit sich das Pferde nicht verblute / und dergestalten die Adern in der Mitten entzwey geschnitten/ damit die Haut wiederum zusammen hepte.

Dann nimmt man klein pulveris. Lorbeer 3. Loth/ das Weisse von 20. Eyern / Venetianischen Theriack 2. Loth / zwey Maas guten starcken Wein.

Siedet es mit einander in einem wohl-verdeckten neuen Hafen halb ein / darnach giesset dem Pferde so warm/ als es erleyden kan / ein / nehmet alsdann eine dicke Decke / machet solche naß / und decket sie dem Pferde über / wohl gegurtet / damit sie nicht herabfalle/ darauff lässet man das Pferd ungessen und untruncken stehen/ alsdann mag man das Pferd sich wieder ein wenig ergehen lassen / und gemachsam mit Essen und Trincken wiederum andringen.

Dieses ist ein sonderbares Secretum und Kunststuck/ so nicht gemein/ will doch mit Verstand und Fleiß practiciret und vollzogen werden.

Ein köstliches Roß-Pulver/ so ein Pferd auffstossen will/ und kranck ist.

Man nimmt Eberwurtz / Alantwurtz / Meisterwurtz / Drohmenwurtz / runder Hollwurtz / jedes 1ß. Hederæ Arboreæ 1. Loth/ Lorbeer/ Wacholderbeer 1ß. schlechten Majoran / Roßmarin / Liebstöckel / Wermuth / Meer-Muß / Entian / jed 1 ß. Loth / Spanischer Haselnüß 6. Loth / Lerchenschwamm 2. Loth/ Erlene Mispeln 1. Loth.

Alles und jedes absonderlich klein pulverisirt wohl untereinander vermischt / dann etliche malen durchgesiebet und wohl verwharet.

Dieses Pulver ist dann eine bewährte und köstliche Artzney für die Perde / es mag für eine Kranckheit selbige anstossen / was für eine es immer seyn mag/ so thut es augenscheinliche Hülffe / wann man 1. Loth dessen mit Wein einem Rosse eingiebet.

Wann ein Pferd über den gantzen Leibe voller Beulen ist.

So nehme man Venedischen Theriack/
Rhebarbara/
Entzian/
Cardobenedicten/ jedes 1. Loth /
Langen Pfeffer ein halb Loth/
Lorbeer 3. Quintlein.
Vermische es wohl untereinander / und gebe es dem Pferde auf Brod oder sonsten ein.

Ein gemeines Præservativ-Mittel für die Husten und Ersticken der Pferde.

Man nimmt Eychen Mispel/ Birnbaum-Mispel/ jed. 1. Loth / Eichenlaub ein halb Loth / Wermuth ein viertel Loth / Tausendguldenkraut / Engelsüß / Zittwer / jed. 1. Loth / weissen Ingwer / Galgant / jed. 1. Loth/ Täschleinkraut / Meisterwurtz / jed. 1. Loth / Lorbeer ein halb Loth / Süßholtz und Beylwurtz/ jed. 1. Loth.

Alles pulverisirt untereinander vermischt / und dem Roße jedesmalen unter dem Futter drey Nußschalen voll zu fressen gegeben. Es hilfft nicht nur allein für die Husten / sondern auch für das Keuchen / Hartschlächtigkeit/ Lebersucht/ auch für alle Faulnuß in dem Leibe.

Ein bewährtes Pulver für die Pferde / daß ein solches auf den Reisen allezeit frischen Muth habe / auch für aller Bezauberung sicher ist.

Man nimmt Eberwurtz / Christwurtz / Hirschenbrunst / Alantwurtz / jedes 1. Loth / pulverisirt / Farrenkraut 4. Loth / Rettich und Peterssilienwurtz / jedes 2. Loth / Haußlaub 2. Loth / Haasensprung 1. Loth / Weber-Kranckheit 2. Loth/ pulverisirter Fledermäus 1. Loth / Haasenhütlein 2. Loth.

Alles pulverisirt untereinander vermischt / und alle Tage davon dem Roß unter dem Futter ein wenig gegeben / so kan dann ein solches Roß auf keine Weis und Weeg bezaubert werden / und gehet seinen Weeg immer frisch und muthig fort.

Das Pulver / wann man es dem Roß geben will/ muß man ein wenig zuvor netzen / daß es solches nicht wegblasen kan.

Ein gut Recept/ daß ein Roß nicht nur gesund bleibe / sondern auch fett werde.

Man nimmt Weinreben / Lorbeer / Wacholderbeer/ Ehrenpreiß / Lungenkraut / Gundelreben / Eysenkraut/ Odermennig und Liebstöckel/ eines so viel als deß andern / gedörret und gestossen / und wohl untereinander vermischet / davon giebt man dem Pferde 2. oder 3. Wochen mit Saltz vermischt / alle Tage einen guten Löffel voll mit warmem Wein / so wird ein solches Pferd / so sonsten elend und mager gewesen/ in kurtzer Zeit schön zu nehmen / und recht fett werden. Aber darbey ist auch dieses zu erinnern/ daß man den alten Pferden alle Jahre zweymalen zu Ader lassen solle. Doch siehe p. 558.

Ein bewährtes Stuck / wann ein Roß kranck wird / daß man nicht weiß was ihme seyn mag.

So nehme man Venedischen Theriack 1. Loth.
Pulverisirter Eberwurtz/
Pommerantzenschalen/ jed. 2. Loth.
Lorbeer/
und Zittwerwurtz/ jed. 1. Quintlein.
Und gieb es auff einmal dem Rosse ein / öffnet ihme die Ader unter der Zungen / und führet es eine halbe Stund lang herum / so wird es balden wieder gesund werden mit Verwunderung.

Ein gutes Pulver / so die Pferd vor Kranckheit bewahret erhält.

Man nimmt Angelica und Alantwurtz / Lungenkraut/ Eisenkraut/ Gundelreben/ Epheu / Wacholderbeer/ Heydnisch Wundkraut / Nachtschatten / Odermennig/ Siegelwurtz und Ehrenpreiß/ eines so viel als deß andern / in gleichem Gewichte gedörrt und pulverisirt/ und untereinander vermenget / davon giebt man alle Monat einem Pferd 1. Löffel voll mit Saltz vermenget auf dem Futter zu essen.

Mit diesem Pulver ist viel Viehe errettet worden.

Ein bewährtes Mittel/ wann ein Roß gählings erkrancket/ daß man nicht weiß/ was ihme fehlet.

So nehme man nur balden Venedischen Theriack/

Lorbeer/
Eberwurtzel/
Angelicawurtz/
Pomerantzen- und Citronen-Schalen / jedes ein paar Loth.

Thue es pulverisirt untereinander vermischet in ein Quärtlein Wein / und giesse es dem Rosse ein/ lasse ihme aber darbey die Ader auff der Zungen öffnen / und führe darauf das Pferd ein wenig herum / so wird es mit Verwunderung wieder gesund. Ist jederzeit gut befunden worden.

Wann ein Roß im Stalle / auch auf der Reise oder Felde umfället / und man nicht weiß/ was ihme fehlet.

So schaue man ihme nur gleich an die Zungen/ befindet man solche trocken/ so hat es den Feiffel / so ist kein besserer Rath / als man nehme ein scharffes Messer/ und steche dem Pferde unter die Zungen/ daß es blutet.

Liegt aber dem Pferde der Schaum auff der Zungen / so hat es Würmer im Magen / so nehme man Aschen/ lasse solchen sieden / und salbe deß Tages dreymalen das Roß damit fein warm.

Ein fürtreffliches Præservativ, für die Pestilentz / auch für andere zufällige Kranckheiten/ für die Pferde.

Man nimmt Tormentillwurtz / Angelica und Entianwurtz / gelbe Erlen-Rinden / Haselwurtz / rothen Beyfuß / Storchschnabel / Odermännig / Wohlgemuth / Aspen / Hufflattig / unser Frauen Bettstroh / spitzigen Weegrich / Camillen / Steinklee / Quendel / Wermuth / Heyl aller Welt / Scabiosenkraut / braune Bethonien / Johanneskraut / Löwenfuß / Benedictenwurtzel / Fünffingerkraut / Weinrauten / eines jeden eine gute Hand voll/ Sevenbaum / ohngefehr für einen Kreutzer / ein wenig Knoblauch sieben oder neunzehen.

Diese Stücke thut man nun alle zusammen in ein Säcklein / und lässet es in einem verdeckten Trinck-Schaff mit Wasser 24. Stund lang liegen dann muß man die Pferde oder Rindviehe / vier Wochen lang fleissig tränken / und so offt das Wasser ausgetruncken worden / allezeit frisches darüber schütten / und fleissig 24. Stunden zugedecket lassen/ dann damit/ wie obgesagt/ die Pferde und das Rindviehe tränken.

Dieses ist ein fürtreffliches Secretum, so auch mit Gold nicht zu bezahlen/ wer es bereitet / wird dessen Nutzen erfahren und von keinem krancken Viehe zu sagen wissen.

Ein anders vortreffliches Præservativ, für allerley zufallende Kranckheiten der Pferde/ von Graf Georgen von Montfort sehr hoch gehalten.

Man nimmt Entzian / 1. ℔. Fœnum Græcum, 2. ℔. Lorbeer / 2. ℔.

Vermischt alles klein gepulvert untereinander/ und verwahret es in einer Laden.

Von solchem Pulver gibt man dem Pferd zur Zeit der grassirenden Seuche / so viel man zwischen den Fingern halten unter dem Futter / so wird man grossen Effect sehen.

Giebet man es ihnen aber zu Frühlings- und Herbst-Zeit/ wie gedacht 14. Tage lang unter dem Futter/ und schüttet ein wenig siedentes Wasser unter das kalte/ wann man sie träncket / so wird man hernach das gantze Jahr durch frische und gesunde Pferde haben. Zumahlen / so man ihnen zu Zeiten ein in Wein genetzten Schnitten Bachbrod zu essen giebet.

Ein köstliches Pulver für allerley innerliche Gebrechen / so wohl den Zug als Reit-Pferden / das Jahr über zu gebrauchen / ist gut für Würme/ den Feiffel/ Athem und andere Zufälle.

Nimm Alantwurtz/ Ehrenpreiß/ Lungenkraut das an der Eychen wächset/ Gundelreben / Elphen / Eisenkraut/ wilden und guten Salbey/ Körbelkraut/ Löffelkraut / Odermennig/ Wohlgemuth / Wermuth/ Camillen/ Heyl aller Welt/ heydnisch Wundkraut/ Quendel/ Rhein-Farnkraut / Wüllenkraut / Knabenkraut/ Liebstöckelwurtz / Benedictenwurtzel / Sinau/ Löwenfuß / Wacholderbeer / zu Aschen verbrannt Eichen-Laub/ buchener Aschen / jed. 1. Hand voll/ Lorbeer 4. Loth.

Vermischt alles auf das subtileste pulverisirt untereinander / rädet es einmahlen 2. oder 3. durch ein rein Haar-Sieb / daß es wohl untereinander vermischet werde/ in eine Schachtel verwahret / denn von diesem Pulver kan man denen Reit-Pferden alle Wochen 2. oder 3. mahlen in einer hültzenen Mulder oder Schlüssel 1. halben Löffel voll mit Saltz vermenget unter dem Futter zu fressen geben. Darbey des Jahrs im Frühling und Herbst Zeit zu Ader lassen.

Denen Zug oder Waide-Pferden aber / es seyen Stuten oder sonsten Pferde / giebt man es auch zu dieser Zeit / ehe man sie anspannet / oder austreibet/ so schadet ihnen desselbigen Tages nichts.

Vor alle innerliche Mängel der Pferde.

Nimm Lungenkraut/ Ehrenpreyß / Gundelreben und Lorbeer. Alles gestossen untereinander vermischet / darvon dem Pferde bißweilen einen Löffel voll unter das Futter / welches genetzet seyn muß / gegeben / damit es das Pferd nicht wegblasen könne.

Etliche nehmen einen Leinkuchen / stossen solchen auf das allerkleineste / vermischen es mit Saltz / und geben dem Pferde einen Löffel voll unter das Futter/ das erhält dann das Pferd von allerley Beschwehrung der Kählsucht / Haarschlächtigkeit / wie auch das Fœnum græcum.

Ein sonderlich Secret, so ein Pferd auffstösset/ es seye für eine Kranckheit was es wolle.

So kan man dem Pferde die 4. Strahl-Adern

Adern an den Füssen von einander schneiden / welches aber mit guter Manier und Verstand geschehen muß / zwar dergestalten / daß man zuvor die Haut an den Schenckeln nebenst den Adern öffnet / dann ein Gembsen-Hörnlein genommen / die Adern subtil herausgezogen / oben und unten starck gebunden / damit sich das Pferd nicht verblute / und dergestalten die Adern in der Mitten entzwey geschnitten / und fleissig mit einer guten Salbe geschmieret / damit die Haut wiederum zusammen heyle.

Man nimmt klein gestossene Lorbeer 3. Loth /
von 20. Eyern das Weisse /
Venedischen Theriack 2 Loth /
guten starcken Wein 2. Maas.

Siedet es in einem wohl-verdeckten Hafen zusammen halb ein / und giesset es dem Pferde so warm als es zu erleyden / ein / nimmt hernach eine dicke Decke / macht selbige naß / und decket es dem Pferde über / wohl gegürtet / damit sie nicht herab falle / und lässet darauff das Pferd 24. Stunden lang ungessen und ungetruncken also stehen / alsdann mag man das Pferd sich wieder ein wenig ergehen lassen / und gemachsam mit Essen und Trincken wiederum anbringen. Diß ist ein sonderbar Secret und Kunststück / so nicht gemein / will jedoch mit Verstand und Fleiß practicirt und vollzogen werden.

Ein gar gewiß Arcanum, so der Schelm unter die Pferde und anderes Vieh kommet / daß es sehr umfället und stirbet.

Nehmet Christ-Wurtzel / so in den 12. Nächten ist gegraben worden / oder aber zwischen Frauen-Tägen / solcher Wurtzel nehmet eine / so ohngefehr eines kleinen Pfriemens dick / und zwey Glied lang / nehmet alsdann deß Pferdes Haut an der Brust zwischen die Finger / und durchstechet es mit einem Pfriemen / stecket die Wurtzel darein / also / daß sie auff beyden Seiten fürgehet / darmit man sie wieder heraus ziehen möge. Deßgleichen thut man auch im ersten Glied deß Schmertzens / daß die Wurtzel durch und durch gehet / und lässet beydes biß an dritten Tage darinn stecken / darnach ziehet man es heraus / und wäschet die Wunden mit warmen Bier oder Wein.

Ein köstliches Pulver für die Pferde / so sie schön und gesund erhält.

Man nehme Entianwurtz 1. Pf. Fœnum græcum ein halb Pf. Schwefelblumen 4. Loth / Wacholderbeer ein halb Pf. Teuffelsdreck anderthalb Loth / geraspelt Hirschhorn 4 Loth / Haselwurtz / Eberwurtz / Tormentillwurtz / jedes 8. Loth / Angelicawurtzel 3. Loth / Eisenkraut ßß. præparirten Salpeter ein halb Pf. der Kätzlein an den Haselstauden 1. Pf. Alles klein zerstossen untereinander vermischt.

Man kan auch rohes Antimonium darunter vermischen / und darvon dem Pferde unter dem Futter geben.

Eine Latwergen so ein Pferd gählings auffstösset / und daß man nicht weiß was ihm fählet.

Man nehme schwartz abgeblätterte Holder Beer eine gute Hand voll / wann sie am kräfftigsten sind / Schaaf-Bohnen 4. Loth / Theriack 2. Loth / diese gemelte Stücke in einem saubern Pfännlein / bey einem Kohlfeuer gekochet / daß es weiß wird / ein Brosam Rocken-Brod eines Hüner-Ey groß darunter / und in allen Kochen wohl unter einander gerühret / biß es kommet zu einer Latwergen.

Diese gemeldte Latwerge solle ihm ein jeder Stallmeister / Reitschmid oder Roßartzt / auch ein jeder Haus-Vatter fein ordentlich zu richten und einnachen / und allezeit / wann er über Lande reiset / mit sich führen / nebenst deme darzu verordneten Instrument / darmit der Einguß geschiehet / denn allerhand fiebrische Kranckheit und dergleichen sich stündlichen ereignen und zutragen.

Damit man aber wissen möge / wie solche Latwerge zu gebrauchen und zu nutzen seye; So nimm

1. Für die Rehe derselben 3. Loth / und giesse dem Pferde im rothen Weine ein.

Zum andern für den Wurm auch zwey Loth mit warmem Wein eingegossen.

Dann drittens / so ein Pferd nicht stallen kan /

1. Loth mit weissen Wein dem Pferde eingegossen.

Für das vierdte /

Für den gählingen Aufstoß / und wie es die Bauern oder Fuhrleute den Feiffel nennen / dem Pferde 2. Loth alten rothen Wein eingegeben / wie obgesagt.

Ein gewiß Præservativ oder bewährtes Kunststuck den Pferden für allerley Rehe / so für ein sonderbares Secretum zu halten.

Man nimmt ein gerecht Hirsch-Creutz / so am 30. Septembris gefangen worden / darüber lässet man des Morgens früh das Pferd trincken / so ist es desselbigen Tags sicher für allerley Rehen-Haasen-Sprung halten etliche so gut als deß Hirschen-Creutz.

Ein guter Purgier-Tranck vor die Pferde.

Nimm 2. Loth Senet / 1. Loth Ingwer / 1. Loth Zimmet / 1. Loth Nägelein / 1. Quintlein Mastix / 6. oder 8. gute Lorbeer / 1 Loth Zucker / 1. Loth Wacholderbeer / 1. Stengel Wermuth / den solt du aber nicht zerstossen / mit der andern Materie gantz sieden / zu einen Syrupp / dazu nimm eine halb Maas Wein / ein halb Theil Wasser / siede es alles in einen verglasirten dreymätsigen Hafen / lasse es den dritten Theil einsieden / nimm alsdann den halben Theil zu Nacht / wann man schlaffen gehet / den andern Theil deß Morgens / und schütte es so warm als man es leyden mag / dem Roß ein / so wird die Würckung gewiß erfolgen.

Eine Salbe vor alle faule Schäden und Geschwulsten.

Nimm zwey Loth Mercurii, zwey Loth Grünspan / zwey Loth Baum-Oel / einen Löffel voll Wagenschmier / thue es in einen Tiegel / setze es über das Feuer / und wann es anfängt Blasen zu bekommen / so schütte zwey Loth Scheidwasser darein / rühre es mit einem höltzernen Löffel wohl herum / und lege es hernach gantz warm auf den Schaden / verwahre das Pferd 24. Stund / so wird es genesen.

Eine andere Salbe zur Kühlung.

Nimm ein Pfund Baumöl / zwey Loth Rosen-Oel / ein ¼ ℔ Butter / 2 Loth Silberglätt / 2 Loth weisses Hartz ¼ ℔ Rinds-Marck / siede diese Stücke alle miteinander / und schütte es aus / diese Salbe lindert das Geäder sehr wohl.

Noch eine andere Salbe vor alle Pferd-Schäden.

Nimm eine gute Hand voll Saltz / zwo Maas Essig / 3. Loth Kupfferwasser / 2. Loth weissen Vitriol / ein viertel ℔ Salpeter / ¼ ℔ Kampffer / ¼ ℔ Baum-Oel / 1. ℔ Schmeer / 1. ℔ Büchsen-Pulver / 1. ℔ Terpentin / 1. ℔ Honig / stosse alles klein / und mische es durch einander / lasse es in Essig wohl sieden / doch daß es nicht überlauffe. Das Schmeer lasse heraus / biß die andern Stuck wol gesotten sind / alsdann giesse das Schmeer warm hinein / rühre es durch einander und laß es kalt werden / so ists gut / diese Salbe heilet alle Schäden / löschet den Brand / dörret die Geschwulst / und ist gut zu allen Huff-Schäden.

Von dem Aderlassen der Pferde.

Ehe wir zu denen besonderen Pferde-Kranckheiten gehen / ist ein kleiner Stillstand zu machen. Dazu werden wir durch das Aderlassen bewogen. Es meinen nemlich nicht nur viele Roßhalter / sondern auch wohl Roß-Aertzte / sie mögen alle Kranckheiten durch das Aderlassen heilen / oder es müsse dem Pferd zu gewissen Zeiten Ader gelassen werden / es fehle ihm etwas oder nicht / und obwol allerdings das Aderlassen denen Pferden manchmahl gut ist / so ist es doch auch zum öfftern schädlich. Daher Verständigere dawider reden / als Winter / p. 355. welcher saget: So nützlich die Aderläß einem Pferd ist / wann nemlich selbiges in gewissen Kranckheiten beschiehet / und mässig damit umgangen wird / so schädlich ist es bey andern Kranckheiten die derselben nicht bedürffen. Es ist aber leyder heutiges Tages der Mißbrauch also eingerissen / daß / wann ein Pferd aufstöst / es sey ihm auch was es wolle / so muß man ihm Aderlassen / ohngeachtet / man kenne die Kranckheit oder nit. Daher dann manches schönes Pferd durch ein einige Aderläß verwahrloset / uñ dem Corvo aufgeopffert wird.

Hiernächst ist offenbar / daß es um das Aderlassen eine gewagte Sache sey / indem die Erkanntnuß / welche nicht allemal leichtlich zu errathen / vorher gehen muß / die Autores auch nicht einerley Rath dazu geben / z. e. angeführter Winter / will in der Kehlsucht durchaus keine Ader geöffnet haben / und sagt es bringe solches den gewissen Todt / oder zum allerwenigsten eine langwürige Kranckheit. Hergegen will Herr Triechter in 2. Theil. p. 387. gewissen Umständen nach eine Aderläß zu lassen. Daher gewiß bleibt / es seye mit dem Aderlaß sparsam umzugehen / gute Uberlegung vor anzuschicken / und bey Zeiten dazu zu thun. Das erste wird verursachen auff Mittel zu gedencken / den Schaden durch andere Mittel abzuhelffen / das andere wird die Nothwendigkeit der Aderläß an die Hand geben / und das dritte wird machen / daß die Gefahr ein wenig geringer werde.

Hiezu dienet was Winter p. 356. vor einen Rath giebt / nemlich.

1. Jungen Pferden soll man nicht lassen / es sey dann der äusserste Nothfall.

2. Den gar alten Pferden auch nicht.

3. Solle man an keinem Glied lassen / wo der Schade / viel weniger wo der Mond sich in demselben Zeichen befindet / welchem das Glied zugeeignet ist.

4. Solle man keinem Pferd zur Aderlassen in den nechsten 3. Tagen hernach / wofern man das Antimonium gebraucht hat.

5. Nach der Umstände Beschaffenheit soll man an statt des Aderlassens / und zu gewisser Zeit das Antimonium crudum, Hepar Antimonii (Crocum Metallinum) Vitrum Antimonii, gebrauchen / welcher Sachen 1. Quintlein mehr Blut reiniget als 12. Aderlässen vermögen.

6. Die Complexion ansehen / ob die Pferde blutreich / hitzig / cholerisch sind.

7. Die Art der Kranckheit betrachte / als Haupt-Kranckheiten / Röhen / Pest / in welchen allen die Aderläß höchstnöthig.

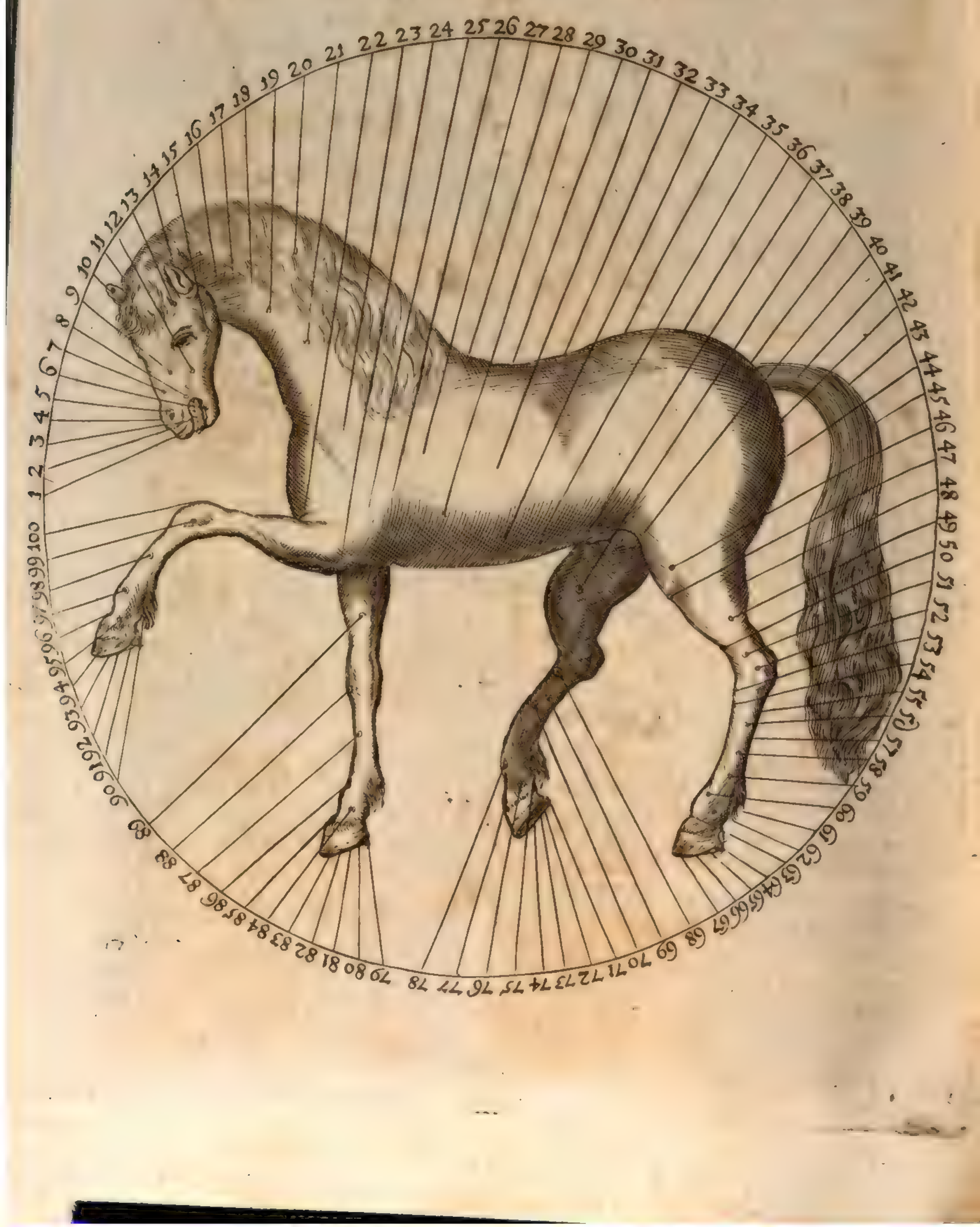
8. Die Pferde soll man nicht ernstlich daran gewöhnen / oder so viel Blut heraus lassen / als wann man gar metzlen und Würst machen wolte.

9. Die Signa Cœlestia oder himmlische Zeichen / die Mona's-Brüch observiren / und alle der Witterung wegen hieher gehörige Vorsichtigkeit wenden. Wie dann allen 12. himmlischen Zeichen in gewissen Gliedern ein Monat-langes Regiment zugeschrieben wird / als

Der Wider regieret	Den Kopff.
Der Stier /	Den Hals und Kehle.
Der Zwilling /	Die Schultern.
Der Krebs /	Die Brust / Leber und Lung.
Der Löw /	Den Magen und seinen Eingang uñ das Hertz.
Die Jungfrau /	Den Bauch und Ingeweid.
Die Waag /	Die Lenden / das Untertheil des Bauchs und den Nabel.
Der Scorpion /	Das Geschröt.
Der Schütz /	Den hintern Theil deß Pferds saint den Hüfften.
Der Steinbock /	Die Knie.
Der Wassermann /	Die Schenckel und Schienbein.
Der Fisch /	Den untersten Theil der Füsse und die Füss.

Pferdt = Figur an welcher 100 Adern Verzeichnet,

worauß zu sehen, wo ein = oder andere Ader zu finden, und für welche gebrechen diese oder jene soll geschlagen werden



Wo dieses untersuchet worden / so müssen die Adern selbst bekannt seyn. Und weilen der Kranckheiten und Presten viel sind / so daß die alten teutschen Bereuter / berühmte Roß-Aertzte und erfahrne Huff-Schmiede derselben 60. 80. ja hundert gezehlet / und deßwegen ein in Kupffer gestochenes Rößlein mit Bemerckung der Adern und der Kranckheiten bekannt gemacht. Dahero habe auch dem geneigten Leser zum besten in dieses Werck ein solches hiermit beyfügen wollen / auff daß sowohl die Ader / als das Gebrechen desto ehender kan erlernet und erkennet / wie auch wann / wo / und für was ein- oder andere Ader soll geschlagen werden.

1. Wanns kranck wird.
2. Ausbeissender Wurm.
3. Allerley Gebrechen der Augen.
4. Wurm an der Nasen.
5. Hitzige Augen.
6. Für dürre Wartzen.
7. Für Beinwachs.
8. Für dem Frosch im Maul.
9. Für blutige Augen.
10. Geschwollene Ohren.
11. Koller oder würffig.
12. Für dunckele Augen.
13. Für Wind-Rohr.
14. Für Ohren-Geschwär.
15. Geschwollene Augen.
16. Geschwollener Schlund.
17. Feiffel zu nehmen.
18. Zum Leib lassen.
19. Für Lung und Leber.
20. Für Speckhälß.
21. Schäbig am Halß.
22. Ber buget.
23. Würm am Halß.
24. Für Geschwulst der Brust.
25. Wendung des Flacks.
26. Schwendung.
27. Für laistig.
28. Für offenen Kam.
29. Geschwulst unterm Gurt.
30. Für das Fratt.
31. Wurm an der Ripp.
32. Geschwulst unterm Sattel.
33. Wann es kranck wird.
34. Wendung der Nieren.
35. Wurm am Bauch.
36. Verrenckt im Creutz.
37. Für die Harnwind.
38. Für Rotzigkeit.
39. Wilder Zittracht.
40. Antwachsung des Geschröts.
41. Schädigkeit des Schwantz.
42. Schwären des Mastdarm.
43. Wann der Schwantz ausfällt.
44. Wann sichs reibt.
45. Fäule des Schwantz.
46. Für vergiffte Biß.
47. Für Geschwär.
48. Für Rehigkeit.
49. Verrenckte Spann-Ader.
50. Beinbrüchiger Orth.
51. Für den Schwamm.
52. Für Elen-bugig.
53. Ausbeissender Wurm.
54. Für die Rappen.
55. Geschwulst der Wartzen.
56. Knopff Wartzen.
57. Für Feig-Wartzen.
58. Für Gewächs am Bein.
59. Für Wasser-Gallen.
60. Geschwollene Kegel.
61. Rinnende Fistel.
62. Für den Krampff.
63. Huff- und Braiß-Last.
64. Sohlen stossen.
65. Sohlen auswerffen.
66. Für Gagen-Hueffig.
67. Für gähe Anstösse.
68. Spatt oder Spargama.
69. Geschwulst der Wartzen.
70. Fluß der Ader.
71. Eingezogene Wand.
72. Für Strahl schwären.
73. Eyter im Huff.
74. Für andere Rehigkeit.
75. Für die Maugken.
76. Für Geschwulst.
77. Für offenes Braiß.
78. Kegel verrenckt.
79. Rinnende Fistel.
80. Für Zwang-Hüfig.
81. Sohlen abziehen.
82. Für Stein-Gallen.
83. Für Raut.
84. Für böse Flüß.
85. Wanns Eyter ausbricht.
86. Geschwollener Kegel.

87. Für

87. Für Anreichung.
88 Geschwollene Knie.
89. Für Rehigkeit.
90. Für die Räpffen.
91. Für Zwang-huffig.
92. Huffschwinden.
93. Verhitzter Huff.
94. Für vollhuffig.
95. Für Geschwulst.
96. Für offenes Braiß.
97. Für auskegelt.
98. Für Anreichung.
99. Für Uber-Bein.
100. Verrenckung der Knie.

Von denen Pferdt-Kranckheiten / und Presten selbst/ insonderheit und zwar erstlich von denen die den gantzen Leib einnehmen/ samt denen hieher gehörigen Artzney-Mitteln.

Von den Fiebern der Pferde.

Es sind die Fieber sehr unterschieden / und hat dieses Wort in seinem weitläufftigen Verstande/ alle hitzige Anstösse in sich / obschon allerhand solche Anstösse begleitende Zufälle dabey sind.

Insgemein ist ein Fieber nichts anders als eine schnelle Veränderung der dem Pferd sonst natürlichen Complexion nach temperirten Wärme. Diese breitet sich hernach durch den gantzen Leib aus / und verursachet böse Folgetungen / von Alters her sind dergleichen Fieber / Feuer genamt worden. Eine Kranckheit welche die Pferd in dreyen Tagen hinrichten kan / äusserliche Kennzeichen in dieser Kranckheit sind nachfolgende nemlich: wenn ein Pferd sein Haupt biß auf die Erden herab hängen läst / und daselbige wegen der schwehren Feuchtigkeit nicht wohl aufrichten kan: nasse aufgelauffene neblichte und trübe/ und fast allezeit offene Augen hat/ so wisset daß es mit einem Fieber behafftet ist.

Ferner kan man auch daraus abnehmen / daß sie mit einem Fieber behafftet seyn / und sie nicht allein an dem Maul und an der Zungen / sondern auch über den gantzen Leib anzugreiffen gantz heiß sind / und darzu auch einen Hutten / embsigen schwehren und harten Athem haben / und auch etwann hart und tieff seufftzen / die Lefftzen und Ohren hangen lassen / wie gleichfalls auch die Geburts-Gailen / und derselben gantzen Geschrött / und wann ihnen dasselbe etwann auflaufft und dick wird / die Blut-Adern blähen sich auf / die Haar börsten sich von einander / und wird der gantze Leib so schwehr/ träg/ krafftloß / und laß/ daß sie die Schenckel kaum auffheben und fortsetzen können / wancken bald auf diese/ bald auff jene Seiten / und sehen traurig aus: über das legen sie sich immer nieder / sondern bleiben allezeit auf ihren Füssen stehen / haben immer grossen Durst / wollen nichts fressen / können weder ruhen noch schlaffen / müssen fast ohne Sinn und dumm seyn / sehen starricht / und fast immer an einem Ort / werden auffs äusserste geängstiget / und haben gemeiniglich kalte Ohren / zittern und sind über den gantzen Leib kalt.

Die Cur belangend / muß dieselbe allezeit/ sonderlich in denen Fiebern / so von der Feuchtigkeit herkommen / mit der Ausführung der Materie angefangen werden / also daß man auf keine fernere Concoction oder Vorbereitung warte. Darnach sehet wie ihr die Weege und Durchgänge eröffnet / alle Verstopffungen hinnehmet / und die entzündete Ort und Glieder erkühlet und befeuchtiget: wann aber die Purgation gebührender massen ist vorhergegangen / und man gleichwol an dritten Tag keine Besserung spühret / so stehet das Pferd in höchster Lebens-Gefahr.

Die Aderläß belangend / pflegt man ihnen in denen Fiebern solche Adern zu öffnen / so die Leber am meisten betreffen (als die Hals und Sperr-Ader/ &c.) und des Geblüts eine genugsame Menge heraus zu lassen; man siehet in solchem allezeit auf des Pferds-Kräfften und der Kranckheit Eigenschafft; wann aber das Fieber nicht weichen noch nachlassen will / eröffnet man ihme nochmahls auch die Adern der Schläffe und des Haupts dasselbige (als welches in denen Fiebern viel beschwehrt wird / zu erleuchtern. Mit dem Clystier muß man im Anfang täglich anhalten / und alle Tag zwey so sonderlich darzu gerichtet seyn / und werden fürnemlich aus einen dünnen Gersten-Schleim mit blau Viol-Oel / rothem Zucker und etlicher Eyerdottern ohne Saltz vermischet/ componirt und gemacht/) nemlich eines auf den Abend / und den andern Morgen früh nüchtern gebrauchen / denn sie machen dieselbige Ort fein feucht / und führen auch den Unrath in den Gedärmen wohl aus.

In der hitzigen Materi aber/ Milch / Geiß-Molcken / Semmel-Meel / gemein Oel / Saffran/ Myrrhen und Eppig-Saamen gleichfalls mit einander vermischt / und dergleichen Artzneyen. Also kan man ihnen auch / es sey was vor ein Fieber es wolle/ damit sie behafftet seyn / Rosen Zucker mit einen gemeinen Oel vermischet / eingeben und daselbige wenig oder viel / je/ nachdeme es die Noth und Gelegenheit der Stücke / aus welchen solche Artzneyen gemacht werden / erfordert. Einige brauchen auch Pillulen / in welche unter andern auch etwas von Speck kommt / zu Aueführung der Materie. Ich aber laß mir in den Fiebern die Artzneyen von Träncken besser gefallen / als die Pillulen / denn sie kommen viel leichter und eher in den Magen / will geschweigen daß der Speck auch ein Eckel erreget / und die Begierde zum Essen benimmt / welches dann in dergleichen Kranckheite sehr böß und schädlich/ und so viel immer möglich zu verhüten ist.

Wann aber das Pferd sehr schwach und krafftloß ist / und man sich besorgen muß / es werde die schwache Natur der Gewalt der Kranckheit nicht genugsamen Widerstand thun können/ so sehet / daß ihr ihme (dem Pferd) der Natur zu helffen solche Träncke verordnet / so da zugleich purgiren / ernähren und stärcken. Als da sind das Semmel Meel / Eyer / Rosen-Oel und weisser Wein mit einander vermischt. Item die Brühe von einem jungen/ zehen oder fünffzehen tägigen Hund / in Wasser mit Zucker und Honig versotten / oder zu Wiederbringung der Kräffte etliche Eyerdottern / Rosen Conserv.

Von Pferden und Roß-Arzney

sero, und des besten Zuckers mit dem gedistillirten Wasser von Antiven/ Ochsen Zungen ꝛc. vermischt/ der es wiederbringet/ und gibt nicht alleine eine gute Substanz und Krafft/ sondern löscht auch die natürliche Hitze des Fiebers: Oder man nimmt die verlohrne Kräffte wieder zubringen/ geropffte Capaunen/ man schneidet dieselbe zu kleinen Stucken/ läst sie in Oel wol versieden/ thut nachmals zu der durchgesiehenen Brühe etwas von dem besten Zucker/ Honig und Zimmet hinzu/ lästs wiederum drey quer Finger hoch einsieden/ und gibt dem Pferd allwegen so viel/ als zwo Eyerschalen in sich fassen mögen/ mit dem vierdten Theil so viel Rosen Julep/ und einem Eyerdotter/in Wein zerlassen/ vermischt/ ein.

Also last ihn den ersten Tag durchaus nichts fressen/ sondern nur warm Wasser sauffen/ und dasselben darzu ein wenig/ und damit es ihme keinen Schmertzen verursache/ mit Gersten-Mehl vermischet; seine Speise soll zu Sommers-Zeiten seyn/ solche Sachen so da die Krafft haben zu erkühlen/ als die allerzarteste Spitz- und Reißlein von Reben/ Weyden/ die Blätter von der Schelffen oder Röhren in den Wassern/ frisch Graß/ Sauerampfer/ Lattig/ Endivien und dergleichen. Im Frühling aber/ und da das Fieber etwan von einer andern und solchen Feuchtigkeit entsprungen/ welche der vorigen Gallmässigen in allen entgegen/ es sey Heu mit Honig-Wasser besprengt/ Speltz und dergleichen. Hergegen aber durchaus keine Gersten oder Spreuer/ den dieselben machen den Koth und Unrath härter/ daß er hernach ungern weicht/ und das Gedärm verstopffet.

Von den Gebrechen der Augen.

Für die Flecken in den Augen.

Man nehme Gundel-Reb-Safft oder Eppich-Blätter in einem Mörsel/ in Wasser oder Wein zerstossen/ und mache ein Augen-Wasser daraus/ und schmiere des Abends und Morgens etliche Tag nacheinander dem Pferd die fleckete Augen damit

Oder/ man nehme Fischbein/ das die Goldschmid brauchen/ stoß es zu kleinem Pulver/ und blase es durch einen Feder-Kiel dem Pferd ins Auge.

Oder/ thue ihm gantz weissen Senfft in die Augen. Oder man nehme Armenisch Saltz/ Myrrhen/ Gaffer/ alles aus der Apotheck/ mache ein Pulver daraus/ und brauche es.

Ein anders.

Nimm einen Löffel voll Butter/ und weissen Augenstein/ eines so viel als des andern/ den Augenstein klein gestossen/ das untereinander gemenget/ und allemal nicht mehr als eine halbe Haselnuß groß/ dem Pferd in das Aug gethan/ und das Aug mit der Hand zugehalten/ daß es darinn umlauffe/ dieses etliche mal gethan/ biß es hilfft/ doch rathe ich nicht zu viel.

Fur die Blindheit.

Wann ein Pferd erblinden will/ so gieb ihm offt Pappen-Wurtzlen/ Bracken/ Distel-Wurtzlen und Mäus-Ohren zu fressen.

Item/ vor Dunckelheit der Augen/ gieb dem Pferd kleine Kletten-Wurtzel zu fressen.

Wann ein Pferd ins Aug gestossen oder geschlagen wäre.

Nimm frischen ungewaschenen Butter vom Rühr-Kübel her/ und thue den dem Pferd in das Ohr auf der Seite/ da das Aug verletzt wird/ laß ihn zerschmeltzen/ es darff über zwey oder dreymal nicht geschehen/ es hilfft.

Oder nimm Myen-Butter und Schmaltz/ menge es untereinander/ wie einem Taig/ und thue dem Pferd etliche mal einer Haselnuß groß ins Aug/ in die Ecken/ dieses zieht die Hitze und das Wachsthum heraus/ doch soll auch die Aderläß bey den Augen auch darzu geschehen.

Item nimm Brosamen oder frisch Brod/ netze es in frischem Wasser/ und lege es Pflaster-weiß auf das Aug. Oder nimm 4. Quapen-Lebern/ 1. Loth weissen Ingwer/ thu es in ein Glaß/ bind es fest zu/ setze es an die Sonne/ und lasse es 8. Tag stehen/ rührs offt um/ biß es zur Salbe wird/ damit schmiere das Aug.

So einem Pferd/ das ins Aug geschlagen ist/ ein Fell wächst.

Nimm Schellkraut mit den Wurtzeln/ wasche es wohl und zerstosse es/ thue den Safft in ein sauber Gefäß/ nimm Saltz einer Baumnuß groß/ Essig/ und gestossenen Ingwer/ rührs durcheinander/ daß es im Safft zergehet/ und sprütze solches dem Pferd dreymal des Tags ins Aug.

Für die Fell in den Augen.

Galitzen-Stein klein gestossen/ und das Pulver dem Pferd in das Aug durch einen Federkiel geblasen: Es muß aber das Pulver wohl klein und durch ein Tüchlein gesiebet werden.

Ein anders.

Nimm Schellwurtz samt dem Kraut/ zerstosse es/ daß es Safft giebt/ denselben Safft spritze dem Pferd ins Aug.

Oder nimm kleine Müschlein die im Weyher oder sonst im Wasser gefunden werden/ brenne sie auf einem glüenden Eisen/ zerstoß sie zu Pulver/ und siebe sie durch ein haarnes Tuch/ mische darzu Gallitzenstein (wie oben gedacht) und blase es dem Roß ins Aug.

Man nimmt auch ungebrannten Gallitzenstein/ ungeläuterten Salpeter/ jegliches gleich viel/ solches stösst man zu Pulver/ und blästs dem Pferd so lang ins Aug/ biß das Fell vergangen ist.

Oder brenne eine Krotten in einem neuen Hafen zu Pulver/ und blaß dasselbe dem Pferd in das böse Aug.

Für die Fell oder rinnende Augen.

Nimm ein Ey/ mache oben ein Löchlein darein/ thue das Weisse heraus/ so rein du kanst/ daß der

Dotter darinn bleibt / alsdann fülle das Ey voll Saltz an / und rühre den Dotter und das Saltz wohl durcheinander / fülle noch mehr Saltz hinein / und rühre es um / stürtze hernach eine Eyerschal über das Löchlein / daß nichts heraus falle / und lege das Ey aufrecht in heisse Aschen / doch daß das Löchlein über sich stehe: Wann dann die Salbe braun / aber nicht schwartz gebrannt ist / so schäle die Schalen davon / und stosse das Ey zu Pulver / diß graue Pulver vermische mit Mayen- und anderer Butter / die ungeschmeltzt ist / so wird eine Salbe daraus / diese behalt in einem höltzernen Büchslein. Alsdann so mans brauchen will / nimmt man dem Pferd vorhero die Meuß (wie man es nennet) auf der Nasen zwischen beyden Nasen-Löchern / und gibt dann dem Pferd Meuß-Ohr und Bracken-Disteln zu essen / dann nimm der Salben einer Haselnuß groß / und thue es dem Pferd in ein jegliches Aug / halt das Aug mit der Hand eines Vatter unsers lang zu / daß die Salb im Aug herum lauffe / und bind das Pferd zu beyden Seiten auf / daß es sich nicht reibe. Darnach in einer Vierte stund netze ein Tuch oder Schwamm im frischen Brunn-Wasser / und wische dem Pferd die Augen damit / solches aber muß man einem Pferd in einem Monath nur einmal thun / sonst beists ihm die Augen aus. Will es aber das erstemal nicht helffen / so thue es den andern Monat noch einmal / und zwar bey abnehmendem Mond-Liecht. Dieses ist gewiß / und in Holland an etlichen Pferden probieret worden.

Wann ein Pferd üble Augen hat / und gleichsam schon blind ist.

So nimm die Lacken-Krotten / die am Bauch gelb seynd / dörre sie / machs zu Pulver / und blase es ihm des Tags zweymal mit einem Feder-Kiel ins Aug / so wird es wieder helle Augen bekommen.

Oder nimm Römischen Vitriol, Salarmoniac, weissen Ingwer / Gaffer / jedes ein Loth / thue es in ein Glaß / und giesse des besten Weins daran / vermach es wohl / und henck es an die Sonnen / oder hinter einen heissen Ofen dreyssig Tag lang / dieses Wasser sprütze alsdann dem Pferd in die Augen.

Für die duncklen Augen.

Nimm die grossen Omeysen / so in den Wäldern seynd / presse den Safft heraus / stelle ihn an die Sonne / daß er distilliret / und bestreiche dem Gaul die Augen darmit.

Oder nimm Mauer-Pfeffer / ist ein Kraut so gern auf den Mauren wächst / schneide es klein / und gibs dem Pferd unterweilen unter das Futter zu essen / so werden ihm die Augen rein und klar erhalten.

Für Geschwulst der Augen.

Nimm Pappeln mit den Wurtzeln / schneide die klein / siede die wohl / thue Mayen-Butter oder alt Schmer darunter / räsche es ein wenig / wann es lau wird / dann binde es dem Pferd über / es ist bewährt.

Wann einem Pferd der Nagel in den Augen wachsen will.

Man soll ihm unter dem Nasen-Band lassen / das Haupt gegen der Erden hiunter ziehen / so blutet es den Nagel heraus.

Für Blattern in den Augen.

Nimm Honig und Wein / und mische es untereinander / bestreiche damit das Pferd / alle Tag um die Augen / und bewahre es / daß es sich nicht jucke.

Für trieffende Augen und geschwollenen Kopff.

Schlag dem Pferd die Adern oben auf den Augen an beyden Seiten / laß es wohl gehen / es gewinnet einen dürren Kopff darvon.

Lautere Augen zu machen.

Nimm einen Tropffen von einer Iltis Gallen / thue es dem Pferd in die Augen / das macht sie lauter wie Gold.

Wann ein Pferd mönisch ist.

Wann ein Pferd mönisch / das ist / wann das Gesicht zu Zeiten in dem Monat zu / und auch zu Zeiten wieder abnimmt / dem soll man die Backen-Adern auf beyden Seiten lassen / etwan drey oder vier Tag zuvor / ehe sein Ziel kommt / daß es erblinden will / diese Adern seynd nicht weit von Backen am Hals / solches muß man alle Monat thun / und keine Zeit in zweyen Jahren übersehen sonst ist es gar blind / und kan ihm nicht mehr geholffen werden. Man muß aber gute Achtung haben / welche Zeit das Pferd erblindet / und dann kan man ihm in dem andern Monat etliche Tag zuvor lassen / nicht aber biß es blind wird. Ist probieret worden.

Wann ein Pferd Staren-blind ist.

Dem ist besser zu helffen / als wann es also gemächlich erblindet. Darzu nimm Hämmlein Mägglein oder Lipp / daß man in die Käß thut / stoß es dem Pferd mit einem Finger in die Ohren / so tieff du es erreichest / dieses zerschmeltzet dann in den Ohren / und reiniget ihm die Augen. Hat das Pferd das Fell oder Schaden im lincken Aug / so thut ihm das Lipp ins rechte Ohr / wo aber im rechten Aug / thuts ins lincke Ohr. Ist bewährt und in vielen Orten probieret.

Von unterschiedlichen Gebrechen des Kopffs / Mauls / Hals und Ohren.

Für die Hauptsucht.

Wann ein Pferd Hauptsüchtig ist / welches gewöhnlich den alten Pferden / geschicht / und ein böß Ding ist / so sind gewisse Zeichen dessen / wann das

Pferd

Pferd sehr melancolisch und traurig da stehet / die Ohren hangen läst / dunckle / neblichte / feuchte Augen hat / diese allezeit zu behält / der Geschwulst halber schwehrlich sehen kan / nichts annimmt / und gleichsam ohne Sinnen.

Für diesen Gebrechen soll man dem Pferd gestossenen Enzian unter dem Futter zu fressen geben.

Eliche Pferd haben eine Hauptsucht / daß sie darvon daumeln und niederfallen / wie ein Mensch an der hinfallenden Kranckheit. Diesen soll man im abnehmenden Mond die Haupt- oder an beyden Seiten unter den Ohren herab / alle Monath Ader lassen: dieses ist schon offt bewährt gefunden worden.

Von Hauptmirigen Pferden.

Welches Pferd Hauptmirig ist / das hust / und ist halb todt / so ihm nicht geholffen wird. Erstlich wirff das Pferd nieder / und binde es wohl / daß es sich nicht wehren noch regen kan: legs mit dem Kopff und Hals auf eine Dielen und Brett und ha t ihm den Hals ernstlich und fest still / dann suche an dem krummen Backen des Halses / da das Haubt ein Ende hat / da findest du ein oder zwey Beulen oder Drüsen / die schneid ihm mit einem scharffen Messer auf / und wische alsbald das Blut mit einem wöllenen Tuch hinweg / da findest du zwischen andern noch zwo Adern / die ziehen in das Hirn / zwischen denselben zweyen Adern sollt du mit dem Finger greiffen / und die Drüsen mit dem Messer ausschneiden / doch daß du der Adern fleissig verschonest / daß sie nicht verletzet werden: Nimm darnach eine Lamms-Heyden / und binde sie drüber / heb dem Roß den Kopff auf / daß ihm das Blut nicht darein fliesse / solches schneiden soll bey dem neuen Mond geschehen / dieses ist dem Haupt gut / und kommt kein Gesicht darzu / alsdann soll das Pferd wieder aufgelassen / und der Kopff aufgebunden werden / daß das Blut nicht hinein schlage; nach dem Schnitt soll man ihm 4. Stunden lang nichts zu fressen noch zu sauffen geben. Und welches Pferd die Feiffel hat / und solches versäumt / und übergangen wird / das muß sterben nach einer Stund: Dieselbige nun zu suchen / so drucke das Ohr hintersich / da findest du eine blaue Ader / die soll man ergreiffen und heraus schneiden / dann ist man vor der Feiffel wol sicher.

Für Hauptmündungen.

Diese Sucht und Ritzigkeit / soll man nicht vertreiben noch verstellen / man wolle dann von Stund an das Pferd verkauffen. Dann nimm Weglunen-Kraut mit der Wurtzel / siede es wohl in Regen-Wasser / gieb ihm 15. Tag lang ziemlich davon zu trincken / und sonst kein ander Wasser darzwischen.

Die Zeichen aber / wobey man den Feifel erkennen kan / sind / wenn das Pferd den Kopff gegen der Erden zu hängt / sonsten melancholisch ist / kalte Ohren / ein heiß / trucken Maul und stroblichte Haar hat / sich stellet als wenn es grossen Schmertzen empfindet / die Ohren und Weichen einziehet / übel trincken und fast gar nichts essen oder schlucken kan / schwerlich athemen / sich offt und viel auf die Erden wirfft / und allweg selbst wiederum aufstehet den Kopff wider die Erden schlägt / als wann es grossen Schmertzen darinn empfinde / leidet grossen Schmertzen unerlöschlichen Durst / leckt derwegen was ihm vorgesetzt / fangt etwann an zu zittern / und wird mit dem Krampff überfallen.

Ist über den gantzen Leib hitzig / und läst die Haar / so es an dem Ort des Frevels als an der Circumferenz der Kienbacken an dem Ende des Ohrs zwischen dem Hals und Kienbacken wenn man daran zeugt und raufft / bald und leicht ich gehen.

Von dem Feiffel.

Die Pferd bekommen den Feiffel wann sie bald nach schwehrer Arbeit oder sonst starck in die Hitz getruncken haben. Solcher Presten ist den Heyd-Drüsen oder Kröpffen nicht fast ungleich: seynd vielen Menschen und Viehe gemein / kommen nirgends anders her / als von grossen und starcken kalten trüncken. Wann nun der Schlund einem Pferd erhitzet und verbrennt ist; Da verliehret es seinen Lust zum Essen / und seine Ruhe: die Ohren und Geschröt werden ihm kalt.

Solchem Ubel soll man gleich zu Hülff kommen / und die Feiffel stechen oder nehmen lassen. Nimm das rechte Ohr / und ziehe es herab / ergreiffe die Geschwulst oder das harte Fleisch mit der Hand / und öffne solches mit einer Flütt oder Lanzeten / und thue die Körnlein (die Feiffel genannt) heraus / nimm darnach ein kleines Tüchlein / tuncks in Eyerklar / stoß es ihm in den Schaden hinein / und schlags auch über den Presten auswärts / decke das Pferd mit warmen Decken zu / führe es auf und ab / biß ihm die Ohren wieder erwarmen.

Mache ihm eine Brühe aus Wasser / Saltz und Mehl durcheinander gemischt / giebs dem Pferd zu trincken / wann es zuvor ein kräfftiges Büschlein Heu gefressen hat / laß es ein oder drey Täg im Stall ausruhen / und warte ihm wohl.

Eine Aderläß ist hie nöthig.

Drauf nimm 1. Loth gute Lorbeer / stosse die klein / und giesse Wein oder Bier darüber / lasse es einen Wall thun / und gieß es dem Pferd laulicht ein / es wird gesund; Stich ihme aber zuförderst unter die Zungen / daß es blutet.

Daß ein Pferd das gantze Jahr vom Feiffel sicher sey.

Nimm gestossenen Schweffel / und giebs dem Pferd unter das Futter / das thue im Jahr vielmal.

Für Munds-Gebrechen.

Wann ein Pferd eine Geschwulst im Mund neben den Backen inwendig bekommt / solches wird der Frosch genannt / und wird daher erkennt / wann der Schaum zu beyden Seiten herab henckt / als wann Rotz aus dem Maul fliesset. Diese Geschwulst soll man mit der Flütten öffnen / das Eyter heraus thun / alsdann eine Kruste Brod mit Saltz bestreuen /

und den Frosch wohl damit reiben / daß das Blut hernach gehet/ alsdann vergehet es.

Für eine andere Art Frösch im Maul.

Wann einem Roß das Fleisch an den Stopfseln über die Zähn wächst / daß es nicht fressen kan. So muß mans gleicher Gestalt eröffnen/ und Saltz darein reiben/ wie zuvor; So es aber nicht helffen wolt / muß man das Fleisch mit einem Eisen wegbrennen.

Noch eine andere Art der Frösch.

Wann ein Gaul kleine Bläßlein unter der Zungen hat/ welche sowol an als unter der Zung im untersten Theil des Mauls sich finden ; diese muß man mit einem Scheerlein aufschneiden/ und Saltz darein reiben. Oder man lege Saltz in Essig/ und netze ein Tüchlein darinnen/ binde es an ein Stecklein/ und fege dem Pferd das Maul etliche mal damit.

Für geschwollenes Zahn-Fleisch.

Nimm Hönig/ Wachs/ frische Butter/ Baum-Oel/ und gepulverte Alaun/ mische es untereinander/ und mache eine Salbe / damit streiche es öffter an / stich ihm auch den Kern 3. oder 4. mal.

Für Geschwulst der Zungen.

Beschmiere die Zung mit Rinds-Gallen / und lege gepulverten Bibergail unter dieselbige.

Für die Schwilch im Maul.

Wann ein Pferd / im Reiten durch Schärpfse des Mundstucks verwundet worden/ und alsdann ein todtes Fleisch darvon wächst / das nennet man die Schwilch; darum soll man bey Zeiten vorkommen/ und dem Pferd das Maul täglich mit warmen Wein auswaschen / biß es wieder heyl und hart wird.

Für den Grand im Maul.

Welches Pferd den Grand hat / den ist das Maul geschwöllen. Darum soll man ihm das Maul vornen an den Lefftzen verschneiden / daß es blutet/ alsdann mit Saltz und Ruß wohl reiben.

Für den Ohren-Mützel.

Wann ein Roß den Ohren-Mützel hat / daß ihme die Ohren schwären/ welches von bösem Geblüt kommt/ wann ihm nicht zu rechter Zeit gelassen wird. Darzu nimm Honig / mach es laulich / thue Nuß-Oel darunter/ schabe ihm die Ohren des Tags zweymal/ und schmiere es damit/ so geneset es.

Für den Mord.

Wann ein Pferd niederfallt/ daß es der Mord will schlagen/ so schneid es hinter den Ohren auf/ da findest du zwo Drüssen/ die schneid ihm auf / so wird ihm besser: Wann es aber zu lang damit gangen/ laß ihm alle Drieff-Adern / und stell es in kalt Wasser.

Für die Bräune der Pferd.

Nimm 4. Loth langen Pfeffer/ 3. Loth Album Græcum, oder weissen Hunds-Koth/ vor ein Pfenning/ alles wohl durcheinander gestossen / und Hönig darunter gemischt: Alsdann schabe dem Pferd die Zunge / daß sie schier beginnet zu bluten / dann mische es mit einem blau oder rothen Wollen-Tuch ab/ und schmiere die Zung mit dieser Salbe/ ist probieret.

Von Hertzschlächtigkeit / Rotzigkeit / und Gebrechen am Leib.

Die hertzschlägigen Roß können nicht wohl Athemen/ stutzen bißweilen / daß man sie auch weder mit Schlagen noch stechen von der Stell bringen kan: Athemen schwer und seuffzen eines auf das andere/ und husten / auch unterwährenden Fressen. Diese Kranckheit ist zwar fast unheilbar; Doch weil es noch im Anfang oder neu ist / und von staubigem Wind / oder von unsauberem Futter herkommt / mag man selbige noch auf folgende Weis heilen uud curiren. Man soll dem Pferd die Flachs-Adern lassen/ und das Geblüt mit Wein-Essig oder Baum-Oel vermischen/ und die gantze Brust und Rucken darmit bestreichen. Wann solches verrichtet / soll man Lauge mit Oel vermischt nehmen / und folgends fünff Tage nacheinander dem Pferd in die Nasen-Löcher giessen lassen; darnach klein gestossnen Senff/ Schwefel/ Paradeiß-Körner / eines so viel als des andern nehmen/ zu Pulver gestossen/ in Hönig Wasser sieden/ und die Brühe dem Pferd einschütten.

Zu erfahren / ob ein Pferd hertzschlächrig ist.

Gieb ihm gestossene Krautstrengel zu fressen/ ist es hertzschlächtig / so wird es ziehen / wie ein Rascher.

Für die Hertzschlächtigkeit.

Nimm Enzian und gesaltzenen Wein / und geuß das dem Pferd 3. oder 4. Tag nacheinander in den Halß/ und gieb ihm sonst nichts als Rocken-Kleyen zu fressen.

Oder nimm Lerchen-Schwamm/ und gieb es dem Pferd in dem Futter / doch siede es zuvor in Wasser/ und giebs ihm zu trincken.

Oder nimm ein oder zwey Igel / brenne die in einem wohlverwahrten Hafen zu Pulver / etliche nehmen ein Pulver von Birn-Baumen Mispel/ Asche von Eschen-Holtz gebrennt darzu / und vermischens mit Schmaltz / dieses soll man dem Pferd drey Tag aneinander ins Futter mengen / und zu fressen geben.

Oder nimm das Hertz von einem Fuchs/ brenne es zu Pulver/ und giebs dem Pferd auf einer Schnit-

Schnitten Brod / oder wie mans ihm einbringen kan.

Vor schweren und harten Athem.

Nimm Lein-Saamen / den dörre in einem Ofen / stosse ihn klein / und menge das Pulver dem Pferd unter das Futter / also daß es in 14. Tagen jedesmal zweymal gebraucht wird.

Wann ein Pferd im Husten nicht viel Athem hat.

Nimm Lorbeer / Lungen Kraut / süß Holtz / wild Salbey / siede es in Wasser / und tränckе das Pferd darmit.

Für den Husten und Keuchen der Pferd.

Nimm Fœnum Græcum und Lein-Saamen / jedes ein Viertel-Pfund / süß Holtz / Gummi Tragnus, Weyhrauch / Zucker / Linsen / jedes 2. Loth / stosse es zu einem groben Pulver / und menge es dem Pferd unter das Futter. Oder koche ein Hand voll des Pulvers im Wasser / und giebs ihm zu trincken.

So ein Pferd eine Feder gessen hätte.

Dem Pferd ist zu Muth / als wann es sonst aufstiesse / zittert / und bekommt kalte Ohren / dem soll man einen Kropff von einem Hun / das Korn gessen hat / mit Geiß-Milch / oder wie man es ihm einbringen mag / zu fressen geben. Oder gieb ihm Garten-Köhl zu essen.

Wann ein Pferd rotzig ist.

Nimm ein halb Pfund Baum-Oel / und erwärm das in einer Pfann / nimm alsdann ein Vierling Queckſilber / und geuß dem Pferd in die Naß-Löcher.

Vor hustende Kälber.

Halbjährigen Kälbern / die das Keuchen haben / und nicht wachsen wollen / soll man von zu Pulver gemachtem Häutlein / in welchem ein Füllen geworffen worden / eine Messerspitzen voll in Milch eingeben. Dazu taugt auch pulverisirte Fuchs-Lunge.

Ein anders.

Nimm die öbersten Geschoß vom Sevenbaum / Knoblauch / Haselwurtz und Schwefel / dieses klein geschnitten / und dem Pferd zu essen geben / auch soll man Hirschhorn und Kreyden schaben / Körner von Hirsch-Kraut klein gestossen / mit warmen Wein oder Essig dem Gaul einschütten / und mit dürren Knoblauch-Kraut einen Rauch unter die Nasen machen / so hebt es an zu rinnen.

Oder nimm Schwefel / zerstosse den klein / und gibs dem Pferd zu fressen / darvon bricht der Rotz stracks heraus / darnach nimm alten Ingrünn ein halb Pfund / stoß den zu Pulver / und giebs dem Pferd zu essen / so genest es.

Ein anders.

Nimm Fœnum Græcum 8. Loth / Entzian 8. Loth / Sevenbaum 8. Loth / Roß Schwefel 8. Loth / Meisterwurtz 8. Loth / Bibernell 8. Loth / Anis 3. Loth / Nesselwurtz 2. Loth / Tormentill 3. Loth / Zitwer 4. Loth / Osterluzey 3. Loth / Angelica 3 Loth / und Alant-Wurtzel 3. Loth. Diese Stück alle zu Pulver gemacht / und dem Pferd unter das Futter gegeben.

Oder

Nimm Pfeffer in einen Federkiel / blase solchen dem Pferd in beyde Nasen-Löcher. Oder brenne Kühe Koth zu Pulver / und blase es dem Pferde in beyde Nasen-Löcher.

Von der Kehlsucht.

Die Kehlsucht ist nichts anders als eine hitzige Entzündung der Gurgel und des Schlunds / welche den gantzen Halß also verstopfft / daß ein damit geplagtes Pferd / weder athemen noch fressen kan.

Ist zweyerley / dann sie greifft entweder die äusserlichen Musculn an / oder sie hat ihren Sitz in der Kehle und Speiß-Röhr verborgen. Die letzte ist weit gefährlicher als die erste.

Die Pferde können nebst andern vieler Ursachen auch daher dieses Ubel bekommen / wann man sie nach hefftiger Erhitzung in kühle Lufft führet oder treibet.

Zeichen dieser Kranckheit sind / nachdem das Ubel groß oder gering ist / wann die Pferde einen geschwollenen Halß / Kopff und Leffzen bekommen / die Zunge vor Geschwulst heraus hengen lassen / haben rothe dicke Augen / und der Mund immer voll Schaum stehet. Sie schnarchen als wann sie Strengeln wollen / haben schwehren Athem / sonderlich vom Stall aus / und lassen zu Zeiten Wasser und Eiter-Tröpfflein aus der Nase fallen.

Mittel für die Kehlsucht.

Ist ein Pferd Kehl-süchtig oder rotzig / so gieb demselben drey Tag nacheinander Rocken-Kleyen zu fressen / und sonst nichts. Item Stroh von Bohnen gebrennt / daß dem Pferd der Dampff in die Nasen gehet / es hilfft.

Ein anders.

Wann ein Pferd die Kehlsucht hat / so nimm 6. Eyer / lege die 24. Stunden gantz mit den Schalen in Essig / alsdann binde das Pferde übersich / schütte ihm dieses ein / und gieb ihm zwey Stunden hernach nichts zu fressen noch zu trincken / so hilfft es wunderbahrlich.

Ein anders so die Kehlsucht überhand genommen hat.

Nimm ein Ey / legs über Nacht in Essig / zerklopff solches den andern Tag in Essig / durchsege ein Hand voll Hammerschlag / werffe den in den Essig / schütte

schütt auch ein wenig Baum-Oel daran / binde das Pferd mit der Halffter in die Höhe / und giesse ihm die Artzney ein/und lasse es eine Viertel Stund oder was länger stehen/ alsdann soll es gemählich geritten oder geführet werden. Wann aber die Kehlsucht gar zu hart überhand genommen/ kan man/ zu Vermeydung der Hertzschlächtigkeit / ein wenig Mehl in diesen Tranck mischen/ laulecht machen / und dem Pferd des Tags zweymal eingeben: Dann auch Wachholderbeer auf eine Glut schütten / und den Rauch dem Pferd in die Nasen-Löcher gehen lassen.

Was ferner bey diesem Anstoß nöthig.

Zu diesen guten Artzneyen / muß nun gute Wart kommen; stellet derowegen das Pferd an einen mittelmässigen / reinen und saubern Ort / auf eine gute frische Streu / und gebt ihm daselbst Reben-Blätter / frisch Wiesen-Graß / Klümplein Kleien mit Honig vermischt / oder wo deren keines bey der Hand/ Bockshorn mit Salniter besprengt. Oder Gersten mit Rocken-Mehl bestreuet zu fressen/ und warm Wasser / Gersten-Wasser / Honig-Wasser/ oder andere Getränck mit Gersten-Mehl und Honig zu trincken.

Für Engbrüstigkeit.

Nimm Gallgant/ Ingwer / Nägelein/ Kümmel/ Fenchel / jedes ein Loth / 2. Eyer/ 20. Gran Saffran/ menge es mit einer Viertel Maß Wein/ giesse es dem Pferd in den Hals / und binde ihm den Kopff ein Weil in die Höhe.

Für die Speck-Hälß.

Wann der Speck-Halß mit einem glüenden Eisen (wie gebräuchlich ist) gebrandt/ und die Möhn abgeschoren ist / so nimm Gallitzenstein / Spangrün und Alaun jedes ein Loth / alles klein gestossen / und durch ein Härin Sieb gesiebet / alsdann alt Schmeer/ und Schaaf-Unschlit und klein gestossene Nessel-Wurtzeln/ alles zusammen wol gesotten / und schmiere dem Pferd den Halß an dem gebrandten Ort; Doch soll man zuvor Hüner-Mist in Wasser sieden lassen / und drey Tag zuvor auf den Schaden binden / ehe man die obgemeldten Materi zum schmieren braucht.

Ein anders.

Erstlich wasche den Halß mit kalter Lauge / biß das Blut beginnt durchzugehen / darnach nimm Schiltfarb / Schwefel / Lein-Oel und Menschen-Koth/ siede es zusammen wohl / und salbe den Schaden damit/ mache ein Pflug-Eisen heiß / halt es gegen den Schaden/ auf daß die Salbe hinein tringe/ das thue offt/ so vergeht der Speck-Halß.

Von dem Strengel / Bauchstrenge/ Darm-Gicht/ Rehe und Grimmen.

Wann ein Pferd strengelt / so fleust ihm das Eiter aus der Nasen/ hustet darneben / und so es verstopfft ist / daß das Eyter und Strengel nicht heraus kan / so schnarchelt es / und wird matt: dieses kommt von ungewohntem harten Wasser und vielem altem Heu-fressen. Solches zu vertreiben / nimm zwo Maaß Wasser / thue Gersten darein / laß es in einem Hafen sieden / und ein wenig überschlagen / darnach setz den Hafen mit der Materie in einen Sack / und binde den dem Pferd an den Kopff / (doch unter die Augen / daß ihm der Dampff nicht in die Augen gehet und Schaden thut) auf daß ihm der Dampff in die Nasen-Löcher komme: Darnach nimm ein halb Maas Geiß-Milch und eine gute Handvoll Salbey-Blätter / laß dieses durcheinander sieden/ wann solches kalt worden/ so schütte desselbigen Trancks täglich zweymal dem Pferd in den Halß / daß thue drey Tag nacheinander: Alsdann schlage dem Roß die Kuy-Adern am Halß / welche / so man den Halß bindet / auf der Seiten Daumens groß auflauffet/ nach diesem hat man sich zu richten.

Wann einem Pferd der Strengel am Halß aufbrechen will.

Nimm Butter und Saltz untereinander/ und schmiere dem Pferd den Knorren oder Beulen damit/ so zeucht es das Böse heraus / und heilet den Schaden.

Den Strengel heraus zu bringen.

Nimm Meerrettig und Zittwo/ eines so viel als des andern/ machs zu Pulver / das Pulver lasse im Wein erwallen/ geuß ihm das in Halß / dann halt ihm die Nasen-Löcher zu / bis es anfange zu schwitzen/ das thue ihm drey oder viermal / so rinnet ihm der Strengel oder Eiter heraus. Oder gieb dem Pferd viel Gersten zu essen/ und tränck es warm.

Für den Strengel/ so derselbige im Pferd verstocket wäre.

Mache einen Sack / der unten und oben offen ist/ binde den dem Pferd ums Maul unter die Augen/ unten her unter den Sack/ stelle eine Pfann mit glüenden Kohlen / darauf streue gedörrte Kräuter/ als Ysop und Wermuth/ damit der Dampff dem Pferd in die Nasen gehet / das thue ein oder dreymal / wann es auch eine Feder gessen hätte / wird es dieser Dampff hinten austreiben.

Für die Bauchstrenge.

Nimm Hanff-Oel und Hunds-Blut / das schmiere ihm an die Brust / daß es wohl hinein gehet. Item / welches Pferd Bauchstrengig ist/ und sonst nirgends ausbricht/ als in der Nasen/ so nimm Reinberger-Schmeer oder Speck / zerlasse es / und schütt ihm solches / so warm als mans erleiden kan / in die Ohren/ einen Löffel voll / das thue zwey oder drey Tag nacheinander / und alle Tag zweymal. Man muß dem Pferd den Kopff fest anbinden/ und die Materi durch ein Horn oder Trichter ins Ohr einschütten.

Für die Darm-Gicht.

Das Darm-Gicht erkenne erstlich also: Nimm dem krancken Pferd die Zunge heraus/ und beschaue den unteren Theil der Zungen/ ist solche auf beyden Seiten trucken/ so ist es das Darm-Gicht.

Nimm alsdann Baum-Oel/ Wein-Essig/ gestossnen Pfeffer/ Medridat/ Schuster-Schwärtz/ alles gleich viel/ daß es ein Tranck werde/ auf ein halbes Seitel/ und giesse es dem Pferd ein/ führe es alsdann etlichmal auf und ab/ nimm alsdann einen Stecken/ drucke solchen mit dem einen End in Menschen-Koth/ stecke den dem Pferd ins Maul/ daß es daran käue.

Ein anders.

Nimm ein Maaß Linden-Blüh-Wasser/ und thue Küh-Koth darein/ mische es wohl durcheinander/ und giesse es dem Pferd ein. Oder giesse ihm ein gut Seitel Baum-Oel ein/ es hilfft gewiß.

Ein anders.

Die Erfahrung giebt es/ daß die Schmertzen der Därmen oder Bauchwehe gemeiniglich den Pferden ankommt von harter Arbeit oder geschwinden Reiten; Es verursachts auch der grosse Unfleiß und Unachtsamkeit/ wann man nicht Achtung gibt/ auf Stallen und Misten/ davon die Därm und der Eingang zum Blasen verstopffet wird/ und auflaufft/ daher kommts/ daß offtmals die Pferd gähling dahin fallen und sterben. Darvor dienen folgende Clistiren:

Nehmet drey Hand voll braunen Kohl/ siedet ihn wohl in Wein und Wasser/ thut ein wenig Sparlacken und ein halb Quartier Baum-Oel darein/ giesset es durch den Clistier-Sack/ und wann es laulecht/ oder ziemlich kühl worden/ so ziehet es in eine Spritzen oder Strentzen/ und druckets den Pferd wohl in den Mast-Darm.

Folgendes Clistier soll man brauchen/ wann es hoch vonnöthen ist zu purgieren/ in grosser Blöhung und Verstopffung.

Nehmet Käß-Pappeln/ Eibisch-Kraut/ Beerenklau/ Camillen/ Stein-Klee/ Schmeer-Kraut/ jedes anderthalb Handvoll/ Waitzen-Kleyen/ zwey Hand voll/ Lein-Saamen anderthalb Loth/ schwartze Nießwurtz zwey Loth/ groß und klein Senet vier Loth: Diese Stücke durcheinander gemischet/ in einen Topff gethan/ mit frischem Brunnen-Wasser gesotten/ biß daß von drey Maasen eine bleibt/ darinnen zertreibet Diaphœnicon, eines Eyes groß/ thut einen Löffel voll Saltz darein/ mischet alles wohl/ und brauchets mit der Spritze.

Vor das Grimmen der Pferd.

Zeichen des Grimmens sind/ wann sich das Pferd offt niederlegt/ Kopff und Füsse an sich zie-

het/ und dann vor Schmertzen nicht wieder aufstehet. Solchem soll man mit folgendem helffen.

Nimm ein Loth guten Teriack/ ein Loth Saffran/ in einem guten Seitel Wein wohl durcheinander temperiret/ dann warm gemacht/ und dem Pferde eingegeben.

Für die Wasser-Rehe.

Wasser-Rehe erkennet man/ wann einem Pferd der Bauch groß ist/ dann ist ihm das Wasser (da er auf die Hitze alsbald ist getränckt worden) zwischen Fell und Fleisch geschlagen/ und so man es angreifft/ bleiben Gruben in der Haut/ als in einem weichen Taich/ und rinnen ihm die Nasen-Löcher/ ꝛc. Dieses curire also: Laß ihm von Stund an beyde Hals-Adern schlagen/ und gieb ihme Wermuth und Enzian zu fressen/ so wird es gesund.

Für die Gang-Rehe.

Gang-Rehe erkennet man/ wann ein Pferd abgesattelt wird/ so fangt es an zu zittern und schwitzen/ und breitet die Beine voneinander. Nimme derohalben Heu-Blumen/ frisch Wasser und Saltz/ reibe ihm die Beine damit; alsdann nimm Holder-Safft/ Saltz und heiß Unschlit/ und schlags dem Pferd um die Füsse.

Für alle und besonders Futter- und Wasser-Rehe.

Nimm ein Loth Lorbeer/ ein Loth Muscaten/ 1. Loth Ingwer/ ein Loth Weyrauch/ und das Weis von Eyern/ wann gemeldte Stuck gestossen/ und unter den Eye klar gemischt seyn/ soll mans dem Roß einschütten/ alsdann die Huf-Eisen fest anziehen/ und schlags dem Pferd über den Leib/ decke es mit Decken zu/ und thue das ein oder zweymal: Morgens reite ihn/ oder spanne ihn an/ daß er sich erwärmet/ und die Bein wieder gelenck werden/ ist probiert worden.

Wann ein Pferd zu Rehe ist.

Nimm Tyriack einer Nuß groß/ und von einer Wisels-Haut/ die noch unbereitet ist/ zweyer Finger breit/ und Brößelein von Rocken-Brod/ thue es in Brunnen-Wasser; binde das Pferd übersich/ und schütte es ihm in den Hals/ stelle es in die Härte/ wann das geschicht/ ehe das Pferd getränckt wird/ hilfft gewißlich wohl.

Wann ein Pferd Rehe ist oder verschlagen hat.

Nimm 25. Pfeffer-Körner/ 1. Quintl. Saffran/ thue sie in ein Stück Brod/ giebs dem Pferd ein/ reite es darauf/ daß es warm werde/ das ist ein gewisses Secret, und im Felde und sonsten mit grossem Nutzen zugebrauchen/ wanns nur gleich Anfangs geschicht.

Vom Bug/ Brust/ und Rucken.

Wann einem Pferd der Bug schwindet/ so hincket es eine Weil daran/ und schwindet gemeiniglich der Kern/ dann die zwey seynd selten voneinander/ also daß das Pferd auf der Seiten des Bugs einfället/ und die Haut auf dem Bug-Blat liegt. So brauch diese folgende Salben.

Nimm Mayen Würm (die sind weich von Schmaltz/ und an Farbe schwartz/ sie kriechen im Mayen Vormittag aus dem Korn) und ungeschmeltzten Butter/ stoß es wohl untereinander/ daß es zur Salben werde/ alsdann schere die Haar vom Bug weg/ und picke mit einer Fliedten in den Bug/ und reib diese Salben wohl hinein/ halte ein heiß Eisen darbey/ daß die Salbe wohl eingehet/ darnach gewinnet es Beulen/ dann soll mans aber noch einmal schmieren/ und eine Häßline Ruth/ die in einem Jahr gewachsen/ spitzig schneiden/ damit die Beulen aufstechen/ die Rippen mit einer Limel abschaben/ alsdann von Dittey oder Hundsschmaltz oder Lor Oel eine Salb machen/ und das Pferd etlichmal damit schmieren. Hilfft gewiß.

Oder/ man gebe dem Pferd 14. Tag lang Alant-Wurtzeln oder Enzian/ klein geschnitten/ unter dem Futter zu essen/ welches beym Anfang auch hilfft.

So aber die Schwindung lang gewähret/ so schneid dem Pferd am Bug zwo Wunden neben einander/ damit die Haut ein wenig erlediget/ und Lufft hab/ nimm alsdann eine Flieden/ und bicke auf dem Bug weiter herum; (wann aber die Schwindung nicht zu lang gewähret/ mag man das Wundenschneiden unterlassen/ und das Bicken allein brauchen) Nimm dann eine Ruthen von einer Hasenstauden/ streiche den Bug/ daß das Blut ausdringet. Nimme alsdann das nachfolgende Schwind-Wasser/ tuncke einen Hader darein/ und wasche den Bug wohl alle Morgen und Abends 14. Tag nacheinander bey einer warmen Glutt/ damit sich das Wasser wohl einreiben lasse: Der Gaul aber soll in währender Zeit in kein Wasser gelassen werden.

Ein Schwind-Wasser.

Nimm eine Maaß guten starcken Brandwein in ein Glaß thue eine Hand voll gestossene Wacholderbeer darein/ und drey Loth gestossenen langen Pfeffer/ wie auch drey oder vier Loth Weyd-Aschen/ (wie es die Blau-Färber brauchen) und eine Handvoll Saltz/ rühr alles untereinander/ und brauchs wie erst oben gemeldt; Wann dieses verbraucht/ mache ein mehrers.

Wann ein Pferd den Bug zerstossen/ oder sich verbügt hätte.

Nimm Essig/ Leinöl und Mi'chraum/ und schmiere das Pferd acht Tag lang darmit. Oder nimm Wegwarten-Kraut/ koche es in Wasser/ gibs dem Pferd Morgens zu essen/ und eine Weile darnach die Brühe zu trincken.

So ein Pferd ein Geschwär im Buch hätte.

So stecket man ihm Creutz-Wurtzel vornen an die Brust/ zwischen Fell und Fleisch/ so zeucht die Wurtzel solches alles zusammen/ und machts alsdann mit einer Fliedten auf/ daß es auslaufft.

Wann ein Pferd geronnen Blut im Bug hätte.

Siede Leinöl und Essig miteinander/ daß es steiff wie ein Brey werde/ damit schmiere den Bug/ biß zum Viltzglaich zu und das thue 14. Tag aneinander/ alle Tag zweymal/ man soll auch in das todte Geblüt einen Streich in den andern thun/ damit das alles zum Viltzglaich hinab gezogen/ und bey dem Knie gebunden/ daß ihm das Geblüt darnieder bleib/ und dann in die mittelste Adern im Viltzglaich geschlagen: wann es ihm aber auf dißmal nicht alles heraus flösse/ so soll man diese jetzt-gemeldte Ader über einen Monat abermal schlagen lassen.

Für Bug-Schwinden.

Nimm a't fürnen Schmeer/ schneids klein thue es in einen Hafen/ schütte Wein darüber/ daß es zwey Finger hoch über das Schmeer gehet/ laß es miteinander sieden/ so wird eine Salbe daraus/ die laß erkalten/ bestreich den Bug damit/ und schmier es mit Kräfften hinein/ das thue eine Viertel Stund lang nacheinander/ so genesets.

So ein Pferd unter dem Sattel gebrochen ist.

Nimm Wertzen Frosch Geschmeiß/ thue es in einen neuen Hafen/ laß es stehen/ biß es zu einem Wasser wird/ darnach wasche den Bruch darmit/ so heilet es. Siehe aber wohl zu daß kein Eyter und faul Fleisch vorhanden sey/ sonst wann es zu wäre/ fresse die Materi um sich/ und wäre ärger als zuvor. Darum muß mans alsdann öffnen/ die Materi ausfegen/ und den Bruch mit Sanickel oder Braunellen-Wasser aussäubern und waschen/ wann der Bruch sauber ist/ so siede Ehrenpreiß-Kraut eine gute Hand voll in einer Maaß Wein/ wann es halb eingesotten/ tuncke ein Tüchlein darein/ formiere einen Meisel/ und stosse denn in die Wunden.

Oder nimm gebrannten Allaun/ siede den in Wein/ und wasche den Bruch darmit; diß ist zu allen Wunden gut. Oder bind Wegerich darauf das heilet auch bald.

Ein anders zu solchen Wunden.

Nimm gelbes Hartz/ Weyhrauch und Rocken-Mehl/ und stosse alles zu Pulver: wasche aber zuvor die Wunden mit warmen Wein aus/ streue darnach das Pulver darein/ lege Werck oder Flachs darauf/ und streue von gemeldtem Pulver wieder oben darauf/ halte ein heiß Eisen darauf/ daß es schme'tze/ und auf die Wunden aufbacke/ lasse diß Pflaster darauf liegen/ biß daß es selbsten herab fallet. Solte faul Fleisch darinnen seyn/ so wirff

Grün-

Grünspahn darein / und brauche das obgemelte Pflaster oben darauf.

Ein anders.

Nimm Wegwart Wurtzel / binde die über das Loch / wo das Eyter heraus gehet / gieb auch dem Pferd von diesen Wurtzeln zu fressen / so heilet es.

Ein anders.

Nimm Braunellen-Kraut samt den Wurtzeln / wasche es sauber / und giebs dem Roß zu fressen / täglich zweymal. Nimm auch gebrannten Laimen / menge den mit Essig / oder nimm reinen Harn / mische den mit Roß Mist / mache das warm / und binde es dem Roß über die Geschwulst / es ist bewerth.

Oder.

Nimm Essig / Saltz / Ofen-Leim / menge es untereinander / und schlage es dem Pferd über den Schaden.

Oder wasche den Schaden etliche mal mit Urin und Saltz / hernach brenne alte Schuh-sohlen zu Aschen / streue solche darein / so hilffts. Dann überschmiere den Schaden mit ungewässerten Butter-Schmaltz / so wächst das Haar fein bald hernach.

Ein anders.

Lasse Anfangs Vitriol in Essig oder in warmen Wein zergehen / netze ein Tuch darinnen / und schlage es also über. Oder netze ein Tuch in Brandenwein / und lege es auf.

Noch ein anders.

Nimm vor drey Kreutzer rothen Bolus / vor zwey Kreutzer Teuffels-Dreck / vor drey Kreutzer Oster-Lucey / vor sechs Pfenning Schweffel / vor sechs Pfenning weissen Enzian / vor sechs Pfenning Schwalben-Wurtz / dieses alles klein geschnitten und zerstossen / und dem Roß eingeben.

Daß man ein Pferd nicht drucken kan.

Nimm Froschleich / und ungeblaicht Leinen-Tuch / netze es sechs oder mehr mahl darinnen ab / und lasse es allweg trucken werden / daraus lasse dir ein Küß unter den Sattel machen / reite darauf / so lang du wilst / es wird ihme der Rucken nicht heiß werden.

Wann es wild Fleisch hat.

Siede Nesseln in Wein / tropffe es mit kleingestossenem Grünspan hinein.

Von allerley Würme der Pferd.

Für die Würme im Leib.

Wann ein Pferd von Würmen im Leib gebissen wird / so leget es sich nieder und wältzet sich / mag auch nicht fressen. Diesem Ubel abzuhelffen / lasse dem Pferd an dem Gaumen zwo Adern / daß ihm das Blut in den Halß fleust / so wird es wieder gesund.

Ein anders.

Wann ein Roß Würm im Leib oder Magen hat / so nimm Essig und Eyerklar / oder die Eyerschalen / und wohlgestossenen Pfeffer / lasse das mit einander warm werden / und giesse es dem Roß in den Halß / so genesetes / man kan auch ein wenig Knoblauch darunter nehmen.

Noch ein anders.

Nimm die Knöpff von Seven-Baum / Oster-Lucey und weissen Hunds-Dreck / dörre und mache alles zu Pulver / dann solle man dem Pferde lassen / und dasselbige Blut darunter gethan dem Pferd als drey Eyer groß unter dem Futter zu fressen geben / darauf geritten / so vertreibt es die Leib-Würm.

Oder.

Nimm ein Loth Coloquinten und einen halben Löffel voll Venetianischen Theriack / und giebs dem Pferd ein / so stirbt der Wurm gewiß.

Für die Würm im Magen oder Bauch.

Nimm klein gesiebten Hammerschlag / Eyerschalen so klein gestossen / Pfeffer / thue dieses alles in Essig / darunter schütte auch Brandwein / lasse es untereinander erwarmen / und giesse es dem Roß in den Hals.

Wilst du daß ein Pferd vor den Würmen sicher seye / so geuß ihm jährlichen etliche mal neugemolckene warme Milch ein / das behält das Roß bey Gesundheit.

Oder / gieb dem Pferd jährlich ein oder etliche mal grossen Rüben-Saamen und tausend Gulden-Kraut klein zerstossen unter dem Futter zu fressen.

Wann ein Pferd Würm in Ohren hat.

So wird es den Kopff schütteln / und denselben von einer Seiten auf die andre wenden. Diesem zu helffen / giesse ihm s. v. Bruntzen von einem Schwein-Eber in die Ohren; oder Rauten-Safft / Wermuth-Safft / des Oels oder was man haben mag.

Von den Hertz-Wurm.

Dieses kan man also erkennen / das Pferd steiget übersich in den Bahren / und mag nicht bleiben.

Gieb ihm aber nicht viel Kletten-Kraut / samt der Wurtzel zu fressen / so genesetes.

NB. So man dieses Kraut und Wurtzel einem gesunden Roß zu Zeiten eingibt / ist es von diesem Wurm sicher.

Es seynd auch Würme / so den Pferden zu Zeiten im Bauch wachsen / eines Fingers lang / die-

sen Gebrechen erkennet man / wann ein Roß sich wältzet/ und in die Seiten siehet.

Dieses solle man also vertreiben: Nimme Metrum-Kraut/ Haslin Laub / und Stein-Pfeffer / aus diesem ein Wasser gebrennt/ und dem Pferd eingeschütt.

Von dem Haupt-Wurm.

Wann der Wurm an das Haupt kommt/ da werden kleine Geschwulst / diese verursachen / daß einem Pferd das Wasser aus der Nasen rinnet/ dieser Wurm heist der fliegend- oder ausbeissende Wurm.

Gieb dem Pferd drey Tag nacheinander allzeit im Futter pulverisirte Senet-Blätter ein Löffel voll/ anderthalb Löffel voll gestossenen Schweffel / und ein Hand voll Hanff-Körner / so ches wird das Pferd fein sanfft purgieren; Nach solchem laß dem Pferd an beeden Bügen / Hals- Spor- und Schranck-Ader / folgends so gieb Achtung / an welchem Ort sich der Wurm sehen lasse / scheere alsdann das Haar von dem Ort hinweg/ da er sich zeiget / zerhaue die aufgelauffene Beulen mit einem Laß-Eisen / gantz wohl/ darauf setze das Köpfflein/ damit es das unreine Geblüt heraus und an sich ziehet / man soll aber nach gethaner Läß die Köpfflein wegthun / und zu keinem andern Pferd mehr brauchen: folgends brenne die gemeldte Beulen / die der Wurm gemacht hat / mit einem glüenden Eisen / biß die geöffnet seyn: Nimm alsdann Asa fætida, und geschälten Knoblauch / Kraut und Wurtzeln / die Kern von grossen wälschen Nüssen / Allaun und Honig / diese Stuck stoß alle durch einander / und mache ein Pflaster daraus / alsdann lege es auf die Beule/ es hilfft.

Für den Wurm zwischen Haut und Fleisch.

Nimm Roß-Bein/ brenne sie zu Pulver / Grünspahn/ alles gestossen/ brenne die Haut/ da der Wurm liegt/ ein wenig/ bind/ oder streue das Pulver darauf/ und thue darzu Seven-Baum. Oder nimm Bilsen-Wurtzel wasche sie sauber in Wasser/ thue sie in guten Essig siede sie darinn wohl / darnach dörre die Wurtzel / machs zu Pulver/ giebs dem Pferd im Futter oder mit Saltz.

Von dem Wurm der Bürtzel genannt.

Es seynd dreyerley Bürtzel / der erste hebt sich vornen an der Nasen/ den durchbrenne oben ein wenig mit einem heissen Eisen / und reibe Grünspahn und gepülvert Roß-Bein darein so stirbt der Wurm in dreyen Tagen. Und diesen Bürtzel nennet man den Frosch.

Der andere Wurm ist zwischen dem Knie und Huff / wo nun der Wurm liegt / da wird ein Beulen als eine Nuß. Nimm dann zween böckene Riemen/ und binde das Bein unter und über den Wurm fest/ so wirfft das Blut den Wurm von dem Bein / den durchbrenne Creutzweiß mit einem Eisen / und reibe dann gepulverten Grünspahn hinein. Und diesen nennet man den Hecken.

Der dritte Bürtzel oder Wurm erhebt sich an dem Zagel oder Schwantz / ist auch ein Beulen wie ein Nuß/ dieses ist zu mercken / wann sich ein Pferd mit dem Schweiff sehr offt an die Wand reibet. So man dessen innen wird / scheere an dem Ort/ wo der Wurm ist das Haar weg/ brenne den Ort mit einem Eisen Creutzweiß / alsdann stosse Grünspahn/ Schweffel und Bilsen-Saamen/ vermische diß Pulver mit alten Schmeer / reibe es wohl hinein/ und lege ein Tuch darüber. Dieser Bürtzel wird der Woff genannt.

Wann aber nicht helffen wollte / so netze ein Leylach in Wermuth-Safft / schlage das ums Pferd/ das thue sieben Tage nacheinander: scheere das Haar von dem Ort / wo der Wurm liegt / und thue weiter wie erst oben gemelt worden.

Für den reissenden Wurm.

Gieb dem Pferd Distel-Kraut und Lindtanwa zu essen/ davon sterben die Würm.

Für den ungenannten Wurm.

Ist es der auswerffende Wurm / nimm Kupfferfladach (so von den Kupffer abfällt) Grünspahn/ und Baum-Oel gleich viel / thue darzu schwartzen Mayländer (Spanische Mucken) aus der Apothecken / temperier es durcheinander / und beschau das End/ alsdann streich die Salb darauf / so kan der Wurm nicht länger lebendig bleiben.

Für den Horn-Wurm.

So ein Pferd hincket/ und nirgend was zu sehen ist / so kommts von Horn-Wurm. Derohalben nimm Menschen-Koth / der noch frisch und warm ist/ binde den drey Tag nacheinander dem Pferd also warm auf den Horn / so genesets es.

Von dem Schupff/ Räuden/ Rappen und rinnenden Füssen.

Für die Schuppig- und Räudigkeit.

Wann ein Pferd schuppig ist/ so nimm Harn und gute Laugen/ und wasche das presthaffte oder schuppige Ort damit/ alsdann binde Saurtaig darauf/ drey Tag nacheinander. Oder mache eine Laug von Hüner-Dreck/ und wasche es damit.

Vor die Räudigkeit.

Nimm drey Loth Kupffer-Wasser/ zwey Loth Allaun/ zwey Loth grauen Schweffel/ vier Loth Salpeter/ drey Loth Lorbeer-Oel/ vier Loth Queckfilber/ ein Viertel Pfund Grünspahn / dieses alles in frischem Wasser gekocht/ und das Pferd damit gewaschen/ an dem Ort/ da es räudig ist.

Ein anders.

Wasche die Stelle/ da es räudig ist mit Laugen oder Urin/ da Wermuth darinn gesotten ist / biß sie abgehen/ alsdann von Schweffel / Grünspahn und alt Schmeer eine Salbe gemächt / und das Pferd an der Sonnen geschmieret/ so wird es wieder schön davon.

Eine Salbe für den Grind.

Nimm Schweffel / Grünspahn/ alt Schmeer/ Allaun / Pappeln-Wurtzel / und Menschen-Harn/ zerreibe das alles untereinander / laß es ein wenig aufwallen/ und salbe das Pferd damit: Etliche pflegen auch rothe Erden darunter zu mengen / welches auch gut ist: Andern beliebet auch Eglin aus dem Wasser zu Pulver zu machen/ und darunter zu thun/ und alsdann den Grind damit zu salben.

Für Struppen und Rappen.

Die Struppen erkennet man/ wann ein Pferd hinten von Viltzglaichen oder Ferschen an / aufwärts grindig ist/ und wann es gehet/ so blutet oder schweist es/ und fällt ihm das Haar davon ab/ daß es endlich hincket.

Rappen sind den Struppen gleich / nur daß sie an den fördern Schenckeln / inwendig des Beins biß an die Knie-Kehl / zu Zeiten mit grossen Rufen stehen.

Diesen Rauden zu vertreiben / nimm Bleyweiß/ und Bau-Oel / menge es untereinander / daß es eine Salb werde/ dann bestreiche dem Pferd die Rappen darmit/ so vergehen sie ihm / und wachsen nicht bald mehr. Man soll aber das Pferd in 14. Tagen nicht in das Wasser gehen lassen.

Ein anders.

Nimm Knoblauch und Honig/ siede es weich / binde das dem Pferd so warm als es erleiden mag auf den Schaden/ laß es drey Tag darauf liegen / alsdann mache wieder ein frisch Pflaster / und laß es auch einen Tag darauf liegen/ das ist probieret und just befunden worden.

Oder.

Nimm Kupfferschlag und Haasen-Schmaltz/ und schmiere es bey Zeiten damit / es hilfft.

Oder.

Wasche dem Pferd den Schaden mit heisser Kahrspület/darnach siede Schwartz-Wurtz/Wahl-Wurtz/ Gauchheyl/ wasche und schmiere es offt damit/ so geneset es.

Oder.

Nimm Grünspahn/ lebendigen Schweffel / jedes ein Loth / ein Quintlein Queckſilber / ein Loth Reinberger Schmeer/zwey Loth Baum-Oel / das mische alles untereinander / und mache eine Salbe daraus/ damit schmiere den Schaden.

Ein anders.

Nimm alt Schmeer / Bleyweiß / Büchsen-Pulver/ daraus mach eine Salbe/ die ist kurtz und gut.

Noch ein anders.

Wann ein Pferd rinnet oder faul Fleisch in den Füssen oder Schenckeln hat / daß man vermeinet es wollen Struppen daraus werden / dem hilff also: Nimm ein gut Theil Brenn-Holtz / dann fege einen Herd schön / alsdann brenn darauf das Holtz zu Aschen/ darvon mache eine Laug / nimm darnach allemal ein halb Maaß von der Laug / wasche darmit das Pferd sauber; alsdann nimm ein halb Pfund Ancken/ zwey Loth Kupffer-Roth / oder Gallitzenstein / den muß man in einer Pfannen brennen/ 2. Loth Grünspahn / laß den Ancken oder Schmaltz heiß werden/ biß es verschaumt/ thue es in eine Scherben oder Hafen / nimm das Kupffer-Roth und Grünspahn/ welches soll klein zerstossen seyn / und rühre es hinein/ und zwar wohl untereinander / daß es eine Salbe werde: wann dann der Schaden sauber gewaschen ist/ so schmiere den damit wohl / und lasse das Pferd nicht so bald ins Wasser gehen.

Für rinnende Füsse.

Wann einem Gaul die Füsse rinnen/ so stinckt es sehr/ und wann Staub oder Sand darein kommt/ so hinckt er/ solcher Schad ist im Haar an den Beinen/ hinden ist es gleich dem Strupffen/ und kommt daher / wann ein Pferd zu jung angeritten wird/ und nicht lang im Pflug gezogen / oder im Acker gangen ist; Der Schaden eitert/ und wann man ihn reitet/ so schweist er / so man dann dieses stopffet/ so geschwellen ihm die Bein / und wird hauripig / dann vergeht ihm solches nimmermehr.

Dieses zu vertreiben / lasse man ein Roß bey Zeiten eine gute Weil im Pflug ziehen / biß es ihm aufhöret/ welches sonsten sehr gut dafür. Oder aber nimm eine halbe Maaß Brunnen-Wasser / ein halbe Hand voll Vitriol, oder Kupffer-Wasser / und laß es auf einem Ofen selbst zergehen / darnach reibe die rinnende Bein darmit / es dorret ab / und ist bewährt.

Oder stosse eine Hand voll Knoblauch / thue so viel Saltz darzu / das mische kalt zusammen / und binde es dem Pferd um drey Nächte nacheinander.

Ein anders.

Nimm Schweinen-Schmaltz / Unschlit von einem Saug-Kalb/ junge Bircken Reiser / und Wasser aus einer Mist-Lacken / thue das in einen neuen Hafen/ siede es/ dann tuncke ein Tuch darein / und bind es dem Gaul über den Schaden. Man soll auch zuvor den Schaden mit gemeldtem Unschlit schmieren/ ehe man den verbindet.

Von Wunden/ Geschwulst/ Gliedwasser/ und Scharbock.

Wunden zu reinigen.

Nimm Allaun in Wasser gesotten/ wirff Saltz darein

darein laß ob dem Feuer zergehen / tuncke Wicklein darein/ und lege solche in die Wunden.

Wunden zu heilen.

Nimm eine Hand voll Ehrenpreiß-Kraut / von etlichen Pfeil-Kraut genannt/ siede das mit weissen Wein halb ein / und tuncke Wicklein darein.

Wann ein Pferd mit einem Pfeil oder Kugel geschossen wäre/ und man solche nicht heraus gewinnen mag.

Nimm Wegwarten und Pappel-Kraut und Wurtzeln/ stoß die in Wein / und binds auf die Wunden/ so zeucht es den Pfeil oder Kugel heraus. In Ermanglung aber dieser Kräuter / nimm Rinden von jungen Eych-Bäumen / zerstoß sie etwas/ legs in Wein / und wasche die Wunden damit aus. Oder nimm Allaun / der nicht gebrennt ist / sondern in Wasser gesotten / und die Wunden damit gewaschen.

So ein Roß wund gehauen ist.

Schmiere den Schaden mit altem Schmeer/ mache ein Pulver/ von Hanen-Dreck / und streue es darauf/ es heilet.

Ein Wund-Tranck vor die Pferde.

Nimm Braunellen-Kraut / Erdbeer-Kraut/ Wenckel oder Wintergrün / (wo aber das Roß-Bein brüchig wäre / so soll man sein Marck zu dem nehmen) uud eines jeglichen Kraut besonders in einem steinernen Mörsel gestossen / zu einem Ballen gemacht und gedruckt / alsdann über solche guten Wein geschütt / und in einem neuen unglasierten Hafen verdeckt behalten / davon man alle Morgen dem beschädigten Pferd ein Gläßlein voll eingegeben.

Wann einem Roß wild Fleisch in der Wunden wächst.

Streue Grünspahn und ungelöschten klein gebeutelten Kalch in die Wunden / und wasche ihm dieselben mit Wein/ darinnen Nessel-Saamen gesotten ist / oder Schuster-Schwartz / zerstosse die Nessel-Wurtz / mache ein Pflaster daraus / und bind es über die Wunden / dann wasche es jedesmal mit dem Wasser wieder aus.

Oder:

Siede Nesseln in Wein/ tröpfle es mit klein-gestossenen Grünspahn hinein.

Ein anders.

Man muß die Wunden alle Tag mit warmen Wein auswaschen / und folgendes Pulver in die Wunden streuen.

Nimm Mastix Allapatinum, Holtzurtz / weissen Weyhrauch / Album Græcum, gebrannten Allaun / Grünspan/ diese Stuck alle zu Pulver gemachet/ und untereinander gemischt.

Oder:

Nimm Honig und Geiß-Milch / mische es zusammen/ tuncke Werck darein / und lege es in die Wunden.

Wann ein Pferd mit einer Kugel geschossen / und das Geäder verletzt worden.

So nimm Baum-Oel so viel du willt/ thue Regenwürm darein/ nachdem sie ertränckt/ thue so viel weissen Wein darüber giessen/ setze es über ein glüendes Feuerlein / lasse es einsieden/ biß sich der Wein alles verzehret / darnach seyhe es durch / und wann du das abgesiegene Oel brauchen wilt / so zerlasse Hirschen-Marck / thue das Oel darunter/ daß eine Salbe daraus wird/ alsdann schmiere den Schuß und das verletzte Geäder damit.

Ein Pulver zu den Wunden.

Nimm Osterlucey-Kraut/ mach das zu Pulver/ und streue das dem Pferd in die Wunden / es heilet gar bald.

Oder:

Nimm gepulverten Häns-Koth/ und zettle ihn in die Wunden / davon heilet es auch sehr wohl.

Andere nehmen Schelmen-Bein aus der Schelmen-Gruben/ oder Korn/ und machen Pulver daraus zum einstreuen in die Wunden / welches auch sehr heilen soll.

Ein Dörr-Pflaster vor die Pferd.

Nimm ungelöschten Kalch/ Eyerdotter/ Brandwein/ menge es untereinander / und schlage es über den Schaden.

Ein Zug-Pflaster.

Nimm Waitzen-Mehl/ Honig/ Eyerweiß und Wein/ mische es durcheinander/ und lege es auf.

Für das Glied-Wasser in den Wunden.

Dafür nimm Sau-Koth/ Bilsen-Saamen/ Lein-Saamen / alles untereinander wohl gesotten/ alsdann thue Oel darein/ und binds warm auf die Wunden / wo das Glied-Wasser heraus laufft.

Ein

Ein anders.

Nimm Wein-Heffen auf ein wollenes Tuch / binde es über den Schaden / es stellt das Gliedwasser von Stund an. Oder nimm 5. oder 6. Hanff-Körner / und giebs ihm zu essen / es verstellet das Glied Wasser an Leut und Viehe. Oder nimm Speck / röste den in Butter / und lege ihn also warm auf die Wunden.

Für allerley Wunden.

Nimm Kühe-Koth / und ungebeuteltes Rockenes Mehl / jedes gleich viel / fülle damit einen Hafen / und vermache denselbigen gantz geheb / setze den auf eine Glut / biß es alles glüend werde / lasse es darnach von selbst erlöschen und kalt werden / mache es zu Pulver / damit kan man alle Brüche und Wunden heilen.

Für allerley Geschwulsten.

Nimm das Kraut Wolffs-Milch mit den langen Stengeln / siede es in Milch / und lege es dem Roß warm über den Hochbalg / laß es über Nacht darauf liegen / das ist gut an Leuten und Viehe.

Wann ein Roß den Scharbock hat.

Diesen Gebrechen erkennet man / wann am Pferd das Vorgerüste auflaufft / und sich ansehen lässet / als hätte es ein Sattel gedruckt / da doch kein Sattel darauf kommen / da soll mans aufschneiden / so wird gelb Wasser heraus fliessen. Aus dem Schaden gehen Löcher hinunter in den Halß / unter denen Zähnen / als wären es schwartze Aederlein / alsdann wann der Schaden eröffnet / stecke Kalch darein / lasse den zwey Tag darinnen stecken / darnach nimm Menschen-Bein / brenne das zu Pulver / ein Viertel Pfund Seyenbaum / eine Hand voll gedörrt und gestossen Bilsen-Kraut / weissen gestossenen Hunds Koth / diese Stuck thue in zwey Maaß Bier / in einem neuen Topff / vermache denselben wohl / lasse es eine Stund kochen / alsdann theile es in drey Theil ab / und schütte es dem Roß 3. Morgen nacheinander ein. Ferner nimm ein Viertel Pf. Kupffer-Wasser / geuß drey Seitel Wasser darüber / lasse es wohl kochen / und wasche den Schaden damit aus.

Alsdann nimm gestossenen Allaun / Waitzen-Mehl / Honig / eines so viel als des andern / daß ein Taig daraus wird / walgere es zu einem Ballen / brenne es im Ofen / dann stosse es zu Pulver / und nachdem der Schaden sauber ausgewaschen ist / streue das Pulver in den Schaden.

So aber in dem Schaden böß Fleisch wächst / so nimm gebrandten Vitriol und Allaun / streue es darauf / und brauch das gemelte Pulver so lang / biß der Schaden heilet.

Von allerley innerlichen Leibs-Gebrechen der Pferde.

Wann ein Pferd nicht zu nehmen will.

Demselben soll man ein Gleich-Adern oder zwo / von der Rüben des Schwantz abhauen / wann man ihn gar mutzet / so nimmt er noch besser zu / und wird faist.

Oder man schlage ihm die Spor-Adern / wann der Mond 3. oder 4. Tag alt ist / fange das Blut auf und menge Saltz darunter / alsdann mische ihm eine Hand voll unter den Habern / und giebs dem Pferd zu fressen / und laß es eine Stund lang ungetruncken stehen.

So ein Pferd nicht fressen mag.

Nimm Knoblauch und Pfeffer / stosse es untereinander / reibe dem Roß die Zähne damit / so wird es wieder essen.

Es geschicht zu Zeiten / daß einem Pferd die Zähne hinden in den Backen zu lang werden / daß es sich in die Backen hauet / und nicht fressen kan / dem laß den Schmidt mit einem Eisen die Zähn abstossen.

Manches Roß hat ein Geschwär im Halß / welches man ein Knotten geschlunden nennet / daß es darfür nicht essen kan. Dahero nimm drey rohe Eyer / lege die über Nacht in starcken Essig / nimm dann des Morgens einen Stecken eines Daumens oder Fingers dick / spalte den vorne / und umwinde ihn mit Hanff oder Werck / führe das Roß in Noth-Stall / oder wie du es zwingen kanst / lange mit dem umwundenen Stecken demselben in den Halß / und stosse ihm das Geschwär auf / und schütte ihm den Essig samt den Eyern in den Halß / darnach einem Salbey-Safft und Hönig / und das Weiß von Eyern / schütte ihm solches gleichfalls hinein / so geneset es. NB. Gewiß ist zu mercken / daß es die Mängel habe / wann dem Pferd der Athem sehr stincket. Dieses ist an eines Hertzogs Hof probiert und gut befunden worden.

Ein bewährtes Pferd- oder Freß-Pulver.

Nimm Eberwurtzel 8. Loth / Enzian 2. Pfund / Fœnum Græcum 1. Pfund / Lohr-Bohnen und Wacholderbeer jedes anderthalb Pfund / runde Osterlucey-Wurtzel 8. Loth / Hasel-Wurtz / Gicht-Wurtzel und Schlangen-Wurtzel / jedes 4. Loth / Wermuth-Kraut / Lungen-Kraut / Leber-Kraut / Ehrenpreiß / jedes 4. gute Händ voll / dieses gröblicht zerstossen oder zerschnitten / und als ein gröblicht Pulver zum Gebrauch vor Pferd- und Rind-Viehe aufbehalten / und im Fall der Noth gebrauchet / thut grosse Hülff.

Wann ein Roß einen bösen Magen hat / und nicht däuen mag.

Das kommt gemeiniglich daher / wann sich ein

Pferd überschüttet oder überfressen hat / und geschicht sonderlich den jungen Pferden / die des Habern noch nicht gewohnet seynd / wann man auf einmal zuviel vorschüttet. Nimm derohalben das Ingewaid von einem Fisch / dörre es / und stosse es zu Pulver/ alsdann giebs dem Pferd unter dem Futter zu essen.

Ein anders für den bösen Magen.

Brenne Eyer-Schaalen / stosse sie zu Pulver / wie auch gestossenen Pfeffer / Essig und Saltz / lasse es über dem Feuer wallen/thue dann einen Löffel voll Attich-Wasser darein / und schütte es dem Roß ein/ so hilffts. Dieses ist zu Cölln an einem Roß / welches ein gantzes Jahr den Haber wieder von sich gezürcht/ probiert/ und für gut befunden worden.

Wann sich ein Pferd überfressen hat.

Nimm Saltz und Urin der acht Tag lang gestanden ist/ thue darzu gebrennten Alaun / so viel als des Saltzes ist / diß alles klopffe wohl untereinander/ und mache Kugeln daraus / laß solche hart werden / und wann du das Pferd fütterst/ so streue ihm etwas davon auf das Futter.

Wann ein Pferd Käfer im Magen hat.

Nimm eine Hand voll Eicheln/ und eine halbe Maaß frischen Wein / siede es untereinander/ wann es dann lauh worden/ so gieß es dem Pferd ein.

Ein guter Purgier-Tranck vor die Pferde.

Ist zu finden pag. 557.

Dieser Tranck kan gebraucht werden / wann der Käfer schon aus dem Leib ist. Es kommt dazu Genet / ein Loth Ingwer/ ein Loth Zimmet / ein Loth Nägelein/ ein Quintlein Mastix / sechs oder acht gute Lorbeer/ ein Loth Zucker / ein Loth Wacholderbeer / ein Stengel Wermuth.

Vor die Würm im Magen.

Dieses ist oben in diesem Capitel von den Würmen zu finden.

Für die Fäulung der Lungen.

Nimm Brunnen-Kreß / der zwißlet ist mit den weissen Blumen / (dann es ist dessen zweyerley) hacke den klein / und gieb dem Lungensüchtigen Roß täglich / so wohl des Morgens als Abends / eine Hand voll darvon ein. Nimm auch den Safft daraus/ frisch und ungeläuterten Butter-Schmaltz/ und Baum-Oel / mische es untereinander / und geuß es dem Roß ein. Etliche nehmen auch den vorgemelten Brunnen-Kreß-Safft darzu / von wegen seiner Oeffnung: Desgleichen auch Menschen-Koth.

Hergegen wann die Lunge dörret.

Gieb dem Roß warmen Menschen-Koth / wie er vom Menschen kommt/ ein: sonderlich wann grosse Hitz zuschlüge / dann es löschet und heilet. Wem beliebet/ mag Haus-Wurtz zerstossen/und sie darmit eingeben/ es hilfft in kurtzen Tägen.

Für die Darm-Gicht.

Ist oben in diesem Capitel zu finden.

Wann ein Pferd Laimen oder Erde gefressen hätte.

Wann ein Pferd Erde frisst / so wird es gern mager und unessig. Dahero nimm Sevenbaum/ Wegwart-Kraut und Wurtz / und Bucken / oder Beyfuß/ daß hacke alles klein / und gibs dem Pferd unter dem Futter zu fressen / und netze ihm das Futter und Heu mit Saltz-Wasser / reite es auch nach der Fütterung ein wenig um.

Wann ein Pferd nicht Stallen kan.

Nimm Seiffen-Wasser/ geuß es ihm ein/ so stallet es von Stund an.

Oder:

Nimm Osterlucey/ so groß als eine Faust/ die binde in ein leinen Tüchlein/ lege das in einen Eymer Wasser / und gieb dem Pferd daraus zu trincken / warm dieses Getränck bey ihm erwarmet / so stallet es alsbald.

Ein anders.

Zerstosse Augstein/ schneide ein Stücklein Speck eines Fingers lang und dick / walgere den Speck in dem Augstein Pulver / und stoß es dem Roß hinten in dem Leib/ so wird ihm geholffen.

Oder:

Stecke ihm ein Stücklein Saltz einer Haselnuß groß in den Affter/ so weit als mans erreichen mag

mit

mit dem Finger. Oder nimm klein-gestossene Lorbeer/ vermenge die mit Wein/ und gibs dem Roß zu trincken. Oder zeuch ein Ganß-Federn durch Honig/ und stoß oder reibe sie dem Gaul in den Hindern.

Für das lautere und dünne Stallen.

Gieb den Roß offt Eichen Laub zu essen / lasse auch Sommer-Gersten mahlen/ und mache ihm das Tranck darmit trüb oder dick / und thue ein wenig Saltz darein/ gibs ihm zu trincken/ sonst aber kein ander Wasser.

Für das Blut-Stallen.

Giebe dem Pferd Rauten-Safft / und Gaugheil-Safft zu trincken/ das ist gut/ und probieret worden.

Oder.

Nimm ein Loth Lorbeer/ und einen Becher mit Bier oder Wein/ das untereinander warm gemacht/ und den Roß eingegossen.

Für die Harn-Wind.

Nimm gestossene Lorbeer / die thue in Wein / geuß es dem Pferd in dem Halß/ so wird es gesund. Andere geben einem Roß Läuse im Futter zu fressen/ oder fangen den Harn auf / und schütten ihn über das Roß/ von der Seiten wo man aufsitzet.

Für die Rothe Ruhr und Ausgang.

Wann ein Roß die Rothe-Ruhr hat / so dörre einen Fisch / doch daß das Ingewaid heraus seye / mache den zu Pulver / und gieb es dem Pferd zu fressen.

Von dem Hentsch/ Spatten und Krebs/ ꝛc.

Es begiebt sich offt / daß ein Roß nicht essen will/ kalte Ohren bekommt/ und den Kopff unter sich hängt/ überdas geschwüllt ihm aber der Schlauch/ und zeucht sich solche Geschwulst herfür zu der Brust/ das nennet man den Hentsch/ wie darvon weiter erfolget.

Man nennets auch den lauffenden Hentsch/ wann ein Roß sehr geritten wird/ und dann darauf lang stehen bleibt/ so werden ihm die Glieder gantz steiff; dieses aber geschicht mehr alten als jungen Rossen; Dahero ist es am besten / wann man weit reiten will/ daß man den andern Tag zuvor das Pferd ein halbe Stund lasse ins Feld gehen / desgleichen wann die Reiß vollbracht ist / den andern Tag darnach wiederum ins Feld gehen lasse/ so werden die steiffen Adern wiederum gangbar gemacht und erstrecket.

Für den Hentsch und geschwollenen Schlauch.

Nimm ein Stück von altem Wand-Laym/ stosse es klein / und reuter es durch ein enges Sieb / dann schütte drey Maaß Essig darunter / daß es gantz dünn wird / darein tuncke ein Bündelein Stroh / und besprenge das Roß/ an den geschwollenen Enden / wann es trucken und dürr wird / wie vorhin/ je öffter je besser.

Für Geschwulst am Geschröt.

Nimm Hauß-Wurtz/ weiß Gilgen/ Rauten/ Baum-Oel und Essig/ das stosse alles zu einem Muß/ laß es warm werden / und schmiere ihm damit den Schaden.

Vor den Spatten.

Ein Gespatt ist am hindersten Schenckel/ (gemeiniglich an den Schenckeln) inwendig des Beins/ und nahe bey den Hesen am Geäder / ein harte Beule zeucht sie zu dem Fuß herab / davon ein Pferd sehr hinckend wird/ sonderlich vom Stall aus/ ehe es erwarmet/ das kommt vom vielen Reiten und Sprengen/ und durch kurtzes herum werffen.

Ein anders.

Wasche die Gespatten des Abends mit Brandwein/ (das nennet man gedörret) bleibet gleichwohlen von solchen nicht lang aus / und wann das Pferd still steht/ so thue man es zweymal im Tag.

Oder nimm Brandwein/ das Weiß von zwey oder drey Eyern/ ungelöschten Kalch / und gestossen Römisch Glas/ jedes gleich viel/ und untereinander gemacht/ daß es wie ein Brey werde/ und binde es dem Roß auf die Spatten.

Für allen Gespatten.

Rütze dem Pferd die Haut vor der Spatten Creutz-weis auf/ bind ihm gestossenen Müntz darüber/ und laß es drey Tag und Nacht darauf liegen. Oder nimm Hund-Mist und Grünspahn/ binde es mit Werck darauf/ biß an den vierdten Tag.

Ein Præservativ, drey oder vier jährige Pferd für allen Spatten und Gewächsen zu bewahren.

Nimm ein Pfund Baum-Oel/ ein Vierting Glas-Gallen/ und fünff Loth Drachen-Blut / wie auch ein Vierting Bibergail / dörre / stosse und temperire diese Stuck alle durcheinander / nimm auch eine halbe Maaß Brandwein / lasse den eine Nacht daran stehen. Item / nimm sauren Essig / und Brunt-Wässer / jedes gleich viel / siede das alles untereinander/ thue den Schaum sauber darvon / mit solcher Salben schmier dem Roß alle vier Füß/ brauche aber die Salbe sehr warm / daß nur zu erleiden ist/ das thue acht Täge nacheinander / oder länger/ laß das Pferd mittler Weil in kein Wasser gehen / so ist man gewiß/ daß es keines dergleichen bekommt/ weil es lebt.

Vom Elenbogen.

Ein Elenbogen ist ein harte Geschwulst / hinten an den Fessen herab zum Fuß zu / (nicht an den vördersten allein/ sondern auch an den hintersten Schenckeln) auswendig des Beins / da der Schenckel anfahet rauch zu werden / und dieses kommt auch von vielen Rennen.

Oder.

Nimm ein Laß-Eisen / ehe der Elenbogen gar heraus kommt / und haue sieben oder achtmal damit die Länge herab/ nimm demnach Kalch und Waitzen Mehl / auch gestossen Römisch Glas/und Eyer-Weiße mache solches alles durcheinander / binde es auf die Geschwulst / und lasse es vier oder fünff Tag darauf liegen/ so genesetes.

Vom Leysten.

Eine Leyste ist eine harte Beulen hinden an den hindersten Schenckeln / und einen Elenbogen fast gleich/ nur daß ein Elenbogen die Länge herab / und ein Leyste aber über zwerch steht/ so dick als ein halbe Faust/ dieses wächst einem Roß von Natur.

So einem Roß der Leyst wächst.

Steche mit einem glüenden Eisen fünff Stich dardurch/ und brenne eines Halmen tieff ins Fleisch/ zerlasse alsdann Schweinen Speck / und thue solches also heiß darein/ so genesetes.

Von dem Krebs.

Ein Wehethum heist der Krebs / der entstehet unten bey den Füssen und untersten Ketten/ auf der Kronen bey dem Fuß / auch zu Zeiten auf dem Glied und anderstwo. Es geschicht wann sich ein Roß in einem Stumpff oder Spreisel stösst/ und man dessen nicht gewahr wird/ oder solches nicht verwahret/ und alle Tag in das Wasser gehen lasst/ so schlägt dann der Krebs darzu / dann die Wunden wird grösser/ und wächst ein faules Fleisch darinnen.

Mittel für den Krebs.

Nimm Sinus Affodilorum ein Mittel oder halb Theil/ zwey Theil Kalchs / zwey Theil Auripigmentum, stosse es klein / und legs in einen Hafen / vermachs wohl / daß der Dampff nicht aus dem Hafen komme / laß es in dem Hafen sieden/ biß es zu Pulver wird / alsdann streue solches Pulvers zweymal im Tag auf den Krebs / so stirbt er darvon: Nachdem leg ein Pflaster von Eyerklar über die Wunden. Wann die Wunde rund herum geschwollen ist / so ist es ein Zeichen / daß der Krebs todt ist.

Ein anders.

Nimm Wermuth/ Knoblauch/ Pfeffer/ Bertram / und ein wenig alt Schmeer/ stosse dieses alles wohl durcheinander/ legs auf die Wunden / und bestreiche sie wohl damit.

Noch ein anders.

Nimm l.v. Menschen-Koth/ Weinstein und Saltz/ stosse es zu Pulver / und bestreicht die Wunden damit. Oder nimm Tragant / Schwefel / und weich das in Wein / mach daraus ein Liecht / und trieffe darvon auf den Krebs. Das Pulver aber von Affodilis ist das beste / welches man hierzu gebrauchen mag.

Man soll auch den Krebs an den Ort und Enden / wo Adern seynd/ nicht brennen oder schneiden/ damit man nicht den Adern Schaden thue / wo aber Bein seynd und keine Adern/ da mag man brennen.

Es geschicht auch zu Zeiten / daß aus dem Krebs eine Fistel wird/ darzu brauch folgende Artzney.

Für die Fisteln.

Es sind Eichel oder Geschwulsten / die wachsen dem Roß zwischen dem Halß und dem Kopff unter den Ohren / dann hebt das Roß an zu schwitzen/ und wagt mit dem Kopff hin und wieder / dafür es es weder essen noch trincken kan / dieses Siechthum ist sehr sorglich. und nennt mans die Fistel.

Mittel darfür.

Nimm Kalch / Auripigmentum, machs untereinander zu Pulver / und vermische es mit Knoblauch / und Zwifel-Offt/ jedes gleichviel/ wann es anfangt zu sieden / thue ein wenig Essig und Honig darzu / rühre es untereinander / und mache ein Salbe daraus: Wasche den Schaden mit starcken Wein oder Essig aus / thue der Salb täglich zweymal dem Roß in die Fistel / und wasche es allezeit zuvor mit dem Wein oder Essig aus; darnach nimm Menschen-Speichel und Roßsalgar / zerreibe das miteinander / und leas in die Wunden / wann die Fisteln heil und vertrieben seyn / alsdann heilet man den Krebs mit dem obengemeldten Pulver. Wann die Wunden roth und geschwollen ist/ so ist die Fistel vergangen.

Wann sich ein Roß auf einer Krotten gewalgert hätte.

Solcher Schad bricht offt wieder auf / und mag sonst nicht wol geheilet werden / man nehme dann eine Krott / thue die in einem Hafen / brenne und zerstosse die zu Pulver / schneide alsdann das faule Fleisch heraus / und streue das Pulver darein/ und gebe dem Roß Mangolt-Kraut zu essen / alsdann heilet es von Grund heraus.

Von den Gebrechen an Füß und Schenckeln.

Für Geschwulst der Schenckel.

Nimm Lein-Saamen und Wermuth / siede die zwey Stuck zusammen / und bähe dem Roß die Bein darmit / es hilfft.

Ein

Ein anders.

Nimm gestossene Eyerschalen/ Rosen-Wasser/ Baum-Oel und Hönig / untereinander vermischt / und dem Roß die Bein darmit gerieben/ und drey Tag darauf stehen lassen.

Oder nimm Laym / alt Schmeer / und Baum-Oel / jedes gleich viel / machs zu einer Salben / und schmiere dem Pferd die Schenckel von unten herauf / wider das Haar / doch daß es bey der Wärme geschehe / damit die Salb hinein komme.

Für Geschwulst an den Beinen.

Nimm Maus-Ohr-Kraut / siede das wol in Wein / und bind es also warm dem Roß über die Bein.

Oder nimm Tauben-Mist / siede den wol in Wasser / oder Wein / welches besser ist / wasche die Bein damit / und binds hernach auch darüber.

Oder:

Nimm Köhl-Kraut / Eppich / Woll-Kraut / Pappeln und Ehrenpreiß / siede es mit fliessendem Wasser / und binds dem Roß täglich dreymahl über.

Wann ein Pferd hart geritten worden / und ihm die Schenckel geschwollen.

Träncke das Roß warm / laß ihm die Eysen hart anziehen / nimm dardurch Wüllkraut / Gutheinrich / Kreß-Pappeln / und Agrimonien, das untereinander in Wein gesotten / und die geschwollene Schenckel damit gerieben.

Ein gutes Mittel / wann ein Roß ein Bein gebrochen hätte.

Nimm Eibisch-Wurtzel/ Bibernell / Beinbruch / jedes ein Pfund / einen guten Löffel voll ungelöschten Kalch / ein viertel Pfund / Mastix gestossen. Dieses alles zusammen im Wein gekocht / daß es wie ein Breu oder Muß werde / und so bald du es vom Feuer herab thust / solt du sechs Eyer nehmen / und darein schlagen fein umrühren / und dem Roß warm überschlagen: Darnach nimm eine eyserne Schien / die muß rund und breit mit mit Gelencken gemachet seyn / und feiste über den Bruch-Schaden geschmieret / und allezeit über den andern Tag also verbunden werden. Man soll aber allezeit dem Roß diß folgende Pulver unter dem Futter zu fressen geben:

Nimm Ibisch-Wurtz / Bibernelle / Beinbruch / jedes anderthalb Viertel Pfund / und mache es zu Pulver.

Wann ein Pferd den Fuß übertretten hat.

Führe das Pferd in einen Noth-Stall / zeuch ihm den Fuß / und walcke ihn mit den Händen / daß ihm die Adern und Gelencke wieder eingehen / alsdann nimme Wall-Wurtz / zerstoß und siede sie / und binds also warm darüber / so geneset es.

Wann sich ein Roß erböllet.

Welches Roß sich erböllet / dem soll man das Eysen abbrechen / und Ballen aufschlagen / und alle Tag Werck mit Wachs darauf legen / bis es geneset.

Wann ein Pferd vernaglet ist.

Die vernagelte Pferde fangen entweder bald oder auch acht bis vierzehen Tag lang hernach an zu hincken / nachdem sie der Nagel hart getroffen: Dieses kan man mercken / wann das Pferd im Traben von erst mit der Spitzen des Horns auf die Erden stosset / und den Fuß nicht gleich auf die Erden nieder setzet. Diesem Ubel zu steuren / breche dem Pferd das Eisen ab / nimm alsdann wohl gestossen Hartz und alt Schmeer / und binde es auf den Fuß.

Wann der Schaden nicht eytert.

Dem gieb offt Nägel- oder Maußohr-Kraut unter dem Futter zu fressen / das Kraut aber soll zwischen beyden Unser Frauen Tägen gesucht werden.

Ein anders.

Brich dem Roß das Eisen ab / räume darzu / dann nimm Hönig und Hirschen Unschlicht / das zerlasse mit alten Schmeer / binde es darüber: den andern Tag laß es wieder beschlagen / und reiten.

Wann die Vernaglung zu einem Geschwär kommen ist.

Säubere ihm das Loch mit warmen Essig / geuß ihm Rosen-Oel darein / und thue ihm trucken Pulver (so man zu den Brüchen des Rucken brauchet / und oben in diesem Capitel kan gefunden werden) darein / und verstopffe es mit Werck / solches thue alle Tag einmahl / dieses hilfft gewiß.

Wann ein Pferd in einen Stumpff getretten hat.

Siede eine alte Henne und alt Schmeer / nimm das Schmaltz oder Fett oben herab / mische es wohl mit Rauten-Mehl / mache ein Pfla-

ster daraus / und binde es dem Roß auf dem Fuß/ so heiß als mans leiden kan / das thue ihm dreymahl nacheinander. Ist aber der Schaden veraltet/und das Loch verwüstet/ so muß man darnach scheiden/ und leg ein Zug-Pflaster auf/ biß die Geschwulst vergehet / dann wasche das Loch mit warmen Wein aus / streue Allaun-Pulver darein / daß kein faul Fleisch wachse / und austrucknen möge/ dann heyle es mit einer guten Salben.

Von dem Kern-Schwinden.

Kern-Schwinden ist/ wann einem Pferd das Leben in den Füssen entgehet und verschwindet / solches nimmt mit dem Mondschein ab und zu/und hincken die Roß zu Zeiten daran/ dann gemeiniglich das Buch- und Kernschwinden beysammen seyn. Wann einem Roß der Kern schwindet / so gib Acht ung / wann ihm das Horn oder der Huff naß ist / und bald trucken wird / welcher Fuß dann ehe trucknet als der andere / an demselben schwindet ihm der Kern/ trucken sie beyde bald/ so schwind er an beyden Füssen. Wann die Sonn gegen dem Winter abnimmt / dann verlieret sich der Kern mehr dann sonst / und wann sie zunimmt so nimmt auch der Kern zu.

Das Kern-Schwinden kommt / wann ein Pferd zu lang nicht beschlagen und ausgewürcket wird. Item / wann auch ein Roß nicht viel ins Wasser oder feuchte Ort gehet ; Daher siehet man nicht bald/ daß einem Roß/ das offt ins Wasser oder im Acker gehet/ der Kern schwindet.

Mittel für das Kern-Schwinden.

Nimm Hühner-Koth/weiche den in einem Hafen / und schlage dem Pferd acht Tag nacheinander damit ein/ so wächst ihm der Kern.

Item / lasse ihm den Kern auswürcken / wie sichs gebühret / darnach nimm Bilsen-Saamen/ Hühner-Koth / jedes gleichviel / und siede das mit Lein-Oel/ und alten Schmeer/schlage es dem Pferd kalt ein/ vermische es/ daß es dem Roß darinn bleibt/ laß es biß an den andern Tag stehen / dieses thue so lang/ biß der Kern genug hat / wann ihm dann die Sohlen ein wenig verhartet / so mag man ihn ohn allen Schaden wieder reiten.

Ein anders.

Nimm ungestampfften Hirß / den siede wohl in süsser Milch / zu einem dicken Brey / und schlage dem Roß damit ein / und thue wie nechst vorher gemeldet. Nachdeme man dem Rosse den Fuß hat lassen dünne auswürcken/ so nimm Hanff/ lege denselben in frisch Brunnen-Wasser/ so viel in den Fuß gehen mag/ und schlage dem Roß mit solchem nassen Hanff offt und alle Stunden einmahl ein / und vermachs wohl / daß es nicht heraus fallet/ je öffter je besser/ biß es genug ist.

In dem Kernschwinden ist die beste Kunst/das Beschlagen/daß man nehmlich in dem zunehmenden Monds-Liecht beschlage.

Oder:

Nimm Honig und Knoblauch / alt Schmeer und Flachs-Saamen / das alles zusammen klein gestossen/ und eine Salbe daraus gemacht / dem Roß damit eingeschlagen / und ein wenig Werck darauf gelegt/ ein kleines Bretlein darüber geschlagen / daß es nicht heraus fällt.

Oder nimm alt Schmeer/ zweyer Fäust groß/ und Sevenbaum einer Faust groß / klein gestossen/ untereinander gemischt/und schage dem Pferd damit ein/ es hilfft.

So einem Roß der Kern heraus wächst.

Nimm Kupffer-Wasser und binds ihm gar hart darüber/ so wächst ihm der Kern bald wieder hinein.

Den Kern hinter sich zu treiben / so er in einem Schaden heraus gelaufen ist.

Wann sich ein Pferd getretten / daß ihm das Leben oder der Kern heraus laufft / so schütte ihm heiß Nuß-darein.

Oder nimm Kupffer-Wasser / machs mit warmen Essig an / legs dem Roß auf das heraus gelauffene Leben/ und verbindt es.

Oder:

Nimm ungelöschten Kalch / warmen Hunds-Koth / und Werck / mache daraus ein Pflaster/ wasche den Fuß sauber / und binde das Pflaster darüber.

Wann sich ein Pferd selbst getretten.

Wann sich ein Pferd selbst tritt/ oder von einem andern getretten worden / und der Tritt zwischen der Kronen und dem Saum hinein gehet / so ists sehr sorglich. Daher nimm alsbald Ruß / Eyerklar / Saltz / Hanff oder Werck / mache davon ein Pflaster / schlage oder binde es über den Schaden / lasse den Gaul zwey oder drey Tag lang stehen / wann er alsdann wieder geritten würde müste man es alle Abend brauchen und überbinden/ so lang / bis er heyl werde.

Oder:

Nimm heiß Nuß-Oel oder Baum-Oel/ schütte es in den Tritt / je ehender je besser/ so heylet es.

Wann sich ein Pferd in Ballen getretten.

Nimm Baum- oder Nuß-Oel / Eyerklar und Saltz / eines so viel als des andern / menge es wohl untereinander / stoß ein wenig Werck darein / binds dem Pferd alle Tag einmahl über/

bis

biß es geneset. Oder schmiere Hühner-Schmaltz darein / oder lasse warm Unschlit darein trieffen / binde es mit einem Tuch zu / daß nichts darein falle.

Wann ein Pferd an den Boltz geschlagen worden.

Der Boltz ist das hindere Bein / doch vornen herzu gegen der Flemmen gleich / so ein Roß daran geschlagen wird / ist es sehr sorglich / daß es nicht daran erlahmet.

Dafür nimm Hanff-Saamen / Mangolt / Haus-Wurtz / stosse das untereinander / thue Essig daran / und binds ihm auf den Schaden: Wann es dürr wird / so bestreiche es wiederum / bis es genug hat. Es ist auch gut / so einem Pferd die Knie geschwollen.

Vom Anreichen.

Es geschicht zu Zeiten / daß ein Pferd im Lauffen mit den hindersten Eisen die vörderste Bein / unter dem Knyen herab / die Ferschen / oder das Wiltzglaich erlanget und anreichet: Dieses ist sehr sorglich zu heylen.

Solchen Schaden erkennet man / (wiewohl das Roß auch hincket) als / streich mit einem Holtz den Fuß inwendig unter dem Knie herab / wann oder wo es dann zucket / da thuts ihm wehe: An den Wiltzglaichen und Ferschen gibt es der Augenschein selbsten.

Mittel vor das Anreichen.

Dafür nimm Zwiebeln / Knoblauch / Wermuth / und Rocken-Brod / eines so viel als des andern / thue alles in eine Pfannen / vermische es mit Essig / Honig und Butter / laß es sieden / bis es zu einem Brey werde / darnach thue ein wöllin Tuch in heiß Wasser / lasse den Fuß dünn auswürcken / thue die Wartzen an demselben Bein mit einer Flitten auf / bähe den Schenckel mit warmen Wein / streiche alsdann die obgemeldte Species oder Brey auf das Tuch / schlage es dem Pferd / so warm man es mit der Hand erleyden kan / um den Fuß wo der Schaden ist. Wann es kalt worden / nimm es wieder ab / wärme es wie zuvor / und binds wieder darüber / doch soll man allemahl den Schenckel bähen / so wird es vergehen.

Ein anders.

Nimm Essig und Kleyen / das dick zusammen gesotten / und dem Pferd also warm mit einem Hasen-Balg übergeleget / und hart zugebunden / es heylet gewiß.

Noch ein anders:

Nimm ein gut Glaß voll Essig / thue Brösel von Rocken-Brod darein / stelle es in einer Pfannen aufs Feuer / darnach nimm Bolum / und schwartze Wall-Wurtz gepulvert / und dessen ein Eyerschalen voll darunter gerührt / ob dem Feuer zu einem Muß werden lassen / alsdann warm auf ein Tuch gestrichen / dem Roß über den Schaden gebunden und zwey Tag darauf liegen lassen. Ist probirt worden.

Item / nimm Büchen-Aschen / Saltz und alt Schmeer / eines so viel als des andern / stoß es wohl untereinander / und binde es mit einem leinen Tuch über die Adern.

Oder nimm einen Hasen-Balg / siede den in Essig / und binde ihr dem Pferd über den Schaden.

Wann sich ein Pferd reibt.

Nimm Essig und Saltz / wasche es damit / und binde es also an / daß es sich nicht reiben kan / so vergeht ihm der Schmertzen.

Für den Krampff.

Den Krampff bekommt ein Roß an den hintersten Beinen / und wann es Berg ab gehet / so hebt er die hindersten Bein hart und hoch auf / dieses ist hart zu vertreiben. Dieser Krampff kommt einem Pferd / wann mans wegen Spaten oder Gallen zu starck gebrennt hat / und das Geäder erstarret / und zu hart wird und sehr alter. Dafür lasse Baum-Oel über dem Feuer wohl erwallen / stosse einen wöllin Lumpen hinein / und binds um das Bein / diß thue acht Tag nacheinander.

Ein anders für den Krampff.

Nimm Hanff-Butzen / das Laub / das an dem Stengel wächst / auch darzu / siede das / binds dem Roß über das Knie / daß es ihm über die Adern gehet / und solle warm bleiben / dann lasse dem Roß an den mittelsten Adern bey dem Fißlach des Beins / so gehet das Geblüt hinweg.

Von Uberbeinen und Schlingen.

Ein Uberbein / ist eine harte beinichte Geschwulst oder Beuel / die an den vördern Beinen entstehen unter dem Knye / ist so groß als ein Hasel-Nuß: bißweilen auch kleiner / wann dann das Roß etwas gelauffen / und erwarmet ist / fängt es davon an zu hincken: So es aber weit unter dem Knye ist / nennet mans eine Schlinge / und diese seynd nicht so böß als die Uberbein. Wann ein Roß im Wasser gewesen / legt sich das Haar glat an / daß mans desto leichter sehen kan.

Mittel dafür.

Mache ein Löchlein auf das Uberbein / mit einer Flitten / daß es blute / dann nimm Saltz und gestossen Glaß / und reib das Uberbein darmit / alsdann streiche es mit einem Häßlin Stecken von oben herab / bis es nicht mehr blutet. Oder wann es geöffnet / nimm Seiffen und ungelöschten Kalch / jedes gleich viel / binde es darauf / so wird es den Schaden hinweg fressen.

Ein anders.

Scheere die Haar vom Uberbein/ und binde eine grosse gebratene Zwiebel darauf: darnach nimm gestossenen Grünspan und alt Schmeer/ laß es sieden / und bestreiche das Uberbein oder beschorne Ort fünff oder sechs Tag nacheinander.

Oder:

Schmiere das Bein wohl mit Baum-Oel und nimm einen Häßlinen Stecken in beyde Händ/ streiche das überbein fast wohl abwärts / des Tags ohngefähr drey Stund / das thue acht Tag nacheinander.

Für Beinwachs.

Nimm Semmelmehl/ mache einen Taig daraus/ binde es dem Pferd aufs Bein / drey Tag / am vierdten Tag / so die Haut oben nicht offen ist/ so öffne sie / binde alsdann Säu-Koth und Semmelmehl mit nüchtern Speichel gemischt darüber / über drey oder vier Tag / lediget sich das Uberbein von sich selbsten ab.

Von den Gallen an den Beinen.

Gallen und Jarten ist ein Geschwulst wie ein Ey / grösser oder kleiner. Gallen ist auch eine weiche Geschwulst / so man drauf greifft/ wie eine Hasel-Nuß / zu Zeiten auch grösser und kleiner/ welche einem Pferd an dem Knie oder unten her wachsen / wann ein Roß dann laufft und erwarmet / beginnet es zu hincken. Dahero nimm Mehl / Essig / Menschen-Harn / mache es untereinander / und schmiere dem Pferd die Gallen damit.

Für die Gallen unter dem Knye.

Stoß die Gall mit einem spitzigen Eisen auf/ stosse Ruß ins Loch/ nimm darnach Baum-Oel/ Eyerklar/ weiß Mehl / mache ein Pflaster daraus/ und legs darauf so vergehet es.

Für die Gallen auswendig am Bein.

Brenne die Gall mit einem glüenden Eisen auf / und lege Rocken-Brod / so warm als es aus dem Offen kommt/ darauf; Am dritten Tag thue es wieder her / dann nimm alte Schmeer / Saltz und Baum-Oel / mische das zusammen / und verbinde das Roß offt darmit: Man mag auch darzu nehmen gepulverte Brombeer-Blätter / das letzte alle Tag einmahl darauf gebunden/ wird es in acht Tagen heylen.

Von der Stein-Gall.

Eine Stein-Gall oder Rappenmahl wird dieses genannt / wann ein Pferd inwendig des Fuß / (wann man ihm auswürckt) ein Bläßlein mit Schweiß oder Blut versammlet hat / und davon hincket / sonderlich auf denen Steinen / oder wann er durchs gehen erwarmet wird / und ihn das Eisen drucket. Dieses ist gleich böß zu heylen / wann es überhand nimmt. Das kommt daher / wann einem Roß die Stollen zu hart aufliegen / daß es Eyter setzet/und darnach veraltet/so mans nicht wahr nimmt.

Mittel dafür.

Lasse dem Roß die Stein-Gallen / mit einem Würck-Messer ausstreichen / daß sie schweissen / darnach nimm Salpeter klein gestossen / legs auf die Stein-Gallen / alsdann halte ein glüend Eisen auf den Salpeter und Stein-Gallen eine Weil / streiche dann Ochsen-Unschlicht und Saltz darauf / und beschlage das Pferd / will es auf einmahl nicht helffen / so thue es des andern Tags/ oder andern Beschlags wiederum.

Ein anders.

Wann die Stein-Gall ausgestochen ist / (wie gemeldt) so brenne Drachen-Blut darauf / mit einem glüenden Eisen/ das thue alles bey Zeit/ und in dem alten Liecht. Wann die Stein-Gall zu groß und alt worden / dann seynd sie schädlich/ und gern nahe bey der Ferschen / werden voll Eyters / und brechen gern zu den Ferschen hinten aus. Dann muß man Dörrung mit Ruß/ Eyerklar und Saltz / sambt ein wenig Werck über die Ferschen schlagen / und unten offen lassen / jedoch alle Tag zweymahl fein gesäubert / und verbunden.

Wann einem Roß die Steingall sehr veraltet / und es davon hincket.

Nachdem die Stein-Gall alles fleissig und sauber ausgewürckt und ausgestochen/ dann nimm rothen Bolum und Eyerweiß / mit einem wenig Werck/ und verbinde den Schaden damit.

Für die Floß-Gallen.

Stosse dem Roß ein glüend Eisen in die Floß-Gallen / lege ein gantz warmes Brod, das erst aus dem Offen kommen / über den Schaden/ laß es also drey Tag anstehen / alsdann nimm weiß Hartz und alt Schmeer / mache eine Salb daraus / und salbe das Roß damit / so heylet es.

Für Floß-Gallen auswendig des Leibs oder Gebein.

Thue sie behendiglich auf/ und streue Grünspan darein / dann nimm Sevenbaum / Tannen-Blätter / Sanickel / und alt Schmeer/ jedes gleichviel/ stosse und menge es untereinander/ salbe den Ort damit / da die Floß-Gallen ausgeworffen seynd

seynd/ und laß das Roß in drey Tagen nicht ins Wasser gehen.

Wann ein Roß zu hart gebunden ist / so ist zu besorgen / daß ihme die Adern zu kurtz werden. So nimm Baum-Oel / darinn ertränckte Regenwürm / dann thue so viel weissen Wein darzu/ setze es über ein lindes Feuerlein/ laß es sieden/bis sich der Wein alles verzehret / darnach seyhe es durch / dann so du das abgeseyhene Oel wilt brauchen / so zerlasse Hirschen-Marck thue so viel des Oels darunter / biß es eine Salb werde / darmit schmiere das gebrannte und verstarrte Gewächs.

Für die Gallen auf den Rücken.

Wann ein Roß Gallen auf dem Rücken hat / dan soll man das Fleisch davon schneiden / biß aufs Bein / da findet man eine Ader/ die soll mit einem Messer heraus geschnitten werden / mit sambt der Wurtzel / wasche es darnach wohl aus/ gieb dem Roß Mangolt-Kraut zu fressen / so geneset es.

Für alle Gallen.

Nimm acht Loth grünen Mayländer aus der Apotheck / die stosse gar klein / dann nimm auch vier Loth Mayen-Butter / ein Loth Hönig / ein Loth Lor-Oel / ein Loth Katzen-Schmaltz / das temperire alles untereinander zu einer Salben / streich sie alle Tag zweymahl auf die Gall / biß sie nicht mehr ausgehet / so bist du sicher / daß kein Gallen mehr an demselben Orth wachse.

Da die Gallen eindorret / nimm darzu ungelöschten Kalch / Essig und Eyerklar.

Von den Feig- oder Feuchtwartzen.

Dieses erkennet man / wann einem Roß die Wartzen / so es innwendig an den Beinen hat/ eines Fingers lang worden seynd. Schneide dem Roß die Feigwartzen / nimm alsdann Operment / stosse das klein / und werffe dieses Pulver darein.

Einanders.

Brenne die Feigwartzen ab / wirff Spangrün darein / drey Tag nacheinander / alsdann nimm Braunwurtz / siede die in Wein / und wasche die Wunden darmit aus / das heilet gar bald.

Für die Mauchen oder Maucken.

Die Maucke nennet man / wann ein Pferd Löcher und Schrunden an den Wiltzglaichen bekommt / daraus nasse und stinckende Materi fliesset / die Löcher werden ziemlich tieff / und kan mans leichtlich erkennen / wann das Schnee-Wasser oder der Sand einen Gaul wund frist / in den Wiltzglaichen / welches ungern heilet / und dem Pferd höchst schädlich ist. Diesem hilff also:

Nimm ein halb Pfund Schmeer / ein Viertel Pfund Schieß-Pulver / ein Viertel Pfund Schweffel/ alles durch einander zu einer Salben gemacht/ und damit geschmieret. Ist ein vortrefflich Experiment.

Einanders.

Nimm eine schöne grüne Eyder / lasse sie in einem Eymer Wasser ertrauffen; nehme alsdann den Schaum auf dem Wasser / und wasche dem Pferd mit einem reinen Schwamme den Schaden damit/ zwey oder dreymahl / so heylet es von Stund an.

Vor die Geschwulste der Füsse oder Maucken.

Nimm weissen Weyrauch / stosse den klein / mische den mit Eyerweiß zu einem Muß / reibe es dem Pferd gar wohl ein. Das ist auch gut für die Rauppen.

Für die Mauck- und Schrunden an den Wiltzglaichen.

Nimm 8. Loth Vitriol / ein Maaß rothen Wein / lasse dieses den halben Theil einsieden / alsdann netze ein Tüchlein darinnen / und wasche das Pferd täglich zweymahl wohl damit: lasse aber das Pferd nicht ins Wasser gehen.

Einanders.

Nimm grüne Baum-Nüsse/ schähle sie/ siede sie in Wasser / und wasche dem Roß die Maucken darmit/ laß es trucken werden/ dann schmiere es wiederum / wie auch mit Huhner-Schmaltz/ thue daß so offt / biß daß es heylet. Doch muß man das Haar zuvor hinweg scheeren.

Für den Adler.

Der Adler ist der Maucke gar gleich / nur allein daß er mehr und geschwinder um sich feist / an den Wiltzglaichen. Dann die Maucke stincket gar sehr/ eyert / und heylet ungern / je mehr man ein solches Pferd stehen läst / je mehr es um sich frist/ und dem Roß schädlich ist / und wann man auch offt Mittel wider die Maucke und rinnende Füß braucht / hilfft es doch gar selten.

Einen solchen Gaul lasse viel und offt durch tiefe unflätige Koth und Mistlachen gehen / je mehr je besser / dann der Sand reiniget ihm den Schaden / wann er dann in Stall kommt / soll man ihm allzeit die Füß mit Spühl-Wasser / oder warmen Wasser darinn Fett oder Schmaltz gethan ist / wohl auswaschen / so heylet es von ihme selbst. Ist probiret worden.

Andere waschen die Wiltzglaichen / wann sie unrein und stinckend seynd / mit Brandwein / das frist das faule und stinckende Fleisch heraus und heilet.

Für Löcher und Schrunden in den Vilzglaichen.

Wasche die Löcher wohl mit Essig aus/ dann nimm Wagen-Salb/ Spangrün und Essig/ siede alles untereinander/ daß es wie eine Salb werde/ und schmiere die Vilzglaichen wohl damit.

Wann ein Roß am Strahl mauck- oder extert/ und der Strahl weich wird/

So beschneide den Strahl/ doch daß er nicht blutet/ darnach nimm Hartz/ Wachs/Unschlicht/ Weyrauch/ gepulverten Grünspahn/ dieses zerlaß ob dem Feuer untereinander/ und binds dem Pferd alle Tag zweymahl auf dem Strahl/ bähe ihm aber allezeit zuvor den Fuß mit warmen Wein/ darinnen Weyrauch gesotten ist und so es todte blüht in dem Fuß hat/ muß es geschnitten werden.

Ein mehrers von rinnenden Füssen ist oben in diesem Capitel zu finden.

Für geschwollene Kött.

Nimm Blut vom Maulwurff/ und bestreich dem Roß die Kött damit/ so verliehret sich die Geschwulst.

Oder: siede Brunnen-Kreß mit Wein und Essig wohl/ wasche/ und verbinde dem Roß die Kött damit.

Andere nehmen Brunnen-Kreß und Papeln/ siedens in Wein/ und waschen die Füß damit.

Wann ein Roß die Kötte verrenckt hätte.

Rucke ihm die Kötte wieder ein/ und gieb ihm Weegweiß zu essen/ und reibe die Kött offtmahl darmit.

Ein anders.

Nimm Fünffinger-Kraut/ so viel daß es dem Roß die Kött um und um bedecket/ siede es in Wein/ und thue einen guten Klumpen Butter darein (Mayen Butter ist am besten) wann es weich gesotten/ so binds dem Pferd um die Kött/ laß es also drey Tag und Nacht stehen/ oder zum wenigsten alle Abend wieder frisch aufgebunden/ und über Nacht also stehen lassen/ das etlichmal gethan/ wird den Gebrechen heylen.

Für den Huffzwang.

Nimm acht Loth schwehr Korn/ siede es so lang/ biß es aufreist/ vermische es mit einem Pfund Unschlit/ und binds auf den Huff.

Von vollen und Sathuffigen Füssen.

Wann ein Roß sathuffige Füß/ die viel Lebens oder Kern haben/ hat/ daß es daran hincket/ so nimm Allaun/ das Weiß von Eyern/ untereinander wohl geklopfft/ damit es dick werde/ und schlage dem Gaul damit alle Abend ein.

Oder.

Wann das Pferd von neuem beschlagen und ausgeschnitten wird/ so nimm ein zartes Federlein/ tuncke solches in Scheid-Wasser/ bestreiche damit gantz subtil dem Strahl (wo es ausgeschnitten wird/ du must aber wohl zusehen/ daß kein Tropffen Scheid-Wasser auf den Fuß fällt/ sonsten ist es schädlich. Es hilfft gemeiniglich das erste mahl/ solte es aber nicht das erste mal helffen/ so kan man solches nochmahl brauchen wann das Roß wiederum neu ausgeschnitten wird: auf das höchste wird es über dreymahl nicht gebraucht/ so ist gewiß geholffen.

Ein anders.

Beschneide den Huff/ doch nicht zu dünn/ nimm ungelöschten Kalch/ das Weiß von Eyern/ Lein-Satt/ Kühe-Koth und zart Werck/ stosse es/ und lasse es untereinander sieden/ schlage es dem Roß unten auf die Sohlen ein/ so wird der Sathuff mit Gewalt hart.

Zähen Horn zu machen.

Nimm Wagen-Schmier/ Schaaf-Unschlit/ Zwibeln/ stosse und mische es untereinander/ und laß es sieden/ und schmiere dem Roß die Füß darmit. Doch soll das Schaaff-Unschlit am meinsten darzu kommen.

Für den Horn-Spalt.

Wann einem Roß der Huff spaltet/ so nimm Semmelmehl und Spatz/ das ist der Dunst davon/ thue das Weiß von Eyern darzu/ menge es zusammen/ und binds darauf/ so wird er wieder gantz.

Ein anders.

Nimm Böck Unschlicht und Hartz/ jedes ein Pfund/ ein Vierling neu Wachs/ zerlasse es untereinander/ und schmiere dem Roß den Schaden alle Tag einmahl damit/ giesse ihm auch ein Theil der Salben in den Fuß/ das macht den Horn weich/ verstreiche den Spalt wohl damit/ so wächst es zu.

Eine gute Horn Salbe.

Nimm Bock-Unschlit/ weiß Hartz/ ungebrauchtes Wachs/ und so viel Terpentin/ wie auch gleich so viel Baum-Oel/ thue alles zusammen/ und zerlasse es in einer Pfannen/ und schmiere den Huff damit: doch daß es nicht zu hoch geschmieret werde/ säubere das allemahl/ das macht das Horn schnell wachsend/ ist offt probieret worden.

Oder nimm einen lebendigen Krebs/ zerstosse den

den / und binds über den Horn-Spalt / das thue vier oder fünffmahl / ist auch gerecht.

Eine andere gute Horn-Salbe.

Nimm einen Vierling sauber Wax / ein Pfund Baum-Oel / einen Vierling alte Schmeer / etwas Honig / MayAncken oder Schmaltz / Marck von einem verheylten Stier / ein Pfund Hartz / diese Stück zerlasse untereinander in einer Pfannen / schütts dann in eine saubere Schüssel oder Becken / und schmiere dem Roß den Saum an dem Huff darmit.

Noch ein andere gute Horn-Salbe / wann einem Roß die Füß reissen oder aufspälten.

Nimm einen Vierling Bock-Unschlicht / einen Vierling Hirsch-Unschlit / einen Vierling alte Schmeer / einen Vierling Gäns-Schmaltz / einen Vierling Katzen-Schmaltz / einen Vierling Terpentin / einen Vierling sauber Wax / und einen Vierling Baum-Oel / man mag auch ein Loth Mastix darzu nehmen: Zerlasse diese Stücke alle besonders / und darnach temperire sie alle untereinander / das ist eine gar gute Salbe.

Eine gemeine Horn-Salbe.

Nimm ein Pfund Schaafs-Unschlicht / ein halbes Pfund weiß Tannen-Hartz / ein Viertel Pfund Wax / ein halb Viertel Pfund Wagenschmier / auch etwas Baum-Oel darunter / siede alles untereinander / dann stelle es in ein kalt Wasser / und rühre es / bis es gestehet.

Noch ein anders.

Nimm Terpentin / zwey Loth / Wax drey Loth / Rindern Marck zwey Loth / Lamb-Smaltz drey Loth / Schwein-Schmaltz zwey Loth / Butter ein Loth / lasse es untereinander erwarmen / und zusamen schmeltzen / rührs bis es kalt wird.

Wann einem Pferd der Horn entblösset ist / daß es hincket.

Solches kommet vom Horn-Wurm / dahero nimm solches zu helffen / warmen Menschen-Koth / den drey Tag nacheinander über / und verbinde es / wie oben gemeldet in diesem Capitel am Ende.

Es geschicht auch zu Zeiten / daß ein Roß hincket / so es sich in der Hüfft verruckt hat / oder geschlagen worden. Dann solle man dem die Hüfft scheeren / und darnach alle Tag mit Hunds-Schmaltz schmieren / zweymahl des Tags bey der Wärme / daß es wohl hinein komme.

Auch trägt sichs zu / daß man einem Pferd beym Schmieren oder sonst durchs Brennen zu viel thut / daß sich die Hand aufwirfft / darzu mache diese folgende Salbe.

Nimm Reinberger-Schmaltz / (das ist das Schmaltz von Schweinen / die bey der Milch verschnitten werden /) thue es in neun Löffel voll frisch Brunnen-Wasser / rühre es wohl untereinander / darnach lege zwölff Pommerantzen-Kern in frisch Brunnen-Wasser / darvon wird das Wasser wie eine Milch / alsdann schmiere den Brand damit / so viel vonnöthen ist.

Eine gute Brand-Salbe.

Nimm Meth / Wachs / so man Jungfrauen-Wax nennet / Unschlicht und Baum-Oel / spitzigen Wegerich / und Baldrian / mache eine Salbe daraus / und schmiere die Brandmahl darmit.

Mittel für unterschiedliche Zuständ der Pferde.

Magere Pferd fett zu machen.

Nimm Coriander / Zitwer / und Birn-Bäumen-Mispeln / mache alles zu Pulver / und gibs dem Perd täglich unter dem Futter / es thut wunderlichen Effect.

Oder:

Nimm Eybisch / und Eber-Wurtzel / jedes eine Hand voll / thue es in eine Maaß Wein / lasse es wohl sieden / und netze alle Tag in diesem Wein einen Schwamm / streiche damit das Pferd von Mähn über den Rucken biß zum Schweiff Abends und Morgens. Darnach nimm Odermänig und Saltz / jedes eine Hand voll / ein wenig Eberwurtzel und drey Schnitten gebähet Brod / dieses alles auf das Kleineste zerschnitten / und so offt man dem Pferd Futter gibt / allezeit so viel als man zwischen dreyen Fingern fassen kan / darvon unter das Futter gemischet / so nimmt es augenscheinlich zu: Man muß es aber allein in einen Stall stellen / dann es benimmt andern Pferden die Stärcke / bis man ihm nicht mehr untermänget.

Daß man mit einem Pferd weit reitten kan.

Nimm Bibernell und Beyfüß-Wurtzel / jedes gleichviel / binde es dem Roß an das Gebiß oder Mund / und lasse es darüber essen / was du wilt / so schadet ihm denselben Tag kein Reiten / solt es auch dreyssig Meilen geritten werden.

Oder:

Nimm Attames-Kraut und Wurtzel / und binde es dem Roß unter den Zaum / so wird es nicht so Reh.

Daß ein Roß schnell und bald lauffe.

Nimm ein Loth Birnen-Mistel / ein Loth Gal-

gant / ein Loth Epheu / von Eichen-Bäumen/ ein Loth Meisterwurtz / ein Loth Eberwurtz: Dieses alles zu Pulver gemacht / untereinander gemischt / und dem Lauffer drey Tag an einander jedesmahl ein Loth unter das Futter gegeben / dann renn mit ihm / wie du wilt.

Für Hartstättigkeit.

Nimm guten Wein / einen Becher voll / thue klein gestossenen Enzian / und einen Löffel voll Saltz hinein / mache es warm / und geuß es dem Pferd in den Halß / das thue dreymal allezeit über den dritten Tag / und schlage ihm 14. Tag hernach die Span-Adern.

Wann sich ein Roß im Wasser gern niederlegt.

Dieses vertreib ihm also: Reite mit ihm ins Wasser / und so sich das Roß legen wollt / so gieb ihm einen geringen Stoß hinter das Haupt / also daß du ihm den Kopff ins Wasser bringest / und ihm das Wasser in die Ohren laufft / so wird er sich förchten und nicht mehr niederlegen. Ist bewehrt.

Daß ein Pferd im Feld nicht schreye.

Binde dem Pferd Nessel-Wurtzeln unter das Gebiß / so wird es nicht mehr schreyen. Oder ziehe ihm dem Zügel durchs Maul. Oder binde ihm mit einem Riemen ein Ohr hart zu.

Für den Koller.

Wann man an einem Roß den Koller spühret / soll man ihm drey Tage zuvor für dem neuen Mond (ausgenommen des Junii / Julii und Augusti / sonst in welchem man will) die Liecht-Adern auf beyden Seiten schlagen / und selbigen wohl gehen lassen: Hernach nimm gedörrte Rettig ein halb Loth / und guten Zitwer ein halb Lot / wohl gepulvert / und blase von diesem Pulver den andern Tag dem Roß zwey Nußschalen voll durch ein Holder-Rohr fein tief in die Nasen-Löcher / binde es eine halbe Stund lang mit den Kopff in die Höhe / daß es operiren kan: Hernach führe das Pferd auf die Wayde / oder gieb ihm auff der Erden etwas zu fressen / daß es den Kopff unter sich hängen muß / so wird ein unflätiges Wasser von ihm fliessen / drey Tag hernach in demselben Neumond / giesse ihm in jedes Ohr ein Loth Lavendel-Wasser / binde das Pferd an / und halte ihm die Ohren zu / daß es solches nicht heraus schüttelt: alsdann gegen dem End des Monds drey Tag vor dem neuen Liecht / blase ihm abermahl das Pulver in die Nasen / und thue gleichwie zuvor / ingleichen auch mit den Lavendel-Wasser / so wird es schon besser / daß man es zum dritten mahl nicht mehr wird vornehmen dörffen. Man pfleyt auch Weegwart zu Pulver machen / und dem Roß in alle Futter neun Tag lang nacheinander ein Loth einzugeben.

Für Hirn-Schwindung.

Nimm Bathengel / dörre und mache sie zu Pulver / und gibs dem Pferd in einem Brod zu essen. Nimm auch die kleinen Bathengel / siede sie in Wasser / und wasche den Roß den Kopff darmit um die Ohren / so öffnet es die hart verschlossene Gäng.

Für Hirn-Wuth.

Wann ein Pferd Hirnwüthig ist / das es um und um laufft und fällt / so stich ihm ein Loch in die Nasen / so wird es wiederum auf / alsdann laß ihm an der Span-Ader / und auf dem Haupt zwischen den Ohren / so wirds besser.

Für die Hauptsucht.

Nimm eine Hirnschalen von einem Hund / machs zu Pulver / und reibs dem Roß in die Naß-Löcher / diß ist ein sonders Experiment.

Wann sich ein Pferd selbst naschet.

Nimm Lein- und Lor-Oel / jedes gleich viel / das Weiß von einem Ey / und alt Schmeer / und schmiere das Roß damit. Oder siede Knoblauch in Hönig / und schmiere das Pferd damit / so wirds in etlich Tagen heylen.

So einem Pferd der Kamm schwühret.

Nimm Hönig / Lein-Oel und Bocks-Unschlicht / jedes gleichviel / zerlasse es untereinander / laß kalt werden / und schmiere das Pferd alle Tag zweymahl darmit / so heylet es.

Wie man die Haar der Pferde pflegen soll.

Nimm Hönig / Lein-Oel / Ruß und Schwefel / menge es durcheinander und schmier das Ort damit. Oder nimm Regen-Würm-Oel in einem neuen Hafen gesotten / wann es kalt ist / so schmiere den Orth damit.

Weiß Haar wachsend zu machen.

Nimm Queckſilber / alt Schmeer / und Schwefel / mische es untereinander / und bestreiche den Ort damit.

Oder:

Siede Maulwürff in Wasser / und lasse es drey Tag stehen und darinn liegen; dann wasche den Orth damit / so fällt das Haar daselbst aus / und wächst weises Haar an dessen statt.

Wann man einem Roß auf einem Bruch

oder

Wann man einem Roß auf einem Bruch oder sonsten das weisse Haar wollte vertreiben / daß ein anders wachse: So schmiere die Haut mit kaltem Honig / das ist recht und probiret.

Oder:

Nimm Honig und Schmaltz / wie auch Katzen- und Roß-Schmaltz / jedes gleichviel / mische es untereinander / und bestreiche den Ort / wo das Haar wachsen soll / dick damit / so wächst es förderlich.

Alles was bißher von der Pferde Beschaffenheit und Kranckheit gesagt worden / wollen wir in einen kurtzen Begriff fassen / damit man in einem Augenblick alles was an einem Pferd anzusehen und zu betrachten ist / vor sich habe.

Die Käuffer haben bey Betrachtung der Proportion eines Rosses anzusehen:

1. Maul.
2. Zahn.
3. Leffzen.
4. Zunge.
5. Kin und Kinbacken.
6. Nasen.
7. Augen.
8. Stirn.
9. Kopff.
10. Ohren.
11. Schopff / Möhn und Schwantz.
12. Hals.
13. Bugen.
14. Rucken.
15. Creutz.
16. Bauch.
17. Geschröt.
18. Köhden.
19. Füsse.
20. Hüffen und
21. Würbeln.

Wo diese Theile wol zusammen treffen / ihre erforderliche Beschaffenheit haben / und mit einer annehmlichen Farbe bedeckt sind / so ist ein Pferd wolgestalt / und wird schön genennet; Wo es aber unproportionirt und von schlechter Farbe ist / so ist es heßlich und mangelhafft.

Bestehet also die Schönheit eines Pferds.

1. In guter zusammenstimmender Proportion des gantzen Leibes.
2. Wann es nicht zu hoch noch zu niedrig ist.
3. Wann es wol gefärbet ist.
4. Wol gezeichnet.
5. Zart.
6. Rein.

Dieses ist überhaupt von dem gantzen Pferd gesagt / von Glied zu Glied aber zu gehen / so ist ein schöner Kopff welcher ist

1. Kurtz.
2. Dünn.
3. Schmal.
4. Dürr.
5. Wolgefärbt.
6. Wolgezeichnet.
7. Rar / lieblich.
8. Scharff.

Dessen Ohren sind

1. Klein.
2. Kurtz.
3. Enge.
4. Schmal.
6. Nahe beysammenstehend.
7. Vorwärts oder auswärts gerichtet.
8. Die da wechslen und allzeit lebhafft bleiben.

Dessen Nacken ist

1. Mittelmässig.
2. Breit.
3. Vorwärts ein wenig ründlich erhoben.

Dessen Stirn ist

1. Gleich. 2. Dürr. 3. Schmal. 4. Wolgezeichnet mit einem Stern oder schmalen Blessen / am rechten Ort aber von einer Farb.

Dessen Augen sind

1. Groß. 2. Einer Farbe. 3. Ausser dem Kopff. 4. Lieblich. 5. Freudig. 6. Klar.

Wann es zwischen Stirn und Nasen ist

1. Schmal. 2. Dürr. 3. Rund.

Wann dessen Nasen ist / 1. Schmal. 2. Rund.

Dessen Maul soll seyn. 1. Mittelmässig. 2. Aufgeschnitten.

Es müssen dessen Backen oder Canassen seyn /

1. Schmal.
2. Rund.
3. Nicht zu weit.
4. Nicht zu eng beysammen stehend.
5. Enger als weiter.
6. Ohne Fleisch.

Zwischen den Backen und dem Kin / ebenfalls 1. Schmal. 2. Dün. 3. Kurtz.

Der Canal soll tieff seyn.

Das Knie 1. Rund. 2. Hoch.

Die Leffzen 1. Mittelmässig. 2. An der Dicke zart. 3. Gleich neben einander stehend. 4. In geziemender Länge.

Der Hals / 1. Einer mittelmässigen Länge. 2. Doch mehr zu lang als zu kurtz. 3. Je höher aufgerichtet / je besser. 4. Dünn. 5. Schmal.

Der Leib soll seyn

1. Fast rundlich.
2. Mittelmässig / fett.
3. Kurtz.
4. Gleicher Proportion nach der Höhe der Schenckel.

Ferner so ist es schön / wann in seinen Theilungen befunden wird / daß

Der Riß ist 1. Mittelmässiger Höhe und Dicke.

Die Brust 1. Fett. 2. Mehr breit als rund. 3. Der Rucken gleich.

Die Groupe oder Creutz. 1. Wie ein wolgemachtes Faß / in der Mitten am gröbsten / vorn und hinten am kleinsten.

Die Lenden / 1. Gleich / doch nicht gantz ausgestellet.

Die Schenckel / 1. Nicht länger als der Leib hoch ist / 2. Dünn / und sonderlich

Die Vordern / 1. Rund.

Die Knie 1. Mittelmässig. 2. Gleich gerichtet.

Die Fessel / 1. Mittelmässiger Höhe.

Die Knöchel / 1. Glatt. 2. Mittelmässig.

Die Huffe 1. Hoch. 2 Länglich. 3. Schwartz. 4. Schmal.

Die Haut / 1. Rein. 2. Zart. 3. Dünn. 4. Ledig.

Die Haar / 1. Zart. 2. Kurtz. 3. Gläntzend. 4. Schön gefärbt.

Die Möhne / 1. Lang. 2. Dünn. 3. Rein. 4. Zart.

Der Schweiff / 1. Lang. 2. Dick. 3. Glatt. 4. Zart. 5. Rein.

Die Mängel der Pferde / sind eben so Zahlreich als derselben Vollkommenheiten; Sie werden aber eingetheilet / 1. in Haupt-Mängel. 2. Erb-Mängel. 3. Gemeine Mängel.

Erb-Mängel / kommen entweder von Ungesundheit / als von 1. Rotzigen. 2. Maukern.

Oder sie verderben die schöne Gestalt / daß die Pferde werden: 1. Weit-öhrig. 2. Speckhälsig. 3. Dickköpffig.

Oder sie stammen von böser Neigung des Pferds her/ als daß es wird

1. Untreu.
2. Boßhafftig.
3. Beissend.
4. Schlagend.
5. Etossend.
6. An die Wand trengend.
7. Tückisch.
8. Falsch.
9. Collerisch.

Oder können anderes Unheil nach sich ziehen/ als:

1. Vollhüffig. 2. Haarschlächtig. 3. Unheilsam. 4. Ansteckend. 5. Hartmäulich.

Haupt-Mängel sind:

1. Des Athems-Gebrechen / es sey gleich / daß derselbe an sich selber zu kurtz oder zu schwehr sey/ daß die Pferde solchen nicht von sich lassen können / sondern sich in ihnen verschlägt / oder daß es von grosser Feuchtigkeit / gleich voller Athem wird / vom geschwinden Lauffen/ und eilfertiger Arbeit / leicht ermüdet/ und nicht genug schnauffen/ oder blasen kan. Oder auch von Husten / und andern Kranckheiten herkommt. Ferner von Mangel des Gewächses.
2. Verkehrter Halß.
3. Schieb- Schencklicht oder Bockeinigt.
4. Kühfüssig.
5. Hoch-köhlig.
6. So die Pferd in die Eisen schlagen/ welches ein Kennzeichen / daß ein Pferd noch zu jung/nicht starck genug/ zu ungeschickt/ und zu wenig unirt.
7. So sie zu Auswerffung der Grouppe geneigt.
8. Scheu/ sind.

Insonderheit werden gewisse Mängel ausgesetzt/ welche den Kauff vernichten können / so daß der Verkäuffer das Pferd / so bald der Käuffer den Mangel wahrgenommen / wieder annehmen muß. Diese sind aber nicht an allen Orten gleich / noch einerley/ weil eine jede Obrigkeit Macht hat / an der Gültigkeit der Contracten zu ändern/zu mindern und zu mehren. Insgemein heist es/ der Verkäuffer müsse vor vier Haupt-Mängel gut seyn / diese sind 1. Kollerend. 2. Rotzig. 3. Haarschlächtig. 4. Hauptsüchtig oder Mönig.

Insonderheit aber sind deren in vielen Landen weniger / als 1. Rotzig. 2. Räudig. 3. Haarschlechtig. Davon aber unten in denen **Rechts-Büchern.**

Gemeine Mängel sind schon angedeutet worden / und so viel als Schönheiten. Z. E. wann wir gesagt haben/ es sollen alle Glieder wol proportionirt seyn/ und es wäre an einen Pferd die Brust breiter/ als die Grouppe. Oder das Creutz zu breit und die Brust zu schmal.

Dieses wären die Gebrechen des Leibes / last uns auch sehen/ die Mängel der Sinnen und des Gemüths/ da findet sich

1. Mangel des Gesichts. 2. Des Gehörs. 3. Geschmacks. 4. Geruchs. 5. Gefühles / sowol / daß die Pferde/ zu viel/ als daß sie zu wenig empfindlich sind.

Es findet sich dabey manchmal ein

1. Langsames Essen. 2. Geitziges Essen. 4. Daß sie zu weichlich und zu zärtlich. 5. Plump/ Tölpisch und ungeschickt/ schwach. 6. Sind Zornig. 7. Den Menschen gehässig. 8. Rachgierig. 9. Beissend. 10. Furchtsam / Zaghafftig / Blöd. 11. Mißtrauend. 12. Vergessend. 13. Nachlässig. 14. Ungelehrig. 15. Arglistig. 16. Faul und Träg. 17. Traurig. 18. Ungedultig. 19. Kützlich. 20. Wieder den Mann gehend. 21. Weichhäutig. 22. Stättig.

Geringe Mängel sind 1. Allzugrosse Fettigkeit. 2. Magerheit / Schläffrigkeit. 3. Wann sie sich ins Wasser legen. 4. Wann sie ausreissen. 5. Nicht Auf- oder Absitzen lassen. 6. Nicht Sattlen lassen. 7. Nicht Putzen lassen. 8. Nicht Beschlagen lassen. 9. Sporn-flüchtig sind.

Kranckheit und Presten finden sich 1. an den Augen der Pferde; Dann man siehet an ihnen

1. Felle inn- und über den Augen/ welche viererley: 1. Staren-Fell/ so schwartz. 2. Magen-Fell / so Wolckenfarbig. 3. Brach-Fell / so braun / und 4. Herbst-Fell/ so roth und gelb.
2. Mahl und Flecken an den Augen.
3. Augen-Strahl oder Nägel.
4. Augen-Werren.
5. Schwöhrende Augen.
6. Geschwollene Augen.
7. Augen-schwinden.
8. Rothe Blut-Augen.
9. Hitzige Augen.
10. Mönig- oder Weigsel-Augen / so alle zeit im Neumond gar dunckel oder blind sind.
11. Trieffende oder fliessende Augen.
12. Trübe Augen.
13. Gar fette Augen.
14. Blasen oder Blattern in Augen.
15. Wartzen über den Augen.

An den Ohren finden sich nachgesetzte Fehler/ nemlich schwöhrende Ohren. 2. Ohren-Schmertz. 3. Würme in den Ohren.

An dem Gehirn. 1. Hirn-wütig. 2. Tobend/ Daumisch/ Töbisch. 3. Unsinnig. 4. Kollerend. 5. Hirn-erkalten oder Schwinden.

An der Nasen. 1. Verstopffte Nasen. 2. Rotz. 3. Feisel/ welchen man auch Feibel oder Vifel heisset.

Am Halß und Schlund. 1. Erhitzung des Schlunds. 2. Bräune. 3. Mandel-Geschwähr. 4. Mundfäule. 5. Schmertzen im Maul. 6. Galle im Mund. 7. Frosch. 8. Kröte im Halse.

Am Maul/ Zungen und Zähnen finden sich

1. Dörnwartzen an der Zungen.
2. Geschwollene Staffel oder Stulsucht.
3. Geschwollenes Zahnfleisch/ Kürbiß oder Gurckfäule.
4. Geschwollenes Maul.
5. Geschwollene Zunge.
6. Wunden im Maul.
7. Zungen-Hitze.
8. Zungen-Lähme.
9. Maul-Gesperr.
10. Zahn-Gesperr.
11. Zahn-Weh.
12. Verschwollener Halß.
13. Halffter brennen.
14. Kamm-Geschwär.
15. Hals verstürtzt.
16. Speck-Halß.

An Brust/ Bug/ Creutz/ Rückgrad und Mastdarm.

1. Brust-Geschwulst.
2. Kalter Brand in der Brust.
3. Wurm in der Brust.
4. Bug schwinden.
5. Ruß-geschwollen.
6. Creutz verrückt.
7. Rückgrad gebrochen.
8. Mastdarm schwüren.
9. Wurm in Mastdarm.
10. Wann sich der Mastdarm auswirfft.

An Nieren und Geschröte.

1. Geschwollener Bauch.
2. Abgebrochne Schenkel
3. Geschwollene Knie.
4. Löcher in Fisteln.

5. Ge-

5. Geschwollene Köen.
6. Uberköte geschossen.
7. Wasser Gallen.
8. Floß-Gallen.
9. Durchgehende Gallen.
10. Kärten.
11. Mauken.
12. Stupffen.
13. Auskegeln.
14. Sehnen übertretten.
15. Huff verruckt.
16. Hahn Huff / Igels- Steltzfuß.
17. Spaht.
18. Ausbruch des Lebens oben.
19. Anreichen.
20. Huffzwang.
21. Horn-Klufft.
22 Zerschrundener Huff.
23. Horn Schwinden.
24. Verpöllen.
25. Huffschwinden.
26. Stein Gallen.
27. Strahl-Schwärung
28. Sehlen Auswerffen.

An der Lunge / findet sich 1. Husten. 2. Gebrechen des Athems. 3. Lungensucht / und andere Lungen Kranckheiten.

Am Hertzen / Leber und Magen.

1. Hertzschlächtig / Haarschlächtig.
2. Hertzens-Beschwehrung.
3. Hertz-Wurm.
4. Lebersucht.
5. Leberfäulung.
6. Magen-Schwachheit.

Am Milz / Därmen und übrigen Eingeweide.

1. Miltz-Kranckheit.
2. Darm-Gicht.
3. Colica.
4. Würme in Därmen.
5. Wassersucht.
6. Gelbsucht.
7. Schleim.
8. Scharbock.
9. Futter-Reh.
10. Verschlagen / und Hinfallen.
11. Fieber.
12. Verstopffung.
13. Durchlauff.
14. Harn Saich / Winden / Lauter Saich.
15. Blasen-Stein.
16. Krampff.
17. Schwinden.
18. Brand.
19. Feigwartzen am Leib.

Und so viel nach unserm Absehen / von den Kranckheiten und Cur der Pferden. Es wären zwar noch viele besondere Anstösse der Pferden / nebst derselben Cur anzuführen / wo nicht die diesem Thier gewidmete Blätter fast angefüllet wären; Wer aber damit nicht zu frieden seyn kan / der wolle sich an die am Ende dieses Capitels citirte Autores verweisen lassen.

IV. Anwendung und Nutzen der Pferde.

Wir haben schon Erwehnung gethan / daß die Pferde öffters blosser Lust halben gehalten werden; Die geringste Anzahl aber der Haus-Vätter ist die / welche dieser Vergnügung ohne Schaden ihres häuslichen Aufnehmens geniessen kan. Ja wo auch die Menge derer / welche als Liebhaber Pferd halten / grösser wäre / als derer / welche als Hausvätter dergleichen Thiere im Stall haben / so können doch jene / ehe die Pferd dressirt oder abgerichtet worden / zum Genuß ihres Beliebens eben so wenig gelangen / als diese zu Beförderung ihrer Arbeit. Dahero wir beyden nichts schuldig bleiben werden / wann wir sagen / die aus einer Stutterey genommene Pferde / dienen entweder zum Reiten oder zum Ziehen: Und dabey nicht vergessen zu zeigen / wie jeder unter beyden seinen besondern Zweck erreichen könne. Dann obwol einige Rosse / grosse Lasten zu tragen / angewöhnet werden / so geschiehet doch solches so selten / daß wir uns dabey nicht lang aufhalten können.

Inzwischen wird unser meistes Absehen auf angelegte Stuttereyen gehen / doch so / daß auch diejenige / welche entweder nur etliche Füllen haben / oder zum Reiten und Fahren Pferde kauffen müssen / sehen mögen / was erfordert werde / ein junges Roß in brauchbahren Stand zu setzen / und wie hoch daher der Preiß desselben zu schätzen.

In welchem Alter und auf was Weise die jungen Pferde zur Arbeit zu nehmen.

Unter allen denen Autoribus, welche Florinus der Länge nach anführet / im 1. Theil pag 901. ist doch keiner / welcher vor gut ansiehet / daß ein Füllen vor dem Eintritt in das dritte Jahr aus der Stutterey gefangen / aufgestellt / zahm gemacht / oder zur Arbeit angehalten werde. Es ist aber auch dieses noch viel zu bald / und werden die besten Fohlen durch nichts ehe zu Grund gerichtet / als wann sie zu bald angespannet oder sonst zu hart strapezirt werden. Vor dem fünfften Jahr / soll man kein Roß zum Reiten oder Ziehen zwingen / weil die Pferde vor solcher Zeit nicht zu nöthiger Stärcke gelangen.

Dieser Meinung ist nicht nur erstbesagter Florinus, sondern die mehr-citirte Neue Pferd-Anatomie beweiset / daß die Teutschen Pferde unter andern Ursachen / auch deswegen ein kürtzeres Alter haben / als viele Ausländische / weil unsere Nation die jungen Roß zu frühzeitig zur Arbeit nehmen. Sie bedienet sich zu Ausdruckung ihres billigen Eifers / wider diesen eingerissenen Mißbrauch der Pferde ungefehr nachfolgender Worte: Daß aber bey der Teutschen Nation, die Pferde so bald zu Grunde gehen / ist neben vielen andern Ursachen / dem unzeitigen Gebrauch zu zuschreiben / in welchen sie derer noch schlechten Kräfften ungeachtet / vo der Zeit und zwar hauptsächlich von einigen Ideoten und unverständigen Reutern in die Abrichtung genommen werden. Dieses Mißbrauchs ist mehr dann zu viel / und wäre ja wol besser / ein Fohlen bey geringem Futter 4. oder 5. Jahr ohne Arbeit zu erhalten / und es hernach 20. biß 30. Jahr mit völliger Stärcke gebrauchen zu können / als ein zwey- oder dreyjähriges Füllen / ohne alles Vermögen / Gestalt / und Gesundheit / auf das höchste 4. oder 5. Jahr / als ein gemachtes Bild ohne allen Nutzen vie mehr anzusehen / als zu gebrauchen / dabey aber noch diese Verdrüßlichkeit auszustehen haben; daß man beständig daran zu flicken / mit kostbarem Futter / Artzney und andern Hülffs-Mitteln unterbauen müsse / mithin sich in keinem vorkommenden Nothfall auf dasselbe verlassen könne; Dann an den Pferden / sind nicht die vielen Jahre / sondern die völlige Stärcke / Gesundheit / gute Schenckel und dergleichen vor das Alter anzunehmen / und nach dieser Beschaffenschaffenheit zu beurtheilen.

Nach erreichtem solchem Alter / ist es Zeit die Fohlen aus der Stutterey zu fangen / zu zähmen und

und zu bändigen. Diese Verrichtung fällt denjenigen schwehr/ welche die junge Rosse gar zu sehr verwilden lassen; leicht aber denjenigen/ die zu Zeiten/ wo sie Gelegenheit haben/ mit Schmeichlen und Tetschlen sie ein wenig zahm behalten.

Es sind zwar öffters die Füllen sehr wild und Leut-scheu/ so daß es viel Mühe kostet/ ihnen die Halffter anzuwerffen/ die Ursach aber dessen/ ist nicht allemal der Wilden Natur der jungen Pferde/ sondern den unfreundlichen Knechten zuzuschreiben. So daß ein Stuttenmeister/ seine Leute dahin anzuhalten hat/ daß sie durch schmeichlendes Bezeigen/ die Fohlen gleichsam an sich gewöhnen/ so daß hernach wann die Pferde zahm gemacht werden sollen/ beyde zusammen kommen/ und jene/ diese zum Gehorsam bringen können.

Im Fall aber ein junges Roß über die Massen verwildet ist/ so muß es in dem Stall/ in welchen es sonst zugehen/ gewohnt ist/ und in dessen Ecken eines getrieben/ mit einem dazu gemachten Strick/ den man ihm um den Hals wirfft/ gefangen/ und an etwas angebunden werden. Dieses Sail hat an einem Ende eine Schlinge/ und bald hernach einen Knoten/ welcher verhindern soll/ daß dem Pferd die Gurgel nicht zugezogen werde. Ist solches geschehen/ so wird denen Fohlen eine Halffter angelegt und den Baaren gebunden.

Von dem Beschlagen der Fohlen/ und zugleich wie alte Pferde sollen beschlagen werden.

Die Huffe des Pferds sind an sich vollkommen/ und ohne Mangel/ und könten dieselbe ohnbeschlagen bleiben/ wo nicht etliche Umstände erforderten/ daß ihnen durch Auflegung eines Eisens eine Beyhülffe geschehe. Zum Exempel/ wann in einem Land ein ebener sanffter Boden wäre/ und das Pferd nicht viel arbeiten dörffte. Hiezu aber hat man die Pferde nicht/ sondern sie müssen auf rauhe Weege und steinige Berge/ und werden an harte Arbeit gespannet.

Aus dieser Ursach ist es/ daß die jungen Fohlen/ nachdem sie auf besagte Weise ein wenig gezähmet/ so fort auch beschlagen werden müssen. Ein Werck/ welches von grösserer Wichtigkeit ist/ als daß wir mit denen einstimmen sollten/ welche von diesem beschlagen gar nichts halten/ oder es doch vor eine Sache ansehen/ welche gantz gleichgültig/ und die/ sie werde mit Fleiß oder obenhin verrichtet/ eben so gut sey. Niemand ist der gern ein Pferd hat/ welches sich nicht beschlagen läst/ so soll auch niemand seyn/ der nicht seine Fohlen vor diesem Fehler so viel möglich bewahre. Besiehe hiervon Herr Weibolds am Ende dieses Capitels benenntes Buch. p. 97.

Damit aber das erste beschlagen wol von statten gehe/ und die Fohlen hernach ihr Lebenlang ohne vieles Streuben und Widersetzen diesen Dienst an ihnen verrichten lassen/ ist nur zu mercken/ was erst gesagt worden/ nemlich es soll der Knecht und Schmied alle Gelindigkeit/ die nur möglich ist/ anwenden. Der Knecht zwar kan gute Zubereitung dazu machen/ indem er nach dem Striegeln und Putzen des Fühlens öffters einen Fuß aufhebt/ ein wenig hält/ und wol gar gelind daran klopffet. Der Schmied aber endiget die Sache/ und soll ohne grosses Geräusch und Poltern das Seinige verfertigen. Mit Premsen und Nothstall ist da gar nichts zu thun/ sondern gute Worte und Schmeicheleyen werden Beförderung bringen/ und machen/ daß sich die Pferde künfftighin nach und nach vor der Schmitte weniger fürchten Aberglaubische Dinge/ als ein Strick/ daran sich jemand erhenckt/ oder gehenckt worden/ unangewendet bleiben/ und man nicht nöthig habe/ viel Baldrian/ welches Kraut die Krafft haben soll/ die Pferde stillstehend zu machen/ vor derselben Nase zu halten.

Es ist aber bißher eingeführet und durch die Erfahrung vor gut befunden worden/ daß die Fohlen zu erst nur an den vordern Huffen beschlagen werden/ und man glaubt/ daß die hintere mittler Zeit/ fester/ runder und besser werden/ vor dem Beschlagen nun soll dahin getrachtet werden/ daß das Horn erweiche/ solches geschiehet indem man öffters Baum-Oel und Honig/ oder auch nur Küh-Koth überschlägt. Und obwol viel Knechte gefunden werden/ welche sich unterstehen/ die Pferde zu beschlagen/ so ist es doch besser/ daß solches bey jungen Fohlen und zwar das erstemal der Schmied thue/ von welchen geglaubt wird/ daß er sein Handwerck also verstehe/ und seine Arbeit also verrichten werde/ daß man hernach die Eisen nicht wieder abreissen/ noch sonst besorgt seyn müsse/ es dürffte dem jungen Roß der Huff verderbt worden seyn.

Nur ist er dahin anzuhalten/ daß er das Horn recht auswürcke/ so daß der Ballen oder die Fersen des Huffs wol geöffnet bleibe/ mithin die Huffe nicht so hoch/ sondern fein nieder zu stehen kommen. Dieses soll nicht nur bey jungen Fohlen/ sondern auch bey allen Pferden in Obacht genommen werden.

Ist aber der Huff wol ausgewürcket/ so muß auch ein grades auf das Huff gerichtetes/ nicht allzuschwehres Eisen aufgeleget werden. Schwehre Eisen sind alten Pferden wenig/ Jungen aber gar nichts nutz. An den Strahlen/ nemlich am hintern Theil des vordern Fusses/ soll das Eisen mit beyden Stollen hervorragen/ doch sollen sie auch nicht gar zu lang seyn/ damit weder das Horn über das Eisen heraus gehe/ noch die Stollen in etwas eingreiffen können. Kurtz wo es die Zeit leidet/ soll der Schmied angehalten werden/ die neuen Eisen recht auf die Huff zu richten/ damit er hernach nicht viel mit Feilen zu thun haben dürffe/ welches den Huffen keinen Nutzen bringet/ wo es zu hart kommt.

Nachdem sowol Junge als alte Rosse beschlagen worden/ soll der Knecht das Einschlagen/ nicht vergessen/ das ist/ er soll mit Küh-Koth/ oder wann er mehr thun will/ hernach einmal mit ungelöschten Kalch und Brandwein die Huffe befeuchten/ das macht sie gelind/ und erhält sie so weich/ als es nöthig ist.

Wie

Wie ein junges Roß ferner zur Arbeit oder zum Reiten angewöhnet werden soll.

Zu fernerer Bezähmung der Fohlen wird gerathen / daß wo man ihnen den Zaum anzulegen willens ist/ es also geschehe. Nachdem das Fohlen der Haiffter gewohnt / so soll man ihm eine Trense / und hernach einem Zaum anthun / und also stehen lassen/ daß sie des Gebiß gewohnen. Solches Aufzäumen soll etlichmal des Tags über geschehen. Man soll hernach dem Füllen einen Kappezaum über die Haiffter anlegen; doch so/ daß ein Verständiger beyde lange Zügel zu regieren wisse. Darauf soll man das Pferd aus dem Stall lassen / aber an einem versperrten Ort mit ihm bleiben / und also etlichmal auf- und abgehen / einen abgerichteten Gaul / neben und vor ihm herum reiten / und hernach wieder in Stall führen.

Ist solches nützlich gewesen/ und man will das Pferd zum Reiten abrichten / so soll man bey einer andern Herausführung einen Knaben auffsitzen lassen/ welcher des Reitens ein wenig gewohnt / und sich vor dem Herabwerffen nicht allzusehr fürchtet/ darauf wird das Pferd wieder etlichmal herum geführt und wieder in den Stall gelassen. Und wo dieses auch zum öfftern geschehen / soll sich ein guter starcker / dabey aber des Reitens erfahrner Knecht auffsetzen und etlichmal herum reiten. Insonderheit aber wird bey aller dieser Mühe die Gedult und die Schmeicheley recommendirt / mit dieser Erinnerung/ daß einem solchen neuen und annoch rohen Pferd nicht leicht zu trauen / und daß leicht zu sehen sey/ daß diese Art ein Pferd zum Reiten zugewöhnen/ mehr nach dem Dorff als nach der Reitschul / mehr nach der Baueren als Reit-Kunst/ rieche. Will aber jemand seine Fohlen auch zum Ziehen angewöhnen/ so mag er ihm erstlich im Stall das Kummet anlegen / und wann er verspühret/ daß er dessen gewohnt / ein gantzes Geschirr / darauf einmal an einen Karren spannen/ aber so daß ihn zwey Kerl führen/ nachdem das Pferd wild scheinet/ hernach wo er dessen ein wenig gewohnt / neben ein abgerichtes spannen und ziehen lassen. Auf solche Weise wird das junge Pferd ziehen lernen / man spanne es hin wo man wolle.

Ist solches gut abgeloffen / und man gläubt das Pferd seye zahm genug gemacht / so mag ein anderes eben so abgerichtes junges Roß zugespannet werden / um zusehen / wie es sich hernach bezeiget. Eine solche Farth mit jungen Rossen ist so mühsam als gefährlich/ daher sowol gedultige als erfahrne Leute zu ihrer Abrichtung gehören.

Wie ein Pferd anzuschirren.

Das erste und zu Regierung eines Pferds nöthigste Stuck ist/ der Zaum. Dieser muß dem Pferd recht angelegt werden / daß er weder zu kurtz noch zu lang/ weder zu eng noch zu weit sey / dieser Zaum wird obenher gefasset/ und nachdem dem Gaul das Maul aufgemacht / und das Gebieß drein gesteckt worden / ziehet man den obern Theil über die Ohren hinein / darauf werden die Riemen in ihre Schnallen eingezogen / und die Kin-Kette eingehefftet.

Die Vortheile des Sattlens bestehen darinn/ daß derjenige / welcher das Pferd sattlen will / den Sattel nimmt / den Gurt und die Steigbügel herunter hangen lässt / und ihn auf das Pferd mit Gelindigkeit hinauf wirfft. Dieser Sattel muß mehr vornen als hinten / doch nicht gar auf dem Hals liegen. Darauf nimmt man den Gurt und schnallt ihn ein / erstlich nur ein wenig / hernach härter / und endlich so hart als es erfordert wird/ nemlich daß der Sattel fest stehe / wann man in dem Steigbüchel stehet. Dieses feste zuschnallen geschiehet kurtz vorher ehe der Reuter auffsitzen will. Das übrige anschirren der Wagen- und Kutschen-Geschirr verstehet fast ein jeder Knecht / wird auch viel seltener als das Aufzäumen und Sattlen von einem Haus-Patron selbst verrichtet / so daß wir nichts davon gedencken.

❀ ❀ ❀

Dieses ist / was wir in Ansehung geringer Hausvätter und geringer Pferde zu sagen gehabt. Weil aber die Stände unterschiedlich und höhere Leute / auch höhere Wissenschafften haben wollen/ so ist noch etwas von der Reitschul und Ubung des Kunst-Reitens zu gedencken. Ein jeder mag daraus nehmen / was seinem Stand gemäß ist.

Von der Reitschul und der Reit-Kunst.

Es ist nicht weit vorher gesagt worden / daß etliche Pferde zur Lust gehalten werden / und bald darauf haben wir ein schönes Pferd / sowol nach seinen Gliedmassen als Farbe und Taille vorgestellt/ beydes aber bleibt so lang unvollkommen/ biß es nach seinem Gang/ Sprung/ Tritt / Lauff / und also abgerichtet ist / daß die natürliche Schönheit des Leibes/ durch die Zierlichkeit der Bewegung vollkommen gemacht wird.

Diese Vollkommenheit nun wird auf der Reitschul durch den Fleiß erfahrner Bereuter / oder auch an jedem Ort durch dieses Ritterlichen Exercitii erfahrne Personen erlanget. So daß ein wolgewachsenes Pferd / durch allerhand bequeme Vortheile und taugliche Ubungen geschickt gemacht wird/ bey sich ereignendem Fall / in Ernst und Lust / zu Freud und Leid / bey Kriegs- und Ritterlichen Exercitien das Seinige thun zu können.

Es verdienet diese so herrliche Hohen und Niedern angenehme Reit-Wissenschafft / daß sich junge Herrn darinnen üben/ und solche zu erlernen/ bald anzuführende Bücher zu Rath ziehen/ weil unsers Wercks ist/ nur das Nöthigste zu melden.

Was ein Bereuter vor Qualitäten haben soll.

Herr Winter erfordert gar viel an einem Bereuter/ er will haben/ er soll nebst dem / daß er seine Profession, (er meint das Reiten) wol verstehet/ studirt und im Krieg sich exercirt / zum wenigsten 6. oder 7. Jahr das Reiten gelernt/ etliche Reitschulen/

absonderlich wo Academien sind / bestehen und auf denselbigen geritten/ allerhand Maniern betrachtet/ und die Besten von den Unnützlichen abgesondert/ diese verworffen/ diese aber angenommen haben. Es ist aber zu diesem allem noch zu setzen/ daß nach allem diesem von einem Bereuter der vollkommen heissen soll / erfordert werde/ daß er nicht nur allein/ die Complexionen , und daher entstehende Gemüths Neigungen leichtlich erkenne / sondern auch die Pferd-Anatomie wol verstehe / dann diese beyde müssen ihme viel unterschiedliche/ fast an jedem Pferd veränderliche Lectiones und Züchtigungen an die Hand geben/ ohne zu gedencken / daß es ihm nichts schadet/ wann er auch ein guter Roß-Artzt ist/ wiewol solches eigentlich nur an denen erfordert wird/ die zugleich Stallmeister sind.

Wie derjenige / welcher Reiten lernet/ auf der Reit-Schul erscheinen soll/ und von denen daselbst nöthigen Geräthschafften.

Nicht alle Kleidung dienet zu dem Reiten/ daher bey allen die ausführlich von dieser Kunst geschrieben/ die hieher gehörige Kleider/ obwol nicht einer wie der andere angezeiget haben.

Kurtz zu sagen/ er muß haben

Einen Reit-Rock / so wol und nach dem Leibe gemacht/ und nicht gar zu lang ist/ einem Camisol nicht viel ungleich.

Reit-Hosen/ so zwischen den Beinen fein geraumig/ unten aber wohl zugespitzet / werden gemeiniglich von Bockfell gemacht/ und mit Leinwand gefüttert.

Ein paar falsche Hosen / so unter den andern getragen werden/ sind auch bequem.

Ein paar Stieffel/ so von geschmeidigen Leder/ und enge an den Füssen anliegen.

Die Sporen/ deren Räder nicht gar zu spitzig/ und die Sporen-Leder nicht gar zu groß.

Der Hut/ wann er nicht zu breit/ auch nicht zu niedrig ist/ so sitzet er am festesten.

Die Handschuh/ vom schmeidigem Leder/ und wol der Hand anliegend.

Er muß ferner auf der Reitschul finden.

Einen Sattel dessen fünfferley Art zu finden.

I. Ein Tummel-Sattel. 1. Der geschlossene Klepper-Sattel. 2. Der flache Klepper-Sattel. 3. Der Englische Sattel / selle race. Und 5. eine Paltine, so von Zwillig und Stroh / und zu denen Füllen gebraucht wird.

II. Stricke oder Springhalffter/ so theils von Seilen und Stricken/ theils auch von ledernen Riemen gemacht.

III. Cavesson, der entweder von Stricken/ so zu denen Füllen gebraucht wird / oder von Eisen ist/ dessen sind fünfferley Gattung. 1. Der eiserne Ketten-Cavesson. 2. Der gantze Cavesson ohne Schnabel. 3. Der gantze Cavesson mit Schnäbeln. 4. Gebrochene Cavesson ohne Muschel. 5. Gebrochene Cavesson mit Muscheln.

IV. Die Gamare, so entweder von Leder mit eiseren Federhacken / oder von Stricken ist / wird bey dem Cavesson gebraucht.

V. Die Spanischen Reuter / so nichts anders denn ein starckes Eisen / welches auf beyden Seiten gebogene / jedoch in die Höhe stehende Stangen hat / an welchen Stangen oben eiserne Ringe sind / durch welche man die Cavesson Stricke stecken und fest machen kan.

VI. Das lange Eisen / so Herrn Forbenii Invention und ein Pferd über sich und aus der Erden zu bringen/ dienet.

VII. Das eiserne und runde Blech/ welches man durch ein Loch des hindern Zeuges gerad über der Groupe des Pferds hinunter schiebet/ und an den Hinterzeugen fest schraubet.

VIII. Der Stachel/ so in einen schmeidigen/ haselnen Stecken gestossen seyn soll/ und zu Bestraffung des Pferdes dienet.

IX. Lange Seil / Hafft und Beyzügel.

X. Peitschen/ deren dreyerley : 1. Eine lange Peitsche. 2. Eine kleine Pritsche. 3. Eine Drat-Peitsche.

XI. Ochsenzähne und Spieß-Ruthen.

XII. Hölzerne Peitschen / bey den Springern zu gebrauchen.

XIII. Hölzerne Kugeln und Blenden.

XIV. Schweiff Bügel.

XV. Sprung-Riemen.

XVI. Strangen / worüber man die Pferde springen lernet/ und denn

XVII. Die Reit-Strangen / welche vielerley sind/ gelinde und harte / nach Beschaffenheit der Pferde/ deren solche aufgelegt werden / ob sie über sich oder untersich arbeiten sollen : Die Mundstück in denselben sind wieder unterschiedlich als : 1. Geschlossene Mundstücke/ so leiß. 2. Jäger-Hörner/ so halbe Zungen-Freyheit geben. 3. Gansfungen/ so gantze Zungen-Freyheit geben/ und härter sind. 4. Holbiß sind leise. 5. Koppen-Mundstück sind etwas härter. 6. Spillings-Waltzen / sind noch härter. 7. Gantze Mundstücke/ sind vor unstäte Pferde ꝛc.

Die gemeinste auf denen Reit-Schulen eingeführte Französische Kunst-Termini oder Wörter.

Gleichwie die Französische Sprach in gantz Europa einheimisch gemacht/ also ist sie auch in die Academien und Reitschulen eingedrungen. Wo nun jemand auf diese kommt/ und die angenommene Kunst-Wörter nicht verstehet / so wird er aufgehalten / und verliehret sein Geld. Wie aber solches auch von den reichsten und edelsten Haushaltungen zu meiden ist / so wird vorträglich seyn/ daß Land-inwohnende Personen / ehe sie sich auf die gedachte Reitschul begeben / sich in Teutscher und Französischer Sprache sowol der Namen / der Lectionen und Bewegungen der Pferde/ als auch der allda gebräuchlichen Instrumenten bekannt machen / um dadurch in geschwinderer Zeit / und mit weniger Unkosten in der Reit-Kunst fort zu kommen. Dazu wird der in dem Ritter-Platz befindliche Reit-Stall/ von p. 35. an/ weitläufftigere Anleitung geben / als uns allhie zu thun erlaubt ist : Angesehen nur das Allergemeinste hieher gehöret.

Acheve, cheval achevé, heist ein schon dressirtes/ in vollkommne Kunst-Geschicklichkeit gesetztes Pferd.

Age du cheval, ist das Alter des Pferds.

Aides

Aides, heist die Hülffe/ welche man dem Pferd giebt/ durch einen sanfften und moderaten Gebrauch des Zügels/ der Sporn/ des Stachels/ der Spieß-Ruthe/ der Schenckel/ der Stimme.

Air, ist eine bey jedem Pferd veränderliche Bewegungs-Art/ nach welcher es lustig oder traurig ꝛc. einhergehet.

Arcon d' une selle, Sattel-Bäume sind zwey Stücke Holtz / so krumm gebogen und zugerichtet sind / daß sie sich auf den Rücken des Pferds schicken/ und die Forme zu einem Sattel machen.

Armer, Cheval qui s' arme, heist ein Pferd/das den Kopff niederhänget / als ob es stossen wollte/ und das die Stangen an die Brust setzet/ der Regierung des Zaums und Gebisses nicht zu gehorchen.

S' armer des lèvres wird gesagt von einem Pferde/ das seinen Mund mit den Lippen zu fest schliesset/ und dadurch den Gebrauch des Gebisses zu strenge und also vergeblich machet.

Arret d' un Cheval, ist die Unterlassung oder der Aufhalt des Gangs oder Lauffs eines Pferds / vor diesem sagte man auch le parer das Pariren oder die Parade eines Pferds.

Demi-Arret, ist ein Stillstehen / so durch keine Pesade geschiehet/ sondern wenn das Pferd drey oder viermal auf die Seite falquiret hat / es alsobald seinen Galop wieder continuiret / ohne einige Pesaden oder Courbetten zu machen.

Arrondir un cheval, diese Art zu reden / wird bey allen Lectionen gebrauchet / die in die Runde gemachet werden / es sey ein Trap oder Galop, und heist es so viel machen / daß ein Pferd seine Schenckel und Glieder wohlvereiniget / entweder in einer grossen oder kleinen Runde herum führe / ohne einigmal auf die Seite zu traversiren.

Asseoir un Cheval sur les hanches, heist ein Pferd hinten niederbiegen machen / wenn man galopiren oder es aufhalten will.

Assiete, ist die Sitzstell des Reuters auf dem Sattel.

Assouplir, heist den Halß/ Schultern und Seiten eines Pferds zusammen bringen/ und alle Theile des Leibes aufmuntern und erheben.

Averti, un pas averti oder un pas ecouté, heist ein Schulen-Schritt / der regulirt und rechtmässig ist.

Balottades, sind Sprünge / welche eine Pferd zwischen 2. Säulen oder auf freyer Erde / mit guter Richtigkeit durch die Faust unterhalten / und mit Hülffleistung der obern Schenckel machen muß: Also/ daß wann es die 4. Beine in der Lufft hat / es nicht mehr als die Eisen von den hintern Füssen weiset/ ohne auszuschlagen/ worinn sie von den Capriolen unterschieden / dann wann selbige ein Pferd machet / schlägt es mit aller Gewalt hinten aus / von denen Grouppaden sind sie darinn unterschieden/ wann ein Pferd balottiret / weiset es die Eisen/ wenn es die Grouppe erhebet / wenn es aber Grouppaden machet / ziehet es die hintere Füsse unter sich.

Bandes d' une selle, sind zwey Stücke meist von Eisen / platt und drey Finger breit / so an die Sattel-Bäume/ zu beyden Seiten eines / gehefftet sind/ selbige in einer solchen Stellung zu erhalten/ daß sie einen Sattel formiren.

Banquet ist ein gewisses kleines Stücke von der branche des Zaums/ die unter dem Auge ist / welches rund und das äusserste von dem Mundstücke mit der Branche vereiniget / doch also/ daß man dieses Banquet nicht siehet/weil es von dem übrigen Haupt-Gestell verdeckt wird.

Barbe heisset eine Pferd/ das aus der Barberey kommt.

Bardelie, ist ein Art Sattel von Leinwand mit Stroh ausgestopffet/ dessen man sich in Italien bedienet/ die jungen Füllen den Trab zu lernen: Die darauf reiten / nennet man cavalcadours oder Scozone.

Battes d' une selle. Sind die Theile eines Sattels/ welche über den Sattel-Bäumen hinten und fornen erhaben sind/ die Schenckel des Ritters wider Unordnungen/ so das Pferd verursachen kan/ zu befestigen.

Bec de Gorcin, ist ein kleines Stück Eisen / eines Daumens breit/ und drey oder vier lang / welches in das Hinter-Eisen des Pferds gelötet / zu verhintern/ daß ein hinckend Pferd nicht auf denen Hinter-Eisen gehe.

Boutoir, ist ein Instrument von Stahl / mit einem höltzernen Hefft / das Horn von dem Huff abzuschneiden.

Bouton des renes, ist ein lederner Ring oder Hafft/ mit dem die Zügel zusammen gehefft/ und den man längst den Zügel herunter schieben kan.

Boiteux de l' oreille, ist ein Pferd / welches im Schritt oder Trab hincket.

Branches de la bride, dieses sind 2. gekrümmte Stück Eisen oder die Stangen / die zwischen sich des Mundstücke/ das Kettlein und dicken Ketten führen/ an dem einen Ende am Haupt-Gestell befestiget/ und mit dem andern am Zügel.

Bras du cheval, ist der Theil des obern Schenckels von der Schulter biß ans Knie.

Bridon, oder auf Englisch Filet, ist ein sehr subtiles Mundstück/ so keine Stangen hat / auf Teutsch eine Trense.

Broncher, heist / wenn die Pferde einen üblen Tritt thun / so gemeiniglich geschicht / wann sie schwach und abgemattet.

Cadence, ist eine Abtheilung oder gewisse gleiche Maasse/ die ein Pferd in allen seinen Bewegungen in Acht nehmen muß/ wenn es dressiret ist / daß es alle Lectiones und Schulen mit ihrer rechten Richtigkeit wohl machet/ wie auch daß es Regul-mässig/ so viel Erdreich allemal einnimmet als es soll.

Canon d' une embouchure, ist ein langes windliches Eisen/ biß weilen von zweyen Stucken zusammen gesetzet / die sich in der Mitten biegen / und manchmal auch nur von einem / das Pferd in Gehorsam zu halten.

Caparason ist eine Art einer Decke/ die man auf die Pferde leget.

Caprioles, oder Sauts de ferme a ferme, dieses sind Sprünge / welche ein Pferd auf einem Platz macht/ ohne von der Stelle zu kommen / solcher-

gestalt/ daß wenn es in der Lufft und auf dem höchsten Sprung ist/ es mit aller Gewalt sich ausdähnet und hinten ausschläget.

Caracol, ist eine ungrade überzwerge Schreitung/ da man allezeit halbe Ronden macht / und von einer Hand zu der andern changiret/ ohne ein gewisses Erdreich zu observiren.

Carriere, dieses Wort bedeutet zugleich das Erdreich/ darauf das Pferd laufft / als auch den Lauff selbsten des Pferdes / wenn solcher nicht mehr als 200. Schritt austräget.

Cavesson, ist eine Art von einem Nasen-Bande/ bald von Eisen / bald von Leder / welches man auf die Nase des Pferdes leget/ ihm solche zu schliessen / und zu zwingen / daß es sich muß dressiren lassen.

Chambriere, ist eine lange lederne Peitsche / ein Pferd anzufrischen / und so es nicht gehorsamen will/ zu bestraffen.

Changer un cheval oder Changer de main, ist den Kopf des Pferds drehen oder wenden von einer Hand zur andern / von der Rechten zur Lincken/ oder von der Lincken zur Rechten.

Chapelet sind ein paar Steigbügel-Riemen / an welchen jedwedern ein paar Steigbügel sind.

Chasser un cheval en avant, heist ein Pferd mit den Schenckeln und Sporen helffen/ daß es vor sich gehet.

Chatimens, entstehen von einer harten gewaltsamen Hülffe/ denn wann die Hülffe mit Strengigkeit gegeben wird / werden Bestraffungen daraus.

Chatoüilleux, wird von einem Pferde gesagt / welches vor die Sporen gar zu empfindlich ist.

Chevales, cheval qui chevale, heist ein Pferd/ das/ wenn es einen Trab oder Schritt gehet/ allezeit mit denen fordern Schenckeln Creutzweiß gehet.

Contre-poits du corps, ist eine Freyheit der Bewegung und des Sitzens / die sich ein Reiter durch die Ubung zuwege bringet/ also/ daß er bey allen Bewegungen die das Pferd machet / auf keine Seite mehr als auf die andern hänget / sondern allezeit in dem Mittel des Sattels und gleich in denen Steigbügeln bleibet/ dem Pferde zu rechter Zeit die Hülffe zu geben.

Contre Sanglots, sind kleine Riemen mit Schnallen / den Gurt-Riemen an den Sattel zu befestigen.

Corde oder Longe, ist eine lange Leine/ die man an einem Pfeiler befestiget / und das Pferd daran gehen lässet.

Cote Porter un cheval de cote, heist ein Pferd/ so gehen machen / daß es in zwey Fußstapffen tritt / eine mit dem fordern Fusse / und die andere mit den hintern Fusse bemercket.

Couper le rond oder Couper la volte, ist eine Veränderung mit der Faust zu machen / wenn ein Pferd auf die Volte arbeitet: Also daß/ indem man die Volte entzwey theilet / changiret man die Faust/ und gehet mit einer geraden Linie hierdurch/ eine andere Volte anzufangen.

Courbature, ist eine Erschütterung der Seiten eines Pferds / und eine Bewegung die fast derjenigen gleich ist/ die das Fieber verursachet / welche daher entstehet / wenn ein Pferd zu sehr abgemattet / daß es nicht zu Athem kommen kan.

Courbettes, sind Sprünge von mittelmässiger Höhe / welche ein Pferd machet / indem es erst die zwey fordern Füsse in die Höhe bringet/ und hierauf mit denen hintern Füssen in gleicher Cadence nachfolget.

Courir un cheval, heist ein Pferd galopiren lassen.

Course de cheval, dieses Wort brauchet man nicht in denen Reit-Schulen / und bedeutet ausser denen einen starcken Galop mit vollem Zügel.

Creat, ist ein junger Mensch/ der in einer Academie aufgenommen / die Reit-Kunst zu erlernen.

Croix, faire la Croix a Courbettes, à Balottades, bedeutet / diese Sprünge oder Schulen so zu machen in einem Athem erst vorwärts/ hernach zurück/ und denn auf beyden Seiten/ in Form eines Creutzes.

Croupades, dieses sind Sprünge/ welche höher sind als die Courbetten, und welche das vorder und Hintertheil des Pferds in gleicher Höhe halten / also / daß es die Hinter-Schenckel unter den Leib ziehet/ ohne die Eisen zu weisen.

Cuisses du Cavalier, sind die Schenckel eines Reuters/ welche einem Pferde/ sonderlich die Hülffe geben / es mit guter Lebhafftigkeit zu reiten. Denn so bald als ein Reuter seine Oberschenckel anschlieffet/ mercket man das Pferd angefrischet / als ob es sich zurüstete dasjenig zu thun / so man von ihm verlanget.

Dedans dehors, diese Art zu reden/ beziehet sich auf vielerley / nachdem das Pferd zur rechten oder zur lincken Hand die Volte macht/ oder längst an einer Mauer hin arbeitet.

Deliberer un cheval, heist ein Pferd zu guter Entschliessung bringen / sowol im Schritt als Trab/ oder Galop, auch andern höhern Schulen.

Desarmer les levres d' un cheval, heist die Leffzen des Pferds / ausser denen Barres halten / wann sie so groß seyn/ daß sie selbige mit solchen bedecken und dardurch verhindern können / daß das Gebiß seine Würckung nicht thun kan.

Deguider dieses thut ein Pferd / wenn man es auf die Volte führet / und mit den fordern Schenckeln gar zu geschwinde fortgehet / mit der Groupe aber nicht folget.

Dos, Monter un cheval à dos, le monter à poil, heist ohne Sattel reiten.

Doubler les reins, sagt man von einem Pferde/ so sehr springet den Reuter abzuwerffen.

Dur;

Dur, Cheval dur. Sagt man von einem Pferde / so keine Empfindung von der Peitsche / noch von den Sporen hat.

Ebrillade, ist ein Zug des Zaums / wenn der Reuter das Pferd mit dem einen Zügel rückt / so es sich nicht wenden will: Diese Ebrillade ist von der Saccade unterschieden / weil diese geschiehet / daß man die zwey Zügel auf einmahl rucket / beydes ist eine Straffe / und keine Hülffe / daher auf denen Academien verworffen.

Ecuyer, dieses Wort hat in Franckreich unterschiedliche Bedeutung auf denen Reit-Schulen bedeutet es einen Edelmann / der die Reit-Kunst verstehet / und solche lehret.

Effets de la Main, dieses Wort wird vor Aide, die Hülffe genommen / und bedeutet die Bewegungen der Hand / die da dienen ein Pferd zu führen.

Effort, dieses Wort heist eine gewaltsame Ausdehnung der Nerven oder eine Schlap-Werdung der Musculn, welche die Beine in denen Gliedfügungen halten / bedeutet auch eine Zersprengung der Adern.

Eguilette, Noüer - eguillette, sagt man / wenn ein Pferd springet / mit gantzer Gewalt ausschläget / den Hinterleib ausdehnet / so lang er ist / und die hinterfüsse in die Höhe bringet / welches an denen capriolen geschichet.

Elargir un cheval, heist machen / daß ein Pferd mehr Erdreich einnimmt als es thut.

Embouchure, ist ein Eisen auf unterschiedene Art gemacht / in den Mund des Pferds zu thun / solches zu des Reuters Gehorsam zu unterwerffen.

Embrasser la volte, geschiehet wann ein Pferd in der volte gehet / und bey allen Tempi mit denen vorder-Schenckeln einem grossen Weg einnimmt.

Entamer le chemin, heist anfangen zu Galopiren.

Entier, ist eine Art widerspenstiger Pferde / so sich nicht wenden will / und nicht der Faust folgen / sondern im Gegentheil sich widersetzet. Cheval entier, ist auch ein Pferd / so nicht gewallacht ist.

Entrave oder entravons, dieses ist ein Stück Leder zwey Finger breit / gedrehet / und gefüttert / daß es nicht reibet. L' entrave, ist aus zwey entravons zusammen gesetzet / deren eine der andern gleich / so von einem eisernen Kettgen unterschieden / das 7. a 8. Daumen lang / und daran die Entravons befestiget.

Entrapas oder Traquenard ist ein ungeschickter Gang / oder eigentlicher ein verborgener amble, der weder den Schritt noch Trab in sich begreifft.

Epée Main de l'epée, ist die rechte Hand des Reuters.

Eperon, Sporen.

Eponge du fer du cheval, ist das äusserste Ende von den Eisen der Pferde an den Fersen.

Escache, ist ein Mundstuck / so von dem canon unterschieden / indem es mehr oval ist / denn das canon ist gantz rund.

Escapade, ist eine widerwärtige und ungewisse Bewegung des Pferds / so nicht gehorsamet.

Escavesade, ist ein Ruck mit dem cavesson.

Estrapade, ist eine Widerspenstigkeit eines Pferdes / so nicht gehorsamen will / und sich fornen hoch in die Höhe hebt sich des Reuters zu entledigen:

Estrapasser un cheval, bedeutet ein Pferd durch unordentliche und harte Schulen sehr abmatten.

Etresir oder Serrer, sagt man von einem Pferde / das nicht weit genug gehet / noch genug Erdreich einnimmet / das zu nahe an den Mittel-Punct der volte kommt.

Etrier, Steigbügel.

Etriere, sind lederne Riemen / an denen die Steigbügel gehencket sind.

Etroit, conduire un cheval etroit, ist so viel gesagt / als einem Pferde wenig Erdreich geben, wann es zu viel einnimmt / und verhindern / daß es nicht zu breit gehe.

Falquer, faire falquer un chevai, heist machen / daß sich ein Pferd auf die Hüffte setzet / oder niederlässet / 2. oder 3. als wie in den sehr geschwinden courbetten, welches geschiehet / indem es die Parade oder halbe Parade machet. Falcade, ist diese Action der Hüfften und der Schenckel die sich sehr tieff biegen / wenn man das Pferd aufhält.

Ferme a ferme, ist ein terminus auf der Reit-Schul / wenn man sgen will / auf eben demselben Platz / oder ohne von dem Ort wegzugehen.

Filet, ist ein kleines Mundstück mit geraden Stangen einer Kinn-Kette / Haupt-Gestell / und zwey Riemen von Ungarischen Leder.

Fonceau, ist das Ende von dem Mundstück à canon, nemlich derjenige Theil / so sich endiget / und an welches das Banquet angemacht ist.

Forger, cheval qui forge, sagt man von einem Pferd / das zu sehr mit den hintern Füssen avanciret, und in die fordere Eisen schläget.

Frein, das Gebiß.

Fuir les talons, wird von einem Pferd gesagt / so denen Sporen gehorcht.

Galopade, heist der Gang eines Pferds / wenn es galopirt.

Ganaches oder Ganasses du cheval sind zwey Beine von beyden Theilen des hintern Kopffs / gegen dem Halse zu und welche / indeme sie die Unter-Kinnbacken formiren / ihnen die Bewegung verursachen.

Garot, ist eine Zusammenfügung der Beine der Schultern / unter dem Halse und Mähnen des Pferds / an dem obersten Theil der Schultern

Gaule, ist eine Spieß-Buthe so der Reuther in der rechten Hand führet / so wohl den Degen dadurch zu repræsentiren, als auch dem Pferde darmit die Hülffe und Straffe zu geben.

Genette oder mords à la Turque, ist ein Gebiß / dessen Kinn-Kette von einem Stück ist / und gemacht als ein grosser Ring / wenn man ein Pferd darmit Zäumet / steckt man ihm das Kinn durch diesen Ring.

Genette, Porter les jambes à la genette, wird gesagt / wenn man die Sporn gegen die Seiten des Pferds träget.

Gigote, sind eine Art Stangen/ so unten rund sind.

Gourmette, Kinn-Kette / ist ein eisernes Kettgen/ welches an den obersten Theil der Stangen befestiget / und um das Kinn des Pferds geleget wird.

Häter la main hâtez hatez, ist eine Redens-Art der Bereiter/ wenn ein Scholar die volta macht / und sie wollen/ daß er mit der Hand geschwinde umkehren solle.

Housse d' une selle, ist eine Decke von Leder über den Sattel/solchen zu bewahren.

Incertain, Cheval incertain, sagt man von einem Pferde / so von Natur unruhig ist / und welches in denen Reitschulen nicht gewiß ist/ auch alle seine Lectiones ungerne und unruhig macht.

Large, aller Large, heist mehr Erdreich einnehmen / sich von dem Mittel-Punct der volte entfernen und einen grössern Kreiß machen.

Lever un Cheval à courbettes cabrioles &c. heist ein Pferd courbettiren, galopiren lassen.

Licol, eine Halter / ist ein Haupt-Gestell von Leder mit einer / oder öffters wohl mit zwey Leinen und einer unter der Kehle / wenn sich das Pferd die Halffter abzustreichen pfleget.

Manege, dieses Wort bedeut manchmal den Ort / auf welchen man die Pferde abreitet / die Reit-Schule / Reit-Haus / oder wird vor die Ubung des Reitens selbsten genommen / welche eine sonderliche Art ist / die Pferde abzurichten.

Martingale, ist ein breiter Riemen / welchen man an den Gurt des Pferdes-Bauchs befestiget / zwischen den fordern Schenckel durchziehet / und an den Cavesson befestiget.

Mes-air, ist eine Schule / halb terre à terre, und halb Courbetten.

Mettre, dieses Wort braucht man vor Dressiren oder ein Pferd abzurichten.

Monter, dieses Wort bedeutet das Bereiten zu lernen.

Montoir, ist ein grosser Stein dessen sich die Reiter bedienen / aufzusteigen / ohne in die Steig-Bügel zu tretten / bedeutet auch den lincken Steig-Bügel.

Mords, dieses Wort wird bald vor den gantzen Zaum genommen / bißweilen vor das Gebiß allein.

Mouraille, ist ein Instrument von Eisen mit zwey Theilen so oben an einander befestiget/ dessen sich die Schmiede gebrauchen / denen Pferden die Nase einzubremsen / daß sie stille stehen.

Ongles du poing de la bride, die verschiedenene Bewegung der Nägel an der lincken Hand des Reuters verursachet auch die Unterschiedliche Bewegung des Pferds.

Paneax d' une selle, sind zwey kleine Küssen oder Polster / mit Küh-Reh-oder Pferd-Haar gestopffet / welche man zu beyden Seiten unter den Sattel leget / daß selber das Pferd nicht drücke.

Parer un cheval, ist eine Redens-Arth/ und heist so viel als arrêter, oder ein Pferd aufhalten / wofür jetzo das Wort hola in Gebrauch kommen.

Partir, le patrir, heist dessen Bewegung/wenn man es starck vor sich weggehen lässet;

Pas, der Schritt eines Pferds / dessen Bewegung geschiehet / wenn es auf einmal die zwey Schenckel erhebet / so recht einander entgegenin einem Creutze sind / eines forne und das andere hinten. Un pas & un saut, sagt man / wann ein Pferd zwischen Capriolen eine Courbette machet / so man alsdann einen Pas nennet.

Passade de cinq tems, ist eine halbe Rundung / die man am Ende einer geraden Linie machet / daß das Pferd 5. tempi galopiret, mit der Hüffte inwendig / und wenn solche vollendet / wieder gerade fort galopiret.

Passades furieuses, deren bedienet man sich in Duellen. Diese geschicht / wenn das Pferd in der geraden Lienie zu Ende kommen / macht man eine halbe volte von 3. Tempi, und galopiret hernach gerade fort / biß man zum Mittel der Passade kommet/ da lässet man das Pferd mit voller Furie lauffen / bis ans Ende / da man wieder einhält / und mit einer halben volte umkehret.

Passade d' un temps, wird gemacht / wann das Pferd im Umkehren nur ein Tempo nimmet.

Passades relevées, werden solche genennet / da die halben volten mit courbetten gemacht werden.

Pesade oder Possade. Ist eine Action oder Bewegung des Pferds/ welches wenn es die fördere Füß / aufhebet / mit den Hintern stille und feste stehen bleibet / und solche nicht beweget/ biß die fordern wieder auf der Erden. Pilier, ist ein Pfeiler / welcher mitten auf die Reit-Plätze oder Reit-Häuser gesetzet wird / einen Mittel-Punct anzuzeigen / um den man die volte machen kan.

Pincer, heist sachte den Sporn ans Pferdes Leib bringen/ solches nur mit selbigen zu kützeln.

Pirouttes da la têté à la queuë, seynd gantze doch sehr enge Verkehrungen / welche das Pferde nur mit einem Huff-Schlag in einem Tempo machet/ also daß der Kopff da zu stehen kommet wo zuvor der Schweiff gewesen. Pirouttes de deux pistes, sind Umkehrungen von 2. Huff-Schlägen auf einem kurtzen Erdreich / das kaum so lang als das Pferd ist.

Piste, ist der Huffschlag des Pferdes / den es auf dem Erdreich machet / worauf es gehet.

Poignet, oder poing de la bride, ist die lincke Faust des Reuters / mit der er den Zügel hält / die allezeit 2. oder 3. Finger über dem Sattel-Knopff soll gehalten werden.

Poincon, ist eine kleine eiserne Spitze an einem Holtze/ welche der Reuter in der rechten Hand führet / wenn er einen Springer in die croupe stechen will.

Pointe, dieses geschicht / wenn es die volte macht / und solche nicht recht rondiret/ sondern eine Ecke macht.

Pontlevis,

Pontlevis, ist eine Widerspenstigkeit und Unordnung/die ein hallstarriges und ungehorsames Pferd begehet / wenn es sich wider den Reuter setzet/ indem es sich so hoch bäumet / daß es in Gefahr kommt/ über sich zu schlagen.

Porte - Etrier , sind lederne Riemen am Sattel / daran man die Steigbüchel schnallet.

Promener un cheval, heist ein Pferd/ Schritt vor Schritt gehen lassen.

Rabattre ses courbettes, wird gesagt/ wenn ein Pferd courbettiret, und die hintern Schenckel auf einmahl zum Ende bringet / und solches bey allen tempi mit seiner rechten Richtigkeit thut.

Ramener, heist zu wege bringen / daß ein Pferd die Naß nieder bücket / welche es in die Höhe träget.

Relever, heist den Kopff des Pferds in gute positur bringen / wenn es selbigen zu sehr hänget.

Repartir, heist ein Pferd zum andern oder dritten mahl wieder von der Hand weglauffen lassen.

Repolon , ist eine halbe volte die Groupe inwendig mit 5. tempi, von der die Italiäner groß Werck machen.

Kepriſe, ist eine widerhohlte Lection oder die man wieder anfänget.

Renes, dieses sind zwey lange Riemen von Leder / so an dem Zaum angemacht / und von der Faust des Reuters geführet werden / das Pferd in Gehorsam zu halten.

Retif, cheval rétif, ist ein widerspenstiges böses und eigensinniges Pferd / so gehen will/wohin es ihm beliebt / und wenn es ihm gefällt.

Rompre un cheval au trot, heist ein Pferd durch den Trab erleichtern / daß es desto besser galopiren kan.

Sauteur , cheval sauteur , ein Springer/ ist ein Pferd/ welches springet nach der Ordnung und mit Gehorsam.

Selle, der Sattel / ist ein Sitz auf den Rücken des Pferdes zu legen/ zur Bequemlichkeit des Reuters.

Sentir un cheval sur les hanches, heist fühlen / daß ein Pferd die Hüfften bieget.

Serpeger, heist einen Huff-Schlag machen der Schlangen oder Wellen-Weisen gehet.

Siguette, ist ein eiserner cavesson mit Zähnen.

Soubarbe, heist die Gegend / wo die Kinn-Kette lieget.

Soutenir la main , oder Soutenir un cheval , heist den Zügel steiff und hoch halten.

Sujet. Tenir un cheval sujet , ist eine Reden bey volten ; nehmlich ein Pferd so reiten / daß die proupe wohl in der Rundung bleibet/ daß es nicht auf die Seiten kömmt/ sein Tempo recht in acht nimmt/ohne Erdreich zu verlieren.

Temps , dieses Wort wird öffter vor die Bewegung des Pferds selbsten genommen / und bißweilen zeiget es die Zeit an / so zwischen zwey Bewegungen ist. Manchmahl bedeutet es auch den Effect der Hülffe / den der Reuter dem Pferde giebet.

Terrain, ist ein Platz auf der Reit-Schule/ wo das Pferd den Huff-Schlag machet.

Terre à terre, ist eine Art von Springen / die das Pferd / wann es zur Seiten gehet / in zweyen Huffschlägen sehr und ring gemachet.

Tête du cheval , dieses Wort bedeut die Action des Halses und den Effect des Zaums und der Faust.

Touret, ist ein Theil der Reit-Stangen / krum gebogen als ein Ring.

Tourner , oder Changer de main , heist ein Pferd wenden / Tournez vos cuises , wendet eure Schenckel.

Train, ist der natürliche Gang eines Pferdes.

Tranche file , ist das Kettlein an den Stangen / so von einer zur andern gehet.

Travail, ist der Nothstall.

Travailler , heist ein Pferd im Schritt / Trab oder Galop, zu üben.

Traverser, sagt man von einem Pferde/ so seinen Huff Schlag die Quere macht/ da die Groupe auf eine Seite / und der Kopff auf die andere kommt.

Trot, der Trab.

Trousse queüe , ist ein groß Leder / welches so lang ist als der Stürtz vom Pferde-Schwantz.

Valet, ist ein Stock / an dessen einem Ende ein Sachel von Eisen / einem Springer damit die Hülffe zu geben.

Volte, dieses Wort bedeutet einen runden Circul oder Huff-Schlag / da ein Pferd mit zwey Huff-Schlägen um ein Centrum oder Pfeiler grosse oder kleine Kreise macht.

Was ein junger Reuter vor Wissenschafft und Alter haben soll / und wie er nach und nach an das Reiten zu gewöhnen.

Wer einen guten Reuter abgeben will / dem kan nicht schaden/wann er sich auf andere Exercitia, die ihn hurtig / starck in Armen und Schenckeln/ und grades Leibs machen / leget als da ist Fechten/ Tantzen/Ballen schlagen/und nachdem die Person und das Absehen ist / Voltisiren. Das Alter betreffend / so ist dieses unterschiedlich / wie auch die Stärcke und der Lust ; Mancher schicket sich im zehenden Jahr besser zum Reiten / und ist stärcker / und hat mehr Lust als ein anderer im sechzehenden. Und dieser Unterschied setzet die jungen Leute in ungleichem Alter auf die Pferde. Besser aber ists wann die Stärcke da ist / man fange bey Zeiten / nach dem zehenden / eylfften und zwölfften Jahr/ an / auf gute Pferde zu steigen / damit man nur lerne grad sitzen/ und beherzt werde.

Bey solchen Aufsitzen ist das erste / daß er auf der lincken Seiten des Pferds den Zügel ergreiffe/ dessen Knopff biß zu End desselben auf-

ziehe und den kleinen Finger in der lincken Hand zwischen beede Zügel durchschiebe und ferner durch die Hand gehen lasse. Und nachdem die Zügel zu recht gezogen und gefast / den Daumen grad halte / und mit samt der Hand wohl zuschliesse und vest zuhalte / damit nichts von dem Zaum nachgehe. Hat derjenige welcher auffsitzen will eine Spießruth / so halt er sie wie sichs gehört auch in der lincken Hand / davon die Rechte muß frey seyn / entweder grad über sich oder neben des Pferds vordern rechten Bug.

Man hat noch eine Manier den Zaum zu führen / welche aber nur darinn von der andern unterschieden / daß die beyde letztere Finger der Hand zwischen die Zügel durchgeschoben werden: Doch ist die Letztere vor Anfänger besser.

Ist der Zügel gefasset / und der Reuter ist aufgesetzen so muß die Hand mit demselben / nicht starr gehalten / sondern loß geführet werden. Doch also / daß sich das Pferd auf des Mund-Stück verlassen / und auf desselbe anleinen kan.

Die Spieß-Ruthe wird aus der lincken Hand in die Rechte genommen / das äusserste des Zaumes wird mit der rechten Hand gefasset und zu recht gezogen/die Schenckel schliessen. Die Versen kommt unterſich und auswärts / die Zähen aber über sich und einwärts gegen den Bug des Pferds. Der obere Leib wird steiff / die Brust hervor / das Kinn grad gehalten / die Augen zwischen den Ohren / des Pferds hinauswerts gerichtet / und die Elenbogen unterwerts fest gesencket / wie auch in einer gleichen Weite / etlicher Massen von dem Leib abgesondert.

Die lincke Hand soll grad und nur zwerch Hand hoch über den Sattel-Knopff und etwas für denselben gehalten werden / welches aber in vielen Gelegenheiten veränderlich ist.

Die rechte Hand soll der lincken gleich / doch einen Zwerch-Finger höher und besser für sich stehen / man reite gleich auf welche Hand man wolle.

Die Spitze / oder Spieß-Ruthe soll über sich gegen dem lincken Ohr gewendet seyn.

Das Absteigen vom Pferd betreffend/ so soll derjenige / welcher geritten / allgemächlich still halten / und in der postur bleiben / wie er aufgesessen. Darauf soll er den rechten Fuß aus dem Bügel / und die Spieß Ruthe / wieder in die lincke Hand nehmen und den Sattel-Knopff greiffen / hernach den Schenckel mit gradem Leib über den Sattel schlagen / und den Fuß auf die Erde setzen / welches gar wohl angehet darauf nimmt man die Spieß-Ruthen in die rechte Hand/ stehet still / carasiiert etwann das Pferd ein wenig/ und lässet es fort führen.

Dieses Auf- und Absitzen geschiehet / mit Vortheil / entweder des dazu gemachten erhabenen Orts / von Herrn Winter der Vortheil genannt / oder der heut zu Tag gebräuchlichen Steig-bügel / welche bey dem Auf- und Absteigen der Scholaren auf den Sattel-Knopff geleget werden. Wie aber ohne Vortheil / oder ohne Steig-Bügel auf das Pferd zu kommen sey/gehöret mehr zum Volitisiren / als zur Reit-Kunst.

Mehr-citirtes Reit-Buch will / es soll sich ein junger Reuter zugleich angewöhnen / auf der rechten Seiten aufzusitzen / um sich nicht nur in dem Auffsitzen desto fertiger zu machen / sondern auch im Nothfall / und sonderlich im Krieg und in Treffen / da ihme öffters nicht so viel Zeit/das Pferd umzuwenden übrig bleibt/sich solcher Kunst zu bedienen / und sein Leben oder Glieder ausser Gefahr zu setzen/oder doch dieser zu entgehen bey sich alle Mittel finden könne. Das würckliche Exercitium aber ist dem erstbeschrieben gantz entgegen / indem hier die rechte Hand thun muß was dort die andere gethan hat.

Nöthigste Reit-Schul Lectiones,

Erstlich die Leichtere.

Das zierliche Auffsitzen / und die Kunstmässige Haltung des Leibs und der Gliedmassen / sind zwar nur eine Zubereitung zum Reiten/ doch führet es einen durch alle Schul-Lectiones gehenden Vortheil bey sich. Dieser aber bleibt so lang unvollkommen / biß er bey allen Bewegungen des Pferds sich geäussert hat / daher geschicht es / daß die Bereiter / mit dem der aufgesessen und sich gehöriger Massen zu Pferd hält / erstlich nur eine gerade Linie vornehmen.

Hiernächst wird gezeigt / wie eine volta zu machen / vermög einer angelegten Corde und des pilier/ dabey hat der Reuter in Acht zu nehmen / daß er mit der lincken Hand den Zaum ein wenig inwendig gegen der Rechten führe / damit das Pferd den Kopff recht halte / und die Füsse recht setze.

Deßgleichen wann er Lincks reitet / soll er seine lincke Hand / etwas / und ohne merckliche Abweichung von der gewöhnlichen Handführung/ auf die lincke Seiten führen / auch in allen Wendungen Achtung geben / daß seine rechte Schulter samt der rechten Hand ein wenig für der lincken Hand seye.

Darauf lehret man ihn pariren oder still halten / indem er wo das Pferd auf die geraden Linien kommt / die Hand ein wenig in die Höhe / den Leib ein klein wenig hinter sich / die Schenckel aber etwas hervor halten / das Pferd etliche Schritt gantz gelind hinter sich thun / und den Zaum ein wenig sincken lassen muß / damit das Pferd wieder etliche Schritt vor sich gehe / and so dann auf seine Schmeichlen und Anhalten still stehe.

Dazu kommt der Trab / welcher fest sitzen und viele Lectiones geschickt machen lehret/ daher geschicht es / daß der Reuter die volta nun auch traben / und dabey die Hand wieder führen muß / wie vorher / ausser mit mehrerer Haltung der Faust und die Schenckel.

Ist dieses beariffen und der Leib / Arm Faust / Schenckel und Beine haben der harten Bewegung des Trabs ein wenig gewohnt / so folget das Traversiren / oder der Ritt von einer Seite zu der andern. Anfangs Fuß für Fus und in einer geraden Linie / hernach auch in Trab. Der dabey in Acht zu nehmende vornehmste Vortheil ist dieser / daß die lincke Hand mit dem Zaum etwas auf die rechte Hand gewendet / die mit dem Springen unter sich gesenckte Spießruthe unter dem lincken Aug gehalten werde. So aber der Reuter auf die lincke Hand reitet / soll er den Zaum auf die lincke / doch ein wenig in die Höhe führen / und die Spießruthen unter des Pferds rechten Aug halten.

Nun kan man das Galopiren anfangen / dabey ist in Acht zu nehmen / daß die Hand des Reuters ein klein wenig höher / doch im Trab gehalten werde / jedoch so / daß sich das Pferd nicht in die Höhe begebe. 2. Daß man nit ehe anfangen soll zu Galoppiren / man habe zuvor das Pferd Fuß für Fuß gehen und hernach ein wenig Traben lassen. So daß das Pferd aus dem Schritt in Trab und aus diesen in den Galopp komme. Damit man aber in dieser Sach desto besser fort komme / so dienet zu wissen / daß wo das Pferd würcklich Trabet und der Reuter nun Galoppiren will / so solle er dem Pferd den lincken Schenckel mit dem Wenden hinter dem lincken fördern Fuß das Pferd bey dem Gurt des Sattels anhalten / die Faust mit dem Zaum ein klein wenig verhalten und mit dem inwendigen rechten Schenckel ein klein Tempo geben / welches Tempo aber gantz gelind geschehen und nicht anderst muß gegeben werden / als wann er eben mit dem rechten Fuß mit den fordern Zehen vest und hart in den Bügel tretten wollte / so wird die Versen unter sich / die Zehen über sich / die Knie-Scheuben zuruck / und also durch diß einige Tempo der rechte Schenckel zierlich avanciren / und die Faust darauf etwas schiessen lassen / die Spießruthen darauf recht gegen des Pferds lincken Ohr halten / und da man das Pferd nicht gerne auf die rechte Hand wenden wollte / die Spitz-Ruthen dem Pferd unter das lincke Aug halten.

Dabey zu mercken / daß der Scholar in allen seinen Schulen / seine rechte Schultern und Hand für sich halte / es mag auch eine Schul seyn / was für eine kan genennt werden / und solle er solches auf einem abgerichten Pferd obiervi-ren / thut er das nicht / so hat er erstlich keine gute Postur, der Leib ist in Desordre, das Pferd wird dardurch in der Schul und im Maul verderbt / und was das Aergste ist / so wird der Scholar auf dem Pferd wie ein Mehl-Sack hangen.

Wenn aber der Scholar auf die lincke Hand galloppiret / so soll er dem Pferd den rechten Schenckel anlegen / und die Hülff oder das Tempo deß Schenckels mit dem lincken Fuß gebne / und in allem was vorhin in der Wendung auf die rechte Hand vorgangen / das Contrarium mit der Hand / Spißruthen und andern mache / jedoch die rechte Schulter / in allen Schulen / auf welche Hand es seye / vorwarts wende.

Nach dem Galopp folget der Redopp / welcher die mittel-Schule und die principaleste unter allen ist / weil sie durch alle andere Schulen die bey der Erden geschehen die Vollkommenheit austheilet / auch in denen die über der Erden geschehen / seyn muß.

Was redoppiren sey / siehe kurtz vorher bey dem Wort redoppiren.

Der Vortheil dieser lection bestehet darinn / daß man den Schenckel recht anzuwenden wisse / sich fest halte / sintemahl die geringste Bewegung des Leibs und des Zaums einen Fehler machen kan. Erstlich soll man das Pferd ein parmahl Fuß für Fuß am den pilier geben lassen / hernach dem Pferd den auswendigen Schenckel ein wenig zuruck halten / mit dem inwendigen aber eine kleine Hülffe geben / so wird das Pferd im Redopp avanciren. Dabey aber soll man sich wohl fürsehen / daß man das Pferd mit dem Sporn nicht vexire.

Schwehre Schul Lectiones.

Darauf folget das courvettiren / welches etwas härter gehet / als das redoppiren / dabey aber der Schlüssel zu allen andern Schulen / die in die Höhe gehen. Man muß ebenfalls auch allhie das Pferd etlich mahl nur im Schritt auf und ab reiten / darauf still halten / das Pferd einen Schritt oder etliche gelind zuruck ziehen / sodann für sich gehen / ein wenig still halten / und die Courvetten anfangen / doch soll man erstlich nur etliche machen / aber niemahl mehr als zwölff.

Wobey nebst der bey allem Reiten nöthigen Leibs und Zaums-Haltung dieses zu mercken ist / daß wann das Pferd nicht allemahl avanciren wollte / auch nicht mit dem hintern Schenckel nachrutschen / soll der Scholar dem Pferd geschwind / jedoch gelind ein paar Sporn geben / und darauf die Schenckel wieder still halten. Der zu Fuß soll das Pferd mit der Hülffe in Acht nehmen / damit es nicht bald ein gar zu geschwindes / bald ein gar zu langsames tempo mache / sondern eines soll wie das andere / so hoch und so geschwind seyn / als das andere.

Dieses Courvettiren, wird auf vielfältige Weise vorgenommen / und exerciret / als in der volta, um den pilier, In Douplirung der Courvetten / welche sehr schwehr sind / in dem der Reuter / seine Faust wann das Pferd

in der Höhe ist/recht wohl zu verhalten und zweymahl nachzugeben wissen muß / damit es seine hintere zwey Sätze zu verrichten Lufft habe / und sie mache ehe es mit den förderſten Füssen wieder auf den Boden kommet. Item / man macht die Courvetten zuruck.

Wo die Courvetten wohl von statten gehen / so kan man zu einer noch schwehreren lection schreiten / welche lehret die Groupaden zu machen. Diese erfordert einen schon ziemlich erfahrnen Reuter / so wohl wegen allhie nöthiger steten Haltung des Leibs / als auch der Regierung der Schenckel und des Zaums. Daher es auch geschiehet / daß viele auf die Reit-Schul gehen / welche zu dieser lection nicht kommen mögen.

Inzwischen ist sonderlich zu mercken / daß die Faust / allhie etwas mehr als bey den Courvettiren / zu verhalten ist / weil die Groupade härter und langsamer gehet. 2. Daß der Reuter in den Steigbügeln / unumgänglich stehen muß / damit er einmahl zu sitzen komme / dann sonst unmöglich wäre / daß er das Gewicht seines Leibes / stet und vest halten / mithin recht schön sitzen könne.

Diese Groupaden werden erstlich zwischen zweyen piliers gemacht / hernach in der volta, hernach um einen pilier, und endlich auch hinder sich.

Hat jemand so viel Reiten gelernt / so wird er schwehrlich die letztere lectionen / welche auf dem sogenannten Springer zu exerciren / unterlassen. Da lernt man machen Passé salto, Capriolen und Ballotaden. Diese sind die schwehrsten / unter allen lectionen, sintemahl ein Pferd mit allen Vieren sich erhebt / dann wieder nieder prellt / und wieder mit allen Vieren in die Lufft kommet / gleich einem geworffenen Ball / davon auch der Nahmen Ballotade entstanden.

Das Wichtigste / welches bey dergleichen Sätzen und Springen in Acht zu nehmen ist dieses / daß der Reuter seine Faust fest und stet führen müsse / damit er das mit sich selbst viel zu thun habende Pferd nicht hin und wieder reisse / sondern so bald der Streich geschehen ist / durch Nachlassung der Faust Lafft lasse. Und wann sich das Pferd wieder gefasset / und streichen will / so soll er demselben die Hand überwendig verhalten / und den Leib grad gegen dem Streich halten / die Schenckel herfür thun.

Dem Pferd soll die Hülffe durch eine Spießruthe oder kleine Stachel gegeben werden / aber der Fuß soll sein Tempo mit Gebung der Hülffe des Stachels wohl in Acht nehmen.

Diese Hülffe mit dem Stachel soll anfangs von jemand der zu fuß dastehet gegeben werden / bey mehrerer Perfection aber des Reuters / zeigt man ihm / wie er dieselbe dem Pferd / entweder mit einer Spieß- Ruthen oder kleinen Stachel geben könne. Wann Ballotaden gemacht werden / so ist es ohne dem am besten / daß die Hülffe von jemand zu Fuß gegeben werde.

Wer sich nun auf diese Weise exerciret / und so viel von der Reit- Kunst gelernet / als bisher davon gemeldet worden / wird sich nicht scheuen / bey allerhand Ritterlichen Ubungen zu Pferd als Ring- Rennen / Kopff- Rennen / Javelin-Werffen / ꝛc. und angestellten Carouselen / einzufinden / um andern den Preiß zu disputiren. Unsers Werks aber ist nicht zu lehren / wie dergleichen Ergötzlichkeiten anzustellen sind / indem wir nicht gesinnet / jedermann zu einem vollkommenen Bereuter zu machen. Demjenigen / aber / welcher mehrere Wissenschafft / von dieser edlen Kunst zu haben verlanget / werden nachgesetzte Autores stattliche Dienste leisten.

Antoin de Pluvinel, **vollkommene Reit-Kunst.** Braunschweig 1628. Franckfurt 1654. fol.

Georg Löhneisens / **vollkommene Reit-Kunst** / von denen Ritterlichen Ubungen / bey Aufzügen und Tourniern. 1625. fol.

Georg Simon Winters / **von Adlers-Flügel / Wohlberittener Cavallier** Nürnberg 1678. fol.

Des Grafen von Neu-Castell / **vollkommenes Reit-Schul-Buch** / dabey alle Lectiones von der Reit-sauber in Kupffer gestochen / Teutsch und Französisch / Nürnberg 1700 fol.

Herrn del Campe **Reit-Kunst** / Copenhagen: in Duod.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung / etlicher / von denen Pferden genommenen Dingen.

Roß-Fleisch / commendiren etliche sehr wider den Schlangen oder Vipern- und Natter-Biß / wann man es über die äusserliche Verletzung schlägt. Dergleichen Lob wird auch dem Koth zugeschrieben.

Roß- oder sonderlich **Stuten-Blut** / giebt / wann man es auf Chymische Weiß præpariret / ein überaus schönes und flüchtiges Saltz / welches wider das Fraisch ein hertzliches Mittel ist. So wird auch eben dieses Blut unter die fretzende oder beissende äusserliche Medicamenta gezehlet.

Den Koth kan man auch wider die Colic oder das Bauch-Grimmen / wie nicht weniger wider den Durchbruch eingeben / und die Weiber pressen diesen Koth mit Milch aus und geben davon den Kindern zu trincken die die Blattern haben. Ist ferner auch ein bewährtes Mittel / sonderlich der frische / wider das Nasen-Bluten / dieses Medicament äusserlich übergelegt / ist eine gute Blutstellung.

Ein bekandter Autor setzt noch hinzu / daß der Roß-Koth so wohl innerlich eingenommen / als äusserlich / einen Rauch davon gemacht / die todte Frucht im Leib / und die enthaltene Nachgeburt kräfftiglich abtreibe / und das Aufsteigen der Mutter dämpffe.

Den

Den Urin mischen etliche unter der Schmiede Lösch-Wasser / und lassen denselbigen hernach diejenige trincken / die mit dem Fraisch behafftet seynd.

Der Schweiß von einem Pferd hat eine Krafft wenn man in das Bad gehen will / die Krätze und alle Schuppen oder andere dergleichen Unreinigkeiten der Haut / zu vertreiben. Wobey aber zu mercken / daß solches schwangere Weiber nicht wohl thun dörffen.

Den Schaum oder Geiffer / pflegt man drey Tag nacheinander auf warmen Wasser zu trincken. Soll die Husten hemmen / und alle äusserste Schwindsucht curiren.

Aeusserlich gebrauchet / soll dieser Schaum / unter Rosen-Oel gethan / die Ohren Schmertzen / wenn sie auch gleich noch so empfindlich wären / gewaltig zertheilen: und allerley Frattigkeiten / die sich ein Mensch mit Reiten / Gehen / Tantzen / oder andern starcken Bewegungen zwischenden Beinen und neben den Gemächt zugezogen / dafern man sich nur allda damit schmieren mag / als ein unfehlbahres Mittel austheilen. Geschweige der Wartzen / welche der Schaum von einem solchen Hengst / der noch nie gesprungen / nicht allein zertreiben / sondern auch zu verhüten vermag / daß keine solche Auswärffe nimmermehr aus der Haut herfür wachsen.

Die Haare / thun unter andern Blutstillungen das Ihrige vortrefflich / sonderlich wann sie zuvor verbrennet werden. Und wie fein man mit einem Roß-Haar die hangende Wartzen wegbinden könne / ist insgemein bekandt.

Bey uns weiß man kaum von einem kräfftigern Mittel die schwehre Geburt zu befördern / und Kinds-Wehen zu machen / wie auch die Nachgeburt fortzutreiben / als die præparirte und zu Pulver gestossene Hoden eines Wallachens die mit andern hierzu dienlichen Stucken / als ein zuverlässiges Remedium eingegeben werden.

Nicht mindere krafft hat erstgedachtes Artzney-Mittel auch in Linderung der Colic-Schmertzen / und Aufmunderung zur Liebes-Begierd verstehe / in gewissen und seinen eigentlichen Wassern eingenommen.

Die Wartzen / so die Pferde zu weilen an den Füssen haben / werden auf eine Kohlen geworffen / daß sie einen Rauch von sich geben / welcher in Mutter-Kranckheiten / wann sich derselben ein Frau an den Leib gehen läst / unvergleichliche Hülffe leistet / dienen auch wider den Stein und das Fraisch.

Roß-Huff / zu Pulver gestossen / treibet den Stein gewaltig. Und wenn man einen Aschen daraus brennet / und denselbigen unter ein gehöriges Oel rühret / und überschlägt / so lassen sich vielerley Geschwähre / und auch so gar die Kröpfe damit zertheilen. Wie mächtig der von diesen Huffen gemachte Rauch die schwehre Geburt befördere / und die Läuse verjage / das wissen die gemeine Leute am allerbesten.

Das Fett oder Schmaltz befördert die Monarhliche Reinigung des weiblichen Geschlechts und heilet die inwendige Geschwähre aus / absonderlich diejenige / welche die Brust beschwehren / hieher gehöret auch insonderheit das Kam-Schmaltz / dessen Krafft wider den Krampff und verruckte Glieder nicht genugsam kan heraus gesprochen werden.

Die ersten Zähne / eines Füllens hängt man denen Kindern an den Hals / mit vermeinen / daß sie dadurch leichter zahnen werden. Etliche aber schreiben / diese Krafft allein denen Zähnen zu / die einem Füllen von sich selbst ausgefallen / und doch nicht auf die Erden kommen seyn. Sonsten werden die Pferds-Zähne insgemein zu Aschen gebrännt / daraus man ein Zahn-Pulver macht / wovon die Zähne / wann man sie damit reibet / überaus schön weiß werden. Und Lonicerus schreibet / daß wann einer die Zähn eines Hengsts unter sein Kopff-Küssen lege / so werde er im schlaffen nicht schnarchen.

Folget der Stein / Hippolithus, und von Scwenckfeldio Roß-Bezoar genannt / welcher zu weilen in einiger Pferd Mägen und Gedärmen gefunden wird. Dieser Stein gleichwie er so wohl der äusserlich- als innerlichen Gestalt und Structur nach dem Occidentalischen Bezoar nicht gar ungleich kommt: also werden ihm auch fast gleiche Gifft-tödtende Tugenden und Kräfften beygemessen: wie solches nach Aussag verschiedener berühmter und glaubwürdiger Autorum, vornehmlich aber des Joh. Schröderi, und Philippi Jacobi Sacchsii, durch die Erfahrung und die damit gemachten Proben / bezeugen.

Wer mehr und umständlichere Nachricht hiervon verlanget / der lese Ephem. Med. Physic. Germ. Ann. 10. & v. Obs. 167. de Hippolithorum Historia, allwo hievon exprosesso, und weitläuffiger als sonsten irgendwo gehandelt wird.

Das coagulum oder den Lob und die Rinne belangend / so wird dasselbe unter die / wider die Ruhr und den Durchlauff dienliche Mittel / als ein sonderliches Specificum gerechnet.

Ist allein noch übrig die Milch / und derselben Schotten. Jene sollen diejenige fleissig trincken / die zu Schwindsucht geneigt seyn / oder einen Keuchenden und schwehren Athem haben / oder immer viel Husten / oder sonsten eine dergleichen Beschwehrnuß auf der Lungen und Brust fühlen. Ja es soll auch die Roß-Milch sonderlich gut für das Fraisch und die Mutter-Schmertzen seyn / und einige Weiber geben sie den Kinder zu trincken / bey denen die Blattern nicht recht heraus dringen wollen. Geschweige der sonderbahren Eigenschafft / welche die Roß-Milch hat / wann sie von einer sonst unfruchtbarn Frau gleich vor dem ehelichen Beyschlaff unwissend getruncken wird. Da sie davon unfehlbar fruchtbar werden soll; wann wir anderst dem Arabischen sonst so hoch gehaltenen Medico Rhasi, nicht widersprechen wollen. Von den Schotten aber wissen wir aus dem Actio allein dieses / daß er die Geschwähre der Nieren auszuheilen und zu reinigen / sehr grosse Krafft habe.

Das

Das siebende Capitel.

Von dem Esel und dessen Geschlecht.

Dieses Thier hat einige Gleichheit mit den Pferden/so gering aber dieselbige seyn mag so ist sie doch zulänglich eine Ursach zu geben/ die Abhandlung derselben nicht weiter zu verschieben. Je weitläuffiger wir aber bey den Pferden haben seyn müssen / je enger werden wir die Rede allhie einzuziehen gezwungen seyn

Das Geschlecht der Esel hat eben die Nahmen / welche die Pferde führen / denn es ist auch bey ihnen der Hengst / die Stutt / und das Füllen.

Ein Esel heist auf Lateinisch/ Asinus Italiänisch/ Asino, Französisch/ Asne, Spanisch / Asno, Wir sehen aber an:

I. Die Natürliche Gestalt und Beschaffenheit der Esel.

Wie ein Esel gestaltet sey / ist aus vorhergegangenem Kupffer zu sehen. Uberhaupt hat er eine Glieder-Gleichheit mit den Pferden. Die langen Ohren aber und der Schweiff machen einen grossen Unterschied. Ist männiglich wohl bekannt / und sonderlich den Müllern und armen Leuten / die sich dessen Hülff am meisten gebrauchen.

Kan nicht viel Kälte erdulten / und derowegen in kalten Ländern nicht wol gedeyen: hat seiner Proportion nach unter allen Thieren die grösten Ohren / wie gleichfalls auch ein groses Hertz / und ein dickes Geblüt/ eine harte Haut / ein schwaches Haupt / und auf dem Rück ein Creutz / kan auf der Mitte seines Rückens nicht wol tragen / sonder hinten auf den Hüfften am allerbesten / hat keine Gall.

Die Zeichen aber eines guten und arbeitsamen Esels seynd die Stärck oder Grösse des Leibes / der starcke und dicke Hals breite Brust/ völlige und wohl untersetzte Schenckel / schwartze/ rothe / oder fleckigte Farbe / nach Zeugnuß Paladii. Wann ein Esel mit der Last überladen ist/so läst er die Ohren hangen / welches dann ein gewisses Zeichen ist / daß ihme die Last zu schwehr seye.

Franzius setzet dem Esel 30. Jahr zum Alter/ solches erkennet man an den Zähnen / als welche erste er im dreyssigsten Monath verlieret ; Verwundersam ist / daß er ein Creutz auf dem Leib träget.

Der Gemüths Neigung nach / ist der Esel ein faul und träges Thier / welches alle Schläg und Straffe verachtet / einer kalten Melancholischen Natur / und dünnen Hirns/ forchtsam / unverschämt. Ist wie alle andere Thier/ die grosse Hertzen haben / sehr forchtsam / trinckt nicht bald aus unbekanten Wassern : Bey den Afris pastoralibus finden sich Esel / die gar nicht trincken. Obwohlen dieses Thier von Natur faul und träg ist/so ist doch sehr verwunderlich was Scaliger schreibet / daß die Esel in Egypten in ihrem Gang dermassen fertig und geschwind sind / daß sie in einem Tag 40000. Schritt ohne allen Schaden lauffen und wandern können.

Mit den Raben und Wölffen tragen die Esel eine sonderbahre Feindschafft / und erschrickt ein Pferd fast vor nichts so sehr / als wann es einen Esel höret schreyen. Wann man aber einen Esel will stumm machen und das Schreyen verbieten / so hänge man ihm einen Stein an den Schwantz.

So faul sie aber sind so lassen sie doch ihre Ohren nicht allzusehr hencken / wo sie aber solches thun / und man meinet sie wären angeklebt / ist es ein Zeichen / daß Regen kommen werde.

Daß sie gelehrig und zu unterschiedlichen Kunst-Stücken gewöhnet werden können bezeuget. Herrn Hochbergs Georg. Cur. 2. Theil. p. 201.

Bey etlichen Vögeln haben die Esel schlechte Gunst / weilen sie sich gern an die Hecken und Sträuche reiben / in welchen jene ihre Nester machen. Oder auch weil sie die junge Vögel sehr erschrecken.

Vor dem Ort wo ein Esel einmahl gefallen/ fürchtet er sich allezeit / und wo er denselben durch wandern muß / so stutzt er / und gehet behutsam.

Uber Brücken dadurch man hin und wieder in das Wasser sehen kan / gehen die Esel nicht gern / indem sie das Wasser sehr förchten / und solches erkennet man daher / weil sie bey einem gezwungenen Durchgang das Wasser lassen.

Ihre Junge lieben sie so sehr / daß sie durch Wasser und Feuer lauffen würden / wo sie dieselbe zu retten hätten.

Man sagt / wo ein Esel das Schierlings-Kraut / welches Lateinisch Cicuta heist / fresse / so falle er in einen so tieffen Schlaff / daß man ihn schinden könnte / wo man wollte.

Etwas gar entsetzliches ist das Esels-Geschrey.

II. Wart und Pfleg der Esel.

Die Eselin sollen wie die Pferd-Stuten von dem Hengst besprenget werden / auch zur selben Zeit / dann sie haben einerley Trag-Zeit/ und wann sie gleich zu anfang des Frühlings Junge haben / so bekommen sie gutes Gras / und dadurch bessere Nahrung die Junge zu ernähren.

Man sagt/ es sey nicht wohl ein fruchtbarers Thier als die Eselin / weil sie früh anfängt / und durch ihr gantzes Leben fortfähret zu zeugen.

Die Füllen läst man ein Jahr lang säugen/ und einige wollen man soll sie anderthalb Jahr die Milch geniessen lassen.

Wann die Eselin füllet / so fliehet sie das Liecht / daher man ihr soll zu solcher Zeit Finsternus verschaffen.

Die

Die junge Hengstlein / welche nicht zum Besprengen aufgezogen werden / sollen wie die junge Pferd-Hengste verschnitten werden / und obwol die Hengst schwehrere Lasten tragen als die Verschnittene / so ist hergegen zu befürchten / daß dieselbe wütend werden / wann sie im Frühling brünstig sind.

Die Eselin soll nur alle drey Jahr beleget werden / die Beschäller taugen nur vom dritten Jahr biß ins zehende.

Dieses Thier ist keines der schönsten / doch mag es die Reinligkeit leiden / daher der Eselstreiber sie öffters striegeln und putzen soll.

Die Fütterung suchet der Esel auf den Weegen / und auf den Wiesen / und zu Hauß giebt man ihm das Heu / welches ein Pferde / auch was Ochsen und Kühe in ihren Krippen übrig lassen / daß Ausgereutete von groben Mehl und Getraid / bißweilen wann sie hart arbeiten / müssen sie ein wenig Brod oder Habern haben. Man sagt im Sprichwort: Dem Esel gehört sein Heu / und ein Prügel.

Er strebet den Disteln sehr nach / daher die Disteln sein Salat genennet werden.

III. Kranckheit und Cur der Esel.

Gleichwie die Esel viele Gleichheit mit den Pferden haben / sowol was die Gestalt als die Wart anbetrifft / also empfinden sie auch etwas von derselben Kranckheiten / werden aber so sehr nicht wahrgenommen / noch geachtet / weil der Verlust eines Esels zwar zu verhüten / doch nicht in Vergleichung kommt / mit dem Schaden / welchen jemand bey dem Hinfall eines Pferdes verspühret.

Zolte aber ein gählinger Zufall oder auch besonderer Schmertz auf sie stossen / so müste man aus denen oben bey der Vieh- und Pferdzucht / ein hieher taugliches Mittel nach geringerter Menge / zu suchen seyn.

IV. Anwendung und Gebrauch der Esel.

Wo leichte Aecker sind / können die Esel auch zum Ackern gebraucht werden / ziehen auch am Karn / nur daß er also beladen sey / daß die Last ihre Kräfften nicht überschreite.

Ihr vornehmster Dienst bestehet im Tragen / der Körbe und Säcke / darum die Müller sich gemeiniglich etliche dergleichen starcke Thieren schaffen und halten. Doch setzen sich auch Menschen auf. Heut zu Tag / hält man auch Esel um der Milch willen / weil diese vor sehr rein und gesund gehalten wird. Davon aber bald.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung etlicher an dem Esel befindlichen Theilen.

Von dem Esel kan unterschiedliches zur Artzney gebraucht werden.

Die Asche vom Esels-Fleisch und Leber mit Oel aufgelegt / dienet wider die Schrunden von Kälte. Die Asche der Esels-Leber dienet zum Kähl-Zäpfflein. Diese Leber gebraten / und nächtern genossen / dienet für die fallende Sucht: desgleichen seine Klauen gebrannt und gepülvert.

Das Schmaltz vom Esel heilet die Geschwähre und Nieren-Wehe: desgleichen auch die Malzey / und vertreibet die Masen der Haut. Item Esels-Schmaltz oder Mark auf die Entzündung oder Geschwulst der Glieder oder Podagram geleget / lindert und hilfft.

Das Blut des Esels verhält mancherley Blut-Flüß. Drey oder vier Tropffen Esels-Blut mit Wein eingegeben / vertreibet das tägliche Fieber.

Die Esels-Milch ist nicht dick und fett / sondern subtil und wässerig / dienet vor das Husten und Blutspeyen: Ist gut wider die Wasser- und Schwindsucht / erweichet auch den Bauch. So man den Mund damit wäschet / stärcket sie die Zähn und das Zahn-Fleisch. Reiniget auch die Haut von Masen und Flecken / und macht sie schön glatt / derowegen dann auch des Kayserß Neronis Beyschläfferin darinnen gebadet. Diese Milch ist zwar / wie schon gemeldt / den Schwindsüchtigen gut zu genieſſen / denjenigen aber / so den Schwindel / Hauptwehe / Ohren-Sausen und schwache Häupter haben / ist sie schädlich.

Das Esels-Miltz mit Wasser gestossen / und auf die Brüste geleget / bringet die Milch wieder.

Esels-Harn getruncken / dienet zum Lenden und Nieren-Wehe / heilet auch die Geschwär und Nieren-Schmertzen. Den Harn eines wilden Wald-Esels getruncken / bricht den Stein in der Blasen / schreibet Galenus.

Esels-Koth wird zu allen Blut-Flüssen gebraucht / dann man riechet daran / für das starcke Nasenbluten. Die Feuchtigkeit daraus in die Nasen gedrucket / stillet das Blut. Der Koth eines weidenden Esels mit Wein übergeleget / dienet wider die Scorpions-Stich.

Esels-Lunge und Zunge gedörret / gestossen und getruncken / dienet für den Husten. Die gebratene Esels-Lunge genossen / ist gut für die fallende Sucht: Ingleichem auch die Esels-Huf zu Pulver gebrannt / und täglich ein oder zwey Loth im Trunck eingenommen. Von dem gebrannten Esels-Huf ein Pflaster gemacht / zertheilet die harte Drüsen / heilet die tieffe Schrunden / oder nur das Pulver darein gestreuet.

Die Leber gebrannt / mit Bären-Schmaltz und ein wenig Oel zerstossen / gemischt / macht an kahlen Orten Haar wachsen.

Die Haut oder das Fell ist gut / wann man es Kindern unterlegt / die im Schlaff sehr erschrecken.

Das Pulver von gedörrten Esels-Nieren / dienet für diejenige / die den Harn nicht halten können.

Die Gailen oder Hödlein auf den Arm gebunden / sollen Venerisch machen / und darzu helffen / daß man einen nicht verzaubern kan.

Das Achte Capitel.

Von dem Maul-Esel.

Es werden zwar / wie in gantz Teutschland / also auch in unsern Landen / die Maul-Esel viel seltener gesehen und gehalten / als die Pferde / doch muß ihrer auch gedacht werde.

I. Die Gestalt und natürliche Beschaffenheit der Maul-Esel.

Der Maul-Esel heist Lateinisch/ Mulus. Italiänisch/ Mulo. Ist ein bekanntes und arbeitsames Thier. Aristoteles und andere Scribenten schreiben von zweyerley Geschlecht der Maul-Esel: Deren das eine Geschlecht/ so aus einer Pferd-Stutten und Esel gezeuget wird/ unfruchtbar/ das andere aber fruchtbar ist/ und nach Zeugnuß Aristotelis l. 6. c. 14. und 26. Hist. in Syria gefunden wird. Obwolen unsere bekannte Maul-Esel von einer Pferd-Stutten und einem Esel herkommen/ so seynd sie doch dem Vatter mehr ähnlich/ als der Mutter/ und behalten auch im Schreyen desselben liebliche Stimm/ und verrathen sich dadurch/ welches Vatters Kinder sie seyn/ haben lange Ohren/ fast wie die gemeinen Esel/ und gleichfalls auch ein Creutz auf dem Rucken/ dünne rauhe Schenckel/ und keinen so dicken Leib/ wie die Esel; zwar wie dieselbige einen langen Hals/ tragen ihn aber nicht aufgerichtet wie die Pferd/ sondern gegen der Erden gebuckt: Haben wie die andern Esel sechs und dreyssig Zähn/ deren sie auch etliche verlieren/ und andere an derselben Statt bekommen; Sie haben auch Hufe oder ungespaltene Klauen/ keine Gall/ und sagt Diocles, es werden in dem Hertzen etlicher Esel Beine gefunden/ wie in den Hertzen der Ochsen und Hirschen.

Wer sich nun solcher Thiere Dienst und Hülffe gebrauchen will/ der hat auf zwey Stuck sonderbare Achtung zu geben/ nemlich auf das Alter und Statur des Leibs/ wie Varro davon schreibet/ damit er nemlich nicht allein die Last zu tragen tüchtig sey/ sondern auch seiner Gestalt nach/ dem Käuffer gefallen möge: Welche von kleinen Eseln geziehlet/ die werden gar bald alt/ derowegen dann auch nicht wenig daran gelegen/ von was für Eseln/ und an welchem Ort sie geziehlet werden.

Die schönste aber unter den Eseln/ sind die Liechtbraune mit weissen Mäulern/ und noch schöner die Schwartze/ mit gleichfalls schwartzen Bäuchen und schwartzlichten Zungen/ von denselben hat man schöne Maul-Esel zu hoffen/ und nicht von den weißgrauen Mühl-Eseln: Die Mutter-Pferd aber/ welche zur Maul-Esel-Zucht sollen gebraucht werden/ sollen groß von Leib seyn/ wie Palladius sagt/ vest von Beinen/ und schön von Statur/ da dann nicht so viel auf die Geschwindigkeit/ als auf die Stärcke zu sehen/ und daß sie dem Alter nach nicht über zehen/ auch nicht unter vier Jahr seyn.

Das Alter der Maulthier/ wird eben wie bey den Pferden aus der Beschaffenheit der Zähne erkannt. Daher was alldorten gesagt worden/ hieher auch gehöret.

Von der natürlichen Neigung der Maul-Thier findet man weniger/ als von derselben Gestalt beschrieben; Es ist aber leicht zu sehen/ daß weil das Leben und Geblüt/ durch Pferd und Esel ihnen mitgetheilet und vermischet worden/ der Neigung nach auch keine Ungleichheit bey ihnen seyn könne. Insonderheit aber werden sie des Ungehorsams beschuldiget/ welcher so hefftig ist/ daß er nicht wol anders als durch den Hunger gebändiget werden kan.

Hiernächst folget

II. Die Wart und Pfleg der Maul-Esel.

Daß es unfruchtbare Maul-Esel gebe/ ist schon gemeldet worden/ warum sie aber also seyen/ werden bey dem Ulysse Aldrovando allerhand Ursachen eingeführet/ und deren Authores vermeldet/ dahin ich denjenigen/ so solches zu wissen begehret/ will gewiesen haben.

Ihre Fütterung ist gleich derjenigen/ welche wir bey den Pferden gesehen.

Es ist auch allhie zu widerholen was bey der Wart und Pflege der Pferd/ von deren Mißbrauch gedacht worden/ and wird man die Maul-Thiere eben so wenig lang nutzen können/ wo sie vor drey oder vier Jahren zur Arbeit gezogen werden/ als die Pferde.

Insonderheit ist zu mercken/ daß es nicht gut sey offt andere Wärter oder Knechte anzustellen/ weil nicht alle Leute mit diesen Thieren umgehen können noch mögen/ sie auch (die Maul-Esel) nicht mit jedwedem Tractament zu frieden sind.

Es werden diese Maul-Esel auch beschlagen wie die Pferde/ doch mit andern Huff-Eisen/ und sind die Vorderen sehr breit und vornen in die Höhe gebogen/ so daß sie über das Huff hinaus gehen.

So werden sie auch gesattelt wie die Pferde. Der Sattel aber/ welcher ihnen aufgelegt wird/ wann sie grosse Lasten tragen müssen/ heist der Saum-Sattel/ ist viel grösser/ schwehrer und von weit mehr Holtz/ als der Reit-Sattel der Pferde.

III. Kranckheit und Cur der Maul-Esel.

Es bekommen die Maul-Esel öffters einen schwehren Athem/ und da ist das beste Mittel/ ihnen das Blut zu lassen/ jedoch wo es die Umstände leiden/ ist es besser/ man gebe ihnen eine gute halbe Maas Wein/ darinnen Oel und Weyhrauch/ jedes eines Loths schwehr gethan worden.

Sie bekommen das Reissen im Leib/ und werden sehr daron geplagt/ zu solcher Zeit giebt man ihnen gern Köhl zu fressen.

Es werden die Maul-Esel hinten krampffig/ so schlägt man ihnen Gersten Mehl über/ daß die verhaltene Geschwulst/ dann sie äussert sich nicht allezeit/ eröffnet.

Für das Abnehmen/ und Magerwerden/ giebt man ihnen als ein Getränck. 1. Loth Schwefel/ Myrrhen 1. Quintlein wol gestossen/ ein rohes Ey/ mit Wein gerühret.

Für Husten und Bauchweh/ wird ihnen eben dieses eingegeben.

Nach harten Ermündungen/ giebt man ihnen Schmaltz und Wein ein.

Im

Im übrigen stossen viele Kranckheiten/ deren bey den Pferden gedacht worden/auf die Maul-Esel/ daher sind auch die dabey angezeigte Mittel sodann bey ihnen anzuwenden.

IV. Anwendung und Nutzen der Maul-Esel.

Man kan zwar auf den Maulthieren reiten/ doch kan man sie besser zum Last-tragen brauchen.

Grosse Herren/ lassen ihre Kostbarkeiten und Geräthschafften durch Maul-Esel tragen / zuforderst / wann die Fuhr dazu nicht anständig ist. Kaufleute aber mögen ihre Waaren / Z. E. fremde Weine / welche in Bouteillien in frembde Länder gesandt werden/ durch diese Thiere fortschleppen.

V. Eigenschafft und Artzneywürkung/ der Klauen und etlicher innerlichen Theilen des Maul-Esels.

Es wird geschrieben / daß die **Maul-Esels-Klauen**/ wenn man einen Rauch davon machet / die allzustarcke monatliche Reinigung aufhalten/ gepülvert aber / und mit einem Oel die Haar wachsen machen.

Maul-Esels Hertz/ Leber/ Nieren / Bärmutter/ Geilen und der Schaum am Mund/ machen/ wanns wahr ist / was man schreibet / unfruchtbar.

Das Neundte Capitel.

Von dem Hund.

MAn kommen wir zu einem zwar kleinen vierfüssigen zahmen Thier / welches aber wegen seines manigfaltigen Geschlechts von weitläufftiger Beschreibung ist. Inzwischen sehen wir an ihnen 1. ihre

Gestalt und Beschaffenheit.

Der Hund heist Lateinisch Canis. Italiänisch/ Cane. Französisch/ Chien. Spanisch / Can. Dessen sind mancherley Geschlecht / als Winde / Stäuber/ Bröcklin/ Zwydorn/ Docken/ Schweiß-Hund/ Rüdden/ &c. auch nach jedes Lands-Art genaturet. Ist ein treues Thier/ daß auch sein Leben bey seinem Herrn lässet/ gewahrsam und gehorsam / männiglich mehr als genug bekannt: Derowegen unvonnöthen um bey seiner Beschreibung aufzuhalten.

Die Arten der Hund sind / wie gesagt / so sehr unterschieden/ daß nicht wol ein Thier zu finden/ dessen so vielerley Gattungen anzutreffen wären. Einige aber derselben nahmhafft zu machen / so bleibt man am sichersten bey der von denen Autoribus abgezielten Eintheilung / welche von ihrem Dienst hergenommen wird.

Sie dienen aber entweder zur blossen Entgötzung / als da sind die Schoßhündlein / deren die Schönsten aus Bologna gebracht werden/ und muß man sagen/ daß sie schöner sind als einige der gar kleinen unbehaarten Hunden. Oder sie dienen zur Lust und Nutzen zugleich/ als wie die sogenannte Mufft-i-Buttel-Dänische/ Englische Hunde/ welche/ sowol zum Wachen als zum Begleiten der aus dem Haus gehenden Personen gehalten werden/ oder sie dienen allein zum Nutzen / indem sie zur Wacht und Beschützung einer Hauß-Thür oder anderer Sachen gehalten werden / als da sind die Jagdhunde / die Ketten-Hunde / die Schaaf-Hunde.

Diese 2. letztere sind nur die / welche in einem Haus seyn können oder müssen/ und ihr Brod darinnen verdienen. Dergleichen Hunde nun / welche den Meyerhof verhüten/ sollen mächtigs und vierschrötigs Leibs / ehe kurtz dann zu lang seyn/ einen solchen grossen und dicken Kopff haben / der viel grösser scheine/ dann sonst sein gantzer Leib / desgleichen einen grossen weiten Rachen oder Schlund / grosse Waffel/ kurtzen dicken Hals/ grosse gehenckte zottichte Ohren/ schwartze und liechte feurige Augen / breite und zottichte Brust / breite und starcke Vorder-Läuff/ dicke zottichte Füsse / einen kurtzen und dicken Schwantz/ dann solches ist ein Zeichen grosser und mächtiger Stärcke/ wie hergegen (eine langer und rauer oder dünner Schwantz / geschwinder Schnelligkeit) grossen Tappen und krumme Nägel/ eine helle und starcke Stimm / und ein mittelmässiges scheußliches Bellen haben/ dann liebliches Hunds-Geschrey/ liebkoset den Dieben und Räubern: Überaus scheußliches aber schröckt die Einheimischen und das Haus-Gesind. Für allen Dingen aber sollen sie gewahrsam und munter seyn / nicht hin und her umschweiffen/ sondern still und heimlich seyn / nicht zu schnell noch zu gäh; darneben gantz schwartz seyn / damit sie also den Dieben im Tag desto erschröcklicher und scheußlicher scheinen / des Nachts aber von ihnen nicht gesehen werden.

Der Schaaf-Hund soll nicht so dick / noch so schwehr seyn/ als der Haus-Hund/ aber doch gleiche Stärcke haben/ muthig und schnell seyn. Dann er muß nicht allein kämpffen und streiten/ sondern auch lauffen / und dem Wolff nachjagen/ ihm den Raub/ welchen er enttragen wollt/ wiederum abjagen/ und aus dem Rachen reissen.

Solcher Schaaf-Hund soll auch an der Farb weiß seyn/ damit ihn der Schaaf-Hirt ohne Müh und Arbeit / von dem Wolff des Nachts und gegen Morgen/ wann es noch tunckel und finster ist / möge erkennen.

Es wird sonsten vor gut gehalten/ wann er mit andern Gliedern dem Haus-Hund gleich siehet.

Die Neigung der Hund betreffend / so ist derselbe mit Liebe zur Gesellschafft begabt/ und wann ein Thier ist / mit welchen die Menschen einigen Umgang haben mögen / so ist es der Hund / und sind wenige / die ihm hassen. Es bringt solches diese schmeichlende Art zu wegen / wiewol auch öffters die Leute gar zu seltsam mit den Hunden umgehen / und mehr streichlen als Menschen.

Nebst diesem wird an dem Hunds-Geschlecht gelobet/ die Treue und Gehorsam gegen die Herren/ die Beständigkeit/ die Wachsamkeit / die Verschlagenheit/ die Spür-Krafft / die Arbeitsamkeit / die Gelehrsamkeit und das Gedächtnüß / welches alles weitläufftiger ausführet. Franzius in seiner Historia Animalium, p. m. 226. seqq.

Hergegen werden die Hunde auch vieler Laster beschuldiget / als nemlich der Unverschämtheit / der Unzucht/ so gar/ daß sie auch cum matre coilren/ der Freß-Begierde/ des Zorns/ des Geschlechts Hasses/ wie auch/ daß sie das Gespihene wieder fressen/ und öffters des Nachts schlaffen/ des Tags aber herum lauffen. Besiehe ersticirte Historie.

II. Wart und Pfleg der Hunde.

Die Liebe welche viele Herrn gegen ihre Hunde haben/ bringt diesen gute Wart und Kost zuwegen/ welche sie auch verdienen/ wann sie den Dienst thun/ zu welchem sie bestellt sind. Es gehört dem Hund ein sanfftes warmes Lager/ und nach seiner Art eine Suppe/ Gersten-Kleyen mit Molcken vermischt/ Brod und Bein/ dann was ein Mensch geniessen kan/ das gehört keinem Hund. Wiewol sich manches dickes Frauen-Mensch nicht scheuet/ nicht nur das gebratene Fleisch/ sondern die Häutlein von den Braten zu geben/ vor sich aber das Fleisch zu behalten/ vielleicht weil sie weiß/ daß der Hund derselben besser wehrt ist als sie; dann der Hund bleibt zu Haus/ sie aber gehet hausiren.

Die Ketten-Hunde/ dürffen nicht allezeit daran liegen/ sondern des Nachts müssen sie abgelöset werden/ sowol/ daß sie der Freyheit/ bey welcher sie sich erholen/ geniessen/ sondern auch/ daß sie desto besser im Hof herum patrouilliren und Wacht halten können/ und also das gantze Haus verwahren/ den Dieben und fremden wilden Thieren/ welche des Nachts dem Raub nachstellen und einbrechen wollen/ wehren/ und dieselbigen verjagen.

Das Käß-Wasser den Hunden gegeben/ macht sie fett/ und speiset sie wol.

So man einen Hund mit Baum-Oel salbet/ verliehren sich die Flöh alsbald von ihm.

Hüner Mist den Hunden unter die Speise gemischt/ bewahret sie vor der wütenden Raserey.

Der Hund wird blind zur Welt gebohren/ weil die Mutter mit dem gebähren/ allzusehr eilet/ und die Zeit nicht erwartet/ biß er sein Gesicht bekommen.

Solchen beyden Hunden pflegt man einerley Speiß/ als schwartz Brod/ Gersten-Kleyen mit Milch-Molcken vermischt/ schmutzige Suppen/ und gekochte Bohnen zu geben.

Der Schaaf-Hirt soll keine Hunde/ es seyen Weiblein oder Männlein läuffig werden/ oder belegen lassen/ sie seyen dann vorhin jährig worden/ und auch nicht über zehen Jahr Brunst-läuffig seyn lassen.

Den ersten Wurff soll man der Hündin oder Berckin hinweg thun/ dann weil sie noch zu jung/ und das erstemal wirfft/ mag sie ihre jungen Hündlein nicht so wohl nähren; solches macht/ daß sie von solcher schlechten Wartung und Nahrung weder zunehmen noch wachsen/ bleiben blöd/ und werden gern wütend und rasend.

Sechs Monat nach der Geburt/ soll man die jungen Hündlein nirgend auslassen/ sie seyen dann starck genug/ es seye dann/ daß sie mit der Hündin kurtzweilen und spielen wollen: Dann sie springen gern tieffe Gräben/ Hecken und Stauden/ und reissen sich leichtlich im Leib.

Die jungen Hündin soll man von keiner fremden Milch saugen noch trincken lassen/ wann aber die Hündin keine Milch hat/ soll man die Jungen mit Geiß-Milch/ biß in das vierdte Monat trincken lassen.

Den jungen Hunden soll man keinen langen Nahmen geben/ damit sie desto eher verstehen/ wann sie bey ihrem Nahmen geruffen werden; nicht weniger dann zwo Silben soll ein Hunds-Namen haben.

Im viertzigsten Tage soll man der jungen Hündlin Wädel schelen/ und die Nerv-Ader/ welche durch das Glaich am Ruckgrad/ der Länge nach/ biß an den Wadel geht/ mit Gewalt ausreissen/ also wächst ihnen der Wadel nicht wieder/ und werden auch nicht rasend noch wütend.

Der Schaaf-Hirt soll ihm auch die Hund durch solche nachfolgende Artzney und Mittel gewöhnen nachzufolgen: Er soll ihnen entweder gekochte Frösch/ oder welches noch gewisser ist/ gestossnes Saltz zu essen geben. Oder er nehme ein Stuck Brod stosse es ein Weil unter die Achslen/ und halte es so lang/ daß es feucht vom Schweiß werde/ gebs darnach dem Hund zu essen.

Oder man nehme das Gebürtlein vom andern Hund/ verbinds in ein Tüchlein/ und lasse den Hund daran riechen.

Damit ein wütender Hund/ er seye so rasend als er wolle/ dem Schäfer keinen Schaden thue/ und ihn anfalle/ soll er ein Aug von einem schwartzen lebendigen Hund in seine Händ nehmen/ und darinnen behalten.

Oder welches noch besser ist/ solle er ein Wolffs-Auge/ oder Wolffs-Hertz/ oder die Zunge von einer Wölffin/ in die Hand nehmen.

Der Schäfer soll auch die Hund gewöhnen/ daß sie mit einander sich ergzilen/ erspringen/ erlauffen und sich beissen/ doch muß er Sorg haben/ daß einer den andern nicht überwältige/ und sie also forchtsam und verzagt werden.

Er soll die Hunde von keinem selbst gestorbenen Schaaf fressen lassen/ auf daß sie nicht gewohnen andere Schaaf unterwegs anzufallen. Dann so die Hund einmal rohes Fleisch versuchen/ so find sie nachmals nicht so leichtlich wieder darvon zu entwöhnen.

III. Der Hunde Kranckheit und Cur.

Wann die Hunde kranck werden/ so soll man ihnen bald Rath schaffen und sie heilen lassen. Die Hund sind insonderheit auf dreyerley Kranckheit geneigt/ als nemlich wüten/ stranglen/ und Hufftwehe.

Die Hund pflegen zu wüten und zu rasen in der grösten Hitz im Sommer/ und schärpffester grimmiger Kält im Winter.

Solchen Siechtagen vorzukommen/ soll der Hirt/ wann es gar heiß/ oder grimmig kalt ist/ den Hunden zum offtermal gut frisch und kühl Brunnen-Wasser zu trincken geben: damit sie sich also erkühlen/ und das hitzige Geblüt erfrischen.

Oder welches viel gewisser ist/ er solle ihnen/ weil sie noch jung sind/ und man ihnen den Schwantz verhauen lässt/ die Nerv-Ader/ welche durch die Glaiche die Länge am Ruckgrad biß an dem Wadel

Oder man nehme ihnen unter der Zungen ein Aederlein/ welches einem runden oder flachen Würmlein gleich siehet.

Solchen Presten aber zu heilen/ soll man ihnen/ nachdem sie gebissen worden/ Mangoit-Safft mit Holder-Marck einschütten. Oder aber die Stirn mit glüenden brennenden Eisen brennen:

oder sie in lauchlichtes Wasser tauchen/und eine gute Weil darinnen behalten.

Das Stranglen und den Tropff pfleget man den Hunden gleicher Weise wie den Schaafen zu heilen: Gemeiniglich aber pfleget man ihnen ein Glas voll warmes Oel einzuschütten / und die Ader an den obern Schenckeln zu schlagen.

Wider das Ohr-Geschwär pflegt man ihnen die Ohren mit gestossenen bittern Mandeln zu schmieren und zu reiben.

Die andere Kranckheiten der Hund mag man gleicher Gestalt/wie der Schaafe Prestien/ heilen und wegschaffen.

IV. Anwendung und Nutzen der Hunde.

Die Hunde kan man auf vielerley Weise brauchen / wie schon gedacht worden. Viele Professionen und Handwercke erfordern Hunde / daher ein Metzger nicht ohne dergleichen Thiere seyn kan / die Natur bringt die Art der Hunde hervor / der Fleiß aber des Hausvatters bringt die Kunst in sie. Wie sich dann diese gelehrige Creaturen zu allerhand artigen Künsten abrichten lassen. Als zum Holen weggeworffener Sachen / zum Aufwarten/ Item sie lernen über einen Strecken oder Arm springen/ die Reitschul machen und dergleichen / sondern auch zu verschiedenen theils schon angezeigten Haus-Diensten abgerichtet werden können. Hierzu gehöret aber grosse Gedult und Beständigkeit / dann durch Ungestümm / und auf einmal lernen sie die Hunds-Künste nicht. Da müssen gute Worte und dargeworffenes Fressen das beste thun. Und weil ein Exercitium lang getrieben werden muß/ so nimmt man etliche miteinander vor / und fängt bey Zeiten an dieselbe zu treiben.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung an den Hunden befindlicher Theilen.

Ein lebendiges Hündlein/ dienet stattlich wider die Colic und allerley Bauch-Grimmen/ wann der Patient dasselbige auf seinen Bauch leget.

Darnach wird ein Balsam aus dem gantzen Hündlein bereitet. Welcher die contracten Glieder heilet / wann man selbige wohl warm darmit einschmieret/ ingleichem auch das Hüfft-Wehe/und lindert die podagrische Schmertzen / ja es soll auch nur allein das Wasser/ in welchem junge Hündlein gebadet worden/ wieder mancherley Contracturen gut seyn.

Die Zunge des Hunds ist überaus heilsam / wann er damit dem Menschen seine Wunden und Geschwäre ablecket / welcher Cur sich der arme Lazarus im H. Evangelio alleinig bedienet. Es scheinet aber / als ob diese Heil-Krafft mehrentheils in dem Speichel bestünde. Dann auch die Hunde selbst/ wann sie mit der Zunge an den Schaden nicht kommen können / nur allein ihren einem Fuß mit der Zunge belecken und hernach den mit dem Speichel also befeuchten Fuß auf den Schaden legen/ oder daran halten.

Den Kopff mit samt der Hirn-Schale mag man zu Aschen verbrennen/ und dieselbige Aschen zur Artzney aufheben / drucket die Geschwär aus / heilet die Schäden im Hindern und im Mastdarm/ als die Schrunden/ Stulwartzen und dergleichen / zertheilet die Geschwulste der Geburts-Gailen / und heilet die gifftigen Hunds-Bisse.

Das Hirn von einem einfärbigen Hund gekochet und gegessen curiret/ die Wahnsinnigkeit oder Raserey / womit / wie D. Joh. Michaelis bezeiget / 4. gantz rasende Personen innerhalb dreyen Tagen zu unterschiedlichen Zeiten/ allerdings wieder zurecht gebracht worden.

Sonsten ist auch das Hunds-Hirn gut zu Bein-Brüchen / wann man dasselbige als ein Pflaster darüber schläget.

Wann ein Mensch den Zahn-Schmertzen hat/ mit dem längsten Hunds-Zahn das schmertzhaffte Zahnfleisch ritzet / so vergehet der Schmertz davon. Eben dieser längste Zahn von einem schwartzen Hund an den Hals gehänget / soll gut wider das viertägige Fieber seyn. Und wann ein Mensch / der von einem wütenden Hund gebissen worden / demselbigen dem Hunds-Zahn ausreissen lässt/ und an seinen Hals in ein zartes Leder genehet / trägt / so wird er bald wieder genesen.

Die gebratene Leber eines wütenden Hunds/ wird auch als ein sonderliches Secretum, wider die von einem Hunds-Biß herrührende Unsinnigkeit gerühmet.

Die Gall eines noch saugenden schwartzen ersten Hündleins/ ist ein besonderes Geheimnuß wider das Fraisch. Aeusserlich benimmt es die Hunds-Gall/ mit Kalbs-Koth angeschmieret/ die Flecken im Gesicht und wehret denen Fellen über den Augen / mit Honig vermenget. Das Blut lobt man/ sowol getruncken als äusserlich über den beschädigten Ort geschmieret/ wider wütende Hunds-Bisse.

Der Urin vertreibet die Wartzen/ reiniget die fliessende Geschwäre des Haupts / und machet die Schiffern vom Kopff abfallen/ wann man sich damit wäschet.

Der Hunds-Koth / so in denen Apothecken Album Græcum genennet wird/ drucket aus/ spühlet ab / zertheilet/ öffnet/ macht / daß die Geschwäre aufgehen / ist gut wider die Colic/ Ruhr und dergleichen Kranckheiten / wird vielfältig in der Bräune gebrauchet. Man pflegt ihn auch mit grossem Nutzen auf gifftige Geschwäre zu streuen / und ein Pflaster daraus gemachet / über harte Beulen und Geschwulste zu legen/ auch über den gantzen Bauch in Form eines Sälbleins zu streichen (wovon bey wassersüchtigen Leuten das Gewässer starck heraus getrieben wird/) und unter Rosen-Oel gewürcket / die Wartzen damit zu verzehren. Wobey zu mercken/ daß das Album Græcum insgemein für das Beste gehalten wird / welches in Hunds-Tägen gesammlet wird / und zwar von solchen Hunden / die mehrentheils Beiner fressen/ auch dabenebenst hübsch weiß / rein / sauber ist / und nicht hefftig stincket.

Das Hunds-Schmaltz oder Fett ist hitziger als anderer Thiere Fett / und deswegen sehr dienlich zu innerlichen Wunden und Geschwären / die vermittelst dieses Schmaltzes gereiniget und ausgeheilet

heilet werden können: Wie solches in der Schwindsucht / und wann sich geronnen Blut im Leib irgendwo zusammen gezogen / vornemlich vonnöthen: Daß dannenhero das Hunds-Schmaltz wider die Schwind- und Lungensucht von etlichen nicht so gar unbillig gerühmet wird / äusserlich lindert es die Zipperleins und Ohren-Schmertzen / bringet das verfallene Gehör wieder / und ist gut für die Krätze und das beschwerliche Jucken.

Hunds-Haare sind gut / wann man sie von eben dem Hunde nimmt / der einen gebissen und auf dieselbige Wunden leget.

Ob das Hunds-Herz oder eines Hunds Nachgeburt oder Haasen-Koth / wann man eines von diesen dreyen bey sich trägt / die verborgene Krafft habe / wie etliche der Meinung sind / daß einen kein Hund soll anbellen / noch viel weniger beschädigen können / begehren wir nicht zu entscheiden / sondern lassen es an seinen Ort gestellet seyn.

Das Zehende Capitel.

Von der Katz.

OBwol sonsten die Hund und Katzen nicht gern beysammen sind / so wird doch der natürliche bey diesen Thieren befindliche Haß nicht hindern / daß wir sie nicht mit einander verbinden könten / weil sie ihrer Feindschafft ungeachtet / als vierfüssige und zahme Thier (dann von der wilden Katz ist hier die Rede nicht) eine Gleichheit haben.

I. Gestalt und Beschaffenheit der Katzen.

Es ist diese jedermann bekannt und auf dem ersten Kupffer-Blat dieses Buchs deutlich zu sehen. Lateinisch wird die Katz genennt / Catus, Felis, Murilegus. Italiänisch / Catto. Französisch / Chat. Spanisch / Catto. Mit den Zähen und Nägel-Klauen / gleichet sie dem Löwen / dann sie ziehet die Klauen an sich / und streckt sie wieder aus als wie der Löw. Doch will Franzius, sie komme der Löwin besser bey / und zwar auch dem Gesicht und den Zähen nach / es hätte aber die Katz rundere Ohren als die Löwin.

Die Farb der Katze ist unterschiedlich die gräulichte aber ist die gemeinste / und dabey ihrer Natur zukömmlicher / nach dem Zeugnuß erstbemeldten Franzii Hist. Anim. p. 195.

Die Augen der Katzen leuchten bey Nacht / und sie können die alsdann sichere Mäuse gar bald sehen. Man hat wahrgenommen / daß die Augen-Kreyse grösser und kleiner werden / nachdem der Mond ab- oder zunimmt.

Es wird dieses Thier gelobt wegen seiner Schamhafftigkeit und Reinlichkeit / welche es also übet / daß sie sich öffters bedecket / auch ihren Koth verbirget und verscharret. Das Wasser aber fliehet sie sehr / und lässet den Fisch im Wasser / wann sie ihn holen soll.

Hergegen wir an ihnen gescholten / die Falschheit / welches sie durch das Lecken von vornen / und Kratzen von hinten genugsam am Tag legen.

Sie sind beschrieben wegen ihrer Gailheit / welche sie beweget aus dem Haus auf die Dächer und Gassen zu lauffen / und das Gegen-Geschlecht / durch verdrießliches Geschrey herbey zu ruffen. Das Weiblein fleucht zwar den Coitum, weil das Männlein gar zu gail / und einen der Bärmutter fast unerträglichen Callidissimum & fere ignitum semen emittiret. Oder aber wie andere sagen / weil beydes Geschlecht in solchem Actu ungemein libidinos, und daher eines das andere begierig auffordert / das hitzige Männlein aber andere zulauffende Buhler nicht leyden will / und wo es anders nicht kan durch drohendes Geschrey abzuhalten suchet / daher entstehe der denen Ohren so unlieblicher Thon der Stimme.

Das Steigen / Springen und Lauffen der Katzen ist sehr bekannt / wie auch / daß sie des Tags über sehr faul sind. Diese Faulheit lassen sie im Alter verspühren. Die Wärme ist ihnen sehr angenehm. Bösen Geruch fliehen sie / daher einige glauben / sie vergraben ihren Koth / wie gedacht / nicht aus Schamhafftigkeit / sondern weil sie nichts Ubels riechen können. Plinius aber meinet / es geschehe deswegen / weil die Mäuse ihre Gegenwart durch den Gestanck verspühreten.

Ihre übermässige Freß-Begierde / welche sie auch mit Stehlen zu vergnügen suchen / macht diese Thiere auch sehr verhast.

Ein mehreres siehe in Franzii Historia Animalium p. m. 198. seqq.

Dieses wollen wir noch beyrücken / daß etliche Menschen / die Katzen nicht im Haus noch im Zimmer leiden können. Dieses wird dem hitzigen und scharffen Athem / den die Katz von sich stösst / und von dem der solchen nicht leiden kan / eingezogen wird. Dergleichen Leute bekommen nur Angst / Zittern und Schwitzen / und wissen sich so lang nicht zu helffen / biß die Katz aus dem Ort geschafft worden. Man glaubt aber / es begegne solcher nur denenjenigen / deren Mutter währender Schwangerschafft sich vor Katzen entsetzet haben.

II. Wart und Pfleg der Katzen.

Einer Katz gehört ein Lager / welches sie sich selbst machet / wo es ihr nicht gemacht wird / wiewol sie dasselbe auch gern verändert. Was ihr aber mehr geschiehet / ist eine Vergünstigung / wer es thun mag / der kan sie immer in besten Bett liegen lassen.

Die Fütterung betreffend / so ist die Katz mit vielerley Speisen zu sättigen / unter allen aber nehret sie sich am liebsten mit Mäusen / die sie selbst fängt / und nach diesem mit Milch-Brey.

Sie trägt die Frucht etliche Monat / und suchet die Jungen sanfft niederzulegen / daher alles Bettwerck vor ihnen zu verwahren. Dieses ist verwunderlich / daß geschrieben wird / es verwerffe die Katz vor der Zeit / wann das Männlein / von welchem sie trächtig ist / umgebracht worden.

III. Kranck-

III. Kranckheit und Cur der Katzen.

Es ist zwar die Katz von allen Kranckheiten nicht befreyet / doch läst sie diese nicht viel verspühren / wo aber ein gäher Zufall an ihnen verspühret wird / so suchet man ihnen Theriac einzubringen.

Es werden die Katzen öffters wütend / da ist nichts bessers / als daß man ihnen einen solchen Streich giebt / der sie zu Boden wirfft.

IV. Anwendung und Nutzen der Katzen.

Die erste Ursach / warum die Katzen in den Häusern gehalten werden / ist des Mausens wegen / in welchem Dienst sie sich wol gebrauchen läst.

Zum andern / so finden sich Leute / welche die Katzen so sehr lieben als andere die Hunde / und sich daher die Gesellschafft solcher Thiere anschaffen.

Zum dritten / pflegen sie viel Menschen (aber nicht die / welche in teutschen Landen wohnen) zu essen / und sonderlich in Franckreich / Hispanien / Holland und Braband / ist schön weiß / nicht viel anders Haasen-Fleisch schmeckend / bey uns aber wie gesagt / hat jedermann einen grossen Abscheu dafür.

V. Eigenschafft und Artzneywürkung / etlicher von der Katz genommenen Theilen.

Belangend die von der Katze entnommene Medicamenten / so mag man den Kopff / vornemlich einer schwartzen Katze / gantz zu Aschen verbrennen / und von derselben Asche täglich dreymal ein wenig in die Augen blasen: Ist eine vortreffliche Artzney gegen verschiedene Augen-Mängel / als wider den Nagel / wider die Felle / und wider einen ansetzenden Staaren.

Die Leber gebraten / gedörrt und gepülvert / dienet über die massen wohl wider den Stein.

Die Gall hat die Krafft / eine todte Frucht in Mutterleib abzutreiben.

Das Fett oder Schmaltz erwärmet / erweichet / zertheilet und lindert allerhand Glieder- und Zipperleins-Schmertzen mit Verwunderung / bevorab das wilde Katzen-Schmaltz.

Katzen-Blut / so aus einem unter dem Schwantz geöffneten But-Aederlein eines Katters herausgezarffet worden / mit einem darzu gehörigen Wasser getruncken / curirt das Fraisch / nach Aussag des Schwenckfeldii von Gr und aus / und Schröderus bezeuget / er habe selbst gesehen / welchergestalt / das aus einem geritzten Ohr herausgelassene Katters-Blut / mit gutem Succes, äusserlich über ein um sich fressendes Rothlauff gestrichen worden.

Der destillirte Urin / thut sehr viel wider die Taubheit oder ein übles Gehör.

Katzen-Roth mit Senff vermenget / und mit Essig zu einen Säb ein gemachet / ist ein bewährtes Mittel wider das Haar-Ausfallen.

Die Nachgeburt von einer solchen Katz / die das erstemal ausgeschüttet / tragen etliche Leute wider verschiedene Augen-Mängel an einer Schnur an dem Hals.

Katzen-Balg / wie sichs gehöret / ausgearbeitet / zugerichtet und zu einem Brustfleck gemachet / erwärmet den Magen kräfftig / und stehet denen contracten Gliedern / wann man sie darein einwickelt überaus wohl an / wem aber die Katzen an sich selbst von Natur zu wider sind / dem thut auch der Balg auf keinerley Weis recht: Wie dessen etliche Exempel bekannt sind.

Aus dem Katzen-Hirn / welches allein nicht / aber die gantze Katze / etwas gifftiges bey sich haben mag / bereiten leichtfertige junge Dirne / gewisse Liebes-Träncke für diejenige Manns-Personen / die sie in ihrer Liebe zu zwingen suchen.

Erster

Erster Absatz.

Handlend

Von der andern Art des zahmen Viehes / nemlich dem Feder-Vieh/ oder/ von dem Haus-Geflügel.

NAchdem der geneigte Leser / in denen vorhergegangenen Capiteln dieses Buchs/ die erste Art der zahmen Thiere / nemlich / der Vierfüssigen/ mit uns durchgegangen / und deren Gestalt / Zucht/ Wart / Kranckheiten / Cur und Anwendung besehen / so schreite er mit uns zur andern Art/ derer in einem Mayerhoff befindlichen zahmen Thiere/ nemlich zu dem Feder-Vieh / welches nach gestalten Sachen/ bey einem Land-Haushalten ebenfalls nützlich / nöthig / und daher würdig ist / daß man von seinem Wesen/ Wart und Nutzen einige Kundschafft einziehe.

Das Erste Capitel.

Von der Hüner- und Capaunen-Zucht/ wie auch zugleich von den Eyern.

UNter dem Haus-Geflügel / wird von dem Hühner-Geschlecht billich der Anfang gemacht/ weil die Hühner-Zucht nicht die geringste / sondern fast die fürnehmste Beschäfftigung einer Land-Haushalterin seyn soll / sondern auch weil gedachtes Feder-Vieh vor anderem in einem Mayerhoff anzutreffen ist.

Allhier ist nun erstlich zu sehen:

I. Gestalt und Beschaffenheit des Hühner-Viehs.

Der Hahn.

Der Hahn heist Lateinisch / Gallus. Italiänisch und Spanisch / Gallo, Französisch/ Coq.

Die Henne.

Die Henne wird Lateinisch / Italiänisch und Spanisch/ Gallina, und Französisch / Geline, ou poulle genennt.

Der Capaun.

Der Capaun heist Lateinisch / Capo. Italiänisch / Capone. Französisch/ Chapon, Coq chastré, und Spanisch/ Capon.

Ein schöner und guter Hahn/ muß weder weiß noch grau / sondern entweder roth-gelb / oder braun / oder auch schwartz seyn / einen wolgestalten Leib haben/ einen schönen rothen / wolgekerbten Kamm/ einen langen Hals/ grosse Flug Federn/ einen kurtzen / krummen/ dicken Schnabel / feine schwartze / rothe/ gelbe oder graue Augen / rothe Wangen / lange/ goldgelbe Federn am Hals/ dazu starcke schuppigte und nicht lange Schenckel / starcke spitzige Sporen / einen aufrechten / dicken und krummen Schwantz/ der sich über den Kopff lustig krümme.

Eine gute Henne/ ist Castanien-Farb / oder roth/ Item/ welche schwartze Flügel hat / dann ein weisses oder graues Huhn ist nicht so gut / und man glaubt/ es sey übel auf zu bringen / lege nicht viel Eyer/ und habe ungeschmackes Fleisch. Daher erfordert man / daß die Henne habe ein grossen Kopf/ einen starcken und rothen Kamm / einen starcken Leib/ einen langen Hals/ und eine breite vollkommene Brust.

Eine kleine Henn legt vielmehr Eyer/ dann eine Grosse / sie mag aber nicht brüten. Die grosse Hüner taugen nicht zum Eyer legen. Dißfalls sind die Mittelmässige viel besser / wann sie grosse Flügel/ und dick von Federn über den gantzen Leib sind.

Welche Hennen fünff Klauen oder Sporen haben / wie ein Han / die sind wild / brechen und fressen die Eyer / brüten nicht gern. Also auch / welche Hennen gewohnt sind/ Trauben-Beer zu essen/ die legen auch nicht gern Eyer.

Damit man aber ihnen solches abgewöhnen möge/ soll man ihnen wilde Träublein zu essen geben/ dann solches macht ihnen einen herben und scharffen Hals / als hätten sie sauer Obst gessen.

Die zu gar feiste oder die Bauchflüssige Hennen/ legen solche Eyer / die kein nutz sind: Und welche Hennen zu jung sind/ dieselbe wissen nicht zu brüten / noch die Hünlein zu führen.

Also sind auch die Hennen nicht allesamt geil und fruchtbar: dann welche die besten sind / die setzen sich zu Nachts in dem Hüner-Haus zum nächsten bey den Hahnen.

Der Capaun / ist öffters noch weit schöner gestaltet / und mit annehmlichern Federn besetzt als der Hahn/ ob er wol nichts anders ist / als der verschnittene Hahn / welcher deswegen also gemacht worden/ daß er desto frischer und zärter werde.

Obwolen fast unter allen Vögeln ein jedes Geschlecht seine eigene und sonderbare Farbe hat/ (ausgenommen die zahme Gäns und Enten) so kan man doch den Hanen und Hünern solche nicht zuschreiben/ sintemalen fast keines wie das andere gefärbet ist.

Sonst

Sonst ist der Hahn der allerstreitbarste Vogel / wie ihn Oppianus nennet und gleichsam ein Vorbott des Tages / weil er zu seiner Zeit erwachet und die Stunden ausrufet. Wann er krähen will / so wecket er und schläget mit den Flügeln.

Dabey aber sagen fast alle Scribenten / daß er einer der unkeuschesten Vögeln sey / dessen die Menge seines Saamens die Ursach ist.

Dieser Saamen zeiget die hitzige Natur dieses Vogels / welche viel Speise erfordert und geschwind verdauet. Daher geschicht es auch / daß da alle andere Thiere traurig sind post coitum, der Hahn allein sich lustig erzeiget / wann er solchen exercirt hat.

Er wird vor hochmüthig gehalten vor Fremden / sonderlich auf seinem Mist / deßgleichen vor Zanckjüchtig / der zwar wohl in den Streit gehet / aber wo er nicht sieget / durchgehet und sich verbirget.

Lächerlich ist / was eben dieser Autor anführet / nehmlich / daß sich der Hahn allezeit bücke wann er auch zu einer noch so hohen Thür eingehet.

Es wird aber an ihm gelobt / 1. Die Liebe gegen die Seinige / von deren Geburt- und Brut-Beschwehrnussen er grossen Theil nimmt. Auch sie vor Raub-Vögeln sorgfältig warnet und möglichst beschützet. 2. Die Wachsamkeit / vermög deren er durch sein Geschwätz denen Land-Leuten und Reisenden statt einer Uhr von dem Schöpffer gesetzet ist / indem dieser wie schon gedacht ihme eine so hitzige Natur gegeben / daß alle schlaffsüchtige Dünste sehr geschwind verrauschen. Er wird 3. geachtet / weil er die Wetter Veränderungen anzeiget und was noch mehr seyn mag.

Eine natürliche Widerwärtigkeit wird zwischen dem Hahnen / und Basilisken vorgegeben / so daß dieser wo er jenen nur erblicket fast getödet wird / daher bezeuget Franzius / daß diejenige Leute / welche in Africam reisen / Hahnen mit sich nehmen / um vor denen Basilisken sicher zu seyn.

An der Henne wird unter andern auch die ungemeine Liebe und sorgfältige Bemühung / vor ihre Junge gerühmet / wie bekannt ist.

II. Wart und Pflege des Hühner-Viehes.

Es werden uns die mit Federn bekleidete Thiere / ihrer Wart wegen nicht so viel zu thun machen als die vorher gegangene / welche mit Haut und Haar bedecket sind / indem / wann sie ihre Verpflegung / mit gutem Futter bekommen / sich im übrigen selbst versorgen.

Inzwischen verlangen in sonderheit das Hühner-Vich einen bedeckten sichern Ort / in welchem es übernachten / und von widriger Witterung sicher seyn könne. Dieser Ort wird der Hühner-Stall / oder mehr des Hühner- Hahnen-Haus genannt.

Dieses Hühner-Haus soll man nahe an der Morgenröth dem Winterischen Aufgang der Sonnen entgegen neben dem Backofen oder nahe an der Kuchen bauen lassen / damit sie den Rauch empfangen mögen / dann solches ist den Hühnern trefflich gut / und machet desto mehr Eyer legen.

Die Lüfft-Fensterlein sollen gegen Aufgang der Sonnen gemacht werden / dardurch die jungen Hühner ihren freyen Aus- und Eingang zu dem Hof und ins Hühner-Haus alle Morgen / alle Nacht / frühe und spat / haben. Jetzt gemeldte Fenster aber muß man alle Nacht zumachen / damit die Hühner von bösen schädlichen Thieren keinen Schaden empfangen.

Ausserhalb im Hoff sollet ihr kleine Leiterlein machen / und an das Hühner-Haus stellen / darauf die Hühner bis zu den Fensterlein steigen / und sich deß Nachts im Hühner-Haus behalten mögen. Das Hühner-Haus muß innwendig und auswendig also versehen / verstrichen / und mit Leymen oder Kalck verworffen seyn / damit die Katze / die Wißel / die Schlange / die Nattern / und sonst andere Ungeziefer nicht zun Hühnern steigen mögen.

Mitten im Hof / nahe am Hüner-Haus / möchte man auch etliche Bäume setzen und aufpflantzen / oder Rebgeheld machen lassen. Damit also die alten Hühner einen Schatten im Sommer / und die jungen Hühnlein eine Widerwehr gegen dem Geyer / der Nacht-Eule / und andern fressigen Thieren / darunter haben mögen.

Dieses soll bey Untergang der Sonnen fleissig zugemacht / und bey deren Aufgang wieder aufgemacht werden.

Die Hühner-Nester soll man auch zum öfftern mit frischem Spreuer bezetteln / und den Mist oben von der Sitz-Stangen oder Leitern alle Wochen einmahl abkratzen lassen.

Der Hühner Trinck-Geschirr soll man alle Tag zweymal im Winter und dreymahl im Sommer ausschwancken / mit frischem saubern Wasser wieder füllen / und den Hühnern vorstellen / damit sie also den Pfiffs nicht bekommen. Dann eben so bald bekommen sie diesen Zufall / durch unsauberes Wasser / als durch Durstleiden.

Die Mayerin soll auch fleissig daran seyn / daß das Haus sauber und rein gehalten werde / derowegen alle acht oder vierzehen Tage / wann die Hühner daraus gangen / soll sie den Hühner-Mist heraus raumen lassen.

Damit man aber auch kein Huhn verliehre / soll man den Hühnern / wann sie über die Mauren oder über die Dächer anfangen zu fliegen / die grosse Flugfedern ausropffen / den Garten versperren / und nicht lassen darein kommen / dann sonst würdentsie es gewohnen / und wenig Eyer legen.

Dieweil es aber auch nicht gut ist / daß man die Hahnen und die Capaunen beschrote oder ihnen die Federn ausrauffe / so soll man die Mauren oder Zäune hin und her mit Dorn-Wellen besteckten und versehen.

Man soll auch hernach hin und her frische Spreuer auf den Mist / nahe an der Scheune oder an dem Ort da sie öffters pflegen zu scharren / Sand /

Sand/ Feget oder Aschen streuen lassen/ damit sie sich darinnen reinigen und baten mögen.

Darnach mus auch fleissig wahrgenommen werden/ daß man keine Wein- oder Obst-Träber an den Ort schütte/ da die Hühner am meinsten gewohnt haben/ dann solches verhindert das Eyerlegen sehr.

Den Hühnern ist auch nicht gut/ daß sie auf dem Getäfel oder Estrich sitzen/ dann der Koth hanget und klebet ihnen leichtlich an/ werden davon gern lahm/ oder gliedsüchtig. Solcher Ursach halben soll man ungefehr eines Schuchs hoch von der Erden/ und zween Schuch weit voneinander/ nicht rund/ sondern viereckichte Sätzstänglein (dann so sitzen die Hühner viel sicherer) ins Hühner-Haus der länge nach aufschlagen lassen.

Die Fütterung dieser Haus-Vögel betreffend/ so suchen sie zwar einem grossen Beytrag auf dem Mist/ und auf dem Erdboden/ doch müssen sie auch Morgens und Abends mit vielerley Getrayd gefüttert werden.

Man pflegt ihnen viels Hirs oder Taig zu kleinen Stücklein geschnitten/ oder zerstossene Eicheln/ oder Kleyen mit Brüh vermischt/ Reiß-Hülsen/ Heidel-Hülsen/ Habern/ Butzweitzen oder Brosam mit Wasser und Gerstenmehl zu essen zu geben/ und an einem stillen Ort zu versperren.

Andere thun noch mehr/ und lassen auch einen eigenen Misthauffen dem Hühner Haus gleich entgegen/ doch an einem besondern Ort den Hühnern zu gut auf nachfolgende Weise schütten.

Sie lassen zu forderst eine Grube machen darnach viel Erdreich und Feget darein schütten/ mit Ochsen- oder sonst anderm Blut begossen/ und einen guten Theil Habern oben darauf zetteln/ darnach das Erdreich mit eisernen Hacken oder einer Gabel durcheinander umrühren. Davon gebähren in kurtzer Zeit viel Würme/ also daß die Hühner eine gute Weil daran zu essen werden haben. Das jung-wachsende Gras aber macht die Würm so feist/ daß die Hühner desto lustiger das Gewürm auffressen. So offt es aber will an gemeldten Würmen manglen/ müsset ihr allweg ander Blut auf den Misthauffen schütten/ und andern Habern/ wie jetzt vermeldet/ darauf säen.

Es wird auch gerathen/ man soll ihnen auch den Kopff/ die Obern Schenckel und Hindern beropffen/ dann also wird man feiste Hühner das gantze Jahr über haben: Doch hat ihr Fleisch nicht so natürlichen Geschmack/ wie die andern Hühner/ welche man umlauffen und sich selbst mästen läst. Diß geschicht aber zu einer Zeit mehr dann zu der andern im Jahr. Im Jenner und im Horning bekommen die Hühner ihre natürliche Feiste/ dann in denselben zween Monaten ist das Hühner-Fleisch nicht geringer dann der Copaunen.

Wann aber die Hühner gar zu feist werden/ so nehme gestossene Kreiden/ thue sie unter ihr Trincken/ und mische gestossene Ziegel unter ihr fressen.

Etliche pflegen/ wenn sie wollen gute feiste Koppen haben/deren Fleisch recht zart sey/ in ihren Höffen/Maulbeer-Bäume pflantzen/ von deren Frucht werden die Koppen und anderes Geflügel sehr feist und trefflich schmackhafft.

Wie das Feder-Vieh fortzupflangen.

Die Vögel erhalten ihr Geschlecht durch die Eyer/ also auch die Hühner. Diese nun legen vor andern viel Eyer und zu allen Zeiten des Jahrs/ doch taugen solche nicht zur Fortpflantzung/ wo nicht ein Hahn unter ihnen ist/ und sie besaamet. Daher soll man zu zwölff Hennen einen Hahnen halten/ ob wol die Alten zu fünff Hühnern einen gehalten haben.

Die Henne zeiget die Zeit da sie brüten will/ durch ihr Glucken an/ und diejenige/ welche bald im Früh-Jahr sich mit solcher Stimme hören lässet/ wird vor die Beste gehalten. Wo nun eine Mayerin solches höret/ so soll sie sich nicht säumen/ die schon parat gelegte Eyer an einen sichern und stillen Ort zu legen und die Henne darüber zu setzen/ und zwar zu solcher Zeit/ daß die junge Hühnlein/ um den Neuen Monden mögen zeitlich ausschlieffen. Dann in ein und zwantzig Tagen werden die jungen Pipelein gemeiniglich ausgebrütet. Das Brut-Nest soll man unten am Boden also machen/ damit das Huhn kein Ey/ im aus- und einsteigen/ vertrette oder zubreche. Etliche/ ehe sie die Brut-Eyer unter legen/ pflegen die Spreuer mit Schwefel zu beräuchern/ meynen also darmit unzeitiger Frucht fürzukommen. Auch soll man gute/ schöne und frische Eyer der Brut-Henne/ oder da es möglich/ ihre eigene unterlegen. Doch soll man hierbey mercken/ daß man diejenige Eyer nehme/ welche vor dem siebenden Tag des Hornugs bis in den zwey und zwantzigsten Tag des Herbst-Monats gelegt sind worden.

Die andern/ welche vor oder nach solcher Zeit geleget seyn/ werden so wenig nutz/ als die welche das Huhn zum allerersten mahl gelegt hat/ dann es kommt keine zeitige Frucht von solchen gelegten Eyern. Auch soll die Zahl der Brut-Eyer allweg ungrad seyn/ und im Jenner nicht mehr dann fünffzehen/ im Mertzen neunzehen/ im Aprillen ein und zwantzig/ und den besten Hennen nicht mehr dann drey und zwantzig Eyer unter legen.

Von dem andern Tag Weinmonats/ mag kein Huhn mehr Junge ausbrüten/ es wäre dann im warmen Ofen/ wie zu Malta/ bey mehrentheils Bauern gemeiniglich geschicht: Dann im Winter seynd die jungen Hühnlein gar böß aufzubringen. Ihrer viel achten der jungen Hühnlein nicht sonders/ welche im Brachmonat ausgebrütet worden: Dann sie halten gäntzlich darfür/ daß entweders solche Hühnlein nicht kräfftig sind/ oder aber gar nicht groß wachsen.

Wann

Wann man eine Gluck-Henne Eyer zu brüten angesetzt hat so soll man die darüber zwingen / einschliessen / und nicht heraus lassen / es wäre dann schön Wetter vorhanden. Unterdessen aber soll man gleichwol gute Sorg haben / daß keine Adler oder Geyer den Hühnern Schaden thun. Eine junge Henne soll nicht eher brüten / sie habe dann vorhin drey oder vier Jahr Eyer gelegt.

Wann einer will fremder Art Eyer / als der Gänß / der Pfauen / der Indianischen Hennen oder Ant-Vögel / einer zahmen Hennen / auszubrüten unterlegen / derselbe muß die Fremde sieben oder neun Tag eher dann der Gluck-Henne eigene Eyer / wie obgesagt / unter legen:

Die Phasanen-Eyer mag man zu gleich mit den einheimischen Eyern unter legen: Dann sie brüten sie eben so bald aus / als der zahmen Hennen Eyer.

Item / wilt du daß eine Henne eytel junge Hennlein ausbrüte / so solt du ihm also thun / du must die aller-rundesten und Platzichten Eyer der Gluck-Hennen unter legen / dann spitzige und lange Eyer machen eytel Männlein.

Etliche haben sondere Ceremonien / mit dem unterlegen / dann sie nehmen nicht je ein Ey nach dem andern / und legens also ins Nest: Sondern sie nehmen eine hölzerne ziemliche breite Schüssel / thun die Eyer ordentlich darein / lassens darnach fein gemach selbst in das Nest laufen.

Man soll auch gute Sorg und Achtung haben / daß kein Hahn oder sonst ein Hun ins Brut-Nest komme / und sich darein setze.

Der Gluck-Henne solt du ihr Essen und Trincken nahe beym Nest allweg stellen lassen / damit sie nicht zu viel ausstehen dörffe / dann so bald sie einmahl gewohnet aus dem Nest zu steigen / und abweg zu gehen / kan man sie nachmahls sehr schwehrlich über ihren Eyern behalten.

Wann aber die Glück-Henne / so solches pflegen zu thun / von Natur gut und geschlacht ist / so darff es dessen gar nicht. Welche Hennen hinlässig sind / über den Eyern zu hucken / und die Jungen also zugleich auszuschlieffen / den muß man bißweilen / wann sie aus dem Brut-Nest gangen / die Brut-Eyer fein sanfftiglich umbkehren lassen. Etliche Weiber sind offtermahl also ungedultig / daß sie nicht auswarten mögen / bis die jungen Hühnlein von sich selbst ausschlieffen oder ausgeheckt werden / sondern gehen gleich innerhalb vier Tagen / nachdem das Hun gesetzt haben / hin / und nehmen die Eyer eins nach dem andern aus dem Nest / besehen sie an der Sonnen-Glantz / und wo sie nicht etwas eyterichts und gleichsam blutfärbiges sehen umbfahren / thun sie dieselbigen Eyer hinweg / und legen so viel andere frische Eyer dargegen an die statt. Deßgleichen wann sie mercken / daß nach ein und zwantzig Tagen die Eyer noch gleichwol lauter und klar bleiben / thun sie die Brut-Henne gleichfalls hinweg. Aber welche Geschlechte gute Brut-Hennen sind / kommen schwehrlich in ihr Nest wiederum / wann sie sehen / daß man ihnen einmahl die Eyer berühret hat.

Es siehet auch keine Baueresfrau gern / daß man viel mit den Brut-Eyern umgehet / und dieselben betaste oder anrühre: Darum sollte man allweg die Eyer vorhin / ehe man sie dem Huhn unterlegt / an der Sonnen-Glantz zwischen beyden Händen / fleissig besehen / ob sie gut oder böß sind.

Etliche Weiber / wann sie zweifflen ob die Eyer zum ausbrüten gut sind / oder wann sie besorgen die jungen Hühnlein / werden nicht von der harten Eyer-Schaale mögen ausschlieffen / heben sie die untergelegten Eyer ungefehr den achtzehenden Tag auf / thun sie in ein rundes Plätlein / schütten warm Wasser darüber / und badens also darinnen / welches dann oben empor schwimmt / und nicht zu Boden sinckt / das werffen sie hinweg / und legen andere an statt desselbigen unter. Aber solcher Ceremonien bedarff es gar nicht / dann dardurch macht man die Brut-Henne nur unruhig.

Wann man die jungen Hühnlein hört in Eyüplen / und sie sich nicht mögen für sich selbst aus der harten Eyer-Schaalen aushecken / alsdann mag man ihnen wohl helffen / und die Eyer-Schaale aufbrechen: Doch soll eine jede gute Brut-Henne solche Arbeit für sich selbst thun. Auch pflegt gemeiniglich die Gluck-Henne / so bald sie ihre Jungen hört schreyen / einem nach dem Angesicht zu springen / wann man will zu nah herzu gehen.

Die junge Keucken oder Piplein / welche ausgeschloffen seyn / soll man alsbald unter ein Sieb versperren / und mit Roßmarin sänfftiglich beräuchern lassen / damit sie nicht den Pfipffs so leichtlich bekommen. Ihnen den jungen Pipen auch die ersten zween Tag / nachdem sie ausgeschloffen seyn / kein Essen geben / sondern einer andern Gluck-Henne / welche ohne das wenig Mühe führet / auch nicht zu wild oder boßhafftig ist / sondern ihre Hühnlein gern warm behält / so lang zu geben / biß daß die andern ausschlieffen mögen.

Oder / welches viel besser ist / mag man sie einen Koppen geben / so bald sie ausgeschloffen seyn / dann also werden sie desto besser ernährt / und für der Nacht-Eule / oder andern fressigen und wilden Vögeln erhalten. Man soll aber einen frischen / gesunden und starcken Koppen darzu nehmen / ihm die Federn unten am Bauch beropffen / mit guten brennenden und frischen Nesseln besengen / darnach Brod und Wein durcheinander vermischen / zu essen geben / und also trucken machen / unter einen Reiß-Korb samt den jungen Pipelein so lange einsperren / biß daß er sie lieb gewinne / dann nachmahls / wann er frey gelassen / zeucht er die Jungen auf / führet sie / und bekommt sie viel lieber / dann sonst ihre eigene Gluck-Henne und Mutter. Wiewohl gemeiniglich die natürliche Brut-Mutter ihre junge Hühnlein sorgfältiger pfleget / und sie gantz warm

und fürsichtiglich ohne Verletzung hält. Nach Ausgang der zweyen Tagen / mag man hart Brod und weichen Käß nehmen / miteinander zerreiben / und den jungen Hühnlein zu essen fürstellen.

Oder man nehme Gerstenmehl / samt Kressen-Saamen / mit Wasser und Wein eingemacht / gesotten und klein zuhackt / Eschlauchs-Blätter darunter vermischt / zusammen gestossen / und also den jungen Hühnlein zu essen gegeben. Solche Speise macht / daß sie den Pfipffs nicht so leichtlich bekommen / die andere Zeit mag man sie unter einen Reiß-Korb fünffzehen Tag lang / samt der Gluck-Hennen / halten und einsperren: Nach den fünffzehen Tagen aber sie darnach mit der Hennen hin und her lassen umgehen / und mit gleicher Speiß ätzen.

Wann man aber mehr dann eine Gluck-Hennen hat / die auch ohne das dieselbige Zeit ihre Hühnlein gebrütet haben / so mag man die junge Hühnlein dem ältesten Huhn / und welches am besten gewohnt hat / die junge Kücklein zuführen. Oder / man kan sie einem Koppen geben / und also die letzte Kluck-Henne / wiederum zum Hahnen lassen. Uber fünff und zwantzig oder dreyssig Hühnlein soll man keiner Gluck-Hennen vertrauen: Dann was darüber ist kan sie schwehrlich erhalten und ernähren.

Auch soll man zu sehen / damit die Gluck-Henne nicht zu wild oder zu gail seye / und also die jungen Hühnlen zertrette / oder umbringe / sondern daß sie dieselbigen gern führe und unter ihren Füttigen warm halte.

Item / daß sie nicht zu viel scharre / hin und her aufliege / und also ihre Jungen verlasse. Keine Gluck-Hennen soll man vor viertzig Tägen in die Gärten gewöhnen. Damit aber auch die Schlangen mit ihren gifftigen Athemen die jungen Hühnlein nicht anblasen (dann solches ist ihnen ein giffiger Tod) soll man ihnen offtermahls den Reiß-Korb / darunter sie sitzen / mit Hirschen-Horn / oder mit Galbana / oder mit Frauen-Haar beräuchern / dann aller solcher Rauch vertreibt die Schlangen.

Junge Hühner ohne das Ausbrüten von der Hitze der Hennen zu bekommen / ist eytel vergebener Fürwitz / dann obwohl soches mag und kan geschehen / so ist es doch eine ungewisse / darzu nicht die rechte und gute Weise / junge Hühner dardurch zu überkommen. Man setzt die Eyer mit der Spitze über sich gekehrt / eines nach dem andern in Hühner-Koth / thut sie nachmahls in einen ziemlichen warmen Ofen / und bedeckt sie unten und oben mit kleinen Säcklein von zarten weichen Hühner-Federn gemacht / wendet sie darnach etlichmahlen um / im achtzehenden badet man sie / und im ein und zwantzigsten hilfft man den jungen Hühnlein die Schalen durchbohren.

Man kans auch auf andere nachfolgende Weiß also machen: An selbigem Tag / wann man will die Gluck-Henne über Eyer setzen / im Fall du nicht wolst sowohl die Tage als Eyer mercken / und doch gleichwohl wissen / wie lange du die Eyer untergelegt hast / solt du gleich so viel andere Eyer nehmen / als du der Hennen untergelegt hast / und sie auf ein Säcklein mit klein-gereuttertem Hühner-Koth ausgefüllt / in reinen weichen Federn / gleich als in ein Vogel-Nest / mit der Spitze über sich gekehret / setzen / darnach mit andern Feder und Säcklein / von gemeldtem Koth gemacht also zudecken / daß kein Ey das andere anrühre. Laß sie nachmahls also bleiben. Nach drey oder vier Tagen solt du alsdann die Eyer alle Tag einmahl sänfftiglich / daß sie nicht brechen / umwenden. Darnach wann die Hühner anfallen / nach zwantzig Tagen die Eyer durchbohren / must du ihnen helffen und die jungen Piplein einer andern Hennen / welche ohne das wenig Hühnlein hat zuführen. Aber wie es auch mit allen diesen Künsten beschaffen / so gehet doch die Natur in allen Dingen vor.

Die Brut-Henne macht junge Hühnlein von allerley Farben / so man ihr allerhand gefärbte Eyer untergeleget hat. Diejenige / welche kein Bedencken haben / die Henne von einem andern Geschlecht / als zum Exempel von Tauben oder Phasanen besteigen zu lassen / geben vor / daß aus denen ausgebrüteten Eyern liebliche Piplein von allerhand Farben hervor kriechen.

Andere / wann sie Hühner von allerley Farben haben wollen / so beziehen und umhencken sie das Hühner-Haus mit denen Farben / die ihnen schön vorkommen.

Wie und wenn man Koppen soll.

Die junge Hühnlein soll man koppen / so bald ihrer die Glück-Henne nicht sonders viel mehr achtet / oder wann sie dem Hahn nicht mehr nachschreyen / fahen an zu Krähen und den andern Hühnern nachzugehen / oder mit ihnen zu gailen. Dann wann sie zweyjährig oder darüber sind / so ist es mit dem Verschneiden zu lang gewartet.

Man soll aber ein solches Hähnlein zu koppen nehmen / welches starck / schön / und gleichwol nicht mit schönen Federn behängt ist als sonst ein guter Hahn.

Etliche pflegen den Koppen / wie es im Ländlein Mons und in Britanien gemein ist / die Augen auszustechen / und machen ihnen eine Mästung von halb gesottener Frucht / angemachten Kleyen und klein zerschnittenen Taig / davon werden sie in 40. Tagen sehr feist.

Die würckliche Action des Koppens / muß sich der welcher es nicht kan / zeigen lassen / dann zu vorläuffiger Nachricht kan ihme nichts gesaget werden / als es werde der junge Hahn zwischen die Beine genommen / der Kopff unter die Flügel gethan / an den Füssen von jemand gehalten. Alsdann schneidet man unten ein / wo man sonst sie aufschneidet / wann sie abgestochen worden / ein wenig auf der Seiten / wird mit dem Finger hinein gelangt / und die Hödlein gesuchet und gelind heraus gezogen / hernach wieder zugenähet / und ein wenig mit Schmaltz beschmieret. Der Kamm wird auch abgeschnitten.

Die

Die jungen Hühner sind am allerbesten Eyer zu legen / und wiederum die alten dieseben auszubrüten.

Die Mayer bey uns / gehen etwas gröbers mit solchen Hühnern um / dann sie ropffen ihnen die Federn am Bauch aus / werffen darnach das Huhn in das Wasser / wollen also das Huhn damit erkühlen und ihre übrige Hitze löschen.

Oder setzens unter eine Wasser-Butte / und lassen sie 4. Tag nacheinander also ausfasten.

Wann du eine Gluck-Henne nicht mehr wilt lassen brüten / so solt du sie so bald sie ausgebrütet hat / oder zween Tag darnach / zum Hahnen gehen lassen / dann also wird sie ihrer jungen Hühnlein vergessen / und wiederum anfahen Eyer zu legen.

Wann man die Hühner und Capaunen recht mästen will / so soll man ihnen / anfangs weis Brod in Milch eingeweicht zu fressen geben / oder auch allerhand Fett vom Teller unter geriebene Brosamen. Hernach geschrotten Gersten-Mehl einmachen und ihnen zu fressen vorgeben.

Zu letzt soll die Mayerin noch wissen / daß das Hühnlein aus dem Weissen entstehe und von dem Dotter währender Brüt-Zeit die Nahrung ziehe.

Man soll auch fleissig zusehen und Achtung geben / daß kein schädliches Thier ins Hühner-Haus bey nächtlicher Weil einkriech / und die Hühner oder die Eyer fresse. Die Alten wollen / daß man Rauten-Zweiglein oder Büschlein an die Thür am Hühner-Haus hencke / und alle Winckel im Hühner-Haus innwendig darmit bestreue / darnach auch ein kleines Büschlein unter die Flügel des Huhns binde: Oder man salbe die Fenster im Hühner-Haus entweder mit Katzen oder mit Fuchs-Gall.

Damit die Füchse kein Huhn fressen / so nehme man gesotten Fuchs-Fleisch / hacke es zu kleinen Stücklein / und mische es unter ihr Essen / man sagt / daß das Fuchs-Fleisch einen Geschmack nach sich lasse: Darum förchtet sich der ander Fuchs und kommt nicht leichtlich dahin / da er solches Fuchs-Fleisch schmecket.

III. Von der Hühner Zufällen-Gebresten und Cur.

Die Hahnen pflegen gemeiniglich / wenn sie alt werden / böse Augen: Item / Catharren zu bekommen / solches geschicht aber von der Kälte / oder von kaltem gefrornen Trincken / oder wann sie aussen des Nachts versperret seyn worden / und auf den Bäumen sitzen: Oder daß sie im Regen unter dem freyen Himmel bliben.

Ein Huhn Pflegt auch gemeiniglich den Durchlauff zu bekommen / wann man ihr Essen zu dünn oder zu feucht eingemacht hat: Oder daß sie etwann Laxirende oder treibende Kräuter gessen haben / oder daß man zu Nacht das Hühner-Haus offen gelassen. Den Pfiffzen haben sie gern an der Zungen / wann sie nichts zu trincken eine Weile gehabt haben: Oder / sie trüb / wüst und unsauber Wasser gelippert haben.

Die Läuß und Maden sind ihnen auch / wann sie brüten gar nicht seltzam: Wann sie nicht Platz haben / daß sie möchten im Staub oder Sand waltzen / und sich also erstäubern: Oder daß man das Hühner-Haus lange Zeit nicht ausgemist nnd ausgefegt hat. Die Hühner-Läuß zu verteiben / so wäsche man sie mit gesottener Küh-Milch und Läuß-Saamen Brüh / oder man wasche sie ab mit Wasser darinnen Feig-Bonen gesotten haben.

Darnach so werden sie auch zum öfftern von bösen giftigen Thieren / die sich auf den Mist-Hauffen / oder unter den alten Mauren pflegen aufzuhalten / als von Scorpionen / Schlangen / Spinnen / und andern Ungezieffer mehr / gebissen.

Für die trieffende und hitz-brennende Augen der Hühner / man soll ihnen die Augen mit Bürtzel-Safft / oder mit Frauen-Milch auswendig bestrichen.

Den Augen die Flecken oder das Fell zu vertreiben / so man nehme Ammoniac-Saltz / Kümmich und Honig / eines jeden so viel als des andern / zerstoß es miteinander / und schmire sie darmit.

Oder:

Man ziehe ihnen die Flecken fein subtill mit einer spitziger Nadel hinweg.

Wider den Fluß / man nehme eine Feder / und steck sie ihnen durch die Nasen-Löcher / mache ihnen das Trinck-Wasser / oder die Füß warm / sonderlich den jungen Hühnlein / auch muß man die Jungen offtermahl in ein weiches und warmes Lümplein oder in Federn einwicklen / und also in einem Hafen-Scherben in warmen Ofen / oder sonst nahe bey das Feuer sitzen. Wann aber der Fluß sich entweder auf die Augen oder auf die Schenckel gesetzt hat / so soll man das Apostem aufschneiden / das Eyter säubern / und gestossen Saltz darein thun.

Den Hühnern den Bauch-Fluß zu heilen:

Man nehme Gersten-Mehl in Wein genetzt / Wachs / vermische es mit gesottenen Granaten oder Quitten-Brühe / durcheinander / und mache kleine Kügelein daraus.

Den verstopfften Leib / sonderlich der jungen Hühner / soll man mit einem Hälmlein öffnen / ihnen ferner am Kropff / um die Schenckel und hinden zu / die Federn aueropffen / damit sie den den Koth nicht lang bey ihnen behalten / und also der natürliche Gang verstopffet werde.

Den jungen Hühnlein solt du dißfalls guten abgeschaumten Honig unter ihr Trinck-Wasser mischen lassen.

Wann die Hennen den Pipffs haben / so solt du ihnen den Schnabel mit Oel / darinn man Knoblauch vorhin hat weichen lassen/ reiben: Und ihnen Speichel-Kraut oder Läuß-Kraut unter ihr Essen geben. Die jungen Hühnlein aber solt du unter ein Sieb setzen / und sie mit Dosten/Polley / Hysop und Lein-Saamen beräuchern. Man pflegt sie auch bey den Köpffen zu nehmmen / ihnen den Schnabel aufzusperren/ daß sie den Rauch dardurch empfangen mögen. Oder man sperre den Schnabel auf / zeuch die Zunge sanfft heraus / und begreiffe das Weiß auf der Zungen / streiff und ziehe es ab / wäsche darnach das Wündlein mit dem Speichel oder mit guten Wein-Essig / oder bereib sie mit gestossenem Knoblauch.

Die Katzen rühren kein Huhn an / so man ihnen wilde Rauten unter die Flügel bindet.

Giffeiger Thier Biß zu heilen: Man wäsche den Schnabel mit Scorpion-Oel / und leg ihnen einen guten Metridat auf den Schaden/ thut darnach guten Theriac in ihr Trinck-Wasser / und laß sie also darvon Trincken.

IV. Anwendung und Nutzen des Hühner-Viehes.

Die Henne gibt reichen Nutzen durch das Eyer-legen. Die Meyerin aber muß die Eyer fleissig sammlen / und nicht mehr als eines im Nest lassen / weil sonst zu besorgen ist / es dürffte die Henne ihren angewiesenen Ort/in dem sie zu legen gewohnet / verlassen / und die Eyer also vertragen.

Die Hühner fahen an Eyer zu legen ungefehrlich im Hornung und im Mertzen / etliche bald im ersten Jahr. Wann sie dann anfahen zu legen / so soll man ihnen dieselbige gantze Zeit genug zu essen geben / und sie bisweilen mit Habern oder Fœno græco ätzen/damit sie desto eher erhitzen.

Man kan wohl zuwegen bringen / daß die Hühner / so wohl den Winter / als den Sommer durch/ Eyer legen / wann man ihnen Kleyen mit gedörrten Nessel-Blättern und Saamen vermengt / zu essen gibt.

Die Mayerin/ wann sie die Eyer zu verkauffen gedenckt / soll sie dieselben auch wissen zum Vorrath lang frisch zu behalten; So lehren nun die Alten/ daß man sie im Winter warm und bedeckt im Spreuer und gehackt Stroh / und im Sommer frisch in die Kleyen legen soll. Aber ich halt (doch auf ein andere Verbesserung) das Widerspiel/dann die Spreuer ist frisch / und die Kleyen warm und hitzig: Zu dem so brechen die Eyer auch alleweg eher/ wann man sie Sommers-Zeit in Kleyen behält.

Welche Eyer man mit rein gestossenem Saltz bestäubt / und zudeckt / oder aber mit Saltz-Wasser besprenget / dieselben bleiben gar klar / und bleiben nicht so gantz voll und grob/ welches sie sonst unwerth machet / und bekommen einen bösen heßlichen Geschmack. Ein guter Keller ist Sommer und Winter für die Eyer zu behalten auch trefflich gut.

Wilt du aber der schönsten Eyer auch etliche den Winter durch frisch und gut behalten / so solt du geröst Brod ins Wasser legen / und erweichen lassen / darnach des Morgens früh dem Huhn nüchtern zu essen geben. Nachmahls aber allein zu Mittag und des Abends ein wenig Habern/ Gersten oder Weitzen / damit sie erhitzen / oder Hanff-Saamen fürwerffen lassen / dann solches macht die Hühner auch in der grösten Kälte viel Eyer legen / wie dann solches aus täglicher Erfahrung leichtlich zu ersehen.

Die Hennen hören auf Eyer zu legen/ ungefehr den 13. des Wintermonats/ gleich zu der Zeit/ wann die Kälte wiederum anfahet.

Die Hühner machen viel Eyer / so man junge gehackte Nesseln unter die Kleyen vermischt / und ihnen zu essen gibt. Oder auch Erd-Würm.

Wilt du / daß die Hennen grosse Eyer legen (dann welche zu feist sind / die legen gemeiniglich kleine) so nehme Kreiden / und mische sie unter ihr Speiß/ daß man nehme zerstossene Ziegel / und vermische es mit Wein und Wasser gebe es den Hühnern zu essen / oder man teräuchere sie mit Schweffel in der Nacht / dann also bleiben sie auch gesund.

Oder/ man nehme Ziegelstein / zustoß ihn zu kleinen Pulver / misch ihn hernach unter Gersten-Kleyen / gebs also den Hühnern zu essen. Etliche nehmen genetzt Rubrique oder Rötelstein / und mischen ihn unter ihr essen.

Wann man vier / oder auf das meinste sieben Tage lang/ ein Ey in guten scharffen Wein-Essig einbeitzet / so wird die Eyer-Schaale so zehe darvon / daß mans mag durch das kleineste guldene Ringlein so gantz durchziehen / oder aber in ein sehr enges Glas einbringen. Wann man sie aber wiederum in frisch Wasser eine gute Weil netzet / so werden die Eyer eben so hart / als sie vorhin gewesen sind.

Die Eyer / welche man eine Weil in gebrannten Wein gebeitzet hat / verwesen und verzehren sich leicht.

Wilt du aber / daß die Eyer nicht leichtlich sollen brechen / so stelle sie aufrecht mit der Spitzen über sich / dann also brechen sie nicht / wann du schon die gröste Last darauf legst. Ein Ey ist so hart / daß es nicht möglich ist / wann mans der Länge nach zwischen zweyen Händen oben an den zweyen Spitzen fast / und auf das hefftigste unverwendt drucket / daß mans möge zu trucken und zu brechen.

Es ist auch von Alters her erfahren worden/ daß alle die Eyer / welche im August-Monat/ im Neuen Liecht / oder im Wintermonat / im letzten Viertel / oder im Abnehmen des Monds/ oder welche auf den Neuen Jahrstag / oder Auffahrts-Tag Christi gelegt sind / lange Zeit frisch und gut bleiben / und nicht leichtlich verderben. Dessen mag keine andere Ursach gegeben werden/ dann entweders/ daß eines Wegs die Eyer-Schaale von grosser Kälte erhartet und dick wird / oder aber / daß die grausame Hitz die überflüssige Feuchtig-

tigkeit / welche leichtlich verderbet / verzehret / und gantz und gar aus trocknet.

Künstlen an den Eyern.

Etliche halten vor gewiß / daß man ohne Zuthuung des Feuers Eyer braten könne / wann man sie eine gute Weile und ohn Unterlaß / an der Schlingen umdrehet.

Will einer auf die Eyerschalen dermassen schreiben / daß mans inwendig im Ey sehen möge / der schreibe auf die Eyerschale mit Dinten / aus Gall-Aepffel und Wein-Essig gemacht / lasse es hernach an der Sonnen drucknen / so dann lege ers in ein scharffes Saltz-Wasser. Siede es darnach / und schehle es / so findet er alsdann die Schrifft im Ey geschrieben stehen.

Ein Ey schwingt sich in die Lufft ohne einige Beyhülffe / so du eines ausleerest / es mit Magen-Thau füllest und in die Sonne stellest.

Ein Ey mit einem Faden umwickelt / oder umgewunden und ins heiß Feuer gelegt / macht daß der Faden nicht brenne.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung / der von dem Hühnern und dessen Geschlecht genommenen Dingen.

Der Stein / welchen man im Capaunen-Kopff einer Bonen groß zu finden pflegt / macht die Männer zu ehelichen Wercken sehr lustig und begierig / macht sie auch den Weibern sehr angenehm.

Ein lebendiges Huhn mitten entzwey geschnitten / a so frisch und warm auf der Schlangen-Biß gelegt / zeucht das Gifft aus.

Oder:

Man berupffe einem lebendigen Huhn den Pürtzel / und legs also mit dem Pürtzel auf den Schaden / es hat gleiche Würckung.

Daraus folget / daß ein Huhn von Natur dem Gifft widerstehet / und ist auch leichtlich abzunehmen / dieweil die Hühner allerhand giffrige Thier / als Krotten / Nattern / Schlangen / und sonst allerley Schlangen-Art ohne einigen Schaden essen.

Das innerliche Häutlein im Huhn oder Koppen getrucknet / und zu kleinem Pulver gestossen und eingeben / ist eine sondere Artzney wider den Durchbruch und den Stein.

Die Brüh darinnen ein Huhn oder ein alter Hahn gesotten hat / getruncken / öffnet die Verstopffung des Leibs: Wird viel kräfftiger / wann man das Huhn mit Yngel-Kraut / Engelsüß / oder wilden Saffran-Körnlein und dergleichen Kräutern gefüllet hat. Diese Brühe ist auch für andere Kranckheit trefflich gut. Insonderheit wann man das Huhn mit solchen Kräutern füllet / welche derselben Kranckheit widerstehen.

Hoden von den Koppen / welch man mit Milch-Speiß geätzt hat / nähren und erquicken die blöde und ausgemergelte Personen / die nach lang-würiger Kranckheit sich anfahen wieder zu erhohlen.

Hennen-Schmer in Rosen-Wasser gewaschen / heilet die Schronden an Lefftzen und Händen / welche von kalter kufft und grossem Frost entspringen.

Der Koppen oder Hühner Gall / mit Augentrost-Wasser vermischt / und in die fleckigte Augen getropfft / heilet dieselben.

Hühner-Koth gedörret / zu kleinem Pulver zerstossen / mit Hönig oder Leinöl angemacht / und auf ein kahl Glied gelegt / macht das Haar wiederum wachsen.

Ein hart gesotten Ey mit gutem Wein-Essig gessen / heylet den Durchbruch / insonderheit / wann man gepulvert Hisch-Horn darunter gemischt hat.

Der Dotter und das klar von einem Ey in Wegerich-Safft / oder destillirtem Wegerich-Wasser zerklopfft / und Pflaster-weiß auf den Brand gelegt / heilet denselbigen.

Eyerklar vermischt mit ungelöschtem Kalch / gestossenen Eyer-schaalen / und einem alten wohlgebrannten Dach-Ziegel zu kleinem Pulver zerstossen / und Betonien darzu gethan / das macht ein trefflich gutes Mittel / gebrochene Gläser zu verstreichen / und wiederum gantz zu machen.

Eyerklär mit Weyrauch-Pulver / Mastix und Gallöpfflen geklopfft / und auf die Stirn gelegt / stillet das Naßbluten.

Das Gelb vom Ey verschluckt / stillet den Husten / und andere Flüß / die auf die Lunge und auf die Brust fallen.

Das gelbe vom Ey / welches in vollen Mond gelegt ist / benimmt allerley Flecken im Angesicht.

Das Häutlein von Eyerschalen zu kleinem Pulver gestossen / und mit Eyerklar vermischt / heylet die ritzigen oder geschrundenen Lefftzen.

Eyer-Schaalen zu Aschen gebrennt und Pulver-Weiß in Wein getruncken / stillet das Blutauswerffen / säubert die häßliche Zähn / stärcket und machet das Zahnfleisch wachsen.

Ein Ey auf Holtz oder Kleidung gegossen / macht / daß es nicht brennen kan.

Hahnen-Fleisch ist gröber zu däuen und hat weniger Feuchtigkeit / denn der Hennen und Capaunen Fleisch.

Der Capaun hat kräfftigers Fleisch / denn alle andere Vögel / es gibt gute Nahrung und reines Geblüt.

Der junge Hahn ehe er krehet / ist auch gut und zart zu essen.

Eine schwartze zerschnittene Henne / taugt sehr wol / wann man sie mit dem annoch warmen Geblüt aufs Haupt leget / in der Tobsucht / und grossem Haupt-Wehe.

Das Hühner Blut wird destillirt / und giebt einen trefflichen spiritum, den Beyschlaff zu befördern.

Das Gehirn macht dick/ und stillet Flüsse/ als den Bauch-Fluß in Wein / die Weiber bestreichen auch das Zahn-Fleisch der Kinder damit.

Der Hahnen-Kamm tauget zum harten Zahnen der Kinder.

Das Hühner- und Capaunen Fett/ wärmet/ feuchtet/ lindert/ erweichet/ und ist gleichsam unter dem Gäns und Schweinfett das Mittlere/ so die Schärffe hemmet/ tauget vor die Schrunden der Lefftzen / Schmertzen der Ohren und Blätterlein der Augen.

Die Eyerschaalen haben die Krafft / welche die Krebs-Augen zeigen in Austreibung des Sand und Krieses.

Es werden auch sonst durch die Retorte/ Wasser / spiritus und Oel aus den Eyern gezogen/ welche respectivè in gifftigen Fiebern / zu Flecken der Haut / Heilung der Wunden ꝛc. gebraucht werden.

Das andere Capitel.

Von dem Indianischen Hahnen und Huhn / Oder der Hennen.

WElcher Mensch das Indianische Huhn/ oder den Indianischen Pfauen (man nenne es nun wie man wolle) in Franckreich gebracht hat / derselbige hat uns mehr zu vielem Fressen und Wölleben / damit wollen Hofiren und willfahren/dann sonst andern guten Nutzen dadurch schaffen. Dann er ist nichts anders/dann ein rechter unfülliger Haber-Kasten / eine grosse und tieffe Freß-Gruben / da man allerley Speise Haufenweiß muß einschütten/und erfordert viele Wart und Pflege.

Nichts lustigers ist an dem Vogel/ dann das häßliche Geschrey / und wildes Toben und Scharren/ in den Jungen aber ist nichts anders/ dann ein ewiges Pipen und Schreyen.

Allein weil diese Vögel nunmehr einheimisch werden / und wo eine Mayerin eine glückliche Hand zu ihnen hat/ viel Geld gewinnen kan/ so werden wir dennoch auch vorstellen

I. Derselben Gestalt und Beschaffenheit.

Der Indianische Hahn heist Lateinisch / Gallopavo vel Pavogallus. Italiänisch / Gallo & Gallina d' India. Französisch / Poülle d' Indé, und Spanisch / Pavon de las Indias.

Die Indianische Calecutische oder welsche Hühner seynd zimlich groß/ und nun auch in Teutschland gar gemein / werden darum Gallopavo , das ist / Hahnenpfau genennt / dieweil der Hahn mit seinem Schwantz ein Rad macht / wie ein Pfau: Er hat über dem Kopff und am Hals und Brust ein Gewächs herum / wie eine kropffigte Materia/ welche/ wann er erzörnet / gantz blutroth wird/ und wie ein Zapffen über den Schnabel herab hanget.

Die welsche Hahnen und Hühner sind gleichfalls auch von allerley Farben / jedoch selten bund sondern etwann weiß / röthlich/ schwartz oder grau/ haben keine Kämm / eine starcke Stimm und groß Gebrottel / wann sie bös werden. Wann sie fressen/so ziehen sie das über den Schnabel herabhangende Zäpfflein gewaltig ein. Ihre Federn vergleichen sich den Habichts-Federn / haben umb die Augen eine Himmel- blau- und purpur-rothe Farb und ein scharffes Gesicht. Sie sind gern an warmen Orthen / fressen mit andern Hühnern/ und gehen auch weit hinaus auf die Wayde.

Es wird der welsche Hahn vor stoltz und gähzornig gehalten / so daß ihn eine ihm verdrießliche Farbe oder Glantz zum Zorn bewegen kan.

II. Wart und Pflea des welschen Hahnen/ der Henne und Jungen.

Die Wart und Fütterung ist zwar an sich/ wie die / bey den gemeinen Hühnern in vorhergehendem Capitel angezeiget worden, dann er fordert sonst keiner eigenen noch sonst andern Nahrung und Speiß / dann alle diejenige / welche man ohne das den gemeinen einheimischen Hennen pflegt zu brauchen. Jedoch machen die Jungen viel zu thun/ wie denn ihnen leichtlich etwas begegnet/ welches sie kranck machet.

Dabey ist dieser Vogel sehr begierig auf die Fütterung / daher ein Meyers-Mann wohl sagen mag/ daß ihm/so viel die Kost belangt / eben so leicht ankomme / ein Maulthier am Baren zu ziehen / als in seinem Hof etliche solcher kalecutischer Hahnen zu nähren. Dann es erfordern die junge Indianische Hühner einen grossen Kosten / müssen in den warmen Stuben aufgehalten / und erstlich mit Eyern und dergleichen gespeiset werden : Gleichwie sie dann auch hernach gewaltig fressen.

Dieser Unkosten soll doch nicht abschrecken/ von Erzieh- und Pflegung der Welschen Hühner / welcher Ort/ Zeit / Gelegenheit und Fütterung dazu hat. Es ist wahr daß diese Vögel nicht allen Mayers-Leuten nützlich sind/ es aber auch gewiß / daß sie nicht allen schädlich sind. Ein jeder muß sich in solchem Stück selbst zu rathen wissen.

Es ist verwunderlich / dabey aber unstreitig/ daß die Pfauen sich mit der welschen Henne vermischen und schöne Junge daraus erfolgen/ und schreibet Johannes Baptista Porta , daß er solches selbst gesehen/ und wir setzen nur hinzu / daß es auch andere Leute gesehen / aber auch dabey observirt haben / daß solche Vermischung nur oder doch öffters geschehe/ wann etwan ein oder zwey Pfauen Männlein / ohne Pfauen - Weiblein in einem Hoff sind.

Die Henne brütet ihre und auch frembde Eyer aus / dann ihre Brut ist hefftig/ daher legen ihr die Mayerin viele Eyer von gemeinen Hühnern unter. Im Gegentheil mag man auch ihre Eyer einer zahmen Hennen auszubrüten unterlegen / und die Jungen so lang führen lassen/ biß die Alten aufhören Eyer zu legen/ haben auch gleiche Kranckheit mit den Pfauen : Derohalben ohnvonnöthen allhie etwas weitläufftigers darvon zu schreiben.

Eine

Eine Meyers Frau schaffet keinen sondern grossen Nutzen mit Indianischen Hennen-Eyern und diejenige / welche ihre Gesundheit gern pflogen/ gebrauchen solche Eyer zu keiner Speise: Dann die Artzten geben für/ daß gemeldtes Huns Eyer den Nierenstein machen sollen / auch offtermal gute Ursach zu der Malzey geben.

In den Gärten thun die welschen Hüner einen grossen Schaden/ und verderben alle Ding darinn/ machen viel Mists und Uncaths: Und muß man ihnen allen Augenblick und Stunde nachfolgen und säubern.

Die jungen welsche Hühner / müssen vor Regenwetter geschützet werden / sonst sind sie bald dahin.

Zuletzt ist dieses noch zu mercken/ daß wann die brütende Henne nicht von den Eyern gehet / wie es öffters geschiehet / und man siehet/ daß sie sehr erhitzt ist/ so soll man sie davon weg heben / und Milch zu trincken geben / oder einschütten/ damit sie sich ein wenig abkühle und dem Brand entgehe.

Indianisch Hühner-Fleisch/ ist zart/ aber doch nicht zum schmackhafftesten / darum wird es wol gesaltzen und mit Speck und Gewürtz gespickt.

Das Dritte Capitel.

Von den Gänsen.

DJe Gans wird Lateinisch Anser, Italiänisch/ Occa, Papero, Französisch / Oye ouiars, und Spanisch/ Ansar ô pato, ganso genannt. Es werden derselben zwey Geschlechte gefunden/die Zahmen und die Wilden.

I. Gestalt und Beschaffenheit der Gänse.

Die zahmen Gänse bedörffen keiner Beschreibung / massen sie männiglich in allen Landen bekannt seynd.

Die weisse und die graue Gäns und Gänsrecht sind die besten/die Getheilte aber/ oder die Gesprengte / einer mittelmässigen Art.

Der Neigung nach sind sie schamhaffte und forchtsame grosse Vögel / jedoch sehr wachsam / und von geringem Schlaff / haben ein scharff Gehör / und wann sie mit Gewalt angegriffen werden / wehren sie sich nach allem ihrem Vermögen. Vermischen sich nicht so offt mit ihres gleichen / wie die Enten und Hüner.

II. Wart und Pfleg der Gänse.

Ein Meyerhof / der nicht genug Wasser um sich hat / kan nicht wol Gänse ziehen: Oder aber man muß einen besondern Graben / und ein Weyherlein darzu graben lassen: Dann die Gänse und die Ant-Vögel sind gewöhnlich gern im Wasser/ begehren zu baden / und sich zu waschen / zu netzen/ darinn zu schwimmen/ und zu tauchen/ kommen auch gar selten vom Wasser.

Eine Gantz ist ein nutzlicher / und auch sehr schädlicher Vogel. Nutzlich sind sie in der Haushaltung / dann sie bedörffen keiner besondern Sorge / wie man sie aufziehen und erhalten solle: Dann es mag leicht etwas seyn / daß die Gäns speiset und sättiget.

Die Gäns sind darum schädlich / daß sie eines eigenen Hüters oder Gäns-Hirtens bedörffen: Dann wo sie allein sind / da verderben sie die junge Impfflein oder Pflantzen / benagen allerhand Garten-Kräuter / die jungen Weinstöck/ oder das junge Holtz an den Reben.

Den Früchten thun die Gäns einen grossen Schaden / sonderlich wann sie in Halmen schiessen: Dann sie dieselbige nicht allein abnagen und befressen / sondern auch mit ihrem schädlichen Koth beschmeissen und verderben. Solchen Unrath erfähret man sonderlich in den Landen / da sich die wilden Gäns (dann sie verreisen eben sowol als die Kraniche) Hauffenweiß versammlen / sonderlich aber in Holland/ Hennegau / Artois, und sonsten. Daselbst siehet man gemeinlich / daß sie fast auf eine halbe Tagreiß weit die Früchte abfressen/ verwühlen/ und verderben. Die zahme Gäns thun eben sowol grossen Schaden/ wann man ihnen nicht währen lässt / als sonst die wilden: Dann sie rauffen nicht allein die junge Früchte samt der Wurtzel aus der Erden/ sondern sie verderben auch das Erdreich mit ihrem Koth also / daß es nachmals eine lange Zeit nichts tragen / noch etwas darauf wachsen kan.

Eine Gans leget dreymal Eyer im Jahr/wann man sie nicht brüten lässt. Welches auch viel nutzer ist/ dann daß man sie brüten lasse: Dann die Hüner pflegen die junge Gänslein besser zu nähren/ zu weiden / und mit grössern Hauffen zu führen / dann die Gäns selbst: Und etliche Gäns legen offt jedesmal biß in die 12. Eyer / oder zu Zeiten mehr. Etliche legen zum erstenmal fünff Eyer / darnach vier / zum letzten nur drey. Solches geschicht aber von dem ersten Tag des Mertzens biß zu dem letzten des Brachmonats. Dieser Vogel vergisst auch der Stelle nicht / da er das erstemal seine Eyer geleget hat. Auch da man will / setzt er sich wiederum an denselben Ort / und legt Eyer/ und brütet sie auch daselbst aus. Es nicht rathsam/ daß man die Gäns anderswo / dann in ihrem eigenen Stall lasse Eyer legen. Darum soll man sie eingeschlossen und eingesperrt halten/ so offt sie legen wollen.

Wann man die gelegte Gäns-Eyer nicht aufheben läst/ so bleiben die Gäns so lang darauf sitzen/ biß daß dieselben gar ausbrüten: Wann man aber die Eyer abnimmt / so legen sie biß in hundert oder zweyhundert Eyer/ und zum öfftern / wie etliche fürgeben/ so lang/ biß sie letztlich vom Legen zerspringen.

Eine Gäns brütet keine andere oder fremde Eyer/ dann allein die ihre. Man soll auch sehen / daß man einer jeden Gans ihre eigene / und insonderheit die gezeichnete Eyer unterlege.

Die Gäns brüten gemeiniglich nicht weniger auf einmal / dann sieben oder neun / darnach auch nicht mehr dann funffzehen Eyer / müssen aber auch in ungleicher Zahl untergelegt werden. Wann die Gäns brüten sollen / so muß man Nesselwurtz ins Nest legen / dann also mögen die junge Gänslein/ wann sie ausgeschloffen sind/ kein Ding beschädigen.

Etliche Gäns die brüten gemeiniglich / wann schön und warm Wetter ist / neun und zwantzig Tag zum längsten. Indem sie aber brüten/ soll man ihnen ein gut Theil geschwöllter Gersten und viel Wassers fürstellen / damit sie also nicht zu viel dörffen aufstehen / sondern stets über ihren Eyern bleiben. Die Gäns haben ihre Gänslein also lieb/ daß auch sie viel lieber Hungers sterben / dann daß sie ihre Eyer verlassen sollen.

Was weiters allhier von Gänsen zu mercken ist / das mag man aus vorigem Capitel von der Hüner-Zucht auch hieher gebrauchen.

Die junge Gänslein soll man zehen Tag mit ihrer Mutter einhalten/ und gleich die ersten Tage/ wann sie ausgeschloffen seyn / ihnen Gersten-Mehl in Honig eingeweicht / mit Wasser und Kleyen vermischt/ bißweilen / auch jungen Lattich / darnach Hirsen/ und ungeweichten Weitzen / zu essen fürstellen. Nach zehen Tagen mag man sie gewehnen auf die Waid/ und wann sie vorhin genug gessen haben/ austreiben; Dann eine Gans ist ein so fressiger Vogel / daß sie mit grosser Macht / wann sie recht hungert / die Kräuter und starcke Nest von den Bäumen abnaget / und also ihnen selbst den Hals zum offtern abreisset.

Man soll gute acht haben/ daß die Gäns/ wann sie aussen im Feld sind / von keinen Nesseln oder Disteln essen/ daheim aber nicht von Wölffen / Füchsen/ Katzen / oder Wißlen beschädiget/ oder aber gar gefressen werden.

Wann eine Gans vier Monat alt ist/ so ist sie erst am besten zu mästen/ darum soll man die Allerhübscheste und Gröste nehmen/ in einen finster und dunckeln Ort einschliessen/ und so die noch jung sind/ gantzer dreyssig Tage lang/ die Alten aber zween Monat lang/ eingeschlossen halten/ dreymal im Tage Gersten/ und in Wasser geschwöllten Weitzen/ Mehl mit Honig und Wasser vermischt/ zu essen geben. Dann die Gersten macht das Gansfleisch schön weiß / der Weitzen aber macht sie feist/ und vollkommenes Leibs. Etliche nehmen grüne oder dürre Feigen/ schneiden sie ab zu Stücken weichens mit Sauerteig ein/ und stellens ihnen also für.

Etliche berauffen ihnen die Federn am Bauch/ und am Kopff / ziehen ihnen die grosse Fittich-Federn/ und stechen ihnen die Augen aus.

Die andere gemeine Gäns pflegt man gemeiniglich mit allerley geschwöllten Leguminibus oder Zugemüß zu ätzen. Ihrer viel geben nichts anders/ dann gute feiste Kleyen / Lattich / Wegweiß und Brunnkreß zur Nahrung/ damit sie lustig zum Essen werden. Man gibt den Gänsen nicht mehr dann dreymal im Tag zu essen/ als des Morgens/ zu Mittag und auf den Abend. Die andere Zeit sind sie den gantzen Tag auf der Waide.

Die Leber der Gänse groß und hart zu machen/ befiehlet Palladius, daß man / nachdem sie 14. Tag in der Mast gesessen/ aus gestossenen und in Wasser geweichten Feigen / besondere Kügelein machen / ihnen die folgende 14. Tage nichts anders als diese geben/ und Regen-Wasser oder Milch zu trincken/ vorsetzen solle. Es scheinet aber dieser Befehl gehe nur die Inwohner des Landes an / in welchen die Feigen wolfeil sind.

Daß aber etliche den Gänsen unter währendem Stopffen / nicht gern viel zu trincken geben / ist die Ursach / damit die viele Feuchtigkeit die Fettigkeit nicht verhindere.

Man pflegt gemeiniglich die Gänse durch einen Buben hüten zu lassen/ damit sie nicht in die Früchte fliegen / dieselben verwüsten und verderben. Die Gänse sollen keine Nesseln/ Bilsam-Kraut/ Schirling/ oder Ziegerkraut fressen / dann solches macht sie schlaffend todt.

Die Alten haben nicht mehr dann einen Ganser zu dreyen Gänsen gehalten / jetzunder aber pflegt man zu sechs Gänsen nur einen Ganser zu nehmen.

Im Mertzen und im Herbst raufft man den Gänsen die Pflaum-Federn / und die andern grosse Schreib-Federn aus. Sonst sind der todten Gäns-Federn eben so wenig nutz / als der todten Schaafe ihre Wolle.

Uber dreyssig Gäns soll keiner in einer Zucht halten: Die Alten nehmen nicht mehr dann zwantzig / dann die grossen und alten Gäns beissen/ roppfen und beschädigen gemeiniglich die Jungen. Derhalben soll man sie mit Schrancken entscheiden und gleich wie die Hämmel und Schaaf von einander absondern und versperren. Man soll auch den Gänsen offtermal frische und saubere Spreuer lassen unterstreuen / dann der Gansstall muß allwegen trucken und sauber gehalten seyn / damit kein Ungezieffer darinn nisten und sich erhalten möge.

III. Kranckheiten und Cur.

So viel der Gäns-Kranckheit belanget / dieweil sie auch mit gleichen Siechtagen / als die Hennen beladen seyn / und dieselben pflegen zu bekommen/ wird man derhalben auch ihnen die oben fürgeschriebene Mittel mögen gebrauchen. Soll derhalben niemands/ dieselben an gemelten ihren Orten nachzusuchen/ sich beschwären.

IV. Anwendung und Nutzen der Gänse.

Man hat zweyerley Vortheil von den Gänsen/ den einen geben sie bey ihrem Leben in den Federn/ welche man des Jahrs zweymal ihnen abnimmt; den andern nach demselben in dem Schmaltz.

Die ausgerauffte Federn sollen so gleich getrucknet werden / damit sie vor Verderbung bewahret bleiben. Andere Behandlungen mit den Federn / siehe unten im Buch von der Haushaltung.

Das Schmaltz hat eine scharffe Krafft / das Gemüß zu durchdringen / und demselben einen guten Geschmack zu geben. Und ist bekannt / wie sehr die Juden nach demselben streben.

Die Gäns sind dabey so wachsam als ein Hund. Sie zeigen mit ihrem stäten Geschrey und Geschnader/ die Stunden und den künfftigen Winter an.

V. Eigen-

V. Eigenschafft und Artzneywürkung/ einiger von der Gänsen genommenen Dingen.

Gäns-Fleisch ist etwas grob / und giebt eine unreine Nahrung und Melancholisches Geblüt.

Das Fett ist hitziger als das Schwein-Fett/ und dringet wegen seiner Subtilität mehr durch/ resolvirt auch stärcker / darum man es sehr wol in Clystiren gebrauchen kan / damit die Zernagung obtundirt werde in dem Gedärm. Macht das Haar wachsen/ heilet die Leffzen und Schrunden / tauget vor das Sausen der Ohren und hat sonst viele Würckung.

Das Geblüt dienet wider den Gifft in Melancholischen Kranckheiten / dem Krebs / ꝛc. äusserlich nimmt es das Jucken hinweg/ und wird bey Augen-Mählern gebrauchet.

Gäns-Schmaltz wird insonderheit gelobet/ dann wann es mit Zwiebel-Safft vermischt/ und in die Ohren Tropffenweiß eingeflösset wird / so lindert es den Schmertzen / und ziehet Wasser heraus.

Die Gäns-Häutlein sollen die Krafft haben/ daß wo sie nach der Reinigung genossen werden/ fruchtbar machen.

Der Gäns-Koth wärmet und trocknet sehr/ incitirt / eröffnet die Menses, treibet die Nachgeburt und den Harn sehr starck. Daher gebraucht man ihn in der Gelbsucht / den Scharbock / der Wassersucht. Er soll auch vor den Husten taugen/ es wird aber der Grüne / so im Früh ing auf den Wiesen gesammlet worden / und den man bey gelinder Wärme getrocknet hat/ fur den besten gehalten/ und sodann gepülvert.

Wann man den Gäns-Koth durch einen Alembicum destilliret/ so giebt er ein Wasser/welches Imperatoris Maximiliani Augen-Wasser genennt wird. Es dienet wider alle Augen-Felle/ und wird sehr gerühmt.

Dieser Koth wird auch wider die Nagel-Geschwär gebrauchet.

Das Vierdte Capitel.

Ent- oder Ant-Vögel.

Ente heist Lateinisch Anas. Italiänisch/ Anitra. Französisch / Cane ou canard, und Spanisch/ Anade.

I. Gestalt und Beschaffenheit dieser Wasser-Vögel.

Die Enten ist gleichfalls ein bekannter Vogel/ kleiner als eine Gans ; hat einen breiten Schnabel/ rothe / breite Füß/ mit denen sie im Wasser herum schwimmet/ dann sie freuet sich des Wassers / und mag kümmerlich ohne dasselbige Leben / allermeist wann sie mit dörrer Speise gefüttert wird.

Es finden sich der Enten nur zwey Geschlecht / nemlich Zahme und Wilde. Der Zahmen werden von unterschiedlicher Farbe gesehen : Doch ist das Männlein gemeiniglich um den Kopff grün / hat einen weissen Ring oder Hals-Band um den Hals/ und wird von dem Weiblein erkennt an dem krummen Federlein oben auf dem Schwantz.

Es sind aber die Enten weit verschlagener/ und lieben das Wasser noch mehr als die Gänse. Sogar / daß auch die Jungen/ so bald nicht ausgekrochen/ als sie zu dem Wasser eilen und daher schwimmen.

Daß sie aber allesamt so gern in den Wassern sind/ ist dieses die Ursach/ damit sie ihr hitziges Temperament darinnen mässigen/ und dann ihre Nahrung suchen : Dann sie finden in demselbigen allerhand Wurtzeln / Saamen / Würm ꝛc. so in dem Wasser leben/ und anderes dergleichen mehr.

Die Schwimm-Kunst lernen sie so vollkommen / daß sie so gut als die besten Urinatores unter dem Wasser bleiben können. Dieser Kunst bedienen sie sich wider die Anfälle der auf sie zielenden Raub-Vögel / welche sie von sich abhalten und machen / dadurch/ daß sie sich bald da / bald dort sehen und nicht sehen lassen.

Wann dieser Vogel sich offt badet / so ist es eine Anzeigung/ daß ein Regen vorhanden.

II. Wart und Pfleg der Enten.

Im Weyher oder im Teichlein/ die man mitten im Hof machen kan / werden Enten und dergleichen Wasser-Vögel gehalten und aufgezogen. Doch soll man nahe dabey/ ein Häuslein oder Wetter-Tächlein machen lassen / darinn oder darunter solche Geflügel des Nachts bleiben und sich halten möge.

Sonst bedarf die Ente keines sonderen Unkostens/ noch grosser Wartung / nur daß man fleissig zusehe/ daß sie von den Katzen oder Wieseln / Falcken / Geyren und Schlangen/ (dann diese Thiere sind den Enten sehr auffätzig) nicht beschädiget noch gar gefressen werden.

Es ist nicht vonnöthen / daß man die Enten sonderlich hüten lasse / dann sie gehen nicht gern in die Gärten/ sondern halten sich nahe bey ihrem Wasser.

Die fürnehmste Sorge / die man bey den Enten haben muß / ist allein diese / daß man sonderlich die Enterich zum Weyher und ihrer gewöhnlichen Pfitze wieder zu kommen gewöhne. Darnach daß man ihre Eyer an dem Wasen sammle.

Ihre Fütterung betreffend / so bestehet sie in allerhand Körnern / Hülsen-Frucht/ Spreuer ꝛc. welches man ihnen ins Wasser wirfft. Sie suchen selbst sich zu nähren und den Hunger zu stillen. Dann sie stecken ihren Schnabel tieff in den Schlamm/ und graben den Wurtzeln nach: Ja sie finden auch etwan die Meer-Linsen/ welche ihnen vor allen andern Speisen sehr angenehm:

Sie sind den Indianischen Hünern an Gefrässigkeit gleich / und ist fast kein Vogel/ der garstigere und unflätigere Sachen frist / als eben die Enten / indem sie nemlich auch der Spinnen / Schlangen/ Kroten und andern dergleichen gifftigen Thieren nicht verschonen / dannenhero dem Plinio, Aulo Gellio, und vielen andern Schriben-

ten mehr desto leichter zu glauben / welche sagen / es nähren sich die Pontische Enten meistens von Gifft. Solches alles aber ungeachtet / werden sie doch nichts destoweniger auf grosser Herren Tafeln und sonsten in Panqueten gespeist / und derenthalben gar nicht gescheuet.

Die Männlein sind zu gewisser Zeit der Vermischung dermassen begierig / und setzen ihren Weiblein also offt und unablässig zu / daß dieselbige auch bißweilen davon sterben. Die Weiblein legen und machen ihre Nester gern hart neben den Wassern / damit sie die Gelegenheit haben ihre ausgeschloffene Jungen alsobald schwimmen zu lernen / und auch ihre Nahrung haben können. Die Zeit aber / wann sie sich paaren / Eyer legen / und ihre Jungen ausbrecken / ist der Mertzen.

Es brüten zwar die Enten ihre Eyer selbst aus / doch ist gewöhnlich / daß ihre Eyer / welschen oder zahmen Hennen untergelegt werden / dann man hält davor / daß diejenigen / die also ausgebrütet werden / besser seyen als die andern.

III. Kranckheit und Cur der Enten.

Besondere Kranckheiten / welche den Enten zu stossen / werden nicht viel gefunden / vielleicht / weil man allen denselben vorzukommen / sie nicht alt werden läst / sondern sie durch das Messer im ersten Jahr davor in Sicherheit setzet. Wo sie aber etwas gefressen / welches sie belästiget / so fressen sie Eisenkraut / Lateinisch Siderites genannt / welches sie purgieret / und wieder in guten Stand setzet.

IV. Anwendung und Nutzen der Enten.

Der gröste Nutz / so man von Enten haben mag / bestehet in den Federn / welche viel weicher und besser sind als die Gäns-Federn / und man will / es seye auch sehr gesund darauf zu schlaffen.

Die Enten machen viel Eyer / sind aber nicht so gesund wie die Hühner-Eyer / doch nimmt man sie zu Fladen / Küchlein / und allerhand Koch-Werck.

V. Eigenschafft und Artzney-Würckung / einiger von den Enten genommenen Theilen.

Das Enten-Fleisch / hat viel überflüssige Feuchtigkeiten / welche sehr unlustig machen. Ist ein Melancholisch Fleisch / ob es wol an Geschmack nicht unrecht ist.

Die lebendige Ente / stillet die Colic / wann man sie mit dem gerupfften Theil auf den blossen Bauch leget.

Das Fett wärmet / befeuchtet / erweichet / digeriret / resolviret / dahero gebraucht mans in äusser- und innerlichen Schmertzen der Seiten und Gliedmassen / in Verkaltung der Nerven.

Das Blut gedöret und in Wein getruncken / ist gut wider alles Gifft. Es stillet den Blut-Fluß / macht eine heitere Stimme / und erwecket Unkeuschheit.

Es wird auch ein Wasser aus dem Blut destilirt / und gebraucht vor den Stein / das Grieß in Lenden und Blasen.

Der Mist wird auf die Bisse vergiffter Thiere geleget.

Das Fünffte Capitel.

Von den Tauben.

DEr Tauben-Zug ist fast vor so nütz'ich zu achten / als das Hühner-halten / weil sie alle Jahr viel Junge machen. In allen Mayerhöfen kan man sie nicht haben / aber in allen kan man ihrer auch nicht entbehren.

Die Taub heist Lateinisch / Columbus & Columba. Italiänisch / Columbo, Columba. Französisch / Coulon ou pigon. Spanisch / Paloma.

I. Die Gestalt und Beschaffenheit der Tauben.

Die Taube ist hitziger Natur / hat keine Gall / lebet von reinem Getraid / und sonderlich von Wicken: Sie isset Steinlein / um des Magens Temperirung willen / hebet das Haupt nicht auf / wenn sie trincket / biß sie genug hat.

Die Tauben tragen grosse Lieb gegeneinander / und wenn sie sehen / daß sich eine andere verirret hat / gesellen sie dieselbige zu sich. Sie haben keinen gröseren Feind / als den Habich oder Tauben-Stösser / sehen und hören denselbigen von ferne / und salviren sich durch die Flucht / denn sie thun es in dem geschwinden Fliegen fast allen andern Vögeln zuvor.

Wenn sie zum Wasser kommen / thun sie grose Trünck / und damit sie sich der Läus und Flöh erwehren / auch zugleich den Leib säubern / waschen sie sich erstlich und besprengen sich hernach mit Sand oder Staub / sintemal sie keinem Ding mehr zu wider / als der Unsauberkeit.

Es setzen sich die Täuber eben so wol über die Eyer / als die Täubinnen / und helffen einander dieselbige ausbrüten / und wann die Täubin etwan herumschweifft / und nicht bey dem Nest bleibt / treibet sie der Träuber hinzu / schiebet auch den Jungen die erste Speiß in den Schnabel / und ist in solchem viel fleissiger / als das Weiblein selbst. Sie lieben aber nicht allein ihre Jungen / sondern auch sich selbsten fast sehr / und ob sie wol für sehr unkeusche Vögel gehalten werden / so halten jedoch diejenige / so sich einmal zusammen gepaaret / dermassen zusammen / daß man niemals gesehen / daß eines sich mit einem andern vermischet.

Sie leben / nach Plinii und Aristotelis Zeugnuß / selten über acht Jahr / wiewol Aldrovandus von einem glaubwürdig erzehlen hören / daß er selbst eine Taube gehabt / die das zwey und zwantzigste Jahr erreichet / und biß auf das letzte halbe Jahr noch allzeit Junge gehecket: Welches denn auch Albertus bestättiget / indem er sagt / es komme selten eine Taube über zwantzig Jahr.

Sie thun weder Menschen noch Viehe den geringsten Schaden / sind forchtsame Vögel / und haben gantz keine Waffen / damit sie sich ihres Feinds können erwehren / dann allein den schnellen Flug / und

und wohnen derenthalben desto lieber in der Höhe / damit sie vor ihren Feinden mögen sicher seyn / und dieselbige von fernen sehen / und um dieser Ursachen willen bauet man auch die Tauben-Häuser gemeiniglich in die Höhe.

Unter den Haus-Tauben findet sich ein grosser Unterschied / beydes an der Farb / und auch an der Leibs-Gestalt / sintemal etliche blosse Schenckel oder Füsse / etliche aber selbige mit Federn bekleidet haben; Etliche haben rothe Augen / als die sogenannte Indianische; Etliche Stumpffe / etliche haben lange Schnäbel / etliche Kappen oder Kobel auf den Köpffen / und so fort an. Daher geben ihnen die Tauben-Liebhaber allerley Nahmen.

Die Aschenfarben oder die Grauen / und die Braunen / oder die schwartzen Tauben sind die allerbesten und fruchtbarsten. Die mit faßlichten oder behenckten Füssen / und die mit dem Kampff / seyn die Verwehntesten und Heimlichsten. Die Scheckichten und die mit den Kappen sind gleicher Art. Die Gold-gelb um den Hals sind / rothe Augen und rothe Füß haben / sind die wackersten und fruchtbarsten Die weissen Tauben sind zwar gut aufzubringen und aufzuziehen / aber ihnen sind die Geyer und die andere räuberische Vögel sehr gefehr. Die Gelben und Rothen sind die unfruchtbarsten.

II. Wart und Pfleg der Tauben.

Das Tauben-Haus solle nicht allenthalben gegen der Sonnen Aufgang offen stehen / sondern das Mittag-Liecht zum Theil haben / beyneben auch ein sonders blind Fensterlein auf jetztgemeldee Seiten bekommen / daß man den jungen Tauben möge im Winter Lufft geben.

Solches jetzt-gemeldtes Fensterlein aber solle man allwegen gegen dem Scheuer-Thor stellen und richten lassen / und auf derselben Seiten des Thors einen Wasser-Stein auf eine steinerne Säulen setzen / daraus die Tauben trincken können.

Es muß aber viel unterschiedene Trinck-Geschirr ausgehauen seyn / damit wann die Tauben die überbliebene / ausgedroschene Körner aufgeklaubet haben / sie auch das Wasser haben können / daraus sie trincken / und sich baden und butzen mögen.

Das Tauben Haus solle man allenthalben glatt tünchen / mit gutem Grund und Fundament versehen / und überall wohl bedecken: dem Boden mit gutem Estrich verwahren und schlagen lassen / darmit es von dem Tauben-Mist nicht sobald aufreisse oder aufgefressen werde. Die inwendigen Wände soll man glatt verstreichen / zum offtern durch besichtigen / und die Riß-löcher verstopffen / und vermachen / damit die Ratten und Mäuse nicht darein schlieffen.

Welches dann gemeiniglich an solchen Orten pflegt zu geschehen / wo man die Tauben-Häuser nicht mit gutem Gips vertünchen hat lassen; ausserhalb soll mans gleicher Gestalt auch versehen / und nur allenthalben wol versorgen / dann eine rauhe / oder mit Kalch verworffene Wand ist nichts / dieweil allerley Thier und Ungezieffer / als Wieseln / Marter / Katzen darauf kriechen / und als auf einer Leiter hinauf ins Tauben-Haus einschleichen mögen. Um solcher Gefahr willen / pflegen etliche aussen um das Tauben-Haus / zwey Absetzlein / Gesimmß oder steinerne Umgänge / von kleinen Quadersteinen zu machen / daß ander aber gleich unter das Fenster zu richten / damit die Tauben dardurch aus- und eingehen / sich erstrecken und ergehen mögen.

Das sicherste Mittel / die Tauben vor allerley bösen Thieren zu verwahren ist dieses / daß man nach des Quintilii Lehre / die Häuser an einen Ort auf eine runde Säule setzen / da sie ringsherum frey seyn / und nirgends anstossen / das Tag-Loch gegen Niedergang der Sonnen / daß andere / durch welches sie aus- und ein fliegen / gegen Aufgang / und die Thür für denjenigen / so ihrer pfleget / gegen Mittag.

Die Fenster aber / dardurch die Tauben insonderheit aus oder einfliegen / sollen höher und auch weiter seyn / dann die andern Blind-Fensterlein; So müssen sie auch ausserhalb mit gutem Blech verschlagen / und in die Mauer eingesetzet oder eingefüget seyn. Item / mit einem fallenden Taubenschlag von starcken Brettern versehen / und also gemacht werden / damit mans alle Morgen und Abend auf- und zu ziehen / und also die Nacht-Eule denen Tauben keinen Schaden zufügen könne.

Nest-Kästlein mit Stroh ausgefüllt / oder ausgeflochten / sind den Tauben bequemer / dann die aus Gips gemacht seyn / ob sie schon bald brechen / Würme oder Läuß bekommen / und also die Tauben offtermal darvon verderben und umkommen. Sie müssen aber weit und breit seyn / daß sich eine Taub / ohne Verletzung der Federn darinn rühlich umwenden möge. Darnach auch so tieff / daß sie mögen den Hals frey darinnen ausstrecken / wann der eins mangelt / so lässt die Taube das Nest / ja zum offtern auch das Tauben-Haus selbst.

Es wäre auch nicht böß / damit solches gemelte Ungezieffer und schädliche Thier den Tauben desto weniger schaden mögen / daß man mitten ins Tauben-Hauß einen Kopff von einem todten Wolff oben aufhencken liesse: Dann solches vertreibt alle schädliche Thier mit seinem Geruch und häßlichen Gestanck hinweg / oder man läst Rauten-Zweiglein in die Fenster oder Schrauben aufhencken.

Oben auf die Spitz aber soll man ein gemachtes Täublein aufsetzen / damit man die weggenommene Tauben wieder herzu locke / und ins Tauben-Haus bringe.

Darnach auch um das Tauben-Haus viel Häfen für die Spatzen / samt Dornen-Wellen hin und wieder an die Wände hencken / und also fleissig versehen / damit der schlimme Vogel der Huhu ins Tauben-Haus nicht niste oder gewohne / und also die jungen Tauben wild und unruhig mache.

Wann ihr wollet euer Tauben Haus mit Tauben besetzen / so müsset ihr für allen Dingen den gantzen Begriff desselbigen wohl ansehen und betrachten: Dann nach dem das Tauben-Haus groß oder klein / oder mittelmässig ist / nachdem muß man die Zahl der Tauben auch darein setzen.

Zwantzig paar Tauben sind genug für dreyhundert Kästlein / und so in einem Tauben-Haus fünffhundert Tauben-Kästlein gemacht sind / so ist es nicht genug an einer solchen Anzahl. Sie haben auch einander nicht so lieb / wann ihrer so wenig in einem Tauben-Haus sind / sondern werden traurig und sterben darvon.

Wann ihr wollt euer Tauben-Haus besetzen/ sollt ihr die junge Tauben saint ihrer Mutter und dem Kauter aus ihrem Tauben-Häusern/ die noch nicht dick sind/ nehmen/ in einen Käffig setzen/ und sie einem fleissigen Tauben-Knecht befehlen/ der sie mit Wicken und Wasser zweymal in einem Tag so lang ätze/ biß sie selbst anfangen zu essen und zu trincken. Dann also vergessen sie ihrer vorigen Speise/ und der alten Tauben/ gewohnen des nächsten Tauben-Hauses/ da man sie hinsetzet.

Solches thun keine alte Tauben: dann wann sie sehen/ daß sie in ein neues Tauben Haus gesetzt sind/ und nur einmal ausgelassen werden und Lufft empfahet so fliehen sie wiederum in ihren alten Ort/ ob es schon sehr weit und ferne davon ist.

Wann du wilt die Tauben zahm machen/ so gieb ihnen bißweilen Hönig/ bißweilen Wicken oder Kimmich zu essen/ dann solches alles macht die Tauben bleiben und nicht hinweg fliegen. Oder gebe ihnen das Ausgereuterte von Waitzen.

Fünffzehen Tage oder einen Monat solt du sie Anfangs inhalten/ und nicht lassen ausfliegen. In dem aber ein Garn für die Fenster spannen/ damit sie gleich wohl Lufft und Liecht haben/ und nicht davon fliegen können.

Nach solcher Zeit solt du das Garn hinweg thun/ und sie gegen Abend im Regen-Wetter wann es dunckel und neblicht ist/ auslassen/ dann also fliegen sie nicht weit/ und schweiffen nicht lange um/ sondern kommen gleich wieder. Man thue was man wolle/ so mercken sie doch gleich ihre stelle/ fehlen derselbigen nicht/ und weichen schwehrlich davon/ sondern kommen stets wieder.

Und so du rothen Ofen-Laimen/ klein gestossenen Kümmel/ Hönig und Saltz-Brühe miteinander vermischt/ einen Klotzen wie Brod daraus machst/ und im Ofen backen lässest/ darnach für die Fenster legst/ daß sie davon essen/ so bleiben sie keinmal aussen/ sondern kommen wieder. Sie sind also sehr auf solche Speiß begierig/ daß sie auch mit dem Geschmack und Geruch/ den sie darvon behalten/ auch noch andere fremde mit sich heimführen/ und keinsmals darvon fliegen.

Die Tauben kanst du auch machen bleiben/ daß sie nicht darvon fliegen/ sondern wieder zu Haus kommen/ so du ihnen Linsen im Hönig einweichst/ oder in süssen gesottenen Wein gekocht zu essen giebst. Oder man nehme dürre Feigen/ mit ein wenig Honigs/ knete sie unter dürr gesotten Gersten-Mehl/ und gebe es den Tauben zu essen.

Etliche sagen/ daß die Tauben nicht wegfliegen/ wann man einen Fledermauß-Kopf oben auf das Tauben-Haus aushencket/ oder einen Zweig von wilden Reben abschneide: Oder daß man die Thür/ die Fenster und alle Eck im Tauben-Haus mit Balsam-Oel bestreiche.

Damit sie aber andere fremde Tauben mit sich bringen/ solt du den deinen vorhin/ ehe sie ausfliegen die Flügel mit Balsam-Oel bestreichen/ oder du magst Schaafs-Maul oder Agni Castus-Saamen nehmen/ in Wein weichen lassen/ darnach Wicken mit solchem Wein besprengen/ und den Tauben fürschütten und zu essen geben/ wann sie allbereit ausfliegen wollen/ dann sobald die Fremden den Geruch empfangen/ so kommen sie alle mit den Heimischen in das Tauben-Haus.

Du solt auch das Tauben-Haus offtermal mit Wachholder/ Roßmarin/ oder bißweilen mit gutem Weyhrauch beräuchern lassen/ dann solcher Geruch behält die Tauben/ und haben das Tauben-Haus davon lieb.

Wann man aber vermerckt/ daß die Tauben wollen anfahen zu legen/ so muß man sie öffters auslassen/ und ihnen alle Morgen und Abend etliche Körnlein nicht weit von der Scheuren/ da keine Misthauffen sind/ fürwerffen/ ihre Trinck-Geschirr/ und daraus sie sich baden/ offt reinigen. Also bringen sie nicht allein mehr fremde Tauben mit sich dann sonst: sondern euerer zwantzig paar machen auch zweymal oder dreymal so viel Jungen innerhalb viertzig Tagen.

Wer gern bunde Tauben hätte/ der hencke ihnen bunde und sonderlich purpurfarbe Tücher in das Tauben-Haus/ dann wann sie dieselbige in der Vermischung anschauen/ giebt es manchmal bunde Tauben.

Ehe sich die Tauben miteinander vermischen/ pflegen sie sich vorher zu küssen/ und haben solches unter den Vögeln/ mit den Raben gemein.

Es legen aber die Tauben zum ausbrüten/ nicht mehr als zwey Eyer/ hecken aber fast alle Monat/ oder zum wenigsten in 6. Wochen einmal/ und solches so bald sie ihrem Alter nach den vierdten oder fünfften Monat erreicht: werden demnach nicht unbillich/ für die allerfruchtbarste Vögel gehalten/ und brüten ihre Eyer gemeiniglich in vierzehen oder fünzehen Tagen aus.

Die allgemeinen Tauben beutlen dreymal/ die besten aber viermal im Jahr. Es bedarff keiner sonderer Wartung bey den Tauben/ dann daß man das Tauben Haus rein und sauber behalte. Darum soll der Tauben Knecht/ auf das wenigste einmal in einer Wochen/ des Morgens frühe wann die Tauben aus und ins Feld geflogen sind: (dann die Tauben halten/ sich gemeiniglich um den Mittag im Tauben-Haus auf/ so er dann zur selbigen Zeit ins Tauben-Haus wolte/ würde er nicht allein die Jungen/ sondern auch die Alten unruhig und wild machen/) ins Tauben-Haus steigen/ ihnen mit gewohnter Stimme zu sprechen/ darmit sie also seiner gewohnen/ und ihn lernen kennen. Die Trinck Geschirr soll er ausleeren/ und mit frischem Wasser wiederum füllen/ den Mist abkratzen und ausfegen/ die Todten auswerffen/ die Nester oder Nest-Kästlein ausraumen/ damit sie nicht Läuse und Würme überkommen/ welches dann im Sommer am meisten geschicht/ die Jungen wiederum in ihr Nest setzen/ so sie ausgefallen sind/ soll er von dem Ort absondern/ sie mästen und entweder zu braten geben/ oder verkauffen.

Die jungen Tauben kosten etwas mehr im Winter zu halten/ wann sie entweder von wegen grossen Frostes/ oder Schnees/ oder daß die Früchte grünen/ und deshalben kein Essen in Feldern finden. Aber es ist nur ungefährlich um zween Monat zu thun/ daß man sie mit obgemeldter Speiß/ oder mit Weintrabern oder Körnlein aushalte. Zu derselben Zeit machen die Tauben Jungen/ welche man Mertzen-Tauben zu nennen pflegt. Solche junge Tauben sind besser/ feister dann sonst die anderen das gantze Jahr über.

Tauben-Mist soll man fleissig behalten/ und nicht unter den Kühe Mist oder Roß-Mist werffen lassen/ dann er eben so gut ist/ als Schaafs-Mist; Tauben-Mist hitzigt/ und machet die dürre Matten und Wiesen/ darzu Spargen-Ländlein fett. Er erquicket die erfrohrne alte Bäume wiederum.

III. Kranckheiten und Cur.

Die Kranckheiten der Tauben sind die Läuß- und Fühsucht Urschlechten und der Aussatz/ zu welchen etliche die Franzosen hinzu setzen. Obwol gewiß ist/ daß diese Zufälle ihnen gar selten begegnen/ dann es ist die Taube eines der gesundesten Thiere/ und wo man ihrer nur wol wartet/ und sie sauber und rein hält/ werden sie gar selten auffstössig. Wann je eine von obbesagten Presten auf sie fällt/ so ist es die Läussucht. Die Läuse kommen aber daher/ daß man das Tauben-Haus nicht rein hält. Solte man dergleichen an den Tauben finden/ so muß man Wermuth- und Läus-Kraut untereinander sieden und über den andern Tag den Tauben-Haus Boden/ damit besprengen/ und fleissig darauf auskehren/ so werden sich diese Ungezieffer nach und nach wieder verliehren.

VI. Anwendung und Nutzen der Tauben.

Der gröste Nutzen den die Tauben bringen/ bestehet in den Jungen/ die sie wie gesagt/ in grosser Menge zeugen. Diese wann sie vier Wochen alt worden sind/ nimmt man entweder in die Kuche/ oder bringt sie auf den Marck.

V. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch/einiger von den Tauben genommenen Theilen.

Die einheimische zahme Tauben/ sind sonsten so gar ungesund nicht/ wiewol doch der Mensch sie in den Kranckheiten meiden soll. Sie werden denen Leuten nicht schädlich seyn/ welche mit Kopff-Schmertzen und Venus-Schwachheiten beladen.

Wann man eine Taube lebendig mitten voneinander schneidet/ und das Geblüt noch warm ist/ dieselbe auf das Haupt leget/ so besänfftiget sie die wütenden Feuchtigkeiten/ die Melancolie &c. kan man deswegen dieses Mittel gebrauchen in der Tobsucht/ Haupt-Schmertzen/ Melancolie und Podagra.

Wann man das frische Geblüt in die Augen tropffet/ so benimmt es demselben das Trieffen/ den Stahr/ bricht die Fell/ zertheilet das Geblüt/ heilet die frische Wunden/ stillet auf besondere Weise das aus dem Hirn-Häutlein rinnende Geblüt/ und lindert die Podagrische Schmertzen. Es soll aber das Blut von einem Männlein oder Tauber unter dem rechten Flügel heraus gelassen werden/ welches von Natur wärmer und besser ist/ als das andere. So mag auch der blutige Safft aus den Federkichlen eines jungen Taubers/ gar wol an statt des Bluts gebraucht werden.

Die gedorrte und gepülverte Magen-Haut/ wird in der rothen Ruhr gebraucht.

Mit dem Tauben-Koth werden brennende Geschwär geheilet/ entweder allein aufgestrichen/ oder mit Lein-Saamen und Essig vermischt.

Der Mist hitzet sehr/ wegen seiner Nitrosität/ brennet derowegen/ zertheilet/ erwecket auch der Haut eine Röthe/ deswegen gebraucht man ihn sehr offt/ in Cataplasmaten und Pflastern/ wann man ihn zerstösset/ siebet und mit Brunnkreß-Saamen überleget/ so tauget er vor alte Affecten, als da ist Zipperlein/ Schwindel/ Haupt-Seiten-Hals-Lenden-Schmertzen/ Schlaffsucht/ Schlag/ er zertheilet auch die Kröpffe und andere Geschwulsten/ wann man ihn in Gersten-Mehl mit Essig vermischet/ überlegt. Taugt fürs Haar-Ausfallen/ in Grimmen/ in Clystieren/ zertheilet die Flüsse/ die in die Knie herab sincken. Innerlich zermalmet er den Stein.

Dieser Mist ist vor andern Salpeterich/ daher er den Harn zu treiben/ und wider die Wassersucht sehr gerühmet wird. Man muß ihn aber geeind calciniren/ oder vielmehr braten/ in Wein maceriren; massen also mit dem Wein ein salperichtes Saltz oder eine Lauge extrahirt/ die den Harn gewaltig treibet.

Es wird der Tauben-Mist/ nebst andern Speciebus destillirt/ und das daher kommende Wasser/ wird wider die Colica und hartes Grimmen gebraucht.

* * *

Es sind zwar die Pfauen in denen Haus- und Gärten-Höfen/ die Turtel-Tauben in denen Stuben/ und die Schwahnen in denen Weyhern/ Seen und Stadt-Gräben/ nunmehr so zahm und einheimisch/ daß wir sie wol allhie unter die Reyhe der zahmen Haus- und Hof-Vögel setzen könten; Allein wir sind gemüssiget/ beygehender Kupffer wegen sie unter die Ausländischen und Wilde zu stellen/ und daher den geneigten Leser dorthin zu verweisen.

Zweyter Absatz.

Handlend

Von Ausländischen / Reissenden und Wilden/ vierfüssigen Thieren.

NAchdem wir bißher gezeiget haben / mit was für Vieh ein gemeiner Bäuren- uñ Mayerhoff/ nothwendig versehen seyn müsse; so folgen anietzo diejenige / welche ein gemeiner Mann gar nicht oder doch selten in Besitz hat / sondern von denen er nur öffters reden höret / oder deren Genuß ihm theils gantz / theils Stuckweiß/ durch den Kauff oder andere rechtmässige Weise zukommet.

Dergleichen Thiere nun / weil sie also beschaffen / daß sie entweder wegen weiter Herführung aus fremden Landen / kostbar / wegen Unbändigkeit unbrauchbar / mithin auch sowol wegen ihrer Wart und Pflege als auch wegen ihrer Cur in Kranckheits-Zufällen sich selbst dienstbar sind / werden uns nichts anders vorzutragen übrig lassen/als wie sie gestalter und beschaffen/und was von ihnen in der Artzney genutzet werden kan. Anstatt der Wart und Pflege aber / welche bey bißher beschriebenen Thieren angezeiget worden/ soll die Art der wilden Thiere habhafft zu werden / mit einem Wort / die Jägerey / in so fern sie die wilde vierfüssige Thiere angehet / in einem besondern Capitel angerucket / die Anwendung und Nutzen aber/ weil solcher sich gröstẽ Theils auf dem Tische sich äussert/ biß in das Buch von der Haushaltung verspahret werden.

Das Erste Capitel.

Der Aff.

DEr Aff heist auf Lateinisch/ Simia. Italiänisch/ Simie. Französisch / Singe. Spanisch/ Moras ximios, monos.

Unter allen unvernünfftigen Thieren ist keines / sowol der äusserlichen Gestalt / als dem innerlichen Eingeweid nach / dem Menschen gleicher als der Aff / daher auch die alten Anatomici die noch Bedencken getragen/ einen Menschlichen Cörper auf Anatomische Weise zu seciren / sich mehrentheils vor und zu Zeiten des Galeni, allein an Affen in Anatomicis exercirt.

Die Affen gehen aufgericht auf zweyen Füssen/ wie ein Mensch / und gebrauchen die vördern zwey Füsse an statt der Hände. Haben ein ziemlich rundes Angesicht/ Naaß-Löcher/ Ohren / vördere und hintere Zähne/ Augenlieder und Augenbrauen / wie ein Mensch. Ihre Dutten oder Brüste stehen ihnen nicht hinten / zwischen denen hintern Beinen / wie insgemein an andern vierfüssigen Thieren/ sondern vornen auf der Brust / wie einen Menschen. So hat ihnen auch die Natur keinen Schwantz oder Schweiff über den Leib hinaus gehen lassen / daß sie also auch in diesem Stück eine Gleichheit mit dem Menschen zu haben scheinen.

So gleich sie aber dem Menschen sind in jetzt-benannten Stücken / so ung'eich sind sie demselben hingegen/ in vielen andern/ als sie sind mit grauen Haaren über den gantzen Leib bedeckt. Ihre Hände/ Füsse und Zähen/ sind weit ungestalter als des Menschen. Die Hinterbacken mangeln ihnen gar / und die Musculn oder Mäuse sind von den Menschlichen gantz unterschieden.

Die Affen sind vielerley Geschlechte/ worunter auch die nachfolgende Meer-Katz und Papion gehöret.

Sie kommen her aus Africa, aus dem Königreich Baßman/ von dem Berg Caucaso, aus Lybien und aus Indien.

Nebst der an ihnen verspührten Verschlagenheit und Gelehrigkeit/ ist dieses noch zu mercken/ daß sie zu Zeiten des Neumonds lustig / und hingegen im Abnehmen des Monds traurig sind. Mit den Hahnen stehen sie in keiner guten Verständnuß.

Ihre Fütterung sind allerhand Sachen vom Tisch biß auf das Zuckerwerck. Nach dem Honig streben sie ungemein sehr. Artig ists/ daß sie Läuse verschlucken.

II. Was von dem Affen zur Artzney zu nehmen.

Das Hertz des Affen hat eine Krafft das Menschliche Hertz zu stärcken / Melancholey zu vertreiben / und das Gedächtnuß zu stärcken.

Aus des Affen Blut / sollen die Chineser eine braune Farb machen. Siehe Merklin Historisch-Medicinisches Thier-Buch. p. 5.

Das Andere Capitel.

Die Meer-Katz.

DJe Meer-Katz heist Lateinisch / Cercopithecus. Italiänisch/ Gatto manmone, Französisch / Un marmot. Spanisch / Gatto pous.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

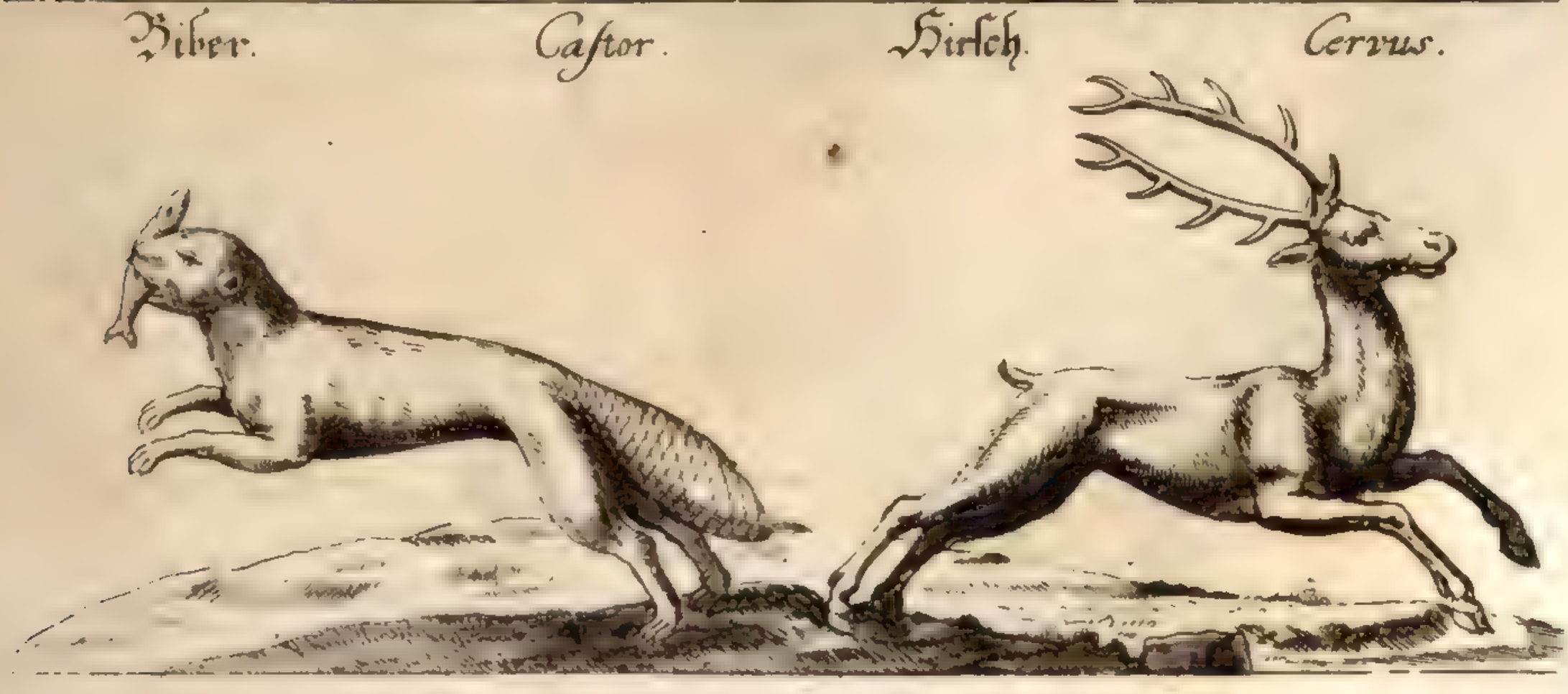
Es ist die Meer-Katz aus dem Geschlecht der Affen/ indem sie einerley Gestalt mit diesen hat/ nur daß sie ein wenig gröSSer und mit einem langen Schwantz versehen ist. Beyde werden allein von grossen Herren / und öffters von Artzten Lusts wegen

Meerkatz. Cercopithecus. Baſſon. Papio.

Low. Leo Panther. Pardus.

Tigerthier. Tigris. Cameel. Camelus.

Biber. Castor. Hirsch. Cervus.

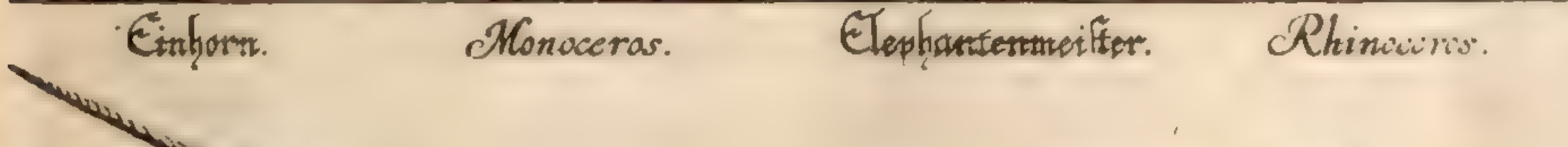


Hind. Cerva. Rhebock. Duma.

Hembs. Rupicapra. Bisem-Zehe. Capreol, Moschi.

Ziebet-Katz. Felis Zibethi. Ziebet-weiblein. Civetta.

Einhorn. Monoceros. Elephantenmeister. Rhinoceros.



gen unterhalten. Sind zwar sehr possirliche/dabey aber auch böse Thiere / denen nicht wol zu trauen / lassen sich von keinen Unbekannten leichtlich angreiffen / sondern gewöhnen sich nur an etliche Leute die ihnen Guts thun. Sind auch sonst nicht viel nutz / massen sie mehr Schaden verursachen als sie Nutzen bringen.

Verwundersam ists / daß die Meerkatzen / welche einmahl das Fleisch gekostet / bey Ermangelung dessen ihre eigene Schwäntze benagen. Wie solches selbst zu Wittenberg in Obacht genommen zu haben vorgibt / Sperling in seiner Zoologia p. 173. in fine.

Das dritte Capitel.

Von dem Papyon.

Es heist der Papion Lateinisch Papio.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier vergleicht sich meistens an Gestalt einem Grossen Affen; wird in Indien in den grossen Wüsten gefunden / und bisweiln von dar auch zu uns in Teutschland gebracht. Ist zwar ein vorsichtiges / doch aber ein heßliches unkeusches Thier / und sonderlich / wann es Weibs-Bilder sihet / zeiget es seine unkeusche Gebärden. Frist gerne allerhand Obst / Nüß / Aepffel / Birn ꝛc. steiget auf die Bäum wie die Affen / und schüttelt das Obst herab. Trinckt auch gern guten Wein / so es denselben haben kan. Ist nur seiner Seltzamkeit wegen hieher gesetzt worden.

Das vierdte Capitel.

Von dem Löwen.

Der Löw heist Lateinisch / Leo. Italiänisch / Leone. Französisch / Lion. Spanisch / Eleon.

1. Gestalt und Beschaffenheit des Löwens.

Es ist im Herrn Merckleins Historisch-Medicinischen Thier-Buch / des Aristotelis, weitläufftige Beschreibung des Löwens verteutscht zu finden / pag. 105. Gleichwie aber zu formirung der vollkommenen Inder eines ausländischen / und gar nicht / oder doch selten zu Gesicht kommenden Thiers / ein wolgetroffenes Contrefait oder Kurffer das beste thun muß: so werden wir in wenig Worten nur das Merckwürdigste davon anführen.

Der Löw wird der König unter den Vierfüssigen Thieren genennet / hat an dem fordern Leib lange Haar / und überall eine gelbe Farb / die Zähne sind spitzig wie die wilde Schweine haben. Die Zung ist rauch wie eine Feil. Der Hals ist groß und deßwegen hinter sich unbeweglich / weil er aus einem einigen Bein / welches kein Gelenck hat / bestehet.

Die Löwin hat keine Möhne oder Haarlocken / hergegen in der Mitte des Bauchs / zwey grosse Dutten.

Obangeführtes Buch bezeuget / es gebe verschiedene Arten der Löwen / nehmlich eine kleine und furchtsamere / als die Erstbeschriebene. Item / es seye ein Geschlecht / welches weisse und schwartze Haare habe / dergleichen mitten in Africa und in Abyssina anzutreffen seyn sollen. Lybia soll gar vielfärbige zeugen die um das Maul herum rothe / im Leib aber schwartze und Himmel-blaue Flecken haben / und dabey Haarloß seynd.

Daß dieses grausame Thier / kein weisses Tuch ansehen / das Knarren eines Waagenrads durchaus nicht leiden / und das Hahnen-Geschrey so gar nicht hören könne / daß so bald es dergleichen Thon einziehet / die Flucht ergreiffe / ist bey dem Griechischen Alterthum vor eine ausgemachte Warheit gehalten worden: Heut zu Tag aber wird an derselben gezweiffelt. Und was das Letztere betrifft / so gedencket Herr Merckle in eines Berichts von Camerario, welcher besagt / daß an dem Chur-Bayrischen Hof ein Löw herab / unter die Hennen gesprungen und auf einmal verschiede Hennen und Hahnen verschlucket habe. Es erlauben aber diese berühmte Medici, daß obwohl schwer zu glauben / daß ein so großmüthiges Thier als der Löw / vor einem ohnmächtigen Hahnen-Geschrey so schändlich fliehen soll / an der Warheit auch der von Camerario angeführten historie gantz nicht gezweiffelt wird; meine Einfalt dennoch sage / daß von einem in Teutschland gebrachten / auf einen in Africa / Abyssina / oder anderer Gegend nach seiner wilden Art lebenden Löwen / die Consequentia nicht so fest gegründet seye / daß dadurch eine von denen in denselben Ländern wohnenden Leuten jederzeit auf die Nachkommen fortgeführte Meinung / gäntzlich zernichtet werde.

In übrigen gehet dieser König der Thiere gern durch die hohen Berge: und wann er von den Jägern gesucht wird / mercket er ihre Ordnung / und verscharret seine Fuß-Tritt mit dem Schwantz / auf daß ihn die Jäger nicht mögen spühren. Wann die Löwinen gebähren / schlaffen ihre Jungen drey Tag und Nacht / und werden darnach von des Vatters Grimm und Brüllen erwecket.

Die Löwen werden in der Orientalischen und Mittägigen Landschafften an meinsten gefunden / denn sie lieben die Wärme: In Syria / Mauritana / Africa / Mohren-Land / America / und Parthia aber sind sie gantz schwartz. In dem Tartarischen Königreich sind die grösten und Schönsten. Haben insgemein ein sehr scharffes Gesicht / sind mit ihren fördern Füssen überaus geschwind und starck / jedoch eines sehr langsamen Gangs / und thun niemand leichtlich Schaden / sie werden dann durch den Hunger darzu getrieben /

sie fressen einer mit ihrem Weiblein / sondern jedes besonder und durchaus kein todts Aas / sondern was sie frisches fangen und erjagen.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch einiger Theile des Löwens.

Das Fleisch / Blut / Hirn und Hertz des Löwen / soll eine Krafft haben wider das Freisch.

Die Gepulverisirte Lungen / heilet die Geschwehr der menschlichen Lungen.

Die Leber lindert Leber-Schmertzen.

Der Koth / einer Löwin thut viel in schweren Geburts-Nöthen.

Ein Löwen-Zahn / wird den Kindern angehenckt / die hart Zahnen /

Die Gall läutert das Gesicht.

Löwen-Schmaltz / eröffnet und erweichet die harten Geschwähr.

Dieses Schmaltz mit Rosenöl vemischt / behält die Haut des Angesichtes vor Masen / heilet auch den Brand.

Wer seinen Leib mit Unschlit von des Löwen Nieren schmieret / vor dem erschöcken die Wölffe sehr / und greiffen ihn nicht an.

Löwen-Milch / soll nugemeine Stärcke in Gliedern machen.

Das fünffte Capitel.

Von dem Panter-Thier und Leoparden.

DAs Panter-Thier heist Lateinisch / Panthera, Pardalis & Pardus. Italiänisch / Lionpardo. Französisch / Leopard. Spanisch / Leonpardal.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier hat eine sprenglichte Haut / wie der Luchs und das Tiger-Thier / Klauen wie die Löwen / der Kopff und Zähne vergleichen sich auch mit des Löwens Kopff und Zähnen.

Das Panter-Thier gesellet sich zu den Löwen / und wird aus der Vermischung des Panterthiers und des Löwen-Weiblein das dritte Geschlecht erzeuget so man Leopard nennet / dieweil es von einem Löwen und Panter herkommet / gleichwie die Maul-Esel von der Zusammenführung des Pferds und Esel: Ist also zum Theil der Art des Panters zum Theil des Löwens: Es schreibet Plinius / wann der Löw mercket / daß sich die Löwin oder das Weiblein zu dem Patherthier gesellet / und von ihm empfangen hat / so ergrimme gegen ihr / werffe sie aus seiner Gnade und straffe sie mit grossem Ernst; darum pfleget sich die Löwin / in einem fliessenden Wasser / nach geschehener Vermischung / zu baden / und abzuwaschen / damit der Löw solche begangene That nicht an ihr mercke.

Es sind diese Thier sehr grimmig / und können den Menschen durchaus nicht leiden.

Diese Thiere werden gefunden in Africa und Asia / im Europa aber / weiß man nirgend / daß sich einige für sich selbst darinn aufgehalten haben.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch / einiger Dinge von dem Leoparden.

So gehässig diese Thier dem Menschen seyn mögen / so müssen sie doch eines und das andere zur Heilung und Geniessung desselben her geben.

Das Hirn / stärcket die Schwachheit in Ehelichen Wercken.

Die rechte Gallen / treibet die verhaltene Menses.

Der Koth / ist gut für die fallende Sucht / Fraisch / Schwindel ꝛc. ꝛc.

Das Unschlicht / heilet die Grätze.

Das sechste Capitel.

Von dem Tiger-Thier.

DAs Tiger-Thier heist Lateinisch / Tigris. Italiänisch / Tigre. Frantzösisch / un Tigre. Spanisch / la Tigre hembra de Pardo. Wird für das grausamste und gefressigste Thier unter allen gehalten: Ist eines schnellen Lauffs / zimlich groß / und hat eine sprenglichte Haut: Ist in India und Hircania sehr gemein. Wann es hungerig ist / so verschonet es gar keines andern Thiers / greiffet alles an / auch die Elephanten / hat scharffe Klauen / wie Luchsen- und Löwen-Klauen. Das Angesicht vergleichet sich beynahe einer Katzen.

Sperlings Zoologia p. 192. will das Tiger-Thier so groß machen als ein Pferd.

Es wird vorgegeben / es seyen die Tigerthier lauter Weiblein / und concipiren oder empfangen von dem Wind. Allein es wird solches vor falsch gehalten.

Dieses Thier soll mit einem überaus scharffen Geruch begabt seyn / so daß es keinem Thier in solchen Stuck weichen wird. Es ist es auch von so geschwindem Lauff / daß es auch einen rennenden Reuter einzuhohlen getrauet. Nach der Fütterung soll es so faul seyn / daß auch der geringste Schaaf-Hund im Stand ist / es in die Flucht zu bringen.

Das siebende Capitel.

Von dem Cameel-Thier.

DAs Cameel-Thier wird auf Lateinisch / Camelus. Italiänisch / Camelo. Frantzösisch / Chamau, und Spanisch / Camello genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein ungestaltes Thier / hat einen langen Hals / knorrige Beine / einen langsamen Gang / einen Hoger oder Buckel am Rücken. Die Füsse sind breit

breit / und die Klauen gespalten wie an einer Kuh: Das Weiblein hat zwey Mämm oder Eiter / und an demselben vier Wartzen oder Strichen. Hat einen schlechten Schwantz wie ein Esel; Gegen der Proportion des Leibs zu rechnen / kleine Geburts-Geylen. Etliche haben auf dem Rucken zwey Hogger oder Buckel / etliche aber nur einen.

Dieses Thier ist von Natur sehr schamhafftig / gesellet sich nimmermehr zu seiner Mutter / und wann sich ihrer ein paar miteinander vermischen wollen / begeben sie sich in eine Wildnuß / oder Ort / da niemand leichtlich hinkommt / tragen ihr Kalb zehen / oder wie etliche wollen / zwölff Monat im Leib / und lieben auch dasselbige mehr / als irgend ein ander Thier das Seine: Sind doch zur Rachgier sehr geneiget / und vergessen nicht leicht / was ihnen etwan Ubels zugefüget wird. Lassen sich zu allerley Arbeit abrichten / und also zum Reiten / Lasttragen / weiten Reisen / Acker-Bau / und auch im Krieg mit grossen Nutzen gebrauchen. So macht man auch aus ihren Haaren besondere schöne Zeug zu den Kleidern.

Sie werden in unterschiedlichen Ländern / als bey den Bactrianern / in Asia / und andern Orten mehr / in Arabia aber am allermeinsten gefunden / da es dann auch viel Löwen hat / gegen welche sie doch / wie gleichfalls auch zu den Pferden / eine sonderbare und von Natur eingepflantzte Feindschafft tragen.

Ihre liebste und beste Speise ist Gersten und Heu / wenn sie es haben können / behelffen sich sonsten in den Wildnussen mit harten und rauhen Blättern und Dorn-Hecken. Und gleichwie dieses ein arbeitsames Thier ist / also lebet es auch gemeiniglich sehr lang / und wie Aristoteles bezeuget / bißweilen bis auf fünffzig oder mehr / nach Claudii Aeliani Zeugnuß / gar auf hundert Jahr.

Der Music / Trommeln / Trompeten und andern dergleichen Musicalischen Instrumenten / hören sie mit grossem Lust und Begierd zu. Und weilen sie der Vermischung sehr nachhängen / und aus Begierd zur selbigen fast rasend werden / wirfft man ihnen / sie desto besser zu zähmen und zur Arbeit zu gewöhnen / zuvor aus / und brennet den Weiblein die Schaam.

Was von dem Cameel-Thier in der Artzney zu gebrauchen.

Cameels-Hirn gedörrt und mit Essig getruncken / dienet für den fallenden Siech-Tagen: wie gleichfalls auch sein Blut; Aber nach dem Purgiren und reinigen der Frauen Zeit getruncken / hilfft es zu der Empfängnus / und ist den Frauen / denen die Mutter verstopfft ist / sehr bequem.

Cameels-Harn dient den Wassersüchtigen: Das Haupt damit gewaschen / vertreibet die Schuppen.

Der Koth vom Cameel ist gut mit andern Artzneyen für die fallende Sucht / in Trunck eingenommen. Er erweichet und eröffnet auch die bösen Geschwähr. Den Cameel-Koth mit Honig gestossen / und auf die Geschwulsten gelegt / leget dieselbige nider und reiniget die Geylen-Wunden / vertreibt die Wartzen / und stillet auch das Nasen-Bluten.

Das achte Capitel.

Von dem Biber.

Der Biber heist Lateinisch / Castor, Fiber, Italiänisch / Biauro. Frantzösisch / Bieure. Spanisch / Bivaro o Biuero.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Biber soll nicht mit dem Otter / oder Fisch-Otter confundirt werden / wie dafür warnet Herr Mercklein p. 10.

Dieses Thier wird unter die Beyd-lebende / das ist / welche zu Wasser und zu Land leben können / gerechnet.

Ist ein Thier wie ein Meer-Hund / vom Leib lang und geschlanck / hat sehr scharffe Zähn / und eine edle und köstliche Haut und Balg / welcher je schwärtzer er ist / je trefflicher er gehalten wird: Hat sonsten eine graue Farb wie ein Dachs / aber sein Haar ist viel subtiler und schöner.

Je schwärtzer aber die Farb der Haare ist / je kostbahrer ist dieselbe.

Seine Hinter-Füß seynd wie an einem Gantz-Fuß zugewachsen / die vörderen aber als wie Hunds-Füß. Der Schwantz ist einer queren Hand breit / dreymal so lang / und mit einer schuppichten Haut überzogen. Hat kleine und runde Ohren / ein grausam und scharffes Gebieß / mit welchem er das Holtz im Wald abbeisset / und in seine Höhle schleppet / dieses geschicht wunderlich: Die Biber gehen miteinander in Wald / hauen mit ihren Zähnen das Holtz ab / offt grosse Aeste / werffen alsdann einen aus ihnen nieder auf den Rucken / die Füß in die Höhe kehrend als einen Wagen / legen das Holtz künstlich zwischen seine Bein / und ziehen ihn also samt dem Holtz beym Schwantz in die Höhlen brauchen die Rinde zur Speis / das Holtz aber zu ihren Wohnungen. Ihre Zähn sind scharff / und wie Messer ausgeschlieffen / mit welchen sie die Fische fangen / welche ihre beste Nahrung seyn.

Dieses Thier findet sich fast in allen Landen / jedoch am allermeinsten / wo viel Teiche und grosse Wasser sind.

Als in Oesterreich / an der Donau / in der Schweitz / an der Aar / wie auch in Burgund / Lottringen / Polen / Rußland / Preusen / sodann in Italien / bevorab wo sich der Poo in das Meer ergiesset / und endlich in Spanien und Ponto / davon das beste Castorium herkommet / an natürlichen Flüssen sehr viel / insonderheit aber sollen diese Thiere insgemein allezeit lieber in und an solchen Wassern sich aufhalten / die still lauffen und einen lettichten Grund haben / als die starck fliessen und gar Schiffreich sind.

Er gräbet durch den Lett und Geräusch von oben hinab / und bauet zwey drey oder vier Nester mit abgehauenen Reisern über einander / da

das Unterste halb in dem Wasser ist / und wenn das Wasser zunimmt / begiebt sich der Biber in die höheren Gemach / fället aber das Wasser / so wandert er wiederum hinab / damit er mit dem vördern Leib im Trocknen / mit dem Unteren aber / sonderlich mit dem Schwantz / allezeit im Wasser bleiben möge.

Dieses Bieber / Thier hat zwey Gaylen / die schneidet man ihm ab / daran hänget eine Feuchtigkeit wie Honig / diese trocknet man am Schatten / vörhin wohl gereiniget und gewaschen / werden zur Artzney gebraucht / und Castorium, oder Biber / Gayl genannt. Es weiß auch / daß man ihm wegen seiner Gaylen fürnehmlich nachstellet / derohalben wann man es jaget / reist es ihme seine Gaylen selbsten aus / und wirfft sie von sich / wie von ihm geschrieben Plinius: Welches aber verneinet wird; dagegen ist dieses wahr / daß diß Thier / wann es in der eisernen Schnell-Falle / welche ihm die Fänger aufstellen / gefangen; und nicht um den Leib; sondern an einem Bein geklemmet wird / so heist es das Bein ab / und macht sich mit den drey andern davon. An denjenigen / welche sie zur Holtz-Fuhr gebrauchen / ist der Rucken gemeiniglich Haarlos.

Krafft und Würckung.

Bibergayl ist hitzig im dritten / trocken im andern Grad. Bleibet sieben Jahr unversehret in seiner Krafft. Es wird nur das Innerste in der Artzney genutzt / die Haut aber abgezogen und weggeworffen.

Bibergail mit Rauten und Essig gemischt / in die Nase gelassen / stärcket das Hirn / und benimmt das Haupt-Wehe. Ist gut für die fallende Sucht / und dienet zu allen Seuchen / so von Kälte kommen.

Item für die Gicht am Leib / und Erlahmung der Zungen.

Sie macht hitzig / trucknet und läutert / ist also denjenigen / so aus Völle den Krampf leyden / oder das Zittern der Adern haben / sehr bequem. Bessert auch die Schäden der Lungen / und die Feuchtigkeit des kalten Hirns / benimmt das Zittern und Lähmung. Unter Salben und Sänfftigungen vermischt / heilet es die Wasser-Sucht.

Mit Pfeffer und Honig-Wasser genossen / bringt die Mens / und treibet die todte Frucht aus.

Mit einem scharffen Messer vom Biber-Zahn siebenmahl abgeschabet / und eingenommen / ist ein köstlich und gewiß Mittel für die Gelbsucht.

Wider die Vergessenheit und Schläffrigkeit / macht man mit Castorio niesen / so beweget und stärcket es das Hirn. Wider die fallende Siechtagen des Haupts / gibt man Castorium mit Rauten-Safft im Tranck / oder den Wein mit Bibergayl gekochet ein. Wider den Schlag des gantzen Leibs / den Wein damit gesotten mit Rauten und Salbey zu trincken eingegeben.

Den Rauch durch die Nasen an sich gezogen / heilet die Geschwehr und Sucht der Lungen. Benimmt das stechende Bauchweh; mit Essig getruncken / vertreibet es die Blest im Leib / bringt der Frauen Zeit / und treibet die Nachgeburt aus. Heilet auch die Bisse der gifftigen Thier.

Das Bibergayl-Oel / wie es in den Apothecken bereitet wird / dienet zu allen kalten und andern erzehlten Gebrechen.

Biber-Haar und Beltz / wenn sie schon alt sind worden zu den feinen Castor-Hüten gebraucht / und können allzeit wider den Hutmachern verkaufft werden / welche dergleichen kostbahre Hüt machen.

Das neundte Capitel.

Von dem Hirsch und der Hindin.

Der Hirsch oder Hirtz heist Lateinisch / Cervus. Italiänisch / Cervo. Frantzösisch / Cerf. Spanisch. Ciervo.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Weiblein hat auch kein Geweyh / oder ist doch selten damit begabt. Ist dabey schwach und unstreitbar / von scharffem Gesicht und schnellem Lauff.

Ist ein schönes Thier / hat gelbe weiche Haar / hin und wieder mit weissen Flecken durchsprenget / und werden auch etwann / wiewol gar selten gantz weisse Hirschen gefunden. Wann er das zweyte Jahr vollendet / so wirfft er sein Gehörn alle Jahr im Aprillen ab / und bekommt ein anders an die Statt / und an den selbigen ein oder zwey Ende mehr / als er an dem vorigen gehabt. Welche aber / nachdem sie jung gefangen und gezähmet / ausgeworffen werden / die bekommen kein Geweyhe.

Verwundersam ist daß gesagt wird / es haben alle Hirsche lebendige kleine / denen Fleisch-Maden nicht ungleiche Würmer in ihren Köpffen. Und daß sie das Geweyh nicht mehr abwerffen wann sie in einem solchen Alter geschnitten werden da das Geweyh groß ist.

Sie haben kurtze Schrantz rahe dünne Schenckel / und feiste Rücken. Halten sich gern in dicken und finstern Wältern an schattichten Orten / lieben aber vor allen andern den Ort / an welchem sie geziehlet werden. Leben sehr lang / dann es schreibt Aristoteles mit andern Naturkündigern / daß sich ihr Leben über hundert Jahr erstrecket.

Es werden die Hirsche in vielerley Geschlechte eingetheilet / welche ob sie wol in unsern Landen nicht zu sehen / doch curiosität halben allhie nur zu nennen sind. Es finden sich nebst dem gemeinen Hirschen. 1. Der Dam Hirsch / welcher bald beschrieben wird. 2. Der Palm-Hirsch / mit einer Hand-breiten und gefingerten Zinken an seinem Geweih. 3. Der Spieß-Hirsch mit gantz geraden und ohne einigen Zweig an den Hörnern / 4 der Pferd-Hirsch mit Möhnen / 5. der Beckhirsch. 6. Der Brand-Hirsch der sich bey den Kohlen aufhält. 7. Der Reh-Hirsch / mit Ochsen-Gliedern / 8. der weisse und gesprengte.

Es gesellet sich offtmahl nur ein Hirsch zu vielen Hindinen / hergegen aber gehen selten viel Hirsche mit einander / sie seyen dann noch jung / die nur den Alten begeh-

begleiten/ demselbigen alle Unterthänigkeit erzeigen/ und sich in seiner Gegenwart mit keiner Hindin vermischen / welches alles von der Zeit der Brunfft oder Brunst zu verstehen / dann ausser solcher Zeit siehet man sie Heerdweis miteinander gehen.

Wenn sich die Stangen nach dem dritten Jahren stärcker setzen/nennet man sie Jagtbar. Im 6ten Jahr hat sein Gehörn schon 14. bis 16. Enden/ im 7ten Jahr aber bekommt der Hirsch schon alle Enden die er sein Lebtag bekommen soll / so er nur von keiner Kranckheit oder Unfall verhindert wird.

In der Brunfft kämpffen sie um Leib und Leben um die Hindin deren ein Hirsch etwann viel in die Ordnung stellet / und wenn ein Stärckerer kommt, treibt er denselbigen ab, und ist ihme der Überwundene gehorsam / und mag zusehen / wie sich sein Überwinder mit der Hindin ergötzet/ der dann offtermahls in seiner besten Kurtzweil von dem Jäger oder Weydmann gefället und erschossen wird.

Die Hirschen und auch die Hinden sind ausser der Brunst sehr forchtsame Thier / im Lauffen sehr geschwind / jedoch die Hinde mehr dann der Hirsch/ und sonderlich wenn sie gejaget und verfolget werden thun sie überaus grosse Sprünge. Wenn es ihnen möglich lauffen sie dem Wind nicht entgegen/ und wenn sie dem Jäger sonst nirgends entfliehen können/stürtzen sie sich eher in das allergrösseste Wasser/ ehe sie sich fangen und von den Hunden zerreissen lassen.

Wenn sie miteinander Heerdweis über oder durch ein breites Wasser schwimmen/ halten sie diese schöne Ordnung/daß einer dem andern nachschwimmet/und legt je einer dem andern/so nächst vor ihme/ den Kopff auf den hintern Theil des Rückens / und wann der vörderste müde worden/ begibt er sich zuruck/ und wird der Letzte / und also wechseln sie miteinander ab/ bis sie sämbtlich hinüber kommen.

So der Hirsch eine Schlange vermerckt/ fasset er sein Maul voll Wasser / schüttet dasselbige in der Schlangen Höhle / zeucht sie hernach mit seinem Athem heraus/ und tritt sie mit seinen Füssen zu tod Gegen den Adlern/ Gevern/ Wölffen/ Schlangen und Hunden/ tragt er eine sonderliche Feindschafft / und fleugt auch von Natur die Widder / versiehet sich aber zu dem Menschen alles Gutes.

Die Hinde trägt ihre Geburt 8. Monat im Leib/ bringet nach Aristotelis Zeugnus gemeiniglich nur ein Junges und selten zwey: Und wann sie dasselbige zur Welt gebracht / so verbirget sie es in den Löhlen und finstern Orten / lehret es über die Hecken/ Höhen und Bühel springen.

Wann der Hirsch verwundet wird / suchet er das Kraut Diptam / isset dasselbige und heilet sich wieder damit.

II. Eigenschafft und Artzeney-Würckung.

Hirsch-Wildprät ist übel zu verdauen/und melancholischer Complexion. Im Winter ist es doch besser als im Sommer. Sanguinische und junge Leute mögen es immer essen.

Das Hertz wird mit köstlichen Gewürtzen in Wein gebeitzet/ und zu einem Wasser destillirt / wider Hertzklopffen.

Es werden Steine gefunden/ im Hertzen/ Magen/ Gedärm und in der Gebähr-Mutter. Deren die vorderste mit dem Bezoar gleiche Würckung haben / der Letzte aber ist vor schwangere Frauen sehr gut.

Die Geburts-Garlen und das Manns Glied vermehren venerische Begierden.

Hirsch-Marck hat vor allen andern Marcken den Vorzug.

Die Haut wird zu Riemen geschnitten/und einer Frauen die Mutter-Beschwehrnussen hat / als eine Gürtel auf dem blossen Leib angelegt.

Hirschen-Unschlit oder Unschlit mit Essig vermischet/ stillet das Blut. Aber der Hinde Unschlit / die aus der Mutter geschnitten ist/ wird zu grossen Dingen behalten / und Kitz-Netz genannt. Welcher mit Hinden-Unschlit oder Blut bestrichen wird / der wird denselbigen Tag nicht von den Schlangen berühret. Die Lippen von einer Hinde ist die gröste und höchste Hülffe wider das Gifft.

Hirsen-Blut mit Wein getruncket/ heilet die gifftigen Apostemen und verhärteten Gedärm. Mit Oel gesotten/und als ein Clystier beygebracht/ dienet für Hüfft-Lenden-und Stein-Wehe/auch wider versehrte Därm und langwührigen Bauch-Fluß.

Die Lunge von Hirschen mit der Kehlen im Rauch gedörrt / darnach mit Honig geflossen/ vertreibet den Husten.

Hirsch-Horn/in Essig gesotten und im Munde gehalten ist gut für das Zahnwehe/es stärcket und heilet auch das Zahn Fleisch. Gepülvert und die Zähn damit gerieben / reiniget und macht sie schön weiß. Gebrannt/rein gepülvert und mit eingetruncken. stillet den Blut-Fluß/ weisse und rothe Ruhr und Blasenwehe. Trucknet den Frauen die überflüssige Blum/und ist gut für die Gelb-Sucht. Mit Honig vermischt und eingeben/ treibet die Würm aus dem Leibe/ hat sonst noch viele Würckungen.

Der Rauch und Geruch des gebrannten Hirsch-Horns/hilfft denen/so die fallende Sucht haben/ und treibet alle gifftige Gewürme.

Hirsch-Horn-Asche / mit Essig oder Rosen-öl aufgestrichen stillet das Haupt-Wehe. Die Asche stärcket die wacklende Zähne/sie damit gerieben und gewaschen / leichtert auch denselben Schmertzen. Solches thut auch des roten Horns Pulver. Erstgemeldte Horn Asche stillet auch den Haupt-Fluß/ Schnuppen und das Blutspeyen. Dieses Pulver getruncken/ vertreibt die Würm im Leib. Solches mit Wein getruncken, vertreibet die Gelbsucht.

Hirsch-Horn-Wasser / destilliret/ so das Horn noch jung ist / und täglich zwey oder drey Loth getruncken/ stillet der Frauen übrige Zeit. Aristoteles und Plinius schreiben / daß der Hirsch sein lincken Horn verberge/ als etwas Köstliches.

Hirsch-Harn ist gut für das Blähen des Magens/und hilfft wider das Miltz-Wehe. Hirschharn in die Ohren getrieffelt / dienet wider derselben Geschwähr.

Der Schafft oder Ruthe des Hirschens eingenommen oder in Wein gelegt / und darüber getruncken/ stillet die rothe Ruhr / mehret den natürlichen Saamen/und reitzet zu ehelichen Wercken.

Der letzte und hinterste Theil an den Schwantz des Hirschens/ ist Gifft/ (ut ajunt) welches man allzeit hinweg thun muß.

Das zehende Capitel.

Von dem Dam-Hirschlein.

DEr Dam-Hirsch heist Lateinisch Dama. Italiänisch/ Daino. Frantzösisch/ Daine, und Spanisch/ Gamocozza.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist eine Art von kleinen Hirschen/ doch aber grösser als die Rehe/ und daher thun diejenige unrecht/ so die Dam- oder Dain-Hirschlein mit den Rehen confundiren und einerley Geschlecht daraus machen wollen/ dann die Dain-Hirschen seynd nicht allein grösser als die Rehe/ sondern haben auch unterschiedliche Farben/ als weiß/ scheckigt/ braun ꝛc. da doch die Rehe nur einerley Farben sind/ auch noch über das/ hat der Dam-Hirsch gantz andere Gehörn/ als der Rehe-Bock/ welcher spitzige Zweig/ der Dam-Hirsch aber breite und stumpffe Zweigen an seinen Hörnern hat. Ist sonsten ein fürnehmes Wildpret/ eines guten Geschmacks.

Das eilffte Capitel.

Von dem Reh.

DAs Rehe heist Lateinisch/ Caprea. Italiänisch/ Caurioli. Frantzösisch/ Cheureve. Spanisch/ Zorlito.

Der Reh-Bock/ aber wird Lateinisch/ Capreus, Capreolus, genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Reh ist der Hinde nicht viel ungleich. Ist ein anmuthiges Thier/ gleichet dem Leibe nach schier dem Hirschen/ ist aber viel kleiner/ und hat schlechte Hörner; ist zwar forchtsam/ aber auch lustig/ hurtig/ sehr schnell/ und siehet so wol des Nachts als am Tag.

II. Eigenschafft und Artzeney-Würckung.

Das Rehe-Fleisch ist unter den vierfüssigen Thieren das zarteste/ lieblichste und beste Wildpret. Es dienet auch für den Bauch-Fluß und rothe Ruhr/ wann man es isset.

Das Gerimsel (Coagulum) tauget in dergleichen Zufällen/ wann man es in Wein trincket.

Die Leber/ soll die Augen schärffen/ stillet das Bluten der Nasen.

Die Galle abstergiret die Flecken des Angesichts/ den Stahren der Augen/ und heilet andere Kranckheiten/ vertreibet das Klingen der Ohren/ lindert die Zahn-Schmertzen.

Der Koth heilet die Gelbsucht/ wann man ihn trincket. In den Kräfften der andern Theilen kommet dieses Thier mit der Geise über ein/ nur daß sie stärcker sind.

Das zwölffte Capitel.

Von der Gembs.

DIe Gemsen oder Felsen-Geiß werden Lateinisch/ Rupicapra, Capra alpina, Dama, genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit dieser Thiere.

Vergleichen sich an Gestalt/ Grösse und Hörnern den zahmen Geissen; haben jedoch schwartze und krumme Hörner/ mit welchen sie sich in dem Hinauf-Steigen/ an die Felsen anhencken/ und also hinauf ziehen: Sie haben rothe Augen/ und ein überaus scharffes Gesicht. Über den gantzen Leib eine braune Farb/ so im Sommer mehr roth als braun scheinet/ werden doch auch bißweilen weiß/ schwartz/ und von andern Farben gefunden. Suchen ihre Wohnung auf den hohen Bergen doch nicht zu aller oberst auf den Felsen/ wie die Stein-Böcke/ und springen auch nicht so weit: Begeben sich bißweilen hinab und versammlen sich an sandigten Orten/ lecken von dem Sand/ und reiben ihre Zungen und Rachen damit/ als wäre es Saltz/ einen Lust zum Essen dadurch zu erwecken/ und weil solches die Jäger oder Gemsen-Steiger und Innwohner derselbigen Ort wol wissen/ verbergen sie sich daselbst/ und schiessen sie/ so bald sie ankommen und sich dessen nicht versehen/ zu todt. Und wann ihnen auch sonsten nachgejaget wird/ steigen sie je länger je höher auf die Felsen/ und wann ihnen die Jäger mit Händen und Füssen nachklättern/ springen sie von einem Felsen/ auf den andern/ hängen sich mit den Hörnern oben an/ und werden entweder von den Jägern erschossen/ oder sonst hinab gestürtzet. Sie fangen um S. Jacobi-Tag an zu steigen/ damit sie der Kälte allgemach gewohnen.

II. Krafft und Würckung.

Das Gembsen-Fleisch/ schmeckt wie Wildprät. Ist trockner Natur/ und macht viel melancholischer Feuchtigkeiten.

Das Blut aus den Gembsen/ vertreibet den Schwindel/ dahero es ihre Jäger zu gebrauchen pflegen.

Ein halber Becher voll Gembsen-Unschlit mit gleich so viel Milch getruncken/ hilfft denjenigen wiederum zu recht/ die von Geschwähren und andern Gebrechen der Lungen in ein Abnehmen des Leibs gerathen.

Die Gembsen-Leber/ stillet den Bauch-Fluß und Durchlauff.

Gembsen-

Gemsen-Blut/ vertreibet das Haar.

Die Gall / dient zu den Gebrechen der Augen / derselben Verdunckelung und Geschwähre/ Ist auch ein köstlicher Theriac wider die Bisse der giftigen Thieren.

Der Stein oder Gembsen-Kugel / den man bey etlichen Gemsen ober dem Magen findet/ besonders beym Männlein / im Herbst / wann sie Gemsen-Wurtzel gefressen haben / ist unterschiedlich / etliche sind so groß als eine welsche Nuß/ hat eine schwartze Farb / und wann man sie zubricht / einen annehmlichen Geruch; wird Teutscher Bezoar genannt.

Man hat aus der Erfahrung / daß die Gembsen-Kugel viel vermöge in bösen Fiebern/ Seiten-Stechen/ Gifft und Pest ꝛc. Sie erwärmet / trocknet / stärcket das Gehirn / deßwegen sie wider den Schwindel tauget. Wann man sie in Wein gebrauchet / so machet sie die Geister sehr frölich.

Man giebt sie der schwehren Geburt / zu Austreibung der Nach-Geburt / Mutter-Kranckheit / Treibung des M. Flusses / rother Ruhr und Grimmen-Schmertzen / Pocken und Masern.

Gleicher Weis braucht man diesen Gembsen-Stein auch wider das Gifft und die Pest;

Wann man ihn als ein Amulet am Hals trägt / daß er das Fleisch berühret / soll er gleichfalls wider den Schwindel taugen.

Gembsen Koth/ heilet die Gelb-Sucht: stillet den Bauch-Fluß. Mit Schmaltz gemischt und übergelegt / stillet das Podagram. Diesen Koth gebrannt / mit Honig und Essig gemischet/ wehret dem Haarausfallen.

Das dreyzehende Capitel.

Von dem Bisem-Rehe.

DAs Bisem-Rehe / Bisem-Geiß oder Bisem-Thier / heist Lateinisch / Capreolus Moschi, Gazella Moschi, Animal Moschi, Dorcas Moschi. Hat den Namen daher / weil es sich einem Rehe oder Geiß an Gestalt vergleichet / und der edle Bisem von ihm gesammlet wird.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Obwohlen das Bisem-Rehe einer Rehe-Geiß zimlich gleichet / ist es doch etwas kleiner / hat vornen zwey lange Hunds-Zähn/ welche etwas zum Munde heraus gehen / wie an einem Eber; das Männlein hat seine Hörner wie ein Rehe / ist eines schnellen Lauffs / wird selten lebendig gefangen. Bey dem Nabel hat es einen Schlauch / darinnen sich ein Eiter sammlet / wann dieses zeitiget so wird das Geschwähr groß und jucket es / alsdann ist das Thier ungestümm / und laufft an die Felsen und reibet sich daran / bis das Geschwehr aufgehet / und der wohriechende Eyter / so man Bisam nennet / heraus lauffet / welcher von der Sonnen hart/ und von den Einwohnern des Landes / die solche Orten suchen / gefunden / und mit grossem Fleiß gesammlet/ verwahret / und im hohen Werth gehalten wird. Andere Autores schreiben / daß die Innwohner desselben Landes dieses Thier fangen / mit Brügeln schlagen / daß viel Beulen auflauffen und verschwehren/ solche Materi hernach / welches der Bisam ist / aufsammlen. Ja etliche wollen / daß diese Leute gar das Fleisch mit darunter mischen samt dem Geblüte/ welches F. Gregor. de Bolivet bezeuget.

II. Artzney-Würckung des Bisams.

Der Bisam wärmet im andern Grad / trocknet / machet dünn / zertheilet / stärcket das Hertz / dienet dem Haupt / und ist gut wider das Gifft Wovon der geneigte Leser unten unter dem Gummi und getrockneten Säfften ein mehrers finden wird.

Das vierzehende Capitel.

Von der Zibeth-Katz.

DAs Ziebeth-Thier / oder die Zibeth Katz heist Lateinisch / Felis Zibethi, Civetta, Siverta.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein ausländisches wildes Thier / etwas grösser als ein Fuchs oder kleiner Wolff / doch mit schwartz- und weisser Farbe vermenget / hat am Hals und Bart weisse Haar / scharffe Zähn / ein langes spitziges Maul wie ein Dachs / lässet sich nicht leicht zähmen / und wird Lusts halber zu uns gebracht und erhalten. Es leucht mit seinen Augen des Nachts: Frisset Fleisch und Mäuse. Das Weiblein ist nicht so wild als das Männlein/ und lässet sich lieber zahm machen.

Von diesen Thieren kommt der Safft oder Fettigkeit her / welchen man Zibeth nennet / so gar in hohen Preiß / und theurer als der Bisam geschätzet wird. Solcher Zibeth-Safft sammlet sich in dem Männlein / inwendig in dem männlichen Glied / zwischen der Ruthen und den Gaylen / und wird mit einem silbernen Löffelein herausgenommen. In dem Weiblein aber sammlet er sich inwendig in seinem Geburts-Glied. Solchen Safft pflegt man täglich eines Quintleins schwehr von dem Weiblein mit einem Löffelein heraus zu nehmen. Wann man aber diesen Safft heraus nimmt / muß man das Thier auf den Rucken legen / und verwahrlich halten / daß man solchen desto füglicher von ihm bringen könne. Solches bezeugen diejenige / welche zu Venedig bey den Leuten / so solches Thier gehabt / alles gemeldter Massen gesehen haben. Werden in Ost- und West-Indien / im Peruanischen Reiche gefunden/ und von dar/ wie auch aus Italien zu uns gebracht.

Dieser Zibeth-Safft ist erstlich wie eine Butter/ hernach wird er je länger je bräuner/ und in Hörnern aufbehalten.

Etlich-

Etliche so dieses Thier halten / sagen / daß es zu gewisser Zeit mit sich selbst Geilheit treibe / daß es gar davon erhitzet / und alsdann fliesset / solcher Safft in sein Geburts-Glied / als wann es sein Saamen wäre / zähe und schleimig / wie ein Fett oder Butter.

Die andere beygesetzte Zibeth-Katzen-Figur / wird von Conrado, Gesnero, auch Civetra und Feles Zibethi genennt / und schreibt / daß der Land-Pfleger der Florentiner in Alexandria solches Thier habe gehabt / und sey so zahm gewesen / daß es mit dem Menschen Kurtzweil getrieben / und nach eines jeden Belieben mit sich habe schertzen lassen / daß sich jedermann darüber verwundert / so es doch sonst ein böses Thier ist / und sich wie oben gemeldt / nicht leichtlich zähmen läst.

Hat schwartze Haar / durcheinander zertheilete / wie ein gesprenglet Fell-Werck / schwartze Füsse / einen langen spitzigen ausgestreckten Schwantz / einen langen Kopff und aufgeworffenes Maul / wie ein Säu-Rüssel / von behänden Gliedmassen / und einer sehr hurtigen Bewegung. Man hat aber nicht an diesem Thier gespühret / daß etwas Zibethen-Saffts / oder Geschmacks bey ihm gewesen.

II. Krafft und Artzney-Würckung desselben.

Den Zibeth schmieret man den jungen Kindern wider das Grimmen auf den Nabel / den Weibern wider das Aufsteigen der Mutter / und den Männern vornen auf die Ruth / præsertim / ad augmentandam voluptatem. Die Haut des Bauchs ist sehr gut wider alle Kranckheiten / si stärcket den Magen / wann man sie täglich über demselben trägt / besonders bey einem dicken Leib.

Der Zibeth an sich selbst ist ein übelriechender Liquor, wann man aber dessen nur ein wenig aufstreicht / so gibt er einen starcken lieblichen Geruch von sich / Er wird aber nur äusserlich gebrauchet / innerlich gar selten: Dann ob man ihn schon in den Mutter-Beschwehrungen mit Bibergeyl vermischet / innerlich brauchen könnte / so nimmt man doch viel lieber den Moschum, oder Bisem. So man aber den Zibeth in die Nasen streichet / so stillet er augenblicklich alle Blähungen und Winde im Schmeer-Bauche / und die Mutter-Beschwehrung; doch habe man Acht / daß desselben Geruch nicht in die Nasen dringe / inmassen man Leute findet / die dessen Geruch nicht vertragen können / wie dann auch andere sind / die das Bibergayl nicht riechen können.

Das fünffzehende Capitel.

Von dem Einhorn.

DAs Einhorn heist Lateinisch Unicornu. Italiänisch / Licorne. Frantzösisch / Licorne. Spanisch / Unicornio. Hat den Nahmen von dem einsamen eintzigen Horn / so an seiner Stirn wächst. Muß mit nachfolgenden Nasen-Horn nicht Confundirt werden.

I. Gestalt und Beschaffenheit des Einhorns.

Ist ein wildes Einöd-Thier / in den wüsten Wäldern in India / mit der Gestalt des Leibs einem Pferd gleich / am Kopff gebildet wie ein Hirsch oder Geißbock / hat an dem Hals hinten gelbe Haar / wie ein Roßkamm oder Pferd-Mähne / Füsse wie ein Hirsch / und einen kurtzen Schwantz: Mitten aus der Stirn wächst ihme ein langes / starckes spitziges Horn. Hat eine brüllende Stimm / und ist gelb von Haaren. Dieses Thier wird nicht lebendig gefangen / sondern wann es mit dem Löwen streitet / als deme es sonderlich feind ist / so stellet der Löw sich wider einen Baum / alsdann laufft das Einhorn mit vollem Lauff dem Löwen zu / und vermeinet ihn mit dem Horn umzubringen / dann so weicht ihm der Löwe / und das Einhorn rennet mit dem Horn in den Baum / bleibet also stecken / und wird also von dem Löwen umgebracht und getödtet.

Es hasset sein eigen Geschlecht / verfolget auch das Weiblein / ohne allein zur Zeit der Brunst. Es trägt aber eine sonderliche Liebe zu den Jungfrauen- und Weibs-Personen / also daß es sich zu ihnen gesellet / wo es sie siehet / wird bey ihnen zahm / daß es ruhet und entschläfft.

Von sieben unterschiedlicher Art Thieren haben die Alten geschrieben / welche mit einem eintzigen Horn begabet sind. Unter welchen dieses Einhorn das Fürnehmste seyn soll. Welches / ob es wol Plinius, Ælianus, Philostratus, Aristoteles, Ludovicus Romanus, Paulus und Nicolaus Contius von Venedig / und ohne Zweifel viel andere mehr beschrieben / stimmen doch ihrer wenig mit einander überein / derowegen von Herrn D. Ulysse Aldrovando in seinem Buch von den vierfüssigen Thieren mit ungespaltenen Klauen im Bononiensischen Druck fol. 384. gezweifflet wird / ob jemahls ein solch Einhorn in der Welt gewesen seye / und ob wohl hie und dort / als zu Venedig / Straßburg / zu St. Dionysio bey Paris / in dem Schatz der Päbste zu Rom / bey dem König in Pohlen / und vielen andern Orten mehr dergleichen Hörner aufgehalten und bezeuget werden / so will doch solches alles dem Aldrovando seinen Zweiffel nicht benehmen / dieweil nehmlich solcher Hörner fast keines dem andern

weder an Gestalt noch Grösse gleichen/ und wird unter allen / die davon geschrieben/ schwerlich einer gefunden/ der solches Thier selbst gesehen / oder da ers schon vorgiebt/mit den andern übereinstimme. So sagt Aristoteles gar recht und wol / es sey die Natur / von Erschaffung der Welt her/ nicht so unkräfftig oder unvermöglich worden / daß sie etliche Creaturen/ dergleichen sie im Anfang der Welt hervorgebracht/ nunmehr nicht auch herfür bringen könne/ dieweil etliche vorgeben/ es haben die in der ersten Welt erschaffene Einhörner in der allgemeinen Sündfluth / nicht mit andern Thieren in die Arche Noe gewollt / seyen derowegen ersoffen / und habe man hernach ihre Hörner hin und wieder in der Erden gefunden: Welches doch sehr verwunderlich / daß nemlich die Einhörner nicht in die Archen gewollt/ da doch Weibs-Bilder darinnen gewesen / welche sie/ wie oben gemeldt / so sehr lieben: Ja über das / so meldet auch die Heilige Schrifft nichts davon / daß/ als alle Thier paarweiß in den Kasten Noe eingangen/ nur die Einhörner sollen herausser blieben seyn / scheinet solches demnach mehr eine Fabel / als der Warheit ähnlich zu seyn. Wer ein mehrers davon zu wissen begehret / der lese Herrn Doctor Aldrovandum an vor angezogenem Orte/ da alle solche Gedichte von diesem Thier weitläufftig widerleget werden. Indessen bin ich glaubwürdigst berichtet worden / daß noch dergleichen Einhorn vor gar kurtzer Zeit in India bey wunderlicher Begebenheit gewiß sey gesehen worden.

Daß erst vor etlichen Jahren zu Canstatt in dem Würtenberger Lande etliche solche Hörner von unterschiedlicher Grösse gefunden und durch gelehrte Doctores besichtiget worden/ ist gantz kein Zweifsel; ob aber solche von den vergrabenen Einhörnern von der Sündfluth herrühren / ist noch nicht bewiesen / und halten einige darfür / daß sie gleich einer andern Materi in der Erden und zwischen den Felsen wachsen / ich habe selbst von diesen Hörnern in meinen Händen gehabt.

Dieser Hörner seynd zwey zu Venedig in St. Marx-Kirchen zu sehen: So hat auch der König in Pohlen zwey gehabt / welche er unter seinen Schätzen hoch gehalten. Item wird auch in Straßburg eines aufbehalten/ so gewunden oder gedrähet/ und ziemlich starck und lang ist.

Ein dergleichen Horn habe in einer vornehmen Apotheck/ bey Visitation derselben/aufgestellt gesehen/ ob es aber ein rechts Einhorn gewesen / kan ich nicht versichern.

Krafft und Würckung des Einhorns.

Das rechte Einhorn wird zur Artzney hochgepriesen/ und von vielen dem Gold gleich theuer geachtet.

Man hat das Einhorn in den Apothecken/ welches vom Helffen-Bein wegen der Adern unterschieden wird / dann es besitzet selbe zarter / ist auch schwehr- und dichter. Es wird offt mit andern gebrandtem Horn verfälschet/ darum soll man acht haben / daß es hart sey wie ein Stein/ und nicht mürbe / und muß einen aromatischen Geruch haben.

Das Einhorn ist eine köstliche Artzney wider das Gifft / wider gifftige Biß der wütenden Hund/ und wider die schwehr-fallende Kranckheit: Es treibet den Schweiß/ und stärcket das Hertz / ist auch nutzlich in der schwehren Noth der Kinder.

In den bösen Fiebern kan man dessen Pulver/ allwo es den Schweiß häuffig treibet/geben. So tauget es auch vortrefflich in der schwehren Noth. Es ist auch ein Wassersüchtige Person damit curiret worden. Befihe Th. Barthol. Cent. 4. hist. 46.

Das Sechzehende Capitel.

Von dem Nasen-Horn.

DAs Nasen-Horn oder Elephanten-Meister heist zu Latein Rhinoceros.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist auch der einhörnigen Thiere eines / hat den Namen von dem Horn/ so es auf der Nasen hat: Von Gestalt wie ein Elephant/ welchem oben auf der Nasen ein groß starckes Horn gewachsen/ so hönisch oder spöttisch anzusehen stehet.

Dieses Thier ist dem Elephanten gar feind und wann es mit ihm streiten will / wetzet es sein Horn an einen Felsen/ füget sich zu dem Elephanten / und schicket sich/ daß es ihme mit dem Horn und Kopff unter den Bauch komme/ und reisset ihm den Bauch voneinander/ dann der Bauch an dem Elephanten das weicheste ist/ wo er aber des Bauchs verfehlet/ so wird das Nasen-Horn von dem Elephanten umgebracht und erwürget.

Wer den Bellonium, Conradum Gesnerum, Joachimum Camerarium und Angelum Politianum hat/ mag von diesem Thier lesen/ als welche es/ wiewol auch sehr ungleich/ beschrieben: Und sagt demnach Aldrovandus, es seye / seinem Vermeinen nach/ kein Thier/ dessen Natur und Gelegenheit ungewisser beschrieben werde. Und ob es wol / wie etliche vorgeben / noch ein Horn an der Stirn hat/ so behält es doch den Namen von dem auf der Nasen/ als welches das Grösseste ist. Von den Orten/ an welchen diese Thier am meisten zu finden/ sind die Scribenten auch nicht einerley Meinung; wie gleichfalls auch von der Gestalt seines Horns. Michaël Herus gibt diesem Thier den teutschen Namen Elephanten-Meister / weil es auf obbeschriebene Weis den Elephanten übermeistert.

Jacobus Bortius saget / er habe dieses Thier viel hundertmal gesehen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung/ etlicher von dem Rhinocer genommenen Dingen.

Das Fleisch/ welches die Mauritaner essen/ ist zäh und hart.

Die Haut dienet wider den Gifft.

Das Horn wird gebraucht wie Einhorn; wiewol es Gesnerus vor unbrauchbar in der Artzney hält.

Ein dergleichen Horn sollen/ wie Schröderus

meldet / zwey vornehme Materialisten zu Mayn/ Cornelius und Johannes Peters in Besitz gehabt.

Das Siebenzehende Capitel.

Von dem Elephant oder Helffant.

DEr Elephant hat seinen Namen von dem Berg Elephas in Egypten / dieweil er ein groß Thier ist / gleichsam wie ein Berg.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Elephant ist bald und und leichtlich zu zähmen/ gehorsamer und züchtiger / dann alle andere Thier. Hat ein solche Stärcke/ daß er auch mit seinem Stossen grosse Mauren umwirfft / und mit seiner Stirn grosse Bäume umstösset. Träget seine Frucht zwey Jahr / und gebieret nicht mehr dann einmal/ auch nicht mehr dann ein Junges. Sie leben aber bey dreyhundert Jahr. Wann ein Elephant niederfället / kan er nicht wieder aufstehen; dann sie haben gar starre/ dicke/ ungeschickte Beine/ die sich nicht wol biegen. Und wann sie schlaffen/ legen sie sich nicht nieder / sondern lehnen sich an die grosse Bäume. Wann dieses die Jäger vermercken/ so schneiden sie die Bäum mit einer Seegen beynahe entzwey/ wann sich dann ein Elephant daran lehnet/ fället er samt dem Baum um / und kan nicht wieder aufstehen.

Bey dem Philostrato und Æliano werden drey Geschlecht der Elephanten beschrieben / deren das eine am sumpffichten Orten/ das andere auf den Bergen / das dritte aber auf der Ebene seine Wohnung hat: Die Zähne aber deren auf den Bergen/ sagen erstgemeldte Authores, seyen die beste/ dieweil sie nemlich die gröste/ allerweisseste und am leichtesten zu schneiden sind.

Es werden aber der Elephanten / nach des Diodori Siculi, Cedremi und vieler anderer Scribenten Zeugnuß/ in Africa und India am allermeisten gefunden/ und derer offt viel mit einander gesehen/ als welche Länder vor allen andern sehr warm/ und diesen Thieren / dieweil sie keine Kälte leiden können/ angenehm: Die in Indien aber werden für die Gröste und Stärckeste gehalten.

Daß aber von den Elephanten geschrieben wird/ daß sie in den Schenckeln keine Gleich haben / müssen stehend schlaffen/ können sich nicht nieder legen/ und noch viel weniger aufstehen / dieses ist ohne Zweiffel nur von den gar Alten zu verstehen / welche über zwey hundert Jahr hinter sich geleget haben: Dann sonsten ist gewiß / daß sie eben so wol ihre Gleiche in den Schenckeln haben/ wie andere Thier/ so hab ich auch selbsten gesehen / daß sie sich nicht allein können niederlegen/ sondern auch wieder aufstehen/ absonderlich wann sie noch jung sind.

Man führet Ehephanten in Teutschland.

D. Petrus Uffenbach schreibet/ daß er Anno 1629. in Franckfurth am Mayn einen zehenjährigen Elephanten in der Gröss bey nahe neun Werck-Schuh hoch gesehen / und daß sein Meister vor gewiß gesagt/ dieses Thier seye in dem letzt-vergangenen Jahr einer queren Hand hoch gewachsen. Dieser habe sich auf seines Meisters Begehren nieder gelegt/ denselben auf sich sitzen lassen / und mit ihm also wieder aufgestanden/ habe mit seinem Fuß Reverentz gemacht/ und den Meister auf seinen Schnabel sitzen lassen. Wann ihme sein Meister ein Gläslein Wein oder Bier dargehalten / habe er den Wein fein geschicklich durch den Schnabel aus dem Gläslein heraus gezogen / den Schnabel zum Maul gebogen / und das Getränck sauber hinein laufen lassen: Habe auch alles / was man ihme dargereichet / mit dem Schnabel empfangen. Item habe dieses Thier in Gegenwart vieler Fürstlichen und und tausend anderer Personen zwo Pfeiffen voll Tobac durch den Schnabel ausgeschmauchet / den Rauch eine weile bey sich behalten / und folgends wiederum heraus gelassen. Aus welchem allem dann leichtlich abzunehmen / daß kein Thier mit dem Verstand des Menschen so nahe komme / als eben der Elephant; dann sie den Menschen sehr lieben / sind sehr gelehrsam / können alles/ was man sie unterrichtet/ gar leicht fassen.

Die Elephanten haben vornen an dem Schnabel ein kleines Spitzlein/ mit welchem sie alles/ ja die allersubtileste Sachen / gleich als mit einer Hand können fassen / und von der Erden aufheben: Neben solchen Spitzlein haben sie auch zwey Löcher / durch welche sie den Wein und andere Getränck gleich als durch ein Encker oder Röhr mit dem Athem hinein ziehen / und wieder heraus schütten können.

Plinius gedencket eines Elephanten / den Mutianus ein Burgermeister zu Rom gehabt / welcher dieses Thier / obwolen es ein sehr unliebliche Stimme hat / etliche Griechische Buchstaben kennen/ und gleichsam folgends lesen gelernet.

Sie haben eine grosse Stärcke in ihrem Schnabel/ daß/ so man sie erzörnet / sie einen Menschen leicht umfassen und erdrucken können / wie dergleichen zu Londen in Engelland geschehen: Mögen auch wol Schenckel-dicke Bäume damit abbrechen und darnieder reissen.

Sie haben ein sehr harte/ rauhe und runtzlichte Haut/ als wären sie schäbig / können sie an allen Orten des Leibs bewegen/ wie Runtzlen zusammen ziehen/ und die Fliegen oder Mucken darzwischen erdrucken und tödten. Ihre Schenckel sind dicke / die Füsse fast rund/ hart und hornicht/ und an jeden fünff kurtze / stumpffe Klauen / so ein wenig vorgehen.

Ihre Zähne (welche etliche vielmehr für Hörner halten/ weil sie zu gewisser Zeit ausfallen / und andere an deren statt wachsen) werden sehr groß und etwan dermassen schwehr / daß ein starcker Mann solchen kaum tragen kan.

Es wird gesagt: Sie vergessen nicht leichtlich/ was ihnen Gutes oder Böses erwiesen wird: halten einander grosse Treu / und wird nicht bald gesehen/ daß sich eines mit einem Fremden/ zu welchem es sich zuvor nicht gesellet / vermischet. Sie verlassen lieber ihr Leben als ihre Jungen. Und wann ein junger Elephant etwas zu fressen antrifft/ und einen Alten herzukommen sihet/ weichet er demselbigen/ und überläst ihme die Speiß. Wann einer den andern todt liegend findet / gehet er nicht vorüber/

1 the Elephant. *Elephas.* Elend. *Alce.*

Bär. *Ursus.* Füchs. *Vulpe*

Eychhorn. *Sciurus.* Dächs. *Meles.*

Igel. *Erinaceus.* Stachelsaü. *Histrix.*

vorüber/ sondern scharret ihn in die Erde. Versorgen auch die Alte und Krancke/ bringen ihnen ihre Nahrung zu/ und verlassen sie nicht.

Sie streben allezeit nach Ruhm / hören sehr gerne/ wann man sie lobet. Und wann ihnen ihre grosse Zähne ausfallen/ vergraben sie dieselbige in die Erden.

Ihre gröste und fürnehmste Schwachheit ist/ daß sie alle Jahr einmal gleichsam in eine Tobsucht und Unsinnigkeit gerathen / da sie dann niemands so wol Menschen und Viehe/ was ihnen aufstosset/ verschonen. Derowegen wann ihre Führer und Meister aus dem Eiter / so ihnen aus den Ohren heraus fleust/ vermercken/ daß solche Schwachheit bald vorhanden/ führen sie dieselbige auf das freye Feld/ fesseln sie daselbst mit grossen starcken Ketten an/ scheiten und straffen sie auf das allergrausamste/ und durch solchen scharffen Verweiß / schreibt man / kommen sie wieder zurecht. Wann sie Blut/ Feuer / oder sonsten was rothes sehen / werden sie sehr entrüstet.

II. Krafft und Artzney-Würckung des Elephanten-Zahns oder Helffenbeins.

Der Elephanten-Zahn oder Helffenbein/ wird Lateinisch Ebur genannt. Solches kühlet und trocknet/ gemässiget/ abstringiret / incidiret / stärcket die Lebens-Glieder/ stillet den weissen Fluß/ tauget vor die Geelsucht / treibet die Würme aus/ ist gut in langwirigen Verstopffungen / vertreibet die Magen-Schmertzen / und hilfft für die schwehre Noth.

Das Helffenbein ist zwar nicht höher zu schätzen in der Artzney / als das Hirsch-Horn. Sonsten aber wird es bey den Drechslern und andern Handwercks-Künstlern verarbeitet/ da man saubere Büchslein / Kämme / Messerschaalen und andere Sachen daraus formiret.

Von dem Helffenbein-Pulver geschabet / dasselbige mit Rosen-Oel / mit der Salben Populeonis, und ein wenig Wachs vermischet / und also ein Pflaster daraus gemacht / heilet die Geschwär in der Wurtzel des Nagels an Händ und Füssen/ der Wurm genannt / darüber geleget. Mit diesem Pulver das Haupt gezwagen/ macht Haar wachsen.

Elephanten-Zahn gepülvert/ und mit Bocks-Harn eingenommen / zerbricht den Stein in Lenden und Blasen/ ohne allen Schaden und Wehethum. Dieses soll dreymal nacheinander geschehen.

Gebrandt Helffenbein / Spodium genannt/ wie es in den Apothecken zubereitet wird: Dergleichen geschicht auch mit dem Hirschhorn / absonderlich wann es sonder Feuer bereitet ist/ und die daraus gemachte Gelatina, ist ein treffliches Stärck-Magen-Leber- und Mutter-Mittel. So bereitet man nicht weniger ein flüchtiges Saltz/ und subtiles dickes Oel daraus.

Das Achtzehende Capitel.

Vom Elend.

DAs Elend-Thier oder Eich / heist Lateinisch Alce, oder Alcus.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Elend ist ein fremd groß Thier / seine Gestalt vergleichet sich mit einem Hirschen / wie auch zum Theil mit einem Pferd/ dahero wird es auch Equicervus genannt. Hat Füsse mit gespaltenen Klauen: Ist sehr geschwind im Lauffen und zwar viel schneller als ein Pferd. Das Männlein hat breite zackichte Hörner / wie ein Brand- oder Dam-Hirsch: Das Weiblein aber hat keine Hörner. Es wird darum Elend genennet / weilen es täglich mit der elenden Schwachheit der fallenden Sucht beladen ist/ von welcher es sich selbsten erlediget/ wann es den lincken hindern Fuß in das lincke Ohr thut / und sich damit kratzet.

Conradus Gesnerus schreibet von den Hörnern dieses Thiers/ daß sie ohngefehr 12. Pfund schwehr seyen. Die gantze Schenckel aber / von dem Knie an/ wiegen mit samt dem Fuß selten über vierthalb Pfund. Das Elend vergleichet sich an der Farb einem Hirsch/ vermercket seinen Verfolger und Jäger von fernen. Ist ein einfältig Thier / sucht seine Versicherung mehr in den Höhlen / dann in der Flucht/ erwehret sich der Hunde mehr mit den hindern Füssen als mit den Hörnern. Hält und verbirgt sich gern an sumpffichten Orten / und bekommt auch daselbsten seine Jungen: Ist Forcht halber nicht bald allein / sondern gemeiniglich bey seiner Heerd. Kan Hunger und Durst/ wie gleichfalls die Arbeit/ mehr dann sonsten ein ander Thier am allerbesten ertragen/ und etwan in vier- und zwantzig Stunden/ wie Olaus Magnus schreibt / fünffhundert Italiänische Meilen (welches fast unglaublich) ohne alle Speise lauffen/ derowegen sie dann / wann sie noch jung sind/ gefangen werden / alsdann zahm gemacht/ (welches ohne grosse Mühe geschicht) und in die Kutschen und Wägen gespannt/ wann es viel Schnee gibt und von Eis sehr glatt ist: Und um dieser ihrer Geschwindigkeit willen wird von den Königen der Orten verbotten/ sie in Kutschen zu spannen/ damit sie derselbigen Feind und des Landes Verräther nicht etwan mißbrauchen/ und dem Land ein Unglück erwecken.

Mit den Wölffen haben sie ein sonderliche Feindschafft / gebrauchen sich in dem Krampff gegen dieselbige ihrer hindern Füß und Klauen / und haben in denselbigen eine solche Stärck / daß alle die Wölff und Hunde/ so sie damit antreffen und schlagen/ alsobald zu Boden fallen und sterben.

In Schweden werden sie im Frühling/ Herbst und Winter von den Jägern und Bauren geschossen und ihrem König gebracht/ das Fleisch von allen des Königreichs Inwohnern also frisch und eingesaltzen zur Speise genossen: Die geschabte oder gepulverisirte Hörner wider die schwehre Noth gebraucht/ wann sie nemlich zwischen den beyden Unser Frauen Tagen/ Himmelfahrt und Geburt / von dem Thier genommen werden/ und wird dem Horn mehr Krafft dann den Klauen beygemessen.

Gebrauch dessen/ was von dem Elend zur Artzney tauget.

Das Horn besitzet in der schwehren Noth/ Kinder-Blattern und Flecken eine wunderbahre Krafft/ man mags entweder geraspelt/ oder philosophisch ohne Feuer bereitet/ geben. So ist auch sein flüchtiges Saltz und die Gelatina nicht zu verachten/ gebrandt/ treibet es auch den Schweiß/ wie es die Erfahrung giebet/ obgleich dessen Saltz-Theilgen mit dem schwefelichten ihme benommen worden.

Die Klaue hat eine sonderbare Krafft wider die schwehre Noth/ præserviret und heilet selbige inn- und äusserlich. Innerlich gibt man die geraspelte Klauen/ und die daraus bereitete Mittel. Aeusserlich fasset man ein Stücklein davon in einen Ring/ träget selben am Finger/ der dem Kleinsten am nechsten ist/ daß er in die flache Hand sehe; man thut sie auch in die Faust/ leget sie auf die Pulsen/ thuts ins rechte Ohr/ hängets an Hals/ daß sie die Haut berühre.

Die Nerven bindet man um die verkrummete Glieder/ und dieses scheinet nicht ungereimt zu seyn. Diese Nerven zu einem Ring gemacht/ und an den Fingern getragen/ dienen wider den Krampff.

Die Klaue des lincken Fusses vom Männlein/ Ungula Alcis genannt/ wird für die hinfallende Kranckheit gebraucht/ beydes angehenckt/ und auch davon geschabet und eingegeben.

Die Haut wird zu schönen Kollern bereitet/ und von den Soldaten wider alle Ungewitter/ Regen und Schnee gebraucht.

Das Neunzehende Capitel.

Von dem Bären.

DEr Bär heist Lateinisch Ursus. Italiänisch/ Orso. Französisch/ Ours, und Spanisch Osso.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Bär ist ein grausams Thier/ hat ungestalte Glieder/ mästet sich im Winter mit Schlaffen. Der Kopff ist schwach/ hat aber grosse Krafft in den vördern Schenckeln und Lenden/ darum stehet er aufrecht zu streiten wie ein Mensch. Murmelt offtmals/ und sauget seine Tappen/ als ob er seine Nahrung von ihnen nehme. Hat eine zottichte/ rauhe Haut/ schwartze auch in etlichen Ländern weisse Haar: Vermischt sich nur im Hornung mit seinem Weiblein: Dasselbige trägt ihre Jungen länger nicht/ dann dreyssig Täg/ bringt dieselbige/ indem es in der Hölen liegt und schläfft/ und ob es wol ein grosses tölpisches Thier ist/ so hat es doch unter allen Bestien/ seiner Proportion nach/ die kleinste Junge/ dann sie sind/ wann sie zur Welt kommen/ nicht viel gröffer als eine Ratte/ kleiner dann eine Katz/ und bringt gemeiniglich vier miteinander/ bißweilen fünff und dieselbige blind zur Welt/ an allen vier Füssen den Alten gantz ungleich/ als ob sie nicht ihre Junge wäre/ derowegen sie dieselbe erst durch das Lecken formiren/ und ihnen an der Brust und ihrem Leib/ an welchem sie dieselbe stäts haben/ die natürliche Wärme mittheilen/ ja/ sie sind gleich nach der Geburt so ungestalt/ daß man sie vielmehr für ein Stuck Fleisch/ als für ein lebendiges Thier ansehen solte/ welches die Bärin an ihrer Brust hernach erst ausbrütet/ und durch das viele Lecken zu einem Bären macht.

Sie haben einen langen Rüssel wie eine Sau/ Zähn und Gebiß wie ein Hund/ einen kurtzen Hals/ kurtze stumpffe Ohren/ und ein blödes Gesicht: Ihre Tatzen sind den Händen der Menschen nicht ungleich/ in fünff Theil oder Finger mit scharffen Klauen zerspalten/ und haben wie andere zottichte Thier einen kurtzen und abgestumpfften Schwantz.

Das Weiblein hat vier Dutten/ die Ruthe aber des Männlein wird/ wie man sieht/ indem er stirbt/ zum Horn. Sie können insgemein nicht schnell lauffen/ gehen auch etwan auf den hindern Füssen/ steigen auf die Bäume/ wie ein Mensch/ und suchen das Obst. Das Weiblein ist grösser von Leib/ und grimmiger von Natur/ als der Mann/ und sagen etliche/ sie wachsen so lang sie leben.

Obwolen diese Thier mancherley Art sind/ so kommen sie doch in der Gestalt fast alle mit einander überein/ ohn allein in der Farb und Nahrung/ deren sie sich gebrauchen. Dann es sind die Stein-Bären/ Schlacht-Bären/ Haupt-Bären/ Fisch-Bären/ Immen-Bären/ Ameiß-Bären und Obst-Bären.

In den Auen und gantzen Schweitzerland findet man grosse und starcke Bären/ und derselbigen auch ziemlich viel/ welche das Vieh und alles/ was sie antreffen/ niederschlagen/ und solches sind die Stein- und Schlacht-Bären; In Littauen die Haupt-Bären. In Island und andern Mittnächtischen Insuln sind grosse grimmige weisse Bären/ welche mit ihren Tatzen das Eis aufhacken/ und sich der Fisch zu ihrer Nahrung gebrauchen. In Moscau hat es auch weisse Bären/ die dem Honig nachstellen. In Indien die Ameiß-Bären/ als welche Thier dem Land grossen Schaden thun; diese sind nicht so grimmig/ wie andere/ und derowegen vielmehr von Gestalt/ als von Art Bären zu nennen/ welches dann auch von den Obst- und Wandel-Bären geschrieben wird. In Mohren-Land unter Priester Johannen Gebiet/ hat es auch weisse Bären: In Persien aber die allergrimmigsten/ so irgend zu finden. Sie nähren sich auch vom Wild/ das sie von ungefähr erhaschen/ fressen jedoch insgemein den Honig am allerliebsten.

II. Krafft und Würckung/ etlicher von dem Bären genommener Theile.

Das Bären-Fleisch ist schleimig/ und äuig/ gibt böse Nahrung/ darum gehört es mehr zur Artzney/ dann zur Speise.

Das Bären-Fett wärmet/ resolviret/ zertheilet/ wird gebraucht im Haar-ausfallen/ wann mans mit einer gebrandten Maus vermischet/ und sich damit bestreichet/ tauget vor Zipperleins-

Schmer-

Schmertzen / und Ohren-Geschwär / wann mans mit Wachs zu einem Pflaster machet / heilet auch die Fuß-Geschwär. Die Weiber gebrauchens im Bauche / und Herausgehung der Mutter / sie schmieren nemlich das H. Bein damit. Das Bären-Schmaltz wird auch wider das Haar-Ausfallen gebraucht: Das Fett von weissen Bären ist ein geheimes Schminck-Mittel; Es ist aber dabey zu beobachten / daß dieses Fett die Haar weiß machet.

Die Galle des Bären ist hitzig / trucken / und dienet wider die fallende Sucht und den Schlag: Ist gut für das Keuchen und Geelsucht / auch äusserlich zu den krebsichten Geschwären / die um sich fressen / wann mans damit schmieret. Sie ist auch getröcknet / ein fürtreffliches Schweiß-treibendes Mittel in vielen Kranckheiten zu gebrauchen. Es soll aber die Gall vom Häutlein seiner Leber geschnitten / und also aufgehenckt und gedörret werden / und wird also zwey Jahr lang gut behalten.

Wann man einem Bären das rechte Aug ausssticht / trocknet / und den Kindern anhenckt / so soll selbiges allen Schrecken / womit sie im Schlaff erschröcket werden / abwenden. Etliche sagen / daß / wann man das Bären-Auge an den lincken Arm binde / dardurch das viertägige Fieber geheilet werde.

Das Zwantzigste Capitel.

Von dem Fuchs.

DEr Fuchs wird Lateinisch / Vulpes. Italiänisch / Volpe. Französisch / un Renart, und Spanisch / Carapoza, Zorta genennet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist der Fuchs ein listiges Thier / hat viel und lange gelb-rothe Haar / und einen grossen Schwantz.

Man gibt vor / der Fuchs mache ihm keine eigene Höhle / sondern besitze des Dachsen Loch listiglich / dann so erweiß / daß der Dachs aus dem Loch gangen ist / so gehet er zum Eingang / und legt seinen Koth dafür / und um des Koths willen verlässet der Dachs seine Höhle und fleugt / der Fuchs aber hingegen besitzet solche Wohnung. Er frisst den Safft / so vom Tannen-Baum fleust / und wird davon gesund / erstrecket das Alter seines Lebens gar lang. In seinem Hunger bellet er wie ein Hund / und wann er nichts findet / daß er esse / stellet er sich / als wäre er todt / und auf den Rücken liegend / zeucht er den Lufft mit ausgestreckter Zungen an sich / so kommen die Vögel ungewarneter Sach fliegend / als zu einem todten Cörper zu ihm / die erwischt er alsdann geschwind / und frisset sie.

Wann ihn die Hunde jagen / nimmt er seinen Schwantz zwischen die Bein / auf daß ihn derselbe am Lauffen nicht hindere. Und wann er vermerckt / daß er den Hunden nicht kan entlauffen / so harnet er auf seinen Schwantz / und erwehret sich damit der Hunde / dann bey solchem Gestanck / den der Schwantz vom Harn empfangen / mögen die Hunde nicht bleiben / sondern lauffen von ihm.

Artzney-Krafft und Würckung / dessen was in der Medicin von dem Fuchsen zu gebrauchen.

Fuchs-Fleisch ist warmer und trockener Natur / in der Speise genossen / dienet es denen / so einen kalten schleimigen Magen haben / den Cholerischen aber ist es schädlich. Der gantze verbrennte Fuchs / wol in Wasser oder Oel gekocht / tauget den Nerven / Contracturen und Schmertzen der Gelencke / wann man den krancken Ort damit wäschet.

Fuchs-Schmaltz / ist gut den zitterenden Gliedern / für den Krampff / und für das Gicht- oder Glieder-Schmertzen.

Das Blut also warm / wie es vom Fuchs herkommet / treibet den Stein gewaltig.

Die Fuchs-Lunge heilet / abstergiret und tauget vor die Lungen-Fehler und Engbrüstigkeit / wann man sie trocknet oder brennet.

Aus der Fuchs-Lungen wird ein Electuarium in den Apothecken bereitet / so man Loch de Pulmone Vulpis nennet / welches sehr wol dienet wider die verzehrte Lunge.

Fuchs-Leber soll bereitet werden allerdings wie die Fuchs-Lunge / und die Galle davon gethan. Sie dienet zu allen denen Gebrechen wie die Fuchs-Lunge. Sie ist gut denen die ein hartes und geschwollenes Miltz haben.

Fuchs-Zunge gedörrt / ist gut zu den trieffenden Augen / oder so jemand ein Fell in den Augen hat. Diese Zunge zeugt alle Dorn / Pfeil und Stacheln aus dem Fleisch heraus.

Fuchs-Milch gedörret / zertheilet und vertreibet die Härtigkeit und Geschwulst des Miltzes.

Fuchs-Gaylen zertheilen die Geschwär hinter den Ohren / sollen gedörret aufbehalten werden. Eben diese gedörrte Fuchs-Testicul stimuliren die Venerem, wann man sie innerlich gebrauchet.

Ein Fuchs-Oel wird auf eine im Buch von der Haushaltung folgende Art gemacht / und dienet den Podagerischen und lahmen Gliedern / vor das Ruckenwehe und den Nieren.

Der Fuchs-Balg ist warm und hitziger Natur / und derowegen den erkalteten / Podagrischen und lahmen Gliedern sehr bequem.

Der Koth heilet die Rauhigkeit der Haut.

Das Ein und zwantzigste Capitel.

Vom Eichhorn.

DAs Eichhorn heist Lateinisch / Sciurus. Italiänisch / Schirato. Französisch / un Escurieu, und Spanisch la Harda ô esquilo.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Eychhorn ist ein kleines Thier / etwas grösser dann eine Wiesel / aber nicht so lang / einer rothen / auch etwan schwartzen Farb / diese schwar-

tze Farbe / ist ein Zeichen der Jugend / dann Herr Merckelin saget/ sie werden mit der Zeit roth / nachdem sie ein Jahr alt werden. In Polen giebts weisse/ in Rußland Aschenfarbe/ am Bauch sind sie weiß/ und einer wunderbaren Behändigkeit. Es wohnet in den Wäldern/ springt von einem Baum auf den andern / und gebrauchet gleichsam seinen Schwantz an statt der Schwung-Federn / als ob es flüge/ dann es hat einen haarigen Schweiff / beynahe so groß / als es selbsten ist / wenn es den ansiehet / wird es zum Springen beweget. Und wenn es etwann um der Speiß willen über ein Wasser begehret/ so trägt es ein leichtes Holtz auf3 Wasser/ sitzet auf dasselbe / wie auf ein Schiff / richtet seinen Schwantz als einen Seegel auf / und fähret also wenn der Wind wähet über das Wasser.

Es trägt im Sommer seine Nahrung und Speiß zusammen / von der es im Winter lebet. Hat ein scharffes Gebiß / nähret sich von Nüssen / Than-Zapffen und anderen Körnern/ isset gar gerne süsse Speiß: lässet sich auch/ wann es noch jung ist/ gerne zähmen/ also daß es bey dem Menschen in der Taschen / auf der Brust und im Bett zu schlaffen pfleget. Es wird sonsten dieses Thierlein auch geschossen/ gebraten und zur Speise gebraucht.

II. Eigenschafft und Artzney-Anwendung einiger Dinge von dem Eichhorn.

Eichhorn-Fett oder Schmaltz erweichet/ stillet Ohren-Schmertzen.

Das Hirn wird wider den Schwindel eingegeben.

Das Zwey und zwantzigste Capitel.

Von dem Dachs.

DEr Dachs wird Lateinisch/ Melis. Italiänisch/ Tasso. Französisch/ Taisson, Grisare, und Spanisch/ Texon, genannt.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Dachs ist ein mittelmässiges Thier mit kurtzen Beinen / fast bissig / breit am Rücken / da es viel schwartze Haar/ein dicke Haut/ und an den Seiten etwas weiß von Farb: Sein Kopff ist mitten schwartz/ neben an der Seiten weiß. Es finden sich deren zweyerley Geschlecht/ eines heisset man Hunds-Dächs / diese haben zertheilte Füß wie ein Hund/ das andere nennet man Säu-Dächs / dessen Füsse seyn gespalten/ wie an einem Schwein: Sie sind darneben auch am Maul und in der Nahrung voneinander unterschieden / denn der Hunds-Dachs frisst von dem todten Aas / und allem dem/ was sonsten die Hund zu essen pflegen; der Säu-Dachs aber lebt von Wurtzeln und anderem/ was die Schweine geniessen.

Die Dächse sind in der Grösse wie ein Fuchs / jedoch etwas niedriger von Füssen / am Leibe aber dicker/ feister und kürtzer; haben übrigens ein graue Farb/ sind oben am Rücken schwartzlicht/ am Bauch aber weißgrau/ und vornen an dem Kopff biß zum Rüssel mit weiß- und schwartzen Striemen schön gezieret. Man sagt/ daß ihnen die Schenckel auf der lincken Seiten kürtzer seyn/ als auf der rechten/ welches ich aber/ob es wahr seye/ an seinem Ort bewenden lasse.

Es finden sich dieser Thier im Königreich Sicilia und Neapolis, und in Lucania sonderlich ein grosse Menge / wie gleichfalls auch im Schweitzerland/ auf den Alpen / und sind auch bey uns in Teutschland sehr gemein. Sie bauen ihre Wohnung und Höhlen in der Erden: Und im währenden Bauen/ legen sie einen der Ihrigen auf den Rücken (wie die Biber zu thun pflegen) beladen ihn gantz mit Erden / und schleppen ihn also fast auf den Rucken samt der Erden heraus/ thun dasselbige so offt und viel / biß die Erde völlig heraus/ und die Höhle weit genug ist. Sie beissen nicht allein sehr übel / sondern es lassen sich ihre Biß auch sehr ungern heilen/ und sind vergifft.

II. Krafft und Würckung einiger Dinge von Dachs.

Der gantze Dachs zu Aschen gemacht / wird glücklich gebraucht bey den Lungsüchtigen/ die Blut auswerffen.

Das Dachsen-Blut gepülvert/ tauget vor den Aussatz / wenn mans aber distilliret/ so nutzet er in der Pest: Dachsen-Blut-Wasser in den Hunds-Tagen distilliret/ ist gut wider die Pestilentz.

Das Dachsen-Fett oder Schmaltz hat man vornemlich in den Apothecken/ welches etwas dicker/ hitziger und kräfftiger ist / denn das Schwein-Fett/ hilfft vor Nieren-Schmertzen/ die vom Stein herrühren/ wenn man sich damit schmieret / oder selbiges in Clystieren gebrauchet: Miltert die Fieber-Hitze/ tauget in Contracturen und Schwachheiten der Glieder / mit Wolffs oder wilden Katzen-Fett genutzet.

Das Drey und zwantzigste Capitel.

Von dem Igel.

DEr Igel heist Lateinisch / Erinaceus, Echinus.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Erst-besagter Igel ist ein stechend- oder stachlichtes Thier: Machet seine Löcher im Erdreich gegen dem Winde / so bald er jemand vermercket/ kuglet er sich zusammen / daß man weder von seinem Kopff noch Füssen etwas sehen kan/ ist rund um sich mit seinen harten Stacheln umgeben/ und als mit einer Decke beschirmet / daß er nicht kan angegriffen werden.

Der Igel sammlet die Frucht mit den Stacheln seines Ruckens/ spisset sie an/ und trägt sie also in seine Höhle: Und so ihm etwas von solcher Speiß entfället/ wirfft er das Ubrige gar von sich / und gehet wieder hin/ daß er auflade und seine Stachel fülle.

Der

Der Wolff/ wie auch die Hunde förchten den Igel/ dann wenn sie ihn wollen angreiffen und beissen/ stechen sie sich ins Maul/ und können mit ihme nichts richten.

II. Artzney-Gebrauch des Igels-Fleisch.

Igels-Fleisch/ hat die Krafft zu trocknen und aufzulösen/ insonderheit aber stärcket es den Magen / lediget den Bauch / befördert den Harn / und ist denjenigen / so zum Aussatz und bösen Blattern sind/ sehr bequem.

Igels-Fleisch oder Leber gedörrt / und mit Honig-Syrup eingenommen/ ist gut wider die Nierensucht / Krampff/ Aussatz und alle Flüß.

Das Fünff und zwantzigste Capitel.

Von der Stachel-Sau.

DAs Stachel-Schwein oder Meer-Igel heist Lateinisch/ Histrix, Erinaceus marinus. Italiänisch / Porco Spinoso. Frantzösisch / Porc. Espic. Spanisch/ El Puerco Espin.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier ist an Gestalt grösser / dann der gemeine Garten-Igel. Seine Stachel sind Spannen lang/ schön durchsichtig / und so man mit einem Stecken daran klopffet / geben sie einen Klang von sich. Es gebrauchet sich dieses Thier seiner Stachel an statt der Waffen und Harnisch.

Das Sechzehende Capitel.

Von dem Hase.

DEr Hase heist Lateinisch / Lepus. Italiänisch/ Lepre. Frantzösisch / Lieure, und Spanisch/ Liebre.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Erstgenannter Hase / ist ein schnelles / forchtsames und flüchtiges Thier/ hat lange Ohren / seine hindern Füß sind länger dann die fördern / darum steiget er leichter auf/ als er hinab lauffet: Schlaffet gemeiniglich mit offenen Augen.

1. Krafft und Würckung dessen / was von dem Hasen zur Artzney genommen wird.

Die Asche wird aus dem gantzen Hasen bereitet/ der im Frühling gefangen worden/ oder aus dem schwartz calcinirten Balge. Ist ein vortreffliches Mittel vor den Stein. Aeusserlich taugt sie vor das Haar-ausfallen / und die erfrorne Füß.

Laurembergius calciniret den Hasen nicht/ sondern hauet ihm den Kopff ab / thut ihn in einen Hafen / und trocknet ihn im Ofen / und gibt das Pulver davon.

Der Kopff tauget vors Haar ausfallen: Machet die Zähne weiß / nemlich die Asche mit Zahn-Pulver gebraucht.

Hasen-Blut vertreibet alle Masen und Flecken am Leib: Reiniget die aufzügigen Angesichter/ bratet mans aber/ so stillet es den Bauch-Fluß/ die rothe Ruhr / und zermalmet den Stein.

Das Hasen-Blut/ wann es von einem Hasen/ der in der Jagt wol gehetzet worden/ genommen wird/ ist ein gutes Mittel; Wann man nem ich/ indem er in der höchsten Furcht und Angst ist/ ihme den Kopff abschneidet/ und ein rein leinen Tuch in dieses Blut tuncket/ und wieder trocknet.

So man das Hasen-Gehirn nimmt/ und den Kindern das Zahn-Fleisch damit reibet/ so zahnen sie desto leichter: Es nimmt auch das Zittern der Glieder hinweg.

Die Hasen-Zähne hänget man den Kindern ebenermassen an/ damit sie desto leichter zahnen.

Hasen-Fleisch gekocht/ und die Podagramischen Glieder in der Brühe wol gebadet / vertreibet die Schmertzen. Unter allen Thieren ist keines / welches so viel Melancholy verursacht / als das Hasen-Fleisch.

Hasen-Lunge tauget vor das Keuchen und den schwehren Athem: Sie heilet auch die schwehre Noth / wann man sie mit Meer-Saltz einmachet: Heilet auch die erfrorne Glieder.

Das Hertz soll gleichfalls die schwehre Noth heilen. Vertreibet auch die Mutter-Kranckheit / wann man dessen Pulver einnimmt. Heilet das viertägige Fieber.

Hasen-Leber gedörrt ist gut wider die fallende Sucht. Sie stillet auch den Bauch-Fluß/ und dienet der Leber.

Die Hasen-Galle ist ein vortreffliches Augen- und Ohren-Mittel. Solche mit Honig vermischet/ vertreibet die Masen und Flecken der Augen.

Die Nieren und Testicul taugen zum Steine/ wann man sie trocknet: Helffen zur Empfängnuß / und dienen vor das gezwungene Harnen. Hasen-Geylen mit Essig eingenommen / vertreibet das Gifft. Diese Testicul taugen auch vor die/ so den Harn nicht halten können / wie auch in Blasen-Kranckheiten: Dergleichen ist auch von der Mutter zu verstehen/ sonsten tauget die Mutter auch zur Empfängnuß.

Die Mertzen-Hasen lebendig zu Pulver gebrennt/ dienen fast wol wider den Stein: Muß aber nicht verbrennt/ sondern in einem Ofen getrocknet werden.

Der Hasen-Sprung wird gebraucht zum Sande/ der Colie/ schwehren Noth/ und harten Geburt / wann man ihn pulverisiret und eingiebet. Dergleichen Krafft sollen auch die Gelencke des Schweiffes haben.

Das Hasen-Fett/ wo mans äusserlich gebrauchet/ besonders wann es alt ist / soll eine solche an sich ziehende Krafft haben/ daß es alles aus der Haut ziehet/ bricht die Geschwäre auf; Hilfft vor Zahnwehe/ wann mans hinter die Ohren überleget.

Das Hasen-Fett gebrauchen die Chirurgi; oder Wund-Aertzte vor andern Fetten/ die suppuri-

rirten Abscessus zu eröffnen: Absonderlich aber streichet man das alte Fett auf. Uber das dienet es auch alle Heterogenea aus den Wunden zu ziehen/ da man es dann entweder aufstreichet/ oder mit dem Emplastro de Betonica, oder mit Krebs-Steinen vermischet appliciret.

Hasen-Koth/ tauget vor den Stein/ wann man dessen Aschen gebrauchet: Vor die rothe Ruhr/ wann man davon trincket; und für verbrennte Sachen.

Hasen-Koth mit Essig zerrieben/ heilet die alte faule Schäden.

Der Balg soll mit dem Fett gleiche Tugend haben/ und leget man selben im Zipperlein und den Catharren über die schmertzhaffte Theile.

Das Sieben und zwantzigste Capitel.

Vom Küniglin.

DAs Hasen-Küniglin oder Caninchen aber heist Lateinisch/ Cuniculus. Italiänisch/ Coniglio. Französisch/ Connil, und Spanisch/ El Conio.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier ist eine Art von zahmen Hasen/ und männiglich bekandt: Sie sind sehr fruchtbar/ und gebähren offt in einem Jahr.

Wer deren ein Liebhaber ist/ der kan ein Berglein aufführen/ dasselbe mit einer Mauer umgeben/ und diese Thierlein paarweiß hinein setzen und ihnen ihre Nahrung als Kraut/ Salat rc. hinein geben/ so mehren sie sich sehr/ machen ihre Löcher in den Berg/ und hecken darinn ihre Junge. Da man dann solche zur Speiß brauchen kan.

Das Acht und zwantzigste Capitel.

Von dem Luchs.

DEr Luchs oder Lux heist Lateinisch/ Lynx. Italiänisch/ Lupo cerviere. Französisch/ Lynx. Spanisch/ Lobo cerval.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Erstgenannter Luchs ist ein Thier mit Flecken am Rucken/ besprengt wie ein Pardus/ sonsten einem Wolff gleich/ doch etwas kleiner. Hat ein Kopff fast wie ein Katze/ und also scharffe durchsichtige Augen/ daß die Subtiligkeit des Gesichts auch durch dicke Ding durchsehen kan: Seine Zung ist wie ein Schlangen-Zung/ doch aber viel grösser/ welche er in die Länge weit heraus strecket/ und treibet den Hals um. Er hat grosse Klauen/ gestaltet wie Katzen-Pfotten: Und wird auch unter die böse und grimmige Thier gezehlet.

Es sind der Luchs zweyerley Geschlecht/ als die grosse und kleine/ sonsten an Gestalt einander gleich/ in der Farbe unterschieden: Dann die kleinen sind roth/ die grosse aber etwas Schwefelgelb/ beyderley aber mit schönen Flecken gezieret. Etliche Scribenten vermeinen/ sie verändern ihre Farb nach Gelegenheit der Zeit. Seynd sonsten überaus frässige und fast unersättliche Thier.

II. Eigenschaft und Artzney-Gebrauch etlicher von dem Luchs genommener Dinge.

Das Fett vom Luchs tauget zum resolvirten Gelencken.

Die Klaue wird in Silber und Gold eingefasset/ und getragen vor die schwehre Noth und Verkrummung der Glieder/ an statt eines Amulets: Die Klaue/so am rechten Fusse statt des Daumens ist/ wird für die beste gehalten.

Man glaubet für gewiß/ daß der Harn vom Luchs zu einem Stein werde/ welchen man Lincurius nennet.

Das Neun und zwantzigste Capitel.

Von dem Wolff.

DEn Wolff nennen die Lateiner Lupum. Die Italiäner/ Lupo. Die Franzosen/ un Loup. Und die Spanier/ Lobo.

I. Gestalt und Eigenschafft.

Der Wolff ist ein sehr betrüglich und raubisch Thier/ so fast von allen andern Thieren gehasset und gefloben wird.

In den Orten um die Alpen herum/ als im Rhein-Thal/ Athesin/ in der Gravschafft Tyrol/ dergleichen auch um Chur/ und bey den sieben Graubünten/ werden grosse schwartze Wölff gefunden/ die sind sehr starck/ und haben köstlichere Beltzere/ als die andere. So werden auch im Schwartz-Wald überaus grosse schwartze Wölff gefangen.

Oppianus beschreibet fünfferley Wölffe/ und gibt einem jeden Geschlecht seinen besondern Nahmen: Als die Schütz-Wölffe/ welche grösser sind als die gemeine/ rothgelb/ an den Seiten und Bauch weißlicht/ geschwind von Gang/ und fallen alles/ was sie antreffen/ mit grossem Grimm an.

Die Raub-Wölff sind grösser und länger als die vorige/ eines schnellen Lauffs/ wohnen in Gebürgen/ und dieweil sie nimmer ohne Hunger seynd/ begeben sie sich alle Morgen auf die Jagt/ und kommen bey hartem Winter und Schnee auch etwann in die Dörffer hinein/ tragen Schaaf/ Geisse/ Gänß und Hüner hinweg/ haben weißgraue Seiten und silberfarbe Schwäntz.

Die dritte Gattung wohnet in den grösten Felsen/ sind die allerschönste/ und werden wegen ihrer Farb und Glantz die Güldene genannt: Seynd im Maul und Gebiß sehr starck/ und können Stein und Eisen durchbeissen/ aber keine Hitz erdulten/ derowegen sie sich in den Hunds-Tagen in die Löcher und Höhlen verkriechen: Sind von Gestalt dem Thier Hyena oder Vielfraß gleich.

Das vierdte und fünffte Geschlecht werden Boots-Wölffe genennt/ weilen sie sich wegen Kürtze und Dicke des Halses dem Amboß vergleichen/ haben breite

Hase. *Lepus.* Küngelein. *Cuniculus.*

Lüchs. *Linx.* Wolff. *Lupus.*

Otter. *Lutra.* *Mustela.*

Marder. *Martes* 1. Maus. *Mus.*
2. Spitzmaus *Sorex*

breite Schultern / haarichte Lenden und Füß / auch haarige Bein und kleine Augen.

Die Wölff werden im Jahr nur einmahl läuffig / dieses währet zwölff Täg / fangen um Weyhnachten an / gebähren zu Anfang des Sommers / und bringen viel Junge auf einmahl / als etwann sieben oder neun / welche Anfangs auch blind wie die Hund. Wenn aber die Wölffin das zehende Jahr erreichet / bekommt sie keine Junge mehr.

Der Wolffs-Harn wächst nach dem Zu- und Abnehmen des Monds. Und welches Thier auf den warmen Harn des Wolffs harnet / das empfähet nimmermehr. So der Wolff einen Menschen siehet / benimmt er ihme die Stimme / daß er heisser wird.

Die Wölffe können lang Hunger leiden / und wann sie nach solchem langen Hunger etwas antreffen / fressen und verschlucken sie sehr viel: Ist also gefressig / daß er sich auf einmahl auf drey Tag genug fressen kan.

Krafft und Würckung dessen / was von dem Wolff zur Artzney genommen wird.

Man pfleget die Wolffs-Zähne mit Silber einzufassen / und den Kindern anzuhencken / daß sie desto leichter zahnen sollen: Ich halte aber wenig darauf.

Wolffs-Hertz gedörrt und gepulvert / tauget für die schwehre Noth oder fallende Sucht / so mans in einem Trunck einnimmt. Deßgleichen thut auch die Leber / welche man auch in der Wassersucht / und in den ausgedorrten Husten / getrocknet und gepülvert eingiebet.

Wann man durch die Lufft-Röhren des Wolffs trincket / tauget es für den verletzten Schlund / so von Kinds-Blattern herrühret.

Das gepülverte Wolffs-Fleisch eingegeben / dienet gleichfalls wider die schwehre Noth.

Das Wolffs-Fett / hat so grosse Krafft / als das Hunds-Fett / es wärmet / digeriret / heilet die Gelenck-Kranckheiten / und das Trieffen der Augen.

Die Gebeine vom Wolff taugen vor die Ribben-Kranckheiten und vor Stiche.

Der Wolffs-Koth / ist in Warheit ein belobtes Mittel wider die Colicam, welches eines von den besten Experimentis ist.

Die Wolffs-Haut tauget für die Colica, und für die schwehre Noth.

Das dreyssigste Capitel.

Von dem wilden Schwein.

DAs wilde Schwein heist Lateinisch / Aper, Italiänisch / Cinghiole, Frantzösisch / Sanglier, Spanisch / Puerco Sylvestre.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Erst angezeigtes Thier / ist ein hartes / grobes und grimmiges Thir / in Wildnussen und Einöden / erhält sich von den Wurtzeln / Eicheln / Buchen / und Baum-Früchten / hat eine grobe / starcke Haut / und Fleisch. Deren Abbildung ist auf dem andern Kupfferblat dieses Buchs zu sehen.

Das wilde Schwein hat kein scharffes Gesicht / jedoch ein gutes Gehör / und Plinius bezeiget / daß es die Music sehr liebe. Ist auch sehr bald zum Zorn zu bewegen / liebet die Einöde / unwegsame Ort / und dicke Wälder. Und was am allermeisten zu verwundern / so haben alle wilde Schwein / Kenen / und Frischling die Natur und Art / daß wann sie bey der Hatz in der Stell sind / und unter vielen / die Säu zu fangen zu gegen sind / von einem mit dem Wort Huy-Sau / angeschrien werden / lauffen sie auf denselbigen zu / und hören auch nicht auf / biß sie den Spiß bis an den Knöbel in der Brust haben.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung / etlicher von dem wilden Schwein genommenen Dingen.

Das wilde Schwein-Fleisch / oder das schwartze Wildpret / ist böß zu verdauen.

Das Hirn / wird mit dem Blut wider den Schlangen-Gifft gebrauchet: Deßgleichen thut auch

Die Leber / mit Rauten und Wein getruncken. Sie erwecket die Schlaff-süchtigen Lethargicos genannt. In dieser Leber / werden kleine Steinlein gefunden / welche den Stein curiren sollen.

Die Ebers-Lunge / vertreibet die Trunckenheit. Wird vor die erfrohrnen Füß aufgelegt.

Das Schmaltz ist gut zu erweichen / die zerstossene und verwundete Glieder zu erwärmen und zu reinigen.

Die Galle / vertreibet die Kröpff / setzet das Miltz nieder / wie auch die flechtende Geschwähr.

Der Harn und die Blasen / ist gut wider den Schmertzen der Blasen und Stein / wann sie zuvor bey dem Rauch gedörret sind.

Dieses Excrementum hilfft auch den Wassersüchtigen. Wird auch wider Ohren-Schmertzen gerühmet.

Der Mist / dienet wider die rothe Ruhr und wider die zuschlagene Glieder.

Das ein und dreissigste Capitel.

Vom Weydwerck/ Hetzen und Jagen / oder / von der Jägerey / erstlich insgemein/ und hernach in sonderheit/ in so fern sie nehmlich von dem Weydwerck zu Land verstanden wird.

DJe Jägerey / nebst dem daß sie eine ansehnliche Ritter-Übung und ein vollkommenes Muster des Kriegs von dem Autore des in dem Ritter-Platz befindlichen neugeöffneten Jäger-Hauses genennet wird / ist gewißlich eine adeliche / ja Fürstliche Lust / bey welcher ein Lands-Herr nicht allein gesunde Lufft und verträgliche Leibs-Bewegung/ sondern auch die schönste Gemüths-Vergnügung / ja auch noch über dieses vielerley Nutzbarkeiten haben und geniessen kan: Bevorab wo man grosse Gehöltze / Wälder / Felder / und andere Gelegenheit darzu hat. Dann was kan einen Herrn mehr erfreuen / als wann er Hirschen/ Schwein / Wölff / und dergleichen Wild im Wald mit Netzen umstellet / und endlich / entweder im Garn oder sonsten auf eine Manier Weydmännisch fanget und fället? Was ergötzet manchen Lands-Herrn mehr / als wann er die Füchs und Haasen im Lager oder Lauff schiesset/ und mit Hunden so lang verfolget / bis sie ihme zu Theil werden? Welch ein sattsame Vergnügung hat nicht jeder Liebhaber / wann er durch List / Schlingen / Netze / Garn / oder Kloben ꝛc. allerhand Vögel fangen / durch Falcken und abgerichte Raub-Vögel baitzen / und zu seiner Speiß in die Kuchen lieffern kan? In Warheit werden nicht allein wenig Herren / sondern auch wenig der gemeinen Leuten / (so viel ihr Vermögen zuläſſet) gefunden / welche dieser adelichen Lustbarkeit nicht ergeben sind. Dahero ich dann dem geneigten Leser mit der Wissenschafft dieser Ergötzlichkeit auch an die Hand gehen / und sowohl vom hohen Weydwerck / Hetzen und Jagen / als auch von mancherley Vogelfang genugsamen Bericht geben und ertheilen wollen. Anbey beliebe der Liebhaber dieser Lust zu wissen / daß er solche nicht zu übermässig brauchen / gantz das Hertz daran hängen / und mit dem wilden Esau gar zu lang auf der Jagd bleiben / den Seegen versaumen / und die Erstgeburt verschertzen solle; Ich will sagen: Den Gottesdienst und die Liebe des Nächsten auf die Seite setzen / und derselben vergessen / also daß man das Kirchen gehen / geistliche Bücher lesen unterlässet / täglich auf dem Feld und in Wäldern ligt / den Leuten Saat und Getraid verderbet/ und die Zeit mit Fluchen und Lästern zubringet/wie offtermahls viel zu thun pflegen; Sondern die Jäger / so wol die / welche aus Lust solche sind / als die welche der erwählten Profession wegen also genennet werden / sollen mit Jacob Gottsförchtig seyn/ niemand Schaden verursachen / und gedencken/ daß alles seine Zeit habe.

Wir werden bey dem / was davon vorzutragen ist / das Recht zu Jagen / von der Jägerey absonderlich / und allhie nur auf diese Gedancken / jenes aber im andern Theil vor uns nehmen / und daher in diesem Capitel erstlich reden von der Jägerey / und dem Jagen in genauern Verstand / ingemein / hernach von dem/ was bey dem Jagen eines jeden wilden Thiers insonderheit zu mercken.

I. Von der Jägerey und dem Weydwerck insgemein.

Dämit wir bey der bisher behaltenen Eintheilung bleiben können / so muß zum Voraus alles/ was denen anjetzo vorkommenden Thieren gemein / also auch / was zur Jägerey überhaupt gehöret / oder dabey vorkommen kan/ beygesetzt geschaffet werden.

Von des Jägers und Weydmanns Person.

Die alten/ und auch etliche neue Scribenten beschreiben auch / wie der Jäger oder Weydmann solle beschaffen / gestaltet / und gestaffiret seyn. Sagen erstlich / er soll nicht zu alt seyn; den Alten stehet es gar übel an / wiewol / wann sie es von Jugend auf gewohnt / sich kaum davon gewöhnen können; Soll darnach hurtig/ unverdrossen und starcker Gliedmassen seyn / hart / frisch / freudig / muthig und keck / den Wind und Regen tapffer ausstehen können; Dem herschaumenden und hauenden Schwein männlich entgegen tretten: Dann ein Jägers-Mann / wird einem Kriegs-Mann/ verglichen / und hinwiederum ein Krigs-Mann einem Weydmann; soll zu Pferd und Fuß behend / und wie man spricht Lincks und Rechts seyn; Soll sichs nicht verdrüssen lassen durch Hursten und Hecken zu kriegen; soll deßhalben eine Kapp unter dem Hut über das Antlitz angezogen haben.

Der Hut soll einen breiten Stulp vornen haben / daß er die Augen verwahre/ wann die Reiser zusammen schlagen; soll auch zottig seyn / und eine Farbe mit dem Weydmanns-Kleyd; etliche Alte haben gemeynet / daß man auf dem Gejäg der Hirsch ein grün Kleyd; zu den Schweinen ein tunckelbraunes oder graues / und darzu ein zottiges haben solle / wiewol sie auch Aschen-Farb und schwartz zum Jäger-Kleyd nicht verwerffen; Aber roth ist ihnen gar widerstanden / dieweil es auch von weiten gar scheinbar / und dem Gewild bald zum Gesicht kommet; Sonst soll das Kleid also gemacht seyn / daß es vielmehr eng als weit seye / damit es ihn nicht hindere/ doch aber so eng / daß er sich / es seye zu Fuß oder zu Roß / darinn regen und bewegen könne.

Die Schuh sollen etwas über die Waden gehen auf die Arth der Bund-Schuh/ auch jeder Schuh Lincks und Rechts seyn / er soll auch mit einem Weydner an Seiten gegürtet seyn / welchen

chen er unter vielen mancherley zufälligen Bräuchen / auch zum Holtz-Gereiser / und Aest abhauen / zu wehren und zu stellen / zur Noth geschwind brauchen könne / zudem soll er mit seinem Schwein-Spieß gestaffiret seyn / denselbigen in einer Hand tragen und in der andern Hand die Hund führen / soll auch um die Armb oder Gürtel Wind- Strick oder Kuppeln angeknüpfft oder umwunden haben / daran die Hund entweders gebunden / oder gestrenger gehalten oder entbunden und länger gelassen werden / nachdem es die Noth erfordert; Am Hals soll er das Jäger- Horn oder Buff- Horn hangen haben / daß er damit nach Gelegenheit und Ungelegenheit der Fälle ein Zeichen geben möge / es sey das Wild verlängert / oder den Hunden entlauffen / oder über den Zeug ausgesprungen / oder verfahren / oder sey in die Garn verfallen / auf daß man von Weiten am Zeichen das gejagte Wildfahrt vernehme; Dann ein ander Zeichen giebt man zu dem An- dann zum Abmahnen.

Solche Zeichen nennen die Teutschen Weyd-Geschrey und Jägerische Sprüch / dieweil die Weyd-Leute ihre Losung mit dem Ruffen auch unter das Puffen und Hörnen mengen / und damit den Hunden zusprechen. Solche Weyd-Geschrey aber ändern sich bey nahe nach jedes Landes Brauch / gleichwie auch das Forst- und Weyd-Recht.

Eintheilung des Weyd-Wercks.

Des Weyd-Wercks erste Abtheilung ist zweyerley / dieweil GOtt zweyerley Wild zu des Menschen Nutzen geschaffen hat. Nehmlich das Weyd-Werck zu Land und in den Lüfften: Das erste begreifft zweyerley Zucht-Wild / eines / so in den Thier-Gärten zu Lust und ohne Mühe mag gejaget werden; Das andere / welches in Förstten / Wild-Bahnen und Wäldern mit Garn und Hunden und ander dergleichen Vortheilen / gehetzet wird.

Des Weyd-Werck in Lüfften geschicht am Lufft-schwebenden- und Lufft-lebendigen Thieren / als allerhand Geflügel / Feder-Spiel / Feder-Wildpret und Vögeln.

Die andere Zertheilung des Weydwercks ist diese / daß ein anders das Hoch-Wildpret / oder kleine Wildprät. Jenes wird wieder getheilet in roth-Wildprät / als Hirsch-Gewild / und in schwartz Wildprät / als Säu und Bären. Das kleine Wildprät ist Reh / Haasen / Füchs / die Beiß mit dem Habicht / dem Sperber: Item einen Vorherd / zu bevoglen haben.

Es werden auch die / welche einen Haasen oder Fuchsen stibend und flihend Wildpret zu fahen haben / auch Reiß-Jäger genennet.

Die Fischerey wird einiger Gleichheit halben mit der Jägerey verbunden / wir wollen aber à parte davon reden in einem besondern Capitel / und daherò / was allhie davon könnte gesagt werden / biß dahin verspahren.

Etliche nothwendige schöne Gesätz aufs Jagen.

Damit wir weiters unserm Fürnehmen nachkommen mögen / wollen wir vor dißmahl auch von Jagen / aber doch auf das Kürtzeste handeln. Jagen hat sowohl sein Gesatz und Gebot / als das Feld-Bauen und andere Arbeiten: Nehmlichen / daß bey den Jagen keine GOttes-lästerungen sollen gehöret werden / welches aus sträfflicher Ungedult bey liderlichen Menschen sehr leichtlich sich begiebet; Dann wie schickt sich diß / daß man diesen lästert / der die Thiere dem Menschen erschaffen hat / und aus lauter Gnaden sie bescheret ꝛc.

Auch sollen dabey weder böse Geberden / Thaten oder Worten / noch Unzucht gehöret und geübet werden / dieweil es gar unweydmännisch / ja überall nicht männisch lautet / bey solcher wackern Ubung / welche vor Zeiten nur die Helden und Kriegerische Leute um Tugend willen brauchten / unzüchtige Wort und Werck / wie die leichtfertige Frauen und gemeine Leute ausstossen / sehen und hören lassen.

Dann Jagen soll standhaffte und Ehrengeflissene / und keine leichtfertige Leuthe machen. Jäger sollen von ehrlichen Thaten sprechen / und nicht von schändlichen Buben-Stücken Geschwätz treiben / dieweil solche keinen rühmlichen Nahmen bringen.

Item / soll man jagen und hetzen / ohne Beschädigung des Getreids und der Früchte / dann das Wild soll man dieselbe Zeit / wann die Land-Früchte die Felder überhalmet und überhöhet haben / und das Korn geschossen und Glieder gewonnen / oder das andere Blat hat / seiner Freyheit / und gleichsam eines Anstands geniessen / sonderlich wollen die Haasen / so alsdann damals in das Getreid zu verschlagen pflegen / gefreyet und geschonet seyn. Sintemahl der Ackerbau in allweg als nöthiger / und der mit dem Schweiß erarbeitet und erhalten wird / dem Weyd-Werck weit ist vorzuziehen / und keiner sein Jagrecht mit des andern Schaden üben solle.

Darauf folgt weiter / daß um Jagens willen die Bauern Ackers-Leut / und des Meyers Gesind nicht sollen an Ackerbau gehindert / oder davon abgezogen werden / sonderlich zu der Zeit / wann es in Gelegenheit des Gewitters / der Jahr-Zeit und sonsten andere Umstände / erfordern / den Acker pflügen / säen / wenden / und anderer nothwendiger Arbeit zu bestellen / oder den Wein-Garten und Reben ihr Bau-Recht anzuthun. Dann solches ohne grossen Schaden nicht kan unterlassen werden.

Den Jagd-Hunden.

Diese haben einen mittelmässigen Kopff / mehr langlicht als gedruckt / weit offene Nasen-Löcher / breite hangende dicke Ohren / braune frische/glänzende Augen / gute starcke weisse Fach-Zähne. Der Rucken / sonderlich gegen den Lenden und Creutz zu / soll breit und fest seyn / die Hüffte fleischigt / die Füsse und Knie starck und gerad / der Bauch haarig und eingezogen / der Wedel gebogen von starcken Haaren / nicht dünne abhängig / die Tappen der Füsse sollen dürre/ und mit starcken schwartzen Klauen gewaffnet/ die Tritte unten hart / und mit Haaren zwischen den Ballen bewachsen seyn.

Es sind ihrer unterschiedlicher Art / werden auch auf unterschiedliche Weise gebraucht.

Der **Leit-Hund** / ist der Vornehmste / dessen bedienet sich der Jäger dem Wilde nachzuspühren / hat ihn an einem Riemen an seinen Leib gehenckt / und lässet sich vom Hunde auf der Fährte hinziehen / daß er wissen kan / wo sich das Wild aufhält / und wie es beschaffen.

Der **Spür-Hund** / ist gleicher Art / gehet aber loß / und hart nebst dem Leit-Hunde/solchen guten Geruch / daß er allein demjenigen/ dem er zu erst nachgesucht / ungeacht viel andere Creutz-weise darüber gegangen.

Der **Schweiß-Hund** folget dem angeschossenen Wild nach / und stellet solches / daß man es zu einem Schuß bringen / oder wenn es schon gefallen/ finden kan. Nach den Schweinen ziehet man auch mit einem Leit-Hunde als wie nach den Hirschen.

Man hat mittelmässige Hunde / vor denen sich das Schwein nicht entsetzt / sondern Stand vor ihm hält/ diese lauffen so lang um das Schwein herum und bellen / biß ihme der Jäger einen Schuß anbringen kan.

Mit den grossen Schwein-Hunden aber wird das Schwein gehetzt / diese müssen gute Panzer und stachlichte Hals-Bänder haben / die Englische Dogs sind hierzu sehr gut.

Die **Dachs-Hunde**/so klein und niederträchtig / müssen in die Dachs-Löcher / und den Dachs allda angreiffen.

Man hat auch grosse Hunde / damit man den Dachs des Nachts / wenn er seiner Nahrung nachgehet/ hetzet.

Die **Wind-Spiele** / braucht man Haasen und Füchse zu hetzen / die Stockhärigten Türckische Windspiele sind die besten.

Die **Schwirmer** oder **Retter** sind eine Art Windspiele / die/wann der Haase gefangen / die andern davon wegbeissen / daß sie den Haasen nicht zerreissen. Etliche bringen den Haasen wol gar im Maul dem Herrn entgegen.

Es ist auch von Windspielen und englischen Dogs eine beständige Art / so gut vor die Füchse/ denn sie starck / beissig und hurtig.

Die Chiens Courants par force oder **Laufthunde** / haben ihren Ursprung aus der Tartarey / von dar sie nach Franckreich gebracht worden / man hetzet damit Hirschen / Rehe und Haasen. Ist eine Art Stober / die ein Thier verfolgen / bis so lang es müde wird / daß es von dem nacheilenden Jäger kan gefangen werden.

Die **Wasser-Hunde** / braucht man/ wann man etwas aus dem Wasser geschossen / solches wieder heraus zu hohlen / worzu die englischen Barbets und Dänische Bländlinge die besten sind/ sie werden auch gebraucht die Fasanen zu schiessen / da sie sich vor selbige stellen müssen.

Die **Vögel- und Wachtel-Hunde**/ müssen solche aufsuchen und sich vor ihnen stellen; Sind die Trefflichsten unter den Hunden / wenn sie gut und wohlgerathen / sind aber dabey schwehr abzurichten.

Die **Beiß-Hunde** müssen das Geflügel oder Haasen aufjagen / und der Raub-Vogel auch hernach solches halten helffen / an dem sie wohl müssen gewohnet seyn / daß sie selbigen nichts thun / auch nicht den Raub anfallen.

Wie und welcher Weis man die jungen Hunde zum Weyd- oder Jagten abrichten und anführen soll.

Es ist aber noch nicht genug / daß man viel gute schöne Hund hat / und mit allen solchen guten Merckzeichen / wie dieselbige von uns beschrieben werden / begabet sind / sondern diß ist auch weiters hoch vonnöthen / daß man nehmlich wissen könne / wie man dieselbigen abrichten und anführen soll. Derhalben muß ein jeder Jagt-Meister seine Hund zum allererstlen an das Jag-Hörnlein / und das Wasser-Schwimmen gewöhnen : damit sie desto williger und ringfertiger dem Wild nachsetzen / wann es etwann soll in ein fliessendes Wasser einlauffen.

Darnach soll er solche seine Hund auch einmahl in der Wochen ins Feld ausführen / aber doch nicht eher / sie seyen dann vorhin sechzehen oder achtzehen Monath alt worden : Dann vor selbiger Zeit sind sie noch zu schwach/ und ihrer Glieder noch nicht so gar mächtig.

Für allen Dingen aber soll ein jeder Jäger-Meister sehen auf das Weyd-Werck / und zu was Jagen er seine Hund wolle anführen und gebrauchen / als ob er dieselbige wolle zum Hirsch- und Hindin-Jagen / oder zum Schwein-Hatz / oder zum Haasen-Hetzen gebrauchen : Dann welches Wild sie das erstemahl jagen / dasselbe gewohnen sie auch nachmahls für und für / sonderlich wann man sie mit desselben Wilds-Schweiß gepfneust hat.

Die junge Hund soll man auch keinmahl des Morgens frühe / da es möglich seyn mag / lauffen lassen / dann wann sie der Morgen Kühle einmahl gewohnt / so wollen sie nachmahls nicht lauffen noch jagen / so bald sie des Tages-Hitz empfinden.

Die

Von Wartung der Jagt Hunde und deren Artzney.

Die jungen Hund soll man auch nicht in die Wild-Garn oder Wehr-Tücher gewöhnen: Dann das Thierlein thut nichts anders / als sich allezeit umwenden / und mag derohalben also auf allen Seiten / und zu aller Stund gesehen werden / läst man sie nachmahls aus dem Wild-Garn lauffen / und daß das Wild ein wenig vor ihnen hin weg laufft / so verlieren sie auf der Stätt dasselbige / darum ist es viel besser / damit sie geschicklichter angeführet und abgericht können werden / daß man alle junge Hund miteinander / nebst vier oder fünff Alten / wann sie sollen lauffen / stellen lasse.

Vom Jäger-Haus.

Was ein vollständiges Jäger-Haus seyn soll / muß eine wohl angelegte geraume Situation haben / und fürnehmlichen mit verschiedenen Gebäuden / und wohl aptirten Zimmern versehen seyn. Daß ich solches etwas eigentlicher specificire / so wird darinn erfordert 1.) ein feiner grosser Saal (je mehr je besser) nebst einigen Anti-Chambern und zierlichen Apartementen / darinn sich die divertirende Herrschafft bequemlich logiren könne.

2.) Dabey müssen auch einige absonderliche Wohnungen seyn / darinn die vornehmste Jagt-Bedienten (von welchen hienechst en particulier soll gehandelt werden) so wohl als die Jäger-Knecht und Jungen können verleget werden. Es muß diß Jäger-Haus 3.) weiter haben nöthigen Raum und Stelle das Jagt-Zeug und Pferde darinn zu beherbergen; Nicht weniger 4.) etliche Hunde-Zwinger und Ställe / die unterschiedene Sorten der Hunde / (davon gleichfalls mehrere einkommen soll) zu bewirthen / 5.) der wilden Thier-Garten kan ein vollkommenes Jäger-Haus auch nicht entbehren / deren es wiederum verschiedene zu geben pfleget / die reissende Thiere / so etwa lebendig gefangen / und eingeliefert werden / darinn zu bewahren / damit sie nach Belieben daraus hervor genommen / und zur Lust-Jagd können emploiret werden: Als da sind Wolffs- und Bären-Garten / in deren jeden ein Fang (oder apartes Häuslein) seyn muß / die Bestien darinn zu Ludern (daß sie zu speisen) dahin zu gewöhnen.

Gedachte Fange pflegen forne nach dem Eingang des Gartens hin / eine oder wohl mehr Oeffnungen zu haben / die mit Fall-Thüren verwahret sind / damit wenn man Lust hat einige Thiere darinn zu arrestiren / man nur die Leine / damit diese Fall-Thüren oben aufgezogen werden / ohne alle Gefahr schiessen lassen und ihnen den Paß verhauen könne. Ingleichen findet man auch an diesen Fängen von hinten zu eine mit eben solcher Fall-Thür versehene Oeffnung / vor welcher man / wenn nun die Thiere gebraucht werden sollen / einen Wolffs- oder Bären-Kasten setzet / dahinein die Thiere lauffen / und darinn an den Ort des Lust-Jagens geführet werden. Uber diß hat man bey rechten Jäger-Häusern noch einige Behaltnüsse oder Löcher vor Löwen und andere wilde Thiere / darinn sie auf allerhand Art zahm gemacht werden.

Vom Thier-Garten.

Thier-Gärten pflegen von grossen Herren angeleget zu werden / daß man darinn so wohl lebendig-gefangenes als von anders woher zugesandtes fleckigtes Wild / von wohlgestalten Hirschen / Rehen / aufbehalten / die Dam-Hirsche vor den Rauberischen Wölffen sicher bewahren / die Thiere selbst in diesem Gehäge desto leichter und geschwinder zur Nothdurfft erhaschen / auch wohl insgemein zur Belustigung angenehme Spatzier-Fahrten darinn anstellen könne.

Zu dem Ende man zu solchen Thier-Garten keinen andern Ort ausiehet / als wo schattigtes Gehölze / hauptsächlich von häuffigen Eichen und Buch-Bäumen / anmuthiger und guter Wiese-Wachs / reines Fließ-Wasser oder wenigstens frische Teiche anzutreffen sind.

Zu desto sicherer Beybehaltung des Wildes pfleget man um diesen ihme zur Alimentation gewidmeten District und eingegebenen Raum an einigen Orten eine Mauer / anderwärts eine Blancke / wiederum eine starcke Seule / darein keine Balcken eingezapffet und mit aufstehenden Reisern aufgezäunet sind / und endlich noch anderswo grosse / tieffe / wohlbezäunete Gräben aufzuführen;

Doch daß diese Arten in der Anlage sehr kostbar / oder doch ziemlich viel zu erhalten anlauffen / wollte ich rathen / daß man einen herumgezogenen lebendigen Zaun von weiß Dörnen erwählete / ihn anfänglich gar nicht beschnitte / sondern so hoch wachsen ließ / als er immer will / auch so dichte machete / damit kein Thier weder überspringen noch kein Haase oder Fuchs durchkriegen könne.

Es stehet dergleichen Zaun gewiß gantz annehmlich / erweiset auch in der That seinen Nutzen / wenn die unbescheidene Welt-Diebe an diesen widerstehenden Pallisaden die Nasen weidlich reiben.

An jetzt besagten rings herum geführten Befestigungen dieses Thier-Gartens gibt auch hier und dar verschiedene Thore / und in denselben / ausser denen grossen Pforten / noch kleine Thürlein / dadurch man-aus und einreiden kan / ohne daß man nöthig hat die rechte Haupt-Thor zu öffnen.

Nicht weniger zieret auch ein / auf einem lustigen Hügel gerichtetes Lust-Haus den Thier-Garten hauptsächlich.

Von dem Jagd-Zeug.

Man bedienet sich bey einer Jagd sonderlich dreyerley Tücher / die man sonst hohe Tücher/ Mittel- oder Dänische-Tücher / und Tücher-Lappen nennet / die ersten sind gewöhnlich 5. Elen hoch / damit kein Hirsch darüber fallen / (das ist springen) könne. Deren Länge bestehet ordentlicher Weise nun aus Geometrischen kleinen Schritten 400. Fuß oder 200. Elen / sie werden aus grober Leinwand gemacht / und mit Ringen/ Leinen / oder Stricken und Forckeln aufs beste versehen und befestiget.

Die andere Gattung der Mittel-Tücher ist der vorigen in allen gleich / nur daß sie zur Helffte so lang/auch nicht über dritthalb / oder vier Elen hoch sind / diese dienen bey weitläufftiger Jagt / da man sie an die andern Tücher anbindet und fort stellet/dadurch die Stallung gröſſer zu machen / niedriger müssen sie seyn und zwar deßwegen / weil sonst das Wild sich nicht so nahe an die Tücher machen würde / aus Furcht davon überfallen zu werden;

Tücher-Lappen/bestehen aus langen Striemen-Leinwand / bey drey Viertel breit / zwischen denen noch eben so viel Platz gelassen wird. Sie werden an solche Orte gestellet / da andere Tücher wegen ihrer Schwehre oder Unbequemlichkeit halben nicht wohl anzubringen seyn.

Ausser solchen ist noch eine Art höhere Tücher / die sonst Lauff-Tücher heissen / damit das Jagen kan geschlossen werden / daß es weder aus noch ein kan / ehe man es selbst frey lässet.

Von den Jäger-Netzen.

Bey der Jagt des grossen Wildes bedienet man sich auch der Netzen/so wohl dasselbe darein zu fangen / als auch der Tücher zu schonen. In dieser letzten Absicht werden sie inwendig vor die Tücher gestellet/ damit sie beym Anfallen der Hirsch und der Säuen / nicht gleich mögen durchbrochen werden ; Falls man aber das Wild auf ein Streiff-Jagen damit fangen will/ werden solche Netz / so es immer möglich/ gerad ausgestellet/ doch dergestalt/ daß wann ein Thier einlaufft/ solches fort nieder fället und darein verwickelt werde.

Es seynd aber nach verschiedener Art der Thiere auch unterschiedene Netze / p. E. ein Hirsch-Netz / das bis sechzehen Fuß hoch und in der Länge eines hohen Thurns / nehmlich vier hundert Fuß lang gemacht wird. Ein Sau-Netz/das solchem an der Länge gleicht / aber stärcker von Zeuge / daran die Schmassen oder Löcher / auch enger / weilen die Säu mehrere Gewalt / offters auch häuffiger einfallen als Hirsche.

Endlich giebts noch Spiegel-Netze / diese werden nicht zum Fang / sondern bloß zum Abwehren gebraucht / man setzet sie etwa fünff Fuß von den Tüchern / so weit der Lauff in der Schwein-Hatz gehet / damit / wann eine gantze Rudel Säuen im Jagen und in der Angst umlauffen / und durchbrechen wollten / die dahinter gestellten Leute mit Stecken und Gabeln / sie tapffer repousiren und abwehren können / doch müssen solche Netz so steiff gestellet seyn / damit man die Zeit der Gefahr selbige statt einer Leiter brauchen und sich darauf in die Höhe reteriren könne / deßwegen sie billig 7. Fuß hoch gemacht werden / welches bey andern Gebrauch unnöthig wäre.

Nach diesem kommen auch die Wolffs-Netze/ die zwar an ebenen Orten denen jetztbesagten an der Länge nichts nachgeben / nur daß sie zehen Fuß auch etwas darüber hoch sind ; doch wo es der Berge und Klippen viel giebt / da sie sich nicht so bequem führen lassen / sondern getragen werden müssen / da lehret die Noth/ sie nur halb ja gar ein Viertel so lang / aber doch ausbündig starck und feste zu machen.

Die Rehe-Netze pflegen etwa fünff Fuß hoch und fünff hundert Fuß / oder halb so lang als die Hirsch-Netze zu seyn / gleiche Länge haben auch die Haasen-Netze / wiewohl die Höhe differirt / indem sie nur vier Fuß hoch und dabey gantz leichte seyn müssen / angesehen sie keine Gewalt abhalten dörffen / wol aber öfteren Gebrauch unterworffen seyn.

Der Haasen-Fang gehet auch wohl mit Applicirung eines Lausch-oder Lucken-Netzes von statten / durch Hülffe dessen/ wenn es nur an die Weeg und Oerter / wo die Haasen ihren gemeinen Lauff haben / aufgestellet ist / man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbahren Jagens dieses delicate Thier erschnappen und fangen kan.

Zeiget sich dennoch Gelegenheit diese Lausch-Netze in solcher Länge/ als die vorigen beschrieben/ zu adhibiren / so lässet sich zu desto besseren Vortheil ein gröſserer Bogen damit machen / auch desto gröſsere Anzahl darinn fangen. Inzwischen müssen alle diese Netze / durchgehends viele Büschen haben / darinn sich das Wild verwickeln und fangen könne.

Gewöhnliche Redens-Arthen / deren sich die Jäger auf den Jagen bedienen.

Auf- oder Ablösen / sagt man/ wenn einer etwas an einem Thier auf- oder abschneidet.

Ansprechen / gebraucht man / wann man sagt / ich habe den Hirsch vor so viel Ende zu haben angesprochen.

Man

Man sagt auch/ ich habe die Spur angesprochen.

Abjagen / ist zu verstehen / wenn man die mit Zeug eingestellte Thiere will fangen oder umringen.

Ein Abjagens-Flügl ist / welcher nach dem Lauff zugehet / und der also nach der manirlichen Proportion gehauen/ wie das Jagen muß formiret seyn.

Abschreiten / wird gesagt/wenn man schreitet / wie viel Schritt von einem Ort zum andern nach der Länge der Tücher.

Abstecken / dieses Wort wird zur Formirung des Lauffs gebraucht / weil man dazu muß etliche Päfftel einschlagen/darnach man solche stellet.

Sich anstellen / heist sich an einen Ort hinstellen / dahin zugetrieben wird / um / so was von Wildprät kommt/ dasselbe zu schiessen.

Abschreken / heist einiges Wildpret von den Feldern der Nacht nach dem Holtz jagen.

Behengens-Zeit / ist kurtz/ehe die Hirsche feist werden / da man die Lait-Hunde abrichtet oder ausführet.

Ein Bestättigungs-Jagen ist/so einer mit einem Leithund ein oder etliche Hirsche bestättiget und dieselbe denn eingestellet werden.

Ein Beyherstellen heist / wo man zugleich treibet und daneben beyher mit Zeug stellet.

Ein Behaltnus / ist ein dickigt oder morastiger Ort / darinn sich das Wildpret gern aufhält.

Ein Contra-Lauff / wird also genennet / wenn zwey jagen / einer gegen über / und nur ein Lauff zu aller beyden Jagen gebracht wird.

Ein Dickigt / ist ein Ort/der mit sehr dicken Sträuchern bewachsen.

Ein Fang / heist ein Stich/den man einem wilden Thier giebt.

Fangen / nennet man auch/ wenn ein Hund ein Thier nieder ziehet.

Ein Fang-Eissen / ist ein Schwein-Spieß.

Ein Beflügelter Wald/ ist ein Ort, der mit den zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln versehen.

Ein Flügel ist ein gehauener Weeg der gleich durch einen Holtzweeg gehet von einem Ende zum andern/ werden mit Ziefern gezeichnet.

Ein Stell-Flügel / ist ein gehauener Weeg der nicht gar durch ein Holtz gehet/ werden mit Buchstaben gezeichnet.

Ein Creutz-Flügel / heisset / wenn nur zwey Flügel oder Stell-Weeg in einem kleinen Wädgen seyn/ und so viel Creutzweiß übereinander lauffen.

Ein Forst-Revier ist / was eines Forsters Aufsicht übergeben.

Forst-Haus / ist der Ort / wo der Forst-Meister wohnet.

Forst-Gänge/ sind die Ende der Forst-Revier.

Geschеide / nennet man die Därmer von den wilden Thieren.

Gange / sagt man von den Thieren und Hunden/die wohl lauffen können.

Ein Gehäge / ist ein Ort/ wo man dem Wildpret nichts thut/ sondern solches häget.

Ein Gebirge / heist man den Ort/ da viel Stein und Felsen sind.

Gang machen / heist das Treib-Volck in Ordnung zu stellen.

Eine gute Nase / sagt man von einem Hunde / welcher die Fahrde richtig verfolget.

Ein Zeng-Seil / heist der lange Riemen / daran die Leit-Hunde geführet werden.

Ein Haupt-Jagen / ist ein solches/ da man in einem grossen Walde das Wildpret zusammen treibt.

Hetzen / ist die Hund loß lassen.

Ein Hau / ist ein Ort/da das Holtz vor kurzer Zeit weggehauen / und wieder jung Holtz aufwachsen will.

Eine Haupt-Linie/ ist die oberste Linie an einem Tuche.

Ein Kessel-Jagen / ist ein Jagen/ das rund eingestellet ist.

Ein Lauff / ist ein lichter Platz / welcher mit hohen Tüchern eingestellet / darauf der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird.

Laut / ist der Jäger von Halß und Horn/ wann er wohl schreyen und blasen kan.

Laut / sind auch die Hunde / wenn sie hinter etwas herjagen und bellen.

Luder / wird das verstorbene Aas genennet von Vieh.

Lachter-Baum / nennet man einen Baum/ daran ein Grantz-Zeichen gehauen.

Lieben / sagt man von Leit-Hund / wann er im Anhalten richtig auf der Fährde stehet.

Nachhängen / sagt man / wann man einem Hirschen mit dem Leit-Hunde nachsuchet.

Nachstellen heist / wenn man vor einem Holtze herstellet / damit es da nicht wieder hinein komme / sondern / in ein anders begehrtes Holtz einlauffe.

Ein Prudel / ist ein kleiner Sumpff / darinnen sich der Hirsch kühlet / oder die Säuen wältzen.

Ein Quer-Flügel / heisset ein durchgehauener Weeg recht in und vor dem Jagen.

Eine Rundung / heist ein runder Weeg in einem Holtze rund herum gehauen/wird also ⊙ bezeichnet. Wenn mehr Rundungen in einem Holtze/ als eine seyn / wird die erste mit 1. ⊙ die andere mit 2. ⊙ bezeichnet und so fort.

Eine halbe Rundung / ist ein halber under Weeg als ein Zirckel.

Eine Jagen-Rundung / ist zu verstehen der Bogen/so hinten im Jagen gestellet wird.

Pfund/ heist ein Stauch oder Schlag / den man mit dem Weid-Messer vor den Hintersten bekommt.

Ein Revier, ist eine gewisse circumferentz oder Gegend. Rasch / heist geschwind in Laufen.

Ein Ruden-Knecht / ist ein Kerl/ so bey solchen grossen Hunden ist.

Rehe-Machen/ heist das Wildpret aufjagen.

Ein Streiff jagen ist/ da man wegen groß Wildpret entweder etliche grosse Netze stellet/ und darauf zutreiben lässet/ oder man heisset dieses auch Streiff ziehen/ wann man einen Sau-Finder lauffen lässet/ und wenn er Säue antrifft/ man dieselbe mit grossen Englischen Hunden hetzet.

Schnellen/ thut ein Leit-Hund mit dem Hängel-Säul/ wenn er auf die Fahrde laut werden will.

Ein Spur-Ritt/ oder Spur-Gang ist zu verstehen/ daß man einen aussendet in Schnee einen gewissen Weeg oder Flügel zu reiten/ daß er nachsehe/ob Er Wölffe spühret/ und wohin sie die Köpffe gewendet.

Spur/ ist die Fahrt des Wilds.

Ein Stell-Weg wird auch ein Flügel genennt.

Eine Schnecken-Rundung/ ist ein gehawener Weeg gleich dem andern Flügel/ aber seine Rundung laufft immer enger/ und trifft nirgends zusammen.

Ein Schlagel heist ein Keil.

Ein Schirm/ ist ein Gezelt/ darinn die Herrschafft sich in Jagen befindet.

Ein Tuch/ ist 160. Schritt lang/ ein Bund Tucher Lappen ist 80. Schritt.

Ein Treiben/ wird ein Ort genennet/welcher in einem Gang ohne Vorstellen kan ausgetrieben werden.

Das Treiben an sich selbsten ist/ daß man das Wildpret aus einem Ort mit einer Mannschafft in das andere treibt.

Tauschlechtig ist/ wenn ein wild Thier in Thau gegangen und die Tropffen von Korn oder Graß abgeschlagen.

Vorgreiffen/ mit dem Leit-Hunde/ ist/ um oder in einem Holtze herum ziehen/ zu vernehmen/ ob das Wildpret im Holtze geblieben.

Ein Vorholtz/ ist ein Holtz/ das vor einem grossen Wald daran stosset/ und nicht der Herrschafft zugehöret.

Eine Unter-Linie/ ist die unterste Linie an einem Tuche.

Vorseuchen/ nennet man es/ wann man mit einem Leit-Hunde vor einen Holtz hingehet/ um zu sehen/ was vor Hirsche oder Wildpret im Felde gewesen.

Eine Wildfuhre/ heist ein geackerter oder aufgegrabener Strich/ so hin und wieder in Holtze geschiehet/ welcher mit einer Hacken eben gemacht/ daß man das Wildpret darauf spühren kan.

Eine Wind-Linie/ ist eine Linie ohngefehr Klaffter lang/ welche an der Haupt-Linie oben gemacht/ wo jeder Forckel zu stehen kommt/ welche die Tücher halten/ daß sie der Wind nicht umwirfft.

Eine Wild-Bahne/ wird ein Ort genennet/ da das Wildpret zimlich gehegt wird.

Zerwürcken/ zerlegen/ heist/ einem Hirsch oder Rehe die Haut abziehen.

Zustellen/ heist so viel/ als wann man an einem Ort über getrieben/ daß man denn hernach vorstelle/ daß das Wildpret an den Ort nicht wieder zuruck komme.

Da wir nun alles nöthige von dem Wildpret/ Feder-Spiel und dessen Behörung zu des geneigten Lesers Vergnügen werden beschrieben haben/ müssen wir noch/ als einen Anhang beyfügen/ was von dem Feder-Wildpret und Fischfang noch ruckständig.

Von der Zeit zu jagen.

Auch ist nicht stillschweigend zu übergehen/ welche Zeit dem Jagen/ Hetzen und der Wildspur/ am dienlichsten seye: Sintemahl/ in diesem Fall das Jahr/ Tag und Gewitter/ wahrzunehmen. Erstlich/ soll man nicht jagen/ wann Regenwetter oder ein Ungewitter entstehet: Dann solches verhindert/ daß die Hunde die Spur nicht empfinden/ oder sie erfolgen mögen: Auch/ daß den Hunden/ wann sie es alsdann durch die Fursten das dicke Gereisser jagen/ die Ohren voll Wassers tropffen.

Nachgehends ist auf die Jahrs-Zeit acht zu geben: Dann im Sommer gehet sich frühe und Vormittag zu jagen/ und solle sich nicht bis Nachmittag verziehen/ dann die Sonn verschlägt und trucknet die Spur auf ꝛc. Gleichwie auch der Mond das Spur-Gesucht ringert/ und der Spur Krafft entziehet ꝛc. Zudem ist auch deshalben bey dem Mondschein nicht gut zu hetzen/ daß die Haasen darbey spielen und umhupffen/ und also keine gewisse Spur hinterlassen: Sonderlich/ wann die Füchs auch darbey überfahren ꝛc.

Wann der Südwind (so Regen-windig) von Mittag wehet/ ist die Zeit zu dem Jagen deshalben ungelegener/ dieweil er die Spur-folg durch seine Feuchtigkeit vernichtet/ gleichwie er auch dem Lufft pfleget seine Krafft zu nehmen. Hinwieder ist der Nord-Wind zum Jagen bequemer/ sonderlich/ so er einen hellen Himmel und frisches Wetter verursachet: Dann er zeucht die Spur zusammen/ und behält sie beyeinander ꝛc.

Sonsten ist der Abend im Lentzen oder Frühlings-Zeit sehr gelegen/den Haasen zu stellen/ und ihnen Garn zu richten; und sonderlich die Hirsch in der Brunst zu schiessen.

Von der Spur und ihren gelegnesten Gesuch/ und bester Krafft und Unkrafft.

Zu Winters-Zeit soll man die Jagd um Mittag anstellen/ gleichwol vermeinet Xenophon. dieweil der Frost/ wann die Sonne aufgehet/ sich pfleget zu ändern/ und nachzulassen/ daß es auch die Spur minder/ruchbar oder spürsam mache: und deßhalben schliest er/ daß im Winter keine Spur ohne Schnee wohl zu treffen. Auch erweist er. daß die Spuren länger währen/ wann es schneyet/ und der Nordwind von Aufgang wehet/ und hinwieder

ehe

ehe verschwinden / wann der Sud-Wind wehet. Desgleichen / wann es aneinander also sehr schneyet / daß es den Boden bedecket / und darauf etwan ein starcker Wind / der den Schnee übereinander wirfft / entstehet / so verderbt es gleichfalls die Spur. Derohalben gibt es die Frühe-Spur gewisser / wann nach Mitternacht der Schnee / so sich in einen Regen zerlassen / aufhöret ꝛc.

Die Winter-Nächt / dieweil sie länger sind / schaffen auch längere Spur: Das Widerspiel geschicht im Sommer. Wann auch ein Thau oder ein Reiff fällt / so hinderets auch das Nachhängen der Spur ꝛc.

Der Frühling schaffet / von wegen getemperirter Jahr-Zeit / eine gewissere Spur / ohne daß die Erde / wann die Blumen herfür stechen / den Geruch vermengen / und also eine unrichtige Spur verursachet. Des Sommers Hitz verzehret die Dämpffe der Erden / daher der Hund minder erspühret / dieweil die Zeit etwas matter ist. Im Herbst sind die Spuren rein / dieweil die Früchte der Erden einkommen / und die Wälder entweder anfangen sich zu entlauben / oder die Baum-Blätter die Farb zu verschiessen / oder zu verbleichen. Gleichwol ist die Spur im Winter und Sommer richtiger / im Lentz aber untüchtiger: und sonderlich die Wölff-Spur / welche / dieweil sie in der Brunst sind / zu solcher Zeit ungewiß umbrunsten ꝛc.

Des Wilds und der Thiere Spur sind mancherley: Etliche erkennet man an Klauen / am Tritt / am Stapff / am Hufschlag / etliche am Geruch / etliche am Lauff / etliche am Aaß / etliche bey ihren Lägern / Ständen / Stellen / Plätzen / Plan / Hölen / Nästern und Geliegern ꝛc.

An glatten / graßlosen Orten ist die Spur gar gering / und verschwindet bald / auch betriegets offt die Hund; wie solches auch an den mösigen und staubigen Orten pflegt zu geschehen ꝛc.

Zu Forschung und Suchung der Läger oder Geliegen / oder Gestäuden / oder Hölen des Wilds / muß der Spurhund / sich länger als im Spur-Gesuch saumen ꝛc. Und insgemein ist dieses gewiß / daß die wildige Ort / oder auch die brunnreicheste Wälder besser die Spur / als die Ebene behalten ꝛc.

Von der Jägerey / in so fern sie von dem Weydwerck zu Land verstanden wird.

Die Hirsch-Jagd.

Die Hirsche werden entweder von den Jägern erschlichen und weggefischet / oder sie werden gejaget. Das erste geschicht / indem ein Jäger oder Jagd-Liebhaber / suchet den Hirsch zu Schuß zu bringen / und da er etwan Weidwund worden / verfolget man ihn so lang mit dem Schweiß-Hund / welcher die Fährden der angeschossenen und schweissenden Hirsche pünctlich zu marquiren weiß / biß man ihn entweder noch zu einem Schuß bekommen kan / oder so abgemattet findet / daß man ihm vollends den Rest giebt.

Dazu nun wird erfordert / daß man gute Spur habe / damit man den Hirsch suchen könne. Davon hat man schon vorlängst her unter andern diese Nachricht:

Wie der Hirsch in der Spur zu erkennen.

1. Soll man den Hirsch suchen in dem Frons-Wäldern / bey Rocken / Gersten oder Habern / und da ist ihre Wohnung.

2. In der Brunfft soll man suchen in den Vorwäldern / wo ihre Gänge-Standen / von einem Waid zu dem andern / und wo Wein-Gärten sind / und in den Wäldern an den Wegen.

3. Soll man wissen / daß so der Hirsch von dem Essen gehet / nachdem er sich geweidet hat / trabet er recht für sich hin / als wann er in den Wald wolte / wendet sich doch von dem Wald / und thut einen Wiedergang oder Wiederspruna / recht wie ein Haaß / und gehet dann vor dem Vorholtz hin und her / und gehet nicht ehe in das Holtz / biß ihn die Sonne wol trücknet. Im Holtz gehet er / wo er die Dicke findet / da bestehet er und bleibt allda / das heist der Hirsch Wandlung.

4. Der Hirsch gehet gern in den kleinen Pfädlein.

5. Wann der Hirsch ins Gehöltz gehet / so rühret er das Laub mit den Hörnern. Diß Zeichen heist das Gewende oder Wiederlaß.

6. Es schlägt der Hirsch an die Bäumlein. Das Zeichen heist geschlagen.

7. Wo ein Hirsch zu einem Ameiß-Hauffen kommt / so pfleget er sie mit dem Gehürn und Füssen gern zu zerfahren.

8. Soll man auf die Erde sehen / und wissen / daß ein Hirsch tieffer eintritt / dann ein Hindin.

9. Ein Hirsch schreitet weiter als eine Hindin.

10. Soll man mercken / daß ein Hirsch mit dem hindern Ball das Graß abtritt / als wann es abgehauen wäre / die Hindin aber es nur zerquetsche.

11. Wann man den hintern Fuß bey dem fördern / und gleich beyeinander siehet / so daß einer für den andern gehet / so ists ein Zeichen des Hirsches und heist der Breit-Tritt.

12. Der Hirsch gehet mit einem geschlossenem Fuß / so daß er keinen Spalt in der Mitten lässet / welches keine Hindin thun mag. Das Zeichen heist das Zwingen.

13. Des Hirsch Füsse sind stumpff und die Schall ist gewölbet / und dabey lang und breit / und die hintere Füß sind schmal / kurtz und spitzig.

14. Der Hirsch-Gloß ist groß und leicht / hat Zäpfflein / hanget aneinander / und ist schleimicht / groß und eckicht.

15. Wo der Hirsch bey der Hindin gehet / so gehet er genau neben der Hindin her.

16. Item / wo der Hirsch in einem staubenden Sand gehet / so schreitet er viel weiter dann eine Hindin.

17. Der Hirsch stallet neben aus der Fahrt / reucht als wie ein Hund / und das Zeichen heist des Hunds / des Wolffs und des Fuchsen.

18. Wann es geschnevet oder gereiffet hat / so gehet der Hirsch mit geschrenckten Füssen / also daß er einen Fuß über den andern schlägt / und siehet die Spur / als wann ihrer zween gewesen wären / und ist doch nicht mehr dann einer.

Wie die Hindin in der Spur zu erkennen.

Aus dem / was von der Hirsch-Spur gesagt worden / ist leichtlich zu erkennen / daß was derselben nicht gleich kommt / von der Hindin zu verstehen sey / doch ist noch etwas hinzu zu setzen.

1. Die Hindinnen gehen nacheinander in einem Pfad nahe beyeinander.

2. Sie gehet in staubigem Sand eng und schlecht vor sich hin.

3. Der Hindin Gloß ist klein / wie ein Geiß-Gloß und dabey glatt.

Wie aus der Spur zu erkennen / ob die Hindin einen Hirsch oder Hindin trage.

Wilt du wissen / ob die Hindin einen Hirsch oder eine Hindin trage / so mercke nur auf den Fuß-Tritt / wo sie tieffer mit den rechten Füssen eintritt / als mit den Lincken / so trägt sie einen Hirsch; tritt sie aber tieffer mit den lincken Füssen / so ist es ein Kalb.

Oder wann ein Stuck Wild schreitet / daß ein Thier trägt / so tritt es mit dem lincken Fuß für / trägt es aber einen Hirschen / so tritt es mit dem rechten Fuß für.

Wie sich ferner zu verhalten.

Hat ein Jäger die Spur / so muß Gedult angewendet werden / wann sich dieselbe etwas lang hinaus dehnete. Hernach so müssen die Hunde und seine Kunst im Schiessen angewendet werden. Diese Kunst muß gleichsam angebohren seyn / die Vortheile lassen sich sagen / aber derjenige / der Jagen will / muß Glück dazu haben.

Wie die Hirsch gejaget werden / durch ein par force Jagen.

Das Hirsch-Jagen geschicht auf zweyerley Manier / entweder durch ein umstelltes Jagen / oder durch ein par force Jagen. Beyde führen viele Lustbarkeiten mit sich / sind aber nur vor grosse Herren. Die erste Art zu Jagen / ist in Teutschland gebräuchlicher / daher sie auch / wie in Marbergers Jäger-Haus gemeldet wird / die Franzosen das Teutsche oder das Mörderische Jagen nennen. Wiewol die par Force-Jagt nunmehr auch an den Teutschen Höfen sehr bekannt zu werden anfänget.

Eine par Force-Jagt aber oder á Chiens Courants oder mit par Force-Hunden ist / wenn das Wild zu Pferde / und bloß mit Hunden ohne umgestellte Garn oder Plahen so lange herum / und zwar nach dem Weg oder der Fahrt / wie es dem Principal der Jagt beliebet / getrieben wird / biß es gantz ermüdet nicht mehr weiter / noch ferner entwischen kan / sondern sich dem Jäger ergeben muß. Zu dem Ende werden an den Gräntzen des ausersehenen Jagt-Platzes in einer gewissen Weite voneinander / welche man sodann die Relais oder Hinterhalt nennet / frische Pferde und Jagt-Hund ausgetheilet / und wohlerfahrne Jäger / nebst den Jagt-Jungen und Knechten dazu gestellet / damit nicht nur frische Pferde und Hunde allezeit zur Hand seyn / sondern auch durch Blasen und Loßlassen der Hunde verhütet werde / daß das Wild nicht ausfährt / gehe und entwische. Bey den Hirschen ist diese Jagt am allerkünstlichsten und curieusesten.

Dieses ist vornemlich in der Brunst-Zeit gefährlich / denn er stellet sich entweder im Wasser oder auf dem Lande: Ist das erstere / muß man zu ihm schwimmen / und suchen ihm den Fang in der Tieffe zu geben / massen so er sich auf die Füsse steuren kan / mag er leicht dem Jäger einen Schaden zufügen: Stellt er sich im freyen Felde / ist es auch sehr gefährlich zu wagen / massen er mit den Lauffen entweder starcke Schläge thut / oder gar mit dem Gewichte manchem den Bauch aufzureissen trachtet. Ist es aber bey einem Graben / Zaun oder Gehäge / kan man ihn / indem er mit den Hunden streitet / aus dem Vortheil fällen: Wolte er fliehen / kan man ihm zu Pferd seitwärts den Rest geben. Sobald der Hirsch gefangen / giebt man ein Zeichen mit dem Horn / legt den Hirsch auf Aeste / zerwürckt ihn / gibt den Hunden ihr Jäger-Recht / und theilet jedem das Seine aus. Diese Jagt leidet nicht alle Gelegenheit des Landes.

Wie der Hirsch mit Umstellungen zu jagen.

Hier wird das Wildpret auch erst mit dem Leithund hervor gesucht / hernach von weitem her in ein gewisses Gehäge getrieben und geschlossen / darnach wird an einem Orte / wo die Garne und Wehr-Tücher ziemlich enge zusammen gezogen / ein Schirm oder Zelt aufgeschlagen / dabey das gejagte Wild nothwendig 15. oder 20. Ehlen vorbey passiren muß. In dem Schirm befindet sich der Herr des Jagens selbst / nebst dem Frauenzimmer und andern vornehmen Herren. Sobald nun ein Wildpret / das hinten gejagt wird / vorbey passiret / wird solches in dem Schirm sich befindenden im Fürüberlauffen geschossen / daß meistentheils Knall und Fall beysammen / und wird ihm darauf ein Fang gegeben / und nächst dem Gezelt oder Schirm hingelegt.

Bey diesem Jagen ist nichts lustigers / als wann denen anwesenden Herren und Frauenzimmer das Weidmesser offt gegeben wird. Was dieses sey / ist sehr bekandt / nemlich der oder diejenige unter der hohen Gesellschafft ein Wort fahren lässet / welches den Regeln und Sprüchen der Weid-Leut zu wider / muß sich über ein Stück Wild legen / und werden ihm / nachdem die Person vornehm ist / von dem Herrn des Jagens / oder dem Ober-Jägermeister / mit einem Weid-Messer / etliche gelinde oder harte Streiche auf den Hindersten gegeben / um ein Gelächter zu erwecken.

Es ist an etlichen Orten gebräuchlich/ daß währender dieser Action alle Cavalliers ihre Degen entblössen müssen/ und wer solches unterläst/ muß gleicher Straff gewärtig seyn.

Aus dieser Ursach/ und damit auf dem Lande Lebende zu dergleichen Jäger-Actionen kommende Personen nicht allzu offt in angesetzte Straffe verfallen/ so folgen bey jedem Stück Wildpret/ die bey der Jagt eingeführte Weidmännische Redens-Arten und Sprüche.

Die Weidmännischen Sprüche und Benennung von dem Hirsch.

Der Hirsch hat ein **Maul**/ **Ohren**/ **Augen**/ **Halß**/ **Haut**/ hat **gelöset**/ das ist/ sich erleichtert/ daher die Excrementa die Lösung genennet werden; Tritt in die **Brunfft** oder **Brunst**/ hat **Gehörn** oder **Geweihe**/ mit grossen **Stangen** und vielen **Enden** oder **Sprossen**/ so man sonst Zincken nennet/ solche werden gerechnet nach der meisten Zahl der **Stangen**/ obgleich an der andern weniger/ also daß die Zahl allwege grade; Wann der Hirsch das **Gehirn abwirfft**/ und die Ende noch jung sind/ werden sie erst **Kolben**/ darnach **Monchen**/ und dann das **Geweih** genannt.

Der Hirsch **gehet**/ **nimmt die Weide an**/ oder **zeucht ins Graß**/ gehet in seinen **Stand**/ sucht Ruhe/ zeucht oder gehet vom Felde/ **gen Holtz**/ sitzt/ ist jagtbar/ wird gespürt/ durch **Leit-Hunde** aufgesucht/ gefunden und bestättiget/ oder eingestellet/ und zur Sicherheit ihm etliche Rippen zerbrochen.

Der Hirsch verfähet/ wird gejagt/ fleucht/ schreyet/ ist den **Hunden entlauffen**/ **über den Zeuch gefallen**/ (das ist über die Tücher gesprungen) ist **in den Weihen gefallen**/ und darinnen **geronnen** (das ist geschwummen) ist **ins Garn gefallen**/ hat etliche **Mösch** zerrissen/ hat ein **Seil genommen**/ wird erlegt oder gefällt/ (das ist gefangen/nicht gestochen/ wird **gebürschet**/ **zu Holtz geschossen**/ (das heist/ wann er nicht gleich fällt/ sondern Holtz/ eingehet) schweisset/ (wird von Bluten gesagt) oder giebt Löhrde/ **Gemerck**/ wird ausgewürckt (das ist/ zerlegt oder ausgehauen) die Hunde werden **gepst**/ **gepfneuscht** oder **geröset**.

Das Zimmer/ Zeimer oder Zämmel ist das Hintertheil auf dem Rücken/ davon die **Keul** abgelöst/ welches das Beste am Hirsch ist.

Schalen sind die forderstenKlauen an jedem Lauff.

Geäffter sind hinten die kleinen Klauen an den Läufften.

Die Seiten vom Hirsch heissen Kerben oder **Wummer**.

Das Hirsch-Kreutz ist ein Bein in dem Hirsch-Hertz/ so gut vor Gifft ist.

Der Hirsch hat Läuffe und nicht Füsse/ des Hirsches Ende ist der Schwantz.

Das **Wild** (die Hirsch-Kuh) setzet. Die Jungen heist man Hindin oder Hirsch-Kälber/ die jungen Hirsche heist man Speiß-Hirsch/ wann sie aber gantz jung sind/ Hirsch-Kälber/ welche die Mutter/ so bald sie etliche Tage alt/ sehr curieux zum geschwinden Lauffen auf den Wiesen anführet.

Das Jäger-Recht vom Hirsch ist der Kopff und Hals. Die Augen-Sprossen nennt man das unterste Ende an einer Hirsch-Stange/ so nächst über dem Auge/ welcher nun diese nebst den Spiessen ausgewachsen hat/ wird ein Gabel-Hirsch genannt.

Arssen heist man/ wenn rothes Wildpret oder der Hirsch frisset.

Aufsetzen/ sagt man von einem Hirsch/ der das Geweyh bekommt.

Beschlagen sagt man/ wann der Hirsch auf ein Stück Wild springet.

Ein Feigblat oder Patente, heist man das weibliche Glied an einem Stück Wild.

Gefallen sagt man/ wann ein Hirsch oder Thier gestorben.

Geräusch ist das Eingeweyde von den Thieren.

Gailen heissen die Hoden des Hirsches.

Hirsch-Feist-Zeit wird die Zeit genennt/ wann die Hirschen am feistesten sind/ nemlich im August-Monat/ da sich dann zu verwundern/wie stoltz und vorsichtig der Hirsch gehe/ nemlich als er vorher/ da ihn noch die sogenannte Zecken an der Haut scheußlich/ und der Winter mager gemacht/ bey guter Zeit sich auf das Feld/zum Graß erhoben/ weil man zu solcher Zeit seiner nicht groß geachtet/ er nun weit später in die Nacht/ etwan um 11. 12. Uhr/ ja noch später sich vor findet/ und vor Tags wieder ins Gehöltz gehet/ damit er nicht jetzo/ da man ihm am meisten aufpasset/ Haupt/ Weisse/ (Feiste) und Keben auf einmal quitt gehe.

Krone heist/ wann der Hirsch drey oder mehr Enden oben auf einer Stangen hat.

Kämpffen/ sagt man/ wann sich zwey Hirsche miteinander stossen.

Niedergethan heist/ wann sich der Hirsch niedergeleget.

Bast/ wird das rauhe Häutgen genannt/ das dem Hirsch um die Gehörne wächst/ ehe sie vollkommen werden.

Ballen/ nennt man des Hirsches Unterlauffte.

Eine Rose/ heist der krause Ring/der um eine Hirsch-Stange ist.

Schmalthier/ heist eine junge Hündin/ die 2. Jahr alt ist.

Schalen nennt man das Horn um der Hirsche Läufften herum.

Das Schloß/ nennt man diejenigen Knochen an einem Stück Wild/ welche sich voneinander thun/ wann sie die Jungen gebähren.

Schrencken/ sagt man von dem Hirsch/ wann er trabet und sachte gehet/ nemlich der Hirsch hat weit geschräncket/ das kommt daher/ daß er breit von der Brust und Creutz/ da die Hindinnen schmäler sind.

Wildpret ist das Fleisch vom Hirsch.

Wildkalb/ ist ein junges Stück Wild im ersten Jahr also genannt.

Einen Wiedergang/ thut ein Hirsch/ wann er auf seiner hingegangenen Spur wieder zuruck gehet.

Wechseln sagt man von allen Thieren/ wann sie von einem Orte oder von einem Holtze zum andern gehen.

Von der Jagt eines Rehes.

Der Spur wegen ist zu mercken / daß das Männlein einen stärckeren Fuß und rundere Ballen habe als das Weiblein / welches eine hohle und ausgewandte Spur hat / welche die Jäger wol zu unterscheiden wissen: Im Sommer sind sie gern in den jung aufgeschossenen Höltzern / im Winter aber in den tieffsten Wäldern / wo es Brunnen- Quellen und grüne Kräuter giebt.

Welcher Gestalt ein Reh zu jagen.

Die Rehe werden so wol mit Chiens courrants oder Windspielen gehetzt wie die Hirsch/ als auch im Herbst gefangen / mit Netzen und Garnen / die um etliche Spiegel höher seyn müssen/ als die Hasen-Garn / damit sie nicht überspringen / gestalten es ein leichtes und hurtiges Thier ist.

Die gemeinsten Weidmännischen Redens-Arten von dem Reh.

Das Männlein nennet man einen Rehbock/ und das Weiblein eine Geiß.

Die Jungen heist man Rehkützlein / oder Rehkälber.

Die Reh setzen/ sie gehen aufs Graß/ das ist auf die Weide/ das Reh schreyet/ springet/ wird gehetzt/ fällt ins Garn / (nicht ins Netz) wird gefangen/ genicket/ oder man gibt ihm einen Knick-Fang mit dem Fang-Messer (nicht gestochen) hat ein Fell (keine Haut) wird zerwircket.

Schlagen sagt man/ wann ein Rehbock das rauhe Häutgen von dem Gehirn abschlägt.

Schelten sagt man / wann der Rehbock einen Wind von dem Menschen bekommt / und sich an einem Ort / sonderlich des Nachts befindet / da er weiß ausser Gefahr zu seyn.

Trächtig sagt man / wann ein Rehgeiß Junge im Leib hat.

Weiter besiehe oben beym Hirschen.

Von der Fuchs-Jagt.

Diesem arglistigen und schädlichen Hünerfanger / wird von den Jägern am meisten wegen seines Balgs und warmen Beltz-Futters nachgestrebet; werden sowol mit Büchsen geschossen/ als auch mit Netzen gefangen / und mit Hunden gehetzet.

Die Füchsinnen sind den Gäns- und Hünern sehr gefährlich/ sonderlich wann sie Junge haben / sie beissen und würgen sie häuffig nieder / und schleppen sie den Jungen zu. Im Winter fressen sie Aepffel- und Birn-Schnütz / auch dürre Zwetschgen überaus gerne / damit kan man ihnen ein Luder machen / und an einen Ort gewöhnen / des Nachts alldorten aufpassen und sie schiessen.

Auch kan man sie mit gebratenem Fleisch/ verreckten Hünern / Krähen / Speck-Schwarten herzulocken: Über alles aber ist ihnen der gebratene Häring / wann man solchen in den Wald an einem Schnürlein schleifft/ biß an den Ort/ wo man ihn gerne haben möchte / so laufft er dem Geruch nach/ biß an die Stelle/ da man auf ihn warten und schiessen kan.

Etliche Schützen pflegen auch die Schuh mit wolgebratenen Häringen zu schmieren / gehen also wohin sie wollen / daß der Fuchs kommen solle / und lassen zu Zeiten ein Bißlein vom Häring fallen/ auf daß der Fuchs etwas zu naschen findet/ und immer fortgehe. Sodann kan man hinter einem Baum oder Gesträuch auf ihn passen / und gar leicht schiessen.

Um Martini biß gegen Weyhnachten/ ist der Balg in der schönsten und besten Vollkommenheit/ im Frühling aber fressen sie Frösche / davon gehen ihnen die Haar aus / werden auch bißweilen gar räudig / heilen sich aber im Herbst wieder aus.

Obwol die Füchse nicht so starck lauffen / wie die Haasen / so machen sie den Hunden dannoch genug zu schaffen / und beissen sich mit ihnen herum. Im Lauff kan der Fuchs den Schwantz artig in die Höhe werffen / und macht eine kurtze Wendung / welches die Hunde nicht allezeit nachthun können / daher er einen guten Vorsprung bekommt / und so er ein Gesträuch erreichet/ macht ers ihnen so hart und mühsam / daß sie ihn nicht leicht erhaschen können.

An Fürstlichen Höfen werden sie / nachdeme sie eingetrieben/ entweder geprellet/ das ist/ mit langen von zweyen Jägern gehaltenen Netzen/ darüber sie passiren müssen/ in die Höhe geschupfft / oder mit kleinen Prügeln zu todt geworffen / ohne daß sie auch mit denen obbeschriebenen/ noch nicht eben also gemeinen / doch sehr commoden Wolffs-Fallen ohne Müh/ bey 3. 4. und mehr/ in einer Nacht können gefangen werden.

Redens-Arten beym Fuchs.

Ist listig/ bellt/ laufft/ reinet oder reihet/ trabet / wird geludert/ mit Fällen/ mit Garn und in Gruben / auch mit Schleiffern aus seinem Bau (Loch) gefangen/ mit Hunden gehetzt/ erschlagen oder mit Hunden erbissen.

Hat Zähne / einen Balg und Schwantz (nicht Haut) Klauen (nicht Füsse)

Eine Röhre heist ein Fuchs-Loch.

Wie die Dachsen zu fangen.

Dieses Thiers Beschreibung ist im vorhergangenen Capitel angeführet worden / welcher diese Curio-

Figur, wie man die Wölff mit Fallstricken, Fallen, und andern Instrumenten fangen solle: Ingleichen wie man die Spuhr oder Insiegel des Wolffs, Fuchss, Haasen etc: erkennen kan.

Curiosität noch nicht anzuhencken / daß die Dachsen / wann sie 20. Jahr alt worden / erblinden und ernähret einer den andern ; Ihr Schmeer nimmt mit dem Mond zu / und ab.

Man pflegt die Dachsen sowol bey Tag als Nacht zu jagen und zu fangen / und zwar auf dreyerley Weis : Erstlich / wann man ihr Geschlieff gefunden / so geht man des Nachts mit den Hunden / ihnen aufzupassen / dann da gehen sie aus unter die wilden Obst-Bäume / ihre Nahrung zu suchen / und muß man etliche Leut mit Gabeln und Prügeln vor ihre Löcher stehen / die Hunde auf sie hetzen / müssen aber gute bissige Hund und starcke Rüden seyn / die den einmal gepackten Raub nicht loß lassen ; wann nun die Dächse ihren Geschlieffen zueilen / muß man ihnen den Paß verhindern / einen Sack für das Loch spannen und zu todt schlagen.

Die andere Art geschicht bey Tag / da läst man die Hunde in ihre Löcher schlieffen / daß sie dieselben heraus treiben / wann sie herfür kommen / passet man mit Gabeln / Zangen / Schlingen und Prügeln vor den Löchern auf / oder spannet einen Sack vor das Loch / damit man sie fangen und erschlagen kan.

Die dritte Manier ist / daß man sie ausgrabe / da muß man vor allen Dingen die Ausgänge der Geschlieff besehen ; Ist das Geschlieff nah an Hügeln / so muß der Hund bey dem untersten Ausgang Thal ab gelassen werden / damit er den Dachsen aufwarts treibe / und man ihn desto leichter ausgraben möge ; Die übrige Löcher soll man verstopffen / daß er nicht ausreche noch entfliehe. Zu besserer Versicherung / pflegt man ein Haasen-Garn um die Geschlieff zu stellen / damit / wo er die Flucht nehmen will / sich gefangen geben müsse.

Wann sich der Dachs in einen Winckel begiebt / der Hund aber vor ihm liegt / und nicht beherzt und bissig ist / auch bißweilen mehr als ein Dachs im Geschlieff stecket / und sich der Hindere also vergräbet / daß der Hund nicht also zu ihm kan / alsdann muß man graben : Dahero läst man erstlich zwey biß drey Hund hinein / daß sich die Dachsen trennen / und destoehender heraus gehen und das Vergraben bleiben lassen.

Es geschicht auch zu Zeiten / daß wann die Hunde dick und die Geschlieff eng sind / daß sie in den Röhren stecken bleiben / da muß man beyde ausgraben.

Erstgenannte Hunde müssen abgerichtet seyn. Zu solchem Ende muß man einen Dachsen lebendig fangen (welches entweder mit dem Sack oder Netz oder Zangen geschicht / und muß man dabey in acht nehmen / daß man den Dachsen an dem untern Theil des Kiefers anfasse / dann so man ihn an dem obern Kiefer und Nasen erwischte / so würde er bald sterben) demselben die Zähn ausbrechen / alsdann die jungen Dachs-Schlieffer an ihn lassen / biß sie ihn erwürgen / so bekommen sie Hertz und Begierde / und lernen die Dachs angreiffen.

Die Weidmännische Redens-Art von dem Dachs.

Der Dachs hat Klauen / eine Haut / reihet / wird geschossen / gehetzt / wird ein- und ausgereist / mit Schlieffern gesucht / verhält / verklufft / gräbt sich ein und verlairet sich.

Das Weiblein wird eine Dachsin genannt.

Einen Kessel / nennt man den Ort in einem Dachs-Bau / da sie recht liegen und ihr Lager gemacht haben.

Eine Röhre heist ein Dachs-Loch.

Von der Haasen-Jagt.

Der Haase ist sonder Zweiffel darum ein so flüchtig- und forchtsames Thierlein / weil er ein so schwaches Leben hat / und von einem schlechten Druck seinen Rest bekommet : Er lebet auch sonsten nicht über sieben oder acht Jahr. Sie rammlen im Jenner / Hornung und Martio / da kan man sie am meisten zu sehen bekommen / dann da jagen sie einander selbsten in Wäldern und Feldern herum / als wann sie blind wären / spüren einander auf / wie die Hunde / und suchet der Rammler die Häsin : Ob sie zwar bisweilen vier biß fünff Junge hat / bringet sie doch über zwey selten auf / die andern läst sie verderben : Wann sie im Mertzen und April zeitlich setzet / so setzet sie im Julio noch einmal / sie setzet die Junge auf freyem Feld / um die Erd-Hügelein / Sträuchelein / dicken Getraid / und alten dicken langen Gras.

Wann der Haaß Abends zu Felde gehet / und hervor kommet / siehet er sich eine Weile um / ob er nichts mercket / dann gehet er auf die Weyde seine Nahrung zu suchen / ducket sich auf die Erde nieder ; Wann er aber was mercket / und vermeint gesehen zu werden / so laufft er darvon / und nimmt die Flucht / wann er dann ein Stuck Wegs gelauffen / stellt er sich auf die hintern Läufft / und machet ein Männlein / daß er desto weiter um sich sehen kan.

Wann er von einem kleinen Hund aus seinem Sitz oder Lager aufgetrieben wird / und der Hund ihm nachlaufft / machet er einen Umkreiß / und kehret wieder zu dem Ort / wo er aufgestanden ; da kan sich dann ein Jäger ohnweit mit der Büchsen hinter einen Baum oder Strauch stellen / ihme auf den Dienst warten / und seinen Willkomm geben.

Wann der Haase Morgens frühe wieder an das Ort / wo er Abends vorhero aus dem Wald heraus gangen / kehret / oder sonsten in ein Gesträuch verschlieffet / ist es ein gewisses Zeichen / daß es denselbigen Tag nicht regnen wird : Wann er aber zu Nachts im Felde gewesen / da es gethauet und geregnet hat / um des Morgens darauf die Sonne scheinet / so bleibet er denselben Morgen lang im Feld / daß er trucken wird. Er hat auch unterschiedliche Läger oder Sassen / in welchen er offt so fest sitzen bleibet / daß ihn Menschen und Hund fast nicht ergreiffen können : Und so man in seinen Sitz greifft oder tritt / wird er nicht bald wieder darein kommen.

Der Haaß merckt von Natur das Wetter / gehet auch bey nassem Regenwetter nicht in den Wald / weilen ihm das Tropffen von den Bäumen zuwider :

Darum machet er zu solcher Zeit sein Läger an einen abhängigen Anger/ wo der Wind und Regen auf ihn nicht schlagen kan. Wann er den Sitz in die Saat und Aecker machet/ bedeut es gut Wetter: wann es aber kalt und windig/ suchet er sich in den Büschen zu beschirmen.

Im Neuen Mond kommet der Haas Abends bald aus dem Wald/ wird auch aus seiner Saß bald aufgetrieben/ hingegen im Vollmond kommen sie gar spat/ und sitzen fest auf ihrem Saß.

Im Herbst/ wann der Haber aus dem Feld eingeführet/ so kommen die Haasen früh Morgens und Abends gern auf die Kraut- und Ruben-Aecker/ daselbst verstecke dich hinter einen Baum oder Zaun/ pierre mit dem Haasen-Geschrey Pfeifflein ein oder etliche mal nacheinander/ so das der Haase hört/ lauffter gantz nahe gegen dir/ und macht ein Männlein/ daß du ihn leicht bürsten und schiessen kanst.

Wer in seiner Wildbahn gern viel Haasen haben will/ der muß vom Ende des Februarii biß zum Ende des Augusti keinen Haasen weder hetzen noch bürsten lassen/ weil sonsten viel der Jungen/ aus Mangel der Mutter/ verderben müssen.

In dem Jagen suchen die alten Haasen ihren Vortheil/ daß sie sich ducken/ wann die Treiber vorbey gehen/ stehen sie auf/ und kehren zuruck/ darum soll man sich im Treiben nicht übereilen/ mit Prügeln starck an das Gebüsche schlagen/ daß der Haas gegen dem Netz zulauffe/ dann mit Schreyen und Werffen hinter ihm drein stürmen/ daß er ins Netze gehet/ sonsten wann sie zuruck lauffen/ seynd sie schwehr mehr ins Netze zu bringen.

Das Jagen ist ein lustiges Weydwerck/ und müssen die Netze ohngefehr 50. biß 60. Ellenbogen lang/ und drey Schuh hoch seyn/ worinn man Haasen und Füchse fangen kan; Zu den Rehen und Wölffen aber müssen sie anderthalb Schuh höher/ und etwas stärcker seyn/ doch aber nicht schwehr/ auf daß ein Kerl eines ertragen kan/ sonsten müsten sie geführt werden.

Wann man ein Gebüsch umstellet/ soll solches fein stille und sacht geschehen/ so alsdann die Netze stehen/ muß bey jedem Garn ein Kerl oder zwey mit Prügeln stehen/ und acht haben/ wann ein Wild kommt/ und ins Garn fällt daß er zulauffe und fange/ daß es nicht wieder entgehe. Die Treiber und Jagt-Hunde werden an dem Ort wo es offen stehet/ oder sonst die Netze nicht zulangen/ eingelassen/ daß sie gegen den Netzen alles Gesträuch fleissig durchsuchen und aufjagen/ sonderlich/ wann sie allgemach zu den Netzen kommen/ wohl acht haben/ daß nichts von Wild wieder zuruck kehre. Die Zeit aber zum Jagen ist vom Ende des Septembris biß zu Ende des Februarii; Im Martio aber und weiter hin/ ist es kein Nutzen/ sondern ein Schaden.

Besiehe ein mehreres bald unten.

Wie man Haasen hetzen soll.

Das Hetzen ist auch eine Lust und angenehme Leibs-Ubung/ sonderlich wo schöne ebene Gegenden/ und viel Haasen seynd; muß aber gleich im ersten Frühling und Herbst/ nach eingebrachtem Getraid geschehen. Man reutet nemlich selb dritt/ viert oder fünffter/ so bald der Tag anbricht/ hinaus ins Feld/ führet allezeit zween und zween Windspiel am Hetz-Riemen beysammen/ und zwar in einer geraden Linie/ einer so weit von andern/ als ein jeder auf halben Weeg einen Haasen im Läger sitzen sehen kan. Den Hetz-Riemen hat der Weydmann mit einem End um den Leib/ das andere Ort wird durch die Ringe an den Hals-Bändern der Hunde geschoben/ und von dem reitenden Weydmann in der Hand gehalten.

So bald nun ein Haaß aufstehet/ und man hetzen will/ lässet er das End vom Hetz-Strick fahren/ so machen sich die Hund selber loß/ und jagen dem Haasen nach; Solte aber der Haaß gar zu weit aufstehen/ oder man sonst nicht hetzen wollte/ können die Hund nach Belieben aufgehalten werden. Wann nun ein Haaß aufstehet/ lasset man ihm einen kleinen Vorsprung/ und am nechsten Wind-Riemen ein paar Hunde loß/ reitet auch einer oder zween nach/ die andern fahren in ihrem Suchen fort: Auf solche Weis streiffet man ein Feld nach dem andern aus/ und wird ein Strick-Hunde nach dem andern loß gelassen/ nachdem es viel oder wenig Haasen gibt/ auch nachdem der Haaß auf einer oder andern Seiten aufgetrieben wird.

Die junge Wind-Hunde einzuhetzen/ ist im Herbst am allerbesten/ dann da giebts junge heurige Haasen/ welche weder so schnell noch listig sind/ als die Alten: Auch muß man einen jungen Hund mit zwey guten alten Hunden an einem vortheilhafftigen Ort einhetzen/ damit er das erstemal nicht vergeblich lauffe/ und verzagt werde/ sondern Hertz und Begierde bekomme. Man soll auch Anfangs allezeit zu Pferd nahe hinter ihnen seyn/ damit sie nicht den Haasen/ wann sie ihn gefangen/ zu reissen und fressen lernen/ welche böse That ihnen hernach schwehr abzugewöhnen.

Man soll den Hunden zwar zulassen/ daß sie den Haasen/ welchen sie gefangen/ wohl zerdrucken und beissen; Aber ja nicht gestatten ihn zu zerreissen oder fressen/ vielweniger die Haasen-Bälg ihnen vorwerffen/ damit sie diese Untugend/ das Haasen-Fressen nicht gewohnen: Etliche Hund sind der gefangenen und schon todten Haasen Beschützer/ legen sich zu dem Haasen/ wehren ab/ daß die andern Hund ihn nicht anfallen und zerreissen können.

Im Frühling hält sich der Haaß gern in der Saat auf. Im Sommer ligt er gern auf den Brach-Aeckern. Im Winter machet er seinen Sitz gegen der Sonnen/ wegen der Wärme: Im Sommer aber gegen Norden/ der kühlen Erfrischung desto besser zu geniessen.

Etliche Haasen stellen sich/ wann sie aufstehen/ als wann sie matt und lahm werden/ diese lauffen aber hernach am allerstärckesten/ wann ihnen die Hunde nahe auf den Leib kommen/ brauchen sie allerley List/ verbergen sich/ lauffen unter die Vieh-Heerde/ schlieffen durch Zäun und Gehecke/ ducken sich nieder/ daß die Hund offt über sie weg lauffen/ alsdann kehren sie um/ und lauffen wieder zuruck/ vexiren die Hund im Raumen von einer Seit auf die andere/ springen offtmal/ wann sie zwischen die Hund gerathen/ über die Hund hinüber/ oder schlieffen unter ihnen durch: Die Hund reissen ihnen zu Zeiten ein Maul voll Haar aus/ dannoch lauffen sie mit

zerrisse-

zerrissenen Balg immerfort / daß ein Weydmann genug zu sehen und zu lachen hat.

Die Haasen lauffen natürlicher Weise gern Berg auf / da sie wegen der Länge der hintern und Kürtze der Vörder-Läuffe viel besser fortkommen / als die Hunde; Dahero stellen die Jäger jemand mit einem Strick-Hund oben auf die Berg / daß sie ihnen den Paß verhauen und zuruck treiben. Sie lauffen Berg ab nicht gerne / werden also leichtlich gefangen / weil sie wegen der langen Hinter-Füß / über und über stürtzen.

Die Häsin ist listiger als das Männlein / und ob sie schon nicht so starck lauffen kan / als der Haaß / machet sie dannoch die Hund / durch vielfältiges Raumen sehr müde und verdrossen; Die starcken und schnellen Rammler aber / sonderlich wann sie einen ebenen Weeg gelangen / lauffen gerade und starck fort.

Im Winter / wann es starck gefrohren ist / soll man Vormittags nicht hetzen / dann die Hund lauffen die Füß auf / und verderben sich also / daß man sie etliche Wochen nicht brauchen kan: Auch soll man bey gar zu nassem und weichem Wetter nicht hetzen / weil der Haaß über die weichen Felder weg laufft / die Hund aber tieff hinein tretten / zu geschweigen des Schadens / der an der Saat geschicht.

Die Hunde soll man / wann sie einen weiten und starcken Lauff gethan / in der Mitte über sich aufheben und rütteln / daß ihnen das Geblüt wieder desto bälder vom Hertzen weiche.

Die Weidmännische Redens-Arten von dem Haasen.

Der Haaß ist geschwind / fähet / laufft / schreitet / ramlet / setzet. Garn und Feder-Gericht werden ihm gestellet. Wird von dem Strick mit Hunden ins Garn gehetzet / gefangen / gegnicket / erwürget / zerrissen / gestreifft / räumt / weidet / hat Lager / Balg / (kein Haut) zwey Sprünge (nicht Füsse) das Männlein wird der Ramler genannt.

Einen Absprung thut ein Haaß / wann er einem Wiedergang gethan / und denn davon auf die Seiten springt.

Drücken nennt man es / wann sich ein Haaß gantz auf die Erde niederleget / und den Kopff niederbücket / daß er nicht / oder nur vor einen grauen Stein oder Erdschollen angesehen wird.

Ein Männgen macht der Haaß / wenn er nur auf den Hindersten sitzet / und die Fordersten in die Höhe hält.

Rehmen sagt man / wann ein Hund einen Haasen also einholet / daß er sich wenden muß.

Von der Wolffs-Jagt.

Wie und welcher Gestalt man die Spür-Hunde zum Wolffs-Gejägt soll abrichten.

Der Jäger soll den allerschönsten / kühnsten / freudigsten und geheimsten Hund / zu dem / welcher noch kein einigsmal / wo es möglich ist / gejagt hat / nehmen / damit er also seiner Geschwindigkeit nach sich desto leichter zu allem dem / worzu man ihne gebrauchen will / lasse ziehen. Solchen Hund soll er liebkosen / freundlich zusprechen / und die besten Bißlein zu essen geben / damit er also desto besser möge ohne einiges Poltern und Schlagen abgerichtet werden / und nicht etwan einsmals entlauffe / oder aber allzu scheue werde. Wann er aber ungefehr einmal einen Wolff siehet in das Gehöltz lauffen / so soll er seinen Hund nicht den Weg / welchen der Wolff gangen hat / führen / noch mit dem wenigsten ihm zusprechen / oder ihne anhetzen / sondern er solle fleissig zusehen / und acht haben / wie sich der Hund stelle / und was er für Geberden führe: als ob er forchtsam ist / und sich schaudert / oder ob er freudig / in das Gebüsch / in die Stauden und Hecken / oder sonst nach allerley Unkraut strebe: Item / ob er die Waffel über sich empor / oder unter sich trägt: Dann es sind etliche Hunde / welche sie über sich tragen / etliche aber derselben unter sich hencken. Doch ist es viel besser / daß sie die Nase hoch und empor tragen: Dann also können sie den Wolff desto besser ausspühren. Wann sich aber der Hund recht hält / und seiner Spur wol nachgehet / alsdann soll ihme der noch destomehr nachgeben / ihne ermuntern / und ihme auf Jäger-Weis heimlich ohne einiges Schreyen zusprechen: Wann er dann laufft und davon begehrt / zu dem auch der Jäger antritt / und siehet / daß ein Wolff da gewesen seye / so soll er sich zu seinem Spürhund wenden / mit der Hand auf ihn klopffen / und liebkosen / zu dem auch irgends ein gut Bißlein ihm zu essen geben / darnach anhetzen / und mit geheimer Stimme ihme zuschreyen. Indem soll er seinem Spürhund nachfolgen / so lang biß er den Wolff ausspühret / und sein Läger gefunden hat. Darauf soll er den Spürhund anhetzen / und die übrigen Tisch-Bißlein / als die kleine Beinlein / Käß / Brod und ander Ding ihm fürwerffen und zu essen geben. Aber man findet etliche Hund / die wollen gar nicht essen / solche Begierde haben sie auf das Gejägt. Wann er ihn nun gnugsam geliebkoset hat / alsdann soll er hell schreyen / auf die Spur treiben / und (ob er gleich am Läger oder Stand ins Horn geblasen hat) darzu ruffen.

Wann aber der Jäger / nicht gesehen hat / daß der Wolff im Geräusch oder Gehöltz lauffet / alsdann soll der Jäger / wann er will seinen Spürhund oder sonst junge Hund auf das Wolffs-Gejägt wol abrichten / auf die jungen Wölfflein warten / ungefehr um den Anfang des Brachmonats / wann sie anfahen in den Wäldern umzulauffen / und irgends ins Gehöltz oder Geräusch zu gehen / da solche junge Wölfflein sich halten / und seinen Hund / welchen er zum Spüren will abrichten / die Länge und die Zwerche hin und her im Wald / so lang / biß er das Läger und die Stätte / da sich die jungen Wölfflein halten / gefunden hat / umführen / und weiters seinen jungen Hund / wie vorgemeldt / anführen / und die jungen Wölfflein jagen.

Wann aber der Jäger einen schönen lustigen jungen Windspiel hat / so möchte er denselbigen wol neben dem Spür-Hund lauffen lassen / und also gar leichtlich mit denselbigen abrichten. Nach solchem allen soll er den Spür-Hund immer gemächlich zu locken / und ihn freundlich liebkosen.

Ein

Ein andere Weis die Spür Hund abzurichten: Wann ein Schnee vorhanden ist/ alsdann soll der Jäger am Morgen frühe mit seinem Spür-Hund um das Gebüsch herum ziehen/ und fleissig sehen/ ob irgend ein Wolff sich ins Gehöltz verstohlen hat/ befindet er/ daß es geschehen/ so soll er der Spur nachziehen/ und den Hund darauf leiten/ ihn liebkosen und freundlich zusprechen/ so lang/ biß daß er des Wolffs Läger finde: Darnach soll er den Hund lassen der Spur nachlauffen/ und wie vorgemeldt/ umbringen. Solches aber ist dem Jäger leichtlich zu thun/ dann er kan sehen/ daß der Spürhund des rechten Wegs nicht verfehle/ wann er hin und her also im Walde umlauffet:

Man solle aber allhier die Arglistigkeit und böse Natur der Wölff wol mercken/ welche sie/ wann ein Schnee gefallen ist/ pflegen zu gebrauchen/ daß nemlich alle die Wölff/ wann ihr zween oder drey miteinander in der Gesellschafft nachziehen/ in des ersten Fußstapffen dermassen tretten/ daß man nicht anders spüren kan/ dann ein eintziger Wolff sey nur davor gezogen/ wie dann solches die tägliche Erfahrung von Tag zu Tag bezeuget.

Auf welche Weis man die Jag-Hund soll zum Wolffsfahen abrichten.

Man findet viel tausend Jag-Hunde/ deren doch keiner könte einen eintzigen Wolff aus dem Gehöltz bringen/ da es doch einer/ der Sachen Erfahrner allzeit mit einem einigen Hund thäte/ ja was noch mehr ist/ die Hunde/ welche auf den Wolff nicht abgerichtet sind/ wann sie ins Gehöltz oder in die Büsch lauffen/ kehren sie gleich wiederum um/ schaudern und zittern vor Forcht/ und kommt auch wol darzu/ daß der Wolff zween oder drey Hund gleich auf dem Platz niederfället/ zu Boden reist/ und also zerzerret. Wann man aber keine solche Hunde hat/ welche man könnte abrichten/ oder welche schon abgeführt wären/ und gern die Wölff jagen/ alsdann soll man irgends ein Stück Vieh/ zu der Mühlen nahe an das Wasser lassen führen: Auf der andern Seiten aber des Wassers/ soll man einen andern Armbrustschützen in der Mühle bestellen/ und sich mit seinem gespannten Armbrust verborgen halten/ damit er den Wolff könne/ wann er an dem Stuck Aases fressen will/ mit einem guten scharpffen Boltz schiessen. Wann aber der Wolff gangen ist/ so soll man die jungen Hund/ welche nicht über ein Jahr alt sind/ an dem Blut/ da der Wolff gangen ist/ leiten/ sie anhetzen/ und lustig machen/ auch da es seyn mag/ so soll man ihnen etliche Personen zugeben/ die sie führen können: Also werden dieselbigen Hunde desto eher dem Wolffs-Blut allezeit nachlauffen/ und den geschossenen Wolff suchen/ welcher sehr schwehrlich sich vom Schuß wird können aufrichten/ dem werden sie alsdann mit Bellen und Lauffen nachsetzen/ und wann er todt niederfällt/ ihn mit den Tappen tretten und umwaltzen. Wann solches aber auch geschehen/ alsdann soll man dem Wolff die Haut abstreiffen/ und das Fleisch kochen/ darnach/ wann es gekocht/ zu kleinen Stucken zerschneiden/ und mit gutem Waitzen Brod/ Milch und Käß untereinander vermischen/ solches alles in die Wolffs-Haut einhüllen/ damit es also nach dem Wolff schmeckend werde/ ins Horn blasen/ und wiederum die Wolffs-Haut ausspannen: Den Wolffs-Kopff aber mit aufgesperrter Rachen darauf legen/ und die Hund alles/ was in der Haut gewesen/ fressen lassen: solches soll man thun/ so offt man den ersten Wolff gejagt/ und gefangen hat.

Welcher Gestalt man eine Bahn und buschicht Geräusch für den Wolff solle machen/ oder wie man ludern solle.

Demnach wir also auf das allerkürtzeste von Natur und Eigenschafft der Wölffe/ auch Weis und Manier/ die junge Spür- und andere Jag-Hunde abzurichten beschrieben haben/ so stehts nun an dem/ daß wir anzeigen/ wie und welcher Weise man die Wölffe jagen/ und auf allerley Manier fahen solle. Und dann vom ersten zu sagen. Man solle den Abend davor/ wann man jagen will/ sehen und Fleiß ankehren/ damit man irgend ein todtes Pferd möge bekommen/ oder/ wo es des Herrn/ welcher das Gejagt anstellen will/ Gelegenheit möchte seyn/ so sollte man ein Pferd tödten/ und dasselbige zween oder drey Armbrüstschütze/ weit vom Gehöltze/ irgends in ein gebauts/ geegtes oder aber sandiges Feld führen lassen. Das Eingeweid aber soll man mit guten Seilen vom Bast gemacht/ binden/ und also dasselbige einem Mann zu Pferd noch denselbigen Abend/ rings um das Buschet/ wo dasselbige nicht zu weit/ noch allzulang ist/ umschleppen/ oder aber auf das wenigste allein an dem Port umführen/ und also letztlich bey dem todten Pferde nachmals liegen lassen. Darnach solle der Mann auf dem Pferd ein gut Theil Wegs davon reiten/ und biß in die halbe Nacht oder etwas später im Felde bleiben/ und hin und her auf dem Pferde umreiten/ damit also die Wölff nicht alsobald das todte Pferd fressen/ sonderlich/ wann sie gleich des Abends wollten anfangen davon zu fressen/ oder/ wann die Nächte allzulang seyn/ wie es dann im Winter pflegt zu geschehen/ dann also möchten sie zu bald mit solchem Aas fertig werden/ und darnach davon lauffen. Wann sie aber erst gegen dem Morgen anfahen daran zu fressen/ so bleiben sie im nächsten Gehöltz oder Buschet liegen/ und fliehen gar nicht davon. Im Fall aber mehr dann ein Buschet vorhanden/ so muß man auch mehr/ dann um ein eintziges Gebüsch das Eingeweyd umführen/ und gar kein ander Seil/ dann wie angezeigt/ darzu gebrauchen/ sonst werden die Wölff gar nicht zum Aas kommen.

Desselbigen gleichen möchte man ein besondere Person/ wann es die Gelegenheit leidet/ und der Mond des Nachts scheinet/ oder sonst nicht allzufinster ist/ lassen auf einen nähesten Baume darbey steigen/ welche die Wölff sehe fressen/ und nachmals anzeigen könne/ wie viel derselbigen beyeinander gewesen/ oder wo und welchen Wege sie gelauffen sind/ und sich verborgen haben/ nachdem sie sich von dem Aas satt genug gefressen hätten. Dann es ist ein grosses Glück/ so die alten Wölffe die erste Nacht kommen/ davon zu fressen/ dann die Jungen thuns sehr leichtlich: So bald aber die alten

alten Wölffe kommen / so lauffen die Jungen gleich davon / und lassen die Alten ihres Gefallens fressen. Ehe aber solcher alter Wolff auch davon frißt / so laufft er zuvor rings herum / siehet und mercket fleissig auf / ob jemand vorhanden seye / der ihn beschädigen möchte; wann er nun will anfangen davon zu fressen / so laufft er einmahls zu / und zerret drey oder vier Stück davon / und weicht darnach wiederum zurück / solches thut er also zum öfftermahl.

Es sind im Jener noch wol bey sechzehen Wölff in einer Nacht gesehen worden / welche an einem Aas gefressen.

Man pflegt Sprichworts-Weise zu sagen / daß kein Wolff den andern soll fressen. Man hat aber das Widerspiel erfahren: Dann auf eine Zeit in einer Nacht haben die Wölffe zween gefressen / welche gefangen / und andern zum Luder geleget worden.

Wann die Wölffe vom warmen Pferd / warmen Hund / oder einer warmen Sau fressen / können sie dasselbige Fleisch nicht wiederum auskotzen: Solches thun sie aber allezeit / wo sie es haben kalt gefressen.

Welcher Gestalt man die Wölff mit Jag-Hunden von freyen Stücken hetzen / und mit Gewalt fangen soll.

Wann nun das Gereiser angerichtet ist / alsdann soll sich der Jäger an das Ort verfügen / da sie ihre Zusammenkunfft bestimmt haben / und ein jeder / welcher mit seinem Spür-Hund die Jagd gehalten / soll seinen Bericht fürbringen; Darnach / wann nun ein jeder des Morgens ein wenig einen Bissen geessen / und sich erlabet / soll man das mehrere Theil den langen Weg am Büschichten / die Knechte mit ihren Wind-Hunden / einen jeden an seinen Ort / welches ihme gewiesen / und von seinem Herrn / oder sonst einer andern verständigen Person verzeichnet und eingeben ist worden / ziehen lassen.

Die Jag-Hund soll man Kuppel-weis in gewisse Hauffen theilen / und darunter etliche behalten / welche des Wölffs Insigeln nachlauffen / wann die Spürhund dieselbigen haben aufgetrieben.

Man soll aber fleissig zusehen / daß man die allerbeste Kuppel / und welche aufs allerbeste abgericht / und aufs schnelleste lauffen kan / darzu nehmen und gebrauchen. Zudem / so mag man auch dieselbigen / nachdem der Hund viel sind / in einer Stunde / nach Gutbefinden abwechseln. Der Hunds-Bub soll aber zu Fuß gehen / und zu nächst bey den Hunden seyn / daß er dieselbigen wanns die rechte Zeit erfordert / anhetzen und loß lassen könne. Um solcher Ursach willen / wäre es trefflich gut / daß man ihm gleich einen andern Knecht mit frischen ausgeruheten Hunden zugebe / und er sie zu nächst bey sich stelle. Dann also können manchmahl die ersten auch desto besser / und ihres Gefallens erschnauffen.

Damit aber die Jag-Hund desto freudiger lauffen mögen / so soll man ihnen öffters mahl nachschreyen / und ohne Zusprechen ins Horn blasen / und also dieselbigen desto kühner und freudiger machen. Dann man findet viel Hunde / welche / wo sie von Natur nicht darzu gearket oder es gewohnet sind / oder gar keines wegs dem Wölff nachlauffen / noch denselbigen jagen wollen / sonderlich aber / wann der Wolff alt ist / dann die alten Wölffe seynd viel grimmiger und boßhafftiger / dann die Jungen. Wann aber das Gehöltz zu groß ist / und ein Mann zu Roß nicht kan darinnen rennen / so halt ich / es wäre das Beste / daß man einen Knecht habe / welcher die Hund beleite / und nechst bey ihnen lauffe. Wolte auch gar gerne / daß er ins Horn zum öfftern blase.

Die andern Personen aber / welche den Hunden nicht nachrennen / oder nachlauffen dörffen / sollen unterdessen gantz still seyn / und den Jaghunden gar nicht nachschreyen / dann so viel und mancherley Horn-blasen und Menschen-Geschrey / machet die Jaghunde nur irr / ist auch nicht wohl möglich / daß sie recht lauffen können / wann einer da / der andere dort schreyet. Wann es ein alter Wolff ist / und er kein Ding siehet / das ihn an seinem Lauff hindern machte / so fehlet es nicht / er laufft davon.

Derhalben / wilt du ihn / wie gemeldt / hetzen und fangen / und hast Tags genug darzu / so must du ihn in das Gehöltz jagen / so offt es die Gelegenheit geben wird / alsdann fähet der Wolff an allerley Lucken zu suchen / durch welche er möchte ausreissen. Dieweil er aber allenthalben so viel Volcks zu Roß und Fuß findet / und so manche Trummel schlagen höret / so wird ihm dermassen bang und eng / daß er nicht weiß / wo er sich wenden / oder wie er ihm helffen könne / fleucht derhalben hin und wieder: Aber alsdann solt du erst andere frische ausgeruhete Jaghund herfür bringen / und sie auf ihn mit aller Macht lassen lauffen: alsdann fängt sich erst an das allerlustigste und schönste Jagen / als man immer mit Augen sehen mag.

Hierzwischen solt du gleichwol aufs des Wolffs Arglist und Geschwindigkeit acht haben / dann so bald er nicht mehr lauffen kan / so verschlupfft er sich entweder in grosse tieffe Dachs-Höhlen / und wischt mit dem Schwantz voran drein / darum solt du ihn um dieselbige Zeit mit den Jaghunden umringen / und sie lassen schreyen und bellen. Oder aber er versteckt sich auch irgends in dornichte Stauden und Hecken / darum soll jedermann hinzulauffen / und ihn allda fahen und erwürgen.

Wann aber grosse Herren die Wölff wolten mit Jaghunden aus freyen Stücken hetzen und jagen / so mögen sie das gantz Gebüsch mit Windhunden umringen / und auf dreyssig oder viertzig Schritt weit sich vom Gehöltz lägern / damit wann der Wolff nur ein wenig heraus gucken wollt / die Hunde gleich auf ihn wischen / und ihn umringen. Dann so bald ein Wolff von Windhunden einmahl gejagt worden / und er findet

erzehlter Gestalt allenthalben / wo er sich nur hinwendet / und auszureissen begehrt / einen Jaghund auf dem Hals / so begehrt er gewiß nicht auszureissen / sondern kreucht wiederum zuruck / und darff sich gar nicht ins freye Feld wagen.

Wann aber das gemeldte Gebüsch so groß und weit ist / daß mans nicht gar wohl mag mit Windhunden umringen/ so soll man dasselbige mit Wehrblahen umspannen / oder lange Stangen lassen darum stecken/ und dieselbige mit Seilen einer Ellen hoch durchziehen / damit sie also nur für einer Gegenwehr dastehen mögen: und also möchte ein Fürst oder sonst grosser Herr ihm ein sondere lustige Wolffs-Jagt anrichten.

Welcher Gestalt man die Wölffe ohne Spürhund jagen solle.

So ein Herr oder sonst einer vom Adel gern wollte zur Lust und Ergötzlichkeit eine Wolffs-Gejäg anstellen / hätte aber keine gute abgerichtete Spürhunde darzu / sondern allein andere schlechte Jaghunde / welche doch nicht ungern die Wölff jagen möchten: Dieselbige soll er auf nachfolgende Weise anrichten und anstellen. Man soll zum ersten etliche Personen zu Pferd und Fuß beruffen / dieselbigen des Morgens frühe um das Gehöltz und Gebüsch / da die Wölff gewohnt sind sich zu halten / umziehen lassen / dann das soll er für gewiß wissen / daß die Wölff sich das gantze Jahr über in solchem Gebüsch halten / und gar nicht davon ziehen / wann man ihnen kein Leid noch Uberlast hat gethan / und sie zudem darinnen gebohren und auferzogen worden.

Die andern aber / welche der Spur nachspühren sollen / müssen gute Achtung haben auf das gebaute Feld / und alle Weg und Stege / fürnehmlich aber im Sommer auf den Staub / im Winter aber auf den Koth / solches ist aber am allerbesten zu mercken / wann es dieselbe Nacht gerechnet / und doch wiederum eine Stund oder zwo vor Tags aufgehört hat. Wann sie dann aus dem Insiegel im Erdreich vermercken / daß die Wölffe ins Gehöltz gezogen seyn / (so anderst der Regen oder der Staub solche Wolffs-Tritt nicht wiederum bedeckt hat) alsdann mögen sie wohl gäntzlich schliessen / und dencken / daß der Wolff oder die Wölffin sich in dasselbige Gehöltz verschlagen hat / und von dannen weichen sie auch gar nicht / sondern halten sich darinn / im Fall sie keine Person angeschryen / und jemand sie mit den Jaghunden gleich am Morgen frühe gehetzt hat: Dann wo sie jemand gesehen und angeschryen hat / oder im Fall es auch ein solcher Wolff ist / der vorhin gejagt ist worden / so soll man nur nicht weiter gedencken / daß man ihn wollte im selbigen Gehöltz finden / dann sie fliehen gemeiniglich eine gute grosse Meil davon: Sintemahl die Wölff wohl so arglistig sind / daß sie wissen / wie grimmige / rasende Raub-Thiere sie seyen / und derohalben von männiglich gehasst werden.

Wo aber der Wolff nirgends angeschryen / noch mit Bauers-Rüden und Lätschen am Morgen frühe gejagt worden ist / alsdann soll man mit den Windspielen aufbrechen / auf das Gejägt ziehen / und dieselbigen auf das allerbeste ordnen und bestellen: wie dann solches im folgenden soll angezeigt werden. Darnach soll man auch die andern Jaghunde einen jeglichen an seinen gewissen Ort ordnen. Der Jäger aber soll vier andere der besten Hunde zu sich nehmen / und an den Ort / an welchem sich der Wolff verschlagen hat / ziehen / und also daselbst seine Hunde an die Aeste lassen riechen und spühren / an welche der Wolff / indeme er in das Gebüsch gezogen / angestrichen. Wann er aber siehet / daß die Hunde nicht anderst thun / dann reissen und zerren / und sie nichts liebers als zu lauffen begehren / alsdann soll er die Kuppel / welche er vermeint / daß sie am allerschnellsten lauffen sollen / loß lassen.

Wo aber einer aus denselbigen anfahet zu schreyen und zu bellen / alsdann soll er gleich darauf abermahls ein andere Kuppel geschwind lauffen lassen. Er aber soll ihnen im vollen Lauff zwerch- und Creutz-weis durch das Gehöltz nachrennen / sie ohne Unterlaß anhetzen / ins Horn blasen / und ihnen von hellen Hals / mit gewöhnlichem Land-Jäger-Geschrey nachschreyen.

So bald aber der Wolff aufgetrieben ist / so soll man auch die andern allernähesten Gerüchte und frische Jaghund loß lassen: Dann sonst wann man dieselbigen zu weit holete und nicht die nähesten dabey nehme / so möchte man irr werden / und also die Jagt verhindern ꝛc.

Spur oder Insiegel des Wolffs.

Es wird sich auchm/eines Bedunckens/ nicht übel schicken / so ich dieses Orts anzeige / welcher Gestalt man die Insigel des Wolffs und der Wölffin möge erkennen / und von der Hunds-Tritt entscheiden. Derohalben / wann du im gebauetem Feld / Sand / Koth oder aber im Staub des Wolffs Insigel oder den Paß antrifft / und zweiffelst/ob es eines Bauren-Rüde Fußstapffen sey / so sollt du die Form und Gestalt der Insigel wohl betrachten und ansehen. Dann die Wölffe haben einen breiten grossen Ballen / und machen drey Gruben ins Erdreich unter dem Ballen: Darnach so hat er auch dicke und kurtze Klauen / und die Finger in den fordern Füssen allezeit zusammen gespannt / solches hat aber kein Hund.

Die Wölffin hat desselbigen gleichen auch eben die Form und Gestalt / daß sie etwas längere und stärckere Füsse hat / dann der Wolff selbst ꝛc.

❀ ❀ ❀

Der geneigte Leser beliebe zu wissen / daß ich zu unterst des Kupffer-Blats Figur. 3. worinnen zu sehen ist / welcher Gestalt man die Wölffe mit Fallen und andern Instrumenten fahen solle / angezeigt habe / wie Numero 1. die Wolffs-Gefährt zu erkennen. Num. 2. Rüden-

Gefährt.

Gefährt. Num. 3. Fuchs-Gefährt. Num. 4. Dachs-Gefährt. Num. 5. Haasen-Gefährt. Num. 6 Katzen-Gefährt.

Spur von eines Jag-Hunds Tritt.

Die Wölff pflegt man auch an ihrem eigenen Koth zu erkennen / welchen sie machen / so sie ins Gehöltz und ins Buschecht ziehen. Dann die Wölff machen einen harten Koth / nahe an der Strassen / oder neben die Fuß-Pfäd und Fuß-Steige / da die Creutzweege sind / und sich die Weege ohnedas von einander theilen / zu dem allein auf die Dornstauden oder sonst andere einige Büsch. Die Wölffin aber thut das Gegentheil / dann sie macht ihren Koth mitten in Weeg / ist darzu weich und platschet: Darnach soll man die Wölff auch aus dem Abend-Geheul urtheilen: Dann die Wölffin heult viel heller dann der Wolff selbst: Solches thun die jährigen jungen Wölff auch: Der alte Wolff aber heulet sehr grob und klein. Uber das alles aber kan auch wohl ein jeder Jäger gedencken / daß kein Wind-Spiel / noch sonst ein grosser Bauers-Rüde so gleich des Morgens frühe im Gehöltz gewesen seye.

Wie man die Wölff mit Windspielen jagen und fahen soll.

Nachdem wir also nach Nothdurfft angezeigt haben / auf was Weise man das Gebüsch solle anstellen / so offt man will die Wölff mit Windhunden und ohne dieselbigen jagen; So ist nun ferners an dem / daß wir auch anzeigen / auf was Weise man das Jagen / auch mit den Windhunden angreiffen soll.

Derohalben sollt du dich für allen Dingen / nach dem Ort / da sich der Wolff am allermeisten gewöhnet hat zu verschlagen / und nach der Ausfahrt / welche er auch alle Abend pflegt am liebsten zu dem Raub und Aas zu gehen / richten und schicken: Dann gemeiniglich pflegen sie an ihrer Wohnstatt aus und ein zu lauffen: Darnach soll man auch sondere gute Achtung haben / daß man den Lauff in guten Wind anstelle / das ist so viel gesagt / der Wind soll aus dem Gehöltz dem Lauff entgegen gehen: Dann kein Wolff laufft dem Wind entgegen / so bald er das Windspiel erschmecket. Im Thal aber kan man aus dem Wind keine Spur abnehmen. Die alten Wölff pflegen gleichwol offt vielmehr dem Wind entgegen zu lauffen / als ins Thal den Wind zu fliehen. Man hat sie offt gefangen / wann man mit einem Windspiel zimlich weit hat halten lassen. Darnach aber sind sie gelauffen / und haben Wölff im Holtz mit gröster Kühnheit angegriffen. Derhalben sollt du am Forst dem Wind entgegen / und wo es möglich seyn möchte / an einen ebenen Feld oder zu unterst am Berge die Jagd anstellen.

Die Scheuen oder Wehren müssen aber gleich gegen einander einem Roß-Eisen gleich gerichtet seyn: wie dann solches in dieser Figur i i verzeichnet worden. Darnach soll man auf das wenigste sieben Kuppel guter starcker und grosser Windhunde haben / und zwo Kuppel leichter / ringläuffiger Windspiel / mit welchen man irgendswo im Gehöltz halte / und einem eine besondere Person zu Pferd zugebe / welche sie zum Lauff geleite.

Darnach sollen auch andere drey Kuppel-Hund auf einer jeden Seiten / wo die andern lauffen halten / und dieselbigen werden genannt die Seiten-Kuppel: Darum soll man die ersten zwo Kuppeln / welche einander gleich entgegen stehen / wann nun der Wolff darzwischen laufft / deren eine / die gegen einander halten / starck auf des Wolffs Wanst zu / loß lassen / und zur Seiten entgegen schicken: Dann wo die ersten zwo Seiten-Kuppel recht und bey Zeiten loß worden / alsdann muß ihnen der Wolff in den Lauff kommen. Also wann auch die andern Kuppeln auch zu rechter Zeit loß gelassen werden / und man erwarten mögen / bis der Wolff an ihre Laub-Hütten kommet / alsdann ist es nachmahls nicht möglich / daß ihnen hinführo der Wolff könne entlauffen. Derohalben soll der Junge / welcher fornen an der Spitze mit seiner Kuppel still hält / mit seinen Hunden dem Wolff entgegen herfür wischen / und ihn vornen angreiffen. Dieselbigen Hund müssen aber etwas kühner und behertzter seyn / dann sonst die andern alle.

Für allen Dingen aber ist hoch vonnöthen / daß man für eine jede Kuppel Hunde lasse einen Hinterhalt von Tuch / Aesten und Laub / damit sich der Mann samt seinem Winspiel möge darunter verbergen / machen: Die Personen aber / so bey den Hunden halten / sollen nieder auf ihre Knye fallen / und also still halten. Wann ich aber sollte solche Seu-Hüttlein machen / so wolt ichs von Köstenfarben Tuch machen / und auf drey Stangen aufspannen / welches viel besser ist: Dann darunter stehet der Mann samt seinen Hunden / gleichwie unter einem Dach / daß ihm weder Wind noch Regen schaden mag: Darnach so ist auch unten der Boden mit Waldfahren oder Stroh gestreuet / damit sie also desto besser Läger mögen darunter haben; im Fall es aber geschicht / daß der Wolff von den Windhunden umrungen ist / alsdann soll man schnell zulauffen / und einen ausgespitzten grossen Stecken / oder einen Spieß in seinen Hals bis an den Rachen stossen / damit er also den Windhunden weder die Schenckel noch sonst das Gebiß und Waffen verletzen könne: anderst wann man den Hunden nicht auf diese Weise zu Hülffe kommt / beschädigen die Wölff dermassen die Windspiel / daß sie entweder einem die Schenckel auszerren / oder dem andern den Kopff durchbeissen / oder sonst in andere Wege dieselbigen solcher Gestalt verletzen / daß sie nachmahls überaus kranck werden / und zum öfftern dahin fallen und sterben: Dann wie vorgedacht / Wolffs-Biß sind überaus gefährlich und schädlich. Wann aber die Hunde eine gute Zeit lang mit dem Raub gespielet und kurtzweilet haben / so soll man ihnen dasselbige nicht länger lassen / sondern eine jede Parthey soll seinen Hunden wiederum ruffen und locken /

cken / und also mit ihnen in die Laub- Hütt davon ziehen / ob vielleicht noch ein anderer Wolff im Gehöltz vorhanden wäre: Darum soll man auf dieselbigen lauren / und die Windspiel wie das vorige mal lauffen lassen. Man soll aber gleichwol fleissig zusehen / daß man sie nicht allzuspat loß lasse / dann es ist viel besser / daß sie etwas eher lauffen / und der Wolff wiederum ins Gehöltz lauffe / dann daß er sollte im Lauffen ausreissen und davon kommen. Dann wann der Wolff einmahl entlauffen ist / so hat es grosse Mühe und Arbeit / wann schon die Windspiel ihme auf Socken nachlauffen / daß sie ihn wiederum fahen und erlauffen können.

Wann die Wölffe den Jaghunden einsmals entloffen / alsdann ist es nicht möglich / daß man ihnen weiters lasse nachjagen / dann sie halten nirgends stille / sondern lauffen schnell in einem Lauff davon. Zu Zeit möchten sie irgends im nächsten Busche oder Gehöltz / wo sie anderst starck genug sind / und sie die Jaghunde allzuhefftig betretten oder ausgemergelt haben / sich aufhalten / und liegen bleiben: Nichts desto weniger nehmen sie den Vorsprung zum besten / und lassen sich nicht mehr so weit ein / aus Sorg / es möchten sie etliche Windspiel unterwegs antreffen. Alsdann mag man sie allererst von freyen Stücken hetzen / und solches Gejäg ist zwar am lustigsten zu sehen / dann so bald die Hunde mercken / daß der Wolff sich verlauffen hat / so streichen und lauffen sie ihm nur mit grösserer Begierde und Freude nach.

Eines ist noch allhie zu mercken / daß nehmlichen die Windspiel eine läuffige Wölffin nicht allzugern anfallen / und die umringen / sondern sie begehren allezeit auf sie zu steigen / nicht anderst dann sonst auf eine Präcken: Nichts desto weniger aber findet sich etwan eine gute und kühne Hündin / die wischt auf sie hin / und greifft sie aus lauterem grossem Eifer an / ꝛc.

Wie man Wölff ohne Spürhund / Jaghunde oder Windspiel mit Garnen fahen solle.

Bishero haben wir beschrieben / wie und welcher Weise man die Wölffe solle mit Jaghunden und Windspielen jagen und fahen: Dieweil es aber nicht eines jeden Gelegenheit seyn mag / etliche Jaghunde zu halten / noch ein jeder verstehen kan / wie man dieselbige soll abrichten / hab ich derhalben nicht unterlassen können / eine sondere Weise anzuzeigen / wie man die Wölffe möchte ohne einige Gehülff der Jaghunde fahen und erwürgen. Derhalben solle man zum allerersten Wild- Garn oder Netz machen / und dieselbige auf die grosse Strassen richten lassen / und also nachmahls auf einen gewissen Tag und ohne Gewalt / wann ohnedas ein schlechter Feyertag ist / (dann den Sonntag solle man nach den zehen Gebotten des HErrn feyern) die gantze Gemein und Nachbarschafft / samt den Dörffern / so um das Gehöltz oder Gebüsch / da die Wölfe aus und eingehen / gelegen seyn / beruffen / darnach jede Gemein an sein gewisse Plätz und Ort verordnen.

Nachdem aber die Ordnung gemacht / und die Hauffen eines Spiesses lang voneinander gestellt worden / alsdann soll man ins Gehöltz ziehen / und ein groß Getümmel anfahen / ins Horn blasen / die Trommel schlagen / von heller Stimme schreyen / und gegen dem Garn / durch Hecken / Dorn und Stauden / kühn und unverzagt / ohne alle Scheu ziehen / dann solche sind die fürnehmste Ort / in welche sich die Wölffe zu verschlagen und zu verbergen pflegen / still liegen / und also jedermann lassen fürziehen. Daher kommt das Französische Sprichwort: Er stellet sich wie ein Wolff in der Höhle. So soll nun die gantze Gemein also miteinander daher ziehen / und ein jeder Hauffe einen eigenen Mann haben / der ihnen fürziehe / und sie allesamt in guter Ordnung behalte / und fortan also das gantze Gehöltz / durch und durch / bis an die Garn miteinander durchziehen. Ist dann irgends ein Wolff vorhanden / so bleibt er schwehrlich inne / sondern er muß herfür lauffen / jedoch möchte man sie auch mit kleinen Wind- Hunden oder sonst mit guten Bauren- Rüden herfür treiben / auf einer Seiten des Holtzes.

Im Fall es aber geschicht / daß der Wolff vor die Hüttlein / darunter etliche sollen acht auf das Garn haben / laufft / alsdann sollen dieselbigen ihn nach den Schenckel mit kurtzen Pengeln werffen / und ihn desto schneller machen lauffen / damit also der Wolff in vollem Lauff die aufgerichten Garn nicht erkennen möge / sondern also in dieselbige / oder aber in die Fallstrick unversehens falle / von denen / so auf die Wild- Garn sehen sollen / erwürget werde. So bald aber solcher Wolff todt ist / alsdann soll man die Garn gleich wiederum aufrichten / ein jeder in sein Hüttlein ziehen / und also eines andern Wolffs erwarten. Solche jetztgemeldte Hüttlein aber / sollen entweders gar dick von Laub und Aesten / oder aber von gefärbter Leinwat / wie vorgemeldet worden / gemacht seyn.

Damit aber das versammlete Volck / und ein jeder Hauffe insonderheit an seinem eigenen Ort wissen könne / zu welcher Zeit man ins Gehöltz ziehen solle / ist vonnöthen / daß man einen grossen Büchsen- Schuß thue / und ein Merck-Zeichen / darbey ein jeder soll erkennen / daß jetzt die Zeit / daß man mit grossem Geschrey zu Holtz ziehe. Es werden damals weiters über die Wild-Garn auch etliche gewisse Personen erfordert / welche wissen können / wie und welcher Gestalt man die Umzäunung soll von den Wild-Garn und Fall-Stricken stellen und anrichten: aber doch fürnehmlich und insonderheit die Garn / welche ich selbst hab offtermahls über lange Stangen lassen mit besonderen darzu gemachten Instrumenten spannen und richten / und mit zweyen vornen und hinten gestellten Gabeln unterstützen / wie dann solches aus dieser hievor gesetzten Figur leichtlich zu sehen / dann solche Weis und Manier die Wild-Garn zu richten / ist die allerbeste und bequemste.

Weiters

Weiters ist auch anzustellen vonnöthen / daß man die fürnehmsten grossen Wild-Garn an die Bäume oder an gute stareke Pfähle / nachdem sie lang oder kurtz sind / anfasse und anbinde. Nachmahls ist auch weiters vonnöthen / daß man die Häge für die Wolffs-Strick lasse gar wohl versehen / und ordne / daß diejenigen / welche solche Ding machen sollen / selbst die Sachen gar wenig verstehen / dann sie machen sie zu stracks und gerad: Die sind aber viel besser gericht / welcher massen wir sie haben lassen allhie abreisen. Dann an einer jeden Ecken hat er einen sondern Ziegel / und eine solche Umzäunung kan zu beyden Seiten nutz- und dienstlich seyn. Zu dem / so laufft auch kein Wolff / noch kein wild Schwein oder Gämbs wiederum zuruck / daß er auf der Seiten ausreisse / wann er etwann ein offen Loch vor ihm siehet / und gleichsam zu beyden Seiten Zäunlein hat / welcher ihn in die Garn leitet. Endlich ist auch vor allen Dingen vonnöthen / daß man die Wild-Garne und Wolffs-Falle / wo der Wind am leisesten ist / richten und stellen lasse.

Welcher Gestalt man die Wölffe mit Fallstricken oder Wolffs-Fallen / und andern Instrumenten fahen solle.

Nachdem wir oben vermeldet haben / durch was Mittel und welcher Gestalt man solche wilde Thiere mit Jagd-Hunden und Windspiel solle jagen / wollen wir auch jetzt weiters anzeigen / welcher Weiß man auch dieselbigen solle mit Fallen und anderen darzu gehörigen Instrumenten / welche in der Figur I. zu sehen / fahen / und ihnen dieselbigen richten und stellen. Solche Figur aber zeiget an / daß man solle vorhin eine tieffe Gruben machen / und darnach eine geflochtene Scheiben darüber dermassen hencken / damit es sich leichtlich umwende. Auf der andern Seiten aber der Scheiben / sollt du entweder eine Gans oder ein Lamm / oder sonst dergleichen Thierlein setzen. So bald aber der Wolff sich unterstehet über solche Scheiben zu gehen / wendet sich dieselbige geschwind um / und fällt der frässige Wolff also in die Gruben. Die vorgemeldte und geflochtene Scheibe aber / soll die Grub gantz und gar allenthalben wohl bedecken / damit der Wolff / dieweil er ohnedas ein sehr arglistig Thier ist / dieselbige nicht erschmeckt / und innen werde. Diese Weise aber die Wölff mit der Wolffs-Gruben zu fahen / ist überaus gemein / und sehr leichtlich zu machen.

Auf was Weis man andere Art der Wolffs-Fallen spannen und richten solle.

Man soll noch das wissen / daß so bald der Wolff / wann er zu dem Fallstrick kommt / und das Seil / welches oben und um die Wolffs-Falle ist / erschmeckt (welches er dann sonder Zweifel thun wird) so ist nichts gewissers / dann daß er sich wiederum auf die Füß macht / und kommt nicht hinzu. Der Jäger / welcher die Wolffs-Falle richtet / habe dann vorhin dem Seil seinen Geruch vertrieben / darzu soll er nun Wolffs-Koth nehmen / und das gantze Seil vorhin gantz und gar / wie die Schuhmacher ihre Dräth mit Pech / schmieren. Solches muß aber mit Wolffs-Koth geschehen / so offt man den Wolff stellen will.

Wann du aber die Füchs / oder sonst andere wilde Thier wilt fahen / so solt du es auch mit Fuchsen / oder sonsten mit derselbigen Thier-Koth / welchem man die Fallstricke richten und spannen will / geschehen.

Nun ist aber gleichwol beschwehrlich solcher wilden Thier / welcher man gern wolt stellen lassen / als der Wölff / der Füchs / der Dächs und der Wisel Koth zu überkommen. Wann dann nun der Jäger die Wolffs-Falle spannet / soll er einen Tag vorhin ins Gehöltz / oder in den Forst / oder in das Gebüsch / da man am allermeinsten solchen wilden Thieren pflegt zu stellen / ziehen / und den gantzen langen Weeg durch / wo er am meisten argwohnet / daß wilde Thier seyen / oder denselbigen Weeg vorüber gezogen sind / mit einem Grabscheid den Grund / so breit der Weeg oder die Strasse ist / vier Schuchs breit in die Viere umgraben und umstechen / darnach den Grund zu kleinen Pulver zerreiben / und das Ort wiederum gantz eben und gleich machen / damit die nachfolgende Nacht das Thier / welches fürüber zeucht / seine Insigel möge in den Grund eindrucken / und du nachmals am Morgen frühe / wann du an den umgrabenen Ort wiederum kommest / aus solchen Insiegeln möchst dasselbige Thier erkennen.

Du solt aber an vielen Orten und Weegen den Grund also / wie vorgemeldt / umstechen und umgraben / damit du desto gewisser seyest / daß das Thier sich in das nächste Gehöltz verschlagen habe / und du nicht umsonst und vergebens die Wild-Fallen richten darffest. Wann du aber den Grund umgraben hast / so solt du einen Schenckel von einem todten Esel / oder einem Maul-Thier oder sonst anderm Aas zu wegen bringen / und dasselbige im Gehöltz lassen den gantzen langen Weeg und Steg / bis an den Orth / welches du umgestochen hast / umschleiffen / hernach aber / wann man an solchen Ort kommen ist / so soll man etliche Stücklein / ungefehr eines Eyes groß / auf denselbigen Platz werffen.

Wann du aber einem Fuchs / oder einem Dachs / oder einem Wiesel stellen wilt / so ist gleich genug / wann du allein das überbliebene von der Hennen / oder sonst was von des Herrn Teller / nachdem er gessen hat / aufgehaben wird / nimmst / und an denselbigen Ort legest: Oder man mag schwartz geröstes Brod nehmen / und dasselbige in Fettigkeit gesotten / an den mehrgemeldten Ort legen / darnach des Morgens frühe ausziehen / so wird man sonder Zweiffel den Koth des wilden Thiers / so die vergangene Nacht fürüber gezogen ist / nächst an dem Aas liegen finden. Mit solchem Koth schmiere

darnach das Seil / welches du spannen solt. Wie Figur. II. zu sehen.

Weidmännische Wörter von dem Wolff.

Der Wolff heulet / frist/zerreist / hetzt oder laufft / trabet / wird geludert / gehetzt/ gejaget / gefangen / von Hunden erbissen / todt geschlagen / hat einen Balg / wird gestreifft.

Sein Maul heist ein Gebiß / die Zähne werden Wolffsfäng genannt / seine Füsse heissen Klauen/ wird in einem Garn oder Gruben gefangen.

Die Wölffinnen Traben und Wolffen/ wann sie Junge haben:

Würgen sagt man / wenn sie sich miteinander beissen.

Von der Schwein-Hatz.

Zu welcher Zeit man die wilden Schweine hetzen solle/ und welches die Merck-Zeichen und Spur sind eines guten wilden Schweins.

Die Schwein-Hatz muß nicht zu jederzeit geschehen / sondern allein/ wann es die allergelegneste und rechte Zeit im Jahr ist/ als nehmlich / gleich mitten im Herbst-Monath / und bis in den Christmonath hinein / wann sie anfangen in der Brunst zu gehen / unangesehen sie im Aprillen und Mayen viel besser sind / in die Wehrblahen und Tücher zu hetzen / dann sonst zur andern Zeit / und solches eben darum / daß sie gute starcke und kräfftige Kräuter essen / welche ihnen das Geblüt bewegen / und also die heisse Dämpff ihnen über sich zum Kopff steigen machen / darvon sie nachmals überaus schläfferig werden.

Ein jeder Jäger soll an diesem Zeichen ein schönes wildes Schwein / und daß es werth seye/ daß man es hetze / erkennen/ als nehmlichen am Fuß-Tritt oder Stapffen / am Geläger / da das Wildschwein gewühlet hat / und darnach an seinem eigenen Mist oder Koth.

Die grosse und breite Fußtritt: die runde und dicke Zapffen vornen an den Klauen / die stumpffen Insigel auf der Seiten / die breiten und offene Spalten an den Klauen / mit welchen es in die harte Erden tritt/ wann es gehet / solche Merck-Zeichen alle zeigen / daß das Wild-Schwein schön und groß ist: Desselbigen gleichen auch/ wann die Insigel hinten dann vornen breiter seyn: Solches zeiget die Grösse der Schenckel und der zwischen Huff an: Die Insigel aber der gestreifften Runtzen zwischen den Spalten und Spaltungen im Erdreich bedeuten seinen grossen und langen Gang. Die tieffe und breite Insigel der Tritt bedeuten auch die Grösse und Schwehre derselbigen.

Die tieffe und breite Gruben / welche das Schwein gewältzt hat / zeigen an die Grösse und auch die Länge des Kopffs.

Der lange / breite und groß-kotigte Ort / da sich das Schwein gewältzt hat / zeiget ein grosses Wild-Schwein an. So es aber gleich aus dem Koth ins Gehöltz gehet / so kan man wol an den kothigten und besudelten Kräutern / welche es berühret / und daran gestrichen hat / gleichfalls seine Grösse erkennen: dann wann das Schwein aus dem Koth gehet / so trägt es einen Hauffen Koths an sich / und damit besudelt es die Blätter/ wann es wiederum in das Gehöltz gehet / derohalben kan man aus solchem wohl erachten und urtheilen / wie hoch und groß das wild Schwein seye.

So geschicht es auch zum öfftern/ daß wann ein Wild-Schwein im Koth sich gewältzet hat/ so reibet es sich an einen Baum und zeichnet also seine Größ am selbigen Baum ab.

Der grosse und lange Koth der wilden Schweinen zeiget desselbigen gleichen die Grösse des wilden Schweins an. Aber doch ist es nicht vonnöthen / daß die Jägers-Leute dasselbige mit sich zu Haus führen / sondern es ist genug / daß sie es selbst an selbigem Ort gesehen haben.

Vom wilden Schwein-Gejäg und Gefällen.

Die Wilden-Schweine werden von den Jägern geschossen / die sie Körnen / und bey ihren gewöhnlichen Lägern sie auf den Bäumen erwarten und von dar erschiessen.

Die Schwein-Hatz ist viel beschwehr- und gefährlicher als die Hirsch-Jagt. Sie erfordert viel Menschliche Kräfften. Die Hund muß man mit Klugheit anzuwenden wissen / denn die wilden Schweine sind rechte Hunds-Mörder.

Diese Klugheit bestehet darinn / daß die Jägers-Leut allzeit bey ihnen seyen und das Schwein auf das beste bezircken: Dann so bald es merckt/ daß es betretten / und von den Hunden und Jägern umgekreist ist / so entsetzet es sich überaus sehr/ und verleuret / wann gleich im ersten Anlauff man auf das hefftigste darauf dringt: und da es auch zur selbigen Zeit nicht kan seinen Grimmen über die Hund auslassen / so wischt es auf / und laufft gleich davon/ alsdann soll man erst etliche wohl geruhete und die allerstärckesten / und ältesten Hund lassen lauffen / und also die ersten entsetzen / und ihnen zu Hülff kommen: Darnach dem Schwein desto stärcker und strenger nachsetzen und nachjagen: dißfalls darff man sich keiner argen List noch des Entlauffens besorgen / dann das wild Schwein ist wohl so schwehr / daß ihm auch die Hunde gleich folgen. Wann die Jäger nach solchem langen Hetzen und Jagen befinden / daß das wild Schwein seinen Vortheil begehrt einzunehmen/ solches thut es aber nicht ehe / dann wann es siehet / daß es überwältiget ist / so sollen sie dasselbige auf das Stillste / als möglich / umringen

und

Von Wilden Schwein gejägt und fällen.

J. P. S.

und bezircken / und also einer aus ihnen auf es zu mit einem guten scharffen Schwein-Spieß in der Hand / in einem Sprung zulauffen / dasselbige stechen und fällen. Man soll aber den Spieß in der Faust nicht allzuniedrig fassen / dann sonst wird der Stich in den Kopff gerathen : Darum soll man die Faust aufgereckt halten / und den Stich gleich unten abrichten. Man soll sich aber wohl fürsehen / damit man den Streich nicht auf derselbigen Seiten / da das Roß ist / falle / sondern vielmehr auf der andern Seiten / dann das Schwein pflegt sich gemeiniglich auf die verwundte Seiten umzuwenden / so bald es nur empfindet / daß es verwundt ist : darum möchte es um sich schlagen / und den Gaul beschädigen. Das ist noch zu mercken / daß wann man den Jag-Hunden / so offt man hetzen soll / Halsbande mit Schnellen umthut / so schlägt oder hauet das Wild nicht so leichtlich / sondern gibt sich aus dem Vortheil / und laufft darvon.

So gefährlich aber diese Art / die wilden Schweine zu fällen / ist / so sehr mag sich der Jäger vorsehen / daß er fest stehe / und ihm der Fang recht gerathe / sonst möchte seiner übel gewartet werden. Wo er aber fehlete / so muß er sich so gleich auf das Gesicht legen / um also desto ungetrettener davon zu kommen / insonderheit wo er nicht bald Hülffe bekommen sollte.

Dieses ist sonderlich in Obacht zu nehmen / wann eine Gegend mit Netzen und Pfählen umsetzet wird ; In solchen werden sie leichtlich entweder aus dem Schirm oder aus einem Wagen geschossen.

Sonsten wird es bey diesen Jagten wie bey denen Hirsch-Jagten gehalten / nur müssen um die Pfähle und Netze die Leute auswendig geordnet werden / zu verwehren / wenn die Schweine solche mit ihren Rüsseln aufheben und unterwühlen wollen. Es muß auch die Jagd bald um Martini angestellet werden / wie schon gesagt / da sie von den Eicheln und Holtz-Obste am fettesten seyn / hernach werden sie mager.

Gewöhnliche Jagt-Wörter von den Schweinen.

Die Säu nennet man das Schwartze Wildpret. Man macht einen Haag / bindet Seiler an / stellet Garn und Wehr-Tücher.

Das Schwein hat einem Kopff / Augen / Ohren / Schalen und Gräfften / Förder- und Hinter-Läuffte. Item / ein Lager. Hat auf den Wiesen sehr gebrochen (das ist sehr gewühlet /) gehet auf die Brunst / aufs Graß / wird gehetzt: Kämpffet oder streitet mit den Hunden / wird von denen Hunden gestellet / läufft / läufft ein / fängt sich ins Garn / wird von denen Hunden gefangen / hat scharffe Waffen / Gewerff oder Gewehr / (das ist Zähne) schlägt viel Leut oder Hund darnieder / wird gefället / gebürschet / und demselben ein Fang gegeben / so zwischen dem Förder-Lauff und Hals gleich zum Hertzen geschehen muß.

Der Mas oder Eber / ein Sau-Schwein / ein hauend Schwein oder Keuler / die Mutter eine Bache / welche setzet.

Ein jährig Schwein / heisset man einen Jährling oder heurigen Frischling / ein junges Schwein einen Frischling.

Ein angehends Schwein / heisset ein drey jähriges Schwein / mannlichen Geschlechts.

Buch-Mast / ist zu verstehen / wo viel Buch-Eckern sind.

Eichel-Mast / wo Eicheln sind.

Die Haut / wird das Schweiß-Fell genennet.

Schwein-Hatz ist das Sau-Jagen.

Wie die wilde Katzen zu fangen.

Die wilde Katzen werden in Fall-Eisen / welche vor ihre Löcher gestellet werden / gefangen / auch zu weilen wie die Haasen / und Füchse gejaget / geschossen / und hat man wohl acht zu haben / daß sie nicht auf den Bäumen sitzen bleiben / da sie mit Stangen herunter gestossen werden.

Jagd-Wörter von der Katzen.

Der Kater wird ein Brumrutter genennt / wird von den Hunden gefangen / erwürgt / oder auf den Bäumen erschossen. Sie haben Bälg / Klauen oder Pfoden.

Das zwey und dreyssigste Capitel.

Von etlichen kleinen / wilden und rauberischen Thieren / welche sich theils in Wäldern / und auch auf den Feldern / oder in Löchern / theils in Häusern aufhalten.

Der Otter oder Fisch-Otter.

DAs vorhergegangene Kupffer-Blat / zeiget uns noch den Otter / dieser wird Lateinisch Lutra. Italiänisch / Lodra. Französisch un Loutra, und Spanisch, Nutra, genennet.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist in der Grösse und Gestalt einer Katzen gleich / ohn allein am Kopff / braunschwartzer Farb / mit glantzender weicher Haut und Haaren : wohnet bey den Wasser-Flüssen und Weyher / da es auch seine Löcher hat. Er lebet von Fischen / die jaget und fanget er mit wunderbahrlicher Behändigkeit. Die Krebs sind ihm auch nicht zu wieder / welcher er meisterlich aus ihren

Löchern

Löchern heraus zu langen weiß / wiewol er lang unter dem Wasser bleiben und leben kan / so holet er doch Athem und Lufft. Dieses Lufftholen geschiehet mit einem grossen und einer halben Stund schallenden Geräusch / wie bezeuget Krafft in seiner gäntzlichen Ausrottung grausamer Thiere andern Theil p. 514. kommt zu Zeiten aus Begierde des Raubs in die Fisch-Reussen / oder wenn er lang nicht fort kan seinen Athem zu hohlen / erstücket er unter dem Wasser.

Sie verderben auf diese Weise / wie es ausgerechnet worden/auf 20. ℔. Fische / wo nun die Fische von guter Gattung / Hecht / Forellen / und dergleichen / so ist ihr Diebstahl kostbar genug.

Dieses Thier ist also begierig und geitzig nach der Speiß / daß es sein Loch oder Höhle mit so grossen Hauffen der gefangenen Fisch anfüllet / daß aus dem Gestanck ihres Faulens auch die Lufft vergifftet wird.

Sie sind von dem Geschlecht der Biber. Die Vermischung der Otter geschiehet auf eine Katzen-Art / auch zur Zeit / wann sonst die Katzen ramlen / nehmlich im Mitten des Hornungs oder Anfang des Mertzens. Das Weiblein gehet auch nicht mehr als 9. Wochen trächtig / und und bringt 3. bis 4. Junge / gebähren / doch ausserhalb des Wassers / und machen ihre Wohnungen von Aesten und Ruthen. Fressen nicht allein Fisch / sondern auch Obst und Rinden von den Bäumen.

Die Art zu fangen ist diese / daß man die dazu abgerichte Otter-Hunde mit etlichen Personen / welche Stangen und Prügel in Händen haben / an den Orth führet / an welchem man sie Nachts vorher hat Athem holen hören / findet man durch die Spur dieses Thiers in seinem Loch oder Höhlen / so müssen die Leut mit starcken Prügeln fleissig Achtung geben / wann es die Schnauntze aus dem Wasser thut / Athem zu holen/und es so dann damit todt zu schlagen.

Sie fallen mit ihren Gebiessen auch bißweilen Menschen an / und lassen nicht nach/bis die Zähn zusammen kommen. Werden bißweilen gezähmet / und von den Fischern abgerichtet / daß sie die Fisch in die Garn treiben / oder welche zum Kochen heraus hohlen. Doch aber / weil sie sehr rauberisch / und gemeiniglich viel Fisch verderben und mehr umbringen/als man gern hat / gar selten zu solcher Arbeit gebrauchet.

II. Nutzen und Artzney-Gebrauch.

Die gröste und beste Nutzbarkeit / die man von diesen Thieren haben kan / ist der Balg/ von wegen seiner glatten und gelinden Haaren/ welche ihren Glantz nicht bald verliehren / und von dem Wasser und Regen nicht so leichtlich beschädiget werden / derowegen man sie zu denen Hauben zu gebrauchen pfleget.

Das Blut dieses Thiers / lindert das aufgelauffene Geäder / mit Essig und Wasser vermischt.

Die Geylen / haben fast ein gleiches Vermögen mit den Bieber-Geylen / und vertreiben die schwehre Noth/ oder hinfallende Seuche.

Otter-Leber / im Ofen gedörrt / stillet den Durchlauff und die rothe Ruhr.

Von dieses Thiers Leder Schuh gemacht/ sind gut für das weisse Geäder / Schmertzen der Füsse und Podagra / deßgleichen auch der Balg.

Das drey und dreissigste Capitel.

Von dem Wiesel.

DAs Wiesel heist Lateinisch Mustella, oder Mustela. Italiänisch / Donnola, Frantzösisch / une belette, Spanisch/ Comadreia.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Wiesel sind nicht einerley Geschlechts; Herr Mercklein theilet sie in solche / die in Häusern und Scheuern sich aufhalten / und die / welche in Wäldern und auf dem Felde leben / jene sind die / von denen allhier die Rede ist / unter diese aber werden gezehlet die Marder / Zobel und Ilois / von welchen insonderheit etwas zu melden.

Das gemeine Wiesel ist kleiner als eine Katz/ aber doch auch gröser als eine Maus / ungefehr als ein Eichhörnlein / auf dem Rucken und auf der Seiten ein wenig röthlicht / selten gelblicht/ unter dem Hals allzeit weiß.

Man siehet auch gantz weisse Wiesel / es soll aber die weisse Farb nicht beständig seyn. Sondern Gesnerus schreibt derselben Ursach dem Winter oder dem Alter zu; und alsdann werden sie Härmeline oder Härmline genennt. Haben auch gar einen subtilen Leib / gleichsam abgeffte Ohren / einen kurtzen Schwantz / und nicht gar lange Füß. Es ernähret ihre Jungen fleissig / trägt sie vielmahl von einer Stell zur andern / auf daß sie nicht gefunden werden. Wohnen in Felsen und Löchern / schläffet sehr lang. Und wann es mit der Schlangen streiten will / so verwahret es sich mit wilder Rauten. Es überwindet auch grosse Thier mit der Behendigkeit seines Leibs.

Es ist aber das Wiesel ein sehr schädliches Thierlein / welches sich zu forderst in denen Hühner-Häusern und Tauben-Schlägen gar diebisch aufführet. Aus dieser Ursach wird ihnen selten das Leben geschencket / wo es erwischet wird. Und mehr angeführtes Buch von Ausrottung der grausamen Thiere und schädlichen Ungeziefers / gibt Anleitung/ wie sie zu verjagen und zu tödten.

Die Wieseln / die in einer Nähe sind/ alle zusammen zu bringen / soll man nehmen/ die Gall von einer Stein-Eydechsen / und vermischt sie mit Wasser / und also giesset oder setzet es

ret es an einen gewissen Ort des Hauses / so sollen sich die Wieseln daselbsten einfinden.

Die Wieseln zu vertreiben; man leget oder hängt einen Wolffs-Kopff an den Ort/ da sie sind/ so lauffen sie alle von dem Ort hinweg. Also verjagt sie auch der Geruch von einer verbrannten Katzen.

Oder/ man fängt eine lebendige Wiesel / so ein Männlein ist/ verschneidet ihme den Schwantz gantz kurtz und die Hödlein aus / lässet sie dann wieder lauffen / so werden alle andere / so viel ihrer sind / davon lauffen/ und ihre Wohnung und Aufenthalt/ wo der auch ist/ fliehen und meiden.

Wie die Wieseln zu tödten; man leget Salarmoniac und Mehl untereinander/ machet einen Teich / und wirfft es ihnen hin / wann sie das fressen / so sterben sie alsobalden.

Oder / man nimmt weisse Nießwurtz oder weissen Arsenick und Weitzenmehl/ vermischt es untereinander/ und machet mit Milch einen Teich davon / macht Zeitlein daraus / wann sie davon fressen/ müssen sie sterben.

Das Vier und dreyssigste Capitel.

Der Marder heist Lateinisch/ Martes. Italiänisch/ Foino. Französisch/ Foine. Spanisch/ Marta.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Marder ist auch ein Rauberisches Thier/ in Grösse einer Katzen / doch etwas länger von Leib: Wenn es unter Hüner / Tauben oder dergleichen Viehe kommt/ würget es/ so lang es etwas Lebendiges findet / und verträgts. Was der Marder beist/ heilet langsam.

Der Marder werden zweyerley Geschlecht gefunden: Das erste werden Dach-Marder / Stein-Marder und Buch-Marder genannt / dieweil er sich um die Häuser / Gebäue / Höfe/ Thürne / und Steinen am meisten finden läst.

Das andere Geschlecht kommt nimmer zu den Häusern / und wird derowegen der wilde Marder/ Feld- und Baum-Marder genennet / ist viel schöner und köstlicher dann der vorige / hat ein gelbe Brust/ gleich wie der erste ein weisse / und werden deren in der Eydgenoßschafft sehr viel gefangen.

Die Marder zu fangen / hat man unterschiedliches erdacht / denn man stellet ihnen/ so bald man sie verspühret / und ihren Aus- und Eingang wahrgenommen / mit Schlingen nach / welche man alldorten aufstellet; Man fängt sie auch mit Hunden/ oder schiesst sie/ weil es aber dabey ein sehr schlimmes Thier / so muß man gar viele Zeit vergebens in Aufpassen zubringen; Dannenhero es mit denen Schlingen oder Marder-Fallen am besten zu fangen. Diese nun kan man entweder selbsten machen/ oder auch schon gemacht zu kauffen bekommen. Will man sie selber machen / so wissen wir fast keinen bessern Unterricht zu geben / als der Auctor in der Fürst-Adelichen Jagd-Lust gethan/ denn daselbst im Anhang p. 108. und folgenden / sind sowol einfache als doppelte / mit so deutlichen Worten angeführet/ ja auch in der Figur abgebildet worden/ daß es auch der Allereinfältigste begreiffen / und ohne besondern Verstand weiter nach machen kan.

Will man sie sonst vertreiben und in andere Gegende verjagen / ohne daß man ihrer habhafft worden/ und den Balg zur Ausbeute bringen möge / so hänge man nur in denen Ortern / wo sie sich aufzuhalten pflegen / Rauten auf / welchen Geruch/ so bald ihn dieses Thier empfindet/ärger als alle andere Nachstellungen fliehet/ weil es ihme von Natur zu wider.

II. Nutzen und Artzney-Anwendung des Balgs/ Hirn und Koths des Marders.

Der Balg vom Marder wird in grossen Werth gehalten / zu Hauben / Schlieffern / und Futter unter die Kleider gebraucht: dessen sich die hoffärtige Weiber sehr bedienen.

Sein Hirn wird für den Schwindel an die Schläff / und für das Zittern an andere Glieder gestrichen. Sein Koth hat einen angenehmen Geruch.

❀ ❀ ❀

Von dem Iltis und Zobel nur ein weniges zu gedencken / so heist der Iltis Lateinisch mustela sylvestris oder Putorius, Französisch/ un furet, und gehöret unter die Wiesel / sind ein wenig gröser als die einheimische Wiesele: haben ungleiche Haare / auch nicht einerley Farb / dann die Kurtze sind gelblicht / die Lange aber schwartz / welche an naben Orten also herfür gehen / daß es scheinet/ als wäre der Balg voller Flecken; um das Maul herum aber haben sie weisse Haare.

Die Wohnung hat dieses Thier mit den Mardern gemein/ dann man trifft es in denen grossen Gebäuen/ Thürnen / Kirchen / Schlössern / Ring-Mauren / Korn-Häusern / Stadeln oder Scheuren / und dergleichen an; Item in Wäldern und auch an denen Flüssen.

Zu Vertreibung dieses Thiers / ist nichts bessers/ als wann man ihnen die Iltis-Fallen / sobald man dergleichen spühret/ richten lässet/ welche man schon verfertiget bey denen Krämern finden kan; dann mit dergleichen Instrument kan man dieses schädliche und dem Geflügel aufsässige Thier ungemein wohl wegfangen/ und ihnen das fernere Wiederkommen nachdrücklich verwehren. Denn mit den Hunden oder Schiessen in Stadeln (Scheuern) Kirchen ꝛc. ist es nicht thunlich/ sie können sich nicht nur bald verschlieffen / den Hunden gefährliche Bisse beybringen / sondern auch verursachen / daß wann man nach ihnen schiessen wollte / gar leicht eine Feuersbrunst entstehen könnte. Uberdiß kan man sie auch mit weniger Müh / und doch nach und nach alle wegfangen; Denn wo das Thier einmal gewesen ist / so kommt es nicht den andern Abend gleich selbsten wieder/ sondern es bringt auch so viel mit sich / als sich alldorten aufhalten / und ist das Thier / ob es sonst auf den Raub sehr schlau ist/ darinnen so dumm/ daß wenn es schon siehet / daß sich das eine gefangen / so bleibt es doch nicht da-

von / sondern aus Begierde des Raubs kommt es des andern Abends eben wieder / und also kan man sie nach und nach / alle die sich daselbsten aufhalten / überkommen.

Diejenigen aber / so sich in Wäldern und an denen Wassern aufhalten / können entweder mit denen Hunden erbrochen und gefangen / oder aber / weil sie so gar bald der Bäume zu ihrer Zuflucht bedienen / wie die Marder oder Eichhörner herab geschossen werden.

Das Fünff und dreyssigste Capitel.

Die Mauß und Spitz-Mauß.

DJe Hauß Mauß heist Lateinisch / Mus domesticus. Italiänisch / Sourice, Topo. Französisch / un Souris, und Spanisch / Rabon. Die Mäuse sind ein bekanntes und in den Häusern schädliches Ungeziefer. Ist sonst ein gailes Thierlein / welches nicht lang lebt / inzwischen aber sich in viele Geschlechte theilet / als Spitzmäuß / Ratzen oder Ratten / Hasel-Mäuß.

Die Spitz-Mauß aber heist Lateinisch / Sorex, Mus araneus. Italiänisch / Sorro, Rato, Topo. Französisch / une Souris, und Spanisch / Raton pequenno.

Die gemeine Mäuse sind schädliche Thier / vor welchen uns auch die allerfleissigsten Katzen / noch die so manigfaltige Mausfallen nicht schützen mögen.

Sie vermehren sich sehr / welches demjenigen nicht wunderlich vorkommt / welcher glaubt / daß wann sie sich gleich nicht paaren / sondern wann sie nur Saltz fressen / sie trächtig werden / weswegen man in allen Haushaltungen dieses Gewürtz wol verwahren und aufheben soll / damit sie nicht dazu kommen / um so vielmehr als sie begierig sind / dasselbe allenthalben aufzusuchen.

Ob nun gleich ein Haußwirth / solche Mäuse auszurotten / billich etliche Katzen hält / und ihnen mit mancherley Fallen / die sie erschlagen / ins Wasser stürtzen / oder sonsten umbringen / daß man ihrer nur loß werde / derhalben so müssen wir von solchen bösen und schlimmen Gästen eines und das andere anzeigen / wie solches Ungeziefer auf das gewisseste auszurotten.

Wann man ihnen etwas von Arsenico oder Mercurio sublimato eingibt / so sterben sie alsobald / weiln aber nicht aller Orten / absonderlich wo keine Apothecken sind / dergleichen Dinge zu haben / auch nicht einem jeden unter uns / das Geld geben werden / darum wollen wir allerley bewährte Mittel ansetzen.

Wann man einen Wiesel zu Pulver verbrennet / so vertreibt derselbe Rauch alle Mäuse.

Etliche thun eine Ratze / 2. Mäuse / 1. Wiesel in einen Hafen / lutiren eine Stürtzen darauf / auf das beste / jedoch muß die Stürtzen oben ein kleines Lufft-Löchlein haben / dann letzen sie solchen Hafen in ein kleines Kohl-Feuerlein / verwahren hernach das Feuer immerzu / so lang / biß daß der Hafen durchglühet ist / so gibt es einen Gestanck und Rauch / welcher alle Mäuse / die sich darum aufhalten / gewiß vertreibet. Die Asche hernach von solchem Ungezieser / vermischet man mit Staub-Mehl / machet es mit Milch zu einem Taig / und formiret Zeltlein daraus / die man hin und wieder leget / damit das Ungeziefer davon fresse und sterbe.

Andere nehmen Eichenlaub / Gartheil und und Kreusfarren / Horn von den Pferdhuffen und Klauen von fordern Kuh-Huffen / vermischen Schwefel darunter / thun alles zusammen in einen unglasirten Hafen / setzen solchen in einen Hauffen glühender Kohlen / damit der Rauch die Mäuse verjage.

Oder das Kraut Aconitum, oder Wolffswurtz können die Mäuse nicht riechen / sie müssen entweder weichen oder sterben.

Oder / man giebt ihnen weisse Nieß-Wurtzel / mit Mehl vermenget / gantz allein.

Oder / man nimmt die Haut von einem dürren abgesottenen Schuncken / bestreuet selbige mit Nießwurtz-Pulver / und mit Rocken-Mehl.

Zu machen / daß keine Mäuß in ein Gemach oder Gebäu kommen / so nimmt man Knoblauch und Wermuth / stosset es untereinander in einem Mörsner / dann giesset man etwas Wasser / darinnen sogenannter Musquetirer-Taback gesotten / darauf / macht den Laimen / damit man bauen will / damit an / besprenget sodann die Erden und Wände damit / wann sie nun die Bitterkeit vermercken / so entlauffen sie und machen sich bald davon.

Oder / man nimmt obgedachte Kräuterbrüh / befeuchtet pulverisirten Laimen / macht solchen damit an / und bestreichet damit die Mauß-Löcher / so werden sie sich bald verliehren: Dienet vor das Haarausfallen / wenn man sich damit bestreichet / und heilet den Husten.

Maus-Koth mit Essig in die Naß-Löcher gestrichen / treibet den Stulgang.

Er tauget zum Clystieren / abstergiret die Schuppen des Haupts: Zermalmet den Nieren- und Blasen-Stein / nimmt allerhand Wartzen / Feig-Wartzen ꝛc. des Hindern weg / wenn man die Aschen mit Wein kochet / und gebrauchet.

Der Mäus-Koth ist ein besonders Experiment, den Leib wunderbarer Weise zu laxiren / und solches beweiset Rulandus in Curat.

Die Spitz-Maus / hilfft für die Kranckheiten des Hindern / wenn man sie verbrennt / mit Gans-Fett vermischet / und sich damit schmieret.

Das sechs und dreyssigste Capitel.

Die Ratz.

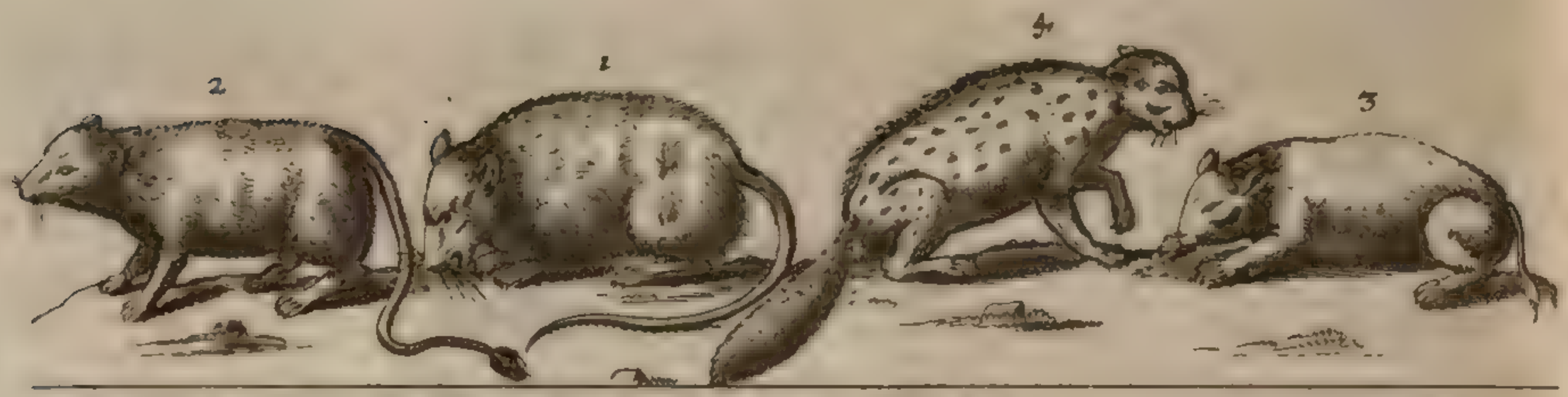
DJe Ratt oder Ratz wird Lateinisch / Glis. Italiänisch / Chiro. Französisch / un lois, on loirot, un Ratvelu, und Spanisch / Liron genennet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Ratte ist eine grosse Maus / träget Gifft im Schwantz / und ist fast böß und schädlich / dann wann sie in Unkeuschheit entzündet werden oder rammlen / und ihr Harn den Menschen bloß anrühret /

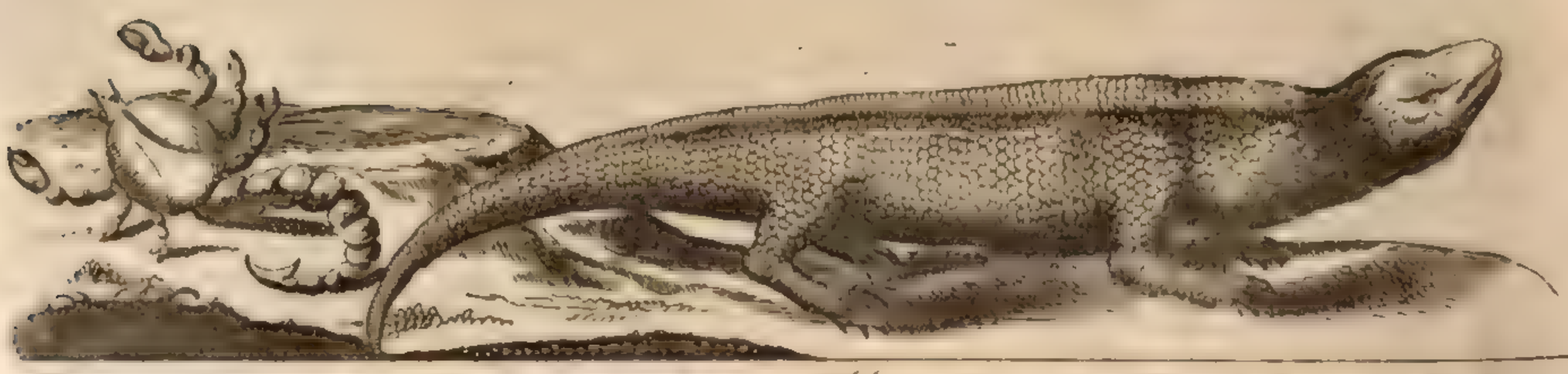
1. th.

1. Katz. *Glis.* 2. Haselmaus. *Mus avellarum.* 3. Hamster. *Cricetus.* 4. Murmelthier. *Mus alpinus.* n.



1. Maulwurff. *Talpa.* 2. Frosch. *Rana.* 3. Krott. *Bufo.* Schildkrot. *Testudo.*

Scorpion *Scorpio terrestris.* Crocodil. *Crocodilus.*



1. *Scinci Officinarum.* 2. *Crocodili terrestres.* 3. Schlang *Serpens.* 4. Natter. *Natrix.* 5. *Amphisbena.*

ret / so macht sie ihm sein Fleisch biß auf die Gebeine faulen / und solche Wunden heilen ungern oder nimmer zu.

Die Ratzen zu vertreiben und zu tödten / wird folgendes Mittel vorgeschrieben: Man nimmt einen Badschwamm / schneidet ihn klein oder würffelicht / macht Schmaltz heiß und wirfft die Schnitlein drein / lasst es nicht lang darinnen / sondern thut es bald wieder heraus / legt es an einen Ort / da die Ratten fressen / setzet Trincken darzu / wann sie es nun gefressen / und darauf trincken / so geschwellen sie und sterben davon. Mehrere Mittel zu Ausrottung dieser schädlichen Thierlein siehe bey mehrcitirten Krafft / gäntzliche Ausrottung grausamer Thiere und schädlichen Ungeziefers. 1. Th. p. 106. seq.

Das Sieben und dreyssigste Capitel.

Die Haselmauß und Hamster.

Haſel-Maus oder Schlaaf-Ratz / heist Lateinisch / Mus avellanarum, Mus caryorum.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thierlein hat den Namen daher / weil sie sich bey den Haselnuß-Stauden aufhält / und die Haselnüsse in ihre Höhle sammlet / daß sie darvon ihre Nahrung den Winter über habe: Item auch / wie man saget / daß sie nach Ende des Herbst / biß gegen dem Frühling meistens schlaffet. Ist in der Grösse eines Eichhorns / oder einer grossen Ratzen / die Farb ist etwas röthlicht / hat grosse glatte Ohren / grosse Augen / am Bauch und unten am Halse schwartz: Hat einen langen haarichten Ratten-Schwantz / und am Ende desselbigen einen schwartzen Busch.

Der Hamster.

Der Hamster / den man auch Zysel-Maus / Kornmaus und Korn-Ferckel nennet / heist Lateinisch / Cricetus.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Diese Thierlein haben daher den Nahmen / dieweil sie pflegen das Korn oder Frucht mit grosser Menge im Feld einzusammlen / daß sie den Winter und andere Zeit ihre Nahrung davon haben / sind in Thüringer-Land und anderen Orten / da viel Früchte wachsen / sehr gemein.

Von Leibs-Gestalt sind sie gröſſer dann eine Ratte / und kleiner als ein Küniglein / haben am Rücken Haar wie am Halse / am Bauch schwartz / und an den Seiten etwas rothfärbig / die Haar stehen ihnen gar steiff an der Haut / derowegen ein gut Fell-Werck davon gemacht wird. Haben kurtze dicke Füß. Sind sonsten gar zornige Thier / daß sie auch den Menschen unter das Angesicht springen und mit den Zähnen darein beissen. Werden in Winters-Zeiten gar feist / weil sie in ihren Hölen bleiben / und von der eingesammleten Frucht sich nähren / und sich nicht heraus treiben lassen / man schütte dann heiß Wesser hinein. Sind gegen ihren Weiblein gar untreu / treiben sie von sich / und machen die Höle zu / daß sie allein der Frucht genieſſen mögen. Dargegen brauchen die Weiblein wiederum ihre List mit Graben unter der Erden / daß sie dem Männlein die Frucht entwenden / und ihre Nahrung haben. Daher das Sprich-Wort von untreuen gritzigen Leuten gemacht wird / daß man sagt: **Er ist ein untreuer Hamster. Und von den Zornigen spricht man: Er spreitzet sich wie ein Hamster.**

Das Acht und dreyssigste Capitel.

Das Murmel-Thier.

Murmel-Thier heist Lateinisch / Mus alpinus.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier wohnet auf den höchsten Gebürgen des Schweitzer-Landes: Ist in der Grösse wie ein grosses Küniglein / und leibiger oder dicker als eine Katz / hat kurtze dicke Bein mit Katzen-Klauen / einen breiten Rücken / röthlichte Haar / doch härter als an den Küniglein / grosse / helle Augen / gar kleine Ohren / als wann sie abgeschnitten wären / vornen am Mund oben und unten zween scharffe lange Zähn / wie Biber-Zähn / und auch lange Haar um den Mund wie eine Katz. Gegen Winters-Zeit vergraben sie sich in die Erden / und schlaffen gleichsam den gantzen Winter durch / liegen gemeiniglich fünff / sieben / neun oder eilffe / daß ihrer ein ungerade Zahl ist / beysammen.

Sie essen allerley Frucht / auch sonst allerhand Speiß / von Brod / Milch-Käß / Fisch / Brey und Butter / wann sie in den Häusern erzogen werden. Haben ein hell lautes Geschrey / wie die junge Hunde bellen / doch viel heller. Die Bauren wissen sie artlich zu Winters-Zeit / wenn sie feist seynd und in den Hölen gantz schlaffend liegen / mit Listigkeit auszugraben und zu fangen. Wann man sie in den Häusern hält / thun sie grossen Schaden / zernagen Kleider / Schuh / und was sie bekommen / wie die Küniglein.

II. Gebrauch und Artzney-Anwendung.

Die Bauren bereiten sie / wie man die junge Fercklein zurichtet / brühen ihnen die Haar ab / und braten sie / oder machen sie in einen schwartzen Pfeffer / henckens auch in Rauch auf / und dörren sie / alierdings wie die junge Fercklein / essen sie darnach also gedörrt unter Kohl-Kraut / wie geräucherte Gänse.

Murmel-Thier in der Speiß genossen / ist ein gesunde Speiß den Weibern / so Mutter-Wehe und Grimmen haben.

In den Apothecken hat man das Murmel-Thier-Schmaltz / welches gut ist für die Lähme /

Nerven und contracte Gelencke. Wird auch unter die Salben zu alten Schäden und Geschwären der Pferde vermischet.

Paracelsus bereitet aus dem Schmaltz dieses Thiers ein Unguentum in Pleuritide daraus.

Das Neun und dreyssigste Capitel.

Der Maulwurff.

DEr Maulwurff oder Scheer-Maus heist Lateinisch / Talpa. Italiänisch / Talpa Topinaria. Französisch / une Taup, und Spanisch / Topo animal.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thier ist klein / schwartz von Farb / hat ein gutes Gehör / aber keine Augen : Wächst im Erdreich / gräbet allzeit darinn / und wirfft derselben gantze Hauffen auf / hat seine Nahrung von den Wurtzeln und unter den Früchten.

II. Gebrauch und Artzney-Anwendung.

Aus den ausgearbeiteten Maulwurffs-Bälgen / so man derselben viel zusammen bringet / werden schöne weiche Futter gemachet.

Ein Maulwurff zu Pulver gebrannt / und mit dem Weissen von einem Ey vermischet / aufs Angesicht geleget / ist gut wider den Aussatz : Tauget auch wider die Kröpff und Fistuln.

An statt der Aschen kan man den gedörrten Maulwurff gebrauchen / dann dessen Fleisch und Geblüt ein Geheimnuß wider den kalten und heissen Brand ist. So gar / daß es gebraucht wird bey dem Brand der Brüste.

Das Blut vom Maulwurff / machet das Haar wachsen. Etliche halten darfür / wann man einen Maulwurff in der Hand erdruckt / seye man selbiges Jahr vor allen Fiebern befreyet. Er soll auch die Fiebrischen Paroxysmos verhindern / wann man ihn nur in der Hand hält.

Das Hertz / heilet die Brüch / doch hält man davor / es verursache den Schwindel und das Hertzklopffen.

Der Kopff von einem Maulwurff / mit der Erden / die er aufgeworffen / gedörret / und gestossen in einer zinnern Büchsen verwahret / wird zu den Kröpffen gerühmet.

Wann man den Maulwurff in Lein-Oel kochet / so ist der Dampff tödlich : Daher dieses üble Mittel / in Brand-Schiffen wider die Feinde gebrauchet wird.

Dritter Absatz.

Handlend

Von denen in der Lufft lebenden wilden Thieren / oder von den Vögeln.

ES ist zwar schon einiger Vögel gedacht worden; sie sind aber von denen folgenden darinnen unterschieden / daß jene zahm / diese aber wild sind / und jene zur Mayerey / diese aber zur Jägerey oder Falcknerey gehören. Diese Vögel nun sind unter sich selbst auch nicht einerley Art / einige sind groß / die andere klein / einige / so zu reden / gantz / andere nur halb wild / etliche sind Raub-Vögel / die andere Sing-Vögel und dergleichen. Und wir sind gezwungen / beygehender Kupffer halben / in etlichen Capiteln / so viel uns nöthig / ohne Unterschied derselben Art und Nahmen / aller dergleichen natürliche Gestalten und Wesen / vorzutragen / und in einem darauf folgendem / das / was der Falcknerey / insonderheit wegen zu erinnern / einzuschliessen.

Das Erste Capitel.

Von der Holtz-Taube.

DJe Holtz-Taube / so man Bloch- und Wald-Taube nennet / heist Lateinisch / Palumbus. Italiänisch / Columba salvatico. Frantzösisch / Coulon ou pigeon ramier. Spanisch / La paloma.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Holtz-Taube ist ein wilde Taub / die sich in den Wäldern auf den hohen Bäumen aufhält. Ihre Farb ist blau-Aschenfärbig / die Füsse sind roth und etwas rauch. Ein reiner Vogel von Sitten / dann er ist ein Nachfolger der Keuschheit / wird derowegen viel älter als die zahme Tauben / und erreichet auch das viertzigst-biß funfftzigste Jahr. Es finden sich derselben zweyerley Geschlechte / als grosse und kleine.

Das Bloch-Tauben-Weiblein fängt an ihre Eyer auszubrüten / von Mittag biß zum Morgen / das Männlein aber zur andern Zeit. Das Männlein sauget das feuchte / gesaltzene Erdreich / und thuts den Jungen ins Maul / auf daß sie der Speiß gewohnen.

Wann die Holtz-Tauben den dritten Monat ihres Alters erreichet / bekommen sie allbereit Eyer und Junge / hängen jedoch der Vermischung nicht also offt und viel nach / wie die zahme. Ehe der Frühling herein tritt / machen sie ihre Nester / und raufen auch ihre eigene Federn darzu aus / damit hernach die Jungen desto wärmer liegen. Und ob sie schon offt und vielmal drey Eyer legen / so ist doch das dritte selten gut / brüten dieselbige in vierzehen Tagen aus. Bringen ihre Jungen / wie alle Tauben / blind und unvollkommen zur Welt / und gemeiniglich roth / die werden doch etwas eher flück / als es bey den Zahmen geschicht.

Die Bohnen sind diesen Tauben eine angenehme Speiß. Sie werden mit sonderbaren Garnen gefangen / wie bald folgen wird.

Mit den Rep- oder Feld-Hünern kommen sie am besten über ein. Werden mit keiner Kranckheit je beladen / ohne daß ihnen die Klauen etwan zu lang wachsen / und dasselbige allein im Alter.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Fleisch der Holtz- oder wilden Tauben ist gesunder / als der Zahmen. Dieses Fleisch mit Essig gekocht / stillet die rothe Ruhr zusamt dem Bauchwehe.

Das Blut von den Bloch-Tauben dienet fast wol den blutigen Augen.

Tauben Mist eingenommen / dienet wider den Stein und andere Wehetagen der Blasen: Desgleichen auch die Asche ihrer Federn mit Essig-Wasser vermischet.

Das Andere Capitel.

Von der Turtel-Taube.

DJe Turtel-Taub heist Lateinisch / Turtur. Italiänisch / Torrora. Frantzösisch / un Tourte ou Tourterelle, und Spanisch / Tortola ave.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel ist etwas kleiner als andere Tauben / hat weiß-röthlich-aschenfarbe Federn / einen schwartzen Ring um den Hals / nach Proportion ein kleinen Kopff / einen kurtzen dünnen Schnabel / schwartze Aug-Aepffel / auf der Brust etwas liechtere Farb / als am Rücken / röthliche Bein / schwartze / kurtze Klauen / die Flügel sind unterschiedlicher Farb. Halten sich mehrentheils auf den Bergen und öbersten Gipffeln der Bäume / lassen sich etwan und sonderlich im Winter gar nicht sehen / fliegen Hauffenweis an andere Ort / und kommen zu gewisser Zeit wiederum.

Sie machen ihre Nester auf hohe Bäume und meistens auf den Bergen zwischen dicken und starcken Aesten. Die Arten lassen von ihrer Vermischung etliche Küß vorher gehen / die Jungen aber nicht. Sie legen im Jahr zweymal Eyer / brin-

gen auch zweymal Junge / und speisen sie bey der Nacht.

Die Turtel-Taub ist ein keuscher Vogel/ sind einander getreu / und halten sich das Männlein und Weiblein stets beyeinander wann eines das andere verlieret / oder seines Gemahls beraubet wird / gesellet es sich ferner zu keinem andern / sitzt auf keinen grünen Ast / trincket kein klares Wasser / sondern macht es zuvor mit seinen Füßlein trüb / und bleibt allein keusch biß an sein Ende: wie bey dem Bartholomæo Angelico zu lesen. So erstrecket sich ihr Leben etwan auf fünffzehen Jahr.

Sie haben ihre Nahrung von dem Getraid und etwan auch von Eicheln. Tragen zu keinem andern Vogel einige Feindschafft / zu den Amseln aber ein grosse Lieb / wie gleichfalls auch zu den anderen Tauben. Können die Nießwurtz ohn allen Schaden geniessen. Die Raben aber samt dem Vogel Circo sind ihre gröste Feinde.

Sie werden mit Stricken vom Pferd-Haaren/ mit besonderen Garnen und bey den Wassern gefangen / da der Weyd-Mann Federn oben an ein Rohr bindet / dann wann sich dieselben von dem Wind bewegen / werden die Turtel-Tauben dardurch erschröckt/ und an den Ort / da andere ihres gleichen zu Lock-Tauben angebunden / gejaget / und mit den daselbst gelegten Garnen überzogen.

Das Blut der Turteltauben also heiß auf die zerschlagenen und schwärende Ohren getreiffelt / hilfft ihnen. Des rechten Flügels Blut ist heilsam in die Augen gethan/ es dienet wol den schwärenden Augen/ und der Koth vertreibet derselbigen Flecken.

Das Dritte Capitel.

Von dem Adler.

DEr Adler heist Lateinisch und Italiänisch / Aquila. Französisch/ Aigle, und Spanisch/ Aguila.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Adler/ ist ein grosser / Edler Vogel/ und der König unter den Vögelen. Hat ein scharff Gesicht/ und verkehret seine Augen nicht wider der Sonnen Glantz; Darum hängt er seine Junge an die Klauen/ gegen der Sonnen Strahlen/ und welches er dann siehet unbewegt sich gegen der Sonnen halten/ das behält er/ als würdig seines Geschlechts; So bald aber eines das Gesicht darvon abwendet / das verwirfft er. Wenn er in der Höhe eine Schlang auf Erden ersiehet/ die überfällt er mit grossem Geschrey / und verschluckt sie alsobald / wenn er das tödtliche Gifft von ihr gerissen. Und gleichwie er in dem scharffen Gesicht wenig Thier seines gleichen hat/ also übertrifft er dieselbige auch allesamt an Geruch; kan / wie gleichfalls der Geyer / ein Aas sehr weit/ und wenn es auch schon über Meer gelegen/ riechen.

Der Adler ist zwar ein grosser Vogel / jedoch keineswegs unter allen der Gröste/ hat einen krummen starcken Schnabel und krumme Klauen / ein hartes Fleisch / und starcke feste Beine / steiffe starrichte Federn / der gantze Leib ist voller Fleisch / und starck/ aufgericht / also daß man ihn auch aus bloßem Ansehen für einen Raub-Vogel erkennen muß. Ist einsam / wild/ und aller Ruhe und Friedens abgesagter Feind. Der Kopff ist vorne gegen dem Schnabel ein wenig schmal/ der Schnabel ist zwar hart und fest/ wird aber hernach im Alter schwach/ fähret gleichwol im Wachsen / wie auch die Klauen biß in Alter immerfort. Die Augen sind einer rothen Farb / nicht viel rund / einer mittelmässigen Grösse/ liegen tieff im Kopff/ und sehen über die massen scharff. Der Hals ist etwas lang. Die Flügel starck und weit aus einander gebreitet. Die Schenckel nicht allzuhoch/ doch aber sehr starck.

Er hat seine Wohnung auf den allerhöchsten Bergen/ da sonsten keine andere Vögel oder Menschen hinkommen / andere Thier aber sich in grosser Menge finden. Hält sich derowegen in den Mitternächtigen Ländern / als in Pohlen / Preussen / Schweden / Britanien/ Dennemarck/ Reussen und Liffland sehr gern / als da es viel Wasser-Vögel eines langsamen Flugs/ Lämmer und dergleichen gibt/ und werden derowegen an denselben Orten wegen der Fütterung sehr groß und starck. So lang er lebet / verändert er weder seine Wohnung / noch auch sein Nest / sondern kommt alle Jahr wiederum dahin/ lebt derowegen desto länger/ dieweil er in der einmal gewohneten Lufft verharret.

Der Adler kan vermög seiner starcken Flügel in einer kurtzen Zeit einen sehr weiten Weeg fliegen/ denn er hat seiner proportion nach und gegen den Flügeln zu rechnen/ keinen schwehren grossen Leib / schiesset derowegen nicht anders / als ein Pfeil in der Lufft stracks Wegs / und nicht wie andere Vögel nach der Krümme / übersich in die Höhe/ und also auch stracks wieder herab. Wann er aber brütet oder Junge hat / fleugt er nicht so geschwind/ und kan auch dem Raub nicht also/ wie zuvor/ nacheilen. Er hat mehr Vernunfft als andere Thier/ und mag also mit gutem Fug ein großmüthiger / starcker / und darneben auch ein grausamer wilder Vogel genennet werden: Ist auch darbey sehr listig und verschlagen.

Die Alten sind sehr wild / lassen sich derowegen gar nicht zähmen / sondern werden mit den Jahren je länger je ärger. Wenn man nun einen Jungen gern fangen und zähmen wolte / soll man sich in einem Korb an einem langen Seil von den obersten Gipffeln der Berg und Felsen zum Nest herab lassen / den Jungen aus demselben geschwind heraus nehmen / und sich jedoch vor dem Alten / wol vorsehen/ das Haupt samt den Schultern/ Armen und Händen mit starcken ledernen Handschuhen fleissig verwahren/ den Jungen unfern von dem Nest an einen Pfahl binden / der denn mit seinem vielfältigen Geschrey die Alte hinzu locket / daß er ihme Essen bringet/ welches man fleissig soll in Acht nehmen / was es seye / damit man ihn hernach mit eben solcher Speiß versehe / und ihn allzeit an einem dunckeln Ort halte.

In Africa werden sie dermassen abgerichtet / daß sie nicht allein Haasen / Rehe und Füchse / sondern auch grosse Wölffe können fangen / ihnen auf die Köpff sitzen / und sie mit ihren Klauen und Beissen endlich bezwingen.

Sie seynd von wegen ihrer überflüssigen Gall sehr gaile und unkeusche Vögel / und obwol das Weiblein in einem Tag drey zehenmal vom Männlein getretten / und auch das vierzehendmal darzu erfordert wird / schlägt es dasselbige nicht aus / sondern erzeiget sich hierzu willig und bereit. Und obwolen der Adler der Unkeuschheit sehr ergeben / so lebt er doch am allerlängsten / welches nicht unbillich hoch zu verwundern.

Sie hecken gemeiniglich zwey / bißweilen auch drey Junge aus / und wenn dieselbige noch nicht flück worden / so setzen oder nehmen die Alten sie auf ihre Flügel / und tragen sie durch die Lufft / damit ihnen in ihrem Abwesen nichts Böses widerfahre.

Ehe sie die harte und grobe Speiß verdauen können / saugen die Alte das Blut aus dem gefangenen Raub / fassen es in ihre Schnäbel / und schüttens den Jungen ein: Lehren sie nachmals / wann sie starck und flück worden / fein gemächlich fliegen / und wenn sie solches genugsam können / tragen sie ihnen keine Speiß mehr zu / sondern jagen sie in die ferne von sich hinweg / oder thun dasselbige auch etwan aus Mißgunst vor der Zeit / ehe sie ihre Nahrung suchen können.

Was der Adler nicht selbst gefangen / greifft er nicht leichtlich an / ob er es schon auf der Erden liegen sind / sondern hat den grösten Lust an seiner selbst eigenen Mühe und Fleiß: Ja er frist auch seinen eigenen Raub nit bald allein / er werde dann durch den Hunger darzu gezwungen / sondern läst den andern Vögeln / welche ihm derenthalben nachfliegen / und gleichsam auf den Dienst warten / auch etwas darvon.

Den Schwanen / Kranichen / Gänsen / Reyhern / Storchen und Geyern stellet er insonderheit nach / und ist derselben abgesagter Feind: Hergegen sind ihm auch alle Vögel zu wider / und meiden seine Gegenwart / wo sie immer können. So kan er auch das Kraut Wallwurtz nicht leiden: Seine Federn verzehren und verderben alle andere Federn / zu welchen sie gethan oder geleget werden.

Die wenige Schwachheiten / damit der Adler in seinem Alter behafftet wird / sind die Blödigkeit des Gesichts / das Ausfallen der Federn / und daß ihme der Obertheil des Schnabels allzuweit und krumm über den Untern herfür wächst / um welches willen er die Speiß nicht fassen und geniessen kan: So ist er auch über das der Läusesucht nicht versichert.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch der Adlers-Gall.

Adlers-Galle mit Honig vermischet / heilet die trieffende Augen.

Des Adlers Hirn und Gall / mit Honig vermischt / und die Augen damit bestrichen / bringet wieder die Klarheit des Gesichts.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Habicht.

DEr Habicht heist Lateinisch / Accipiter. Italiänisch / Sparviere. Französisch / Oiseau de proie. Spanisch / Halcon.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel hat einen ziemlich grossen Cörper / schöne durchsichtige Augen / starcke Füß / lange scharffe Klauen: Ist lustig / und gehet alle Vögel an / förchtet deren keinen / verkehret seiner Augen Farb und den Schnabel. Das Weiblein ist grösser / als das Männlein / auch zum Raub mehr geneigt und begieriger / wie gleichfalls auch wilder.

Der Habicht ist mit allen andern Raub-Vögeln einer hitzigen und trockenen Natur / hat einen stinckenden gifftigen Athem / siehet ohne alle Hindernuß und Schaden seiner Augen im Fliegen allezeit in die Sonnen / und hat ein über die massen scharffes Gesicht. Er gibt mit seinem schnellen Flug allen andern Raub-Vögeln nichts nach / kehret sich in der Lufft bißweilen um / den Rücken abwerts / und den Bauch in die Höhe / und hat solches allein mit der Nacht-Eul gemein. Ist an Stärck und Künheit (ausgenommen den Adler) allen andern Vögeln überlegen / und scheuet sich auch nicht grössere / dann er ist / anzugreiffen / zu verfolgen / und sein rauberische Art mitten in der Lufft zu üben. Die Alten sind viel geschickter zum Raub / als die Junge / und wann sie einen Haasen ertappen / schlagen sie ihn alsobald mit den Klauen die Augen aus / damit er ihnen nicht entgehe.

Sie sind niemals ohne Hunger / und fressen auch etwan / wann sie sonst nichts haben können / den nächsten oder ihren eigenen Koth / wie solches Ulysses Aldrovandus selbst gesehen. Und daß von ihnen gesaget wird / sie sterben vom Brod / widerspricht gedachter Aldrovandus, mit vermelden / daß ein Habicht aus seinen eigenen Händen Brod und vielmal auch Obst und Früchte genommen / und solches verschlucket / welches ihm doch nichts geschadet. Albertus schreibet / dieser Vogel fresse kein Aas / ausser was er allezeit frisch fänget. Und wenn er was Trockenes / darinnen kein Blut / gefressen / flieget er zum Wasser / sonsten sauffen sie allein das Blut aus dem frisch gefangenen Raub.

Es förchten sich alle Vögel für diesem Raub-Vogel / insonderheit etliche / daß sie auch / wann sie ihn nur hören / sich von Natur entsetzen: Dann wann ein Henne über den Eyern sitzt / dieselbige auszubrüten / und nur die Stimme eines Habichts höret / verderben ihre Eyer alsobald. Die Gänse förchten sich weder von den Hunden / noch grossen Strauß-Vögelen: Wann sie aber nur den kleinsten Habicht vermercken / entfallt ihnen das Hertz. Also auch der Haas beweget sich nicht im geringsten von seinem Ort / sondern verbürgt sich so gut er kan / wann er diesen Tyrannen vernimmt: Ja es können auch die Schlangen

und andere gifftige Thier vor ihm nicht bleiben / und sich vor seinen scharffen Augen verbergen. Gleichwie er aber diesen und vielen anderen nachstellet / und derselbigen Meister ist/ also hat er auch wiederum seinen Widersacher/ und muß sich sonderlich vor dem Adler förchten / und wo ihn derselbe antrifft / des letzten Kopffs gewärtig seyn : Wann er des grossen Falckens innen wird/ so zittert er nicht allein/ sondern fällt auch alsobald auf die Erden / für lauter Schrecken. Es wird gesagt: Wann das Thier Chamæleon einen Habicht ersiehet/ so ziehet es denselben durch sein angeborne Krafft und Vermögen herab/ und gibt ihn den andern Thieren zur Speiß. Wo sich ein Crocodill in dem Nilo sehen läst / da gelüstet keinen Habicht zu trincken.

Zu dem Menschen aber versiehet sich der Habicht alles Guts/ dienet ihn zu seinem Weydwerck und Beitzen: Ist auch der Nacht-Eulen guter Freund / welche doch sonsten von allen Vögeln gehasset wird: Er thut auch der Turteltauben gar kein Leid.

Er ist zwar ein sehr unkeuscher Vogel / jedoch von wegen seiner hitzigen Natur gar unfruchtbar. Er trägt seinen Jungen länger nicht / dann einen Monat das Essen zu / und fleugt nach solcher Zeit von ihnen hinweg / lernet doch zuvor fliegen / und dem Raub nachtrachten.

Dieser Vogel bringet sein Alter auch ziemlich hoch. Seine Schwachheiten seynd das Ausfallen der Federn/ und die Blödigkeit des Gesichts / welchem letzten Mangel sie mit dem Safft des Krauts/ so von ihnen den Nahmen hat / und Habichts-Kraut genennet wird/ sehr fein begegnen / das Kraut mit ihren Füssen zertretten / und die Augen mit dem Safft salben.

Wie aber die Habicht und Falcken zum Beitzen abgerichtet seyn/ kan in folgendem Capitel gelesen werden.

II. Was von dem Habicht zur Artzney zu nehmen.

Der Habicht in Rosen-Oel gekocht / ist gut zu allen Gebrechen und Masen der Augen. Desgleichen auch sein Koth oder Mist mit Honig vermenget.

Der Koth soll so sehr hitzig seyn / daß ihn auch Galenus deswegen aus der Artzney ausgemustert: Doch gebrauchen ihn etliche in den Augen-Fehlern / dann er machet die Augen klar. Er dienet auch zur harten Geburt. Hipp. und Plinius gebrauchen ihn zur Unfruchtbarkeit.

Das Fünffte Capitel.

Von dem Weihe.

DEr Weihe heist Lateinisch/ Milvus, Milvius: Italiänisch/ Niblio. Französisch/ un Milan, ou un hua. Spanisch/ Milano.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Weyhe ist eine Habicht-Art / deren wiederum mancherley Geschlecht seynd: Als der Hüner-Weihe/ Rüttel-Weihe / weisse Weihe und Lachen-Weihe / und wird ein jeder durch die Farb und Grösse vom andern unterschieden / sind doch allesamt Räuber/ und den zahmen Vögeln auffsätzig: Haben scharffe Klauen / Füß und Schnäbel wie der Habicht. Wird vom Sperber vertrieben/ wiewol er dreymal grösser ist als derselbige.

Der Weihe läst sich nicht dann allein im Sommer sehen/ wie gleichfalls auch die Turteltauben und Schwalben / dann den Winter über weichen sie in andere warme Länder/ oder verbergen sich in die Hölen.

Er gibt fleissig Achtung / wo sich etwan Hüner oder junge Gäns von den andern absondern / diese nimmt er hinweg / und scheuet die Gegenwart der Menschen nicht. Damit ihm seine Junge in dem Nest nicht beschädiget oder vergifftet werden/ leget er die Blätter des Stech-Dorns um und in das Nest.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch.

Etliche vergraben den Weihen lebendig in den Pferd-Mist/ maceriren ihn/ und bereiten aus den Würmen/ die aus ihm wachsen/ eine Salbe vor die Podagerische Schmertzen. Aldrovand. Ingleichen tauget auch der verbrannte Weihe für das Podagra und die schwehre Noth. Dieses wird auch gesaget vom Kopff und der Leber / wann man dieselbe verbrennet. Die Leber wird über das noch zu den Artzneyen der Augen gebrauchet.

Das Geblüt dienet den Podagerischen.

Die Galle dienet auch vor die Augen. Den Koth legt man sehr glücklich den Gelencken über / so lindert auch das Fett die Gelenck-Schmertzen.

Das Sechste Capitel.

Von dem Geyer.

DEr Gayer wird Lateinisch/ Vultur. Italiänisch/ Voltore. Französisch / un Veauteur, und Spanisch Elbucytre genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel hat den Namen von der Grösse seines Leibs: Ist unter allen Raub-Vögeln der Gröste/ und grösser als der Adler. Die weisse Geyer aber sind kleiner und geringer / als der Adler: Die Männlein und Weiblein sind an Grösse einander gleich/ welches doch bey den andern Raub-Vögeln nicht gefunden wird / als bey denen das Weiblein grösser als das Männlein. Ist an Leibs-Gestalt dem Adler ähnlich / hat einen starcken krummen Schnabel/ heßliche Augen / vier Lufft-Löcher in der Nasen / eine weite Kehle / starcke / krumme und scharffe Klauen. Er hat einen starcken Geruch / wie der Adler/ und vermercket auch über das Meer das fern gelegene Aas.

Sie wohnen und nisten auf den Gipffeln und Spitzen der allerhöchsten Berge/ und durchaus auf keinem Baum. Wann man ihnen ihre Junge ausheben will/ muß man umgehen/ wie oben vom Adler geschrie-

geschrieben worden. Er ist mit grossem Verstand begabet / und hat ein gutes Gedächtnuß: Er weiß auch zukünfftige Dinge / und verkündiget dieselbigen auf seine Weis auch etwan zuvor. Begiebt sich / wann er vermercket / daß der Winter jetzund herbey rucken will / an andere Orte: Und weiß / wo er ein Aas gehabt / und nach seiner Ersättigung was überig gelassen / das sucht er wiederum zu seiner Nahrung. Wann er irgend vermerckt daß die Lufft an einem Ort vergifftet ist / und eine Pestilentz einreissen will / weicht er alsobald von dannen. Ja / wann er sich an seiner Leber übel befindet / jaget er andern grossen Vögeln nach / und frisst derselben Leber sich damit zu curiren.

Die Geyer pflegen des Menschen Tod zu verkündigen mit etlichen Zeichen / wann sie einen klägtlichen Streit anrichten / so folgen sie hernach mit grossen Hauffen / und damit verkündigen sie eine grosse Menge des Volcks / das im Streit niederfallen und umkommen werde.

Sie legen zwar nach Plinii Zeugnuß dreyzehen Eyer / bringen doch mehr nicht als zwey oder drey Junge heraus / dann die meisten Eyer sind bös. Tragen den Jungen hundert und zwantzig Tag das Essen zu / fliegen in solcher gantzen Zeit nicht weit von ihnen nach der Speiß / und wann sie sonsten gar nichts haben / hacken sie sich selbst die Hüfft mit dem Schnabel auf / und bieten den Jungen das Blut heraus zu saugen dar / und wenn sie ausfliegen und ihre Nahrung selber suchen können / jagen sie dieselben von sich. Sie sind überaus fressige Vögel / wie alle Scribenten von ihnen bezeugen / daher auch das Sprichwort entstanden / daß man von einem fressigen Menschen zu sagen pflegt: **Er sey gefressig wie ein Geyer.**

Neben dem Leber-Wehe bekommen sie auch zuweilen sehr gifftige Läuse. Sonsten erreichen sie in ihrem Alter beynahe das hunderte Jahr. Sie fangen die Hasen / ja so gar / wann sie alt werden / greiffen sie die kleine Hirschen an. Im hohen Alter erstrecken sich ihre Schnäbel oben weit heraus / werden krumm / daß sie die Speiß nicht mehr genieſſen können / und endlich also Hungers sterben müssen.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch.

Des Geyers Federn gebrandt / vertreiben die Schlangen. Seine Leber mit dem Blut gestossen und zehen Tag getruncken / erlediget den Menschen von der schweren Noth. Das Schmaltz heilet die Schmertzen der Augen. Das Blut mit dem Safft Marubio oder Andorn / erkläret die finstern Augen. Und die Gall im Wasser gewaschen / heilet die Flecken der Augen.

Das Siebende Capitel.

Der Falck.

DJeser heist Lateinisch / Falco. Italiänisch / Falcone Französisch / un Faucon, und Spanisch / Falcon.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Falck ist ein Adelicher Vogel / ungestümm in seinem Flug / und in seiner Acht unbehutsam. Darum wenn man ihn zum Beitzen gebrauchen will / wird er von seinem Herrn gehindert / und ihme der Vogel zu fangen nicht gezeiget / er werde dann vor ein wenig weit von demselbigen gethan / aufdaß er den Raub mit ordentlichen Anfall verfolge. Wovon bald ein mehrers.

Der Falck gehöret zwar unter das Habicht-Geschlecht / ist jedoch der Aller-Edleste / und den andern allen an Dapfferkeit und Künheit überlegen: Hat / (wie ihn Albertus, und zwar am besten beschreibet) schwartze Flecken neben den Backen / oder schwartze Tropffen / und um die Augen herum weisse Flecken / schwartze Augbrauen / oben auf dem Haupt dunckel-aschenfarbe Federn / wie gleichfalls auch auf dem Rucken / Obertheil des Halses / auswendig an den Flügeln / und an dem Schwantz: eine breite Brust / und in derselben ein starckes dreyeckichtes Bein / mit welchem er die Vögel / denen er in der Lufft nacheilet / gewaltig stösset / und dieselbigen also fället. Hat einen dicken Kopff / kurtzen Hals / den er mit unbewegter Brust herum wendet: Lange Flügel einen kurtzen Schwantz / kurtze und stärckere Schenckel / dann andere Raub-Vögel.

Die meisten und beste Falcken findet man in den Mitternächtigen Ländern / als in Engelland / Schweden / Liffland / Moscau / Reussen und Pohlen ꝛc. wie gleichfalls auch in den Orientalischen Ländern / als Cypern / Creta / Griechenland / und endlich auch bey uns an vielen Orten des Teutschlandes.

Sie gebrauchen sich in ihrem Fliegen / und sonderlich wenn sie andern Vögeln nacheilen / einer wunderbarlichen Geschwindigkeit / fliegen / wenn sie eine Ente / Gans / oder Kranichen ersehen / erstlich gleichsam Circkelweiß in die Höhe / und hernach wie ein Pfeil vom Bogen herunter auf den Raub / fassens und zerreissens mit ihren Klauen.

Wenn der Reiher siehet daß ihn der Falck mit dem Fliegen überkommen / und er ihme derohalben nicht mehr entgehen kan / kehret er in der Lufft den Bauch in die Höhe / und seinen spitzigen Schnabel unter den Flügeln verborgen übersich / da denn der Falck des Raubs begierig / in allem Grimm herunter auf ihn schiesset / und durch des Reihers Schnabel in der Brust dermassen verletzet wird / daß / ob er wol des Reihers mächtig worden / jedoch mit demselbigen herabfällt / und also beyde tod auf der Erden liegen bleiben / derowegen dann ihrer etwan zween oder mehr an den Reiher gelassen werden / einander zu helffen. Wann sie aber eine Weil in der Lufft schweben / und gleichsam an einem Ort unbeweglich bleiben / ist es ein gutes Zeichen / und werden solche für zagbaffte und forchtsame Vögel gehalten.

Wie sie aber zum Beitzen abgerichtet werden / stehe in einem folgenden Capitel.

Die Schwachheiten / womit diese theure Vögel etwan offt und viel behafftet werden / sind das Keichen / Fieber / Schlag / Apostemen des Haupts / Flüß Aufblähung und Geschwulsten / Gebrechen der

Augen und Nasen / Schwindel / Blödigkeit des Magens / wenn sie die Speiß wiederum aus dem Schnabel heraus fallen lassen / Würm / Lebersucht Gebrechen der Füß / Podagra / Läussucht und dergleichen / wie aber diesem allem zu begegnen / und solchen Mängeln abzuhelffen / bedörffte wol einen besonderen Tractat : Doch sind auch etliche Mittel in gedachtem Orte zu finden.

Das Achte Capitel.

Das Stoß-Fälcklein und der Sperber.

DAs Stoß Fälcklein / Stein-Fälcklein und und Baum-Fälcklein / Falconellus prædarius, Facola pidarius, Falco arbrarius.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel ist eine kleine Art der Falcken. Es hat den Namen von dem Stossen / dieweil es im Fluge die Vögel niederstosset und fanget. Der Name Stein-Falck und Baum-Falck kommt daher / dieweil er sich in den Wäldern und felsichten Gebürgen gern aufhält.

Der Sperber.

DEr Sperber heist Lateinisch / Nisus Sparverius. Italiänisch / Sparviero , Sparvier vel Sparavello. Französisch / Espervier ou Esparvier. Spanisch / Francello.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel ist auch der Raub-Vögel Art / so man zum Vogel-Fangen gebrauchet / wird unter der Habicht- und Falcken-Geschlecht gerechnet : Ist von Leib nicht so groß wie der Falck / überwindet gleichwol den Weihen / ungeacht dieser viel gröss er.

Der Sperber ist von dem Schnabel biß zu dem Ende des Schwantzes über eine gute Spannen nicht lang / hat einen kurtzen dunckel-braunen dicken und etwas gekrümmten Schnabel / einen gelben Circul um die Augen / einen dunckelbraunen Rucken / Hals und Flügel / und allein vornen auf dem Kopff / und mitten in den Flügeln / da sie auf dem Rücken liegen / weisse Flecken : Die Kehle / Brust und Bauch sind weiß mit überzwerch gelben Linien gezeichnet / die Schenckel und Füsse gelb / die Klauen krumm und schwartz.

Es wird der Sperber auch bißweilen auf den Aeckern mit den Lerch-Garnen in derselbigen Strich überzogen und gefangen / wann er nemlich den Lerchen und andern kleinen Vögeln / deren er leicht mächtig werden kan / nachstellet. Welche dem Geer-Falcken an Gestalt und Farb am ähnlichsten / die hielte Käyser Friederich für die besten / wie gleichfalls / wann das Schwartze in den Augen gröss er wird / indem sie ein Ding lang und fleissig anschauen.

Man kan aber nicht allein die kleine Vögel / sondern auch Enten / Feldhüner / Tauben / Wachteln und dergleichen mit ihnen beitzen und fangen / lassen sich gar leichtlich und in etlichen Tagen zähmen und abrichten.

Das Neundte Capitel.

Von dem Trapp.

DEr Trapp oder Trapp-Gans heist Lateinisch / Tarda. Italiänisch / Starda oder Tarda. Französisch / Ostarde Oustarde, Outardert bistarde. Spanisch / Tarda.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es hat dieser Vogel seinen Nahmen von seinem langsamen Tritt oder Trapp / dieweil er ein sehr grosser und schwerer Vogel ist / daß er bey vier und zwantzig / dreyssig und mehr Pfund wieget. Er hat einen Kopff und Schnabel wie ein Hun / einen langen Hals und Schwantz / starcke hohe Schenckel / und Füß wie die Hüner. Die Federn sind buntfarbig / braun und schwartzroth und durcheinander gemischet : Der Hals ist aschenfarb / doch oben etwas weiß / die Brust / Bauch und Schenckel sind mit weißlichten Federn bekleidet : Der Schwantz ist gleichfalls mit schönen röthlich braunen Feder gezieret / welche auswendig mit schwartzen / unten aber mit weissen Flecken gezeichnet. Sitzet niemal auf die Bäume / hält sich gern bey denen Sümpffen / so sich vom Regen gesammlet. Werden in Thüringen / Meissen / Böhmen und anderen Orten offtmal Hauffenweiß gefunden / und ist im Chur-Fürstenthum Sachsen bey hoher Straff verbotten selbige zu schiessen / ohne was zur Hoffhaltung gebraucht wird. Es werden auch deren in Spanien und Engelland nicht wenig gesehen.

Wenn das Getreyd seine Zeitigung nunmehr erlanget / machet der Trapp sein Nest in dem Feld auf Erden / und brüttet daselbst seine Eyer aus. Fürchtet sich sonderlich vor den Füchsen und Hunden / und versiehet sich hergegen zu den Pferden alles Guts / durch deren Hülff und Gegenwart er doch offt und vielmal gefangen und ums Leben gebracht wird: Denn man legt ihnen unfern von den Sümpffen besondere Garn / läst zwischen denselbigen einen engen und schmalen Gang / durch welchen der Weidmann hinreiten / und ihnen das Pferd zeigen könne / dann sobald die Vögel das Pferd sehen / folgen sie demselbigen mit ausgespreitzten Füssen und Flügeln nach / biß das Pferd durch den engen Weg hindurch kommt / die Vögel aber hinter ihnen verbleiben / und mit dem Netze allesamt überzogen und gefangen werden.

Sonsten hat dieser Vogel ein grobes unverdauliches Fleisch / wie alle grosse Wasser-Vögel.

Das Zehende Capitel.

Der Greiff.

DEr Greiff wird Lateinisch / Gryphus. Italiänisch / Griffi , Griffoni. Französisch / Gryffon, uñ Spanisch / Gryphos genannt.

Es

Trapp. Tarda. Greiff Gryphus.

Strauß. Struthio. Pfau. Pavo.

Paradis-vogel. Paradisea avis. Schwan. Cygnus.

Es ist dieser Vogel ein groß-gefiedert-vierfüssiges Thier / am gantzen Leib gestaltet wie ein Löwe / mit den Flügeln und Angesicht oder Klauen wie Ochsen-Hörner / aus welchen man Trinck-Geschirr zu machen / und dieselbigen sehr hoch zu achten / pfleget: Von den Federn seiner Flügeln aber werden starcke Bogen-Pfeil und anderes bereitet.

Wann er einen Menschen / Pferd oder Rind ertödtet / hebet er ihn auf / und trägt ihn mit vollem Flug hinweg; Ja er verschonet auch der Gewapneten Männer nicht / sondern ergreiffet sie mit seinen Klauen / wenn er mit ihnen streitet / und überwindet sie.

Solinus schreibt: In Asia Scythica sind Greiffen / die das Gold und Silber besitzen / grausame und wütende Vögel / um welcher willen die Fremde gar selten einen Eingang in das Land haben / wann sie Leute sehen / zerreissen sie dieselbige gleich als wären sie der Geitzigkeit zu straffen gebohren.

Der Greiff leget den Stein Agates in sein Nest. Arimaspi kämpffen mit den Greiffen / auf daß sie das Gestein so bey ihnen ist erobern mögen.

Ulysses, Aldrovandus, Franzius, und andere mehr halten alles dieses / was von dem Vogel-Greiffen geschrieben ist / nur für ein Gedicht.

Und es scheinet / Herr Merklein stimme solcher Meynung bey / weil er die Abbildung dieses Thiers nicht unter die Vögel stellet. Sperlingius hält es mit denen / die da glauben / es habe der Nahme Greiff seinen Ursprung von den Geschrey / welches die in Griechen Land gekommene Saxones und Scythysche Soldaten unter sich gegeneinander gethan / wann sie die Flüchtige verfolget / Greiff / Greiff den Kerl.

Das Eilffte Capitel.

Der Strauß.

Er heist Lateinisch / Struthio camelus, Italiänisch / Struzzo, Struzzolo, Französisch / une Austruche. Spanisch / Abestruzare.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist eine seltsame Art von einem Vogel / weil er zum Theil sich den vierfüssigen Thieren und zum Theil den Vögeln vergleichet. Er hat Flügel die nicht zum Flug gehören / so daß / obwol diese Vögel nicht recht fliegen / doch mit Hülff der aufgehobenen Flügel ihren schwehren Leib / so geschwind forttragen / als ein Pferd lauffen kan. Er hat einen sehr langen Hals / grosse schwartze Augen / Augenbrauen und Haar daran / auch viel Federn am untern Theil seines Leibs / und zween Füß wie ein Vogel / aber die Klauen sind zerspalten wie an einem vierfüssigen Thier / und dreyzehen an jeden Fuß / um der Flügel und Lasts willen: Seiner Grösse nach hat er einen kleinen / jedoch scharffen und starcken Schnabel / einen Kopff wie eine Gans / der sehr klein ist / in denselben fast gar kein Hirn / mit wenig Haaren bedeckt / wie gleichfalls auch der Hals / der nur mit weichen Haarlein bekleidet / welche in dem Weiblein bleichgelb / bey den Männlein aber an dem Hals roth / und auf den Kopff etwas mehr gelb sind. Er hat einen starcken breiten Rucken / daß er einen starcken schwehren erwachsenen Menschen tragen kan / auf welche schwartze Federn; die Weiblein aber haben braune Farbe / welche so weich / wie eine Wolle: Die Schenckel sind lang und starck / und gleichsam mit Schuppen überzogen.

Er fasset Steine in seine gespaltene Füsse und wirfft die in die Flucht wider seine Nachfolger / frisst unverdauliche Sachen / die sonst andere Thier nicht fressen mögen. Er hasset von Natur die Pferde / und hingegen die Pferde wiederum ihne / daß sie ihn nicht ansehen mögen. Wann er seinen Kopff in die Hecken oder Sträuche verbirget / so vermeinet er vor grosser Einfalt / er habe seinen gantzen Leib verborgen. Er wird natürlich kahl und wirfft seine Federn ab / daß er gantz bloß bleibet / er hat eine starcke Haut / mit der er vor der Kälte beschirmet wird / seine Eyer sind so groß / daß man sie entzwey schneidet / Trinck-Geschirr daraus formiret / und dieselbige in Silber einfasset.

Der Strauß erquicket seine Eyer mit seinem Gesicht / im warmen Sand verborgen / und brütet also die Jungen aus / ist auch der unkeuschen Vögel einer / und hecket allein im Sommer / wenn er den Julium erreichet.

Er ist keiner Schwachheit unterworffen / ausser daß er die Federn verlieret. Und wird eher nicht als wann er in der Verfolgung sehr müd worden / mit Hunden und Pferden erjagt und gefangen.

Obwolen dieser Vogel / wie gesagt / mit einem hitzigen Magen begabet / daß er seltsame Sachen verdauen kan / so ist doch noch nicht erwiesen worden / daß Plinius, und vielmehr Jul. Cæs. Scaliger schreibet / nemlich er könne das Eisen verdauen; gehöret also ein starcker Glaub darzu. Herr Merklein entscheidet den Streit damit / daß er den Straussen-Magen / zwar von einer so scharffen / etzenden und gleichsam fressenden Gier oder Ferment zu seyn / versichert / daß der Magen zur Besänfftigung / Eisen / Stein / und dergleichen harte Dinge einschlucken müsse / es folge aber nicht / daß er dieselbe auch verdaue / wie dann viele observirt / daß das vorgeworffene Eisen / so von den Straussen verschluckt worden / wieder unverdauet / ungekocht und ohne Abgang am Gewicht von ihnen gegangen.

Das Zwölffte Capitel.

Der Pfau.

Er ist Lateinisch / Pavo. Italiänisch / Pavone. Französisch / un Paon. Spanisch / el Pavon.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser ist ein schöner grosser Vogel / hat einen langen Saphier-farben Hals und Brust / der Kopff

gleichet an Gestalt einem Indianischen Hüner- an Farben aber einen Schlangen-Kopff / darauf stehen Federlein aufrecht / wie eine Cron. Die Flügel sind etwas braunlicht mit andern schönen Federn vermischt/ der Schweiff ist sehr lang/ und mit schönen gespiegelten Federn gezieret/ wann er denselben in die Runde und Höhe aufrichtet und ausbreitet / pranget er gewaltig mit dieser seiner Schönheit; Wann er aber seine ungestalte Füß ansiehet / so leget er den Schweiff bald nieder. Bey drey Jahren bekommt er gemengte Farben/ und dann gebieret er. Wann er in der Nacht erwachet / und sich selbst nicht ansehen kan/ schreiet er erschröcklich/ und meinet / er habe seine Schönheit verlohren. Der Pfau ist auch ein unkeuscher Vogel / und hierinnen den Spatzen nicht ungleich/ zeuget nach dreyen Jahren Junge/ leget alle Jahr einmal / und brütet etwan acht/ zehen / biß zwölff Eyer aber nicht mehr aus/ sie zerbrechen sie gewöhnlich meinstens/ darum leget man sie etwan den Hünern auszubrüten unter/ aber derselbigen nicht mehr als zwey / sintemal man ihnen nicht mehr abnehmen kan; Ist den Menschen so untreu / daß er auch seinen eignen Koth frist / damit er denenselben nicht zu gut komme.

Der Pfau hat ein unliebliches Geschrey / sind den Gärten schädlich / verderben auch die Dächer. Wann sie sich in die Höhe begeben/ so ists ein Zeichen / daß es bald regnen wird. Fressen und vertreiben die Schlangen mit ihrer Gegenwart. Vertragen sich insonderheit sehr wohl mit den Tauben/ das Männlein lebet 25. Jahr das Weiblein etwas weniger.

Es pfleget das Pfauen Weiblein ihr Nest an einen verborgen Ort zu machen/ und die Eyer zu verbergen / dann das Männlein suchet dieselbige zu verderben/ ist untreu und will seine eigene Frucht nicht erkennen / biß die Jungen ihre Cronen bekommen/ das Weiblein fängt im Hornung an zu legen / und wann es ein Ey geleget/ hält es zwey oder drey Tag still/ biß es wieder eines leget/ brütet sie hernach in dreyssig Tagen aus.

Weil der Pfau zwar etwas wildes an sich hat/ ist er unter diese Art der Vögel gesetzet worden; Es ist aber auch bekannt / daß er sonst so zahmer Natur / daß er auch mit den Hünern im Hof herum lauffet/ und viele Wart und Pfleg mit diesen gemein hat. Dahero zu mercken ist daß wann man die Pfauen/ indem sie brüten/ mit schönem weissen Tuch zudecket so machen sie eitel schöne weisse/ und keine gespiegelte Jungen. Wann sie zu brüten begehret/ so soll man sie in einen besondern Ort einsperren und denselbigen mit schönen gemahlten weissen Tüchern oder Bildern beziehen. Im dreyssigsten Tage / wann nun die Jungen sind ausgeschloffen/ und die Mutter dieweil sie gebrütet hat / eben solcher Gestalt / wie oben von den Hennen gesagt / gehalten worden/ soll man die jungen Pfauen / samt ihrer Mutter nehmen/ und in einen sondern Ort / dahin das Männlein nicht kommen kan / setzen und so lang eingesperret halten/ biß daß die Jungen einen Straussen-Kopff bekommen. Indem sie aber verborgen und eingesperret sind/ muß man sie warm halten / dann sie werden leichtlich kranck und sterben bald.

Die erste Tage gibt man den Jungen nichts anders zu essen/ als Gerstenmehl mit Wein/ gleich wie eine dicke Suppe eingerühret.

Damit aber solches ihr Essen desto dicker werde/ soll man guten Waitzen und ausgetruckten Käß darunter thun.

Wann die jungen Pfauen kranck oder sonst blöd sind / soll man den Heuschrecken die Füß ausreiffen / Kornmilbe / Spinnen / Mucken nehmen/ und zu essen fürwerffen.

Wiltu daß die Pfauin dreymal in einem Jahr legen soll/ sollt du ihre Eyer einem schönen grossen und alten zahmen Hun / im zunehmenden Mond unterlegen/ darnach das Hun wegthun / und den Pfauen darauf setzen / ihn die Eyer lassen vollends ausbrüten oder ausschlieffen.

Du must aber wie obgesagt ist / von der Auszichung der Hüner der zahmen Brut-Hennen / die erste Tage 5. Pfauen und 9. Hüner-Eyer unterlegen: Darnach aber am zehenden Tag solche Hüner-Eyer hinweg nehmen / und andere an statt derselbigen ins Nest legen / dann so schlieffen sie am dreyssigsten Tage mit den Pfauen-Eyern aus. Einem jeden Pfauen soll man 5. Weiblein halten / dann so bald die Pfauin Eyer legt / und das Männlein nicht zu lassen will / thut er ihr einen grossen Schaden / und bricht die Brut-Eyer.

Bey uns werden die Pfauen selten geessen.

Ihre beschwehrlichste Schwachheit ist / daß ihnen ihre schöne Federn/ mit welchen sie so sehr daher prangen / bisweilen anfallen/ und gleichwie sich die Junge unter den Zahmen nicht wohl befinden / also ist auch den jungen Pfauen nicht zum besten / wann ihnen die zierlichen Federn oder Cronen auf dem Kopff heraus wächst. In Summa/ die Pfauen sind mit allen denen Kranckheiten behafftet/ wie die Hüner/ und werden auch mit dergleichen Mitteln / wie die Hüner curiret.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch.

Der Pfauen Gall ist von grosser Tugend/ gleich des Rebhuns / Capaunen und Meer-Scorpionen. Sie dienet zu den duncklen und flüssigen Augen.

Das Pfauen-Fleisch faulet nicht bald / und ist übel zu verdauen.

Der Pfauen-Koth / sänfftiget das Wüten des Podagrams.

Das Fett von Pfauen / mit Rauten-Safft und Honig vermischt/ heilet die Colic.

Die Pfauen-Brühe/ wann sie schön fett ist/ tauget sie vor das Seitenstechen.

Das Dreyzehende Capitel.

Der Paradeiß-Vogel.

DEr Paradeiß-Vogel / oder Lufft-Vogel / heist Lateinisch / Avis Paradisi, Manucodiata Avis Dei, weiln man nach der Alten Vorgeben nicht weiß / wo er herkommt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser wird darum Lufft-Vogel genannt / dieweil er sich stätig in der Lufft aufhält / und niemal auf die Erden kommt. Ist in Grösse einer Amsel / hat lange / schmale / durchsichtige Federn kleine / oder wie andere wollen / gar keine Füß / sondern schwebet allezeit in der Lufft / pfleget auch auf den Meer um die Schiffe mit schnellen Fluge herum zu fliegen: Wird nicht leichtlich gefangen / sondern etwan tod gefunden.

Seine Federn werden hoch und groß geachtet und zur Zierde und Schmuck auf den Hüten getragen.

Obwoln Aldrovandus, Gesnerus, Lonicerus und andere von diesem Vogel schreiben er habe gar keine Füsse / ist doch deme nicht also / und seynd diese fürtreffliche und hochgelehrte Männer von andern nur dessen also berichtet worden. Dann es bezeugen nicht allein Jacobus, Augustus, Thuanus und Petrus Uffenbach, daß sie dieser Vögel selbsten mit Augen gesehen / sondern ich habe auch in der Stadt Breßlau / einen solchen Paradeiß- oder Lufft- in meinen Händen gehabt / und ist gantz gewiß / daß sie auch Füsse haben / wie andere Vögel: Daß aber die Leblosen ohne Füß gesehen und verkaufft werden / ist die Ursach diese / weil diejenige / so solche Vögel fangen / ihnen nicht allein die Füsse / sondern auch einen guten Theil des Leibes hinweg schneiden / und das Haupt / Hals und Schön-Federn daran lassen / damit dieselbige als ein Wunderwerck theuer verkauffen / und man sie / auch um so viel desto ziemlicher und füglicher auf den Hüten tragen könne.

Der Paradeiß-Vogel soll vom Kopff biß zum Ende seiner Federn beynahe zwey Werckschuh lang / auch bißweilen länger seyn. Die zwey lange Hacken / welche hart und wie ein Drat formiret / mit welchen er sich an die Bäume hängen soll / sind noch sechs Zoll länger / der Leib ist viel Zoll breit / sonsten an Farben und Federn / an Schwantz und Flügeln schön gelb und roth: Die Federn aber an ihnen selbsten schmal und lang: Der obere Theil des Leibs ist mit kleinen Castanien-braunen Federn bekleidet. Die zween Schenckel vom Leib biß zum Ende der Klauen seynd sieben Zoll lang / der Klauen sind auch vier / wie bey andern Vögeln.

Das Vierzehende Capitel.

Der Schwan.

LAteinisch wird der Schwan Cygnus, Olor, Italiänisch / Cigno. Französisch / Cyne vel Cygne, und Spanisch / Cysne, genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein grosser Vogel und wie eine Gans gestaltet / pfeiffet auch / wann er streitet wie eine Gans: Ist doch viel grösser / hat einen längeren Schnabel / Pechschwartze Füsse / im übrigen wie Gäns-Füß formiret / schöne weiche Federn / wiewol die Jungen grau sind / biß sie das erste Jahr überschritten. Wann er sich ausstrecket / ist er in Manns-Höhe. Der Schnabel ist breit / Saffrangelb / und vornen eines Finger-Nagels lang / schwartz. Hat ein schwartz und hartes Fleisch / wie alle grosse Wasser-Vögel. Seine gröste Stärck ist in den Flügeln / und schläget / insonderheit wann die Zeit kommt / daß das Weiblein Eyer leget und brütet / gewaltig um sich. Ist einer Cholerischen Complexion, und derowegen sehr leichtlich zu erzürnen. Er hat kleine Zähn in dem Schnabel / ist unleidlicher Arbeit / darum fleucht er nicht gern / sondern freuet sich im Wasser zu ruhen / und dasselbige viel lieber in den Teich und Weyhern / als in den fliessenden Strömen: Er schwimmet und regieret sich mit den Füssen hurtig / wie mit einem Ruder / im Gehen aber ist er langsam / wie auch schwehr im Fliegen.

Er streitet und kämpffet für seine Jungen / kommt zu einem hohen Alter / und wie etliche schreiben auf dreyhundert Jahr / welches aber Aldrovandus, und ohne Zweiffel viele mit ihm / für unglaublich halten.

Sie machen ihre Nester an den Wassern auf den Steinen / und etwan auch in darzu aufgerichteten Häuslein / so keine Deckel oder Dächer haben / dann sie sind gern unter dem freyen Himmel. Wissen einander / wann sie sich paaren / überaus zu schmeichlen / und die lange Hälse mit einander zu verwicklen / als wann sie sich küsseten.

Sie hassen aber nicht allein die Gänse / sondern förchten sich auch vor dem Adler / fliehen die Geyer und Drachen / und führen auch manchmal unter sich selbsten Krieg.

Sie werden von grossen Herren auch zur Speis gebraucht / absonderlich die Junge / wiewolen sie dem Volck Gottes im Dritten Buch Moysis Cap. 11. zu essen verbotten.

Die sind nicht allenthalben zu finden / halten sich gemeinlich an etlichen feuchten wasserichten Orten / Einöden / und grossen Wüsten / als um Thurs und Saumeur in Franckreich / um Valentz in Flandern / daher dann solche Stadt soll das Schwanen-Thal genannt seyn worden. Ein Schwan ist leichtlich zahm zu machen / und in die Gräben oder Weyher zu bringen / aber sie fressen die Fisch in den Teichen auf / sie pflegen gemeinlich in die jungen Früchte Hauffenweiß zu fliegen / und dieselbigen eben so arg als die wilde Gäns / oder sonst andere wilde Vögel zu verderben. In einem grossen Weyher soll man über zwey paar Schwanen nicht halten. In einem kleinen Graben ist genug an einem. Man soll ihnen ein sonders Dächlein / oder einen kleinen bedeckten Schopff

unter dem freyen Himmel machen / und dasselbige offt und dick säubern: Dann sie machen viel Unflaths. Wann es ihnen aber an der Weid manglen wolt/ so mag man ihnen geweicht Brod/ oder das Eingeweyd von Fischen fürwerffen.

Die Schwanen sind fressig und kosten viel zu halten / machen ihnen ihr Nester selbst. Brüten nicht mehr dann drey Junge aus / und das nur einmal im Jahr. Ist auch ein schöner lustiger Vogel.

Es ist noch ein andere Gestalt der Schwanen/ die haben starcke Füsse / krumme Klauen wie andere Raub-Vögel/ damit fasst und ergreifft er den Raub. Ein solcher Schwan ward einsmals in einem Weyher der Abtey Inylli nahe bey Dampmartyn, im Jahr 1554. gesehen und geschossen. Diese Art der Schwanen nährt sich allein im Wasser von seinem Raub. Er wird kaum zahm gemacht/ ist auch kein gemeiner Schwan.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch.

Die jungen Schwanen in Oel gesotten / geben ein bewährte Artzney zu den Nerven: Ihr Schmaltz aber wird zu der Unsauberkeit / Flecken und Runtzeln des Angesichts gerühmet: Wie gleichfalls auch zu den Gebrechen des Hindern / zu den güldenen Adern und die Verhärtungen der weiblichen Schaam zu erweichen. In Summa zu was für Beschwerungen das Gäns-Schmaltz je gerühmet wird / zu denen ist auch das Schwanen-Schmaltz bequem. Ihre Haut mit samt den zarten und weichen Federn wird auf eine besondere Manier bereitet / und zu Brust-Tüchern gebraucht/ als welche den Magen erwärmet / und der Däuung sehr wol bekommt: Ist auch für die Colic offt bewährt befunden worden.

Das Fünffzehende Capitel.

Der Kranich.

Er heist Lateinisch/ Grus. Italiänisch Gru. Französisch / une Grue, und Spanisch / Lagrulla.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Kranich ist zwar nicht dick/ noch groß von Leib/ jedoch sehr lang/ hat einen langen Hals / an seinem Schwantz schöne krause Federn / welche man in Gold oder Silber einzufassen und auf den Hüten zu tragen pfleget: Die Federn sind über den gantzen Leib aschenfarbig/ wie gleichfalls auch an den Schenckeln/ welche untenher schwartz; die Klauen aber sind nicht kürtzer als Menschen Finger.

Die Kranich halten sich gern in warmen Ländern / Sümpffen/ Weyhern / wie gleichfalls auch in fliessenden Wassern; Sie haben einen geschwinden Flug / und lauffen auch ohne Federn so geschwind/ daß sie kein Mensch ereilen kan. Legen nicht mehr denn zwey Eyer / und wie Albertus wargenommen / zwischen dieselbige einen Stein: und kan man der wilden Nester nicht finden.

Sie fliegen ordentlich nacheinander / und haben unter ihnen einen König / dem sie gehorsamen. Wenn sie schlaffen / stossen sie die Köpff unter die Flügel/ und stehen auf einem Fuß. Einer unter ihnen treibet den Hauffen mit seiner Stimme zusammen / und wenn dieser vom Schreien heiser wird / so thuts ein anderer. Sie theilen in der Nacht die Wacht unter ihnen aus / und wachen ordentlich nacheinander: Halten Steine zwischen ihren aufgehebten Klauen/ durch welches sie den Schlaff vertreiben / so ihnen der Stein entfällt/ wachen sie auf: Wann bey ihnen etwas zu förchten ist / zeiget solches der Wächter durch sein Geschrey den andern an. Wann sie Regenwetter sehen / so schreien sie zu ihrem Führer/ daß er schneller fliehen soll. Sie streiten auch selbst miteiander / und werden zur Zeit ihres Streits gar leichtlich gefangen.

Ihre ärgste Feinde sind die Adler und Habicht: Und wenn sie in ihrer Ordnung daher fliegen / und dieser Raub-Vögel einen ersehen / thun sie sich in eine Schlacht-Ordnung als zur Gegenwehr zusammen/ und schrecken ihre Gegner offtmals damit ab.

Die Kranich bleiben nicht durchs Jahr / sondern fliegen alle Jahr aus warmen hitzigen Landen/ in kalte frostige Ort/ sie ziehen im Herbstmonat/ und kommen wieder / wann man fast gesäet hat: Und wiewol sie gern am Gewässer wohnen / essen sie doch viel lieber das am Land/ dann was im Wasser wächset. Sie essen allerley Korn / wie sonst die wilde Gäns. Dieser Vogel bedarff keins sondern Wesens / dann zu dem/ daß sie nicht allweg bleiben / sondern zu gewisser Zeit davon ziehen/ legen sie ein gantz Jahr nicht über zwey Eyer.

Die Kranich zu ziehen / bringt keinen sondern Nutzen/ sondern allein Lust und Ergötzlichkeit. So offt sich die Kranich stillschweigend in die Lufft hinauffschwingen / das soll schön Wetter bedeuten. Wann sie aber auf der Erden bleiben und ruhen/ so ist man des Regens gewärtig.

Die Kranich zu fangen / bestreicht man einen ausgehölten und an einem Ort offen gelassenen Kürbis mit Vogel-Leim / thut einem Käfer darein / welcher/ wenn er am Leim kleben bleibet / ein groß gebrümmel macht / und durch solches den Kranich beweget den Kopff hinein zu stecken / und nach dem Käfer zu schnappen / da er denn den Kopff und Augen auch mit dem Leim beschmieret / derowegen weder sehen noch recht gehen kan / sondern an dem Kürbis wie ein Stock stehen bleibet / und von dem Weydmann also erschlichen und ergriffen wird. Im Mangel der Käfer mag man etwas von Zwibeln in den Kürbis hinein thun. Sonsten aber werden sie auch mit besonderen Stricken gefangen.

II. Eigenschafft und Artzney-Gebrauch.

Die Kranich werden von grossen Herren für eine

eine delicate Speis gehalten/ haben aber jedoch ein grobes und unverdäuliches Fleisch. Die Kranichs-Gall/ dienet für den Schlag und Krampff des Mundes.

Dieweil dieser Vogel sehr nervicht ist/ als dienet er auch den nervichten Theilen insonderheit/ dahero braucht man ihn in Colic-Schmertzen.

Das Fett dienet zur Taubheit/ es erweichet die Härtigkeit des Miltzes/ und andere harte Geschwulsten/ tauget vor die Erstarrung des Halses. Sonsten soll es mit dem Gäns-Fett gleiche Natur haben.

Das Sechzehende Capitel.

Der Storch.

DEr Storch/ Storck oder Ebiger/ heist Lateinisch/ Ciconia. Italiänisch/ Cigogna. Französisch/ Cicongne, und Spanisch/ Ciguenna.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist gegenwärtiger Vogel/ ein bekannter grosser Sommer-Vogel/ ein Vorbott des Lentzen/ und ein Feind der Schlangen. Hat meistens weisse Federn/ aber schwartze Flügel: einen langen spitzigen/ rothen Schnabel/ lange dürre Beine: findet sich fast in allen Ländern/ bauet seine Nester auf hohe Gebäu/ Kirchen/ Schlösser/ und auf derselben Rauchfäng. Die Störch nehmen ihre Zeit wol in Acht/ wann sie von uns in andere warme Oerter ziehen/ und im Frühling wieder zu uns kommen: Besuchen jährlich gleichfalls wieder ihre Nester/ und werffen einen Jungen dem Hausherrn für einen Tribut oder Zins herab. Sind ein sonderliches Exempel kindlicher Treu/ dann so die Alten Schwachheit halben nimmer fliegen können/ nehmen sie die Jungen auf ihren Rucken/ führen sie mit sich hinweg/ und versehen sie mit ihrer Nahrung.

Ehe sie aber übers Meer fliegen/ und indem sie zuvor Hauffenweis zusammen kommen/ halten sie gleichsam einen Rath/ bringen etliche Tage damit zu/ und wann sie einen unter ihnen überzeugt befinden/ daß er sich mit einem andern vermischt/ oder zu spat bey der Zusammenkunfft erschienen/ den stechen und beissen sie mit ihren Schnäbeln zu todt/ wie die alte Lehrer Ambrosius, Basilius Magnus und Isidorus von ihnen bezeugen.

Auf solcher ihrer Reise werden sie von den Kräen begleitet/ und wider alle feindliche Anfäll der ihnen widerwärtigen Vögeln beschützet. Halten auf solcher Reis eine schöne Ordnung/ erwehlen einen Führer/ der ihnen vorfleugt: Und wann sie auf ihrem weiten Weg etwan verletzet werden/ nehmen sie ihre Zuflucht zu dem Kraut Wolgemuth oder Dosten/ und heilen damit ihre Wunden zu.

Sie vermischen sich nirgend anderswo/ als in ihren Nestern/ legen gemeiniglich vier Eyer/ den Gäns-Eyern beydes in der Farb und auch der Grösse ähnlich/ und dasselbige innerhalb dreyssig Tagen/ und dieweil das Weiblein nach der Speis ausgeflogen/ bleibt das Männlein über den Eyern/ und brüten dieselben miteinander in einem Monat aus/ wann nemlich kein rauh- und kaltes Gewitter einfället/ und sie daran verhindert. Sie unterstehen sich/ wann sie von den Raub-Vögeln angegriffen werden/ sich gegen dieselben mit allen Kräfften zu wehren. Ihre Nahrung sind Frösch/ Fledermäus/ Schlangen und dergleichen/ deren abgesagte Feinde sie sind.

Von diesen Vögeln haben wir den Nutzen und Gebrauch der Clystier erlernet: Dann wann sich die Storchen in dem Leib verstopffet befinden/ fassen sie den Schnabel voll Meer-Wasser/ und spritzen ihnen dasselbige zu den Affter hinein/ oder langen den Unrath mit dem Schnabel heraus.

Wann ein Meyerey in einem sumpffichten und faulen Boden liegt/ da gemeiniglich viel Schlangen oder Nattern und dergleichen Ungezieffer viel ist/ da soll man oben aufs Hauß eine sondere Rüstung aufrichten/ oder aber einen sondern ästigen hohen Baum halten/ und die Storchen darauf gewehnen/ dann also fressen sie das Ungeziefer auf/ speisen ihre Jungen darmit/ und kommt der Meyerhoff desselben ab.

Die Störch sind nicht so leichtlich an einen Ort zu gewehnen; auch bleiben sie nicht übers gantz Jahr an einem Ort/ sondern ziehen auch gegen Winter in andere Länder darvon.

Man findet etliche Störche/ wann sie ihr altes Nest gantz und aufrecht finden/ und wann man ihre Jungen mit frieden gelassen hat/ daß sie wiederum alle Jahr darauf nisten/ wann sie aus frembden und fernern Landen heraus kommen. Es ist nicht vonnöthen/ daß man sich um der Storchen Nest/ ihre Speiß oder Nahrung/ oder um ihr Eyer legen viel bekümmere: Dann ein Storch ist ein solcher Vogel/ der sich selbst ohne eines andern Hülff wohl ernähren und versorgen mag.

Wann sie etwan vermercken/ daß das Haus/ auf welchen sie genistet/ in kurtzem einfallen/ oder von dem Feind niedergerissen werden soll (welches ihnen gleichsam die Natur zuvor verkündiget) weichen und eilen sie mit ihren Jungen hinweg.

Sie haben ihre Jungen dermassen lieb/ daß/ so es sich zuträgt/ daß das Haus brennend wird/ so setzen sie sich über das Nest/ bedecken ihre Junge/ und weichen nicht/ solten sie auch selbsten mit verbrennen/ wie solches ein Exempel zu Delfft in Holland bezeuget.

Im Schweitzer-Land und sonderlich um Lucern und andern dergleichen hohen Bergen und Wäldern/ werden auch schwartze Störche gesehen: nisten aber nicht auf den Dächern/ sondern auf den hohen Bergen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Wer einen jungen Storch isset/ dem rinnen oder trieffen die Augen lang nicht.

Der Storch dienet vor das Gifft/ so daß man ihn auch wider die Pest gebrauchen kan: Er tauget auch in den Nerven- und Gelenck-Kranckheiten: Gleichfalls auch zu den brennenden heimlichen Geschwären.

Der Koth tauget/ in der schwehren Noth/ fallenden Sucht und anderen Kranckheiten/ Cato.

Ist

Ist sehr gut wider die Gicht. Wie Aëtius und Marcellus Empiricus bezeugen.

Der Magen / wenn er getrocknet und gepulvert wird / ist ein Geheimnüß wider das Gifft. Andere aber nehmen nur die innere Haut davon.

Das Fett ist gut zu den Podagerischen Gelencken.

Storchen-Oel dienet gar wol zu den erlahmten Gliedern / stärcket und richtet sie / und macht sie wieder gantz gelencke. Wie solches Oel bereitet werde/ siehe im Buch von der Haushaltung.

Das gebrannte Wasser von einem jungen Storchen / ist gar köstlich zu den lahmen Gliedern und Contracturen. Ist an vielen / so gar lahme und contract an Gliedern gewesen / und gantz gerad worden/ offt probieret worden.

Das Siebenzehende Capitel.

Die Löffel-Gans oder Pelican.

DEr Pelican oder Löffelgans heist Lateinisch / Pelicanus. Französisch/ Pelican. Italiänisch und Spanisch/ Pelicano. Wird bey dem Plinio, Platea, das ist ein Löffler/ Fanser/ oder Löffelgans genannt.

I. Gestalt und Beschoffenheit.

Dieser ist ein Egyptischer Vogel / hat weisse Federn / einen breiten Schnabel / fast in Grösse einer Gans/ einen langen Hals/ ist gern in Einöden und wüsten Orten / und wird derowegen von dem Propheten David unter die in Einöden wohnende und wilde Vögel gezehlet / da er im 101. Psalm sagt: Ich bin gleich worden einem Pelican in der Wüsten ꝛc.

Der H. Hieronymus schreibt / daß der Pelican / wenn seine Junge von der Schlangen getödtet oder vergifftet sind / sehr betrübet seye/ schlage oder hacke mit dem Schnabel seine Brust / daß sie blute/ damit sie beym Leben erhalten werden.

Isidorus, Albertus und andere schreiben/ des Pelicans Junge / wenn sie erwachsen / zerkratzen ihrer Mutter Angesicht mit ihren Klauen / daher werde die Mutter zornig / und tödte sie. Wenn solches geschehen/ gereuet sie es / verwunde derowegen ihre Brust / und erwärme mit ihrem Blut die Jungen / daß sie wieder lebendig werden / davon werde die Alte nachmals so schwach/ daß sie von den Jungen hinfort müsse ernähret werden. Ob nun solches wahr seye / wollen viele zweiffeln: Ich halte darfür / daß diese Heil. Vätter ihre Geistliche Lehren / nur als mit einer Gleichnuß / haben vorstellen wollen. Ingleichen ist auch im Zweiffel/ daß der Pelican einen spitzigen krummen Schnabel habe/ wie ihn etliche Mahler vorbilden; sondern glaube vielmehr / daß er einen langen und vornen breiten Gäns-Schnabel habe / dahero auch den Namen Löffel-Gans bekommen.

Er hält sich gern am Meer / und pfleget auch auf demselbigen zu schwimmen/ und macht sein Nest am Ufer in eine Gruben: Wann nun die Vögelfanger ihn fangen wollen / so gehen sie zu der Zeit / wenn er Junge hat / hinzu / legen Koth um das Nest / und zündens darnach an: Wann der alte Pelican von ferne siehet/ flieget er zu / und will das Feuer löschen / schlägt mit den Flügeln ins Feuer/ und verbrennet dieselbigen: Daß er nicht mehr fliegen kan/ weil er sich dergestalt unterstehet seine Jungen zu retten/ wird er selbst von den Vogelfanger gefangen.

II. Artzney-Gebrauch der Gall dieses Vogels.

Die Galle von dem Pelican mit Salpeter vermischet/ macht die Haut weiß und vertriget alle derselbigen schwartze Flecken. Macht das dunckle Silber gleissend/ und säubert alle Unreinigkeit.

Das Achtzehende Capitel.

Kropff-Gans/ Sack-Gans.

DJe Kropff- oder Sackganß / so auch Meer- oder Schnee-Gans genennet wird / heist Lateinisch / Truo, Onocrotalus, das ist / ein Eselsschreier: dieweil sie ein Geschrey hat wie ein Esel / Italiänisch/ Grotto. Französisch/ Goetreuse. Spanisch/ Groto.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Gestalt dieses Vogels ist fast wie ein Schwan / hat weisse Federn / aber hintenzu etwas schwartz. Am untern Theil des Schnabels hat sie einen Sack / Kropff oder eigenen Schlund anhangen/ darein sie alle Speiß erstlich sammlet/ ehe dann sie dieselbige hinunter schlucket. Dieser Sack ist so groß/ daß ein gestieffelter Mann seinen Stieffel biß an die Knie / ohne Hindernuß und Verletzung des Schlunds hinein und wieder heraus thun kan: Oder/ wie eine grosse lange Münchs-Kugel.

Ein solcher Kropff samt dem Schnabel und Kopff/ ist aus der alten Eckenbrechtigen Kunstkammer in Nürnberg noch übrig/ und mir gezeiget worden / da dann wahrzunehmen gewesen / daß der Kropff/ welcher wie ein dünnes Pergament/ wenigstens vier oder fünff Maas Wasser leichtlich einnehmen kan.

Die Fischer im Wasser Nilo brauchen solche Schnäbel mit dem anhangenden Sack / in ihren Nachen/ das Wasser damit auszuschöpffen.

Zu Mecheln nennet man sie eine Vogelheine/ deren eine in derselbigen Stadt von einem alten Weib von gemeinen gestifften Kosten eine lange Zeit erhalten worden / welche Kayser Maximilianus an seinem Hof gehabt/ und sagt man/ daß dieselbige Gans über die achtzig Jahr alt worden seye.

Die Kropff-Gans sucht ihre Nahrung zwar auch in süssen Wassern / jedoch vielmehr und lieber im Meer / und sonderlich an denen Orten / da sie viel Fisch zu finden verhoffet: Nähret ihre Jungen / wie alle andere Vögel / mit dem / was sie alldereit verschlucket. Fleug bißweilen allein / zum öfftern aber Hauffenweise mit andern ihres

Ge-

Pelecan Tolfelgans

Pelecanus.

Krouttgans.

Onocrotalus.

Phoenix.

Phasant.

Phasianus.

Uhu.

Bubo.

Kautz.

Noctua.

Geschlechts / und schlägt in solchem ihrem Fliegen wie ein Schwan. Macht sein Nest an den Ufern der Wasser aus allerley Gebüsch und Aesten der Bäumen/ und legt so viel Eyer als der Schwan. Trincket / welches zum höchsten zu verwundern / das gantze Jahr nur zweymahl / wie Turnerus von ihr schreibet / führet mit dem Habicht / Geyer und Raben gleichsam einen immerwährenden Krieg / und ist auch den Wachteln von Natur zu wieder.

Es werden diese Gäns eben auf die Weis / wie im nächst vorhergehenden Capitel von dem Pelican gemeldet worden / gefangen.

Die Kropff-Gäns haben ein hartes Fleisch/ voller Unrath und eines unleidlichen Geruchs/sonderlich die Alten sind auch eines sehr unlieblichen Geschmacks / wann man sie schon im Wasser und Wein siedet.

Das neunzehende Capitel.

Der Phœnix.

PHœnix, heist Italiänisch / Fenice, Frantzösisch / Phenix. Und Spanisch/ Fenix.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein frembder Vogel in Arabia / gegen Aufgang der Sonnen gelegen. Solinus setzet: Bey den Arabern wird der Vogel Phœnix, beschrieben in der Grösse eines Adlers / mit einem schwehren harten Kopff / wie ein Pfau / und aufgereckten Federn / einem harten Schnabel / am Hals gülden-Farb / am Hindern-Theil purpur-Farb / und am Schwantz / der mit rosenfarben Federn getheilet wird / scheinet er wasserfarb.

Dieser Vogel lebt (wie man von ihm schreibet) fünffhundert Jahr / oder länger / und wenn er dann siehet / daß er alt worden ist / sammlet er viel wohlriechende Specerey-Kräuter / und macht einen Hauffen / fleucht hoch über sich zu der Sonnnen Glantz / und macht ihm mit dem Wind seiner Flügel ein Feuer / und verbrennet sich darinnen selbst/und stehet wiederum von der Aschen lebendig auf / wird erstlich ein Wurm / und bekommt am dritten Tag Federn.

Das zwantzigste Capitel.

Der Phasan.

PHasan heist Lateinisch / Phasianus, Italiänisch / Fagiano ô Fasano. Frantzösisch / un Faisan. Und Spanisch / Faisa.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Hahn oder das Männlein ist einer aus den allerschönsten Vögeln also / daß er auch dem Phasanen hierinnen nichts nach gibt / und kan derowegen weder von den Mahlern schön genug abgemahlet / noch auch mit der Feder der Gebühr nach beschrieben und gerühmet werden. Ist in der grösse eines Hahns / wiegt etwan drey oder vier Pfund / hat einen Hornfärbigen / etwas dicken Schnabel eines Zolls lang / so vornen spitzig und und ein wenig gekrümmet. Der Kopff ist oben mit schönen aschenfarben glänzenden Federn gezieret / hat breite tieffe und runde Ohren / schöne Himmel-blaue Augen / einen rothen Ring um den Hals / einen schönen Schwantz mit langen Federn gezieret / wie gleichfals auch die Flügel von unterschiedlichen schönen Farben / aschenfarb / gelb und dergleichen.

In dem Mertzen und April pflegen sie sich zu vermischen/ und legen dieselbige gantze Zeit selten über zwantzig Eyer / brüten dieselbige/ wie ingleichen auch von andern Hühnern gesaget worden / in ein und zwantzig Tagen aus.

Sie sind / nachdem sie gefangen worden/ dermassen wild / daß sie auch der Phasanen nicht verschonen/ werden aber bey den Hühnern sehr bald zahm. Unter allen Früchten fressen sie den Habern am allerliebsten / wann man sie aber mästen und fett machen will / gibt man ihnen den ersten Tag / nachdem man sie einsperret / gar nichts / den andern etwas von Meth oder Wein alsdann Gersten-Mehl mit Wasser zu einem Teich gemacht / folgends das Mehl von Bohnen/ Gersten und Hirs / und zum allerletzten Leinsaamen gesotten und mit Gersten-Mehl vermischet / macht aus allen diesen Sachen mit Oel vermischt einen Brey / und läst sie nach ihrem Willen und Genügen davon essen.

Es ist ein närrischer Vogel / welcher / wann er allein den Kopff in die Erden steckt / mit dem gantzen Leib verborgen zu seyn vermeinet/ wann er seinen Schatten in einem Wasser siehet / verliebt er sich dermassen in seine Schöne / daß er von dannen nicht weichen kan / sondern sich eher mit den Händen greiffen und fangen läst. Und wann er sich nicht offt und zeitlich mit Staub besprenget und gleichsam darinnen wältzet / bringen ihn die Läuse ums Leben.

Wider den Pips oder Flüsse / läst man Knoblauch mit zerlassenen Pech vermischen / und ihnen den Schnabel gleichsam damit reiben.

Welchen diese Vögel zu fangen erlaubt / der brauchen darzu besondere Garn.

Sie haben ein zart lieblich- und leichtes Fleisch/ werden daher für köstlich gehalten / und allein bey grosser Herren Tafel gespeist / dem gemeinen Hühner-Fleisch weit vorgezogen / und machen ein gutes Geblüt.

Die Schönheit dieses Vogels beweget reiche Leute einige davon in ihren Höffen zu halten/ wer nun solches thun will / muß wissen / daß diese Vögel eine besondere auf sie bestellte Person erfordern / die sonst nichts thun / als ihrer stets warten.

Sind daher kostbar zu halten / müssen ein besonderes/in der Höhe gegen dem Hof gerichtes Haus

haben. Auch muß man ihr Eß-Tröglein empor gegen der Sonnen setzen / und einem jeden sein eigenes vorstellen. Das Haus soll nur eine eintzige Thür haben / damit man desto füglicher möge säubern / ausfegen und ihr Essen dardurch geben. So soll es auch gegen das Liecht gerichtet und mit guten starcken dicken Latten oder Bretten oben wol zugedeckt seyn.

Zu zweyen Weiblein muß man ein Männlein haben: Das Weiblein legt nicht mehr dann einmahl im gantzen Jahr / fängt an im Mertzen/ und legt nicht über zwantzig Eyer / eins nach dem andern/ darnach brütet sie dieselbe auf einmahl in 30. Tagen aus.

Man soll die Phasanen über den Eyern solcher Gestalt sitzen und halten lassen/ wie sonst andere gemeine Hühner / nur daß man sie nicht in ihren Häuslein brüten lasse.

Die erste Täge soll man die junge Phasanen mit gesottenen erkalten Gersten-Mehl ätzen/ darnach kan man ihnen Waitzen-Mehl fürstellen und zu essen geben. Bißweilen auch Heuschrecken und Ameisen-Eyer / unter ihr Essen mengen/ und ihnen frisches Wasser fürstellen.

Die Alten haben vor Zeiten die Phasanen für grosse und prächtige Pancketen gemäst und feist gehalten / die ersten Tage mit Hönig-Wasser und guten starcken Wein getränket / dadurch sollten sie ihrer natürlichen und gewöhnlichen Stellung vergessen. Die nächst-folgende Tage haben sie ihnen nichts anders dann Gerstenmehl mit Wasser gemischt / oder im Wasser geschwellten Lein-Saamen / unter das Gersten-Mehl gemischt zu essen fürgestellt. Wann sie aber purgiren / und die Galle von ihnen haben treiben wollten / pflegten sie ihnen fünff Täge lang Griechisch Heu / Fœnum græcum, zu essen zu geben / und sie also sechtzig Tag lang in dieser Veränderung zu halten. Diese Manier Phasanen zu halten/ wissen die Französische Garköche oder Traiteurs gar wol.

Die Fortpflantzung dergleichen Vögel gehet schwehr her / weil sie eingesperret sind / und werden wenig Wald-Hennen gefunden / welche in verschlossenen Häusern und Plätzen / und also zu sagen / in ihrer Dienstbarkeit Eyer legen.

Das Ein und zwantzigste Capitel.

Der Uhr oder Auerhan / Birckhahn/ und Schnepff.

WIr müssen diesen grossen Vogel unter die letzten setzen/ da er doch billich der erste unter den Wald-Vögeln seyn sollte/ wie bald erhellen wird. Er heist Lateinisch Uro gallus. Frantzösich coq de bruyere.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Auerhan präsentiret einen ansehnlichen und zierlichen Vogel / an dem der Kopff / Brust und Bauch schwartz / der Hals mit Asch-grauen/ die langen Schwing-Federn mit Seegrünen / die kleinen aber mit Castanien braunen Flecklein gesprengt sind. Unter den Flügeln erscheinen theils weisse / theils weißlichte / oder graue und glantzende Federn. Der Rücken siehet Castanien-braun und schwartz-gesprengt aus; Der schwartze Schwantz aber hat weisse Flecken deren er mit dem Alter immer mehr bekommt: die Länge vom Schnabel bis zum untersten seiner Füsse trägt nicht über fünff Spannen aus / seine Schwehre auch niemahls über 14. Pfund.

Daß von dem Auerhahnen viel zur Artzney gebraucht werde / wird nicht gefunden.

Den **Birckhahnen** betreffend / so ist er ein Geschlecht der Auerhahnen. Ist bey uns ein gutes wolbekanntes Wildpret / zwar kleiner als die Auerhahnen / aber etwas bessern Fleisches / fressen die Zäpfflein von den Bircken / davon sie auch den Nahmen haben/ und wohnen gern in den Gebürgen / wo es viel Birck-Bäume hat.

Der **Schnepff**/ heist Lateinisch/ Perdix rustica, Rusticula; Gallinago. Ficedula, Frantzösisch Becasse. Italiänisch / Beccacia. Ist auch ein gutes Wildpret. An der Grösse ist als ein kleines Rebhuhn / von Farbe bräunlicht / mit einem langen Schnabel / zarten Füssen. Hält sich gern auf in den Wäldern / wo Bronnen-Adern und Maräste anzutreffen sind / dann seine Nahrung kommt meinstens von den Würmlein/ welche er mit seinem langen Schnabel aus dem Sumpff klaubet. Im Sommer sind sie bey uns wenig zu sehen/ und ist unwissend/ wo sie etwan ihre Jungen haben / allein im Herbst lassen sie sich allenthalben sehen/ und da sind sie am feistesten und besten / im Frühling kommen sie zwar auch wieder / bleiben aber nicht lang / und sind meistens dürr und ungeschmack.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Die Hagel-Gans/ oder Haal-Gans.

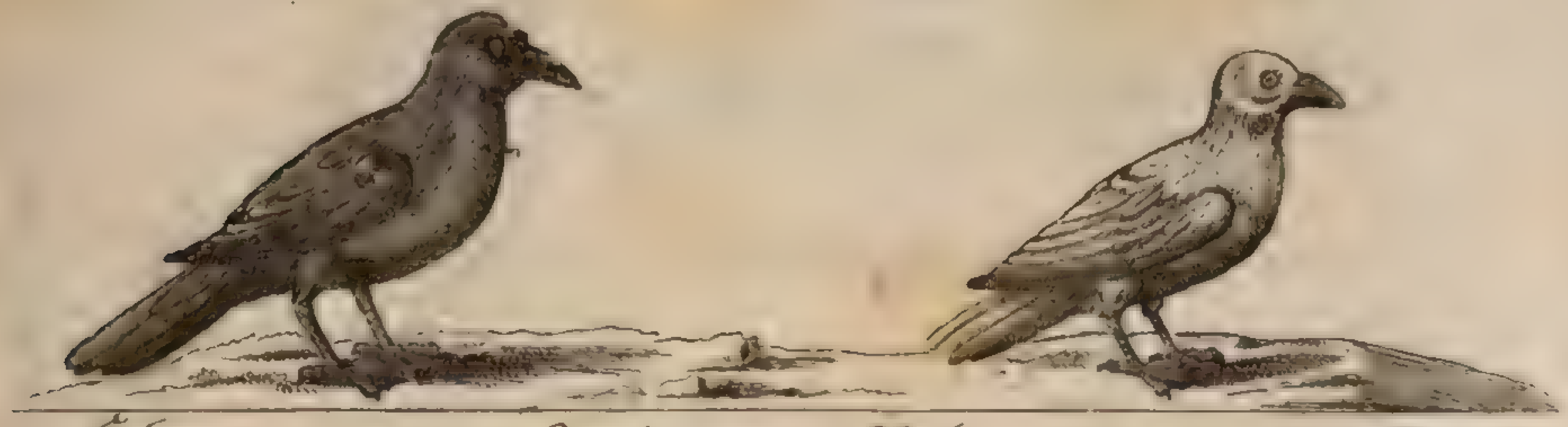
HAgel-Gans / so auch Haal-Gans/ graue/ wilde Wasser-Gans / oder grosse Wasser-Gans / genennt wird / heist Lateinisch/ Fulica. Anser ferus, seu sylvestris. Italiänisch / Olla savatica, und Spanisch / Anser brava.

Ist von Gestalt eine wilde Gans oder Wasser-Henne / grau von Federn / und hat einen spitzigen Schnabel. Ihr Fleisch ist wie an andern grossen wilden Vögeln.

Das

Eül. Ulula. Xaab. Corvus.

Kräe. Cornix. Dool. Moncdula.



Heher. Graculus. Atzel. Pica.

Yückyück. Cuculus. Xeyger. Ardea.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Der Uhu/ Kautz/ und Nacht-Eul.

Uhu oder Buhu heist Lateinisch / Bubo, Italiänisch / Aloco, Frantzösisch / Chatuant, Hibou, Spanisch / Buho.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein grosser Vogel / und ein Eilen-Geschlecht / wird wegen seines Geschrey Uhu genannt: Wohnet gern in hohlen Bäumen / und alten verfallenen Gebäuen und Kirchen.

Der Uhu ist der gröste Nacht-Vogel / hat starcke kurtze Schenckel / einen abgestumpfften Leib / wegen des kurtzen Schwantzes: Einen überaus grossen Kopff / eine runde Stirn / zwey lange Ohren / der Grösse nach einen kurtzen Hals / wie alle Raub-Vögel / einen runden Schnabel / und scharffe / schwartze und krumme Klauen / grössere Augen dann irgend ein anderer Vogel / welche dermassen ungeheur und feurig / daß sie einem allein mit dem blossen Ansehen erschröcken. Ihre Federn sind unterschiedlicher Farben / nehmlich mit schwartzen / weissen und röthlichten Flecken besprenget. Führen in der Nacht ein unliebliches Geheul / welches / wie etliche dafür halten / so offt sie sich viel hören lassen / einen zukünfftigen Krieg / oder unverhoffte Theurung bedeutet.

Man sagt / wann man dieses Vogels Hertz einer Frauen unter die lincke Seiten legt / wann sie schläfft / so sage sie alle Geheimnus / von welchen sie gefragt wird.

Der Kautz.

Der Kautz oder das Nacht-Käutzlein heist Lateinisch / Noctua, Italiänisch / Civetta, Frantzösisch / Hihou ou chatuant, Spanisch / La lechuza.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Kautz ist in der Grösse einer Taub / hat einen grossen Kopff / so oben etwas eingedruckt / grosse graue Augen / deren Aug-Apffel schwartz / rings herum mit einem gelben Circkel / einen krummen / etwas längeren und gelben Schnabel: Die Flügel erstrecken sich bis zu dem Ende des Schwantzes / die Schenckel sind bis zu den Füssen voller Federn / die Füsse dunckel aschen-farb / und die Klauen scharff und schwartz. Er fleucht das Liecht / und wohnet in wüsten Gebäuen und Kirchen / allwo er das Oel aus den Ampeln sauffet. Süplet den Tauben die Eyer aus / fänget Mäus: Und wann er von den andern Vögel gesehen wird / fliegen sie auf ihn zu / fallen ihn an / und beissen ihn; Er aber fällt auf den Rucken / und beschirmet sich mit seinen Klauen.

Mit dem Kautzen fängt man andere Vögel. Auf was Weise aber solches geschehe / wird der günstige Leser bald finden.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Kautzen-Blut / dienet fast zu der engen Brust / und dem schwehren Athem. Deßgleichen auch seine Brühe und Fleisch.

Das Fleisch heilet auch die Gicht und Melancholey / eröffnet das Hals-Geschrödhr wunderbar / wann man nehmlich die Asche von der gantzen Eulen in die Kehlen thut. Das Fett schärffet die Augen.

Die Eul / Nacht-Eul.

Die Eul heist Lateinisch / Ulula, Italiänisch / Aloco, Frantzösisch / Cheveche, und Spanisch / Antillo ave canocida.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Vogel hat einen grossen runden Kopff voller Federn: Ist auf dem gantzen Leib Aschenfarb mit schwartzen und weissen Flecken gesprenget: Hat einen dunckel-grünen Schnabel / weite grosse Ohren: Lange / und bis zum Ende des Schwantzes ausgestreckte Flügel: Die Schenckel bis zu den Füssen mit Federn bekleidet / krumme und sehr scharffe Klauen / grosse und schwartze Augen / deren Aug-Apffel dunckelroth.

Die Eul oder der Nacht-Rab fleucht auch das Liecht / und suchet bey der Nacht seine Nahrung. Er hält sich gern in Häusern und Mauren / besonders die zerrissen und unbedeckt sind / hecket und nähret allda seine Jungen. Er freuet sich menschlicher Stimme / verfolget und fänget die Mäus: Hat die Nacht lieb / und kan die Sonne nicht sehen / und je finsterer die Nacht ist / je besser er siehet; aber am Tag kan er nicht sehen.

Der Eulen Fleisch heilet die gichtige lahme Glieder. Das Hirn im Wein gesotten / oder in der Speiß genossen / dienet zum Haupt-Wehe.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Der Rab/ Kräh und Dohle.

DEr Rabe oder Rapp heist Lateinisch/ Corvus, Italiänisch / Corvo. Frantzösisch / Corbeau. Spanisch/ Cuervo.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein ziemlich grosser schwartzer Vogel/ mit einem starcken Schnabel/ hat eine unliebliche Stimm/ und nähret sich meinstens vom Aas oder todten Leibern.

Es können die jungen Raben sieben Tag ohne Speis bleiben: Denn ehe sie schwartze Federn bekommen / werden sie von ihren Eltern verlassen/ wenden sich hin und her im Nest / und warten mit offenem Maul der Speise. Sie werden aber aus Göttlicher Vorsichtigkeit erhalten und vom Thau des Himmels erquicket / und wie etliche wollen / so wachsen in ihrem Mist lebendige Würmlein / von denen sie sich in Abwesenheit ihrer Eltern ernähren/ und wenn dieselbige wieder zu ihnen kommen / da sie schon mit schwartzen Federn gezieret/ nehmen sie sich deren als ihrer natürlichen Jungen mit allem Fleiß an/ und versorgen sie mit Speiß.

II. Artzney-Gebrauch.

Die jungen Raben taugen / wo man sie zu Aschen brennet/in der schwehren Noth. Ermeldte Asche tauget auch vor das Podagra.

Das Gehirn ist gleichfalls in der schwehren Noth zu gebrauchen.

Das Fett und Geblät machet die Haare schwartz / welches auch bey den Schaafen wahr seyn soll.

Die Kräe.

DIe Kräe heist Lateinisch / Cornix. Frantzösisch / une Cornoille. Spanisch/ Corneia.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es gibt zweyerley Kräen. Etliche sind meistens schwartz / etliche aschenfarb/ und kleiner als der Rab. Aristoteles schreibet / daß dieser Vogel so keusch seye / und sein Ehe so treulich halte / daß einer nach des andern Absterben / bis zu Ende seines Lebens allein bleibe.

II. Artzney-Gebrauch des Kräen-Koths.

Kyranides meldet / wenn man dessen Koth in Wein trincke / so soll er die rothe Ruhr heilen.

Die Dohle.

DIe Dohle oder Dahle heist Lateinisch/ Monedula. Italiänisch / Monachia. Frantzösisch / Chucas ou chouuette. Spanisch / la Graia.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist fast auch der Kräen Art / sind doch viel kleiner / schwartz von Farben und etwas aschenfärbig untermischet. Ist ein diebischer Vogel / auf das Geld gantz gefliessen. Wird sonsten gar zahm / und lernet auch schwätzen wie die Alster.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Der Heher.

DEr Heher / welchen etliche Nuß-Heher/ Markolff oder Jäckel und Herrn-Vogel nennen/ heist Lateinisch / Graculus, Garrulus. Italiänisch / Tatula vel Taccola. Frantzösisch/ Ghucas. Und Spanisch/ Graio vel Graia.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Er nistet gern an hohen Orten / und das mit einer solchen Menge / daß offt auf einem Baum etliche paar dieser Vögel ihre Nester machen. Wann man ihn in der Jugend fänget / und in einen Kefig setzet / so lernet er schwatzen. Dieser Vogel frist kein Aas / sondern allein Geträid/ Nüß und auch Heuschrecken / wann er sie haben kan.

Plinius schreibet / der Graculus reiniget seinen Unlust und Verdruß mit Lorbeer-Blättern.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Die Alster / Hetz.

ALster / Aglaster / Hetz oder Atzel / heist Lateinisch / Pica. Italiänisch / Gazza, Gazzuola. Frantzösisch / un Oiscau appellé pie. Und Spanisch / La pega ô Picaca.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein bekannter Vogel / weiß und schwartz von Farben/ hat eine breite Zunge/ mit welcher er reden lernet / wie ein Mensch. Machet sein Nest auf die Bäum und Dornen-Hecken / versichert

sichert dasselbe sehr fleissig mit Dornen / Erden und Letten / und läst allein an der Seiten ein Loch offen / durch welches er hinein kommen kan.

Die schwätzhaffte Alster erstattet die Kürtze ihrer Flügel mit dem langen Schwantz: Verrathet mit ihrem Geschrey alles / was vorhanden ist.

II. Artzney-Würckung.

Das Fleisch / der Jungen Alstern ist gut zu der Schärffung des Gesichts / in der Speise genossen: können aber nicht leicht gekocht werden / es sey dann / daß man ihnen zuvor die Haut abziehe.

Junge Atzeln gerupfft / mit aller Substantz gehäckt / und in reinen Gläsern destillirt / ist ein gutes Wasser zu den etzenden Schäden / Tücher darinnen genetzet / des Tags zweymal darauf gelegt / und selbst trocknen lassen. Vertreibet auch die Flecken / Röthe / Fell / und andere Gebrechen der Augen / eine Stund vor Nachts darein gethan.

Dieser Vogel taugt auch vor die Tobsucht / schwehre Noth / Melancholie und Mutter-Beschwehrden / wenn man die Asche davon eingibt.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Der Gukuck / Gukauch.

CUculus heist auf Lateinisch / der Gukuck oder Gutzgau / Italiänisch / Cuculio, Ugello, Frantzösisch / Cocu ou Coucou, und Spanisch / Cuclillo ave,

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist allenthalben bekannt / und wird unter die Raub-Vögel mit gezehlet. Seine Wohnung ist in hohlen Weyden. Winters-Zeit ist er zimlich bloß / kreucht alsdann im Frühling herfür / und rufft seinen Namen aus / bis zum Anfang der Hundstage. Er ist einer so kalten Natur / daß er seine eigene Eyer nicht ausbrüten kan / sondern legt sie in der Grasmücken Nester / und wann er andere Eyer darinnen findet / zerbricht er derselben einen Theil / und legt die Seinen an die Statt: Also werden seine Eyer mit der Graßmucken Eyer ausgebrütet. Wann nun die junge Gukuck aufwachsen / verwundert sich die Grasmück über derselben Grösse / und freuet sich / daß sie so grosse Junge hat / läst auch ihre andere Jungen fressen / und äzet den Gukuck so lang / bis er flück und starck worden / daß er auch endlich die Graßmück selbsten verschlucket / und also lohnet dieser untreue Vogel seiner Mutter Treue mit dem grösten Undanck.

II. Artzney-Würckung.

Der verbrannte Gukuck taugt vor den Stein / Magen-Schmertzen und Feuchtigkeit. Man kan ihn auch in Fiebern / wann der Paroxismus kommet / geben / taugt auch in der schwehren Noth.

Des Gukucks oder Gauchs Koth in Wein gekocht / und getruncken / dienet wider die wütenden Hunds-Biß. Das Fett / tauget zur Kalheit von der Tröckne.

Das acht und zwantzigste Capitel.

Der Reyger.

DEr Reyger wird Lateinisch / Ardea, Italiänisch / Hierone, Frantzösisch / Horon, und Spanisch / Garça, genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Reyger ist ein grosser / hoher Vogel / gestaltet wie ein Storch / eines strengen und hohen Flugs / wann er hoch fleugt / bedeutet es schön Wetter. Hat einen Schlangen-Schnabel / welcher inwendig hohl und vornen spitzig / damit er die Fisch desto besser fassen könne: Der Hals ist lang / wie gleichfalls auch die Schenckel / an jedem Fuß drey lange Klauen / mit einer Haut ein wenig zusammen gewachsen / und der vierte stehet hinten aus / wie ein Sporn. Der gantze Leib ist fast lauter Federn / an ihm selbst gering / leicht und mager: mit aschenfarben Federn bekleidet / jedoch auch etwas weiß. Vor der Vermischung ist dieser Vogel viertzig gantzer Tage traurig / gleich als würde er eine grosse Missethat begehen / welches dann seiner grossen Keuschheit zugeschrieben wird.

Es ist ein sehr fressiger Vogel / thut in den Weyhern an den Fischen grossen Schaden: Und wann er eine Austern mit samt den Schalen eingeschlucket hat / speyet er dieselbe über eine Weil hernach wiederum aus / scharret die Schale / welche sich durch die Wärme des Magens im Vogel aufgethan / hinweg / und frist alsdann erst die Austern. Und weil er in dem Fressen keine Maas zu halten weiß / hat er auch niemahl eine rechte Däuung / sondern immerdar einen flüssigen Stulgang. Er frist auch nicht allein Fisch / sondern verschluckt auch bißweilen einen gantzen Aal hinein: so bald er seine Füsse ins Wasser setzet / schwimmen die Fisch / als zu einem Aas auf ihn zu / dasselbe zu geniessen / und werden dann von Reyger selbsten gefressen. Wann sie aber auf dem Feld sind / stellen sie den Mäusen nach.

Wiewol dieser Vogel seine Speiß im Wasser sucht / so setzet er doch sein Nest in die Wälder auf die hohen Bäume / und beschirmet seine Jungen mit wunderbarer Stärcke.

Die Reyger haben fast unter allen Vögeln die meisten Feinde / und hingegen wenig Freunde / ja fast gar keinen / als die Kräe / wie Aristoteles, Ælianus und Plinius bezeugen. Der Geringste unter den Feinden ist die Lerch und Pipo / welche dem Reyger die Eyer und Junge verderbet. Der Fürnehmste und Gröste aber ist der Adler / als welchem das Reyger-Fleisch die angenehmste Speiß: Nach diesem die Habicht / Falcken / Füchs / und so gar die Spitz-Mäuse.

Wo viel Reyger sind / da finden sich nicht leicht Schnecken / als welche sich/ wie gleichfalls auch die Feld-Hühner / vor diese Vögel förchten.

Der Habicht ist/wie gesagt / ihme zu wider/ aber der Reyger kehret ihm den Hindern / und schmeisset auf ihn / dann so der Koth die Federn des Habichts berühret/so faulen sie.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Reyger-Fett / wird zwar selten in der Artzney gebrauchet / doch soll es die Podagerischen Schmertzen lindern / den Augen-Stahr zertheilen / und das Gesicht klar machen / wann man die Augen damit bestreichet.

Man brauchts auch zum Fisch-Fang / und Köder: dann weil die Fisch den Reyger hassen/ so schwimmen sie diesem Geruch zu/und wollen ihren Feind anfallen.

Das neun und zwantzigste Capitel.

Das Rebhuhn.

PErdix, heist Lateinisch / Reb- oder Feld-Huhn / Italiänisch / Pernice, Frantzösisch / une Perdrix, und Spanisch / Perdiz.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist das Rebhuhn ein schöner doch auch listiger und unkeuscher Vogel: Die Männlein unter diesen Vögeln müssen um ihre Weiblein kriegen / und welche überwinden / die werffen die andere unter sich. Bey der Nacht / sitzen die Rebhühner und kehren die Hindern zusammen: Fliegen nahe über der Erden / und so es seinen Kopff nur hinter etwas verbergen mag / so vermeinet es / es seye gantz verborgen: Und wenn es niemand siehet / vermeinet es / man sehe auch nicht. Es nimmt eines andern Rebhuhns Eyer an / erquicket und brütet sie aus / hat aber solches seines Betrugs und Lists keinen Nutzen / dann wann es die Jungen auferzeugt / so verlieret es sie / dann so bald sie die Stimm ihrer rechten Mutter hören / welche die Eyer geleget / verlassen sie diese/ und lauffen aus natürlicher Liebe zur selben / welche sie für ihre rechte Mutter erkennen. Wann der Weydmann eine Heerde Rebhühner antrifft und ihnen nachstellet / so fleugt die Mutter umb den Vogler herum / so lang bis die Jungen entlauffen / und wenn dieselbige geflohen sind / weichet sie auch hinweg / und rufft sie alsdann ohne Sorg wiederum zusammen.

Ehe ihre Junge flück worden / unterrichten sie dieselbige / wann der Vogelsteller kommt/ daß sie sich alsobald zwischen die Erd-Schollen verkriechen und bedecken. Wann sie abgerichtet sind / kan man auch andere ihres Gleichen mit ihnen fangen / dann wann sie [illegible] oder bey den Garn angebunden / anfangen zu ruffen / werden sie alsobald von den Wilden gehört / die denn mit gantzen Hauffen auf sie zueilen / mit ihnen zu kämpffen / und werden darüber mit dem Garn überzogen und gefangen.

Man sagt / wann das Rebhuhn bey dem Männlein ist / und der Wind wehet / so empfähet es.

Insgemein haben die Feld-Hühner einen sehr scharffen Geruch. Sie waschen sich nicht mit Wasser/ sondern besprengen sich mit Staub/ und helffen sich also damit von ihrer Unsauberkeit ab. Sie kommen / nach Zeugnuß Aristotelis / in ihrem Alter auf fünff und zwantzig Jahr / oder wie Aelianus will / auf fünffzehen bis sechzehen.

Die Rebhühner tragen zu den grossen vierfüssigen Thieren eine sonderbahre Affection / welches ihnen offt und vielmahl zu ihrem äusserstem Verderben und Untergang geräth. Dann die Weydleut haben mancherley Mittel diese Thierlein zu fangen / wer diese zu wissen begehrt / der lese davon in folgendem Capitel alle zwölff Puncten.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Rebhühner-Fleisch / ist ein gesundes Wildprät / es vermehret den Saamen und die Milch/ und erwecket die Liebe.

Die Brust von diesem Vogel / samt dem Obertheil / ist eines sehr guten Geschmacks / das Untertheil aber nicht also.

Das Marck- und Gehirn / dienet für die Geelsucht. Die Leber gedörrt / gestossen und getruncken / ist gut für die fallende Sucht.

Die Brühe von dem Rebhuhn / macht den Magen frisch / und wiederstehet auch der Geelsucht.

Das Geblät / taugt für die blaue Augen.

Die Galle / aber dienet vor andern den Augen / so man sie mit Hönig vermischet. Und wann man mit dieser Gallen täglich die Schläffe bestreichet / verbessert es die Gedächtnus. Sonsten hat die Gall eben die Tugend / wie die Pfauen-Gall / und dienet derowegen zu den Augen-Flüssen / zu derer Dunckelheit / wie auch zu dem Beissen der Augbraunen.

Das dreyssigste Capitel.

Das Haselhuhn.

HAselhuhn wird Lateinisch / Attagen, Bonosa, & Gallina Corylorum, Italiänisch / Francolino. Frantzösisch / Oiseau, und Spanisch / El Francolin genannt.

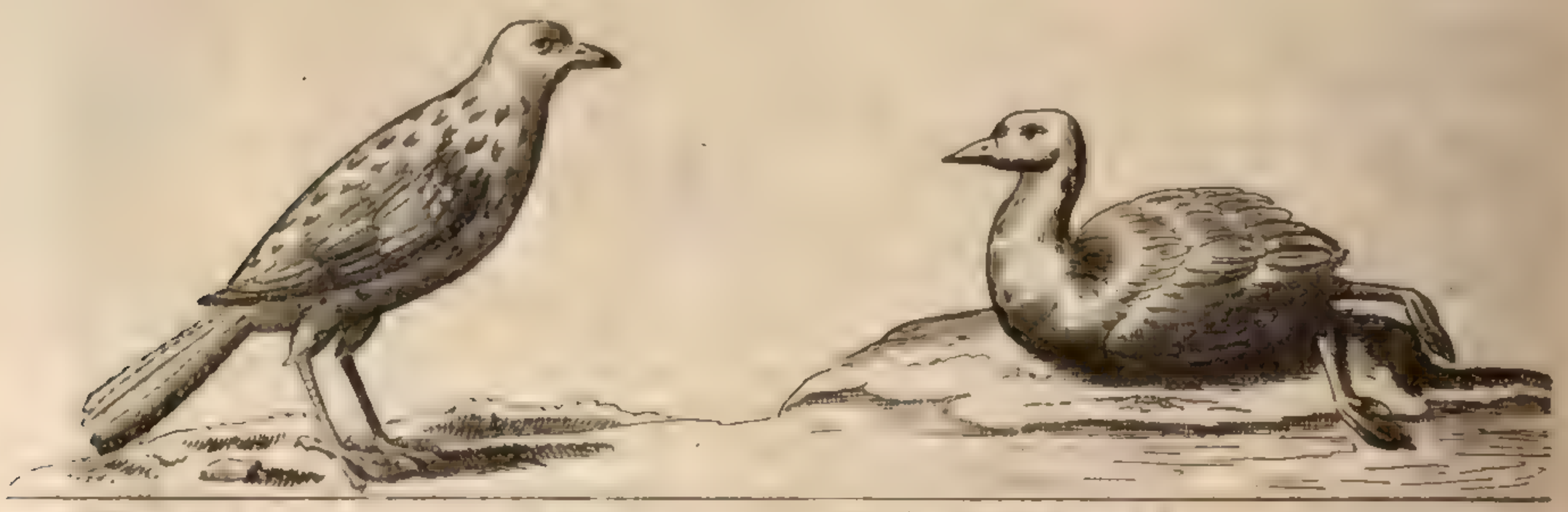
I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Huhn ist grösser und länger als ein Rebhuhn / fast wie ein kleiner Fasan / hat eine sprenck-

Rebhün. Perdix. Haselhün Bonasa.

Wachtel. Coturnix. Amsel. Merula.

Krametvogel. Turdus. Taücher. Mergus.



Bachstelz. Moracilla. Specht, ü: Nüßpickel. Picus.

sprencklichte Farbe / wie die Rebhühner / halten sich gern um die Hasel-Stauden / daher sie auch den Namen bekommen / fliegen auch wenig in die Höhe / wie die Rebhühner.

Sie sind aber / wie Aldrovandus meldet / nicht einerley Geschlecht. Haben ihre Nahrung auf den Bergen / von Getraid ꝛc. Sin gerne um die Hirschen / und haben sie so lieb / daß sie auch bißweilen ihnen auf den Rucken fliegen.

Ist ein gutes Wildpret / sehr wol verdaulich / und macht ein gesundes Geblüt.

Das ein und dreissigste Capitel.

Die Wachtel.

Die Wachtel wird Lateinisch / Coturnix. Italiänisch / Dornix. Französisch / une Caille, und Spanisch / Codornix genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Wachtel ist ein sprencklicht erdfarbes Hühnlein / wie ein Rebhun / aber kleiner / ohne Schwantz / und jedermann wol bekannt. Gegen dem Winter verlieren sie sich allesammt / daß keine von ihnen gesehen wird. Den Sommer über halten sie sich in denen Aeckern / in der Saat / und folgends in den Stoppeln. Kan nicht starck fliegen / und bleibet derowegen meinstentheils auf der Erden.

Wann der Frühling seinen Anfang genommen / fängt die Wachtel an zu singen und zu schlagen / hat jedoch keine gar anmuthige Stimm. Ist ein unkeuscher Vogel / dahero auch das Weiblein seine Eyer vor dem Männlein oder Hähnlein verbergen muß / damit er dieselbige nicht verderbe / und es zur Vermischung gleichsam nöthige: Es legt seine Eyer auf ein warmes Erdreich oder Sand / und verwahret dasselbige rings herum mit allerley Gereisch / die Jungen / wie auch sich selbsten in dem Brüten vor dem Raub-Rögeln zu beschirmen.

Von der Nies-Wurtz werden sie sehr feist. Man sagt auch / daß sie die schwehre Noth bißweilen bekommen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Fett / dienet zu den Augen / und nimmt deren Flecken hinweg.

Der Koth von den Wachteln / welche die Nies-Wurtz essen / tauget wol in der schwehren Noth.

Wie die Wachteln von den Weyd-Leuten gefangen werden findet der geneigte Leser in einem folgenden Capitel.

Das zwey und dreyssigste Capitel.

Die Amsel.

Die Amsel heist Lateinisch / Merula, Italiänisch / Merula uccello, Frantzösisch / un Merle, und Spanisch / La Mierla.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Amsel ist ein schwartzer Vogel mit einem gelben Schnabel / in Grösse einer Drossel: halten sich gern in Wäldern / verliehren ihre Federn nicht / verbergen sich auch nicht / dann allein / wann sie die Winter-Speiß suchen.

Die Amsel wird von der Schwärtze rothfarb. Sie singt im Sommer / und wird auch bißweilen von denen Leuten gelernet / daß sie die Lieder-Thöne pfeiffet / wie ein Mensch.

Die zahme Amsel isset Fleisch wider ihre Natur / und singet süsser: sonsten aber / wann sie frey ist / nehret sie sich mit Holder- oder Eberäschen-Beer und dergleichen. Sie badet sich gern / und reiniget ihre Federn mit dem Schnabel. Ihren Schnabel verkehret sie alle Jahr in die Weisse: und kan im Winter um ihrer Feiste willen kaum fliegen. Hält sich / wie gesagt gerne in dicken finstern Wäldern und Steinritzen; Purgieret sich wenn ihr das Essen nicht schmeckt / mit Lorbeer-Blättern / wann sie dieselbige haben kan. Trägt eine sonderbahre Freundschafft zu dem Roth-Brüstlein: An der Eulen aber hat sie einen abgesagten Feind. Man gibt vor / wenn sie Granat-Beer zu fressen bekommen / sterben sie alsobald.

Das drey und dreissigste Capitel.

Der Kramets-Vogel.

Der Kramets- oder Wachholder-Vogel / heist Lateinisch / Turdus, Italiänisch / Tordo, Frantzösisch / Grive, Tourd. Spanisch / Torzal.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist dieses ein wolbekannter Vogel / mit gesprencklichten Federn gezieret / und hat Lob in der Küchen. Sie werden allein im Herbst und Winter bey uns gesehen und gefangen / so bald aber derselbige vorüber / fliegen sie aus unsern Ländern hinweg.

Ihre Nahrung suchen sie von den Wacholder-Stauden / und fressen derselben Früchte gar gern / daher sie auch den Namen bekommen.

Ihr

Ihr Fleisch ist etwas härter und truckner/ als der Rebhühner.

Wie diese Vögel zu fangen / findet der Liebhaber dieser Lust /gleichfalls in bald folgendem Capitel.

Neben den Krammets-Vogel stelle ich auch hierbey den Zimmer / welcher etwas gröſſer und leichter an Farben ist. Nach diesen sind noch bekannt die zweyerley Drosseln / welche etwas kleiner sind / als die Krametz-Vögel: Werden auf gleiche Weise mit den ersten gefangen / und auf der Tafel mit angenehmer Lust verspeiset.

Das vier und dreyssigste Capitel.

Der Taucher.

MErgus, wird auf Lateinisch der Taucher oder Wasser-Vogel / Italiänisch / Smergo, Frantzösisch un Oiseau appellé plongeon. Und Spanisch / Cuervo Marino genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Schwimmet auf den Wassern und Teichen und verfolget die Fisch / wird dahero Taucher genannt / dieweil er sich in dem Wasser duncket und sich darunter verbirget. Sie haben ihre Füß gantz nahe am Schwantz / wider aller anderer Vögel Natur / und können derowegen nicht allein schnell schwimmen /sondern auch auf der Erden aufrecht stehen.

Sie werden auch zur Speise gebraucht / sind aber keines anmuthigen Geschmacks.

Das fünff und dreyssigste Capitel.

Die Bachstelz.

MOtacilla, wird auf Lateinisch die Bach- oder Wasserstelz/ Italiänisch/ Squassa corea, Frantzösisch / un Oiseau qui remuë toujours la queule, und Spanisch / la Perpital ô auguza meve genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein kleiner Vogel / der sich gern bey den Wassern aufhält / hat ein langes Schwäntzlein / welches er stettig beweget und schwäncket / daher ihme der Lateinische Namen Motacilla und Cauda tremula gegeben worden. Die Federn sind aschenfarb mit weiß und schwartz unter einander vermischet / darum nennen es etliche Kloster-Fräulein / oder Kloster-Nonne / Lateinisch/Monoialis. Isst gut gebraten / einer warmen und feuchten Temperatur.

II. Artzney-Würckung.

Der gantze vogel soll den Stein wunderbarlich zermalmen / wann man dessen Pulver trincket.

Das sechs und dreyssigste Capitel.

Der Specht und Nußpickel.

DEr Specht heist Lateinisch / Picus. Italiänisch / Piccoso. Frantzösisch / Piuer ou Pic ou piumart, und Spanisch / El pico.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es werden der Spechten mancherley Arten gefunden / welche durch die Farb der Feder und Gröſſe unterschieden / werden. Etliche sind ziemlich groß / grün von Farben / und werden darum Grünsprecht / Picus viridis genennet. Darum sind die mit aschenfarben Federn / Nußpickel / Picus cinerius, benamset / dieweil sie die harte Nüß aufpicken. Und dann die mit den bunden Federn weiß und schwartz vertheilet / bunde Specht oder Picus varius genannt.

Diese Vögel haben lange / harte / spitzige Schnäbel / also daß sie die Bäum damit auehölen / und ihre Nester hinein machen können. Etliche geben vor der Name komme her von dem Pico des Saturni Sohn / welcher diesen Vogel in seinen Weissagungen gebraucht hat.

Man sagt / auf welchem Baum der Specht nistet / in dem mag kein Nagel / oder was sonst darinnen steckt/ lang verbleiben / sondern falle bald heraus. Item / wann man einem Specht das Loch zu seinem Nest verkeilet oder zuschlägt / bringe er ein Kraut oder Wurtzel / halte solches an den Keil / so springt derselbe alsobald heraus.

Das sieben und dreyssigste Capitel.

Der Papagey.

DEr Psittig oder Papagey heist Lateinisch / Psittacus, Italiänisch/ Papagaio. Frantzösisch / un Papegay, ou Perroquet. Und Spanisch/ Papagaio.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Papageyen sind etliche Geschlechte/ welche so wohl durch die Farb und Gröſſe unterschieden werden/ ja Aldrovandus sagt / daß derselben so vielerley Arten sind / daß sie fast nicht zu zehlen. Etliche seynd sehr groß / mit schönen grünen auch rothen Federn gezieret/ haben einen starcken krummen Schnabel und langen Schwantz und werden Indianische

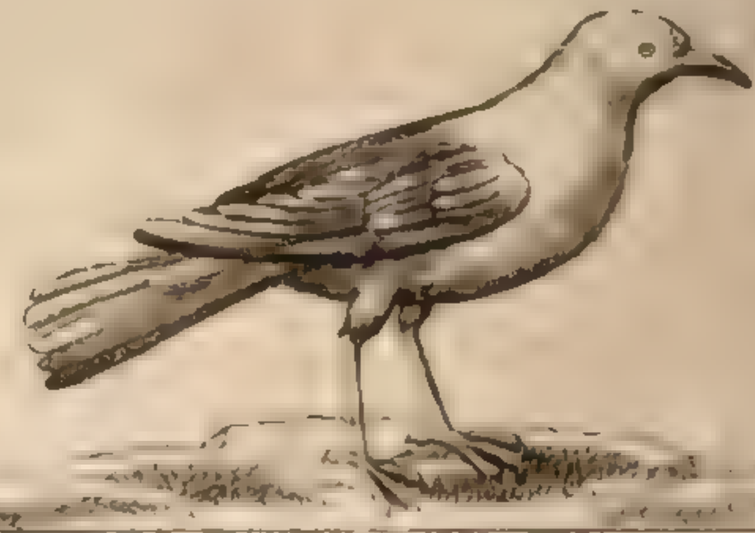
Staar. Sturnus.

Spatz. Passer.

Schwalb. Hirundo.

Nachtigall. Philomela.

Distelfinck. Carduelis.



Flachsfinck. Linaria avis.

niſche Raben genannt. Veſputius ſchreibet von denen in der Landſchafft über dem Vorgebürge Bonæ ſpei genannt / daß ſie anderthalben Arm lang ſind. Von einem andern bezeuget Scaliger, welchen er bey einem Kauffmann geſehen / der mit ſeiner Gröſſe ein gantzes Fenſter ausgefüllet. In der Occidentaliſchen Indien in der Landſchafft Grachana ſind ſie ſo groß / als Phaſanen und andere Hüner. In der Inſul Bandan, ſo auch in Indien ligt / ſind ſie gröſſer nicht / als unſere Tauben / etwan auch nur als Krametś-Vögel / auch bißweilen noch kleiner: Dieſe kleine werden Perroquets genennet.

In den Farben / wie gemeldet / iſt der Unterſchied ſehr groß: Dann in der Landſchafft Manaſapan, Canam und Mohren-Land ſind ſie meiſtens gantz weiß: In der Terenati Moluccaram, Braſilia und an etlichen Orten des Mohrenlands auch roth: Um die Tarnaſſari in Indien überaus ſchön und mit unterſchiedlichen Farben gezieret: In Calechutten etliche grasgrün / etliche purpurfarb. Die Groſſen in der Landſchafft Grachana haben zwar geſprenckte Flügel / ſind aber an den übrigen Orten des Leibs roth / etliche aber blau und aſchenfarb. In der Inſul Bandam an Javo gelegen / finden ſich rothe mit gelben Schnäbeln / bunde und weiſſe. Die meiſte / ſo zu uns gebracht werden / ſind grün oder aſchenfarb.

Uber das macht auch die Stimm einen nicht geringen Unterſchied unter dieſen Vögeln / ſintemal je einer gelehrſamer iſt dann der ander / und etliche gar nicht Reden lernen / wie groſſen Fleiß man auch im Unterrichten brauche: Und dieſes ſind ſonderlich diejenige / ſo zweyer Elen lang / und werden derowegen nicht unbillich die Stumme genannt. Daß aber dieſer Vogel reden lernet / daß macht ſeine groſſe und breite Zung.

Darneben hat er auch einen harten krummen Schnabel / mit welchem er ſich nebſt ſeinen Füſſen anhalten / und allenthalben herum klettern kan. Leidet alle andere Waſſer wol / aber vom Regen ſtirbt er. Seinen Schwantz verwahret er mit groſſem Fleiß / feget ſeine Federn offt mit dem Schnabel aus. Er iſt den Flüſſen ſehr ergeben / als welche ihm in alle Glieder / und ſonderlich in die Glaichen fallen / und Schmertzen erwecken.

Die Papageyen ſind auch unkeuſche Vögel: fliegen an den Orten / da ſie gemein ſind / ſelten allein / ſondern allzeit ein Männlein und Weiblein miteinander. Hencken ihr Neſt als gleichſam mit Hacken an hohe Bäume / und deren dünne zarte Aeſte formiren daſſelbige in die Ründe / und machen ein enges Loch hinein / durch welches ſie aus und einkommen mögen.

Alldieweil ſie noch frey ſind / freſſen ſie allerley Getraid und Hülſen-Gemüß / thun derowegen an denen Orten / da ihrer viel gefunden werden / den Früchten groſſen Schaden / und ſonderlich ſtellen ſie dem Indianiſchen Korn dermaſſen nach / daß man Wächter beſtellen und ſie davon abtreiben muß. Wann ſie gefangen und zahm gemacht worden / nehmen ſie alles mit ihrem Schnabel und Klauen an / was man ihnen gibt / jedoch Nüß und Mandeln / Zucker / und was davon gemacht iſt / am liebſten: Milch mit Semmel gibt man ihnen auch: Trincken zwar auch Waſſer / den Wein aber lieber / welche ſie nicht allein ſchwetzend / ſondern auch truncken macht.

Wie weit ſie in dem Reden können gebracht werden / meldet Aldrovandus in 11. Buch von den Raub-Vögeln Cap. 1. und erzehlet / wie ſie auf unterſchiedliche Fragen geantwortet haben: Ja / man hat in Italien auf eine Zeit einen Papagey ſo weit im Reden gebracht / daß er das Credo oder Symbol. Apoſtol. von Wort zu Wort her ſchwätzen können / welches ſehr zu verwundern.

Aus ihren Federn machen ſich die Indianer ſchöne Haupt-Decken von mancherley Farben / und laſſen dieſelbige von dem Haupt biß über den Rücken herab hangen / ſich damit zu zieren.

Das Sieben und dreyſſigſte Capitel.

Der Widhopff.

DEr Widhopff heiſt Lateiniſch / Upupa. Italiäniſch / Bulba. Franzöſiſch / Hupe, und Spaniſch / El abubilla ave.

I. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Dieſes iſt ein unflätiger / melancholiſcher Vogel / hat eine Kreid oder Haube von Federn aufrecht auf dem Kopff ſtehen / wohnet in garſtigen Gräbern und Menſchen-Koth / lebet von Würmlein aus dem Koth / Raupen und Käfern. Wenn die Junge ſehen / daß ihre Eltern alt worden / und alſo weder fliegen noch ſehen können / ſo rupffen ſie ihnen die älteſte Feder aus / beſtreichen ihnen die Augen mit einem Kraut / und erquicken ſie / daß ihre Federn wieder wachſen.

II. Eigenſchafft und Artzney-Würckung.

Des Widhopffen Federn auf des Menſchen Haupt geleget / ſtillet den Schmertzen und Wehetagen des Haupts.

Das Fleiſch und deſſen Decoct, tauget wider die Colic / wann mans einnimmt.

Das Acht und dreyſſigſte Capitel.

Der Staar.

DEr Staar oder Sprinn heiſt Lateiniſch / Sturnus. Italiäniſch / Storlino. Franzöſiſch / un Eſtourneau, und Spaniſch / Eſtornino.

I. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Der Staar iſt ein bekannter kurtzweiliger Vogel / in Gröſſe einer Droſchel. Weil dieſe Vögel in groſſer Menge / und gleichſam Schaarweiß miteinander fliegen / werden derſelben auch viel zuſammen gefangen: Der modus aber und die Weis / wie ſolches geſchehen kan / iſt beſſer unten beſchrieben.

II. Eigenschafft und Nutz.

Ihr Koth ist ziemlich trucken. Säubert die Maß-Flecken und andere Flecken des Angesichts und der Haut.

Das Neun und dreyssigste Capitel.

Der Spatz / Sperling.

Spatz / Spar oder Sperling heist Lateinisch/ Passer. Italiänisch/ Passere. Französisch/ Passercau, moineau, und Spanisch/ El gorrion.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Spatz ist ein kleiner / aber unkeuscher Vogel; Aristoteles schreibet / daß das Männlein nur ein Jahr lebe/ das Weiblein aber länger. Der Spatzen Alter erscheinet am Schnabel / dann die Jungen haben einen zarten und weichen Schnabel/ der unter dem Schlund gelbfarb ist: Die Alten aber einen schwartzen und harten. An etlichen Orten hat dieser Vogel die fallende Sucht / dieweil er/ wie Aristoteles glaubt / Bilsen-Saamen frist.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Obwolen alle Eyer zum Beyschlaff anreitzen/ und die Begierden zur Unkeuschheit vermehren / so thun doch solches die **Spatzen-Eyer** am allermehsten.

So ist auch **ihr Fleisch** fast ungesund / einer hitzigen Natur / und reitzet gleichfalls zur Geilheit an. **Ihr Koth** aber reiniget das Angesicht von den Risamen.

Dieser Vogel hat fast einerley Kräfften mit dem Gold-Hänlein / dahero kan einer an des andern Statt gebraucht werden.

Das Viertzigste Capitel.

Die Schwalbe.

Die ist Lateinisch/ Hirundo. Italiänisch / la Rondine. Französisch/ Herondelle, und Spanisch/ la Golondrina genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Schwalbe ist ein leichter Vogel im Fliegen / mit einem kleinen Schnabel und gespaltenen Schwantze / einer lieblichen Gestalt/ mit ziemlicher Schwärtze/ und am Bauch weiß/ unter der Kehlen etwas roth. Sie hat wenig und ein schwartzes Fleisch mit vielen Federn/ grosse Flügel / und dahero einem schnellen Flug. Ist bey uns ein Sommer-Vogel/ dann den Winter über fliehen sie in andere Länder. Verkündiget den Tag / und wecket die zu lang Schlaffenden auf.

Im Winter halten sie sich an warmen und sümpffichten Orten/ wo es nicht gefrieret/ auf/ und werden in denselben bloß ohne Federn und halb todt gefunden / ihre Zukunfft zeiget den Frühling und Lentzen an.

Es werden derselben unterschiedliche Arten gefunden. Etliche unter ihnen haben auch einen Stein in ihrer Leber/ den man Chedilonium nennet. Deren Jungen werden an dem Stuck erkennet/ wann sie für ein Zeichen des Friedens/ von Maul zu Maul im Nest zusammen gekehret sitzen/ dann die andern/ so den Stein nicht haben / kehren ihre Hindern zusammen.

Die Schwalben machen im Jahr zweymal Junge: Aber die erste Eyer werden von der Kälte verdorben und zerbrochen/ die anderen aber bleiben gut. Und wann man einer Schwalben ein Aug ausstticht/ weil sie noch klein ist / so wächst es wieder durch Hülff des Krauts Cheledoniæ oder Schelwurtz/ welches dem Gesicht fast heilsam und gut ist.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Wann man der Schwalben Jungen am ersten Abnehmen des Monds aufthut/ findet man zween Stein/ einen gut den andern bös/ den laß das Erdreich nicht berühren. Wo dieser Stein in ein Kalb- oder Hirsch-Leder gelegt / und an den Hals und lincken Arm gebunden wird / vertreibet er die fallende Sucht/ so man ihn stetigs träget.

Die grosse oder junge Schwalben gebrennt und pulverisiret / vertreibet die Finstere der Augen/ mit Honig vermischet und angestriechen. Es dienet auch zu dem geschwollenen Hals und Zäpff ein/ wann man die Schwalben isset / oder deren Aschen gebrauchet.

Die Schwalbe lobet man wider Epilepsiam, oder fallende Sucht/ und die Zusammenziehung der Nerven / so man sie mit Bibergail vermischet; Es ist aber zu wissen / daß das Bibergail mehr bey der Sache thut / als die Schwalbe.

Das Hertz tauget gleichfalls vor die schwere Noth/ stärcket die Gedächtnuß / etliche essens auch vor das viertägige Fieber.

Das Geblüt soll insonderheit den Augen dienen/ und hält man diß / welches unter den rechten Flügel heraus gelassen worden/ vor das beste.

Von dem Schwalben-Stein Chelidonio, welcher ohngefehr in Grösse einer Linsen / haben etliche Rühmens gemacht / daß er wider die schwehre Noth diene / aber die Erfahrung bezeuget/ daß er wenig nutze.

Der Schwalben Koth hitzet sehr/ zertheilet/ ist scharff / wird meistens gebraucht in wütenden Hunds-Biffen/ inn- und äusserlich/ wie auch in der Colic und Stein-Schmertzen: Er purgieret auch.

Das Ein und viertzigste Capitel.

Die Nachtigall.

Die Nachtigall heist Lateinisch / Philomela, Acredula, und hat diesen Nahmen daher bekommen/ weilen sie mit ihrem lieblichen Gesang alle/die ihr zu hören/ erfreuet.

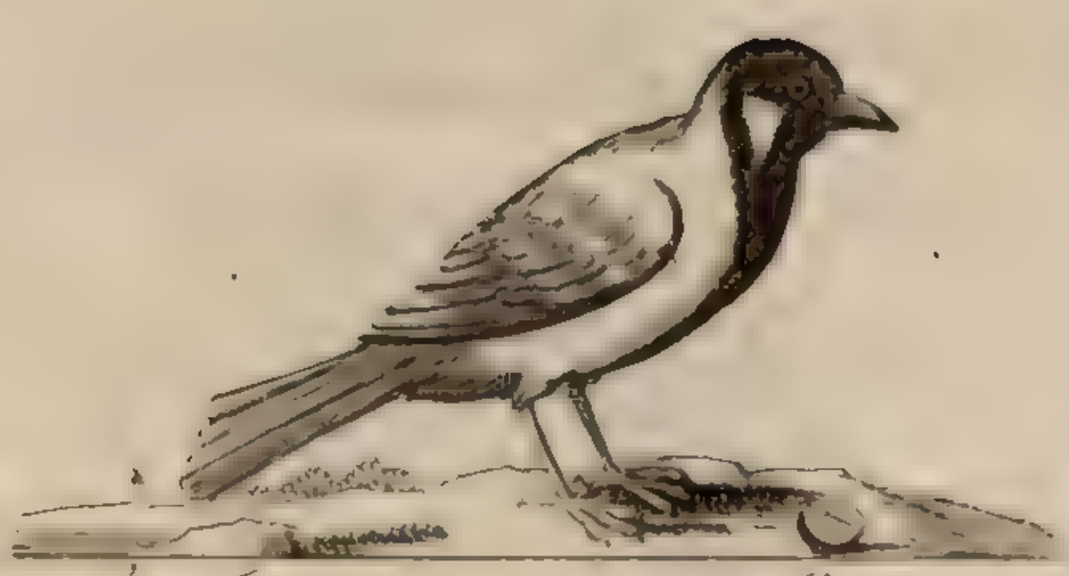
I. Ge-

Buchfinck. *Fringilla.* Kirschfinck. *Rubicella.*

Zeisslein. *Spinus.*

Meise *Parus.*

Rothbrüstlein. *Rubecula.*



Lerch. *Alauda.*

Grasmück. *Curruca.*

Königlein. *Regulus.*

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Sie erfreuet sich an der Sonnen Aufgang/ und verkündiget denselbigen mit ihrem angenehmen Gesang: Wiewol auch etliche die gantze Nacht über singen / und dannenhero Nacht-Vögel oder Nachtigall genennet werden. Sie fangen aber im Frühling an zu singen/ und hören nach St. Johannis Tag wieder auf. So man sie aber in den Kefichen und warmen Stuben hält / fangen sie nach St. Martini an. Sie freuet sich im Anfang des Frühlings also an der Lustbarkeit der Stimme / daß sie selten isset: und kämpffen gleichsam mit ihrem Singen so hefftig gegen einander/ daß die Uberwundene auch bißweilen darüber sterben. Im Frühling/ wann sich die Hitze mehret / bekommt sie gantz eine andere Stimm und Farbe.

Wie dieses Vögelein zum Singen angesetzet und gewartet werden soll/ist in folgendem Capitel zu finden / vom Vogel-Fang / dahin ich den geneigten Leser will gewiesen haben.

Das Zwey und viertzigste Capitel.

Der Distel-Finck/ Stiglitz/ und dessen Geschlecht.

Dieser ist Lateinisch/ Carduelis, Acanthis. Italiänisch / Gardorollo, Gardellino. Frantzösisch / Chardonneret ou chardonnereite, und Spanisch / Sirguerito ave.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Vögelein wird darum Distel-Vogel oder Distel-Finck genennet/ dieweil er gern auf den Disteln sitzet/ und allda seine Nahrung suchet: Ist ein schön-lieblich singendes Vögelein/ hat ein rothes Köpfflein/ ist am Hals und Seiten gelb/ am Bauch weißlicht/ in der Grösse der Meise.

Flachs-Finck.

Der Flachs-Finck oder Hänffling heist Lateinisch / Linaria avis, hat den Namen / dieweil er von dem Hanff und Lein-Saamen seine Nahrung und Speiß zu suchen pfleget/ ist ein grau-färbiges Vögelein / in der Grösse wie der Distel-Finck/ führet auch einen lieblichen Gesang.

Buch-Finck.

Der Buch-Finck heist Lateinisch/ Fringilla, ist etwas grösser als der Stiglitz/ und wird mit besonderm Fleiß zum singen eingesetzet und geblendet / welche man dann auch zum Vogel-Fang und Lock-Vögeln gebrauchet. Wie diese Vögel auf den Heerden zu fangen / findet der günstige Leser in gedachtem Capitel beschrieben.

Kirsch-Finck.

Die Kirsch-Fincken oder Blut-Fincken werden Lateinisch Rubicella, und Pyrrhula genannt / haben dahero den Nahmen / weil sie gern Kirschen essen: Seynd roth am Hals und Brust/ haben einen kurtzen und starcken Schnabel/ welcher so hart ist / daß sie auch die Kirsch-Kern damit aufbeissen können.

Ferner sind bekannt die Grün-Fincken/Chloris genannt/ welche diesen Namen von der grünen Farb bekommen haben. Alle diese Fincken-Geschlecht seynd wolsingende Vögelein / und werden des Gesangs halben auferzogen und erhalten.

Das Drey und viertzigste Capitel.

Das Zeißlein.

Heist Lateinisch Spinus, Carduelis, welches so viel bedeutet als ein Dorn.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Zeißlein ist ein kleines wolsingendes Vögelein/ so seines lieblichen Thons halben in die Kefich eingesetzt und erhalten wird: Ist fast gestaltet wie die aus Spanien und Engelland gebrachte Canarien-Vögel/ doch etwas kürtzer und kleiner.

Das Vier und viertzigste Capitel.

Die Meiß.

Heist Lateinisch/ Parus, Parix, und nach dem Griechischen Ægithalus.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Meiß ist ein wol und allenthalben bekanntes Vögelein. Deren aber etliche Geschlecht gefunden werden/ als die Meel-Meise / Parus caruleus. Die Kohl-Meise/ Parus ater. Häubel Meise / Parus cristatus. Schwantz- oder Pfannen-Stiel-Meislein/ Parus cautatus. Wald-Meislein/ Parus sylvaticus. Ritt- oder Mur-Meise/ Parus palustris. Ist ein närrisches und einfältiges Vögelein / welches sich auf allerley Art fangen lässet. Essen alle gern Nuß-Kern und Fliegen. Werden nicht sonderlich geachtet: Haben gleichwol auch ihren Gesang / lassen aber denselbigen selten hören. Sind eine Speiß des armen Volcks/ und ein Kurtzweil der jungen Knaben / welche sie im Herbst und Anfang des Winters zu fangen pflegen / und ihre Lust damit haben.

Wie und auf was Weis solche zu fangen seyn/ findet der Günstige Leser mehrbesagtem Capitel.

Das Fünff und viertzigste Capitel.

Das Rothbrüstlein/ Rothkeelein.

Heist Lateinisch/ Rebecula.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Das Rothbrüstlein ist ein kleines Vögelein mit einer rothen Brust/ daher es auch den Namen hat/ recket sein langes Schwäntzlein stätig in die Höhe. Wird also zahm/ daß es einem aus den Händen isset/ hat keinen besondern Gesang/ wird zur Winters-Zeit in den Stuben gehalten/ daß es hernach im Sommer die Fliegen/ welches es zu erschnappen gar hurtig ist/ auffange.

Das Sechs und viertzigste Capitel.

Die Lerch.

Heist Lateinisch/ Alauda. Italiänisch/ Allatola. Französisch/ Alouette, und Spanisch/ Cogoiada.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Lerch ist ein kleiner Vogel aller Orten wol bekannt/ von wegen seines Gesangs. In dem Sommer fängt er vor Tag an zu singen/ als ob er des Tages Anfang und der Sonnen-Aufgang verkündigte. Wird bey uns im Herbst auf den Getreid-Feldern/ Stoppeln ꝛc. auf unterschiedliche Art gefangen: welches ebenfalls bald beschrieben wird.

Dieses Vögelein schwinget sich mit wunderbarer Frölichkeit und ausgestreckten Flügeln in der Lufft/ und freuet sich der lieblichen Zeit: Dann so es regnet oder dunckel Wetter ist/ singet es gar selten. Wann es singet/ fleugt es gerad über sich gen Himmel/ fleug aber gantz langsam in die Höhe auf/ und fällt alsdann wie ein Stein herunter auf die Erden.

Es finden sich aber zweyerley Lerchen Alauda cristata, & Alauda non cristata, als die Büschel oder Köpgen auf dem Haupt haben/ die andern aber nicht. Item werden sie auch in die Feld- und Heyd-Lerchen abgetheilet: Die aber Feder-Büschel haben/ hält man vor die besten.

Nebenst den Schnepffen ist das Lerchenfleisch unter den Vögeln fast das beste Wildprät/ welches die Schlecker Mäuler gar wol wissen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Lerchen-Fleisch treibet den Urin/ Gries und Stein/ welches die Erfahrung bekräfftiget. Der Lerchen-Fleisch/ die eine Haub oder Köpigen hat/ zeicht den Bauch zusammen: Seine Brühe aber machet den Bauch flüssig.

Das Geblüt/ wann mans in scharffem Essig/ oder mit warmem Wein trincket/ tauget auch wider den Stein.

Wann man das Hertz von einer gehaupten Lerchen an den Fuß bindet/ vertreibet es den Colic-Schmertzen. Ingleichen geben etliche vor/ wann man die Lerch gebraten isset/ oder dieselbe samt den Federn zu Pulver brennet/ und davon das Pulver etliche Tag ein Untz oder zwey Löffelvoll gebrauchet/ daß es vor die Colic dienen soll.

Das Sieben und viertzigste Capitel.

Die Grasmück.

Heist Lateinisch/ Curruca, und Französisch/ un Verdon.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Grasmück ist ein kleines aschenfarbes Vögelein/ welches im Gras oder niedrigen Sträuchen nistet/ daher es auch seinen Teutschen Namen hat. Es brütet dem Gukguck seine Eyer aus/ und ziehet den jungen Gukguck auf/ welcher sie dann endlich/ wann er groß wird/ selbsten verschlucket/ wie oben in dem Capitel vom Gukguck gesaget worden. Ist sonsten ein bekannter Vogel/ und mag wegen seines Gesangs gar wol in den Gärten geduldet werden.

Das Acht und viertzigste Capitel.

Das Küniglein.

Heist Lateinisch/ Regulus, Regaliolus, wird auch Zaunschliefferlein genennt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein kleines/ grau und behertztes Vögelein/ hecket doch auf einmal viel Junge aus/ hat ein grosses Geschrey/ jedoch kurtzen Gesang.

Man fabuliret/ daß die Vögel untereinander beschlossen/ welcher unter ihnen am höchsten fliegen würde/ den wollten sie zum König erwählen. Als nun alle ihre Prob gethan/ und der Adler über alle am höchsten geflogen/ habe sich dieses Zaunschliefferlein ohnvermerckt dem Adler zwischen die Federn gesetzet/ und sich mit in die Höhe tragen lassen; Als nun der Adler von allen Vögeln als ein König erkennet und ausgeruffen worden/ habe sich dieses kleine Vögelein erst aufgeschwungen/ und seye noch über den hinauf geflogen/ und also den Namen Königlein erhalten.

Das Neun und viertzigste Capitel.

Der Eiß-Vogel.

Iß-Vogel heist Lateinisch/ Ispida. Dessen Figur ist wider Willen unter nachfolgendes Ungeziefer gesetzt worden.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein sonderbarer schöner Vogel/ etwas grösser als ein Sperling/ hat einen ziemlich langen Schnabel/

Schnabel/ eine blaue / purpur und grüngelbe Farbe/ wenn der Sonnen-Glantz auf ihn gehet / scheinet er eine Saphyr-Farb zu haben. An der Brust sihet die Farb einer brennenden Kohlen gleich. Er hält sich bey dem Wasser um das Eiß / ist den Fischen und Würmen aufsätzig / und hält dieselbige gewaltig auf. Man sagt / daß an der Haut von diesem Vogel / wenn sie abgezogen und an die Wand genaglet wird / die Federn alle Jahr verkehret und verändert werden.

II. Artzney-Würckung der Hertzens des Eiß-Vogels.

Das Hertz vom Eis-Vogel gedörrt und angehänget/ verhütet die schwere Noth.

Das Fünffzigste Capitel.

Von der Falcknerey und dem Vogelfang.

Von den Raub-Vögeln.

DJe Falcknerey ist eine von den schönsten und raresten Weydmannschafften/ da man einen wilden Vogel mit einem Raub-Vogel also in freyer Lufft baitzen und erhaschen kan; wird auch von allen Fürstlichen / Hohen und adelichen Personen sehr hoch gehalten / und keinen anderen als diesen allein erlaubet und zu exerciren zu gelassen: Jedoch können auch arme Gesellen/ die darzu Lust tragen / und grossen Herren aufwarten/ dieselbe mit ansehen / und sich erlustigen. Sie hat den Nahmen von denen Raub-Vögeln/ deren man sich dabey bedienet / und welche man insgemein die Falcken nennet / deren auch unterschiedlicher Grösse und Sorten seynd/ als der Habicht/ oder Haasen-Vogel / der Blaufuß der Falck / der Sperber / der Sprintz/ und das Lerchen-Fälcklein / ꝛc.

Ein Falckenier/ oder derjenige Falckner/ so die Raub-Vögel mit Speiß versiehet und wartet/ soll graue Kleider tragen / gute dicke Handschuh von Hirsch-Leder haben / damit der Raub-Vogel nicht durchgreiffe / und dem Falckner die Händ verletze / dann es ein gifftig- und gefährliches Ding / welches sehr übel gerathen kan / und schwehr zu heilen ist:) Sie müssen auch nicht zu enge seyn / daß man leicht ein- und ausschlieffen kan.

So bald man einen Wild-Fang oder Raub-Vogel bekommt/ wird er mit einer von Papier und Leder wol zugerichteten Hauben gekappet / die nach seines Kopffes Grösse / nach der Augen Lager / des Schnabels-Weite formiret / und am Hals weiter und enger kan gezogen werden; Das Beschuhe sind zween ohngefehr Finger-lange subtile Riemen / die macht man ihme an beyde Füsse herum / daran werden die Wurff-Riemen gemacht / darbey man ihn hält / und so man ihn auf den Raub werffen will / solche wieder ablediget / damit sie ihme nicht Verhinderung bringen

Das Luder wird von Leder und Federn/ in Gestalt zweyer Flügeln gemacht/ darauf man die Raub-Vögel anfangs ätzet / hernach wird ein langer Riemen oder Bind-Faden daran gebunden / daß man es werffen / und der Vogel darauf beissen kan / von diesem lernet er dem Raub nacheilen; Mit dem Riemen kan man den Vogel Anfangs gemächlich zu sich ziehen / damit er hernach im Baitzen und des Weydmanns Annäherung nicht scheue.

Die Sitz-Stange soll eines Mannes hoch gerichtet seyn/ daß man den Vogel füglich anbinden und ablösen kan: Die Masche muß sich an der Stange herum drehen / daß er sich / wann er sich etwan schwinget / nicht verwirren möge. So muß auch der Vogel also sitzen / daß er im Schwingen mit den Flügeln die Wand nicht berühren / und die Federn nicht zerbrechen könne: auch soll man jeden Vogel besonders oder wenigstens so weit von einander binden / daß sie nicht zusammen langen. Alle diese Fleisch-fressende Vögel trincken von Natur nichts/ ausser das Blut/ welches sie mit dem Fleisch geniessen.

Der Habicht ist sonsten der allergemeineste Vogel/ den die Weyd-Leut zum baitzen brauchen/ seynd von unterschiedlicher Grösse und Gestalt / fliegen gern allein / und was sie im ersten Flug nicht fangen/ von dem lassen sie ab / und setzen sich nieder. Mit dem Habicht kan man Endten / Rebhüner / und andere dergleichen wilde fangen / wann man ihnen vorher solche zu Haus zeiget / und darauf abrichtet; Man baitzet aber Endten nur allein um die schmalen Flüsse und Gräben/ wo man weiß / daß sie sich aufhalten / so bald sie aufsliegen/ stösset er nach ihnen / und fänget sie.

Die grossen und edlesten Falcken werden aus Irrland gebracht/ wann man ein Paar miteinander aufstellet / werden sie besser / weil sie auch selbsten lieber Paarweiß jagen / und auf den Raub ausziehen; Sie wollen anfänglich gar zärtlich gehalten werden/ und mit frischem Hertzen und Hirn gespeiset seyn. Sie haben den Falckenier lieb / dessen sie einmal gewohnen / sonderlich wann man sie aus den Nestern bekommet/ werden sie am besten.

Die Gor-Falcken seynd den obigen fast gleich/ zwar etwas kleiner/ aber doch gröser als der Habicht / müssen auch allezeit frisches Geäß haben; ist ein behertzter und freudiger Vogel/ der gerne angreifft/ und zur Raiger-Baiß gebrauchet wird/ ist aber wilder Art/ und muß mit grosser Bescheidenheit und Güte regieret werden / sonst wird er bald verdorben.

Der Blau-Fuß ist auch eine Falcken-Art aber etwas kleiner als die obgedachten / mit diesem fängt man Endten / Reb-Hüner/ Phasanen und Tauben / man kan ihn auch/ Lust halber / zur Krähen- und Alster-Baiß gebrauchen: Er schwebet gemeiniglich in der Lufft herum / und wartet / bis die Hund etwas auftreiben.

Der Hasen-Vogel ist keiner absonderlichen Art / sondern wird von den Falcken oder aber grossen Habichten darzu gewöhnet und abgerichtet/ die besten sind die Thumisser- und Sacer-Falcken / welche man auf folgende Manier lernet: Man nimmt einen mit Heu ausgestopfften Hasen-Balg/ läst den von jemand an einer Schnur

schnell fortschleppen daß es der Vogel siehet/ und speiset denselben auch etliche Tag nacheinander auf dem ausgestopfften Balg/ mit angenehmer Speise/ daß er meinet/ er habe vom Haasen gessen/ und denselben kennen lernen.

Der Sperber und Sprintz ist einerley/ nur daß der Sprintz etwas kleiner und vor das Männlein gehalten wird. Die besten Sperber werden aus Sclavonien/ Friaul/ und Italien gebracht/ sind fast die nutzlichsten unter den Raub-Vögeln/ wie sie im Flug schnell/ im fangen geschicklich/ und im Wiederkehren willig sind/ lassen sich gern häubeln/ ätzen/ und lernen alles/ was man mit ihnen anfängt/ werden auch die Häner und Wachteln/ die man mit ihnen baisset/ nicht leicht verletzen. Man muß aber fein sittsam und gelind mit ihnen umgehen/ daß man sie nicht erzürne/ sonst werden sie des Weydmanns wenig achten/ und ihm schlechten Gehorsam leisten.

Der Lerchen-Fälcklein ist sonsten ein schönes und hertzhafftes Vöglein/ läst sich auch wol abrichten; Allein nimmt es im Feld diese Untugend an sich/ daß es sich mit dem Raub gern pfleget auf einen Baum zu setzen/ und offtmal nicht wiederkommet/ der Falckonier pfeiffe und ruffe auch/ wie er will/ biß es zu Genügen vom Raub gefressen; welches einem Weydmann mehr Verdruß als Lust verursachet.

Die Raub-Vögel pflegt man aus den Gestellen oder Nestern auszuheben/ dann also werden sie am allerheimlichsten und leichtesten abzutragen/ sind aber nicht so hertzhafft; Was aber Nistling sind/ die schon ihr Gestell verlassen/ und fliegen können/ sind freudiger und tauerhaffter: Welche aber schon den Raub erjaget und gefangen haben/ sind zwar beschwerlicher abzurichten/ werden aber/ wann sie sonst wol gerathen/ frisch/ hertzhafft/ und die allerbesten. Sie werden auch offt auf den Vogel-Tennen mit den Netz-Wänden gefangen/ wann sie auf die Läuffer und Lock-Vögel stossen wollen.

Die Raub-Vögel müssen frisch/ freudig und frey sich umsehen/ nicht traurig und Staubferdicht/ vielweniger an Waffen und Federn verletzt und mangelhafft sind: Sollen fein mit Lust und Begierde fressen/ sonsten/ wo sich das Widerspiel findet/ sind sie nicht zu gebrauchen.

Wie man die Raub-Vögel warten und abtragen soll.

Die Raub-Vögel müssen zu gebührender Zeit mit Speiß und Wartung fleissig versehen werden/ wann sie zum Menschen eine Lieb gewinnen/ und zum Baitzen dienlich seyn sollen; Dann so man ungedultig und mit Zorn mit ihnen umgehet/ und nicht genug zu fressen gibt/ ist es besser/ daß man dieses Weydwercks gar müssig gehe/ weil also nichts fruchtbares ausgerichtet wird.

Man soll auch fleissig nachsehen/ daß ein Raub-Vogel/ den man zum Baitzen abrichten will/ keinen Fehler oder Gebrechen habe: Ob die Augen klar und sauber/ die Naß-Löcher offen/ der Kropff nicht geschwollen seye: Ob er die Flügel recht trage und gleich übereinander schlägt/ ob der Schweiff seine 12. Pennen habe/ und ob er wohl starck im Rucken/ daß er sich vor dem Fall nicht förchte.

Man soll ihnen von keinem stinckenden Fleisch/ brütenden Huhn/ auch von keinem Thier/ welches in der Brunst gehet/ zu fressen geben/ dann sie sterben darvon. Ihre Speise ist am besten/ die desselben Tags geschlachtet worden/ Hüner-Fleisch/ Tauben/ Lerchen/ Schwalben/ Spatzen und dergleichen; Man kan ihnen auch Lamm- Schaaf- Schwein- und Ochsen-Fleisch geben/ muß aber nit fett noch ädericht seyn. Junger Hunde-Fleisch mit dem Blut also warm/ soll ihnen gesund seyn/ wie auch die Mäuse; Hingegen alles/ was gesaltzen/ ist ihnen höchst-schädlich. Wann sie sehr mager sind/ gibt man ihnen Schwein-Fleisch/ so nehmen sie davon bald wieder zu. Etliche pflegen ihnen die Speiß nach dem Gewicht zu geben/ nemlich einem Habicht vom Schaaf-Fleisch 9. Untzen/ das ist 18. Loth. Vom Hirschen 8. und vom Schwein-Fleisch 6. Untzen. Wann man ihn 4. Stunden lang auf der Hand herum getragen hat/ soll man ihn ätzen/ alsdann auf die Stangen stellen/ biß daß er gedäuet hat.

Das Geäsche soll im Sommer verdäulicher/ im Winter aber stärcker und kräfftiger für sie gegeben werden. Den Tag/ an welchem man baitzen will/ läst man den Vogel wohl hungerig werden/ so flieget er etwas leichter/ fängt desto begieriger/ und läst sich auch desto ehender wieder herzu locken. Wann man den Habicht auf die Baitz nimmt/ und man Reb-Hüner ersiehet/ und der Vogel ihrer begehret/ muß man ihn nicht hindern/ sonst wird er träg und verdrossen.

Die Falcken wollen offt gebadet seyn/ so erhitzen sie sich destoweniger/ dahero setzt man ihnen eine Scherben mit Wasser für/ daß sie sich gewöhnen und selbst baden. Kein kaltes Geäß ist ihnen gut/ dahero wirfft man ihnen zur Winters-Zeit das Fleisch in warmes Wasser/ wann es erwarmet/ nimmt mans heraus/ trucknets wohl ab/ und gibts ihnen. Wann man sie speiset/ soll man ihnen darzu freundlich pfeiffen/ liebkosen/ und streichlen/ so wird er seinen Gutthäter lieb gewinnen/ daß er mit ihm thun kan was er will.

Wann man einen Raub-Vogel abrichten und abtragen will/ muß man ihm eine lange Schnur oder Bindfaden an das Geschuhe machen/ und das andere in der Hand halten; dann setzet man den Vogel an einen Ort/ gehet etwas fern von ihme/ zeiget ihm das Luder/ so kommt er von sich selbsten auf die Hand; so offt aber als man ihn locket/ soll man ihme zu fressen geben: Wollte er aber durchgehen/ kan ihme die Reis mit der Schnur eingestellt werden. Will man ihn aber auf einen Raub fliegen lassen/ so nimmt man eine Taube/ die an den Flügeln gestutzet/ und wirfft sie ihm für/ darnach eine/ die besser und stärcker fliegen kan; so offt nun als er einen Vogel fängt/ so gieb ihm ein wenig davon zu essen/ mit Locken und Pfeiffen/ in Beyseyn des Hundes/ so wird er fein kühn und muthig.

Auf solche Weis nun muß sich ein Falconier

mit

mit dem Vogel bekandt / und von ihm beliebt machen / ihm kein übel-riechendes Geäß / oder widerwärtige Artzney beybringen / auch nichts stinckendes / als Zwibel / Knoblauch ꝛc. bey sich tragen / viel weniger mit ungestümmer drohender Stimme mit ihme handeln.

Ein Wildfang / der erst gefangen / bedarff grossen Fleiß und Geduit zu gelinder Zähmung / vor allem aber muß er wohl geschuhet und gehaubet seyn / daß man ihn sicher halten könne / dann sie sind anfangs sehr wild und zornig / sonderlich die Männlein / wann ihnen aber durch die Haube das Gesicht benommen wird / pfleget sie etwas geduldiger zu werden: Man muß ihn stets auf der Hand herum tragen / still anrühren und streichlen; Des Morgens trägt man ihn also verkappt unter die Leute / da es viel Schwätzens und Plauderns / viel Polterns und Schlagens gibt / daß sie des gewohnen / wann dann drey oder vier Stunden verflossen / giebt man ihm zu essen / setzt ihm ein Wasser vor / daß er sich bade / nachdem er sich etwas gebadet / stellt man ihn an die Sonne / daß er sich trockne / lause / und die Federn mit dem Schnabel wieder zurecht lege; Alsdann in ein tunckeles Ort gesetzet werde. Zur Vesper soll man ihn wieder auf die Faust nehmen / und biß in die finstere Nacht tragen / des Nachts setzt man ihm ein brennendes Liecht vor / und lässts die gantze Nacht brennen; wann er die Speiß verdäuet / muß man ihn auf oben gemeldte Weise ätzen.

Die wilden Habicht werden sonst am geschwindesten abgerichtet durch den Hunger / daß sie bald zum Luder fliegen / und zum Weydmann sich annahen. Solte aber ein solcher Vogel zornig oder stutzig werden / auf der Hand oder Stange nicht bleiben / sondern sich immerdar davon schwingen wollen / da muß man ihn nicht unbescheiden herum reissen / oder hin und her zucken / sondern fein sanfft streichen / mit Pfeiffen und Liebkosen ihm schön thun / gemach wieder aufheben / auf die Hand setzen und ätzen: Wann er dann des Luders gewohnet / und man glaubt / er seye zum Baitzen tauglich / kan man einen Versuch thun / einem lebendigen Vogel die Flügel etwas stutzen / damit er desto leichter zu erhaschen seye und solchen dem Raub-Vogel vorfliegen lassen; Wann er diesem freudig nachsetzet / und ihn fängt / ists ein Zeichen / daß er werde gut werden.

Die beste und bequemste Art und Manier / einen Vogel zum Raiger-Baitzen und Hochfliegen abzurichten / ist / daß man ihn mit andern schon abgerichten Vögeln lässet / welche ihn gleichsam anführen / und den Vortheil zeigen (wie bey allen Jagten geschicht) weil man auch ohnedem bey der Raiger-Baitz zum wenigsten drey Vögel brauchet; und diese kan man miteinander zugleich abrichten / daß sie desto besser einander kennen lernen und zusammen gewohnen.

Wann aber ein Vogel den Raub sihet / und begehret ihm nicht nachzufliegen / so ists ein Zeichen / daß er gar zu satt und feist seye; Darum muß man ihm an Futter abbrechen / und ihn lassen hungerig werden: Wie es sich dann von selbsten verstehet / daß man den Tag an welchem man baitzen will / die Vögel müsse fasten lassen / daß sie desto leichter und begieriger nach dem Raub fliegen / und sich auch desto ehender wieder herzu locken lassen.

Etliche gewöhnen die Vögel und tragen sie auf der lincken Hand; Ich aber rathe / daß es besser seye auf der Rechten / weil man also leichter vom Pferd auf- und absteiget / und auch den Vogel sicherer werffen kan.

Von dem Baitzen.

Zuförderst soll man sich zum Baitzen einen schönen Tag und helles Wetter erwählen / dann bey trübem Wetter ist alles unlustig / und kan nicht allein der Vogel den Raub leichtlich verlichren / sondern der Vogel selbst verlohren werden: Wann Reiff oder Schnee fällt / soll man das Baitzen auch unterlassen / dann die Vögel können die Schneeflocken nicht leiden / so können auch die Hunde / wann ein Reiff gefallen / die Spuhr nicht haben / noch ein Huhn recht finden / es sey dann / daß die Sonne solchen aufgezehret hat: Ingleichen soll das Baitzen in allzugrosser Hitz und Kälte / oder bey kaltem Wind gäntzlich eingestellt / und mit vorgenommen werden.

Wann die Reb Hüner schon gepaaret sind / siehet das Weiblein allzeit zum ersten auf / also soll man vor der Zeit den Vogel nicht werffen / biß auch das Männlein aufgestanden / damit man die Hüner nicht austrige. Den Vogel aber recht zu werffen / gehöret ein scharffsehendes Auge / ein guter Verstand / und ein fertige Hand / wer da werffen will / muß auf der lincken Seiten der Spuhr halten / die aber die Hunde leiten / auf der Rechten; So gehöret auch dieses zu des Vogels Vortheil / daß man sich hurtig / und nach Gelegenheit und Nothurfft zu drehen wisse.

Die Endten-Baitz / so auch mit Falcken geschicht / ist sehr mühsam / und schlechte Lust da bey / massen man über so viel Bäche / Flüß und Morast / bald hinüber / bald herüber zu schiffen muß bereitet seyn; Dahero an solchen Orten / wo man dem Vogel nicht wohl nachkommen kan / das Baitzen zu meiden / weil man darbey nicht allein den Verlust des Vogels / sondern auch andere Ungelegenheit und Schaden zu gewarten hat.

Die Raiger-Baitz aber ist viel anmuthiger / und eine sonderbare Lust für grosse Herren / so bald der Raiger aufgetrieben und des Falckens gewahr wird / fangt er an mit solchem Fleß über sich zu steigen / daß man ihn kaum sehen kan; Nicht weniger thut auch der Falck und hält seinen Flug ziemlich weit besonder / dieses währet so lange / biß er dem Raiger die Höhe abgewonnen / (welches er mit seinem schnellen Flug leicht thun kan) und viel höher gestiegen als der Raiger; Dann fängt er an nach ihm zu schiessen / schwingt sich ober und unter ihm herum / biß er seinen Vortheil hat ihn anzugreiffen (dann sich der Falck für dem spitzigen Schnabel des Raigers fürzusehen hat) wann er ihn dann wol gefasset / fallen sie miteinander zu Boden: bisweilen werden auch 2. Falcken auf einen Raiger gebaitzet oder geworffen / so wird er destoehender gefället. Hier kan man wohl mit jenen Engeln den Zuschauern zuruffen / welche Act. 1. den Aposteln zugeredet:

Ihr

Ihr Männer / was stehet ihr hier / und sehet gen Himmel ? Dieweil (wie ich sehr zweiffele) wenig unter den Weyd-Leuthen seyn / die ihr Lebenlang einmal / aus Begierd in den Himmel zu kommen / denselben so inbrünstig beschauen und betrachten / als sie zu solcher Zeit thun / aus lauter Fürwitz / nur den Wett-Flug und Ausgang dieses Kampffs zu beobachten.

Dieses ist zwar nur eine Lust für grosse Herren und reiche Leute / die gleichfalls auch mit den Weyhen / Agʼastern und Krähen kan vorgenommen werden ; Die Baiß aber / so auf die Rebhüner mit dem Habicht und Blaufuß geschicht / ist dem Adel am bequemsten / weil sie nicht so viel kostet / und ehender was in die Kuche trägt als die vorige. Sobald ein Huhn aufgetrieben / und der Habicht darauf geworffen wird / gehet er demselben in gerader Linien / wie ein Pfeil / nach / bis ers ergreiffet ; Wann ein Kütt Hühner beysammen / und vom Habicht zum Fall getrieben werden / so werden sie nicht mehr aufstehen / sondern sich verstecken / wo sie können / und solten sie auch mit Händen gefangen / oder vom Hund erbissen werden.

Von der Mause / Kranckheiten und Cur der Raub-Vögel.

Weilen die Vögel von Natur keine Schweiß-Löcher und Urin-Gäng haben / wordurch sie sich purgieren / oder die überflüssige Feuchtigkeit ausführen könten / so ist ihnen nothwendig die Mause / durch welche sie nicht allein jährlich die alte Federn / sondern durch das Wachsen der Neuen viel übrig Gebüt und Feuchtigkeit von sich lassen / davon sie gleichsam erneueret und erleichtert werden / widrigenfalls solches nicht geschehen sollte / würden sie schwehr / unlustig / und nicht lang leben können. Dieses aber geschicht gemeinig ich im Martio : Darum muß man sie im Ende des Februarii / einen jeden besonders in ein Kämmerlein sperren / ausserhalb der Fenster sollen zwey grosse vergitterte Kefich seyn / eines gegen Morgen / das andere gegen Abend : Mitten im Zimmer ein erhöhetes Bret / darauf man ihr Geässe mit ledernen Riemen anbinden kan ; Es müssen auch darinnen etliche Sitz-Stangen / ein Geschirr mit frischem Wasser und etwas Sand seyn. Man muß sie zu rechter Zeit wohl speisen : und so man ihnen Tauben gibt / müssen der Kopff und Füsse abgehauen / und alle Federn abgerupfft werden. Vierzehen Tag hernach / wann sie die Federn geworffen haben / kan man ihnen ihr Geässe waschen / ihnen die Begierde zu erwecken / daß man sie vierzehen Tag oder drey Wochen hernach / wieder heraus nehmen kan / vorhero aber reiniget man sie mit einer gelinden Purgation. Auf diese Weis werden auch die Falcken gemauset / die man aus dem Nest von Jugend auf erzogen hat / ausser / daß man zu Ende des Mertzen meistentheils den Anfang gemachet. Man giebt ihnen vor der Mause Schaaf-Fleisch in Baum-Oel genetzet / das im frischen Wasser ein wenig abgeschlagen worden / man muß sie alle Tag drey oder viermal besuchen / zu sehen / ob sie gefressen haben ; man muß sie sauber und reinlich halten / und acht haben / was für Speise sie am liebsten verdäuen ; und allezeit / wann man ihnen neue Speise gibt / die alte übrige sauber wegraumen.

Diejenige Raub-Vögel / die in kalten Ländern und hohen Bergen auferzogen / vermaussen sich viel ehender / als die / so an der See-Küsten gegen Mittag oder Aufgang gefangen werden : So bekommen auch die aufgehaltene Vögel viel stärckere und vollkommenere Federn / als die anderen / so noch in der Wildnuß wohnen.

Man soll keinen Raub-Vogel ehender aus der Mause nehmen / biß die Schwung-Federn genugsam erstarcket sind / dann sonsten bekommt das Blut / so noch in den Adern / dardurch die neuen Federn sollen nutrirt werden / nicht in die Kiel wie es die Natur verordnet hat / sondern verfaulet oder trochnet gar aus / und verursachet dann eine Aufblähung und Geschwulst der Flügel / daß sie nicht hurtig fliegen / und also die Vögel gar verderben müssen ; Derohalben man ihnen zwantzig Täge zuvor nicht mehr als zwey Drittheil ihrer Fütterung / und zehen Tage in währender Mauß ihre Quelle geben solle.

Die Gerfalcken / und was dieser Gattung ist / wollen eine dunckele Kammer haben / wenig Lufft / unter ihrem Tisch viel Sand / wie auch oben drauf / müssen an stillen Orten stehen. Wann man sie herausnimmt / muß man sie von neuem etlichmal abrichten / wie man sonsten mit ihnen zu thun pfleget / die man im Weydwerck Aestling nennet. Zweymal in der Wochen soll man ihnen frisches Wasser geben / damit sie sich baden mögen / und nicht öffter / sonst werden ihnen die Federn weich. Wann sie in der Mause nicht sauber gehalten werden / bekommen sie bisweilen die Milben in die Federn / da muß man sie mit Laugen / aus Reben-Aschen / waschen / so vergehen sie ihnen wieder.

Die Raub-Vögel sollen in der Mauß an einem trockenen und etwas warmen Ort gehalten / wie auch mit laulichter Speise / als etwan mit iebendigen Vögeln versehen werden ; Etliche geben ihnen auch Tauben / Mäuse / junge Hunde / ꝛc.

Nicht allein die Menschen und vierfüssige Thier / sondern auch die Vögel seynd unterschiedlichen Kranckheiten unterworffen : Dahero ist vonnöthen / daß man ein und andere Sachen in Vorrath habe / als nemlich : Aloe, den Vogel zu purgieren / wie auch Rhabarbara, und Lerchen-Schwemmen / welche das Hirn reiniget ; Manna, welches gelind solviret und das Geblüt läutert ; Gewürtz-Nägelein / welche für die Flüsse dienen ; Nasse Rosen-Conserva, die machet Lust und erfrischet ; Die trockene Rosen-Conserva, führet die undäuliche Speise aus : Süß Mandel-Oel führet den zähen Schleim aus / eröffnet die Gedärme und vertreibet die Flüsse. Darum soll ein Falckonier ihre Kranckheiten kennen lernen / daß er denselben wisse zu begegnen / und sie zu rechter Zeit curire.

Für verletzte und rinnende Augen der Vögel / brauchet Eyerweis / Rosen- und Brunellen-Wasser / wohl durcheinander geschlagen / den Vogel auf den Schnabel zwischen die Augen gebunden / die Haub darüber gesetzt / und die Nacht über zugedeckt gelassen / so wirds besser.

Die

Die Strauchen / welche von grosser Hitz / Kält / Rauch oder Staub herkommt / wird also vertrieben: Nehmet ein Quintlein Aloe / ein Quintlein Myrrhen / ein halb Quintlein Saffran / 12. oder 15. Gewürtz-Nägelein / 2. Loth Manna / und ein halb Quintlein Rhabarbara, machts zu Pulver / und mischets untereinander / und gebt dem Vögel auf ein oder zweymahl ein das übrige kan verwahret und aufbehalten werden.

Wann die Vögel Finnen auf der Zungen bekommen / so weichet ihnen das Fleisch oder die Speiß in rothen Rüben-Safft ein / und gebts ihnen zu fressen.

So ein Vogel verwundet wäre / soll man im Frühling die äusserste Blätter von den Gipfeln der Eichen- oder Bäumen nehmen und distilliren / mit demselben Wasser die Wunden täglich netzen und waschen / es heilet alle Wunden und widerstehet dem Gifft. Oder man siede Eicheln in Wasser / und brauche dasselbe wie gemeldt. Man kan ihnen auch Pulver von gestossenen Eicheln einstreuen; Die Wunden aber muß zuvor mit warmen Wein ausgewaschen werden.

Wann ein Vogel Läuß bekommt / soll man ihm nur gestossene Lorbeer eingeben und baden / so müssen sie weichen.

Wann ein Raub-Vogel das Geäß wieder von sich giebt / so nehmt Zucker / oder Butter / Nägelein / Zimmet und etwas Ingwer / stosset alles wohl unter einander / und gebts ihm im Fleisch verborgen / so bekommt er die Däuung wieder.

Wann einem Vogel eine Feder abbricht / so schneidet solche bis auf die Kiel hinweg / nehmet dann eine andere Feder / die der gebrochenen gleich ist / und stosset sie in den Kiel der abgebrochenen / so wird sie steiff halten.

Die Vögel bey guter Gesundheit und Appetit zu erhalten / soll man ihnen im Winter das Fleisch in gesottenes Graß- oder Spitzwegerich-Wasser / oder aber in Petersil- und Apostem-Kraut-Wasser / einweichen.

Weil die meisten Kranckheiten der Vögel ansteckend seyn / so soll man die Krancken auf eine andere Stange von den Gesunden absondern / auf daß die Sucht einer von dem andern nicht erben und bekommen möge.

Jagt-Wörter von dem Falcken.

Der Falcken-Nester heissen Gestäude.

Wann sie gefangen / werden sie gehaubet mit Reusch-Hauben / und wann man sie anfängt zu tragen / werden sie erst gehaubet.

Ihre Gefässe / heist man Geschütze.

Die lange Riemen / lange Gefüsse.

Die kurtzen Riemen / die Wurff-Riemen.

Sie stehen auf der Hand oder Stangen / und sitzen nicht.

Sie werden berichtet und nicht zahm gemacht.

Man locket und äzet sie auf das Luder.

Das Luder gibt man aus.

Man gibt ihnen gegen Abend zu werffen. Das ist: ein Gewölb:

Wann sie fliegen / nennt man es gestiegen.

Sie schlagen die Enten oder Reyger von oben herab je einen um den andern und steigen / dann wieder.

Wenn sie jetzt fahen / werden sie auf dem was sie gefangen / abgerichtet und geäzet; So sie aber nicht fangen / locket und äzet man sie auf dem Luder.

Sie werden gemauset / und heissen dann Mäuser-Falcken / oder auch vermäste oder Madrirette-Falcken.

Ihre Flügel nennt man von Schwingen. Ihre Füsse nennet man Hände.

Wann sie irr werden / fallen sie in ein ander Land / und in kurtzer Zeit viel Meilen.

Wann man sagt / man lasse den Falcken los / so muß man sagen / man habe ihn geworffen.

Wann man sagt der Falck hält / so muß man sagen er blockt; oder hat geblockt / das ist / wann sich der Vogel / nachdem er das Rebhuhn aufgetrieben / nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch / oder sonst setzt / und verwahret dasselbige.

Wann man sagt man habe den Vogel geludert / das ist / wenn man den Vogel zu sich locket / mit Schwingung des Luders oder eines Handschuchs; Ruffen aber nennt man wann man ihn mit dem Zieher oder Stimme allein auf die Hand bringet / wie man bey dem Habicht thut.

Weidmännische Redens-Arten von dem Habicht.

Der Habicht stehet auf der Stangen. Er wird getragen gelockt oder bereitet. Geäzet und wann er genug hat sagt man er hat einen guten Kropff.

Der Habicht hat einen Kopff / Greiffklauen Gestell oder Fuß-Gestell (sind die Schenckel) Flug-bug-federn und Flügel-Bogen.

Er Jagt oder Rauber / ist lustig / fähret wol / wird geworffen / fleugt auf den Verlaß / oder zum Feder-Spiel komt zur Hand / und steht zur Hand / ist ein guter Hand-Vogel.

Wann der Weidmann den Habicht nachfliegen lässet / heist es gereicht.

Wann der Habicht ein Rebhuhn wegführet / heist es geleitet.

Wann der Habicht an einen Bach zum baden oder trincken gestellt worden / so heist es geschöpffet.

Wann sie zu Zeiten etliche Schwing-Federn zustossen / so werden sie gesteiffet.

Das ein und fünfftzigste Capitel.

Von dem Reb- oder Feld-Hühner-Fang.

EInem Geflügel wird von Raub-Vögeln hefftiger nachgestrebt / als den Feld-Hühner / darum ich dann dieses Weyd-Werck in unterschiedliche Puncten abtheilen will.

I. Punct.

Die Feld-Hühner werden insgemein gefangen mit Steck-Garn / vorstehenden Hunden / Hamen der Kuhe und Schild / als der Treib-Zeug / Tyraß / Raub-Vögeln / Schnee-Garn mit den grossen und hohen Netzen / die gegen Abend ins Geschrey gestellet / Spinnweb genennt / welche Bayrische Edelleutheute wegen ihrer kleinen Gehöltze bey den Güthern gar sehr brauchen / und dann letztlich mit Schleiffen.

Hiebey ist sonderlichlich zu mercken der Ort / da sie sich verhalten / ob es in Büschen / ums Feld / Graben oder andern Gehecke / um Wiesen / um das Grummet und Gras / Kraut / Kohl oder Kappis / Wittich / ums Wasser / Stoppeln oder dergleichen sey. Auf geackerter Brache darff man sie nicht suchen / da haben sie nichts zu essen / es sey dann / daß sie also gescheuchet werden / daß sie sich alsdann ein wenig nieder zur Ruhe begeben. Darum dann der Hühner-Fänger gerne eine Persohn oder zwo bey sich hat / die ausmahlen und Achtung geben / wo sie niederfallen. Ja es lassen etliche einen Knaben wohl auf einen Hügel oder Baum steigen / desto ehe in Acht zu nehmen / wo sie niederfallen. Darauf werden sie nun mit dem Zeug bestellet im Busch-Werck / Wittich und und aufgeschoster Frucht als Korn / Gersten / Weitzen / Habern / in Summa in allerley Frucht / mit dem Stock-Garn und Hamen / entweder / daß man des Morgens frühe mit dem Tage / oder des Abends spat aufs Geschrey wartet / wann sie voneinander gestoben / und wiederum zusammen eylen / oder mit den Steck-Garn und Hamen zugleich / oder mit dem Hamen allein / daß sie gepochet und getrieben werden / mit Ruffen / Singen und Pfeiffen / und dergleichen / oder mit dem Tyraß / und vorstehenden Hunde / abgerichteten Habicht und Blaufuß / darnach auf dem abgemeheten und eingeschnittenen Felde / oder Stoppeln mit der Kuhe / wie folget und hernach beschrieben. Sie werden auch Winters-Zeit im Schnee um die Hecken im Felde und Wiesen / entweder mit dem Pochen und Treib-Zeug / oder mit dem Schnee-Garn / in ebenem Felde überzogen.

Mit Schleiffen ist es ein gemeines Werck / jedoch will ich davon letzlichen auch was melden / um der Schnepffen willen / welche auch mit Steck-Garn gefangen werden / wie unten hernach weiter gedacht werden soll.

Es ist weiter nach Gelegenheit der Zeit und Jahr zu mercken / daß um Jacobi die jungen Hühner noch nicht starck / und das erste Geheck kaum halbwach sich. Da haben sie / wie auch wol etliche alte Hühner / ein kleines Segel und Gelaß / daß ein angehender / so darauf nicht eigentlich Achtung nimmt / meinet / es wären keine Hühner; Hergegen im Herbst ist das Gelase wieder groß und recht vollkommen / weil sie wiederum zu ihrer Stärcke kommen / und durch den Sommer gute Weyde gehabt haben. Wollen derowegen fürters zum Zeuge schreiten / und nach folgender Gestalt vom Steck-Garn / klopffen oder Pochen / Treiben / hohen Netzen / Tyraß / Schnee Garn und Schleiffen handeln: Ferner wie die lebendigen gefangene Hühner zu erhalten / die vorstehende Hunde abgericht / und das Hühner-Zeug selbst zu stricken und zu verfertigen sey / berichten.

II. Punct.

Wie die Hühner mit dem Steck-Garn gefangen werden.

Figur. A.

Wann die Feld-Hühner mit den Stäubern oder Hunden aufgesucht / sie seyen vorständig oder nicht / und eigentlich in acht genommen / wo sie wiederum niederfallen / es sey in Büschen / Weinbergen / oder auf geschosten Getreidig / sie bleiben bey einander oder kommen voneinander / und der Steck-Garne die Mengs vorhanden / wird mit denselbigen ein gut Netzer bestellet / und erwartet / bis etwas göckert oder flattert / steuben sie aber voneinander / so werden die Steck-Garn creutzweis nach eines jeden Gutachten hin und wieder gestellet. Man wartet aufs Geschrey / wird das vernommen / so wird es gelangt. Läst man sich aber bedüncken / sie schlagen fehl / und möchten ausreissen / so räuspert sich einer an selbigem Orth / hebt auch wol ein Steck-Garn in einem Winckel / daß es nicht viel auf sich hat / auf / und stellet es an den nothwendigen Orth / da sie vermercket werden / dann setzet man sich wieder ein wenig still nieder / und wartet weiter auf. Dieses währet so lange die Frucht im Felde stehet / oder im Buschwerck bis um Michaelis / darnach hat es seine Endschafft.

Die Steck-Garn werden den Sommer durch gebraucht / wann aber die Steck-Garn Abends und Morgens ohne Hunde nur auf das Geschrey gebraucht werden / muß eigentlich / wo sie auf ihren Lager aufsteuben / und sich wiederum nieder geben / abgemahlet werden / darzwischen dann die Steck-Garn fleissig zustecken und aufzuwarten: Diß ist zur Herbst-Zeit gar gut und gewöhnlich / aber so bald es reiffet / fröstelt oder frieret / wollen sie der Steck-Garne nicht mehr achten / so muß herach das Treib-Zeug das beste thun. Sie legen sich um solche Zeit vor den

Steck-

Fig. A

Fig. B

Fig. D.

Fig. E.

Fig. G.

Fig. H

Fig. C

Fig. F.

Fig. I

Steck-Garnen nieder / oder springen darüber hin: Item daß sie gegen Abend der Steck-Garn auch nicht achten / sondern das Feld zum Nacht-Lager suchen.

Die Steck-Garn werden nicht artlicher und nutzlicher gestecket / als daß man alle von einem oder zweyen Spießlein ein kleines Ahlfechlein ziehet / sie lauffen dann ein wie sie wollen / so lauffen sie nicht fehl / siehet eines das andere in dem Ahlfechlein / durch die Garn lauffen / gehen sie creutzweise gegeneinander / nehmet dieses besser in der Figur in acht. So auf die Feld-Hühner gewartet wird / soll allezeit wo möglich / auf die alten Hühner Acht genommen werden / dann so die Alten erst gefangen und hernach zwischen den Steck-Garnen gelegt werden / daß sie schreyen / können die Jungen desto fruchtbarlicher dem Hähnerfänger zu Theil werden.

Ein redlicher Hühner-Fänger bringet nicht bald ein alt Huhn um / sonsten kan er der Ends nichts mehr ausrichten. So er auch mercket / daß die Hühner zahm und bey einem Dorn-Busch liegen / und sie mit Menge der Steck-Garne gantz zustecken kan / gehet die Stallung manchmal desto gewisser ab.

III. Punct.

Wie die Hühner im Feld und Büschen zu klopffen.

Figur. B.

So der vorstehende Hund / Zeichen gibt / wird er zuruck geruffen / und angebunden / mahlet die Stadt recht ab / da er vorgestanden / leget Hamen und Fliegel so weit und nahe / nach Nothdurfft und Gutachten des Orts / in eine Furche oder Graben / wie es die Gelegenheit gibt / reichet der Flügel nicht / so ergäntzet den Ort mit Steck-Garn / machet den Hamen fein fest an / und hinden in den Zipffeln ein langes Rüttlein / wann sich das reget / daran gesehen wird / daß die Hühner ein gelauffen seyn / bedeckt hinden den Hamen ein wenig mit Büschen / daß sie das Ende im Hamen nicht so leichtlich warnehmen / je feiner es mit Reiß oder laubichten grünen Buschwerck bedecket / je besser ist es. Jedoch dienet es nicht allezeit / sonderlich Mittags und Abends / des Morgens ists am besten: Mittags dienen Reisser / so nicht viel Laubs haben: Abends / hergegen die da wiederum mehr Laub haben. Wann nun also die Stellung recht angerüstet / und das Ahlfach bestecket / gehet man einen Büchsen-Schuß oder guten Steinwurff hinter sie / da sie liegen hebt sich allgemach an zu reuspern und zu regen / mit / Singen / Pfeiffen / ruffende als ein Ackermann hot / west / hot / ge / und dergleichen / pochende mit einen Stock auf das Erdreich / und gehet also gemachlich auf sie zu / stehet bißweilen ein wenig still / gehet auch wohl etliche mahl wieder zurück / wann einer besförchtet zu hart auf sie zu kommen / dringet förders je länger je mehr auf sie zu / bis sie von solchen Pochen und Regen / weil sie das nicht wohl leiden können / fort und nach dem Hamen / getrieben werden. Wann vernommen wird / daß die lange Ruthe hinten im Hamen sich reget / so seynd sie darinnen / dann eylet auf den Hamen.

Jedoch ist sich wol vorzusehen / dann etliche lauffen bald ein / etliche legen sich vor dem Hamen nieder / bisweilen auch der gantze Hauffen vor dem Flügel oder Hamen / und wollen nicht fort / darum ihnen dann Zeit zu geben / und bißweilen einen Jungen auf die Warte an der Ort / da er den Hamen sehen / und die Hühner seiner nicht gewahr werden können / versteckt / damit sie nicht so hart gedrungen werden. Und diß wird sonderlich gebrauchet im Büschwerck und Wittichen / in der aufgeschossen Frucht bedarff mans nicht / dann die lange Ruthe einem darzu genugsam ist.

Es geräth auch wohl daß bey Zeiten etliche bekomen werden / etliche darvon stäuben / da werden sie wiederum aufs Neue abgemahlet / wo es wegen Berge und Büsch-Werck möglich ist / stellet denselbigen wieder / uñ damit man sie desto ehe zum Einlauffen beweget / werden der gefangenen Hühner etliche hinter das Gezeug geleget / und bedeckt / wann sie die Gefangenen kirren hören / wollen sie zu ihnen / und lauffen desto leichter in den Hamen. Im Buschwerck werden sie eben auf diese Manier mit dem Pochen (es seye dann / daß sie sich voneinander begeben / da dann zwey Hamen / einer gegen dem andern geleget wird / etwas weit voneinander / wann sie sich zusammen schreyen / etliche in den einen / und etliche in den Hahmen / so nicht eine Strassen lauffen wollen) gefangen / dann wann sie zu scheu sind / wie man sehr viel Völcker oder Hauffen findet / sonderlich wo die Leute viel zu Felde gehen / wo viel gebeitzet und gehetzet / und sonsten von den Hunden sehr gesuchet werden / da seynd sie übel zu pochen / und müssen die Hamen also gegen einander geleget und auf das Geschrey gewartet werden / gleich ob mit Steck-Garn gestellet wäre / und nichts sonderlich pochen oder sich regen. Jedoch / damit sie desto ehe zum Geschrey gebracht werden / hat man ein Pfeifflein von einer Haselnuß-Schalen mit einem Loch / oder sonst ein Pfeifflein ihres Geschreyes mit einem Pferd-Haar und einem Holunder-Röhrlein / darüber auf einer Seiten Pergamentlein gezogen / zugerichtet / welches mit einem nassen Finger gezogen / das pfeiffet oder girret / darauf gepfiffen / damit sie desto ehe zum Geschrey gebracht werden.

Diese zween Hamen werden auch gebraucht im Felde / Wittichen / erwachsenen Kraut / und Tappis / sie werden auch wohl gelegt / daß eine Spitze des Hamens gegen die andere gehet / jedoch auch einen guten Weg voneinander / so die Hühner von einander kommen / und sich wiederum zusammen schreyen; wird sonderlich viel gebraucht in nachstehender Frucht. Es ist zu mercken / daß man stellet / so sie hergeflogen seyn / nach Gelegenheit des Feldes / dann da lassen sie sich am ersten her auch tribuliren / und des Morgens nach den Büschen / und des Abends nach dem Felde.

IV. Punct.

Wie die Hühner mit der Kuhe oder Schilde getrieben werden.

Figur. C.

Dieses ist das allerkunstreicheste unter dem Hühnerfang / wann die Hühner aufgestäubet/ und sich dieselbigen ins flache abgemehete Feld / Wiesen / oder wohl um gar kurtze Büschlein nieder gegeben / daß mit dem Steck-Garn oder Kloppen ihnen nichts abzuhaben / werden sie nachfolgender Gestalt betrogen: Wann der Hund vorgestanden und abgemahlet / und eigentlich der Orth / da sie liegen / abgesehen / gehet man einen guten Umschweiff / nachdeme man bedüncket / da sie am liebsten hinlauffen möchten (welches vielmahls dem geschicksten Hünerfänger noch fehlet) duckend und buckende / leget den Hahmen fein schnell wie sichs gebühret / stellet die Flügel zum Ahlfach auf / wohl in Acht nehmende / daß nicht zu hart oder auch zu nahe auf sie gedrungen werde / doch wo möglich den Hamen nach dem Ort richten / daher sie aufgeflogen / und in Acht nehmen / wo hinaus sie die Schnebel wenden / dahin lauffen sie am allerliebsten / welches doch nicht allezeit zu treffen / allein wanns windig ist / wird gestellet / daß der Wind einem ins Gesicht gehet und den Hühnern von dem Winde die Schwäntze nicht voneinander gewehet werden / sonst stehen sie auf. Angehende Hühner-fänger / so nicht wohl die Mahlstatt behalten können / hangen auf ein klein Reißlein oder Stecken / ein weiß Pappierlümplein oder andere Gemercke / damit sie der Furchen oder Sottel / darein sie stellen sollen nicht vermissen.

Nach der Stellung wird ein weiter Umschweiff genommen / hinter einem Hügel / Hecken oder Graben / daß die Hühner einen nicht sehen/ ziehet die Kuhe an/oder man nimmt den Schild vor sich / und gehet dann allgemächlich nach dem abgemahlten und bestellten Treib-Orth zu / da der Hund vorgestanden. So man auf einen Steinwurff oder Büchsen-Schuß weit davon ist / bleibet man eine Weil still stehen / gehet hernach einen Tritt oder zwey fort / stehet wieder still/ zu vernehmen / ob sie ins Gesicht zu bringen.

Diß ist erstlich das Principal-Stück/ daß sie recht gesehen werden/ dann sie seynd von ferne nicht wohl zu erkennen / und lassen sich in den Stoppeln ansehen / als schwartze Disteln oder andere Stoppeln. Darum/ darauf gar eigentlich acht zu geben / ob das jenige / so einer vor die Hühner ins Gesicht bringet / sich reget / fortgehet/ zusammen läufft / weniger oder mehr / länger oder kürtzer wird/ oder sich gar verlihret. So diß vermercket wird / seynd die Hühner noch gewiß vorhanden/ und ist die Karte noch just. Hergegen wenn es weiter hinkommt / und die Stoppeln kurtz oder vom Viehe niedergetretten / und die Hühner die Winter-Federn überkommen / gilt dieß Regul nicht mehr / dann sie alsdann auf den Stoppeln / aufgangener grüner jungen Saat und Felgen nicht mehr vor Disteln oder Stoppel anzusehen / sondern liegen als kleine frische aufgeworffene Maulwurffs-Hüglein / Steine oder unzerschlagene Schulpen oder Erden-Klösse / darauf dann abermahl zu sehen / ob derselbigen mehr oder weniger werden / oder sich mit dem Ducken gar verliehren. Dann wann sie Unrath vermercken/ ducken sie sich alle / bisweilen auch wohl bis auf eines / so die Schildwacht hält / so dasselbige was vermercket/ducket es sich auch / wann das vorüber/ lässets sich allgemach wiederum sehen / wie sie solches gemeinglich nach den Raub-Vögeln in Gebrauch haben.

Wann dieses also vermercket / und das Zeichen recht ist / stehet man hinter ihnen in der Treib-Kuhe still / manchmahl eine Stunde oder zwo / weniger oder mehr / wie sie dann selbst einen fein lernen / ehe sie gereget werden / so gewohnen sie der Kuhe regen sich von sich selbst / hünern und essen nachdeme sie zahm oder wild seyn. Es darff es keiner wohl wagen / daß er ehe auf sie dringe / sie essen dann. Im Essen gehet allgemählich auf und nieder / und stellet euch in der Kuhe / als ob sie weydete / und machet euch fein klein / dann je kleiner sich einer vor den Hühnern machen kan / je besser es ist. So sich die Hühner wieder ducken / scheuen und nicht fort wollen/ so stehet abermal still/man gehet wohl wiederum gar zurück und verhält sich still / wann sie nicht alle bey einander liegen / seynd sie bös fortzubringen / sondern steuben gerne auf. Fangen sie aber wiederum an zu weyden / so dringet wiederum gemählich auf sie zu. Es müssen die Hühnerfänger manchmal hinter gar wilden Hühnern einen halben Tag stehen / ehe sie fort zu bringen / geräth dannoch wol/ daß sie auffahren / und darvon steuben.

Es kan aber einem Hauffen / so aufsteubet (wann es nur am Tage) drey / vier / und mehrmahl nachgestellet werden / wann sie nur allemahl abgemahlet werden können.

So sie verlohren / und zu besorgen / daß sie den Hund nicht mehr leyden möchten / wie sonderlich gerne geschicht in den Federn / da die Falckenirer an ihnen gewesen / so suchet sie allgemählich in der Kuhe / bis sie wiederum gefunden werden/ welches auch einem das allerbeste / der keinen Hund hat; Darauf wird wiederum gestellt und auf sie zu gearbeitet / wie berichtet / dann man darff auf sie nicht dringen / daß sie nicht schellig werden / Schwibstertzen / und darvon wandern. So dieses vernommen / fallet von Stund an nieder auf die Erde / und ducket euch / oder kriechet auf Händen und Füssen zurück/ bis ihnen die Laune vergehet / alsdann richtet man sich wiederum auf / reget sie gemählichen an / und gehet wieder auf sie zu. Wer dieses nicht recht in Acht nimmt/ kan leichtlich irren.

So sie zwischen dem Geleyter und nach dem Hamen zu wandern / dann dringet härter auf sie/ seynd etliche in den Hamen / so gebet euch auch aufs Lauffen. Jedoch ists nicht allezeit rathsam/ dann es wandern etliche schnell / etliche langsam/ und so zu hart auf sie gedrungen/ steuben sie auf.

Es

Es ist nicht einerley Art und Natur der Hühner zum treiben/ etliche lauffen bald ein/ und seyn zahm/ etliche langsam/ und seynd sehr wild/ etliche seyn gehalbirt. Auf etliche wird so nahe gegangen/ daß auf sie geschritten oder getretten werden möchte/ welches doch bey wenigen geschicht. Jedoch befindet sichs in Warheit habe es auch im Treiben mit meinen Augen gesehen.

So nun die Hühner alle in den Hahmen getrieben/ wird in vollem Lauff ihnen nachgeeylet/ hebet den Hamen auf/ wie sie eingelauffen (denn um des Flatterns willen gehet nicht hinter den Hamen) leget die ausgezogene Kuhe auf die gefangene Hühner/ und langt eines nach dem andern heraus/ beschneidet ihnen einen Fittich lässet die Alten unversehrt fliegen/ und stecket die Jungen in den darzu gemachten Sack/ stecket nach der Länge darein einen Stab/ und traget sie nach Aufbehaltung des Zeugs hinweg. Sollen sie so bald gewürget werden/ so stecket ihme der forderstẽ oder mittlern Federn eine aus dem Gefügel hindern Genick in Kopff/ so verrecken sie bald.

Die Alten seynd vor den Jungen wohl zu erkennen/ wie auch die Hühner/ vor den Hahnen. Die Alten haben weissere Schnäbel und Beinlein so sich auf eine gelbe Farbe ziehen. Nach Martini bekommen sie etwas weissere Schnäbel und Beine/ die Hühner haben nicht viel braunfarbe Federn vor der Brust; die Hahnen haben feine braune Brüste/ und rothe Flammen um die Augen. Es träget sich auch wohl zu/ wann nach ihnen gestellet worden/ daß sie denselbigen Weeg nicht hinaus wollen/ so stellet/ wo zween Hahnen vorhanden dieselbigen gegen einander/ seynd ihr nicht zween vorhanden/ so hebt den gestellten wiederum auf/ und legt ihn anderst.

Sonderlich ist zu mercken/ daß sie sich lieber nach dem Felde als Hecken vielmahls begeben/ welches nicht sonderliche Hecken-Hund seynd/ jedoch des Morgens aus dem Felde nach den Hecken/ des Abends hergegen aus der Hecken nach dem Felde.

Nach Liechtmeß/ jedoch nachdem es windert/ ists mit diesem Weydwerck beschehen: Wiewol die geilen jungen Hühner/ wann sich die Alten von ihnen begeben/ besser zu treiben seynd.

Dann wann sich die Rebhühner paaren/ zancken sie sich/ so nimmt ein kleiner Hauff oder Volck ein weites Feld für und seynd auch zur selbigen Zeit geil und muthig zu fliegen/ wer dann was an ihnen haben will/ muß etliche lebendige hinterhalten/ wie hernach weiter angezogen werden soll/ dieselbigen hinter das Zeug legen/ daß sie die andern herbey locken. Aber ein rechtschaffener Weydmann und Hühner-Fänger lässets um diese Zeit bis um Jacobi wiederum zu frieden.

Ferner ist zu mercken/ wo man an einem Tag die Hühner unterschiedlichen nacheinander bestellet/ ist nicht rathsam/ des andern Tags sie darauf wiederum so bald zu suchen/ sondern erst über den dritten oder vierdten Tag/ geräths/ daß sie den andern Tag wieder gefunden und bestellt/ werden sie zu scheu/ daß sie die Stellung nicht aushalten.

Die Falckonirer verderben den Hühner-Fängern auch manchen schönen Hauffen/ machen nicht allein die gar zahme sehr wild und umbändig/ sondern verderben und kleinern die Hauffen/ mit ihren baissen/ daß sie vielmahls mit ihnen nicht wol zu frieden seyn.

Etliche brauchen an Statt der Kuhe einen feinen breiten Schild/ darauf eine Kuhe/ Pferd oder Hirsch gemahlet/ welchen die Reb-Hühner sonderlich günstig und lieb haben sollen/ den halten sie nur mit denen Händen vor sich/ und treiben die Hühner damit ein.

Andere haben diesen Schild doppelt und auf jeder Seiten ein Thier absonderlichen gemahlet/ darzwischen schlieffen sie wie in die Kuhe. Sie werden auch mit einem lebendigen Pferd getrieben/ es will dasselbige aber wohl regieret seyn/ da lassen sie sich überaus gerne darvon treiben/ allein es muß nichts über das Pferd (so bloß ohne Sattel und Zeug an einem Strick regieret werden) hinsehen/ sondern fein nach Vortheil auf den Seiten/ daß die Hühner des Treibens nicht gewahr werden. Diese Arth zum Treiben soll in Böhmen sehr gemein seyn.

V. Punct.

Wie die Hühner mit hohen Netzen/ Spinnweb genannt/ gefangen werden.

Figur. D.

Sie werden auch mit hohen Netzen/ so Spinnweb genannt werden/ gefangen/ die seyn gar von subtilen Zwirn/ und zweyerley/ einfache und dorpelt/ oder dreyfach.

Die einfachen haben Rincken/ in einem Säumen lauffende/ etwa achtzig oder hundert Schuh lang/ und sechzehen/ achtzehen/ oder zwantzig Schuh hoch/ die andern zwey und dreyfach seynd wie die Steck-Garn/ die werden mit Stangen hoch aufgerichtet und gestellet/ nach Gelegenheit/ so viel derselben vorhanden/ ohngefehr kurtz oder vor der Demmerung/ wann sich Tag und Nacht scheidet. Und diß seynd die Netze/ deren Trescentius, sonderlich zu allerley Gefieder in der Demmerung zu fangen und zu gebrauchen/ gedencket. Alsdann werden die Hühner gesucht und aufgetrieben/ oder des Morgens und Abends auf das Geschrey gewartet. Ich bin im Lande Bayern/ oberhalb Regenspurg/ bey- und mit solchen Fang gewesen/ es kamen uns aber die meinsten Hühner darvon.

VI. Punct.

Wie die Hühner mit den Tyraß gefangen werden

Figur. E.

Die Bedeckung mit dem Tyraß / geschicht nach Jacobi zu Anfangs / ehe die Frucht alle abgeschnitten / auf den liegenden Frucht breiten / und den neuen Stoppeln/ und währet bis der Haber völlig ab ist/ wird gebrauchet auf Lerchen/ Hühner und Wachteln. Zu Hühner und Wachteln gehöret ein verständiger Hund / wann derselbige stehet / wird das Garn aus seinem Säcklein gezogen. Dieses Garn ist breit und groß / vielmahl 60. oder mehr Schuh in die Länge/ und etwa 40. in die Breite / hat nur forne oben einen Säumen / auf den Seiten und hinden bedarffs keines lein Säumens. Dieses Tyraß/wann es fein ausseinander gelegt / nehmen zwo Personen an jeglichen Ort einer in die Hände/ ziehens fein steiff an/ und lauffen gegen dem Winde / biß sie über den Hund hin seynd/ dann lassen sie das Netz fallen. Es gehet gar geschwinde zu / geräth auch wol bey Zeiten / daß man die Hühner alle bekommet / aber doch gar selten.

In Franckreich sollen sie diese Tyraß so groß haben / daß sie zween Reuter zu Pferd ziehen müssen. In Engelland soll dieses Weydwerck gemein/ oder gar ausbündig seyn / dann dazu richten sie einen Blau-Fuß / Habicht / oder andern Raub-Vogel ab / wann der Hund stehet/lassen sie denselbigen überhalten / und überziehen / alsdann die Hühner / so sollen die Hühner frey steiff halten. Und so sie überzogen / soll der Raub-Vogel sich herab auf das Netz lassen / und eines stossen. Sonst lassen ihnen etliche verschlagene Hühner-Fänger einen Raub-Vogel schnitzlen/ als wann er flöge (wie die Baum-Falcken auf die Lerchen auch geschnitzt werden) den lassen sie fein sprenglecht und ähnlich mahlen / und lernen ihn artlich von der Hand werffen. Wann sie dann Feld-Hühner antreffen und keinen vorstehenden Hund haben / lassen sie ihn doch sehen / machen die Hühner darmit überhalten / und überziehen sie also. Wollen sie aber jedoch nicht halten / so geräumen sie irgend Feld-Hecken oder andern Gebüsch / darinn gehen sie dieselbigen aus / biß sie mit dem Zeug oder einem Schuß ihnen Abtrag thun. Wie die Hunde abzurichten wird im zwölfften Puncto folgen.

Es setzet auch der Herr Crescentius, wie die Feld-Hühner mit einem Spiechel in der Mauß-Zeit gefangen und ergriffen werden sollen: Item / wie sie bey einem Liecht gefangen werden/ wann am Tage ausgesehen / wo sie des Nachts lagern / da gehet man hin mit einer Fackel oder Liecht / aus alten Lumpen oder Unschlicht zusammen gemacht / Arms dick und Schuchs lang / und damit die Hühner und Schnepffen des Nachts erschrecken / daß sie in die Garn fliegen: oder eine runde Stertzen vor einen Mann zu heben/ richten/ und sie damit bey Liecht überdecken / gleichwie die Fischer des Nachts in ziemlichen/nahen bey Schiffreichen Wassern / bey brennenden Strohwischen die Fische überstertzen / Anfangs des Jahrs / wann das Eichen-Laub ausgehet. Dieses aber müssen keine gemeine Leuchten seyn / sondern Weydmanns-Leuchten / welche der Herr Anthonius Tempesta Florentiner/in seinen Wildwerckes-Figuren vor Augen gestellet hat.

VII. Punct.

Wie die Feld-Hühner im Schnee gefangen werden.

Figur. F.

Der Schnee ist der Hühner Tod / dann werden sie gar leichtlichen und ohne Hunde gefangen. Dann wann es auf dem Felde gereifft/ oder einen guten Schnee geworffen / können sie gar weit gesehen werden / sie scheinen alsdann von ferne greulicht / wie sie an sich selbst gestalt seyn/ aus ihrem Läger.

Item wo sie aufgestanden / und wiederum niedergefallen / und gefusset an ihren Trittlein gesehen und erkennet werden / alsdann ihnen desto gewisser nachfolgen/ wann es im offenen Felde ist. Die Hühner / so sich aber im Schnee um die Stadt und Dörffer hart halten / wann die einmahl aufgetrieben / seynd gar böse wiederum zu finden / um der Zäune und Hecken willen; Auch so der Wind den Schnee zu sehr in die Gruben und Hecken wirfft / ist nichts vortheilhafftiges auszurichten/ dann seynd sie böse zu langen. Jedoch noch vielmehr / wann es geschneyet / und sich der Schnee darauf gesetzet und gefrohren/ wann es knittert und girret / kan man nichts an ihnen haben / dan von dem von ferne hörenden Geräusch stäuben sie auf / und reissen aus. Sonst liegen sie Winters-Zeit und im Schnee gerne um die Bächlein und Flüsse / und grüner Saat um des Grasses willen / daß sie daselbst ehe finden / als anderstwo / seynd auch gerne um die Graben um der wärme willen.

Wann es früh schneyet / überziehen sie die Weyd-Leuth mit dem Schnee-Garn / wie Sommers-Zeit mit dem Tyraß / wie dann unter diesen beyden Netzen kein weiterer Unterschied / dann daß der Tyraß wegen der jungen Hühner/Wachteln/ Lerchen enge/ das Schnee-Garn aber weitere Maschen hat / und solcher Weite halber grösser gemacht werden kan. Es ist aber dieses in Uberziehung des Schnee-Garns auch wohl zu mercken / daß es am besten des Morgens geschicht/ ehe sie aus dem Nacht-Lager auforechen / und das Geäß suchen / hart/ oder wann sie eben des Abends ein Lager machen/ des Tags über thut es sonst selten gut/ wie dann auch der Schnee zu hart girret/jedoch wann sie auffstäuben / und kan sie recht in Gesicht behalten / und vernimmt / daß sie wiederum ein Lager im Schnee geschorren / wird mehr als einmahl nach ihnen gezogen / ja des Tages unterschiedliche mahl.

Diß

Diß Schnee-Netze brauchen die Edelleuthe und Hühner-Fanger im Schnee viel lieber / dann das Treib-Zeug / dann im frischen Schnee lassen sie sich besser treiben / wird nach seiner Quantität und Grösse in seinen Säumen gezogen / welcher Säumen zum wenigsten an beyden Enden zehen / fünffzehen oder mehr Klafftern vorgehet / damit die zween / so es regiern und darmit überlauffen / nicht so hart auf sie zugehen / und darüber aufsteuben. Diese Säumen werden fein artig zusammen gewunden / mit einer besondern Schleiffen / daß sichs nicht verwirret. Wann es tieffer als Schuhe hoch geschneyet / halten die Hühner so hart / daß auch etliche Weyd-Leut mit einer geringen Vogel-Wand die Hühner überziehen.

Es kan das Uberhalten der Hühner daran erforschet werden / wann das Huhn / so unter dem Hauffen die Schildwacht hält / sich schnell unter den Schnee verbirgt / so halten sie gewiß und gerne: Wo aber dasselbige beginnet zu schreyen / den andern die Gefahr mit bekannten Anzeigungen anmeldet / steüben sie auf / und ist ihnen nichts abzugewinnen / wie solches dem Weydmann die tägliche Erfahrung berichten wird. Im tieffen Schnee / offenen Saamen-Feldern oder Brunnen-Quellen / da sie sich ohne das gerne inlassen / können sie auch unterschiedlich / so ferne sie von Stund an wiederum ein Lager brechen / verfolgt werden.

Wann der Schnee flach und windwehig / bedürffen sie mit dem Schnee-Garn nicht gesucht zu werden / dann kan ihres neugebrochenen Lägers / welches sich sonst bald wie ein Schwein-Gefühl ansehen lässet / leichtlich gefehlet werden / so liegen ohne das die Hühner in windigen Zeiten lieber um Hecken und Graben / als in offenen Feldern.

Das Schnee-Garn und Tyraß wird gemeiniglich niedriger / und wie der Weydmann die Hand von sich strecket / gezogen und geführet. So die Hühner im geringen Schnee mit der Kuhe getrieben werden / und sich zu besörten / daß sie nicht fort wollen / machet man einen ziemlichen Ort Schnees über einen Hauffen / bestreuet denselbigen mit Hammer-Schlag oder Kohlen-Staub / machet dann sonst ein Pferd also bestreuet im Schnee / darinn der Hamen gestellet wird. wann sie schon weit steuben und aufziehen / und des schwartzen Hügels gewahr werden / kehren sie gerne darnach um / dann sie meinen / es sey bloß Erdreich / darvon der Schnee abgeschmoltzen / begeben sich dahin nieder / und sind leichtlich zu treiben.

Man kan auch zu solcher Zeit mit einem kleinen Krüglein oder Kiß vor Tage etliche kleine Pfädlein machen / daselbst auf Habern / Gersten und Weitzen Gekrötze werffen / den Hamen darein legen / und sich dann allgemach in der Kuhe hinter ihnen regen.

Wann sie auch sonsten wegen ihrer Wildigkeit im Winter nicht zu fangen / pfeischen sie etliche einen Tag oder drey an einen Ort / da es fein gekehret worden / und legen den Hamen dahin / so lauffen sie von ihm selbst ein.

Es kommt auch wohl / daß die Hühner in solcher Zeit Schaden leyden / daß sie nur in der zwey Oerter behalten / dahin sie nach ihrem Vortheil fliegen / da ist ihnen fein auf den Dienst zu warten / und mit zweyen Hamen an beyden Orten nachzustellen. So sie in wenigem Schnee vor eine Hecke fallen / sind sie auch nicht beschwehrlich zu fangen / können dann wohl geklopffet oder gepochet werden.

VIII. Punct.

Wie die Feld-Hüner mit Schleiffen gefangen werden.

Die Schleiffen / darinnen nicht allein Hühner und Wachteln / sondern auch ander Gefieder gefangen wird / seynd mancherley / welcher noch hin und wieder in dieser Beschreibung gedacht werden soll. Jedoch sind dieses die Gemeinsten und Bekanntesten / deren drey oder vier an einen Bügel gemacht / so an beyden Enden spitzig und in die Erden gesteckt werden / deren müssen viel seyn.

Darzu werden in der Hecken Frucht- oder Graß-Pfade gehalten / und werden ihrer viel nacheinander hergestellet / so sie eins verfehlen daß sie doch das andere gewißlich treffen / und aufhalten. Darinn körnet man sowohl Sommers- als Winters-Zeit.

Der Herr Colerus schreibet in seinem Calendario, um Johannis-Tag muß man die Reb-Hühner in den Büschen und kleinen Sträuchlein suchen / dann sie gehen noch nicht zu Felde / weil das Getraidig noch nicht reiff ist.

Vor der Ostern müssen sie in niedrigen Sträuchen gesucht werden / da sie ihr Lager haben / da wird auf ihrem Lauff gemercket / dann sie denselbigen richtig halten sollen / da stellet ihnen gemeldte Dohnen in Lauff / darinnen erhencken sie sich selbst.

Dieses ist aber / meines Erachtens / um diese Zeit zu bald / dann um Jacobi wäre es besser / da sind die Hühner noch kaum halb wachsend.

Es werden auch Schnell-Schleiffen nachfolgender Arth zugerichtet: Man macht in zwey hölzerne Pflöcke Kimmen / die werden unten gespitzet / und in die Erden geschlagen / ein Pflöcklein die Kimme diesseits / die andere jenseits kehrende: darzu wird ein anderes rundes Höltzlein / an beyden Enden viereckicht geschnitten / daß es in der beyden Plöcklein gemachte Kimmen / so in die Erden geschlagen / recht einschliesse / deren werden drey oder vier Schleiffen gemacht.

Diß wird nun an eine lange schwancke Ruthen oder Reisig in der Mitten mit einem starcken Zwirns-Faden / oder Haasen-Zwirn angebunden / und dann die Ruthe an den dicken Ort gespitzet / und fest in die Erde gestecket / also wann die gebogen / sie recht in die zwey eingeschlagene Pflöcke Kimmen gehet / oder gethan wird / so bleibets stehen.

Es kommen die Hühner oder Schnepffen vor sich oder hinter sich / so laufft es das Höltzlein mit der schwancken gebogenen Ruthen / daran die Schleiffen angestochen / ab / und schnellt die Ruthe den Vogel / so es abgelauffen / und ihn beym Kopff / oder Beinen ergriffen / in die Höhe. Dieser Schleiffen / wie auch der dritten / soll anderswo ferner gedacht werden.

IX. Punct.

Wie die gefangene Feld-Hühner lebendig erhalten und ernähret werden können.

Grosse Potentaten / Herren / und vom Adel / haben hierzu ihre besondere Behaltnus und Kammern / so allenthalben mit leinen Tuch überzogen / darmit die wilden Hühner im Obersich und Wiederfliegen ihnen selber nicht Schaden zufügen / und die Köpff entzwey stossen können / darvon sie sonst sterben.

Es ist aber nicht von einem jeglichen Herrn oder von Adel solches anzustellen.

Eine zimlich hohe Kammer ist meines Erachtens das beste / darinnen wird in ein oder zwo Ecken / Buschwerck von Eichen oder Büchen-Büschen / da das Laub nicht entfallen / gestecket / daß sie desto ehe der Gefängnus vergessen.

Auch wann aus- und eingegangen / und Essen und Trincken vorgegeben wird / sie sich darhinder verbergen können. An statt der Büsche machen ihnen etliche Stroh-Wände hinter einander / diß nehmen diejenige in acht / so weit von den Wäldern wohnen.

Es halten viel Hühner-Fänger vielmehr von diesen Stroh-Wänden / als Büschen / sie fangen und setzen auch die jungen Hühner / so noch kaum in der Gröse der Droscheln oder Amßeln seyn / nicht leichtlichen ein / dann wann dieselbige von ihrer Mutter kämen / wären dieselbige böß zuerhalten und aufzubringen.

Wann ihnen aber wohl und fleissig gewartet und ihnen bey Zeiten Ameisen mit ihren Eyern / Mohn / Rübe-Saat / Hirsen und dergleichen Gesäme mit untermenget wird / können sie ziemlicher massen erhalten / und fortgebracht werden.

Es ist nicht rathsam / der Jungen viel einzusetzen / und Unkosten darauf zu wenden / lasset sie erstlich in Federn erwachsen / und setzet sie dann ein / so wird der Unkosten darauf gespahret.

Die Hühner werden mit Waitzen und Habern untereinander / item gröblichten Sand / so ziemlich dicke weisse Sand-Körnlein hat / unterhalten: Ferner mit grüner Saat oder Graß.

Es werden wol feine breite Rasen ausgestochen / in die Kammer gelegt / und bey Seiten mit lauem Wasser begossen / daß sie wachsen.

Zur Herbst-Zeit gebt ihnen weiß Kraut oder Kappis und blau-Kohl / in dem Winter durch zu der Frucht oder Gekörntze / grüne abgeschnittene Winter-Saat / Kappis-Strüncke fein in der Mitten voneinander geschnitten / die Höhlen und fressen sie aus / bis auf die Schalen / darzu gibt man ihnen jederzeit fein frisch Wasser / in einen Stein oder Tröglein / oder in eine weite und tiffe Schüssel mit einem Stein beschwehret / damit sie das Wasser nicht verschütten können. Wann ihnen also gewartet / seynd sie durchs Jahr zu behalten.

Viel Weyd-Leute wintern die Hühner dieser Gestalt aus / paaren sie zusammen / und lassen sie dann um Liechtmeß zu Felde fliegen / damit sie in der Lands-Art hecken / und also auf den Herbst wiederum zu fangen haben.

Dann dergestalt sind sie Winters-Zeit vor den Füchsen / Raub-Vögeln und andern ihnen schädlichen Thieren gesichert.

Wer weiter von der Feld-Hühner Erziehung und Hegung was lesen will / der suche solches bey vorgedachten Alten: Sonderlich bey dem jetzo neuesten Teutsch-vertirten / sonst Frantzösischen Authore, Herrn Carolo de Arcolia de Capra, Herrn zu Esparon, in seiner 44. Epistel folio 199. von Abrichtung der Weyd-Vögel.

X. Punct.

Wie die Hunde auf die Feld-Hühner abzurichten und verständig zu machen.

Figur. G.

Steuter und Hunde / so nicht der Art von Hühner-Hunden / seynd beschwehrlich und mit grosser Mühe abzurichten / gerathen derselbigen auch sehr wenig.

Es geben die von der Art einem noch genugsam zu schaffen / daß sie verständig gemacht werden / jedoch wird Mühe und Arbeit darauf gewendet.

Es zeiget der Herr Weckerus in seinen Secretis an / daß solchen Steubern der Hühner Eingeweide / und sonderlich der Schweiß / Hertz und Leber zu essen gegeben werde / welches ich nicht vor böse achte / und mich offt verwundert / daß die Hüner-Hunde / nach solchem Geweyde so heßlich thun / und dasselbige so gerne essen: Hergegen das zahme Hühner-Eingeweyd nicht gerne anzurühren begehren.

Wo bekommt aber ein armer Weydmann und Hüner-Fänger eben solcher Eingeweide in Abrichtung der Hunde? Ich habe von einem guten Hühner-Fänger und Weydmann verstanden / so man ein paar lebendiger Hühner hätte / und darzu viel die Hunde liesse / und damit sie sich des Geruchs desto stärcker annehmen / dessen frisches Koths ihnen offt und wol in die Nase reibe und sie offt ins Feld führete / und also je länger je mehr auf die Spur gewehnete / sollten sie sehr auf die Hühner suchen lernen.

Wann die Hunde verständig gemacht werden sollen / gehöret vor der Gesuchlehrung mehr darzu / wann er darauf gut und richtig wird / ist er nicht mit Geld zu bezahlen / hierzu müssen sie

von

von Jugend auf/ abgerichtet und gewöhnet werden: Erstlich mit einem Stücklein Fleisch und Brod/ diß leget ihnen vor / und gewöhnet sie mit guten Worten und Schlägen darzu/ daß sie solches nicht ehe/ es werde dann befohlen aufheben / damit werden sie furchtsam erhalten/ und gehorsam.

Etliche legen ihnen das Brod vorne auf die Nase / und gewöhnen sie solches still darauf zu halten / biß ihnen solches abzunehmen / und zu essen befohlen wird/ lernen sie das A. B. C. biß aufn Buchstaben S. Wann sie dieses wohl gefast/ wäre nicht böß/ da lebendige Hüner an einen Faden gefesselt / und den jungen unabgerichten Hunden auf dem Felde vielmal vorgelassen / und sie darmit gewöhnete/ vor dem Huhn sich niederzulegen. So die lebendigen Hüner nicht zu bekommen / muß man sich mit ihrem Koth aufm Feld behelffen. Wann Anfangs mit ihnen gesucht wird / und keinen alten verständigen Hund hat / davon sie lernen können / verzeuchet ihnen und gebet nach/ daß sie die Hüner einmal oder etliche auftreiben / darnach schlaget und straffet sie darum.

So sie dißmal gelernet/ und verstehen wollen/ wie das bald an ihren Wedeln und andern mehr zu mercken und abgenommen werden kan / alsdann mahnet den Hund wiederum ab/ und damit sie desto ehe zu einem zu bringen/ hat man allezeit was guts vor sie zu essen bey sich / oder zum wenigsten Brod/ welches ihn allemal darum zu geben/ daß sie desto lieber zu einem kommen/ von Hünern ablassen/ und angefesselt werden können / damit sie keine Händel unter den Hünern anfangen.

Es richten auch viel die Hunde vor einem Haasen im Lager zu stehen / also ab / daß sie ihnen desto besser den Schuß halten. Es ist auch zu mercken / ein Hüner-Hund suchet viel fleissiger auf eine Wachtel / als ein Huhn/ dann die Wachteln viel ein süssere Spur / als die Hüner haben sollen. Wann die Hunde nicht zierlich suchen / und stets mit der Nasen auf dem Erdreich liegen / werden sie an einem Schnabel gewöhnet / das ist / ein kleines höltzernes Schnäbelein/ das wird mit einem Riemen/ wie ein Halffter am Pferde gefasset/ das wird solchem Hunde an das Maul und um den Kopf gemachet. So die Hunde ungehorsam und nicht wohl lernen / werden sie allgemach nach gehaltener Schul oder Exercitio so bald angelegt/ und dann über den andern oder dritten Tag abermal geübet / und abgeläuet darauf/ und wiederum angeleget / darmit werden sie gewöhnet/ bendig und gehorsam gemacht.

Die Wüte aller Hunde zu benehmen/ wissen etliche Leut denselbigen unter der Zungen das Wütlederlein / so bald ein Wurm mit Gliederlein aussiehet/ schön zu langen / und geben ihnen darauf Liebstöckel-Wurtzel samt andern mehr Kräutern ein / so werden solche Hunde nimmermehr wütend. Die Weyd-Leut haben sonst hierzu viel seltsamer Künste / mit etlichen Worten oder Characteren, so sie ihnen in einem Ey eingiessen/ oder auf ein Butter-Brod schreiben/ und den Hunden zu essen geben/ oder brauchen Angelica/ Meister-Wurtzel/ Wegwart-Wurtzel/ Knoblauch/ Jocheil / Körbel / und dergleichen Kräuter.

XI. Punct.

Wie die Netze zum Hüner-fangen gestrickt und angefangen werden.

Die Steck-Garn Büssen werden über hernach angedeutetes Strick Maas von eilff oder zwölff Moschen ungefehr/ angefangen. Wann die nacheinander gestricket / werden sie an ein Schnürlein gefast / und darnach immer also fortgestricket / biß daß solcher Busen seine rechte vollkommene Länge eines Steck Garnes von zwantzig Spiessen / dreyssig oder mehr Klafftern erlangt hat. Das Geleiter wird aber in der erste mit acht oder zehen Moschen angefangen/ in der Mitten allemal zwo zusammen gefast / und am Ende eine halbe Moschen angefangen zu gegeben/ und diß muß offt doppelt zusammen gehalten werden. Wann die Moschen doppelt recht aufeinander treffen / so ist es recht gestrickt/ wo nicht/ muß es / so weit es nicht zusammen trifft und ungleich / hinweg geschnitten werden/ dann es mit dem Zugeben und Abnehmen versehen worden.

Die Spiesse zu dem Steck-Garnen/ Flügel und Hamen/ werden von Hagen-Dorn / Herbst Zeit / wann das Laub abgefallen / gehauen und gedörret/ darnach in Hopffen so man brauet oder Nuß-Erlen- und Eichen Loheschaalen gesotten / damit sie hübsch braun werden/ und die Würme sie nicht angreiffen/ darnach folgends die grossen Knopffen / daraus die Dornen gewachsen/ mit einem Raspel abgeraspelt/ und dann am stärckesten Ort am Stammende gespitzet/ und dann eine Zeitlang zusammen gebunden/ und in Rauch gehencket.

Die die Stäbe aber grün färben / wie die Stäbe an den Wachtel Garnen / die baitzen Grünspan mit Alaun und scharffen Essig / und streichen damit einmal oder etliche die Farbe an / sie baitzen aber auch vorher die Stäbe wohl in Alaun-Wasser/ daß sie dieselbe Farbe desto lieber annehmen. Darnach werden die Spiesse gemessen mit der Breite des Geleiters / und oben eine Kimme gemacht/ nach dem Kopff oder Obertheil des Spisses / darein wird das halbe Theil des Geleiters eingeleget der Busen forne fein eingelesen/ und nach der Länge und Breite in sein Ober- und Unter-Säumlein. Welches Unter- und Ober-Säumlein jedes besonder auf ein rund Knaul gewunden / und der Busen gleich getheilet. Darnach Geleiter und Busen in vorgesagte zwo Kimmen des Spisses gethan / und mit verwächstem doppeln starcken Zwirn zusammen gebunden.

Alle folgende Mittel-Stäbe werden nur unten und oben an den geschnitzten Kimmen angebunden/ jedoch also/ daß der Unter- und Ober-Saumen/ mit samt dem mittlern Busen frey bleibe / und folgen kan. Zehen oder zwölff Moschen von dem weiten Geleiter zehlet man von einem Spieß zum andern/ und theilet wiederum den Busen gleich/ und bindet also einen Spieß nach dem andern an / biß auf den lezten / welcher dann / gleichwie der Erste / wiederum angebunden werden muß. Und diß wird gebraucht

braucht zu allen dreyfachen Garnen / wie die Nahmen haben mögen. Den Hamen/welche viel Hünerfänger lieber enge/ dann weit haben / wird angefangen ungefehr von 24. Moschen; Dieses wird also eine Moschen oder zehen herum gestricket / und auf 36. 40. oder 50. ja wohl mehr Schuhe lang gestricket / hernach zusammen gefast / jedoch zu gar lang taugt es auch nicht/ hie ten auf einen Schuh oder etliche nimmt man etliche Moschen ab. Das Ende wird an eine starcke Schnur geleget / daran ein spitziger Pflog / so in die Erden gesteckt / angemachet wird. Forne an das forderste Theil so nicht zusammen gestrickt / werden zween Spieß angebunden/ und des Hamens Anfang allenthalben mit starckem Haasen-Zwirn anbehortelt. Mit diesen fordern zween Stäben wird der Hamen forne in die Erden gestecket / und hinten mit dem Pflog gedehnet / daß er steiff stehet. Recht in die Mitte / des Hammens wird auch ein kleines Gestricklein gemacht/ welches nach dem Eingang des Hamens auf der Erden an die untern Moschen des Hamens gestricket/ und angehefftet/ und dann am Ende nach dem Hintertheil gehet es biß in die Mitte/ und eben so hoch / daß ein Huhn aufrecht durch den Hamen gehen kan. Wann die Hüner daselbst überhin kommen / fallen sie hinunter in das Hintertheil des Hamens / sie lauffen dann vollend fort oder hinter sich/ so können sie nicht wiederum zurück aus dem Hamen lauffen / wie sonst vielfältig geschicht / und in die Mitte gemacht wird. Diß nennen etliche Hünerfänger die Brücke im Hamen / wann sie die Hüner darüber gebracht / sie seynd mit Pochen oder Treiben so weit von ihnen / als sie immer wollen / müssen sie ihrer wohl erwarten. Es gehören in diese Hamen von achtzehen biß zwantzig feine Reifflein / je einer einen Schuh oder etwas mehr von dem andern / die werden von Hagen-Hahnbotten oder wilden Rosen-Dornen gemacht/ und als die Spißlein oben gesotten und zugericht. Welche aber viereckete keine runde Hamen brauchen/ die machen die reiffe vom Kupffer / Messing/ oder eisern Drat darein / diese Reiffe können auch wie ein halber Reiffe gebraucht werden. Die Flüzel so zu beyden Seiten des Hamens gestellt werden / und gehöret / werden von neuen biß auf zehen oder zwölff Moschen hoch angefangen / wie die Weiber stricken/ mit einer Moschen angefangen/ und so lange zugegeben / biß es die zwölffte Mosche erlangt/ dann stricket man allezeit fort/ nimmt am hindern Ort zwo Moschen zusammen an fordern Ort aber gibt man eine halbe zu / daß die Moschen allezeit gleich und viereckicht bleiben / so lange biß eins dreyssig oder viertzig Schuh lang wird / dann nimmt man wiederum zu beyden Seiten ab / biß es wiederum mit einer Moschen zugestrickt wird / wie es angefangen worden. Diß wird alsdann gleich zugezogen/ und an die Spießlein ebener massen wie die Hinter und Forder-Spieß an den Steck-Garnen angebunden.

Die Spinnweb und hohen Netze werden nach Gefallen auf hundert Schuh oder Ellenbogen / und sechzehen / achtzehen oder zwantzig Schuh hoch gestricket/ deren etliche nur auf einer Seiten von weitläufftigem Geleiter was haben/ etliche doppelt. Unter diese Garn gehören auch die Lerchen-Garne mit den Hörnern / Rincken / Tyraß oder dergleichen Garne/ damit man überläufft und decket / von sechzig biß in die achtzig Schuhe lang und breit / aber etwas enge gestricket / um der Wachteln und Lerchen willen: Das Schnee-Garn wird an der Länge dem Tyraß gleich / oder auch wohl länger / weil es von weiten und lautern Moschen gestrickt / sonst haben sie keinen Unterscheid / dann es auf die vollkommenen Hüner gebraucht wird.

XII. Punct.

Was die Kuhe seye.

Dieses setze ich um der Unwissenden wegen. Die Kuhe ist ein Leinen-Sack mit einem Holtz und Kopff / darinn forn am Kopf ein Stecklein von Dorn / welches in der Mitte ein ziemlich Loch hat / fest angenehet ; Das Hintertheil am Sack so den Sterz giebt/ wird in gleicher Länge auch ein Stecklein eben so fest angemacht und genehet/ um die Mitte dieses Steckleins werden in das Tuch oder Säcklein zwey kleine Löcher gemacht / und umnehet/ welches darum beschicht / damit einem langen Gäblein/ welches forne ausgeschnitzelt/ und so lang der Sack/ breit ist/ durch die zwey angenehete Höltzlein steiff gespannet / also daß das Spitzlein des Stabes in den Kopff / und die Gabel in den Sterz kommt. In der Mitten dieses Sacks oben / wird ein ziemlich Loch auf einer oder beyden Seiten gemacht / dadurch der Treiber / so darinnen gehet / sehen mag. Wann diß recht gespannet/ kriecht der Treiber hinein/ daß das Gäbelein / darmit die Kuhe gespannet/ auf den Rücken in den Ancken oder Hals kommet/ und aus dem gemachten Löchern sich umsehen mag. Der Kuhe-Kopff muß auf der lincken Seiten stehen / und der Stecken/ welcher der Kuhe Knochen genennet/ wird mit der lincken Hand gehalten.

Es lassen etliche ihnen / damit sie sichm it der Länge dieses Stabes nicht schleppen mögen / ein Stäblein etwan zweyer Schuhe lang/ in zwey eiserne lange Hülsen fassen und vernieten / da können sie auf der einen Seite ein Stücklein wie eine Gabel von Eisen oder Holtz gemacht / und auf der andern Seiten ein Stücklein ein gleich geschnitzelt/ mit einer Spitzen / an beyde Mittel-Hülsen stecken. Dieses kan bequem in die Kuhe und Sack gewickelt und bey sich gestecket werden / macht nicht so groß Gesperr: Kommt man aufs Feld/ so stecket mans ineinander/ spannet die Kuhe darmit und kreucht darein.

Etliche brauchen an statt der Kuhe einen Schild oder Sack an einem Stecken/ so sie vor sich halten / welcher Schild auch ein Loch hat/ daß man dardurch sehen kan / doppelt oder einfach / daran ist ein rothe Kuhe / Pferd / oder Wild gemahlet / darmit treiben sie die Hüner: Und das darum/ daß sie diesen Schild können gerade von sich werffen/ und wiederum zu sich ziehen.

Es ist aber in starckem Winde nicht gut/ dann es wird sich zu müde daran gehalten / darum ich von der Kuhe mehr halte. Daß sie auch mit einem lebendigen

bendigen Pferd getrieben werden / ist im sechsten Punct allbereit genugsam angezeigt / und vor Augen gestellt worden.

Von Wachteln.

Figur. H.

DJeses Weydwerck gehöret noch zum Hünerfang / wie auch unter den vorerzehlten sechsten Ordinem des Herrn Gesneri, und wird mehrentheils nach derselbigen Art gerichtet/mit den besonders darzu gemachten Steck-Gärnlein / entweder daß mit dem Pfeifflein ihnen gelocket / gepochet/oder mit dem Tyraß/hohen Netzen/ oder Schleiffen sie gefangen werden. Fähet an um Walpurgis oder Philippi Jacobi / und wehret ungefehr biß die Frucht alle in ist. Etliche haben ihre Steck-Gärnlein halb grün / als den Busen/ das Geleiter aber blau / als wann blaue Korn-Blumen in der Frucht stünden / etliche haben sie von mancherley Farben gar bund / etliche gantz grün. Die meisten verwerffen die grün und bunde/ und halten mehr von den Erd-Farben / oder den gelblichten / die wie Stoppeln gefärbet seyn.

In der ersten Kornschosse seyn die Grünen gut/ wann das Geblüme darinn wächset/ die Bunden / und so sich das Getraide färbt / alsdann die Erdfarben und Gelben/ aber die Gelben sind allzeit gut. Vor die Erdfarben sollen sich die verschlagene Wachteln gerne niederlegen/ vor solche verschlagene Wachteln sollen gantz ungefärbte und weisse Gärnlein können gebraucht werden.

Wann die Wachteln schlagen / so folgt ihrem Schlagen nach / biß euch bedüncket / daß ihr hart auf sie kommt / damit sie das Wachtel-Beinlein und Pfeifflein schlagen hören. Stellet das Steck-Gärnlein gerade auf/ ducket euch fein nieder/ in das Getraidich/ gehet einen Schritt oder etliche zuruck/ und schlaget zweymal als das Männlein/ also wann das Männlein einmal geschlagen / alsdann mit dem Pfeifflein antwortet / und wo möglichen es also treffet/ daß nur zweymal geschlagen werde / wann das Männlein aufhört zu schlagen / das Pfeifflein vernehme / da man unrecht und nicht gewiß schlüge/ dann das Männlein vernimmt gar leise / wann nicht recht geschlagen wird/ und wo sie das vermercket / thut sie kein gut / sondern wird / wie es die Weydleut nennen / Juncker/ so auf kein Locken oder Pfeiffen mehr gibt/ läst sie auch wohl bleiben: Dargegen rathen etliche / man soll über Winter ein paar Weiblein ernähren / daß sie an statt des Pfeiffleins hinter die Garn gelegt werden/ das wäre natürlich und fallire nicht.

Es kan solchen verschlagenen Wachteln gleichwol mit Pochen und Klopffen / wie auch Uberziehung des Tyraß und vorstehendem Hund / gleich den Feld-Hünern / ein Abbruch wiederfahren / wie der siebende Punct berichtet: Allein ist zu mercken/ daß solche Garne am besten zu gebrauchen/ wann die abgeschnittene Frucht noch auf den breiten oder Stoppeln liegt/ und der Weydmann im Zweiffel/ ob der Hund vor Wachtelen oder Lerchen stehet/ dann obwol der Hund jederzeit viel fleissiger auf eine Wachtel als Feld-Huhn suchet / dieweil die Spur denen Hunden viel lieblicher und süsser ist / so betreugt es doch gar offt / daß man nicht weiß / welcher Sorten Spur man vor sich hat / wann der Hund vorstehet/ er stehet offt vor einer Lerchen.

Die Spinnweb-Garne werden zu allerley Sorten Vögel groß und klein gebrauchet/ und auf eine Art gestellet / allein daß sie zu den Ant-Vögeln / Schnepffen und Hünern etwas stärcker als zu kleinen Vögelein seyn müssen / wie leichtlich zu erachten / den Wachteln / sie seyen verschlagen oder nicht / kan nicht besser Abbruch geschehen/ als wann nur eintzele Frucht noch stehet/ da stellet der Steckgärnlein/so viel ihr deren habt/ machet eine Schnur mit Lafedern / und bindet sie unter dieselbigen Schellen/ diß ziehen dann zween nach dem verwinten allgemählich nach den gerichten Gärnlein/ dem Schellen-Geräusch wollen sie entfliehen/ und werden dadurch in die Garn getrieben: Dieses wird auch in langem Gras der Wiesen gebraucht.

Es wird ferner feiner trockner Sand oder Staub in ein Tuch gefast / und derselbige über die Stück noch stehender Frucht gesäet / das gibt in der Frucht ein grosses Geräusch als wann es regnet / darvor sollen sie auch sehr lauffen. Wollen sie nach diesen beyden erzehlten Arten nicht fort/ so muß das Tyraß auf die Frucht breiten/ so niedergeschnitten/ das beste thun.

In vorigen achten Punct des Hünerfangens/ ist der Schleiffen gedacht worden / damit sie auch zu fangen. Die Wachteln lauffen von keinem Gesäme lieber in die Schleiffen / als von Hirsen so nicht geschelt/ oder wo dessen feine lange Stücke gesäet sind. Es halten etliche wenig von diesem Weydwerck/ weilen es langsam von statten gehet / und nicht jederzeit grosse und gute Gerichte zur Kuchen bringet / und die Aertzte ungleich von der Wachteln Wildpret urtheilen / dann einer lobt es / der ander schilt es. Es hat auch ein Weydmann zu einem Weydwerck besser Glück als zum andern. Ich weiß einen Weydmann / welcher auf einen Tag etliche und zwantzig Wachteln gefangen haben will.

Ferner ein vornehmer Weydmann hat an den Wachteln dieses in Acht genommen / so in seiner Warheit oder Unwarheit beruhet / und seinen Junckern berichtet / auch auf den Augenschein geführet / daß ers selber gesehen und befunden / und seit der Zeit von keiner Wachteln essen wollen/ nemlich daß sie sich in ihrer gewöhnlichen grossen Geilheit / darinnen sie sich gantz doll und unsinnig nach dem Weiblein sehnen und herum lauffen/ auch Krötten und giftige Ungeziefer anfallen / und mit ihnen coiren wollen / welches vielen gnugsam unglaublich und unerhört vorkommen mag; Ich stelle es zu glauben oder zu lassen.

Sonsten ist gewiß wahr / daß sie sich vielmal auch auf einen grauen Erdenkloß setzen / und als wann es das Weiblein wäre / zu handeln pflegen. Sie werden in den Kefichen/ welche oben mit Leinwand überzogen gehalten / dieweil sie sonst leichtlich die Köpff aufstossen/ werden mit Waitzen / ungeschelten Hirsen/ Hanff-Körnern und Mon gespei-

set / nehmen ihre Jungen gleich den Feld-Hünern unter ihre Flügelein / welches wenig Vögel mehr thun.

Die Pfeifflein zu diesem Weydwerck werden am besten von Katzen und Storchen-Beinlein gemacht/ wiewol etliche die Haasen-Marck-Bein von den Haasen genommen / ehe sie gebraten werden / oder da die Gebratenen die Feiste erst in Asch- und Kalch-Wasser fein ausgelassen / auch nicht schelten. In Ermanglung voriger / müssen die Gänß-Beine das beste thun. In solche Beinlein wird in der Mitte ein Loch gemacht/ mit gelben Wachs gestopfft/ und mit einem dünnen Höltzlein zur Pfeifen gemacht/ und nach rechter Art gestimmet. Der Pfeifflein Säckel werden aus Carduan oder geschmiertem angefeuchtem Leder gemacht/ geschnitten und genähet/ etwa doppelt zweyer Zwerch-Finger breit/ darzu wird dann ein rundes Höltzlein/ etwan Fingers dick geschnitzelt. Oben so weit das Köpfflein werden soll/ wird das Holtz biß auf ein kleines Bißlein um und um abgelöset/ und dann mit einem Faden angebunden.

Nach der Hand wird ein feines breites Höltzlein / wie ein Schüpfflein geschnitzelt / darmit zwischen dem Säcklein und runden Holtz/ so angebunden / kan gegriffen werden/ die Falten oder Wachtel zu stossen / darmit wird nun die Wachtel gestossen/ und mit einem Zwirns-Faden gebunden.

Dieser Falten und Wachteln machet so viel / als das genähete Säcklein ertragen kan/ von 6. biß auf 8. oder 12. bindens fest/ lassens trucken werden/ und schlagens und pollierens aus / wie die Messer-Schmiede die Gewehr- und Messer-Scheiden. Dann binden sie das Gebände auf / drehen und würgen das runde Holtz / darüber die Wachtel gebunden/ also ab / daß das Obertheil am Köpfflein am Leder bleibt / streichen ein wenig Feiste oder Baum-Oel mit einer Federn inwendig hinein/ damit das Beutelein geschmeidig werde / und das Pfeifflein mit einem Faden fein dichte daran / damit kein Athem oder Blaßt daraus gehet / hinden wird an den Kopf des Beuteleins ein doppelter Zwirns-Faden gedrehet / wanns man schlägt / daß daran gezogen wird.

Im Schlagen ist gebräuchlich das Pfeifflein in der Lincken/ und das Beutelein in der rechten Hand zu halten. Damit auch etliche das Nehen an den Beutelein zum besten / lassen sie es ihnen von Kalb-Leder / starcken Hameln die Haut von den Schwäntzen gantz und rund abschneiden / und lassens die Gärber bereiten / und machen dann aus denselben die Beutelein/ lassens einen Schuster fein bereiten und schwäntzen: diß giebt beständige Säcklein / daraus kein Wind fährt. Etliche haben auf langen Stäben/ daran sie gehen können/ ihre Pfeifflein.

Dieser Gärnlein Farbe / machen etliche aus ungeschoster grüner Frucht / in dieselbige thun sie Alaun/ und färben sie damit / will die Farbe einmal nicht hafften/ so färbt man es öffter. Etliche brauchen allhier das bekandte Safft-Grün in Essig zerlassen; Es fallen auch vielen die Geleiter/ so 4. Moschen hoch gestricket werden / wann aber die verschlagenen Wachteln / so vielmals über die niedrigen Gärnlein hinhüpffen / nicht ihre Tücke beweisen sollen/ und darüber springen / müssen die Geleiter mit 10. Moschen zu stricken angefangen werden. Und dieses sey also der Beschluß von den Wachteln.

Von den wilden Gänsen und Schwahnen.

Figur. I.

Nach diesen wilden Gänsen gehöret sich auf der Brache auf einer grossen Ebene zwischen den Wassern zu stellen / etliche haben hierzu Wände / oder behelffen sich mit einem subtilen Haasen-Garn.

Hierzu gehören auch ein paar oder etliche zahme Gänse / den Wilden an Farbe und Gestalt etwas gleich / so auf den Heerd gemacht werden / dann die Wilden sind sehr böse zu bekommen. Diese Wände müssen eigentlich verwahret werden mit groß- oder dünnem leichtem Staube/ gleich den Rybitz-Wänden / und wo sich diß Feder-Wildpret niedergiebt / soll ein anderer Gesell/ wie Doctor Melchior Sebizius aus den Crescentio bezeuget / sie treiben/ fein sacht und gemächlich mit sich selbst reden/ eine Hacken in der Hand haben/ und darmit/ als wann er arbeitete/ von ferne mit guter Bescheidenheit unverargwohnt auf die Wände treiben. Es soll sonst ein überaus listiges Feder-Wildpret seyn/ so die Fußstapffen eigentlich absiehet / und scheuet / es sey im Thau oder sonst anderer Zeit des Tages / deswegen es mehr des Abends und Morgens gebraucht werde: Jedoch setzet Crescentius; so man Stelliones, Eyderen und Molche / um die Wände legt/ sollen sie allen Argwohn der Fußstapffen hinweg legen / wann sie auf Rasen gestellet würden. Auf der Brache gehöre sich sonsten mit Hacken und Rechen die Trappen aufzuscharren.

Von grossen Herren/Fürsten und Grafen/wird der wilde Gänsefang in Brach liegenden Orten und Wießwachsen artlich und meisterlich angestellet / und von vielen Weydleuten nicht anderst/als wie mit denen auf den Herbst angehende Wein-Drosel/und Crammet-Vögel-Heerden geschicht/das ist/ mit halben Stäben/ daß die Garne halb doppelt liegen/ jedoch sind die Netze viel weiter und grösserer Länge/ dieweil sie nur halb zusammen gewickelt/ und nit gar gedeckt liegen/ wie auf vielen kleinen Heerden bräuchlich. Die Säumen aber und Stäbe/ Stellarepen und dergleichen wollen alle Morgen mit frischem Graß wolzugedeckt seyn / darauf werden von grossen und reichen Fürsten und Herren auf ihren darzu zugerichten Orten 20. 30. mehr oder weniger / wilde und gezähmte Gänse aufgehalten und genähret/ mit ihrem Meisterwärter und Weydmann / der dann zu Herbst und Frühlings-Zeiten auf Brachen und Wiesen seine Stellung brauchet/ und sollen die wilden Gänse vielmal zu solchen gesetzten Lock-Gänsen gantz toll oder halb thöricht beyfallen / oder von weitem nach einer langen genommenen Gräserey und Weyde / der Lock-Gänse Kost / und Fallheerte auch zu geniessen / beyfallen/ und manchmal Haufenweise berücket/ und gute feiste Beute / wie beym Endten-Fang/ austheilen.

Diß streitet nun / und laufft wieder einander / dann die alten Scribenten setzen / es sey ein listiger

und

Fig. K.

Fig. L

Fig. N.

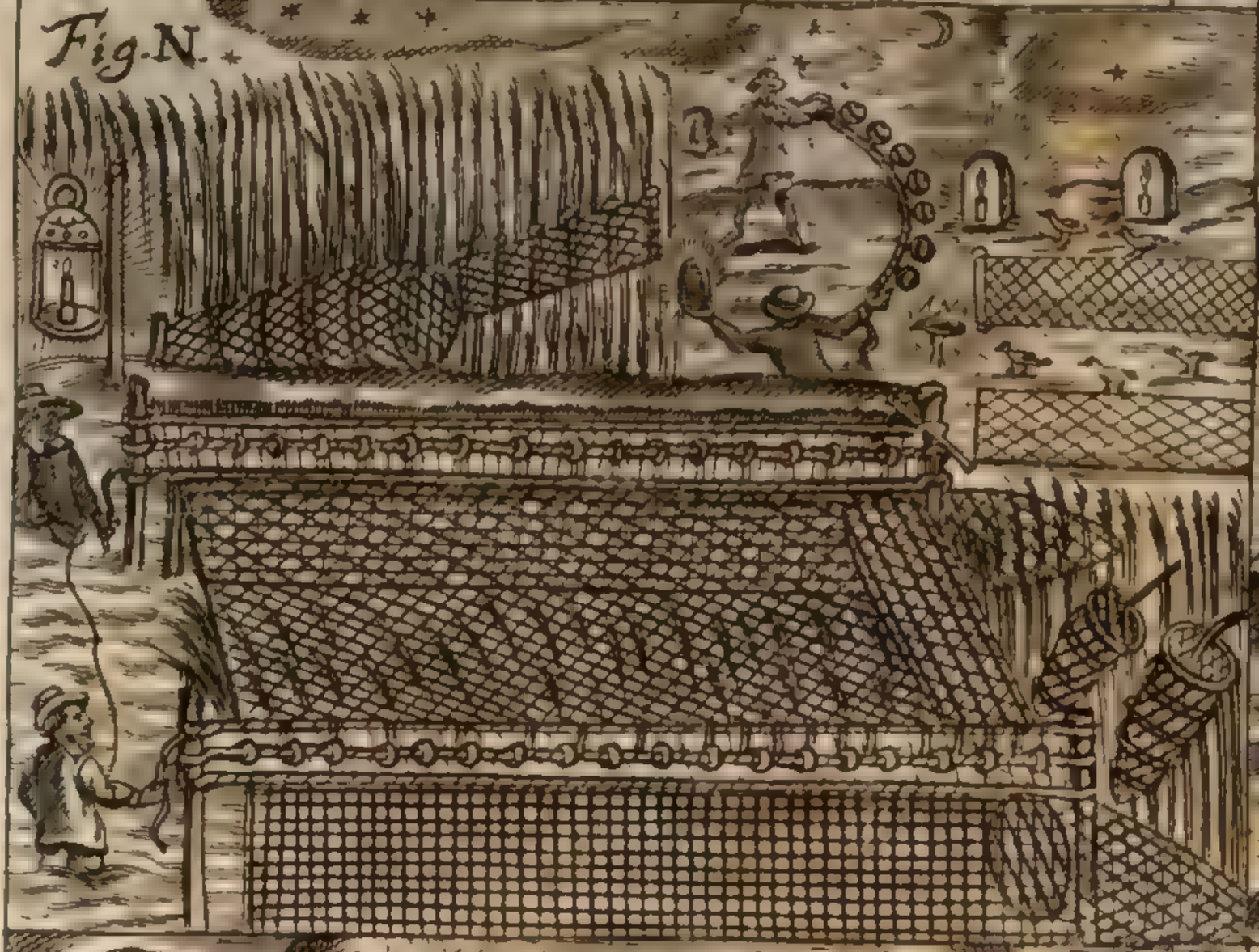


Fig. O

Fig. Q

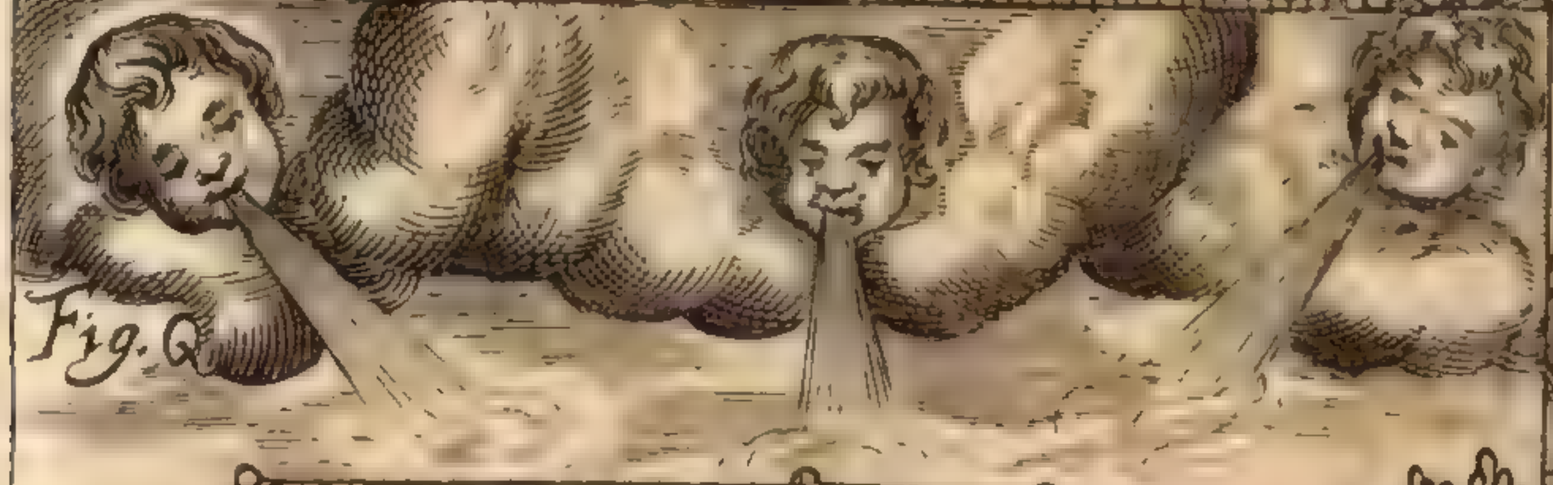


Fig. R

Fig M

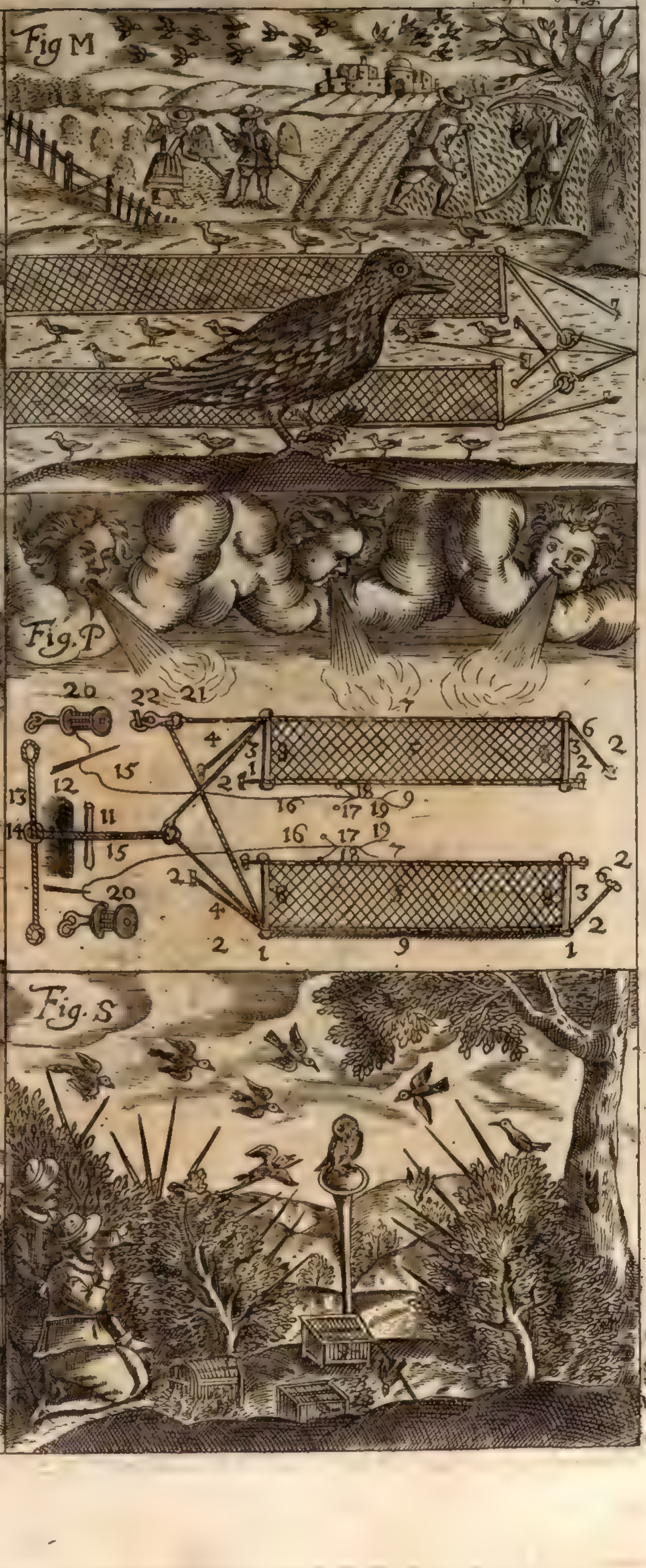


Fig. P

Fig. S

und verschlagener Vogel: Die neuen Weyd Leute hergegen sagen / daß er manchmal sehr toll zufallen solle. Es ist aber gleichwol beydes wahr / dann GOtt hat einem jeglichen Thier so viel Liecht gegeben / daß es sein Leben / so lang es seiner Göttlichen Majestät gefällig / erhalten und salviren kan / und doch vielmal den Menschen in die Hände komme / Speise zu geben. Was der Herr Colerus darvon schreibet / besiehe am 56. Capitel seines Vogel-Buchs.

Wer einen Schwahnen oder wilde Gantz auf dem Wasser schiessen will / der muß Acht geben / wann sie den Kopff unter dem Wasser haben / sollen sie nicht hören / und einem manchmal / so sie einzeln auf dem Wasser gefunden werden / 4 oder 5. Schusse aushalten / wann der wilde Schwan aber den Schuß vernimmt / soll er in 4. oder mehr Jahren auch nimmer wieder an selbigen Ort kommen. Wie grosse Herren ihre Schieß-Hütten auf besondere Karren halten / die mit einem Tritt also zugerichtet / daß sie stehet / und der Karren mit Pferd und Fuhrmann wandert / kan bey grosser Potentaten Fürsten und Herrn Höfen erfahren und gelernet werden. Sonst muß ein Perscher bey den Schützen ein paar lediger Karren mit sich führen / darneben der Schütz mit gutem Winde unter sie kommen / daß er auf 200. oder 3000. Ellen an sie kommen und mit seinem langen Persch-Rohr einen Schuß verehren kan. Die wilden Gänse sollen in etlichen Landschafften / also mit grossen Schaaren auf den Saamen Aeckern sitzen / und den dermassen verschämten / und mit ihrem Koth den Acker also verderben / daß sie auf solche eigene Hüter bestellen müssen / wie an vielen Orten aufs hohe Wildpret zu geschehen pflegt.

Von den wilden Endten.

Figur. K.

Der Endten Bestellung kan in frühen Jahren / dreymal beschehen.

Das erste und Früh-Geheck um Johannis / jedoch nicht allezeit. Das ander um Jacobi: und das dritte Gehecke um Michaelis / welcher Endten-Strich wehret / so lange das Wasser aufbleibet und nicht zu frieret / sonsten wo an etlichen Orten die Wasser-Flüsse nicht zufrieren / kan es durch den Winter über / geübet werden. Um Johannis oder kurtz hernach / wann sich die Endten zu mausen / pflegen an etlichen Orten die Fischer viel zu fangen / mit treiben / weil die Alten so wohl als die Jungen alsdann nicht fliegen können. Dann wann die Alten sich mausen / so bekommen die Jungen erst ihre recht flücke Federn / darum sie sich gerne um Schilff / oder wo sie sonsten in das Dicke kommen könne / dieselbige Zeit verbergen / da sie alsdann mit den Netzen umrungen / und gefangen werden.

Meines einfältigen Bedünckens / könten hierzu dreyfache Garn sehr wohl gebrauchet / wie auch ein Hamen mit Flügeln von groben Zwirn hierzu gestrickt werden / wie etliche Endtenfänger auf den Kiengen der Wasser solche haben / und brauchen sollen. Wann die jungen Endten noch sehr klein sind / fähet man sie in einem Schiff ein so mit Schilff oder anderer Materia bedecket / und pfeiffet mit dem Munde wie ein junges Endlein / so fliegen die Alten hart neben einem hin / daß sie leichtlich gefangen oder geschossen werden können / weil sie ihre Jungen fast thöricht lieb haben / und sollen die Fischer in die Marck Brandenburg in der Mause deren sehr viel fahen / wie Colerus bezeuget.

Die Weyd-Leute sollen wilde junge Gänse und Endten aufziehen / und sehr zahm machen / wann dann die wilden Endten und Gänse ziehen / und sie dieselbigen kommen sehen / werffen sie die Gezähmten aus der Hütten / da fallen die wilden häuffig unter sie / dann werden sie mit den Wänden berücket.

Um die See-Städte werden deren so viel gefangen / daß ihrer gantze Fuder in die Städte zu verkauffen geführet werden / wie Colerus in seinem 55. Capitel schreibet. Sie werden auch an den Seen und Ufern der Wasser gekörnet mit abgeschnittenem Korn und Gersten / oder mit Maltz / welches sie sonderlich gerne essen. Sie pflegen wohl süß Holtz und liebliche Kräuter darunter zu quetschen / und siedens mit der Frucht / damit werden sie dann gepföschet / etliche lassen die Frucht drey Tage in der Materi quellen. Also pfleget sie mancher vierzehen Tage zu pföschen / und hat den Herd fein zugerichtet / macht Gräbelein / darinn Stäbe und Wände verborgen liegen / die er / wann er stellet / mit Gras-Gesäme aus dem Wasser / oder anderer Materia bedecket / darnach stellet er sein Netze oder Wände: Etliche brauchen auch wohl nur ein Netz allein. Die Grube machet aus Wasser / wann die Endten einmal darüber lauffen / so kommen sie wohl mehr / es muß hiebey sich nach dem Winde gerichtet werden / dann sie vernehmen mit dem Geruch gar bald ein Ding.

Die Wild-Schützen beschleichen die Schwanen / wilden Gänse und Endten mit einem Roß gleich den Rephünern / leiten dasselbige ledig an einen schwartzen Strick / gehen nach der Seiten oder hinten her / und schiessen sie nach ihrer besten Gelegenheit mit Geschröd / hernach holet der Schieß-Hund dieselbe.

Fürsten und Herren haben / wie schon gedacht / ihre Schieß-Hütten auf Kärnlein oder Wagen / darauf sie an denen Ufern der grossen Wassern fahren / und das Geflügel schiessen: Es pflegen sie auch etliche / wie auch andere Wasser-Vögel / mit Leim zu fangen / also / daß eine lange Schnure mit Vogel-Leim überzogen / über das Wasser gesteifft / und genau aufs Wasser angebunden werde / wann sie daselbst unversehens darwider rühren / sollen sie daran kleben bleiben / wie D. Sebitius, aus andern lehret.

Grosse Potentaten und Herren haben ihre Endtenfänge / lassen grosse Teiche / die fein flach sind / machen / darinnen ein feines klares Brunnenwasser fliesset / welches nicht bald zugefrieret. Diese Teiche werden auf den Seiten mit ströhern Wänden bekleis

bekleidet / also/ daß es uuf den 4. Ecken offen bleibet / oder mit Erden als ein Wall beschüttet. An den 4. Enden des Walls gehen grosse runde und hohe Bügel mit Geflechte an/ gar enge zusammen/ also/ daß keine Endte dardurch kommen möge/ welches die Endtenfänger Röhren nennen / eine ist ungefehr 4. Meßruthen lang / und in der Mitten etwas gebogen / wie eines Mannes Arm. Diese Röhren seynd oben so groß / daß sie ein langer Mann nicht erreichen / unten am Ende aber so enge / daß eben eine Endte dardurch fliegen oder kriechen kan. Diese werden auf allen Seiten mit ströhenen Wänden bekleidet / deren etwa nach Gelegenheit zwölff auf eine Röhren / als eine beynahe sechs Schuhe lang / darzwischen hat jegliche einen Absatz drey Schuhe lang / und ein paar Schuhe hoch/ die haben unten ein Löchlein / dadurch die Hunde schlieffen und sehen können. Zwischen den Wänden und Bügeln / verstehe nach dem Teiche zu/ bleibet eben so viel Platz / daß der Hund geraumlich gehen kan / an Enden da die Bügel-Röhren am kleinesten und engesten/ werden zwey spitzige Höltzlein fest eingemachet / hart an das Gezäune / daran man den gestrickten Hamen mit seinen forderstien Reissen/ deren er 3. oder 4. hat / fest stellen mag/ und wo der Hamen wendet/ wird in die Mitten aber ein Stecklein / etwa von zwey oder drittehalben Werck-Schuhes hoch in die Erden gesteckt/ daran oben noch etliche Zäcklein / an welche der Zipfel von dieser Reissen in die Höhe gehenckt / darmit die Enden den Zipfel nicht / sondern auf das Gras oder Erde sehen / und dieser Reissen werden vier an alle Ende eine gestellet.

Inwendig um den Teich/ so weit die Erdwällen gehen werden Gänge gelassen/ darauf sich Endten/ wann sie Muths seyn/ bleiben können/ und auf und um den Wall werden krumme ströhene Nester / welche rund/ und wie ein Bienen-Korb gemacht/ und in die Höhe gehenckt/ gesetzt/ darinnen die abgerichteten Lock-Endten legen und ausbrüten können / damit sie/ wie sonst ihr Brauch/ so die jungen Endten aus den Eyern geschloffen / dieselbigen nicht zu weit aufs Fließ-Wasser führen/ dann sie wissen ihre Jungen so artlich in ihrem breiten Schnabel beym Hals oder Kopf zu fassen / und ins Wasser zu führen/ daß es eine Lust zu sehen ist.

Auswendig vor oberzehlten Röhren und Schirmen wird ein Spatzier-Platz oder Gang gelassen / daran Weiden gepflantzet / und hinter die Wenden ein ziemlich tieffer Graben/ ohngefehr drey Schuh tieff / deren Erde zu dem Wall gebraucht worden/ darinnen der Endtenfänger ohnvermerckt der Endten/ desto besser einen Vorlauff thun kan / so wilde Endten vorhanden. Lock-Endten werden sonsten so viel gehalten / als ernährt werden können.

Grosse Herren die Endtenfänger haben/ geben Wöchentlich auf 50. oder 60. paar gezahmter Endten einen Scheffel Habern / wann sie aber die Jungen abrichten und aufziehen lassen/ geben sie ihnen und halten dann 2/ 3. oder 4. Hündlein / auf welche sie auch wöchentlich das Brod / oder jährliche Frucht geben. Den Lock-Endten / wann sie noch jung sind / werden Kennzeichen auf die Nasen geschnitten / und wird nach demselbigen Schnitt die Haut vom Schnabel abgezogen / so bleibts ein Kennzeichen / und dieses schneiden etliche über das ander und 3te Jahr anderst / so können sie der Endten Alter/ und die Jungen vor den Alten/ wie dann auch die Lock-Endten / erkennen / sie werden auch über das in den Füßlein gezeichnet/ wann sie jung worden. Den Lock-Endten wird täglichen Haber in die Röhren geworffen/ damit sie gerne hinein gehen / wann das die Wilden sehen/ geben sie sich mit den Zahmen in die Röhren/ wollen sie nicht fort / so beissen sie die Lock-Endten mit dem Schnäbelein / und stossen sie/ daß sie fort müssen: Will das nicht helffen / so läst man das abgerichte Hündlein hinter ihnen herlauffen / doch fein bescheidentlich / alsdann begeben sie sich wohl fort / die Zahmen scheuen die Hunde nicht. Die Lock-Endten müssen länger dann sechs Wochen zur Abrichtung einsitzen es muß eine Zucht nach der andern eingesetzt / und nachdem sie flucke worden/ abgerichtet werden.

Die Röhren / darein man sie setzet / werden vorn und hinten wol fest zugemacht/ und darinnen mit allerley Getraidicht / oder auch grünnen Kräutern / als Erbsen / Bohnen und andern / darinnen die Frucht noch unzeitig / klein geschnitten: Item/ Trebern gespeiset / und zu sonderer Ergötzlichkeit der Saam auf dem Wasser / hinein / und vorgeworffen. Wann sie also die Zeit eingesperret gefressen/ und des Weydmanns Persohn / Stimme und Pfeiffen wohl erkennen / der Hunde und des Vorwerffens von dem Habern wohl gewohnet / werden sie loß gelassen / und ihnen gegönnet / daß des Nachts sie selber auf die Fütterung fliegen/ man giebt ihnen gleichwol des Tages satt / und wartet ihrer fleissig / damit sie gerne wieder kommen / und auf dem Teiche seyn/ auch die Frembden mit ihrem Geschrey herbey locken. Wird ihnen vorgegeben / so pfeiffet fein allemal/ wann sie das hören/ werden sie desto lieber herbey kommen / und desto begieriger der Röhren zu eilen. Der Endtenfänger muß sich jederzeit ober sich umsehen / ob auch wilde Endten in der Lufft schweben / damit er sich verstecke / und sie nicht verjage.

Die gewöhnten Lock-Endten fallen schnell zu dem Teiche hinein/ die Wilden nehmen aber etlichmal einen Umschweiff / und fliehen dreymal um einen Rinck/ ehe sie sich nieder begeben wollen / dann es ist ein wilder und schwerer Vogel. Wann die neuen abgerichteten Lock-Endten die Rinnen wohl gewohnen / dann brechet ihnen allgemächlich am Futter ab / und gebt ihnen nach Gefallen des Morgens/ Mittags/ und um Vesper-Zeit/ hernach begeben sie sich selbsten auf die Fütterung.

Winters-Zeit wird ihnen das Wasser/ und so es gefrieret / aufgehalten / dann alldieweilen sie mit den Füssen im Wasser schwimmen können / frieren sie nicht/ so bald diß nicht geschicht / frieren sie / und leiden daran Schaden.

Grosse Herren haben und halten um ihre Fänge Winters-Zeit Schwanen/ so den Lock-Endten das Wasser aufhalten / denen muß der Endtenfänger also auch zu Hülffe kommen. Sie werden von etlichen in gar grimmiger Kälte in eine Kammer geschlossen / und darinnen gespeiset/ darinnen werden sie recht zahm. Es ist aber um untreuer Leute willen nicht rathsam / daß sie zu zahm

seyn/

seyn / dann sie werden von ihnen / wann sie bey sie kommen können / erschmiessen.

Die Hunde werden zu dem Endtenfangen mit dem Hunger / und hernach vorgeworffenen Brod aus / und innerhalb der Löchlein abgerichtet / biß sie das Durchschleiffen eigentlich gewohnen / und deren werden gemeiniglich 2. 4 oder mehr / zu dem grossen Endtenfangen gehalten / etliche Geringere aber haten nur ein Hündlein / und lassen ihm von unterschiedenen Gewandt und Farben Decklein machen / so sie über die Hunde decken / gemeiniglich Schwartze / Weisse / Rothe / oder auch Bunde / damit die Endten also etwas neues / daran sie sich vergaffen / zu sehen haben.

In der Strich Zeit / wann die Endten zu Anfang der Herbst Zeit groß und flück werden / so verwilden auch die allerzahmsten Endten wiederum / dann muß der Haber / so ihnen vorgeworffen / recht wohl geschwungen und gesäubert / ihnen vorgeworffen werden / sonst scheuen sie sich davor / auch soll man des Wurffs wahrnehmen / daß er eine Zeit wie die andere geführet werden / es sey welche Zeit am Tage es immer wolle / man pfeiffet und locket den gezähmten Endten / wirfft denselbigen erstlich forne nach Engang der Röhren ein wenig des geschwungenen Habers vor / und laufft alsdann in dem Gange geschwind von der Röhren vor die forderste Stroh-Wand / oder Schirm und Tamme / und siehet sich um / ob auch wilde Endten unter zahmen vor der Röhren seyen / und so solches der Weydmann vernommen / gehet er hinter sich / gibt dem Hündlein ein Stücklein Brod / und lässet es über den Tamm oder durch die Löchlein durchschlieffen / gucket durch die Abseiten der ströhenen Wände / wirfft frey mit Habern hinter ihnen her.

Das Vorwerffen und Hündlein können die Wilden nicht leiden / fliegen nach dem vorgehenden Garn-Sack / alsdann hat der Weydmann seine eigene Geschicklichkeit / Gewercke und Gewonheit zum Eintreiben / laufft eilend nach dem Sack / hebet denselben auf / und langet seine Gäste heraus zu würgen. Es müssen die Gänge in- und ausserhalb der Röhren in der Strich-Zeit von Graß und anderm Unflath wohl gesäubert und ausgerupffet werden.

Etliche halten gewiß davor / daß die Lock-Endten auf die Endtenfänge von zahmen und nicht wilden Endten auferzogen werden: Ich halte davor / daß sie von wilden Endten so eine Henne ausgebrütet / am ersten zu zähmen und abzurichten seyn / wie solches Rudolph Heußlein auch gedencket. Von dieser Beschreibung besiehe folgende Figur:

Figur. L.

Die Lock-Endten auf die Heerde werden um selbige Gegend erzogen / und sonderlich auf dem Platz der Hütten gespeiset / auf dem Heerde stets begriffen und betastet / und darmit gewöhnet / daß sie in die Hütten folgen / wann hernach mit den Wänden gestellet wird / hat man derselbigen eine ziemliche Anzahl bey sich in der Hütten / gibt ihnen nicht so baid zu essen / lässet erstlich / so wild vorhanden / eine aus / dieselbige begibt sich auf des Heerdes Platz / in Meinung ihre Fütterung daselbst zu finden: Uberkommt sie es aber nicht / so begibt sie sich von ihr selber wiederum / so sie recht gewöhnet / nach der Hütten. So setzet sie wieder ein / speiset sie ein wenig / und lasset eine von den andern auch aus / wann wilde Endten vorhanden / dieselbigen geben sich aus der Lufft zu der angemachten auf den Heerd / und werden alsdann mit den Wänden überzogen.

Die Lock-Enden / so sie recht gewöhnet / fragen nichts darnach / wann du die Netze überschlägest. Damit die Endten ferner desto lieber herbey gebracht werden / und die Menge der Lock-Enden sehen mögen / lassen ihnen etliche hierzu Bilder schnitzeln / und mahlen / oder machen Bälge über Strohe / und setzen die zwischen die Wände / es kan eine Lock-Ende allein auch offt ausgelassen werden.

Es werden auch Angelhacken hierzu gemacht / die haben drey Theil / die werden zusammen gelegt / daß man nichts daran vernehmen kan / biß so lange die Endten das Quart daran verschlungen / und so sie daran verschlingen / thun sich die drey Theile voneinander. Etliche brauchen hierzu nur schlechte Angelhacken / wie sie zum Fischen gewöhnlich / machen die Hacken an eine feste härne Angel-Schnur wohl an / darnach nehmen sie von Rohr / das im Wasser wächst / und die Leinweber brauchen ein ziemlich Stücklein / etwan eines Schuhes lang / oder länger / schneiden in die Mitten ein Loch / so groß / daß der Angelhacken dadurch gehet / daran wird Gedärme der Hüner / grober Vögel / Tauben / oder Hämmel einer Lungen / oder Fischlein gestecket / so der Angelhacken mit diesem Rohr auf das Wasser geworffen wird / schwimmet er fein empor.

Am Ufer der Wasser / sonderlich auf den Weyern / da die Wasser oder Seen tieff sind / werden fest eingeschlagen / so feine dicke Köpffe haben / und oben glatt sind / daran werden die Angel-Schnüre angebunden / und wird an die Schnüre ehe sie angefesselt / ein ziemlicher breiter Stein mit einem Loch durchgezogen / und dieser Stein oben auf den Pflock geleget. Wann die andern das Gedärm verschlungen / flattern und darvon wollen / fället der Stein von den Pflock / und ziehet die Endte unter sich / daß sie erstücken und ersauffen muß. Etwan eine Spanne oder zwo vom Ende des angemachten Angels / wird ein wenig Bley gebunden / daß es die Schnur darvon fein unterziehet / und also nichts vermercket werden.

Von den Stahren und Sprinnen.

Diese setze ich darum bey die Wasser-Vögel/ dieweil sie ihre Nachtläger auf den Teichen und Wassern im Rohr haben. An ihnen beschicht ein feiner und nützlicher Fang/ sonderlich in denen Landen/ darinnen es viel Gehöltz und Berge/ voller alter löcherichter Bäume/ in welchen sie völliges Genäse haben/ da belohnets die Arbeit manchmal gar wohl/ gehet an um Pfingsten/ oder kurtz hernach/ und währet biß um Michaelis/ oder kurtz vor Martini/ nachdem es balde oder langsam wintert/ dann kurtz vorm Schnee verliehret er sich/ und ob wohl zur Herbst-Zeit etliche bald hinweg ziehen/ und die Hauffen kleiner werden/ so verbleiben doch etliche sehr lange.

Es ist ein wunderlicher und kurtzweiliger Vogel/ wer ihn zu gewöhnen weiß/ so er jung/ ist er fähig allerley zu lernen/ und kurtzweilig in einer Stuben/ allein sie seynd böß aufzubringen. Wo er sich erst des Tages hingewöhnet/ und zu fressen findet/ da hält er sich von drey biß in sieben Wochen/ sonderlich auf den Hütten und Wiesen um das Viehe/ wie sie dann allda leichtlich zu spühren um das frische Koth oder Mist des Rind-Viehes/ ob sie an einem Ort gewesen seyn/ oder nicht/ dann so sie um Koth gewesen/ machen sie Löcher mit den Schnäbeln/ nach den Würmlein und Ungeziesser/ so sich darinn leget/ welches sie gerne essen/ wie auch nach den Fliegen/ darnach sie springen/ auch um die Augen des Viehes. Wann sie nicht verstöhret/ sitzen sie des Nachts jederzeit bey grossen Schaaren in Teiche/ oder röhricht und schilffichte Ufer der Flüsse/ oder Weydicht an dem Wasser stehenden Rohr/ um der Raub-Vögel und schändlichen Thiere/ so ihnen nachstehen/ auch wol darum/ weil sie des Nachts fein kühl auf dem Wasser sitzen/ dann es ist ein hitziger und des Tags ein unruhiger Vogel. Wer sie zu erst um Pfingsten fangen will/ muß um die Teiche und Wasser/ da sie ihr Nacht-Lager häuffig haben/ ausgehen.

Es ist Schade zu frühe nach ihnen zu stellen/ dann sie fangen um Pfingsten zum Theil die letzten Heck-Zeit an/ von der ersten Brüt aber/ finden sich gewisse Junge/ so stücke seyn. Bey den Teichen währet das Gestelle so lange/ biß die Wiesen abgemähet seyn/ mit grünen Wänden/ wiewol etliche von den Gelb-gefärbten mehr halten/ sonderlich von denjenigen/ so mit jungen Bohnen (so noch zart und jung/ und nicht über einer zwerch Hand hoch/ oder gar ein wenig höher seynd) Grüse mit Alaun vermischt werden/ verdeckten oder offenbaren Schlag-Wänden/ die von dreyssig biß in sechtzig/ siebentzig oder achtzig Werckschuhe lang/ darzu werden alte und gar junge Bälge/ die sich noch nicht gemaust haben/ aufgesteckt und gebraucht. Wann diese Zeit vorüber/ und sie sich zu diesen jüngsten Bälgen nicht mehr nieder geben wollen/ müssen andere Bälge/ nach ihrer Gestalt-Veränderung zugerichtet/ und die Ersten abgeschaffet werden/ nach demselbigen fallen sie wiederum gerne auf die Hütte: Und Wiesen-Plätze:: Darbey aber dieses zu mercken/ daß über zwey Tage an einem Ort zu stellen/ nicht allezeit rathsam/ dann sie nicht allein durch das Zeug kennen lernen/ sondern auch ohne das nicht mehr so bald unvorsichtiglich niederfallen.

Wann die Stahren nicht gehöret werden/ leget man sich in der Hütten auf einer Seiten aufs Ohr nieder auf die Erde/ kan ihrer von Ferne weit her wahrgenommen werden. So die Kirschen-Erndte vorüber/ und sie nicht gerne mehr ins Zeug einfallen/ kan sie mancher nicht mehr fangen/ da doch um solche Zeit der beste Fang erst recht anfähet/ dann setzen sie sich hin und wieder auf die Hut-Weiden/ und frische geackerten Brache oder Ruhre/ dann werden sie mit grauen und Lohe-Farben-Wänden/ so nach der Erde gefärbt sind/ deren Farbe hernach bey den Lerchen gedacht werden soll/ gefangen/ und jederzeit solche ausgefüllte Bälge und Auffstecker brauchen/ und sich deren befleissigen/ nachdem sie sich mausen/ und die Federn verändern/ welches jederzeit des Jahres zwey oder dreymal beschicht. Wann sie nach diesen Bälgen nicht mehr zu treiben/ befleissiget sich der Weydmann mit ausgefüllte Krähen/ Dohlen- und Kübitz-Bälge zu haben/ darunter fallen sie aberma's gerne/ und wofern sie eine Gattung dieser Bälge zu viel kennen lernen/ werden die andern gebrauchet/ und wechselt man also darmit um. Welcher zu derselbigen Zeit lebendige Krähen/ Dohlen/ oder Kübitzen hat/ und darmit umwechseln kan/ bringet sie trefflich an/ ins Zeug zu fallen.

Man fange sie aber auf welcherley Art man will/ so gehöret ein lebendiger Ruhr-Vogel darzu/ und ein paar lebendige Auffstecker oder Läuffer/ jedoch ist dieses anfangs auf die Stahren nicht so nöthig/ so lange sie das Zeug nicht innen werden/ sie werden sonst damit verwehnet. So bald sie aber das Zeug kennen lernen/ werden Ruhr- und andere lebendige Vögel gebrauchet/ jedoch über ein- oder zween nicht/ biß nach Jacobi/ oder Anfangs des Augustmonaths/ und hernach verschlagen werden. Im September/ oder hernach braucht man eitel Lebendige/ gleichwol über vier oder fünff nicht/ wann sie nicht gezähmet/ um des Flattern willen.

So den Stahren vor der Brache nicht viel abzuhaben/ wird eben abgemercket/ wo sie Abends und Morgens von und zum Lager niederfallen/ da pflegen die Weyd-Leute mit verdeckten Wänden nach ihnen zu stellen/ und diese Netze müssen gar eigentlich verdecket werden: Etliche brauchen nur eine Wand allein/ darzu stecken sie überall keine Auffstecker noch Läuffer. Sie sammlen sich aber nicht allezeit an gewisse Oerter/ wann sie verschlagen werden/ sondern wohl auf den andern/ dritten/ vierdten oder fünfften Abend einmal wiederum auf die Brache/ von dannen heben sie sich dann gewißlich nach ihrem beständigen Nacht-Lager/ und dieses am liebsten Abends und Morgens hart um ihr Lager. Wann es zu dürr und trocken Wetter/ ist nicht gut auf der Brache nach ihnen zu stellen/ dann sie lernen das Zeug zu schnell und eigentlich kennen/ darum ists viel besser/ in trüben/ tunckelen Regen und neblichten Wetter alsdann zu stellen.

Die gewisse Regel mit den ausgefüllten Bälgen zu stellen ist diese. Erstlich mit den jungen Bälgen

Bälgen allein / so überall noch keine bunte oder sprenglichte Federn an der Brust bekommen/ohne/ oder mit Rohr-Vögeln.

Zum andern / Bälge von der andern Mäuse / wollen sie darnach nicht mehr fallen / alsdann die dritten Mäuser / und dann darbey die lebendige Röhr-Vögel / und letzlich die Kybitz-Krähen- und Dohlen-Bälge / jedoch dieselbige nicht zugleich / sondern eine Sorten alleine / und wann sie nach derselbigen nicht mehr fallen / alsdann eine andere: und auf das allerletzte Eitel lebendige Stahren / Krähen / Dohlen und Kybitz unter einander.

So es gantz still / und überall kein Wind ist / werden die Bälge gesteckt / daß sie die Köpffe nach den Ober-Säumen kehren / dann so reist man den Bälgen die Köpffe nicht ab / wann die Wände überschlagen. So es aber windig ist / werden sie gegen dem Wind / also / daß der Wind ihnen gleich auf die Brust stösset / und die Bälge sich nicht streuben / (wie sich dann gemeiniglich das Gefieder niederlässet) gesetzet.

Kybitz-Bälge werden zwischen und ausserhalb der Wände gestecket / Dohlen-Bälge dergleichen / aber die Krähen-Bälge nur ausserhalb der Wände / ja manchmahl etwas weit / und um einen Schritt oder zwey darvon. Dann ob sie schon gerne bey ihnen sind / trauen sie ihnen doch nicht / dann sie ihnen bißweilen Schalckheit zu thun pflegen / nach ihnen schnappen / sie auch wol gar fressen.

Bey einer jeden Sorten der Bälge ein oder zwey lebendige Dohlen / Kybitz und Krähen ist überaus gut / so sie zu bekommen / und wie die Bälge nach dem Winde gesteckt / also auch die Lebendigen gesetzt / wie sie ohne das sich selbst gerne setzen.

So etliche junge Stahren zu erst gezähmet werden / gebet ihnen nach der Zeit des Jahrs / darinn sie gefangen werden / Heydelbeer / Erdbeer / Himbeeren / Kirschen und dergleichen sonst allerley rothe Beeren / so an den Hecken wachsen / letztlich Holunder-Beerlein zu essen / biß sie allerhand Kost essen lernen / gebt ihnen nicht allzeit einerley / sonst werden sie derselben Kost müde.

Es gehören ihnen auch neben jetzterwähnter Kost / lebendige Gewürme / gekocht Fleisch / so nicht zu hart gesaltzen / und dergleichen Speise mit unter zu mengen.

Figur. N.

Der Nacht-Fang / so mit grossen Netzen auf den Teichen geschicht / wer darzu Gelegenheit und nicht grosse Garne zu zeugen in Vermögen hat / derselbe stricket Wände / enge Tyraß / und was er bekommt / so viel zusammen als vonnöthen / daß es achtzig oder hundert Schuh lang / und etwan sechtzig oder siebentzig breit.

Thut aber zuvor die unter und obere Seumen aus den Wänden / daß sichs geschmeidig zusammen stricket / daran stricket dann noch zwo hohe Seiten-Wände / auf jegliche längste Seiten eine.

Diese Himmel dörffen auf zehen Schuhe hoch das Erdreich oder Wasser in den geschnittenen Schlufften nicht erreichen / weil das Garn hinten fest gemachet / und angestecket wird / solches Hintertheil an den Enden der Seiten-Wände wird auch zusammen gestricket / daß es auf den Ecken auf beyden Seiten zwey recht wohl zusammen gefügte Zipffel gibt.

Darnach überstrickt man noch einmahl die Länge der Seiten-Wände mit einem Haasen-Zwirn / wann zuvor ein geringer Säum dardurch gezogen worden / auf solche Säumen werden die Ringe gesetzt / je einer ein Schuhe oder anderthalben von dem andern / gar fest an / ausserhalb oben auf den Ringen wird abermahls eine feine starcke Schnur angefast / und die Ringe gleichfalls daran geheffter / damit die Ringe sich nicht ziehen / oder weichen können / welche Schnur zweymahl so lang als die Garne / und noch länger seyn muß / dann diß gibt das Zug- oder Rück-Seyl / damit dieses grosse Garn überzogen wird.

Darnach nimmt man zwey feine starcke gerade Seiler ohne alle Knotten / schmieret dieselbige wohl mit Seiffen an / daß sie glatt / schlipffericht und gerade werden / und zeucht diese geschmirte Seiler ein jegliches auf einer Seiten durch die angebundenen Rincken / und ziehet vornzwerch in den Himmel auch einen fein geraden Säumen ohne Knotten / darmit das Garn im Uberziehen nicht zerrissen werde: Also ist diß grosse Netze bereitet zur Stellung.

Darauf wird dasselbige zusammen geleget / daß das hinterste vor dem vordersten Theil zu erkennen / stecket es in einen weiten und graumen Sack / und bringet es zu der bestimmten Stell-Stette / welche zuvor abgemessen / vom Schilff gereiniget / und darinnen die Schlussfte / da die Seiten-Wände gehörig / vom Rohr und Schilffe wohl ausgeputzet seyn müssen.

Dann werden nach dieser abgemessenen Länge und Breite des Garns / in einem Hopffen- oder andern Pfahl in die vier Ecke des Garns Löcher gemacht / darinnen vier starcke hohe Stangen eingesteckt / oder befestiget werden.

Will sichs wegen Tieffe des Wassers nicht schicken / so werden besondere Pfähl in den Schlam eingeramlet / darwider die Stangen gesetzet / und mit Rincken oder gedreheten Weiden gemacht / und verwahret / also daß die Stangen 1. oder 2. Schuhe zum längsten nur vor dem Schilff ausreichen.

Dieses lehret nun der Augenschein am besten / will es je nicht halten / wird es auf den Seiten mit Seylern angefast auf unterschiedenen Orten / wie ein Mastbaum am Schiff / und damit gestifftet.

Es müssen ohne das die zwey hinter Stangen nach den Reussen / da das Garn ist / befestiget werden / daß sie von dem starcken Uberziehen nicht weichen und umfallen / alsdann werden die geschmirten Seyler am Hintertheil von beyden Seiten der Ringe / ein jegliches mit dem Ende besonder an seinem Pfahl oder Stange / das ander

oberhalb dem Ringen / welches der Zeug ist / ingleichem fest und wohl angebunden / ziehet dieselbige Säumen steiff an / und die fordere Stangen / und bindet nur das fordere Theil / die mit der Seiffe geschmirtes starckes Seyl / welches so steiff / als eine Seiten auf einer Lauten gezogen und stehen muß / steiff an / ist es nicht steiff genug / kan man hinten an den Reusen solches steiffer machen / und anspannen / der Zeug aber muß frey unangebunden bleiben.

Leget das Garn / so nun vor sich selbst mit seinen Ringen in dem geschmierten Seyl zurück und vor sich / wie ein Vorhang an einem Bette / gänge gehet / zurück zusammen / und über einen Hauffen / und zeucht also ein oder zweymal das Garn über / daß man in dem Schilff die Gassen / darinnen die Seiten-Wände gehen müssen / mit einer Sichel oder Heppen / wo gefehlet / desto besser ausschneiden kan / darnach pflöcket das Hinter-Theil am gantzen Garne veste mit Häcklein an die Erden damit daselbst nichts durchkomme / und etwan das Garn von der Menge der Stahren hinten aufgehoben werde.

So der Weymann will / kan er auf beyden Ecken mit diesen befestigten zweyen Reusen mit halben Bügelen an die Erden anpflöcken : Die Seiten-Wände aber müssen auch gantz frey bleiben / daß sie mit über zu ziehen.

Wann nun dieses grosse Netz und Garn also zugerichtet / wird das Garn wiederum zurück von beyden Seiten geschicklich über einen Hauffen / nach den Hinter-Stangen gezogen / jedoch daß kein Ring den andern aufhalte / und die vier Stangen mit Rohr / Schilff / oder Weyden gezieret / und so nöthig das Garn / jedoch gar dünne / daß es nicht hemmen kan auch gedecket.

Wann nun ihr Lager vor Bestellung einen Tag oder zwey um die Ende gebrochen / damit die zustreueten Sprinnen sich fein zusammen in ein Lager geben / und das Netze erzehlter Massen ohne Mangel mit genugsamer Probe zugerichtet und angestellet / werden die zwey lange Zug-Säumen fein angepflöckt / daß sie in Eil zu finden / und bindet von einer vorder Stange zur andern noch ein Säumlein oder Haasen-Zwirn unten aufs Wasser fein schlaff an / darmit geben die Ziehenden einander die Losung / daß sie alle beyde zugleich gefast seyn / zu ziehen.

So die Stahren des Abends einfallen / werden sie ein wenig aufgehalten / bis es demmert / und Tag und Nacht sich schier scheiden wollen / darmit sie des Lagers desto begieriger / und in der Demmerung den Zug desto weniger argwohnen / müssen 4. zu diesem Weydwerck gehörige Personen / ehe es recht finster und die Stahren ruhig werden / so viel ihnen immer möglich und thunlich / die Zerstreueten auftreiben und zu dem hellen Hauffen klopffen und treiben / in das eine grosse Lager / und also der finstern Nacht erwarten.

Dann verfüget sich ein jeder von den Vieren an seine verordnete Stangen / so still er immer vermag / und geben die Beyde vor der vorder Stangen einander mit der Losungs-Schnur die Losung / und ziehen dann auf das allerstärckeste und geradeste als ihnen möglich / fein leicht und gerade / bis sie das Garn überhaben / und wiederum die Stangen darmit reichen / die geben den zweyen hintersten auch mit Pfeiffen und Russen die Losung / und ziehen dann alle vier die angeknüpfften und mit Seiffen geschmierte Seyler / binden selbige schnell loß mit dem gantzen grossen Netze / daß es aufs Wasser und über den Schilff falle / und lauffen die vom Hintertheil schnell nach den Seiten-Wänden / trucken dieselbigen allenthalben nieder / die Vordersten auch das Vordertheil am Himmel niedergedruckt / kommen ihnen dann auch zu Hülffe / und sehen allesamt fleissig um und um zu / wo die Stahren durchbrechen wollen / daß daselbst gewehret wird.

Nach solchem mögen die Uberzogenen Gäste so bald gewürget werden / oder bis gegen Morgen darunter liegen bleiben.

Es ist aber besser / sie werden so bald gewürget / dann sie suchen allenthalben Ausflucht / und bohren durch die Garn / so dem Weydmann bald viel schadet.

So sie gewürget / und ein Paar zu ihnen unter das Garn schlieffen / folgen die andern mit dem Garn allgemächlich nach / damit der Stell-Platz also kleiner wird / lesen und tragen darnach die Gefangene und Gewürgte zusammen. Etliche pflegen die gefangene Vögel auf der Brust zu erwürgen / dieweil aber solchen Vögeln der Schweiß auf der Brust zusammen rinnet / darvon sie sich dann nicht halten noch gut bleiben können / wie auch die Ungehobelte / so ihnen gar den Kopff eindrucken / und die Hirnschale zerschmettern / so ists am besten / daß ihnen vorne am Unter-Maul / Kehlen oder Gurgel die Aederlein entzwey gedruckt und zerknirschet werden / dardurch können sie den Schweiß durch den Mund von sich lassen / diß ist die beste Manier.

Des folgenden Morgens werden die erwürgten Stahren auf einen Rasen gelegt / getrocknet / ausgeweydet / und zu Kluppen gemacht / darauf die nassen Garne ausgebreitet / vom Koth / Schilff-Stoppeln ausgelesen / und gereiniget / getrocknet / und wiederum auseinander gesondert.

Es gehören zu einem Fang um dieser Stellung / wann das Zeug nicht beyeinander an einem Stück / drey oder vier Tage / einer Zusammenmenfügung und Strickung der geborgten Netze oder Wände / der zwey zu der Stellung / dann drey zu Niederdruckung der Garne / und der vierte zu Reparirung derselben.

Diß hab ich selbst probiren helffen / und neben andern Weydleuten in einer Nacht zwey tausend und zwey hundert Sprinnen überziehen / und erwürgen helffen.

Diese werden aber in einem Jahr in solchen Nacht-Läger also gebutzet / daß sie es in zwey oder mehr Jahren am selbigen Lager nicht verwinden können / jedoch nicht allezeit / sie becken ein Jahr besser als das ander / darnach sie dann auch an manchem Ort wohl zweymahl gefangen werden können.

Etliche

Etliche stellen auch wohl in eine Spitzen oder Ecken des Teigs vor ihrem Lager sechs oder acht Stangen / und verwahren dasselbige um und um an dem Himmel und Seiten-Wänden / so dann die Stahren des Nachts in ihr Lager gefallen und finster worden / und die Vögel im ersten Schlaff sind / ziehen sie hinter ihnen her eine Schnure mit Schellen / darmit treiben sie die Stahren mit Gewalt unter die Garne / werffen die Vorder-Stangen schnell nieder / und hernach die andern alle sämbtlichen / daß das Garn auf sie fället / wie solches etliche Bauern an der Braunschweigischen Gräntze / unter den Frey-Herrn von Beuren / hiebevor gebraucht / und grosse Karren mit Vögeln nacher Cassel zu Marckt gebracht haben.

In Westphalen sollen sie auch mit einer Reusen oder Hamen bey Nacht mit einem Liecht gefangen werden. Die Reuse wird in- oder hart an das Wasser gelegt / auf beyden Seiten Flügel gestecket / gleichwie mit dem Treiben der Rebhühner.

Hinter dem Hamen wird auf einem eingesetzten Pfahl oder Stock eine Leuchte mit einem Liecht gesetzt / und hernach wann es recht dunckel worden / werden die Stahren oberzehlter massen mit der Schnur und Schellen getrieben / so begehren sie nach dem Liecht / und kommen in die Reussen. Es wird aber die Reuse und Hamen an eine lange schwache Schnur gemacht / daß wann sie in die Reuse kommen / sie sich wegen der Menge ertrucken / und selbst ersauffen.

Die Stahren sollen auch in Bayern des Nachts bey Feuer und Liecht-Schein mit Wänden gefangen werden / wie mich ein vornehmer Herr zu München berichtet.

Es sollen auch etliche Reusen bey Tage auf dickte Bäume / da sich die Stahren halten / gestellet / des Nachts aber im Schilff / in die Weyden und Reyhe / in ihr Nachtlager etwas Thalhängig / und fein vor das Loch oder Eingang der Reußlein (so gar klein und enge von 3. oder 4. Reifflein / und einem Stab / darmit es gespannet wird) ein kleines Rütlein / oder Stück Rohr-Schilff angebunden / darauf wollen sie sich setzen / stösset und dringet einer dem andern zur Reussen hinein / also daß manchmahl des Morgens gute Gerichte ausgehaben werden.

Etliche stecken auf die höchste Tholen und Aest der Kirsch-Bäume / oder auch andere Stämme / Leim-Ruthen / mit ausgefüllten Sprinen. So soll man auch etliche lebendige Stahren-Schnür mit Vogel-Leim beschmieret / anbinden / und sie darmit unter andere Stahren fliegen lassen.

Vom wilden Tauben-Fang.

Die wilden Tauben werden nach Jonannis-Jacobi / oder aufs längst einen Tag oder zehen vor Bartholomäi / da die Strich-Zeit / durch den Herbst / entweder bey den Saltz-Klossen des Wildprets im Walde / auf abgemahetem Habern / und anderm Felde / auf Schotten / Stoppelen / bey der Tränck und grossem Fließ-Wassern auf dem Klenge der Kisen / da sie zu trincken niederfallen / auf der Brache / besameten Aeckern / und sonst in Holtz und Felde gefangen. Es mus der Weydmann dem Geflügel sonderlich nachkriechen und suchen / wo es sich verhült / und seine Anschläge darauf machen.

Die unverdeckte Schlag-Wände werden zugerichtet und gestellet / wie hernach weiter vermeldtet werden soll / die sind von 80. Schuhe / wiewol etliche derselbigen bey den Saltz-Klössen nur von 20. und weniger Schuhe gar subtill und grün gefärbet / brauchet / und lassen die Stäbe in der Mitten wohl über einander schlagen / wegen der Stärcke der Ringel-Tauben.

Auf diese Herte der Tränck und im Felde werden gehalten ein paar oder zwey wilde oder zahme Tauben / so den Wilden an Farben gantz gleich / welche die andern desto ehe herbey bringen / deren werden eine oder zwey auf einem Löffel oder Taubenflick oder Rudel gehalten / das auf einem kleinen Hügelein von Rasen gemacht / liegt / damit es wegen Schwehre der Tauben desto ehe in die Höhe zu bringen / und um so viel leichter zu ziehen sey.

Dieselbigen Tauben werden mit zweyen kleinen Riemlein oberhalb den Knyen gefast / und mit einem Schnürlein / so durch das Leder gehet / hart und fest genug angebunden / also / daß das doppelte Schnürlein einer Spannen oder guten Schuh lang hernach schleiffet / damit die Tauben an das Flicke geschleifft / und die Regeschnur daran gebunden wird.

Diese Flicke werden also bereitet: Es werden in das Rege Stäbelein Löcher gebohret / darinnen doppel-Messing oder Essig-Drat wie ein Circkel in der Circumferenz eines gewöhnlichen höltzernen Tellers gezogen / der wird dann allenhalben mit Spaget oder Haasen-Zwirn umstricket / und dann hinter ein Gewerb-Pflöck / wie an die Flicke gehörig gemachet: Darauf wird nun die Lock-Taube gesetzet.

Etliche fesseln ihre Tauben an einen gantzen Riemen / wie den Kautzen zum Vogelfang wann dieselbigen Lock-Tauben neulich gefangen und auff den Hert zu setzen zu wild seyn / und mit Flattern zu ungeräumt handeln / werden sie geblendet / entweder / daß ihnen die Augen zu geleimet / genehet / oder durch beyde Unter-Augen-Lieder ein Faden mit einer Nadel gezogen / recht in der Mitte des Augen-Lieds / dann dasselbige mit den zweyen Enden ober sich / und die Unter-Augen-Lieder über die Augen ziehet / und treibet und drehet das Fädlein über den Kopff zusammen / und machet dann mit einem spitzigen Höltzlein die Federn fein übet den Federn her / daß nichts davon an der Lock-Tauben gespühret wird: wann sie also nicht sehen / müssen sie wohl still sitzen.

Dieses Blenden verrichten auch wohl etliche mit einer zusammen gedreheten Feder / so an statt des Fadens gehencket. Etliche bereiten Bälge über Strohe gezogen darzu / die müssen gar eigendlich gemacht / und vor den Motten / Rauch- und Staub / damit sie nicht Strub und Rauch-

icht werden / verwahret seyn / dann es ist ein listiger Vogel.

Auf den Saltzklossen / und auf kleinen Brünnen / so etwas Saltz mit sich bringen / oder Tränckern in den Wäldern und Fließ-Wassern werden sie auch mit Schlag-Wänden / oder auch zugelegten und verdeckten Wänden und Saltzklossen gefangen.

Solche Saltzklössen werden Anfangs des Frühlings geschlagen / darmit die alten Tauben ihr junges Geheck darauf führen / und von ihrem Ausflug darzu und an den Ort gewöhnet werden.

Zu solche Saltz-Klossen nehmen die Tauben-Fänger Gesäme / Kräuter und Wurtzeln / darunter ein guter Theil Back-Ofen-Erden wohl geklopffet und Saltz. Die Gesäme werden allein in einem Mörsel gestossen / mit Menschen-Harn in einem Kessel wol gesotten / daß der Harn die Krafft an sich ziehe / darnach wird der gestossene Lein auch in Kessel geworffen / und wohl mit gesotten.

Darzu machen sie kleine Kästlein oder Gefächlein in die Erde / auf die Erde zusammen geschlagen / etwann anderthalb / oder zwey gemeine Schuh weit und breit / viereckt / nicht über zwey oder drey zwerch Finger an einer zwerchen Hand tief / deren werden vier zu einem verdeckten Heerd gebrauchet / als je zwischen ein Kästlein Schuhes oder nicht gar Schuhes weit Spatium, daß die Tauben fein darum herkommen mögen: Wird diese eine oder zwo innen / die andern kommen dann auch wol dahin / jedoch muß in der Zeit die Hütten und der Heerd fertig seyn / daß sie der Hütten gewohnen / wann sie dann Hauffenweise kommen / schweiffen sie erst lang um und um (wie alle grobe Vögel zu thun pflegen) setzen sich alsdann etliche ein wenig nider / gucken umher / ob sie Unrath vermercken / fliegen wieder auf in die Höhe / und setzt sich dann der helle Hauffen erst nider.

Zu dem Decken der halben Heerde kan nichts bessers seyn als ausgetrockneter dürrer weisser Pferd-Mist / den die Sonne auf den Huden und Pferdt-Weyden wohl ausgedorret / dessen sammlet der Weydmann etwann ein paar gute Säcke voll / und verdecket damit seine verborgene halbe zusammen gelesene Wände. Um solche Heerde / Graben und Stäbe pflastern sie die Heerde hübsch mit Rasen / und setzen dann / wie vermeldet / die Kästlein mit den Saltzklössen in die Erden. Es müssen aber diese Saltzklösse / vor dem Viehe verwahret werden / sonderlich vor dem Schaaf-Viehe / darum pflegen etliche diese Kästlein bis auf eins oder zwey zuzudecken / daß die Klösse desto länger währen können / bis der rechte Strich angehet / und der Tauben-Fänger besser zusehen kan.

Es werden an manchem Ort / da die wilden Holtz-Tauben ohne das sich mit grossen Schaaren halten und fliegen / wann es in der rechten Strich-Zeit / ausbündig viel gefangen / so die Heerde recht gelegt werden können / welche Oerter die Schäffer und Hirten den Weyd-Leuten / als auch die Hühner-Fänger / Brieff-Trager und Verkundschafftern am besten ausmachen und sagen können.

Es muß aber bey die Heerde im offenem Felde oder Höhen da keine Bäume seyn / ein ziemlicher grüner oder dürrer dicker Baum nicht zu nahe oder auch zu weit von dem Heerd zum Fall-Baum aufgerichtet werden.

Ferner ist zu mercken / wann eine alte wilde Taube an dem Ort oder Heerd übers Jahr verbleiben / und nicht gefangen wird / welche der Saltzklösse gewohnet / werden keine Lock-Tauben gebrauchet / wie bey den Wassern und Tranck-Heerden / deren oben gedacht worden / dann eine solche alte Taube bringet die andern auch herbey / daß sie sich zu grossen Hauffen sammlen / sonderlich an den Orthen / da es viel Tauben giebt / und die Saltzklösse vor den Hirten und ihrem Viehe befriediget bleiben.

Des Morges kan es so bald nicht Tagen oder Taggrauen / daß nicht bereits auf dem Fall-Baum wilde Tauben vor dem Kloß liegen und aufwarten. Wann auch schon nach etlichen wilden Tauben gezogen / so mehr unter dem Netz gewesen / und darvon kommen / wie scheu sonst der Vogel ist / und die Heerde einen Tag oder vier nicht gestellet werden / kommen sie doch bald wiederum zu ihrem anmuthigen Fraß: Aber es sind alsdann seltzame Köpffe darunter / die nicht wohl trauen / sie kommen etliche mahl vor die Wände / und gucken mit den Köpffen wunderlich darüber hin / und prallen wierum zurück: Ja sie nehmen etliche mahl ihren gewöhnlichen Umschweiff / geben sich über den Heerd / und schweben darüber / als wolten sie sich niedersetzen / flattern über hin / und fliegen einen guten Weeg hinweg / als wollten sie nicht wiederkommen. Dann wagen sie es etwann wiederum / setzen sich abermahls vor die Netze / gucken überhin / und spatziren etliche mahl darbey. Endlich wagen sie es gar wiederum / und setzen sich auf den Heerd.

An den Orten da es starcke und viel wilde Tauben-Strich giebt / siehet man die gewöhnten Tauben Hauffen-Weis auf den Saltz-Trögelein liegen / wann dann solches die Strich-Tauben sehen / nahen sie sich auch hinzu / und faden hart bey und um die Heerde / da die andre liegen / aber so bald geben sie sich nicht zu ihnen / gucken erst auch etliche mahl auf und um den Heerd / letztlich mögens etliche Paar wagen / und vernehmen / ob sie die andern leyden wollen / und gesellen sich des Fressens mit ihnen zu geniessen.

Wann um den Mittag oder sonst der Tauben-Fänger nach dem trockenen Pferd-Mist wandert / und denselbigen auflieset / oder sonsten in der Hütten Mittag hält / kan er eben zehlen / wie viel wilde Tauben auf dem Heerde liegen / und darauf gewiß zu mercken / daß solche um vier Uhr / oder gegen Abend wiederum auff dem Heerd sich vernehmen lassen / daß auch nicht eine daran abgehen oder mangeln möchte. Und obwohl die Ringel-Taube sonsten auf den Feld-Herden gewaltig scheue / fället sie doch zu den Satz-Lacken und verckten Heerden mächtig gerne/

ne / und bey Zeiten gantz unachtsam / also / daß sich darüber zu verwundern.

Wann die wilden Tauben einen dichten grünen Baum zum Fallen haben / welcher dann gemeiniglich 20. gemeiner Gehe-Schritt von den Netzen oder Heerde liegen soll / geben sie sich im warmen Wetter häufig darinn in die Kühlung / wann sie nach solcher kühlenden Ruhe ihres Bedünckens den Vortheil ausgesehen / fallen sie wieder mit Macht nieder.

Sie halten vor dem Strich ihre gewisse Zeit aufzufallen: Als erstlich des Morgens mit dem Tage um vier Uhr / hernach ungefehr um neun das andermahl / dann um eilff / fürter um ein oder drey Uhr / und letztlichen des Abends um sechs oder sieben.

Etliche fallen Vormittag ins Feld / um und Nachmittag auf die Tränck / und des Abends auf die Saltz-Klösse der Wälde. Alle Vögel insgemein fallen sonst in der Streich-Zeit lieber Vormittag als Nachmittag.

Etliche Schützen pflegen ihnen fleissig nachzuschleichen / und suchen in der Demmerung hin und wieder die Bäume / da sie ihre Nachtlager halten / machen ein Hüttlein darunter / bestellens mit den Locken / schiessens oder fangens so dann.

Bessere Lock-Tauben werden nicht erlangt / als von denen die aus den Nestern ausgehaben und erzogen werden / dieselbigen werden gerne zahm / alte Tauben aber sind sehr böß zu zähmen / jedoch werden sie vorgedachter Massen an die Riemen gelegt / und etliche Tage auf und ab getragen / man streichelt sie etliche mahl fein hübsch / und greiffet sie offt an / damit sie gewohnen und zahm werden / gleichsam wie die Raub-Vögel auch gezähmet / so können sie auf dem Feld- und Tränck-Heerden auch ohngeblendet wohl gebraucht werden.

Vor dem Streich halten diesen Fang mit dem gedeckten Wänden etliche besser des Abends als des Morgens: Im Strich ist es aber hergegen besser des Morgens / als des Abends.

Wann die Eicheln in Wäldern wohl gerathen / gibt es wenig Tauben auf dem Felde / dann sie essen dieselbige auch ziemlich gerne; Derowegen zur selbigen Zeit man sie in den Wäldern um die Tränck und Saltzklösse suchen muß.

Es stünde zu versuchen / ob die Heerde vor den Wäldern auf einen Tisch zu legen / und die Saltzklößlein mit schwehren Steinen vorm Viehe und Wildpret zu belegen wären.

Wann der Weydmann ihre Läger ausgangen / stellet er sein Netze ins Feld nicht so gar weit von dem Baum / darauf sie angetroffen worden / bestreuet also seine gestellte Netze mit Spreue / und setzet dann geblendete und gezahmte Ringel-Tauben auf das Rudel oder Gerege / daß die Lock-Taube ein wenig flickert und flattert / so bringet sie die ander gar leichtlich darzu.

Von dem Lerchen-Fang.

Figur. O.

Die Lerchen-Bestellung ist ein gantz lustiges und feines Weydwerck / wer damit recht umzugehen weiß. Es will aber etwas besonders von andern Vogelstellen haben.

Dann gleichwie die Kybitz / Tauben / und Stahren / auch mehrentheils alles Gefieder / so mit Schlag-Wänden und grossen verdeckten Netzen / gefangen / dunckel Wetter erfordern: Also will hergegen die Lerche schön hell und stilles Wetter haben / jedoch wann es zur Herbst-Zeit gar zu warm / so lieget sie still / reiffet es aber / so ziehet sie gewaltig fort.

Wanns windig und Regen-Wetter ist / so bleibet nur daheim / wiewohl bey nassem und feuchten Herbste sind die Vögelein / weil sie ruhen und nicht fortziehen / viel fleissiger und feister / als zu trockenen Herbst-Zeiten.

Zu dieser Stellung werden von achtzig und mehr Schuhen / gantze offenbahre Schlag-Wände gebraucht / wiewohl etliche Nationen auch kleine Wände nutzen / ich achte die Grossen viel besser als die Kleinen / nur daß sie nicht so leichtlich überzuziehen / sonderlich in grossen und starcken Winden.

Dieser Wände brauchen etliche zwey Paar / ein Paar forne / das andere Paar / oder nur ein eintzeles hinter dem Rücken ohne alles Gerege / nur auf die Striche / so hinterrück einem entziehen wollen / und auf der Erden hinweg streichen / darzu sich dann die Lerchen-Fänger fein bequem hinter und vor sich zu drehen wissen muß.

Die Farbe dieser Feld-Netze werden am besten mit Nuß-Schelffen / Erlen- und Eichen-Saalen / und Creutz-Beerlein in Wasser gesotten / der Creutz-Beerlein müssen ein guter Theil / und wohl gequetschet seyn.

Der Lerchen-Strich oder Zug geschiehet von Aufgang nach dem Niedergang der Sonnen / mehrentheils gegen dem Wind / und wann zu erst der Wind von Niedergang wehet / ziehen sie gewaltig und niedrig von der Erden / ja sie sollen wohl acht Tag still liegen / und auf solchen Wind warten.

Es wehet der Wind aber nicht alle Jahr also im Strich / mit was vor einem Winde sie aber erstlich fortziehen / dem folgen sie am meisten desselbigen Jahrs Strich-Zeiten / und warten / wie gedacht / wohl acht und mehr Tage auf solchen Strich.

Wann sie zur Herbst-Zeit kein hübsches Wetter haben / und eine Weil darauf vergebens gewartet / so ziehen die meinsten bey hellen Mondschein hinweg.

Es ist auch sonderlich dieses bey dem Strich zu mercken / daß derselbige gemeiniglich einen Tag um den andern währet / und das aus folgenden Ursachen: Was sich in ein Feld gelagert und stille liegt / das geilert von einem Ort im Felde zum andern / bis es

sich in seinem / oder wohl stärckern Hauffen aufmachet und förders streichet.

Folgendes Tages ist nicht jederzeit auf einem sonderlichen Strich zu hoffen / dann es muß sich aus andern Feld-Marcken erst wiederum etwan ein ander Häufflein oder etliche dahin länger / da die andern voriges Tages hergestrichen sind / daher o man erstlich über den andern Tage die Lerche (jedoch nachdem es wittert / und des Jahrs viel Lerchen giebt) wiederum vorzuziehen pfleget.

Die Lerch streicht in einer Lands-Art viel häuffiger als in der andern / nachdem die Landschafft eben oder bergicht ist. In grossen Gebürgen gibt es viel Winckeln und Thale / in denselbigen theilet und verstreicht sich die Lerch also hinweg / daß man auch des zehenden Häufflein nicht ansichtig oder gewahr werden kan / dann wer darauf Achtung gibt / siehet scheinbarlich / wie sie aus den Auen vor den Bergen stutzet / und manchmahl vor solchen Gebürgen sich zurucke drehet / in einen Umschweiff und Krümme / die gewöhnliche Thäler und Gründe suchet / darinnen sie fürders hinweg streichet.

An manchen Orten (jedoch nach den Jahren) tauret der Strich bis nach Martini / sonderlich in warmen Landen: An welchem Ort läst sie ihr Ziehen drey Wochen vorher nach / dann je ehe sich die Reiffen und Fröste begeben / je balder läst sie mit ihren Strich nach / dann die harten Fröste treiben sie schneller als das andere Wetter fort / dessen sich der verständige Lerchen-Fänger nicht freuet / dieweil er in solchen Herbsten wenig ausrichten kan.

Zu den Stellstetten ist am besten zu erwählen in offenem Feld ein kleines Gründlein zwischen den Bergen so es also ausmachen / durch dasselbige streichen sie gewaltig / und ist die Stellstette / wo solche Höhe sich wendet / ausbündig gut / oder wo ein Berg oder Hügel sich im flachen Felde hergibt / darvon erstutzt. Wo das nicht zu haben / so sehet euch selbsten im Felde um / wo der Streich hergehet / da tieffe Furchen und erhöhete Bete seyn / so fein gleich und keine Gruben haben / und nicht zu tieff gegen einander liegen / die seynd zum Vortheil zu gebrauchen / die grossen Wände desto ehe und leichter überzuziehen / da wird der Platz / so weit die Wände / wann sie voneinander und nicht zusammen gezogen / liegen / kahl gemachet und gerupffet / daß die Garne fein flach auf der Erden liegen können / wo sie zusammen schlagen.

Auch der rechte Heerd-Platz / nach welchem der Vogel fället und überhält / wird nicht gerupfft / noch von denen Stoppeln kahle gemacht: Jedoch ist zu mercken / daß man Furchen suchet / so zwischem dem Zuge nicht nach der Länge / sondern nach der Queer oder breite liegen / daß der Vogel / wann er zeucht nicht nach der Länge / sondern zwerch überziehe / also ist er desto besser zu berucken / und diß ist zu mercken / in rechter Strich-Zeit. Ausserhalb dem Strich / wann die Lerchen still liegen / und nicht fortstreichen gilts gleich / wie man nach der Einzeln gestellet.

Diejenigen / so diese erzehlte Stellstetten in ihren Feldern nicht haben können / suchen einen Ort wohl in der Heyde / oder sonsten irgend zwischen den Feldern liegend / dadurch die Lerch nothwendig durchziehen muß / da machen sie einen geraumen Platz die Heyde ab / und pflegen darauf ihr Stellstette zu pflantzen.

Auf diese Plätze wird nun gestellet: Erstlich die Vorderstäbe mit ihren zwey Pfahl-Säulen / und Häupte und Pfahl-Pflöcklein / eingeschlagen und angemacht wie sichs gebühret / die Netze daran gehefft / ausgelauffen / die Seimen gestreckt / die Hinterstäbe angepflöcket / die Garn steiff gezogen / die Hinterstäbe eingespannet / den Zug mit seiner Scheer (welche eines Theils einfach mit einer Knöbel / ein Theils doppelt / und an dieselbige einen feinen geraden / glatten / eysern Ring machen / damit sie solche Scheeren spannen können / so steiff wie sie wollen) an die Stäb gemacht / hinten mit seinem Pflock nach dem Winde gesteifft / und so der Zug oder die Netze schlapp werden / und nicht mehr überzubringen / wird ein jedes Netz und Zug vor sich selbst wiederum steiff gemacht. Vor die Vorderstäbe / daran der Zug kömmt / wird forne eines Schuhes weit hinein auf den Heert die Erde etwas erhöhet / und eine jegliche Wand ein Zwickel oder Rudel / also daß die Ruhr-Vögel / so daran gemacht / nicht weiter als aufs Unterseimen reichen können / angemachet / entweder auf die Manier der gemeinen Busch-Herte / oder aber auf nachfolgende Manier / daß man die Regeruthen an ein eintzeln Pflöcklein anbindet / daß es sich gleichwohl regen kan / oder daß zwey Höltzlein / so in der Mitten ein Loch / darinn die Regeruthen gesteckt worden / gebraucht daran wird ohngefehr eins Schuchs lang noch ein Schnürlein mit zweyen Pflöcken ein wenig länger als eine Hand angemacht / und die drey Pflöcke in die Erden geschlagen / damit das Flick oder Gerege / wann es gezogen wird / nicht zu hoch in die Höhe fahren kan / da wird dann das Zünglein oder Schnürlein angehefftet / oberhalb der an zwey pflöcklein angemachten Schnur.

Dieser Rudel gehören sich in rechter Strich-Zeit drey / zwey / wie gemeldt / bey einen jeglichen Flügel eins in den Heert / das dritte auswendig vor die Garne und Heert.

Das Rudel aber / so ausserhalb der Wände im Strich gebrauchet / muß vorne wie eine Gabel formiret / oder wie ein Creutz-Gerege seyn / und der Zincken irgend zwey Schuhe vorne voneinander stehen / wann dieselbige gezogen / meinen die Lerchen / es stehen eine nach der andern / und vermahne sie fortzuwandern / darauf geben sie sich hoch aus der Lufft niedrig nach den Wänden zu / ja streichen gar vielmahl auf der Erden über die Netze hin.

Diese Rudel werden nicht hart bey die Wände / sondern etliche gantze Furchen breit / und weiter von den Heerten abwärts nach der Seiten / auf welcher der Vogel hernacher desto lieber streichet / mit zweyen Ruhr-Lerchen angemacht.

Diß wird gezogen von fernen / wann der Vogel noch gar von weitem ist / so dann die Lerch desselbigen begehret / läßt man dasselbige liegen / und ziehet dann die Ruhr-Vögel so auf dem Herte gemacht seyn.

Wann gesehen wird / daß die wilden Lerchen des Gereges begehren / und den Wänden nahe kommen / so lasset das Gerege liegen / flickert darmit nicht / und pfeiffet wenig / sonst verschläget man sie.

Die Gerege ausserhalb der Garne bringen die Lerchen viel besser auf den Hert dann die / die zwischen den Wänden liegen.

Sie müssen vor die Vorder-Stäbe und den Seß etwan in fünffzig oder mehr Schuhe oder Schritt weit / wie berichtet / hinaus gelegt werden / und das aus folgenden Ursachen / dann legt man sie in die Mitte der Wände / so ziehet die Lerche hinter den Wänden hin / und kommet nicht über die Netze / darum werden sie vorne gelegt.

Und ob schon die Lerch auf den Weydmann starck zuziehet / schleichen sie doch neben ihme hin / und begehren auf das Regen der Ruhrlerchen auf den Hert / so zwischen den Wänden angemacht.

Wann einer zweymahl nach einer Lerchen rudelt / und sie will nicht nach dem Gerege oder Wänden / so lasset sie fahren / da die Ruhr-Lerchen sonst zu viel ermüdet / hat man ihrer eines halben Tages nicht genug / ermatten und sterben zu bald.

Die Ruhr-Vögel werden auch deßwegen billich geschohnt / dieweil nicht eine jede Lerche sich darzu schicket / und die wilde angemachte Ruhr-Vogel zu sehr flattern / und darmit viel Vögel verschlagen: Dann von Flattern ziehen sie zurücke / und wollen nicht über die Wände / kan solches wohl mit den Bländen solcher Vögel verwehret (wiewohl kein Ruhr-Vogel weniger als die Ruhr-Lerchen angeschleiffet und angebunden werden / erstlich mit einem Schleifflein an das lincke Bein. Diß brauchen etliche mehr auf den groben als kleinen Vogel) darnach wird dasselbige Schleifflein oder Schnürlein zwischen zweyen Fingern gehalten / und gemessen / daß das Beinlein nicht zu weit zuruck gezogen / und gleichwohl der Lerch auf seinen Füßlein recht stehen kan. Hernach wird dasselbige zwey oder dreymahl fein steiff um den Schwantz gewickelt / des Schwantzes Federn gebeuget und doppelt gemacht / und abermahls fest angebunden und geschleiffet: Und diß ist zu verstehen von den Lerchen / so eine Nacht gesessen. So aber wilde / die eben gefangen / angemacht / werden dieselbige gestürtzet.

Dieses geschicht nun / daß man mit dem Daumen und Zeig-Finger den Stertz fasset / eine jegliche Feder des Schwantzes besonder vornimmt / und so tieff ins Fleisch stecket / jedoch gemächlich / daß in dem Trucken die Federlein nur geknirret / und nicht im Gehen / davon schwellet ihn der Stertz / und stehen die Federn so steiff / daß sie nicht auszuziehen / und der gestertzte Lerch entfliehen kan. Also werden sie dann beschriebener Massen angefesselt / und in Mangelung der Lerchen graue Goldammer- Weiblein zum Gerege gebrauchet / die Ruhr-Schnur angemacht / und bey sich in Seß gezogen / und an ein Höltzlein gebunden.

Der Sitz muß auch nach der Sonnen und Wind / wo möglich recht gerichtet werden / nach der Sonnen / daß sie einem nicht recht ins Gesicht scheinet / sonst können die Lerchen nicht allerdings wohl ersehen werden: Nach dem Winde / gehet einem der Wind ins Gesicht / so fallen sie gerne bey den Forderstäben ein / oder hinter die Scheere / oder wohl gar hinter den Weydmann.

Wehet er aber vom Rücken her / (welches auch nicht gut) so fallen sie meinstentheils hinden ein / ja halten einem eine Weile über den Kopff / so zu viel gepfiffen wird / dann der Wind verführet das Locken mit der Pfeiffen.

Die Netze sind in windiger Zeit auch sehr übel über zu ziehen / und ist besser er wehet zur Seiten der Wände hinein / darnach sich mit dem Zug und Pflöcken daran zu richten / welche darnach zuschlagen / daß die Wände übergehen; Jedoch kan wegen Ungelegenheit des Orts und Winds dieses nicht allezeit observiret werden.

Etliche Weydleute pflegen in ein dünnes Strüh-Hälmlein ein Lerchen-Federlein zu stecken / wie ein Fähnlein / stecken dieses in eine weitere Stoppel oder noch stehenden Stoppel-Halmen / daß es darinn herum lauffe / und von dem Winde hin und wieder getrieben werden mag / daran sie eigentlich sehen können / wo der Halm-Wind herstreichen / und darnach die Pflöcke und Sesse anstellen.

Der Lerchen-Strich und Tage-Fang mit dem Netzen wehret auch den gantzen Tag über / dann obwohl die Lerch von 11. oder 12. bis auf 1. oder 2. Uhren manchmal ruhet / fängt er doch bis auf den Abend wiederum zu streichen / und in hohen / weiten und offenen Feldern bis um Martini / an Berggichten Orten aber vierzehen Tage vorher / jedoch nachdeme sich der Herbst anlässet.

Die Lerchen so abseits fliegen / und nicht bey den Hert zu bringen / haben etliche dieses vor ein gut Mittel erfunden: Nehmlich / sie hohlen ein / zwey oder mehr gute Gebundt oder Trachten Reyssen / etwa eines Schuhes oder zwey / nach Gelegenheit eines von dem andern eingestecket / fest und wohl / daß es der Wind nicht umwehet / von Seß rückwerts an einen guten Weeg / als wann er mit einem Gebundt Federlappen geschnitten würde.

Wann die Lerchen daran kommen / ziehen sie den gesteckten Reyssen fein nach / zu den gesteckten Garn. Mit diesem Gereyser werden vielmals grosse Hauffen Lerchen herzu gebracht.

Ehe noch mit den Wänden gestellet / kurtz vor oder nach Bartholomäi / gehen etliche mit dem Baumfälcklein / damit sie lebendige Ruhr-Vögel bekommen. Das Fälcklein trägt einer auf der Hand fein gegen den Winde hoch empor / und so sie hierzu keine Kappen haben / blenden sie

dieselbige / damit sie ihrer Mildigkeit halber vor dem Flattern desto besser zu tragen seyn. Vor solchem gehen zween vorher mit einem Nacht-Garn oder engen Tyraß / welches sie forne hoch empor halten / als eine ziemliche Manns-Person zur Helffte reichet.

Hinden schleiffen sie auff den Stoppeln hernach / und diß sind feine geschmeidige Garne / so einer in einem Beutel leichtlich bey sich tragen kan. Ist eine Lerchen aufgegangen / und gesehen worden wo sie sich niedersetzet / folget nach / und überziehet dieselbige / so schnell als möglich / und langet sie unterm Tyraß hervor.

Die Lerchen förchten sich mächtig vor dem Baum-Fälcklein darum so sie ihn vernehmen / ducken sich vor Forcht zur Erden / und wollen nicht auffliegen / gleichwohl kans mit dem Uberhalten auch zu lang werden / daß sie der Furcht vergessen / und wiederum davon eylen.

Wann etliche Weitleut einen Sperber oder Baum-Fälcklein bekommen / würgen sie denselbigen / thun Ingeweyd heraus / spreiten die Flügel mit einem gespaltenen Holtz von einander / gleich als ob er flöge / backen denselbigen in einem Backofen wie die Bälge / so lange / bis das Fleisch gantz trocken und dürr wird / und der Vogel sich halten kan.

Diesen machen sie mit einer Schnur an ein Stänglein / und tragen denselbigen / halten solche Baum-Fälcklein mit den Stänglein kurtz oder hoch über die Erden / und überziehen also die Lerchen.

Ich achte / daß der Poet Ovidius in seinem achten Buch dieses Weydwerck andeuten wollen / da er der Veränderungs Seyle zur Lerchen / und die Nisi zum Falcken gedencket. Die Lerchen werden auch des Nachts gefangen nach folgender Weise:

Man machet zwo Stangen so lang und leicht dieselbigen zu erlangen ungefehr zwantzig / zwey / drey / oder vier Schuhe zum höchsten lang / an die besondere Garne so nachfolgender Gestalt gestricket und bereitet werden: Die Länge stehet zu eines jeden Gefallen / jedoch kan es enger nicht / als von sechtzig bis siebentzig oder achtzig Schuhe lang entrathen / und auf die Zwerch oder breite Seiten / daran die Stangen gehören / so lang als die Stangen zu bekommen / von achtzehen / zwey und zwantzig / bis auf vier und zwantzig Werck-Schuhe / darmit dieses Nacht-Netze recht ein Geometrisch Parallelogrammum vor die Augen stelle.

Dieses Netze wird mit einer Moschen zu stricken angefangen / und wird so lange gestricket / und von beyden Seiten zugegeben / bis es die begehrete Breite erreichet / alsdann wird auf einer Seiten abgenommen / und auf der andern Seiten wiederum eine halbe zu gegeben / bis es die völlige Länge der sechtzig oder achtzig Schuhe erreichet / darnach ferner von beyden Theilen abgenommen / daß es den vier und zwantzig schuhigen Triangel / so es im Anfang gehabt / wiederum zu Ende bringet / und auf einer Moschen wie es angefangen / ausdufft / und dann gezogen / daß es seine rechte vier Ecken erreichet: Dieses wird nicht anders gestricket / als wie die Weiber die Hauben stricken.

Es wird an diß Garn überall kleine Zipffel gestrickt / wie etliche vorwenden / sondern nur recht in die Mitte ein Schnürlein / ein wenig länger dann eine gute Klaffter gemacht / daran derjenige / so hinter gehet / das Garn gleich ziehet / wann die an den Stangen ungleich gehen: Diese Grösse und Weite des Strick-Maases / wird hernach ferner gedacht werden.

An solches Gras werden die Stangen auf jegliche Seiten eine angebunden / und von etlichen unten an das Ende Lappen-Federn / wie sie zum Jagen vierfüssiger Thiere gebraucht werden / so auf der Erden herfahren / angemacht / wickelt das Garn zusammen / und trägt es hinaus.

Des Abends wanns finster wird / und der Mond nicht scheinet / so breitet das Netz aus / wann das Garn nicht so lang ist / fassen es zween an ihren Stangen / und hinten einer / so den Schwantz fein niedrig auf der Erden herträgt.

Also gehen sie von Furchen zu Furchen im Felde / ist alsdann etwas unter dem Garn / höret ihr dasselbige bald flattern / so leget das Garn nieder / und würget die Lerchen / und zeucht sie durch das Nacht-Garn.

Ist das Nacht-Netze zu enge gestricket / daß sie nicht durchziehen / so leget Lerchen auf die Rücken / so kan das Weisse am Bauch zur Noth fein gesehen / und die gewürgten Lerchen gefunden werden.

In liechten Wetter bleibet daheim / gebet ihr aber in zimlichen liechten Wetter je hinaus auf eintzele Ruhr-Lerchen / muß viel geräder und schleuniger / als sonst im tunckelen Wetter fort gegangen werden.

Wer auf diesem Weydwerck etwas nutzliches ausrichten will / muß von einer Höhen / wo sich die Lerchen des Abends hinsetzen / absehen / und ins flache Feld jagen / oder sonst eigentlich den Orth Feldes oder Ackers wahrnehmen / dahin sie sich zu ihrem Nacht-Lager setzen / da gehet des Nachts nach ihnen.

Es ist dieses hierbey wohl zu mercken / wann die Heck-Lerchen schon in kleinen Feldern / und Anfangs des Strichs / gerne liegen / sie doch in vollem Strich dieselbigen selten enbehalten / wegen des Rind-Viehes / Schaaf und Schweinen / darvon sie keine Ruhe haben können / und von ihnen aufgetrieben werden.

Im Frühling / wann der Vogel wiederum zuruck ziehet / fängt sich die Lerch gewaltig / allein weil es Abends und Morgends frieret / dagegen Mittags-Zeit tauet / wird das Zeug nicht allein gantz unflättig gemacht / sondern auch Ursach gegeben / daß es eher faulet.

Es ist aber bey diesem ihrem Zuruck-Fluge / und bey ihrer Ankunfft diß zu mercken / wann es schön und hübsch Wetter ist / so ziehet die Lerch gewaltig fort / schneyet es aber / und wird wiederum kalt / so zeucht sie wiederum hinter sich nach den Bergen / an Sommerische Oerter / als wann sie zu Herbst-Zeiten hinweg zöge / so bald sich

aber

aber das Wetter ändert und lindert / ziehen sie wiederum jetzt berichter massen fort. Sie werden auch mit einem flachen ziemlich hohen Nacht-Netzen gefangen / welche von rohem Garn gestrickt / und Beinern oder Hörnern Garn Ringe daran gemacht werden / je einen Ring einer Spannen lang von dem andern / die haben oben ein Säumlein / darinn die Ringe lauffen / bedürffen sonst keiner weitern Säumen / werden Klebe-Garne genennet. Dieser werden etliche nacheinander gestellet / und mit etlichen Stäben wie ein Haasen-Garn aufgerichtet / nach der Länge und zwerch / daß es fast einen halben Quadrangel / giebt / werden Abends und Morgens vor der Demmerung ehe sich Tag und Nacht scheidet / aufgerichtet / gleichsam als die hohen Netzen zu Rebhünern und andern grossen Feder-Wildpret. Wann die Stellung fertig / alsdann gellen zween mit einem langen Seyl / daran sie Federn gebunden / gilt aber gleich ob Federn daran seynd oder nicht / ziehen dasselbige Seyl über das Land nach dem gestellten Garnen zu / welche dann wegen der Demmerung des Garns / so nach dem Winde gestellt / nicht wahrnehmen können bleiben sie darinnen hangen. Ist auf einer Seiten das Treiben geschehen / und es vor dem Winde thunlich / wirds auf der andern Seiten gleicher Gestalt verrichtet / so die halben Quadrangel und Stäbe umgewendet / stellet die Garne förders / brauchets wie oben vermeldet worden.

Es soll diese Art gar lustig seyn / wiewohl ich vor meine Versohn nicht darmit umgangen / auch gehöret / daß es etliche loben / die andern schelten. Es ist aber mir seithero von diesem ein mehrer Bericht einkommen / daß solche Garne nicht allerdings zu hoch / aber über achtzig oder hundert Schuhe oder Elen lang würden / an vier oder fünff Stäben aufgerichtet. Wann darmit Abends gestellt wird / gehet einer vorhin hinaus / und besiehet wie viel Lerchen liegen / derselbige giebt Aviso und hält die Warte / daß sie nicht wieder aufstehen / dann gehen vier oder fünff Versohnen hinaus / und richten die Garne biß es recht finster wird / dann gehet der Auffspäher oder ein anderer von der Compagnie mit einem Rütlein immerhin / und die Gesellen vernehmen daß viel Lerchen in den Netzen / lauffen sie so schnell hin / ziehen sie von den Stäben / und würgen sie / gehen hernach weiters. Dieser Ring-Netze haben grosse Herren eine gute Anzahl / stellet dieselbige doppelt oder dreyfach hintereinander / die ersten hoch / die andern niedriger / wie die Lerch zu Zeiten zu streichen pflegt / die hintersten aber am allerhöchsten / so sie sich wiederum in die Höhe giebt / daß er darnach die Netze richtet.

Wie die Goldammer und kleine Vögel im Schnee oder sonst gefangen werden.

Der Goldammer ist sonderlich verschlagen und listig / dann so bald sich derselbige auf den Heerd setzet / und vermercket / daß die offene Wände mit den gantzen Stäben geregt werden / schwinget er sich schnurstracks wie ein Pfeil so steiff in die Höhe geschossen wird / und in die Lufft / daß er nicht allezeit berücket werden kan. Mit den zusammen gelegten und verborgenen gedeckten Wänden ist er ehe zu berauschen / da besorget er sich nichts vor.

Mit und unter diesem Goldammer / werden allerhand kleine Vögelein gefangen / so wohl über den Busch / als gedeckten Netzen. Vor der Strich-Zeit werden sie gefangen auf den Pfösch-Herten mit und unter den Fincken: Item auf den Ländern / darauf Lein- und Rübe-Saat oder dergleichen Gesäme gestanden / so ausgestraffet / und eingeerndet.

Zur Herbst-Zeit wann es reiffet / und der Fincken-Fang nicht mehr gut thut / werden sie noch Hauffen-weise gefangen / wo man Mist über einen Hauffen auf einen Acker geführet / auf solchen Mist wird nach ihnen gestellet / wie hernach beym Busch- und kleinen Herten ferner angezeigt werden soll.

Zur Winters-Zeit wann es schneyet / und sich der Goldammer neben andern kleinen Vögelein zu den Sperlingen vor die Scheuren und Häuser in Städten und Döffern gesellet / werden sie auf den Miststätten und Pfösch-Herten auch häuffig gefangen.

Es pflegen etliche in solcher winterlichen Zeit einen Haberwisch der halb Stroh ist / etwan Manns-hoch von der Erden / aus einer Wand zu stecken / also / daß derselbige nicht weiter als der Kern gehet / aus der Wand gucket / welchen Wisch etliche mit einem Faden oder andern Wischen-Strohe um und um hart bewicklen / daß die Vögelein im Wisch muß fein subtill / und nicht über eines starcken Manns-Daumen dicke seyn. Auf diese Wische gibt sich der Goldammer mit dem Sperling / so es Morgens frisch geschneyet / Hauffenweise / darzu gebrauchen sie eine krumm gebogene Spennadel / daran binden etliche ein kleines Reißlein / so nicht dicker als Strohhalm. Es kauffen auch etliche von den Dratziehern ein Stücklein Drat / lassen dasselbige fein beugen / und bewicklen es im Angriff fein steiff mit Zwirn / damit es nicht zu glatt in der Hand seye / und achten dasselbige besser / sie überziehens auch wohl gar mit einem weichen Strohhälmlein. Unter dem Wisch ist noch ein Loch ungefehr so groß / daß ein Vögelein dardurch zu häcklen / da greiffet man mit dem Häcklein aus und ein nach dem Vögelein. Es will auch der Athem gantz wohl bey sich behalten seyn / dann so sie denselben vermercken / trauen sie nicht. Ich habe mich verwundert / daß die Goldammer / so auf dem Wisch sitzen / solches nicht gewahr werden: Die Sperlinge aber dermassen flattern / schreyen / und die Goldammer hinweg jagen / darum auch / so Goldammer vorhanden / nach keinen Sperling zu ziehen.

Bey diesem Häcklein ist ferner zu mercken wann die Goldammer erstlich auffliegen / sehen sie sich erstens wohl um / ob sie auch Unrath vermercken / darnach setzen sie sich recht auf den Wisch. Wann man mit den Häcklein nach ihren Beinlein gegriffen / und sie hinein ziehet / soll das Häcklein hinten wo es gebogen / mit der lincken Hand fein zugehalten werden / daß sie sich nicht wieder heraus und loß arbeiten; der Athem will aber vor allen Dingen auch wohl verhalten seyn. Wer diese Vögelein im Schnee betriegen will / siehet mit dem Schuhe die gedeckten Wände / Säumen und Stäbe fein zu / und gehet hinterrucks dem Sitz zu / daß keine Fußstapffen zu sehen bleiben / so fallen sie desto lieber auf den Heerd.

Zur Winters-Zeit / wann es auch frieret / und sie nicht zu trincken haben können / hauen etliche an einem gelegenen Ort das Eyß auf / legen Creutzweiß kleine Leim-Rüthlein darüber / darmit sollen viel Vögelein gefangen werden.

Von Stiglitz oder Distel-Fincken.

Der Stiglitz oder Distelfinck ist nicht der geringste unter den lieblichen Sang-Vögeln / welcher nicht allein seinen Gesang zeitlich anfängt / sondern auch vielmal gar lang behält / ja in den Stuben Winter- und Sommers-Zeit fort und fort singet / begiebt sich zur Herbst-Zeit vielmal in grosse Hauffen / daß der Vogelsteller offtmals eine gute Anzahl auf einen Zug darvon bekommt. Fällt sonderlich gerne auf die Disteln und Kletten / Lattich und dergleichen zeitiges Gesäme / geschossten Disteln ähnlich / wird sonderlich mit dem Lattich vielmal ohne Gelöcke gefangen / und unter die Netze gebracht.

Ich habe junge Stiglitz in den Vorhecken auf meinen Auffschlägen gefangen / er fället gerne auf Leim-Ruthen und Auffschläge / oder Sprenckle / darmit er dann eben so wohl / als mit Netzen gefangen wird. Jedoch giebt dieser Vogel nicht Ausbeute wie andere grosse Wald-Vögel. Es meldet Colerus aus dem Plinio / daß die jungen auch allerley anderer Vögel-Gesänge / wann sie jung erzogen / an sich nehmen / und dieselbigen mit Mon- und Hanff-Körnern so gequetschet / erhalten würden.

Meine eingesetzte Stiglitz erhielte ich vor diesem mit lauterem Mon / nach diesem aber habe ich von einem vornehmen Vogelsteller vernommen / daß er ohne allen Unterscheid seine kleine Sang- und eingesetzte Lock-Vögelein mit einerley Speise fütterte / und zu derselbigen sonderlich den abgenommenen leichten Lein-Saamen / darinnen viel Dotter und andere Gesäme gefunden wird / beneben Hirschen / und Rübe-Saamen menge / und solchen kleinen Sang-Vögelein / als Stiglitz / Fincken / Henffling / Grünlige und dergleichen Vögelein zu ihrer Speise gebrauche: Aber Lattich-Saamen und Mon ist ihnen am allerangenehmsten. Wann arme Vogelsteller bey den grossen und vornehmen Reichs-Städten / oder Fürstlichen Hofhaltungen wohnen / und diese Sang-Vögelein fangen / bringen sie dieselbige nicht gerne ums Leben / dann der Tode gilt ihnen etwan einen Pfenning / der Lebendige aber vielmals einen Groschen / Batzen / oder mehr.

Von Dickmäulern / Kirsch-Fincken oder Kirsch-Kneppern.

Dieser Vogel suchet nach der Kirschen-Erndte / seine Speise an allerley Gesäme / sich darmit zu erhalten und zu nähren. Es wird vielmals mit den aufgehabenen Kirsch-Kernen / von Kirschen daraus Safft oder Latwerge gesotten / wie dann auch mit Rettich und anderem dergleichen rund-dicken Gesäme von den Vogelstellern gepöschet. Den Rettich-Saamen isset er sehr gerne / und muß darüber vielmals die Mahlzeit mit der Haut bezahlen.

Wann viel Eckern gerathen / hält sich dieser Vogel gerne bey solchen Höltzern / wo die Schweine ihre Mastung haben / dann sie sollen artig im Gewühle der Schwein die Stücklein / so die Schweine fallen lassen / aussuchen / und zu ihrer Nahrung zu gebrauchen wissen / wie dann auch die Buchfincken / meines einfältigen Erachtens etwan dahero auch wohl den Nahmen bekommen haben / dieweil sie gerne in den Buch-Wäldern und Vorhecken Junge ausbrüten.

Zu welcher Zeit das Vogelstellen zuzustellen.

Im Frühling / wann der Vogel in der Wiederkehr und Rückstreich zu uns kömmt / mag der Vogel wieder biß in die Helffte des Mertzens oder Aprilis so spate Jahr kommen / verfolget werden. Nachdeme sich der Vogel paaret / dann höret man billich auf bis um Johannis Baptistä / alsdann stellet man wiederum nach Stahren und Fincken / wiewol etliche den Stahren zu fangen / folgends eine Art nach der andern / wie bald bey den Wald-Vögeln weiter angezeigt werden soll / und fast bey einem jeden Vogel / dessen ich noch gedacht / allbereits Meldung beschehen.

Zeißlein / Henfflinge / Goldammer / Stiglitz / und dergleichen Sang-Vögelein / werden durch den gantzen Winter gefangen / wo viel Kletten seynd: Item auf den unreinen Hud-Plätzen / da viel Braunell / Disteln / und dergleichen Saamen wachsen / da halten sich diese Arten der Sang-Vögel sehr gerne. Innerhalb der Herbst-Zeit vor Ostern / biß um Johannis / (wiewol etliche wollen biß kurtz vor Jacobi) wird billich mit Fahung der kleinen Gefieders eingehalten / damit es nicht zu sehr verwüstet / und nicht auf einmal in einem Jahre also gefangen werde / daß man andere darnach pausiren müsse.

Wann gut oder böß Vogelstellen seye.

Wann Regenwetter oder windige Tage sind / ist nicht gut Vogelstellen / wiewol in grossen Wind-Zeiten auch wohl mit gantzen Schlag-Wänden / sonderlich nach Lerchen gestellt werden kan. Wann es Regenwetterisch ist / werden die Säumen und Netze naß / dardurch gehen die Säumen ein / spannen sich auch dermassen / daß einem wohl ein Stab oder sonst was / im Ziehen entzwey springet / schmieret sich auch das Zeug häßlich im Koth und Unflath / daß eigentlich gewartet / und wieder getrucknet werden muß.

Wann es nasse Sommer giebt / so ersticken und ertrincken der jungen Vögel viel / und kommen um / alsdann so giebts des Jahrs wenig Vögel / und ist nicht gut fangen / wiewol die Lerchen alsdann sehr feist und niedlich sind. Wenn es bludericht Wetter / fängt sich das Zeißlein gern / aber wann sich solches Wetter ändert / so ziehet der Vogel häuffig fort / alsdann ist es mit offenen Wänden sehr gut / dann die Lerch will allein gut Wetter haben. Der grosse Vogel ziehet vorher; Der Storch macht den Anfang um Jacobi / dem folget

dann

dann jeder Vogel von Monat zu Monat nach/ jederzeit von Aufgang nach Niedergang / durch den Herbst / und wie etliche wollen von uns in Alexandriam und warmen Länder / und wann zur Frühlings-Zeit die Hitze daselbst zu groß/ kommen sie wieder zu uns in Europa/ da sie alsdann sich wiederum eriungen/ und ihr Geschlecht vermehren.

Wie man die Lock-Vögel zu erhalten.

Alle Lock-Vögel zuvor und nach beschriebenen Weydwerck auf dem Felde oder Gehöltzen / werden erhalten die Grossen entweder mit Fischlein/ Fleisch/ Ochsen-Hertzen und Gewürme / als die Raub-Vögel / Kautzen / Kybitz / Brach-Vogel/ Nachtigalen und dergleichen. Wilde und Turtel-Tauben / mit Bohnen / Erbsen/ Waitzen und Habern / Feld-Hüner und Wachteln mit Hirschen/ Waitzen und Habern / Kohl / Kappis-strüncken / und ungeschoster Frucht. Stahren und Sprienen mit allerley Speise und Beerlein an dem Bäumen und Hecken wächsende / auch Fleischwerck. Die jungen Wildfangen sind sehr böse aufzuphöschen / und wird ihnen sauer biß sie gewohnen / ihr Gefängnuß vergessen und essen lernen wollen. Ich habe sonsten wenig Glück darzu gehabt. Fincken/ Henfflinge / Grünlinge / und dergleichen mit Hanff / Hirschen/ Rübe-Saamen und Lein untereinander zu einem stätigen und beständigen Futter gemenget. Stigliz / Zeißlein / und dergleichen Vögelein mit Mohn / Dotter / Gesäme von Erlen und Birken / ꝛc. Etliche füttern ohne Unterscheid allerley durcheinander / etliche wechseln mit dem Gesäme um.

Vor oder um Walburgis setzet die Lock-Vögel und Fincken ins Finstere / darmit sie ihren Gesang verhalten/ und um den Herbst noch singen mögen / wollen etliche nicht wohl singen / so stecket sie einen Tag oder drey wieder ins Finstere / so heben sie wiederum an zu locken. Etliche schliessen sie anderthalb / etliche ein paar Monaten ein/ jedoch lernet es dem Weydmann ein jeglicher Vogel selbst/ nachdem er bald oder langsam anfänget zu singen.

Etliche halten ihre Lock-Vögel durchs gantze Jahr / dargegen fangen etliche ihre Lock-Vögel nach dem Frühling / und setzen sie dann ein/ und wollen die Winter-Fütterung spahren. Es geräth bißweilen / daß gute Lock-Vögel also erlanget werden / aber gar selten / sie müssen in der Zeit gefangen werden/ sonderlich die Fincken/ so nicht vorm Christag gefangen/ eingesetzet und geblendet/ singen nicht allezeit so bald desselbigen Jahrs.

Es muß der Vogelsteller/ so Vögel in Keffig setzet/ dieses mercken/ daß er einem jeden groben Vogel seine beyde Flügel mit einem Zwirn-Faden oder Schnurlein zusammen binde / daß er seines Gefallens nicht flattern kan / darvon wird er ehe gezahmet als sonsten: Den kleinen Sang-Vögelein aber/ sonderlich den Fincken/ wird der rechte Flügel und der Schwantz beschnitten / darmit er die Federn an Flügeln und Schweiff nicht zerstosse/ und ungestalt zum Lock-Vogel werde.

Von Anfesselung der Läuffer und anderer.

Zu Anfesselung der Läuffer gehöret ein blauer Nestel-Riemen / der wird nach Grösse und Dicke des Vogels zur Helffte Zolls breit aufgespalten/ und dann von beyden Seiten am Ende / daran das Gewärblein kömmt / gantz gelassen / diß wird nach Proportion des Vogels so lang seine Brust ist/ fein gemessen; Deser Schnitt wird dann voneinander gethan / und in ein Theil des Schnitts auf einer Seiten der Flügel und Beinlein dardurch gesteckt / auf der andern Seiten desgleichen / daß das gantze Theil fein über den Rücken nach dem Halse kommt/ alsdann unten am Bäuchlein beyde Ende / so gantz blieben / zusammen gehalten / und mit dem Gewärblein/ so von einer Nöse oder Krappenhacken aus Eisen-Drat / wie sie die Schneider an die Kleidung nehen / und die Löchlein/ darinn die Schneider sie anhefften/ übereinander geknippen/ dadurch ein Spennadel oder Gluffe mit einem Knopff durchgesteckt/ so das Gewerblein giebt / daß sich der Vogel seines Gefallens herum lencken kan / angefesselt / und mit einer Nehnadel angenehet / daran wird solcher angefesselter Läuffer entweder an ein Bügelein oder fein- und schwanges Rütlein/ so glatt ist / und an beyden Enden ein Pflöcklein mit Gewerbe/ oder zwey Pflöcklein dardurch Löcher gehen hat/ an welches Rütlein ein glattes Messinges Ringlein / daran der Vogel hin und wieder lauffen mag/ auch an dasselbige fürters ein Schnürlein mit einem Knäblein auch angemachet / und angebunden / so durch das Gewerbe-Ringlein aus der Gluffen gemacht/ hindurch gestecket wird: Dieses ist also die gemeineste Art/ die kleinen Vögelein anzufesseln.

Diejenigen aber/ so dieser Mühe nicht achten/ sonderlich auf den groben Vogel/ und in Gedancken stehen/ der Vogel nehme ihme solches Anfesseln und Band-Riemlein am Leibe zu nahe/ und vertrecke darvon/ binden den Läuffern das Erwehnete aus einem Häfftlein und Gluffen gemachtes Ringlein fein hart an die ohnedas zusammen gebundene Flügel / und machen dann ein Messinges Ringlein oder wohl von einem zarten Reißlein geflochtenes höltzernes Ringlein / an den von beyden Enden in die Erde gesteckten Bügel / an dasselbige Ringlein ein von Zwirn gedrehetes festes Schnürlein mit einem Kneblein / wie an eine Sprenckel: An solches ist dann der Vogel gar schnell angemacht / wann nur der Knebel durch Ringlein gesteckt / so folget ihme das Ringlein am Bügel wo er sich hinwendet. Die groben Ruhr-Vögel auf den Herbst-Heerden werden auch mit subtilen Riemlein hart am Leibe / da die Flügel angehen / angeschleiffet / in der Mitten oben auf dem Rücken das Gewerblein angemacht / und alsdann an die lange und schwancke Ruthen ein kurtzes Schnürlein mit einem Knebelein angehefftet: Diß wird also gebrauchet wo das Stangen-Gerege nicht üblich ist. Und diß seye also vor dißmal genug von den bekanntesten Anfeßlungen der Lock-Vögel.

Vom Blenden der Lock-Vögel.

Es werden ausserhalb den Fincken wenig Vögel geblendet um ihres grossen Flatterns und Wildigkeit wegen / so sie in den Keffichen treiben. Jedoch werden bißweilen andere kleine Vögelein / Henfflinge / Goldammern/ und dergleichen auch/ aber doch gar selten / geblendet/ die werden / wie berichtet / vierzehen Tage / drey Wochen / oder wohl über einen Monat in einem Keffich oder Vogelhäußlein erhalten / daß sie des Sprungs und Orts da sie essen und trincken langen/ wohl innen werden. Darnach machet man eisernen Drat glüend / und hält ihnen denselbigen in / oder aufs Aeuglein / biß es wässert / so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche sollen ein grosses glüendes Eisen nur vor die Augen halten / daß sie davon erstarren/ das erste aber ist besser: Nach dem Brand kan das Aeuglein mit kühlen- und heilenden Sachen geschmieret werden.

Die geblendeten Fincken gerathen nicht alle / es stirbt offt einer darvon. Ehe ich recht berichtet war/ habe ich ihrer viel geblendet/ so bald ich sie bekame / die lebten wohl vierzehen Tage / sind aber doch hernach gestorben. Die beste Blend-Zeit ist zwischen Michaelis/ oder kurtz nach Martini. Hierzu lasset eure Fincken/ so ihr im Sommer gefangen/ in einem Gemach lauffen/ und wohl zahm werden/ setzet sie hernach in das Häußlein / lasset sie des Essens und Trinckens/ wo sie das finden sollen / gar wohl gewohnen. Wann sie dessen recht innen/ alsdann macht ein glüendes Eysen Drat oder Pfriemlein / daran kein Stahl seye/ und brennet ihr damit ein Aeuglein rein aus/ daß es wässere/ hierauf lasset sie vierzehen Tage oder drey Wochen sitzen/ dann brennet ihr das andere Aeuglein auch also aus. Nehmen sie solches zu gar nahe/ und werden das Essen und Trincken zu finden / irre / oder wollen vor Traurigkeit weder essen noch trincken/ so erquicket sie des Tages offt mit einer genetzten Feder in ein reines Wasser getauchet / und vor das Mündlein gehalten / biß der grösseste brennende Schmertzen fürüber / und sie das Gefräß wiederum selbst suchen. Solche geblendete Fincken können hernach viel Jahr dauren/ ja so lange / daß sie vor Alter gar blöd werden/ und keine Feder mehr schieben können / dann müssen sie vor der Morgen- und Nacht Kälte wohl verwahret werden.

Ein stätiger Vogelsteller so mit dem Vogelstellen für und für umgehet / soll allezeit allerley Sorten Vögelein / sonderlich Fincken denen ein Flügelein beschnitten / in einem Kämmerlein oder Gemach lauffen haben / wann ihme Locker oder Läuffer abgehen / daß er solchen Mangel ersetzen möge.

Wie den Lock-Vögeln die Darre zu benehmen.

Einfältigen und Unwissenden setze ich diese Sache auch einfältiglich / Verständigen bedarff ich nichts schreiben / sondern ich habe noch von denselbigen täglich zu lernen. Sonst ist die Darre ein kleines Blätterlein / welche ein jeglicher Vogel / mit Reverentz zu melden/ auf dem Stertze hat / und so dieselbe Blattern beginnet zu reiffen / oder zu groß wird/ wird mancher Vogel daran so kranck/ daß er stirbet/ die muß ihnen bey Zeiten aufgetrucknet/und eine Spinne zu essen gegeben werden / so verläst sie die Kranckheit.

Wofern sonst andern ungeblendeten Vögelein das Gesicht vergehet / nehmen und quetschen die Vogelsteller Busen- oder Mangolt-Kraut / und geben ihnen den Safft zu trincken. Zu mehrer Belustigung und Erfrischung der eingesetzten Vögelein / gebt ihnen das gemeine und wohlbekannte Kräutlein Hünerscherb oder Hünerdarm / daran erlustigen sie sich wiederum / und singen sehr wohl hernach: Es sind etliche Vogelsteller der Meynung / daß der gemeineste Tod aller Vögelein / Morbus Caducus seye / wie dann auch demselbigen viel Menschen und Viehe unterworffen / und darvon hinziehen.

Von der Vögel Gesäng-Verhaltung.

Von dieser Materia habe ich in einem kurtz vorhergehenden Parag. bey der Lock-Vögel Speise und Erhaltung etwas angezeiget / daß die kleinen Sang-Vögel / nicht ehe ins finstere / den Gesang zu erhalten / gesetzt werden sollen / biß sie laut zu singen anfangen/ und den Gesang wohl gefast haben. Wofern ihr aber die groben Vögel / als Amseln / Droseln/ Zimmer und dergleichen/ nicht gerne von ihrer Stett bringen wollet / vor welchem ihnen dann bißweilen eckelt / so hänget vor dieselbige ein doppeltes Tuch oder Leinwand / also daß es gnugsam finster um sie wird. Vorgedachte grobe Wald-Vögel/ als Amseln / Droseln / Zimmer und dergleichen / singen vielmals über sechs Wochen auf ihren Wald-Sang-Heerden.

Wer solche Sang-Heerde kurtz nach Johannis anfangen will / der muß solcher Sang-Vögel aufs wenigste zwölff oder mehr einsetzen / und die Hefftе vors erste um Johannis aus dem Finstern langen / wann dieselbigen nach Endung eines Monats oder sechs Wochen / mit dem Gesang nach lassen / alsdann die andern vollends auch heraus langen / so können diese Wald-Heerde vollends auch biß zu Anfang des Herbstes / oder nach Bartholomäi gehalten werden. Etliche setzen die Vögelein in finstere Keller / darmit sie wegen der Kühlung und Finstere des Gesangs vergessen.

Nach Bartholomäi gehet alsdann der Fincken Busch-Heerd an/ dem folget dann der Lerchen-Strich/ und so fort an. Von diesen Sachen wird unten da vom Wald-Sang-Vogel-Heerd / und der Amseln/ Zimmer und Drosseln gedacht wird/ fernerer Bericht folgen.

Von den überzogenen Lockern / Aufstecken und Bälgen so zum Vogelstellen gebrauchet werden.

Diese werden gezeuget und bereitet entweder/ daß der gefangene und gewürgete Vogel / wie er an sich selbsten ist / nur ausgeweidet / und mit samt seinem

seinem Fleisch und gantzem Leibe in einem Back-Ofen so offt getrucknet / daß er keine Feuchtigkeit behalte. Dieses ist an sich selbst gar natürlich und hübsch / es zeucht aber doch wiederum Feuchtigkeit und Fäulung an sich / darinn wachsen unflätige / häßliche Würme / so diese Aufstecker bald verzehren / und untüchtig machen.

Andere ziehen den gefangenen Vögeln fein die Haut ab / lassen ihnen darzu höltzerne Klötze schnitzeln / darinnen unten im Bauch ein Löchlein gebohret / daß in dieselbe schmale Rißlein oder Zweiglein an statt der Beine an einem Ende darein / am andern Ende dann in die Erde gestecket werden. In diese Klötze pflegen etliche einen Schnitt mit einer Sägen zu machen / darinn sie dann mit einem eisernen Drat ein Gewerbe machen / den Drat stecken sie dann in die Erde. Und soll dieses darzu nutzen / daß diese Aufstecker im Uberziehen der Wände sich ducken können / und an den Köpffen destoweniger beschädiget werden möchten / dann von den Gewerben können sie die Köpffe nieder ducken / und nicht in Wänden hencken bleiben / darmit sonsten viel Aufsteckern die Köpffe abgerissen werden. Diese Aufstecker sind allein des Drats halben übel zusammen zu packen / verstopffen die Bälge / thun auch im umwenden der Neste den Weydmann aufhalten / indeme sie wiederum in die Höhe zu richten.

Diese Klötze werden nach Statur eines jeden den Vogels gemacht / mit Leim übertränckt / darinnen ein wenig Wermuth / und Aloes vermenget / und also des Vogels Haut darüber gezogen. Etliche schneiden Flügel und Schwäntze besonders ab / und leimen und nägeln sie alsdann wiederum daran: aber darvon halte ich nichts / wie auch von denjenigen / so sie mit einem Kleister anmachen / in selbigen wächset das Ungeziefer desto schleuniger / und sind die Klötze zu schwer ihrer viel mit zu tragen / und auf die weit entlegene Stellstetten fortzubringen. Von denen so über Strohe oder Heuwische gezogen / halt ich am meinsten derselbigen können weil sie sehr leicht viel fortgebracht werden / und dieselbigen proportioniren wie man selbst will / dann grober Vögel Holtz-Klötze viel zu tragen / ist beschwerlich.

Die Corpora werden nachfolgender Gestalt bereitet: Man bindet nach Gelegenheit und Proportion des Vogels Heu oder Stroh ein wenig angefeuchtet / mit einem doppelten Zwirns-Faden zwerch über / ziemlich lang zusammen / bieget die Mitte des gebundenen Wischs über ein Rundel-Holtz / daß die Brust daran recht rund und nicht krumm wird / schneidet dann von einem Schleen oder Hagendorn ein Häcklein / und darmit dasselbige seine Dicke und Form desto besser überkommt / drehet man ein kleines Wischlein von Heu oder Stroh / etwan eines Fingers dicke / jedoch nach der Gestalt des Vogels Halse / so überzogen werden solle / der wird dann mit einem Zwirns-Faden auch an das höltzerne Häcklein gebunden: Und gibt dieses also zusammen den Hals / Kopff und Schnabel. Hernach wird diß gantz gemachte Strohe-Corpus mit einem starcken doppelten Zwirns-Faden nach der Zwerch dichte zusammen gebunden / nach der Länge des abgezogenen Vogels-Fleisch-Leiblein abgeschnitten. Darauf werden von dem angebundenen Hals zwey Fädemlein / etwan auf einer Seiten ein Viertel einer Elen lang gelassen / darmit die Flüglein angebunden werden / so seynd die Strohewische recht bereitet.

Es ist auch zu mercken / wann sich diese Wische hinten nach dem Stertz zu nicht fein spitzig wollen zusammen geben / werden sie inwendig in der Seiten / da sie zusammen gefügt / nach der Länge mit einem Messer ausgeschnitten und geschringet / so gibt sichs fein spitzig und hübsch zusammen.

Wie die gefangenen Vögel zu streiffen / und über die Strohwische zu bringen.

Aus einem Schnürlein machet ein feines Schleifflein / oder machet dem Vogel / denn ihr also streiffen wollet / um ein Beinlein / schneidet einen Schnitt mit einem Messerlein um das Dicke und Fleischichte des Beinleins / streiffet das Häutlein darvon ab / biß an dem Bauch / und löset alsdann die Schleiffe auf / machet sie gleicher Gestalt an das andere Beinlein / und streiffet auch also. Dann schleiffet beyde Beinlein zusammen und löset mit den Fingern durch die zwey Löcherlein so an der Haut der abgelöseten Beine sind / die Haut über den Rücken biß an den Stertz ab / schneidet den Stertz loß / und also vom Fleisch ab / daß die Schwantz-Federn alle miteinander daran bleiben / darauf ziehet ihnen die Haut ab / biß an die Flügel / löst die auch ab gleich wie den Stertz / biß an die vordersten Spitzen oder Glaiche / also / daß gleichwol alle Federn des gantzen Flügels mit den fördern Schwing-Federn an der Haut oder Balg hencken bleiben / und nicht verletzet werden. Schneidet alles fettes und fleischiges von und zwischen dem Krumpff-Beinlein und der Haut / so viel möglich / rein hinweg / und es muß mit Streiffen und Abschneiden subtill umgangen / und nicht gepoldert seyn / damit der Balg gantz bleibe / und nicht zerrissen werde. Streuet hernach Asche / Schwefel Alaun / und was irrgend sonsten zu langwüriger Erhaltung der Bälge nützlichen / in die Flügel-Löcher / damit den Motten / so gerne an diesem Ort am ersten wachsen / gewehret werde / und alsdann streiffet die Haut weiter vom Hals ab / biß an die Augen / langet dieselbige wegen ihrer sehr grossen Feuchtigkeit heraus / schneidet den Hirn-Schedel am Halse also ab / daß er an dem Balge hencken bleibet / thut das Hirn / Zunge / und alles was feucht und fleischig ist / darvon / streuet des obgedachten Pulvers in die Hirnschale auswendig und inwendig / ja über die gantze Haut.

Wann diß also verrichtet / so ziehet einen Faden durch die Löcher der Augen / bindet mit demselbigen Faden die Hirnschale und Kopff in des Wisches Kopff fest an / daß er sich nicht bewegen kan / und ziehet dann die Haut über das gantze Corpus des Fisches. Wo es nicht recht über und sich schicken will / so greifft fein gemächlich mit zwey Fingern darunter / und ziehets fein sittlich zu recht / und leget die Flügel nach rechter Proportion an die Haut / stechets mit einem Schuster-Ahl oder Aal dar-

dardurch / und hefftets mit zweyen Pfinnlein / von Hagen- oder Schleen-Dorn gemacht / fein an / daß der Flügel fein steiff stehen bleibet. Hinter dem Flügel wird der Sterz gestrauchet / daß er bleibe / will er aber nicht stehen / wird er auch mit einem Pfinnlein angenagelt / dann werden mit den zweyen Fädelein / so am Wische hencken bleiben / die Flügel fest zusammen gebunden / und mit der Schusters-Ahl oder sonsten einem spitzigen Nagel oder Messerlein die Federn über den Faden gezogen / daß derselbe nicht gesehen wird. Wo dann dieser neue gemachte Balg noch strub ist / wird fürters mit dem Messerlein / oder Aale und Händen gestreichelt / daß sich die Federn allenthalben fein glatt anlegen / und welche Federlein nicht glatt / werden ausgerupfft und abgeschafft / fürters in einem Back-Ofen daraus eben frisches Brod geschossen / trocken gemacht und verwahret: Diß achte ich also vor die dritte und beste Gattung der todten Aufstecker und Bälge. Wie etliche sonst Bilder der Vögelein gleich / schnitzeln und mahlen lassen / und dieselbigen vor Aufstecker gebrauchen / ist bekannt: Es wird aber doch das Gemählе / nachdem sie viel gebrauchet / unscheinlich / darum sie dann auch nur in Manglung jetzt erzehlter Aufstecker zu nutzen.

Wie die Bälge vor den Motten zu bewahren.

Wann Motten oder Würme in den Bälgen wachsen / und die Federn daraus gehen wollten / müssen sie abermals in einen Back-Ofen / und also vor Feuchtigkeit wiederum verwahret werden / so bleibet das Ungeziefer daraus / und wann es schon darinnen / verliehret sichs wiederum vom Backen: Es ist dieses fast alle Viertel Jahr einmal nöthig / wann sie erhalten werden sollen. Etliche legen sie dann in Wermuth und Hopffen / Beyfuß / Botrieß oder Katzen-Pfädlein mit den roth und weissen Blümlein in ein Kästlein: Etliche beräuchern sie mit obgemeldten Kräutern und Schwefel-Pulver / legen auch wohl Nieß-Wurtzel darbey. Man brauche aber hierzu Künste wie man wolle / so haben sie selten über ein Jahr oder drey Bestand / ja wann sie auch im Rauch erhalten würden / welcher doch den weissen und Bleyfahln Federlein nicht dienet / sondern ihre Farbe verderbt.

Von den Netzen zum Vogelstellen gehörig.

Zu grossen Vögeln gehören grosse Wände und Netze von achtzig biß in hundert und zwantzig Schuh / so von weiten Moschen / die sind desto leichter überzuziehen. Auf die Lerchen und andere kleine Vögel werden auch solche lange Netze gebrauchet / so enger gestrickt seyn / solche Wände allesamt acht Werck Schuhe oder vier Elen breit / werden genennet Schlag-Wände / dieweil sie unverdeckt liegen und zusammen schlagen / darmit werden gefangen allerley Art und Vögel / in Holtz und Feldern: Nemlich wilde Gänse / Kranich / Kybitz / wilde Tauben allerley Art / Summa / allerley Sorten grosse und kleine Vögel / Sprinen / Lerchen / und andere kleine Vögelein. Es müssen aber die Säumen und Stäbe bey den Schlag-Wänden wohl verdecket werden. Wände und Netze von 60. 50. und 40. Schuhen werden halbe Netze genennet / damit werden auch Tauben / Kybitzen / auch andern Arten mittelmässige und kleine Vögel in- und ausserhalb des Strichs / und eines theils vor offenbahre Schlag-Wände / andern theils vor verdeckte Netze gebrauchet. Mit kleinen und kurtzen Wänden werden kleine Sang-Vögel und Sperlinge gefangen / sind aber gemeiniglich nur zwantzig vier Schuhe lang / und 7. oder 8. breit.

Grosse hohe Netze zu Rebhünern / Schnepffen / Endten und allerley Vögeln werden von dem Herrn Sebicio aus dem Crescentio, meines Bedunckens Spinneweb genennet / deren werden einfache / und drey doppelte gefunden / oder die nur auf einer Seiten doppelt sind / also auch etwas niedrigere / von einfachem festen Garn mit höltzern- oder beinern Ringlein / in einem Säumen lauffende / so zu den Lerchen gebraucht / und klebe Garn genennet werden. Tyras / welche Herr Sebicius Expegatorium nennet / Nacht-Garne auf die Lerchen und andere Vögel / so nicht aufgericht / sondern darmit immerfort gegangen / und das Feder-Wildpret bedecket wird. Schnee-Garne auf die Rebhüner ist nichts anders / dann ein weit gestrickter Tyraß. Steck-Garne / Hamen / Flügel samt Kuhe und Schild / Treibe-Zeug / vor Hüner und Endten. Wachtel-Garne / Ringen / damit die Raub-Vögel zu fangen. Reuse vorm Gestricke mit Bügeln versehen / und mit Stäblein gesteiffet / zum Nacht-Fang der Stahren und anderer Vögel. Bügel- und Barn-Garn zu der Tränckе in Wäldern zur Sommers-Zeit auf die Misten zu gebrauchen. Item Gärnlein mit doppelten Bügeln / so der Vogel selbst über sich ziehet. Roll-Garne / ohne was noch sonsten an vielen Orten Europä vor Netze gefunden werden / davon oben schon gedacht worden.

Wie diese Netze zu stricken und anzufangen.

Alle Schlag- und offenbahre Wände sind nach der zwerch Breite und nicht nach der Länge / nach etlicher Weyd-Leute Opinion zu stricken: hergegen alle Wände so zugeleget / und gedecket / nach der Länge / und nicht nach der Breite. Die Grossen hebt man mit einer Moschen an / wiewol sie sonsten etliche mit dreyen oder mehr anfangen / weil es im Einlesen sich sich nicht so liederlich verwirret. Diß stricket so lang / biß es 50. oder 60. Elen erreichet / alsdann lesets an eine Schnur / und strickets sechs oder siebendhalb Elen lang / oder 66. Moschen hoch / oder 130. mal herum. Ehe es aber biß auf viermal das Ende erreichet / stricket man erstlich mit einem kleinen oder engern Stöcklein / darnach mit einem gröberen Zwirn und weitern Stock herum: Diß giebt also die Sohl-Moschen / darein dann der Säumen kommt / und gehet oben und unten an bey den Enden. Die Schlag-Wände auf grobe Vögel / bedürffen nicht aller-

allerdings so lang in die Breiten / als die Engen gestrickt werden / wegen ihrer weitläuffigen Moschen die sie bekommen.

Diejenigen / so nach der gemeinsten und bekanntesten Art stricken / heben die Lerchen-Wände mit 64. Moschen an / und stricken sie nach ihrem Gefallen von 50. biß auf 60. Elen. Je reiner und fester der Strick Zwirn ist / je besser und schöner die Wände liegen / wann sie gespannet werden. Die starcken Vogelsteller / so sie länger dann 90. oder 100. Schuhe brauchen / machen sie länger / wiewol 60. Elen eine schöne Länge macht. Wann sie ihre gebührende Grösse im Stricken haben / werden sie nach der Länge eingelassen / noch einmal überstricket / und dann die weiten Sohl-Moschen auf beyden Seiten gestricket / und in ihre Säumen gelesen. Dann so sie an die Ober-Saumen keine Vorseiller brauchen lassen / sie den Ober-Säumen von beyden Theilen so weit vorgehen / daß sie darmit bestehen / und die Garne spannen können / und alsdann müssen solche Säumen über 24. oder 26. Klafftern lang seyn an eine Wand. Die aber besondere Vorseiller brauchen / mit welcher Manier ich auch umgangen / ziehen vor solche Span-Säumen dritthalb / oder drey Klafftern ab / und lassens alsdann nahe bey zwantzig Klafftern bleiben. Die Unter- und kleine Säumen / nachdem die Netze lang seyn / 16. oder mehr Klafftern / hernach die Säumlein nach Länge der Stäben sieben oder 8. Schuhe.

Es kommen zu einer Wand zween Stränge Zwirn / und also zu beyden Wänden 4. Stränge beynahe / zu Scheeren / Zug Ober- und Unter-Säumen / bey die neuntzig oder hundert Klafftern / beyderley Säumen gleichfalls. Die / welche die Garne mit Schlub-Seulen / und die Stäbe mit Wartzen bestellen / die machen vorne an die Säumen Schleiffen / daß sie darmit die Säumen an die Stäbe hängen / die aber die beyderley Art Glincken brauchen / machen keine Schleiffen daran / sondern binden die Säumen an die Stäbe oder Glincken. Es stellet ein jeder nachdem ers gewohnet / Crammets-Vögel und dergleichen Busenreiche Wände / so über die Büsche schlagen / werden von 80. Moschen angefangen / und 25. Elen gestrickt / oder erst mit 3. Moschen / und dann / wie jetzt bericht / gestricket. Reusen zu Vogel und Fischen mit schlechten oder doppelten Ahlfachen an beyden Enden oder der Mitten derselbigen allein / werden nach eines Gutdüncken kurtz oder lang gestrickt / jedoch von 25. biß 30. Moschen angefangen / und von drey biß viertehalb Elen aufs meinste in die Länge gestrickt.

Wann der Anfang und Länge der Moschen gemacht ist / wirds zusammen gestrickt / dann abnehmlich / biß es ein kleines Löchlein giebt / da die Vögel hinein schlieffen müssen / und stricket am weitesten Ort oder Theil ferner fort / biß es bald die Länge hat / alsdann nehmt wieder ab / wie vorher das erstemal. Diß giebt die Reusen / so an beyden Enden Ahlfache haben / man kan sie auch auf diese Manier mit so viel Ahlfachen machen / als man selber will. Diese Reusen werden in drey oder vier Reiffen gefasst / und mit einem Gäbelein aufgespannet / welcher Stab dann am andern Ort / mit einem Schnürlein angehefftet / will es aber eine Gabel nicht thun / so machet auf die andere Seiten noch eine andere.

An den Born- und Bügel-Garnen ist sonst nicht viel gelegen / wie hoch und breit dieselbigen gestricket werden / dann nach Gelegenheit der Tränke und des Ortes / werden sie rund wie eine Scheibe oder Wurff-Garn gestricket / welches in einen Säumen gezogen / und an einen halbrunden Bügel Reiff jede Helffte besonders angemacht / deren Helffte angepflöcket / die andere aber ledig bleibet. Es halten von diesem Bügel-Garn etliche nicht viel / brauchen lieber eine einzele Wand darvor. In die hohen Netze / welche auf die Schnepffen und andere grosse Vögel gebrauchet / und in 40 biß 50. Elen lang / von 12. 15. oder mehr Elen hoch gestricket / und am Strick-Stock weiter / als das Hüner- oder Wachtel-Geleiter / deren einstheils doppelt oder dreyfach / müssen einen Zwirnsfaden oder anderthalb Elen / und also hiernach die gevierdten Moschen richten / so bleibet eine Mosche 9. Zoll lang / in diese gehöret nicht mehr dann ein Ober-Säumen.

In die Rinnen- und Habicht-Garne gar keine / oder in etliche Ober-Säumen / die werden um und um mit Haasen-Zwirn umstricket.

Wie man die Netze färben soll.

Die Erd-Farbe zu den Netzen machet man also: Nehmet dürre Nuß-Schelffen zwey Theil / Eichen-Lohe zwey Theil / Erlen-Lohe ein Theil / und wohlzeitige Creutz-Beerlein drey Theil oder mehr / die Lohe-Schaalen müssen im Safft gescheelet und aufgehalten werden. Diese Stuck lasset in genugsamen Wasser einen guten Sudt thun / schüttet und seyhet dann die Farbe von dem Lohe ab / lasset es dann zu einem ziemlichen Safft sieden / und hernach ein wenig verschlagen / alsdann stecket die Wände und Säumen / jedoch nicht zu heiß hinein / lasset sie ein Weil darinn weichen / setzet die Brühe wieder aufs Feuer / und lassets samt den Netzen einen Aufwahl oder Sudt thun / und hencket sie dann auf / daß sie trucknen. Dieser Farbe muß darum ein gut Theil gemacht werden / wofern die Netze in der ersten Farbe nicht dunckel genug würden / daß man sie noch einmal hinein stecket / und dann zu recht und gebührender Farb gebracht werden: würden sie aber gar zu dunckel / kan man sie / ehe sie trocknen / im Fließ-Wasser auswaschen.

Die grünen Netze werden auch unterschiedlich gefärbet. Etliche färben sie mit der neuaufgewachsenen grünen Winter-Saat / oder neuaufgangenen Bohnen: Oder kauffen darzu wohlbereitete und trocknen Safft-Grün / wie solches vom Graß bereitet und trocken gemacht wird / zerlassen denselbigen in scharpffen Essig oder Laugen; Es müssen aber die Netze zuvor eine Nacht hindurch in Alaun-Wasser gebeisset / und in der Lufft und Schatten getrocknet werden / alsdann nehmen sie die Farbe gerne an / und behalten sie länger; Jedoch wollen etliche mit des Alauns-Schärpffe nicht wohl zu frieden seyn.

Wachtel-Garne / so blau gefärbet / werden in blauen Bresilgen-Spähnen/ so recht gesotten/ von den Spähnen abgesiegen / und einer guten Nuß groß Grünspahn darein geworffen / gefärbet / und hernach in einem Fließ-Wasser einmal oder zwey ausgeschleudert / und dann getrucknet. Die sie aber geib und bund färben / brauchen darzu die mittlere Schaalen von jungen Aepffel-Stämmen / oder desto besser die Schaalen von Berberis oder Creutz-Beerlein / Johannis abgebrochen ; Item gelbe Bresillien-Spänne wohl gesotten / und darinnen gefärbet. Diese Farben blau oder gelb / nehmen doch nachmal noch eine grüne Farbe an / die bleibet alsdann gar beständig. In Eichen- oder Erlen-Lohe-Netze siegen/ ist wohl bekannt / wie auch diejenige / so Eschfahl unter die Wachtel-Garne brauchen / und solche mit Erlen-Knospen / oder Gall-Aepffel und Vitriol, sonderlich des Römischen (welche etliche auch Galitzen-Stein nennen) eine liechte Farbe bereiten/ und dann von rother Bresillien/ oder auch wohl gelber darunter/ färben. Dieses seye also genug vom Netze färben.

Von den Heerden/ und wohin dieselbigen zu legen.

Die Heerde sind breite und zu bereitete Plätze/ darauf die Wände und Netze gestellet und ausgespannet werden / nach Gelegenheit der Zeit/ des Jahres / und Orts angeordnet. In weitläuffigen Gärten / mit kleinen verdeckten / in kleinen Feldern mit halben/ in offenbahren weiten Feldern mit halben und gantzen Schlag-Wänden. Die Fincken- und andere Heerde auf feinen Köpffen/ Höhen / Aeckern/ oder gleichem Grunde / so sich etwan nach einer Höhe geben/ darnach die Vögel fein den Anfall haben/ und man Feld-Wasser- oder Wald-Vögel fangen will/ und sich gute Gelegenheit ausgesehen/ oder davon Alters dergleichen Heerde hingeleget worden seyn / da wird alsdann nach der Grösse der Netze oder Herts alle Stopffeln / Graß / Unflath / Heyde/ und was des Orts mehr hinderlich / ausgerättet/ die Plätze / darauf die Garn offenbahr liegen / fein rein gemacht/ ohne auf den Lerchen-Heerden bleiben die Stoppeln auf dem Mittlern Platz/ darauf die Wände zusammen schlagen / stehen / darauf die Garne gestellet werden.

Zu den Wasser-Vögeln auf Klenge und Kiese an dem Wasser/ daß etwan eine Wand an dem Wassern/ die andere am Ufer / oder das beyde Wände halb im Wasser / und halb auf dem Ufer zwerch nach der Länge liegen. Zu den Wald-Vögeln auch an Ort und Enden/ da sie sich gerne verhalten / und ihr Strich ausgemacht worden/ wie solches hernach bey Berichtung der Wald-Vögel/ Gang-Heerden/ Item der Crammets- und anderer Halb-Vögel ferner gedacht werden soll.

Von den Stäben / damit die Wände gestellet werden.

Die Stäbe sollen von festem zehen Holtz gemacht werden / man kan zu denselben Bircken / Weyden/ auch andere Einstämmlige/ so starck und nicht ungleich sind / solche viel besser als andere / so von langen Spieß-Stangen und gerissenem Holtz gemacht / und glat gehobelt seyn / dann dieselbigen sind sehr schwer. Den Einstämmlingen werden bey einem Feuer die Schalen fein abgebehet / die Ast-Knopffen abgeschnitten / und wo es widerspänstig/ mit einer Holtz-Raspel glatt gemacht. Sind die Stämme zu starck/ und können mit einem Schnitt-Messer beschnitten / dünne und leichter gemacht/ alsdann auch bestrichen und braun gefärbt werden/ daß sie die Farbe der Netze bekommen.

Dieser Stäbe seynd dreyerley Gattungen/ gantze / mittele / und halbe Stäbe. Die gantzen seynd von 7. oder acht Werck-Schuhen hoch / werden gebraucht zu allerhand Schlag-Wänden/ oder offenbahr liegenden Netzen / sie seynd von gantzer oder halber Länge. Die Mittel Stäbe seyn gemeiniglich 5. biß 6. Schuh lang/ und werden zu den Busch-Wänden / auf Fincken und andere kleine Vögel/ so über den Busch gefangen werden/ gebrauchet. Halbstäbe seynd halb so groß/ oder vier Schuh hoch/ diese werden zu allerhand verdeckten Netzen / sie seyn wie sie wollen/ deren gehören sich zu jeder Wand zween / ein Vörder- und ein Hinter-Stab/ und also vier zum gantzen Heerde. Dero zweyen Netze / die zu den grossen Schlag- oder unverdeckten Wänden / so nicht in eiserne Glincken gerichtet / und mit Schlup-Seilern gestellt / haben die fördern Stäbe unten und oben Wartzen / die zween Hintersten aber nur unten / und oben Kimmen / daß die Ober-Säumen der Netze darein gehen können / und damit gespannet werden. Die halben Stäbe haben unten von Eisen Glincken/ oder Gewerbe / wie hernach weiter folget / allein diß ist zu mercken / daß die hinterste Stäbe mit den Kimmen eines guten Daumens breit länger als die förderstен geschnitten werden / das macht die Hinterstäbe im Uberziehen desto gerader folgen.

Von den Stell-Pflöcken oder Pfählen.

Die Stell-Pflöcke müssen nach Gelegenheit des Wetters/ oder des Erdreichs gemacht werden / an dürren steinichten Orten kurtze / an feuchten Orten aber lange / sonderlich die Haupt- und Spann-Pflöcke / welche alleim Winter oder Anfangs des Frühlings zu recht gericht werden. Es ist aber nicht nöthig / dieselbige weit mitzutragen/ wann man selbige sonsten unweit vom Herte findet und machet.

Sonst gehören sich zu einer Stallung nach Gelegenheit der Manier / darnach gestellet wird / 13. zu denen/ die mit doppelten Glincken / Schweiffzen und Winden-Rollen stellen: 12. Zu denen/ die auch Schweiffzen und Wind-Rollen/ und hinten zween Pflöcke/ an dem Zuge eine Winde-Schnur brauchen/ damit sie den Zug nach dem Winde lencken können: 11. oder 10. diejenigen / so in den Hütten zween vorschlagen / darwider der Knebel am Zuge ruhet : Und 9. zu den allergemeinesten Busch Herten. Die Spann-Pflöcke müssen am grösten und stärckesten seyn / als die allen Last und Gewalt im starcken Streiffen / Rücken/ oder Uberziehen erdulden müssen / deren gehören vier zu den Stäben/ vier zum Spannen/ zween zu den Wind-Schnur-

Schnur-Rollen / deren eine vornen an eine jede Wand/aber nur in gar starcken Winden gebrauchet / und dann eine hinten / darin der Zug gestreiffet wird.

Ferner werden auch dicke viereckigte Pflöcke/ so oben ausgehöhlet / und auf den Seiten löcher haben / dardurch / dann die Glincken / Eiserne Nägel gestecket werden / wie ferner derselben bey den Rudeln und Geregen gedacht werden soll.

Wie die Stäbe auf unterschiedliche Weise an die Pflöcke geheffter werden.

Die Stäbe kan man auf viererley Weisse anfassen oder hefften: erstlich / daß sie gantz frey bleiben und an einen hohlen Pflock / der in der Mitten von festem Dorn oder Eysen ein Stifft hat / darinn der Stab herum gehet.

Zum andern mit Hülsen-Eysen oder Nagel / die durch die Pflöcke / so solche Stäbe und Pflöcke zusammen fassen / und das Gewerbe geben.

Zum dritten / Brillenlesen / so auch an die Stäbe mit Rincken geschlagen / und also auch in einem Gewerbe herum gehet: und dann zum vierten mit Stricken / so an die Stäbe und Pflöcke geschleiffet werden / daß die Stäbe frey / und unangefast bleiben / darzu werden dieselbigen Pflöcke tieff in die Erden geschlagen / und die Schlupff-Seiler an einem / und dann die Stäbe am andern Ort daran geschleiffet.

Zu den Hülsen gehören doppelte weite Pflöcke / oder zween eintzele mit Löchern hart beyeinander geschlagen / daß das Eysen fein wie in einer Glincke herum fähret.

Die Art mit Schlupff-Seilen und Schleiffen / gehören sonderlich zu gantzen Wänden: Etliche richten die Stäbe nur wieder ein eingeschlagenes Brettlein / welches mir aber nicht gefället.

Auf die Schwalben werden die Stäbe angefesselt / daß alle beyde Stäbe in einem Pflock und Nagel stecken / und in der Höhe zusammen schlagen / hernach auf welche Seuen sie wollen / zuruck fallen können / darmit wird die Schwalbe im Fluge berücket / und zwischen beyde Flügel-Wänd gefasset.

Von Stellung der Netze und Wände.

Wann ihr den Stell-Platz wohl ausgesehen und abgemahlet / so messet erstlich die beyden Börder-Stäbe mit den Wartzen / übereinander / so weit als sich gebühret / etwan ein oder anderthalben Schuh breit / aus Ursachen / wann die Säumen schlaff / und der Vogel-Keller nicht allzustarck / gleichwohl die Wände in der Muten zusammen reichen können.

Schlaget die zween Schlupff-Seiler-Pflöcke darnach ein / machet die Schlupffer daran.

Diese Schlupff-Seiler müssen so lang seyn / daß sie an einem Ende an den Pflock / und an dem andern an den Stab geschleiffet werden können.

Darnach machet die zwey vordern Spann-Säumen daran / und vor die Ober-Wartzen der Stäbe schlaget einen Pflock / daß sie im Anziehen der Spann-Säumen nicht rütschen können.

Darnach müssen die Breite der Stäbe von einem Spann- oder Pfahl-Pflock zum andern / daß sie nicht weiter als die Spann-Pflöcke Platz vornehmen können / und alsdann machet die Netze oder Wände mit des Ober-Säumen schleiffen an das Ober-Theil der Wartzen des Stabs / des Unter-Säums schleiffe an das unterste und dicke Theil des Stabs-Wartze angeschleiffet / jedoch müssen Slupff- und Spann-Säumen erst ledig gemacht / die Schleiffen am Netze / Ober- und Untersäumlein erstlich an beyde Ort der Wartzen des Stabs gestossen / und darnach die Spann- und Schlupffseiler darbey an jedem gehörigen Ort wieder angemacht / und sogends das gantze Garn ausgelauffen worden.

So weit und lang nun der Untersäumen des Garns reichet / und wohlgezogen werden kan / so ferne müssen die Hinterstäbe angehen / und die Pflöcke darzu auch mit ihren Hinter-Schlupff-Seilern angeschleiffet werden.

Hierzu brauchen etliche zur Gewißheit / daß die Heerde gleich geschlagen werden eine Richt-Schnur / hefften selbige an den erstgeschlagenen Haupt-Pflock / da derselbige eingeschlagen werden muß / ziehen das Schnürlein fein steiff an / und nehmen in Acht / daß alle vier Haupt- und Schlupff-Seiler Pflöcke in eine recht gleiche Linien reichen: Und tiß auf dem andern Flügel ebenmässig.

Wann dieses in Acht genommen / lassen sich Wände gar gerne überziehen / wann sie steiff und recht gespannet werden. Etliche schlagen den hintern Pfahl-Pflock um einen halben Schuh oder zwerch Hand breit hinein wärts / dero Meinung / daß die hintersten Stäbe desto gerader überschlagen sollen: Wann das geschehen / werden die Hinterstäbe in die Untersäumen mit den Wartzen geschleiffet / und in die Schlupff-Seiler gezogen: Ist der Säumen hierzu etwas zu kurtz / daß er nicht die Pflöcke mit den Schlupffseilern erreichet / kan solcher mit der Stell-Hacken hinbey gebracht / also daß der Hackenstiel wieder den Schleiff-Pflock gesetzet / und der Stab darauf herbey gerütschet / und auch angehencket werden kan.

Darauf wird der Obersäumen so steiff gezogen / mit oder ohne Rollen / als man nimmer / und es der Obersäumen erleyden kan / und werden die hintersten Stäbe mit dem Kimmen in den Obersäumen gespannet.

Wann die Stäbe mit den Säumen rütschen / so reibet man sie ein wenig mit Erden / daß sie rauch werden. Etliche machen auch an die Säumen Schleiffen / so sie wiederum können aufmachen / etliche machen auch wohl einen Knoten /

der wider den Stab liegen bleiben muß. Diese Knotten / und der Busen der Netze verdrehen sich zu sehr / darum ich derselben nicht achte. Auf solches werden die Scheeren an ihre zwey schrem eingeschlagene Pflöcke auch angemacht. Nach Vollziehung dieser Stellung und Anfestigung des Zugs / wird um Pflöck / Stäbe / Säumen / und Schwefftzen / was zu hoch / und die Netze nicht reicht liegen lässet / mit der Stellhacken abgeräumet / wollen die Vorderstäbe wegen zu harter Spannung nicht liegen / so werden sie mit schwachen Höltzlein an den Ober-Säumen so nahe angehefftet / daß es gleichwohl zu erziehen und herüber zu bringen. Anderer Wänd-Stellung ist zum Theil vorher gedacht worden / besiehe folgende Abrieß mit Fig. P. Q. R. bezeichnet.

Figur. P.

1. Schlupff-Säiler daran Stäbe und Pflöcke miteinander zusammen geschleiffet.
2. Alle Pflöcke der Stellung.
3. Die vier Stell-Stäbe.
4. Die vordere Pfahl-Seiler.
5. Busen der Garne.
6. Die hintere Spannsäumen.
7. Die Obersäumen.
8. Die Zwerch-Schnürlein nach der Länge der Stäbe.
9. Untere Säumen.
10. Die vordere Scheere mit dem Ring.
11. Der Knebel am Zuge.
12. Die Grube darein gesessen wird.
13. Die kleine Windschnure hinten am Zug.
14. Der Ring daran.
15. Die Zupffschnürlein des Geregs.
16. Das Gewerbe am Rudel.
17. Die kleine Schnürlein mit ihrem Pflöcklein.
18. Das Rühr-Küttlein.
19. Die lederne Schleiffen daran.
20. Die Rollen / darauf das Zupffschnürlein gewickelt.
21. Die Windschnur.
22. Die Rolle / daran die Windschnur gehet.

Figur. Q.

Diese Figur ist voriger fast gleich / allein bedeuten nachfolgende Buchstaben / die andere Instrumenta / so auf wilde Tauben / Kybitzen und Stahren gebrauchet werden.

A. Die Schwefftze oder Schnell-Seil an jeder Wand.
B. Die eiserne Rincken daran.
C. Die Pflöck an dieselbige Schwefftzen.
D. Das Tauben-Flug oder Tauben-Gerege.
E. Das Gerege zu Kybitzen und Stahren.
F. Der doppelte Zug.
G. Die Hütten von Gebüsch gemacht.
H. Das Hinter-Theil der Thür und Hütten.
I. Die Kästlein / so zu den Tauben Saltzlacken gebraucht werden / sind mehr aufgedeckte / als offenbahre Wände.

NB.

Die Wind-Rollen seynd nicht jederzeit nöthig / es sey dann grosser Wind / jedoch kan selbe forne nach dem Zuge gebrauchet werden / zu schleiniger Uberziehung beyder Wände auf einmahl zugleich / es wird der Säumen aber gar schlaff und schwach darvon.

Die Wissenden bedürffen keines Unterrichts / den Unwissendenden ist dieses zur Nachricht vorgemacht.

Figur. R.

A. Der Heerd oder Platz / darauf die Rasen stehen bleiben.
B. Der Platz / darvon der Rasen oder Wasen muß abgeschleiffet werden.
C. Die Gruben / darinn Garne liegen.
D. Die verdeckte Garne.
E. Die Stäbe von vier Schuhen.
F. Die vördere Spannsäumen.
G. Der Zug so doppelt.
H. Die Glincken oder Gewerblein von Eysen.
I. Die andere höltzerne Gewerbe.
K. Die Pflöcke daran die Garne gespannt.
L. Die Oertlein Rasen / so vor den Netzen und Stäben liegen bleiben müssen.
M. Die Bügelein zum schleiffen.
N. Die Ring und Kettlein / daran Läuffer gefesselt.
O. Das Trinck-Geschirr / so in die Erde gegraben.
P. Etliche Sträuch und Büsche vor dem Heerd / daran die Fincken oder Lock-Vögel gehenckt werden.
Q. Der Schirm oder die Hütte:
R. Die Pflöcke daran der Knebel ruhet.
S. Der Eiserne Rincken an der Scheere / damit der Zug gesteiffet wird.

Von Spann- und Vor-Seyern.

Die Vorseiler sind nach Gelegenheit der Netze und Stäbe / darmit gestellt wird / lang oder kurtz / von zweyen bis auf drey oder vier Klafftern / deren haben einstheils an beyden Enden Schleiffen / werden ihrer ein theil also besonder gehalten an die Vörderstäbe nach der Hütten zu. Etliche Vogelsteller lassen die Obersäumen so lang / und von beyden Enden der Netze so weit vorgehen / daß sie solche vorgehende Säumen an statt der Vörder- und Hintersäumen gebrauchen können. Etliche aber halten wenig darauf / weil die Netze zu viel auf eine oder andere Seiten rütschen und weichen und man allemahl daran besonders richten muß. Mit den hinter Spannseilern an den Obersäumen zu lassen / bin ich zu frieden / forne halte ich / wie vergemeldet / meine besondere Vorseiler: Und an diesem ist dem Vogelsteller

steller nicht wenig gelegen / dann wann sie nicht steiff / und mit guten Pflöcken verwahret werden / wird nach manchem Vogel vergeblich gezogen.

Von Schweifftzen und Scheeren.

Die Schwäfftzen sind zwey kleine Säumlein / deren eines ungefehr 3. Klaffter lang mit seiner Schleiffen / deren sie unten und oben / und nach der Länge der Stäbe: Aber eine Schleiffen / daran ein eyserner Rinck gemacht / an welchen der doppelte Zeug angefast und geschleiffet wird / gehöret zu jeglichem Flügel einer / die lassen etliche eines Theils am Zuge: Etliche machen sie besonders ab / werden gebrauchet zu desto schneller- und behenderer Bewegung / und erster Aushebung der Vörderstäbe und Netze / auch schleuniger Steiffung eines oder andern Theils des Zugs / an welchem Flügel man sie vonnöthen hat.

Die Scheeren gehören sonst auf Lerchen- und andere kleine Vogel- Heerde und Netze / so nicht gross und zugedeckt werden / daran sie dann auch nicht nöthig / und nicht so viel Stellens und Pflöcke bedarff / als die Schwäfftzen. Es ziehet sich aber auch nicht so leicht über / als das andere / dann gedachte Schweifftzen zu einer besonderen Behändigkeit / und Uberbringung der Wände von den Vogelstellern erfunden worden seyn / werden auch nach des Vogelstellers Gefallen kurtz und lang gemacht.

Von Zug / oder Rück-Säumen.

Der Zug wird einfach und doppelt gebrauchet / der einfache zu einer besonderen Scheeren oder Gabel / darein beyde Vörderstäbe gehefftet: der doppelte zu erzehlten Schweifftzen / welcher nichts anders ist / dann eine doppelte Scheer / welcher Zug hernach an der Schwäfftzen Rincken gemacht. Nachdeme der Sitz und Hütten angeordnet und abgesehen worden / wo der Zug daselbst hingerichtet / wird er übereinander geschleifft / und zusammen geklopelt / und hinten wiederum mit einer Schleiffen verwahret daß es keinen Knotten giebt / und diß darum / daß der Zug im Ziehen dem Vogelsteller nicht aus den Händen rutschet / und dann hinten mit einem Pflock steiff angepflöcket. Ist der Zug noch etwas zu schlaff / wird er in der Rincken steiffer gezogen / oder auch wohl an dem hintern Pflocke gesteiffet / nach eines jeden Wohlgefallen / also / daß auch ein schwacher Knab / Wände von 80. und mehr Schuhen / überziehen kan: Dann mit den Schweifftzen wird ein Netz / so schnell als eine Büchse schiesset / gespannet. Wird es hart gespannet / daß die vörder Stäbe nicht liegen wollen / so hefftet sie mit zweyen Speilen an. Der einfache Zug mit den Scheeren / höltzern Knebel und seinen einfachen Ringeln / damit der Zug auch gesteiffet werden kan / ist allen Vogelstellern so gemein und bekannt / daß es unnöthig daran ferner zu gedencken.

Wie lang auch der Zug zu eines jeden Vogels Stellung nöthig / giebt die Erfahrung selber ob es 10. 20. 30. 50. 100. oder mehr Schuhe lang seyn muß: Auf die grosse und grobe / Vögel müssen 20. Klaffter / oder 120. Schuh gewiß lang seyn.

Von den Wind-Rollen und ihrer Schnur.

Die Rollen werden in grossem Winde gar nützlich gebraucht / ja in- und ausserhalb des Windes: Erstlich zu schwachen Personen / so keine Hülffe haben die Netze zu spannen / und darnach daß mit Vortheil- und in einem Zuge beyde Flügel der Wind zusammen schlägt / und der Vogelsteller auch alle beyde Wände auf einmahl wiederum zu recht legen kan. Diese Wind-Schnur hat zwey Schleiffen / daran sie an beyde Vorderstäbe gehefftet und dann das Röllein hinten eine Schleiffe / daran sie mit einem starcken Pflock / welcher in eine rechte Linien des Vorderstabs und liegenden Netzes / etwann ein wenig länger als der Stab lang ist / eingeschlagen / daß der Säumen mit Rollen fein steiff wie eine Seiten gespannet stehet / jederzeit nach der Seiten oder Wand / daher der Wind stösset / wie oben schon mit mehrerm erwiesen.

Es pflegen auch etliche zu nicht geringerem Vortheil / einen Säumen hinten an den Zug / etwan anderthalb Klaffter lang / so an beyden Enden auch / oder nur an einem Orte Schleiffen hat / anzumachen / um des Winds willen / so sich derselbige hin und wieder auf die Seiten unbeständig drehet / daß alsdann die Schleiffe oder Ring im Zuge / so in diesem Säumen gehet / gedrehet und gewendet oder fort gerucket werden kan. Es ist unnöthig hiervon ferner zu schreiben / wird mehrentheil nur zu Herbst-Zeiten beym Lerchenstrich gebrauchet / und mit zweyen Pflöcken angehefftet.

Von den Hütten zum Netze gehörig.

Die Hütten zu den Wänden gehörig / werden nach Gelegenheit des Orts und Weydwercks aus Weyden / Erlen oder andern Gesträuche / so man haben kan / gemacht / also daß man etliche derselben rund beuget / und die andern zäunet oder flicht / jedoch ein Löchlein / da der Zug durchgehet / offen lässet / und hinten / da man hinein gehet / und den Schwung mit dem Zug nehmen muß / offen bleibet. In diese Hüten werden unterschiedliche Guck-Fensterlein gemacht / daß sich der Vogelsteller aller Enden wohl umsehen kan. Diese Hütten müssen auf verschlagene und listige Vögel zimlich weit / als auf 18. bis 20. Klaffter von Netze stehen: Auf kleine und geringe Vögel darff es lang nicht so weit seyn.

Diese Hütten sind mancherley / etliche von Reussig etliche von Brettern und Rasen / etliche von Leinwad und sonsten gemacht / wie solches im Bericht von Crammets-Vögeln nachgehends folgen wird.

Zu den Lerchen- und Busch-Heerden bedarff man keiner Hütten / allein wird nur ein Loch / darein man die Füsse setzen kan gemacht.

Dieses Loch gehöret auch in alle Hütten/ dann es hilfft die Füsse zum ziehen steiff befestigen.

In ebenem Felde/ da man weit nach Sträuchen lauffen muß/ ist das Hütten-machen mühesam/ darum wäre meines Erachtens nicht böse/ daß man von grüner Leinwand ein klein Zeltlein überziehen lässet/ nur so hoch/ daß der Vogel-Steller aufrecht darinn sitzen kan/ auf die Art/ wie es die gemeine Soldaten in Zügen haben/ doch müste es können zugemacht/ und etliche Büschlein vor das Loch gestecket werden.

Von den Rudeln oder Geregen.

Der Rudeln werden viererley Gattung gefunden und gebrauchet. Auf die wilde Tauben sind die Erege-Ruthen nicht viel über eine Ele oder 5. Viertel lang/ oben rund wie Teller mit Haasen-Zwirn überstricket.

Auf Kybitzen und andere grobe Vögel seynd die Ruthen um ein geringers kürtzer als die Stell-Stäbe: Auf andere kleinere Art/ auch kleiner und geringer.

Sind sie selbst im Stamm so starck/ daß sie beschnitten/ und in den ausgehölten Pflock können gebraucht werden/ so ists gut/ wo nicht/ so nimmt man ein anders Holtz zu Hülff/ und bindet die Ruhr-Gerte fest an.

Die Ruhr-Gerte hat forne von einem Riemen eine doppelte Schleiffe/ daran des Ruhr-Vogels Beine angefesselt werden. Es wird auch sonsten an diese Art Gerege ein doppeltes Schnürlein mit zweyen Pflöcklein angemachet/ so in die Erde gestecket werden/ damit das Gerege nicht höher als man will/ auffahren kan.

Diese Gereche machen eines Theils Vogelsteller gar simpel/ und an Statt des ausgehöleten nur einen gemeinen Pflock/ und dann jetzt erzehlte doppel-Schnürlein mit den zweyen kleinen Pflöcklein/ so es regieret/ und dann das Creutz-Gerege/ so auf den Busch- oder Lerchen-Heerd geleget wird.

Etliche brauchen hierzu zween Pflöcke mit Löchern/ darinnen ein Wältzerlein gehet: In der Mitte hat das Wältzer-Höltzlein ein Loch/ darinn die Mittel-Ruthe am Stamm fest eingestecket wird.

Etliche lassen einen Schreiner einen subtilen vierecketen Pflock machen/ ein wenig länger als einen Werck-Schuhe/ und unten zugespitzet/ den höhlen sie etwann 3. Zohl vom Ende auf der vorder Seiten aus/ machen daran ein kleines Aermblein/ solches hat obenher einen Absatz oder Ausschnitt/ daran die Rudel-Ruthe gebunden wird. Oben fast ans Ende wird ein Loch gebohret/ da die Ruhr-Schnur durchgehet und angebunden wird: Dieses ist also eine zimliche feine Art/ allein/ daß dieselbige nicht allerdings auf die Erde geleget werden kan.

Letzlich wird noch eine besondere Art Gerege auf die Trammets-Vögel-Heerde gebrauchet/ darzu wird ein feins breitlich-zähes Holtz/ etwan zwey oder dritthalb zwerch Finger breit/ und anderthalb Schuh lang/ gebrauchet/ das wird in drey gleiche Theil getheilet/ unten am Ende gefärbet und dünn geschnitten/ daß es sich wie ein Bügel beuget/ und an beyden Enden gespitzet wird in der Erden zu befestigen. Diß hat oben recht in der Mitten ein Loch/ dardurch ein kleines/ etwan einer Hand-langes Schnürlein/ so an beyden Enden Knebelein hat/ durchgezogen.

Hierzu wird dann ein besonders Schwung-Rüthlein/ darauf der Ruhr-Vogel gesetzet/ angebunden und bereitet/ wie dieses bey den Wald- und Trammets-Vögel-Heerden gebräuchlich/ und daselbst hiervon ein mehrers gedacht werden solle.

Von Köfichen und Vogel-Häusern.

Die Vogel-Häuser werden auf mancherley Art gemacht: Etliche rund wie eine Kugel von lauterem Drat/ die haben oben einen eisernen Rincken/ wie zu den Pappageyen und Zeißlein ꝛc. Etliche halb-rund Bogen-weis: Etliche länglicht/ von drey oder vier Sprüngen/ als zu den Nachtigallen: Etliche weit und hoch/ und in der Mitte ein rundes Höltzlein als ein doppel-Thaler/ oder kleines Tellerlein/ daß sich der Lerch darauf schwingen und setzen kan: Etliche sind gar enge/ etliche allenthalben offen nur mit Sprößlein verwahret/ etliche haben nur auf den Seiten Sprößlein/ und unten und oben mit Brettern vermacht/ sonderlich vor die geblendte Fincken/ bey Regenwetter/ daß sie nicht naß werden.

Etliche Vogelsteller/ die nicht gerne viel Köfiche mitnehmen/ lassen sich eines in Form einer runden Scheiben/ und selbiges in 5. 6. oder mehr Facke abtheilen/ machen/ darein sie die Lock-Vögel jetzen/ und also leichter miteinander fortbringen können. Alle Köfiche müssen mit einem Eß-Tröglein und Trinck-Geschirr versehen seyn/ daß man den Vögeln kan ihre Speiß und Tranck geben. So muß auch ein jeder Vogel seinen eigenen Köfich haben/ denen Rebhühner/ Wachtel/ Lerchen und dergleichen Vögel/ so gerne aber mit den Köpffen wiederrühren/ werden ihre Häuser oben mit Leinwand überzogen/ daß sie sich nicht stossen und Schaden thun. Sonsten seynd die Sang-Vögel-Häußlein so bekannt/ daß unnöthig weiter darvon zu melden. Die Häußlein/ so oben rund/ seynd auf die Heerde deßwegen gut/ weil die Netze nicht so leicht/ als an den viereckichten hangen bleiben. Die Brommeten und andere Köfich/ darein Mayßen und andere Sang-Vögel gefangen werden/ sind auch auf mancherley Art bereitet als mit 2. 3. und 4. fachen/ in welchem das Mittlere hoch/ und ein Locker darin sitzet/ deren seynd etliche mit einem Drat/ daß sie darein fallen: Etliche wie Reusen/ daß sie hinein krichen/ und etliche wie die gemeine Schläge formiret: Etliche werden mit einem Wallbaum und Gewicht/ daran ein Creutz-Kychen ist/ gemachet/ darein sich bieweilen 10. Vögel nacheinander fangen können/ ehe mans einmahl aufstellen darff. Diese Kästlein seynd der Knaben Freud/ wiewol sie wenig ins Maaß geben/ allein daß man bißweilen Sang-Vögelein damit fangen kan.

Von

Von den Busch-Heerden im Felde.

Allerley Art der kleinen Vögel / als Fincken / Henfflinge / Quecker / Zeißlein / Stieglitzen / und dergleichen werden über den Busch mit Wänden / so etlich 30. Schuh lang / um Bartholomäi gefangen. An diesen Wänden muß die Busch-Wand fast noch einmahl oder zum wenigsten noch halb so breit als eine gemeine Wand seyn.

Zu diesen Busch-Wänden haben etliche auch ein besonder Compendium mit Stricken zu beyden Seiten auf jede ein Stücklein 4. Schuhe breit / und so lang / als vonnöthen ist / ziehen dann dasselbige in einen gleichen Untersäumen / und dieses darum / daß sie den Busch-Heerd in eine halbe Circkel-Runde bringen können (das soll das Spatium des Heerds um einen drittentheil gröſſer als sonsten machen) so besorget sich der Vogel desto weniger der Gefahr / und fällt desto lieber in den Busch.

Zwischen den Busch und Wand / oder Vorder-Stab muß ein zimlicher Raum bleiben / so weit / daß nach dem Vogel nicht fehl gezogen wird / dann unten und oben erreichet nicht jederzeit die Wand einen jeden Vogel.

Dieser Busch wird von Reisern gemachet / was Gattung darzu zu erlangen / die Weyden seynd sonst am besten. Etliche brauchen auch darzu Disteln und Kletten / und andere lange Gesäm-Kräuter. Ich aber halte mehr von blossen Reisern / daß der Vogel fället allhier nicht nach dem Gesäm und Geäß / sondern den Gesang zu vernehmen / so hat es auch nicht ein jeder gerne / daß auf den Acker Unkraut sey / und damit bestecket wird / dann es ohne dem von sich selbsten wächset.

Den Busch haben die alten Weyd-Leute groß und lang / und von drey oder vier Schritt lang gemacht: Etliche neue aber brauchen denselbigen nunmehr schlecht und dünne / nicht über zwey Schuh lang. Dieser Busch wird alle Morgen erneuert und frisch gemacht / darein werden eines Theils Sang-Vögel gesetzet / und auf die andere platte Wand ein doppelt Creutz-Gerege geleget / die Vögel von Ferne herbey zu flickern. Die Lock-Vögel setzen etliche nicht zwischen / sondern ausserhalb der Garne in tieffe Keutlein / der Meynung / daß sie von öfftern Uberziehen nicht gescheuet und am Gesang verhindert werden: Mit der Busche-Wand wird auch umgewechselt / nachdem sich der Wind wendet.

Dieses ist zur Herbst-Zeit ein gantz gewisser Vogelfang / und auch gantz lustig / sonderlich wann das Gelocke Frühlings zu rechter Zeit eingesetzet / und bis um Johannis verhalten wird. Wann dann der Lock lustig singet / besorget sich der Wild-Fange-Vogel nichts Arges / fällt aus der Lufft nach dem Gerege und Gesange auf den Busche / und wird unversehens gefangen. Es können in guten Strich-Zeiten / wann die Heerde wol angeleget / hundert und mehr / ja etliche hundert allerley Gattung-Vögel / also über den Busch gefangen werden.

Dieser Busch-Fang hebt sich / wie gemeldt / um Bartholomäi an / und währet von Morgens bis ungefehr um 9. oder 10. Uhr / oder bis auf den Mittag

Nach Michaelis / und wann es bald reiffet / und der Vogel auf den Busch nicht mehr fallen will / lassen etliche Vogel-Steller ein Fuder oder etliche Mist auf einen bequemen Feld-Acker führen / denselbigen ziehen sie fein nach der Länge der Wände / wie sonsten der Busch pfleget zu seyn / stecken auch wohl eintzele Reisser oder Kletten darauf / da fällt der kleine Vogel auch noch eine Zeitlang wieder auf / und werden also noch darmit viel Vögel gefangen. Wie die Ruhr Vögel gestertzt / und an das Gerege gemacht werden / ist bey den Lerchen oben schon erwehnet worden.

Von den kleinen Pfösch-Heerden.

Dieses wird allhie an den Busch-Heerd gehänget / und vor und nach demselbigen / ja durch den Winter über gebrauchet. Wer kein Gelocke hat / muß die Vögel suchen / wo sie ihr Geäß haben / und daselbsten so lange nach ihnen humblen / bis er etliche zu wegen bringet / und sonderlich nach Henfflingen / dann etliche suchen sie auf den weissen Rüben-Aeckern / wo der kleine Flader-Saamen wächset / den trage sie zusammen / und zetteln ein wenig Lein darunter.

Wann aber die frühen Pfosch-Heerde / so um Johannis nach dem Fincken im Baum-Garten oder anderer Ende auf Rasen gemachet werden / muß derselbige an solche Orte / da niedrige Bäume gemacht / und nicht über ein oder zwey eintzele Reißlein wie Spieß-Gerten / da noch Laub daran ist / vor die Wände / damit dann auch der Untersämen angepflocket worden / angeordnet werden.

Diese Pfösch-Heerde bedörffen vors erste / sonderlich auf die Fincken / eines Lauffers / sonsten wird zu diesen Pfösch-Heerden gar kein Gerege gemacht noch gebrauchet / seynd nicht allein Anfangs des Sommers / sondern auch zur Herbst-Zeit / wann es sehr gereiffet / und darauf lange nicht geregnet / zu welcher Zeit etliche kleine Vögel nicht mehr auf den Busch-Heerde gerne fallen / sonderlich gut und wohl zu gebrauchen / dann sie ohne das die gedeckten Garne nicht so leichtlich scheuen.

Es ist ferner bey diesen Heerden zu mercken / daß alle Morgens darauf von dem Gesäme / so ohne das die Sang- und Lock-Vögel auswerffen / ein wenig bestreuet werden / und im Rücken oder Uberziehen eigentlich in Acht zu nehmen / ob auch mehr wilde Vögel auf den Bäumen oder sonst vorhanden / damit dieselbige nit verscheuet werden.

Jedoch liegt vielmahls wenig daran / dann der Gesang bringet sie doch endlichen wiederum herbey / im Strich nimmt man aber eintzelich mit /

was da kommt / zwey / drey / und was GOtt bescheret. Nach dem Ziehen leget und verdecket man die Netze so schnell es seyn kan. Und das sey also an diesem Ort genug von den Pfösch Heerden.

Vögel mit den Händen zu fangen.

Hiervon wird mancherley in gedruckt und geschriebenen Schrifften gefunden; Als grossen Fischfressenden Vögel / als Raben / Krähen / Dohlen / und dergleichen / wird ihr Aas mit gefeilten und klein gemachten Krähen-Aeugelein bestreuet / und mit Hönig-Wasser bespritzet / und ihnen zu essen vorgeworffen. Das Hönig-Wasser aber mit Wasser / in welchem gifftiges Kraut (als schwartze Nießwurtz / Bilsen-Kraut / blauer Wolffs-Wurtz / Eschenhut / Alconit / Wolffs Milch / Hahnen-Fuß / Schierling / Fliegen-Schwammen / Rauschgelb / Operment / &c.) gesotten / zubereit: Der kleinen Vögel Geäß aber / als Waitzen / Gersten / Erbsen / Lein / Rüben-Saat / Mohn und dergleichen / in Materi und Kräutern nach eines jeden Gefallen gebaitzet / wie derum getrocknet / und den Vögeln zu essen vorgeworffen.

Etliche sieden dieser gedachten Saamen in Weintrüsen / und Brandtwein / und obbeschriebenen Kräuter-Gewächsen / sonderlich Buckel-Körner / Schierling und Bilsen / bis der Saamen etwas aufbürst / besprengen es dann mit Honig-Wasser / daß es süß ist / und werffens vor die Vögel.

Etliche nehmen zu wilden Enden Bocks-Blut / Bilsen und dergleichen Saamen / stossens wohl durcheinander / lassen an der Sonnen recht dürr werden / brechens dann zu Stücken / und werffens darnach den wilden Endten aufs Wasser zu essen vor.

Etliche baitzen auf wilde Tauben und dergleichen Vögel Erbsen in Brandtwein / vermischen dieselbige mit Ochsen-Gallen und Wermuth / lassen sie trocken werden / besprengens dann mit Honig-Wasser / und werffens ihnen von.

Wiewohl nun dieses wohl seyn mag / ists doch / meines Erachtens nicht recht / dann der Vogel wird hierdurch zwar tumm und taumelig gemacht / aber kan nicht so bald von den Menschen ergriffen werden / fliegen bisweilen weiter / und verkriechen sich / daß sie ehender offt den Füchsen / Wölffen / und andern schädlichen Thieren / als den Menschen zu Theil werden / zu geschweigen / was sorgfältige Leute über diese Vögel-Speise vor grosses Bedencken haben möchten.

Von den Lock-Pfeifflein.

Der Hühner- und Wachtel-Pfeifflein ist oben gedacht worden / Lerchen-Pfeifflein von Messing oder Silber / seynd auch bekannt / die Meysen-Pfeifflein aus Gäns-Beinen gemacht / wie auch die runden Ambsel- und Drossel-Pfeifflein / welche die Italiäner und andere Nationen aus eines gewachsenen welschen Baum Nuß-Schaalen / die sie fein glatt inwendig ausbutzen / in der Mitten darein ein Loch machen oder bohren / die Schaalen übereinander fügen / mit Wachs vermachen / und mit an sich gezogenem Athem ihnen nachpfeiffen und locken / ist auch vor sich.

Diese Pfeifflein seynd noch besser / wann sie von Messing oder Silber gemacht und recht gestimmet seyn / und auf diese Art findet man auch Fuchs-Pfeifflein / Rebe-Pfeifflein / &c. und kan man / wer darauf spendiren will / ein gantzes Vogel-Geschrey zu kauffen bekommen.

Diejenigen / so mit der Leimstangen umgehen / und mit dem Blat nicht pfeiffen können / gebrauchen sich eines von den Bircken-Schaalen zubereiteten Pfeiffleins / wer darauf wol pfeiffen kan / der erspahret viel Lock-Vögel: Doch kan ein Vogelsteller des natürlichen Gelocks nicht entbehren / sonderlich auf den Wald-Sang- und Sommer-Heerden / dann solches Gelocke billich allen anderen pfeiffen oder Locken / so der Vogelsteller auch aufs künstlichste thut / vorgehet.

Vom Vogel-Steller.

Obwohlen ein Vogelsteller nicht also behertzt / starck und mühsam / als ein Weydmann auf grosse vierfüssige Thier / bedarff zu seyn / so muß er gleichwohl unverdrossen / und eine solche Person / in Hunger / Durst / Wachen / Hitz und Frost / auch so wohl Mühe und Arbeit / als ein Jäger auf wilde Thier / jemahl erdultet / ertragen können / sonderlich ein Hühner- und Crammets-Vögel-Fänger / so auch vielmahl grosse Berge / Thal und Land-Arten durchlauffen / welche Bewegung auch vielen zur Gesundheit dienet.

Wie nun ein Weydmann seine Hunde auf vierfüssige Thier abrichtet / eben so muß ein Vogelsteller seine Hunde auf Endten / Hühner / Wachtel / Raub-Vögel-Beitze / zum versuchen / vorstehen / reichen und hohlen / was geperichet worden / und auf andere Geflieder mehr abzurichten wissen.

Wie auch ein Weydmann mit dem Horn seine besondere Gemercke / den Jägern und Hunden zu Anfang und Endung der Jagten giebet / also muß ein Vogelsteller allerley Art Geschrey mit Pfeiffen und Locken lernen / seine Lock-Vögel ziehen / fangen / gewöhnen und abrichten / zu rechter Zeit aus und einsetzen / angelegen / und so etwan ein Mangel vorfället / denselben abwenden / allerley Art Netze stricken und zurichten können: Mancherley Geflügel in dem Flug und Gesang erkennen / ihre Gelegenheit und Liste erfahren / und seine Stellung darnach richten.

Er soll von Anfang des Aprilis bis in Julium das Gefieder mit Frieden lassen / und sonst zusehen / daß das junge Gehecke des Gefieders nicht verdirbet / zur Unzeit ausgehaben / und dem Stellen Abbruch geschehen möge: Keine Zauberische und

und aberglaubische Sachen brauchen / sondern mit dem / was GOtt bescheeret / zu frieden seyn.

Ferner soll ein Vogelsteller wissen / daß die Vögel ihren Strich im Herbst von uns gegen Mittag oder Morgen und in warme Lande haben: Hingegen im Frühling wieder von Alexandria, das ist von Mittag oder Morgen gegen Abend reisen.

Im Februario und Martio fängt man die Vögel im Wieder-Flug: Im May die Wachteln: Im Junio Stahren / wie auch Wald-Vögel mit Kloben und Leim-Ruthen: Im Julio Feld-Hühner und Tauben: Im Augusto Tauben und Sang-Vögel: Im September Lerchen: Im October Crammets-Vögel: Im November / December und Januario Feld-Hühner / wie auch bisweilen noch Crammets-Vögel.

Von der Auer-Hahnen Jagt.

Nachdem ich von dem Wasser- und Feld-Vogelstellen / meines Erachtens / genugsamen Bericht gethan / als habe ich mir fürgenommen / in denen nachfolgenden Capitelen auch von denen Wald-Vögeln zu handeln / unter welchen ohnfehlbar der Auerhahn den Vorzug hat und billich nur vor hohe Obrigkeit und Herrschafften gehöret / weilen er nicht allein köstlich / sondern auch rar / und nicht aller Orten gefunden wird.

Ein bekannter Autor schreibet: Wann man die Auerhahnen oder Hennen schiessen wollte / müste man im Schnee ein langes Hemd samt einer weissen Hauben anlegen / so könnten sie im Schnee zu Tag und Nacht geschossen werden / und beym Nacht-Schiessen ein Gesicht von Pappier auf das Rohr machen.

Wann sonst der Auerhahn in seiner Pfaltz Zeit schreyet / welches im Frühling vor Ostern / ja offt im Februario geschicht / so höret oder siehet er nicht.

Sein Geschrey / wann er es gar gerade machet / lautet nicht viel anders / als wann ein Graß-Mehder mit dem Stein an die Sensen streichet oder wetzet.

Im Schreyen wird etliche Schritt auf ihn zugegangen / bis man immer näher zu ihm kommt / wann sonsten nur ein Höltzlein unter den Füssen knacket / so er nicht schreyet / kan ers hören und mercken / und darvon eylen: Darum wann er nicht schreyet / wird still gestanden und nicht fortgangen.

Wo er sich einen Morgen finden / da ist er die gantze Brunst-Zeit des Morgens zu finden. Daselbst er dann vor Tage / oder wohl in der Demmerung schnell auf den Platz fället / aber nicht lange verharret. An solchem Ort machen die Schützen Hütten hin / und warten dem Herrn auf den Dienst.

Er soll unter seinem Schreyen und Brunst auch keine Büchsen loß gehen hören / und sollte vielmahl geschossen werden.

Wan der Schnee gefrohren und knittert / kan man nicht bald an sie kommen / dann sie hören solches sehr weit. Derowegen pflegen etliche breite Filtz-Sohlen an die Schuhe zu binden / darauf sie leise gehen / ziehen lange Hembder über die Kleidung / damit sie nicht gesehen noch gehöret werden.

Sie liegen stets in den Heyden und Wäldern / allda man ihnen dann mit sonderbahren Schleiffen / daran schwehre Höltzer zu Folgern gehenckt / wie dann auch mit gewissen Fallen und Tritten aufwartet. Dieser Drat-Schleiffen ist oben im achten Punct von den Feld-Hühnern etwas gedacht worden.

Dieses Platz-Weydwerck geschicht am meisten nach Mitternacht / auch bis es eine Weile Tag gewesen / darum auch vieler grosser Herren Diener / die in den Demmerungen oder des Nachts bis an den Tag aufwarten / und den Schlaff brechen müssen / mit diesem Weydwerck und Perschen nicht allzuwohl zu frieden sind.

Von der Birck-Hahnen Jagt.

Die Birck-Hahnen sollen des Jahrs dreymahl ihre Brunst halten / deren nur im Frühing die rechte / die andern zwo nur sonderbahre Geilheiten / daraus keine Fruchtbarkeit erfolget / seyn sollen. Diese geschehen um Jacobi und Herbst-Zeiten / da sie sich dann bald wie die Calcutischen Hahnen / streuben / und böse zu schiessen sind.

Wo sie auf Wasen oder grüne Plätze gleich wie die Auer-Hahnen / schon niederfallen / bleiben sie doch nicht lange daselbst liegen / werden mit den Auerhahns Fallen / Stricken und Schleiffen / und wunderselten mit Schiessen bekommen. Sie halten sich gerne in Bircken auf darinn viel Saamens / und das Viehe nicht viel hinkommt / darinnen viel Heydel- Mehl- und Steinbeer wachsen.

Es hat mich ein gewisser Weydmann berichtet / daß die Birck-Hahnen in den Heyden mit Bircken-Saat gepföschet / und mit Schleiffen und Wänden gefangen werden. Item / daß sie das Kraut Hirschmeldten und Spring-Kraut / so schier Blumen wie Ritterspornhaben / so sehr lieben / und an nassen und feuchten Orten zu finden seyen / und daß die Weyd-Leute eine Gabel und langes Höltzlein machen / wie eine Brücke / daß sie auf und abkommen mögen / an welche sie eine Haar-Schleiffe von 7. oder 8. Pferds-Haaren starck machen / und damit um das Kraut herstellen: Ja offt zugleich Alte und Junge / oder ein gantz Gehecke dabey auffangen.

Oder aber sie kehren in den Schneissen / oder Heyden-Pfade stellen mit Bügeln / Fallen und Schleiffen / und pflegen sie also zu fangen.

Von der Hasel-Hühner Jagt.

Die Hasel-Hühner halten sich am meinsten wo viel und grosse Tannen / oder sonst finstere und dicke Wälder von Bircken / Hasel-Stauden / Brombeer und Wachholder-Sträuche zu finden seynd. Und weil sie gerne auf den Hasel-Stauden sitzen / und

und die gelben Zäpfflein davon essen / glaubt man/ daß sie hiervon ihren Nahmen bekommen haben. Sie begeben sich niemahls aus den Wäldern / weil sie die Raub-Vögel mehr als den Weydmann förchten.

Sie seynd auch ziemlich leicht zu bekommen/ massen sie sich mit ihrem Geschrey selbst verrathen. Sie werden so wohl Frühlings- als Herbst-Zeit mit dem Hühner- und Steck-Garn / und einem Pfeifflein / welches aus einer hohlen Hasel-Nuß bereitet wird / gefangen / oder aber geperschet.

Sonsten werden sie auch mit den Dräthen / Fallen / Schneissen und Dohnen gefangen / dann sie nach den rothen Eber-Eschen-Vogel / sonderlich nach den Schwalcken-Beerlein hefftig gehen. Sie lassen sich auch nicht lebendig einsetzen und aufhalten / sondern sterben bald: Wiewohl etliche meinen / so man ihren Magen besichtigen wollte / könnte man sie mit dergleichen Speiß / welche in ihnen gefunden wird/eine Zeitlang erhalten.

Die Hasel-Hühner werden für eines der edelsten Feder- Wildpret gehalten / darum es auch bey Fürsten und Herrn zum andernmal auf die Tafel getragen / und höher als Reb-Hühner geachtet wird. Manchen aber ist ein Schnepffe eben so lieb / als ein Hasel-Huhn.

Von der Schnepffen-Jagt.

Rudolph Hänßlein / schreibet in seinem Vogel-Buch Fol. III. daß die Schnepffen fast durch alle Land in Bergichten und Wässerichten Orten/ und in Italien um die Gärten und Lust-Häusser gefunden werden / sich des Tags zu ruhen unter die Stauden verbergen / und des Nachts von etlichen Orten gar nicht fliegen / sonderlich im Schwaben-Land. Hergegen gibt es die Erfahrung / daß sie des Abends gewiß aus dem Holtz ins Feld aufs Geäß / und des Morgens wiederum ins Holtz fliegen.

Des Nachts bleiben sie nicht bald im Holtz/ sonderlich wo grosse Wild-Bahnen seyn / darum sie nur mit einem hohen Netze / wie oben im 7. Puncten von den Feld-Hühnern gedacht / in den Wald-Ecken und Wald-Wiesen / Abends und Morgens im Hin- und Wieder-Flug zum Geäß gefangen werden. Dann so der Schnepffe kommt / müssen die Netze also stehen: Man machet zwo Stangen in einer feinen Schlufft / so hierzu wohl ausersehen / darinn richtet man das 80. Schuhe lang / und 16. bis 20. Schuhe hohe dreyfache Netze / lässet selbiges mit den darzu gehörigen Säumen und Rollen etwann Manns hoch von der Erden / nicht weit davon hat man zween Schirm / so oben etwas offen / darein man sich verbergen könne.

Wann nun der Junge / welcher treibet/ einen Schnepffen kommen siehet/ triebet er dieselbige in oder neben der Schneissen auf. Wann die Schnepffe bald neben das Garn kommt / müssen diejenigen / so die Warte und Roll-Säumen am Netze halten / dasselbige gleich und schnell zu rechter Zeit in die Höhe halten / einschrencken / und wann sie eingefallen / schnell wiederum sincken lassen.

Sie müssen hierauf wohl gerichtet seyn / damit der Schnepffen nicht zu bald / auch nicht zu langsam im Fluge begegnet werde. Hierzu haben etliche auch nur einfache Garne mit Rincken/ so sie ebener Massen also gebrauchen.

Die Weyd-Leute / so mit Steck-Garn umgehen / und sie darmit treiben wollen / sollen sonderlich wohl in acht nehmen / daß sie um Johannis oder Jacobi / weil sie kaum halbwachsende Jungen / etliche gar tückisch vor die Steck-Garne lang niederliegen / darum auch auf ein paar Stunden nicht so bald auf sie zu eylen / sondern ihnen Raum und Weile zu geben / auch das zu mercken ist / daß diese Steck-Garne Elen hoch ihr Geleiter ausbringen müssen / damit sie Raum haben einzugehen / und nicht überspringen.

Zur Herbst- und Frühlings-Zeit werden sie am besten gefangen / wie jetzo gemeldet / mit den Steck-Garnen / oder auch wohl mit dem Geleiter- und Hühner-Hamen / als Treib-Zeug/ der Treiber oder Bährer in der Ruhe / muß bisweilen / wie ein Schaaf blecken / so da weydet / und mit einer Schaaf-Schellen auch darzu klingeln / dieses gehet im Martio mit Steck-Garnen am besten an.

Sie werden auch mit Schleiffen und Fallen auf den Pfäden gefangen / damit diese Schleiffen aber / wecherley Art dieselbigen gebraucht werden / nicht zu hoch oder zu niedrig gemacht werden / lassen etliche einen lebendigen Schnepffen/ so sie die haben können / etwan in einem Gemach oder Stuben auf und abgehen / darvon sehen sie ab / wie hoch im Gehen / Bewegen und Geäß / und es sonst sich verhält / daß also die Höhe der Schleiffen und Pfäde desto eigentlicher abgesehen werden / und diß auf andere Feder-Wildpret mehr.

Es wollen aber die Pfäde / wie auf alles Feder-Wildprät bräuchlich/über den andern / dritten oder vierdten Tag / nachdeme das Laub sehr abfällt / mit einem stumpffen Besem bekehret / und also das frische Erdreich oder Sand hervor gebracht seyn.

Darmit auch solcher herfür komme/ behauen etliche die Pfäde mit einer scharffen Lacken / und ziehen das Gras oder Wasen davon / daß die Schnepffen also darzu kommen / und das Gesi. der so vielmehr in den Pfäden zu lauffen / und die Würmlein darinn zu suchen / Lust und Gefallen habe / dann dieses Feder-Wildpret sonderlich eine anmuthige Belustigung auf den frischen Pfäden zu lauffen / und sich zu etzen/ hat / wann sie schon satt seynd / lauffen sie doch gerne darauf.

Sie werden auch des Abends in der Demmerung / und eine Stund oder zwey vor Tage / dieweil sie wandern und umher fliegen / mit besondern hohen Netzen / so still unverruckt stehen bleiben / gefangen: Item / in den Wäldern in jetztgemeldter Zeit bey den Brüchen und Pfützen / mit den Wänden/ wie es die Nürnberger Weydleute im Brauch haben.

Auch

Auch werden sie zur Frühlings-Zeit um die Wacholder-Büsche gesehen/ und mit den Schleiffen/ welcher unten bey dem Crammets-Vogel gedacht wird/ einzelich gefangen.

Letztlich werden auch noch andere Schleiffen nachfolgender Gestalt bereitet/ darinn sie in der Ausfahrt/ ehe sie sich paaren/ und vor dem Herbst/ ehe sie sich mit ihren Gehecken zusammen geben/ gefangen werden: von den längsten Pferds-Haare werden acht oder mehr/ nachdem sie starck seyn/ Schleiffen gedrehet/ die werden an ein anderthalb Schuhigen höltzernen Pflock/ der ohngefehr auf 5. Zoll mit einem Messer geöffnet/ nachdem er unten gespitzet worden/ und darinn die Schleiffe/ so vorne einen dicken und starcken Knotten haben muß/ hart eingezogen. Der Knotten an der Schleiffe muß starck und doppelt gemacht seyn/ daß sich die Schleiffe nicht hindurch ziehe. Auf die Seiten dieses offtgedachten Pflocks/ wird noch eine Kimme geschnitten/ darein wird die Schleiffe gesteckt und vorgerichtet/ wann die Schnepffe hinem lauffen/ daß die Schleiffe im Anfang fein folgen kan.

Vom Kautzen/ und wie desselben Gebrauch zum Vogelstellen auffkommen seye.

Figur. S.

Die Kautzen und Eulen mit ihren Arten/ nähren sich des Nachts mit dem Raub. Und weil sie ungestalt sind/ und sich wenig sehen lassen/ oder von den Vögeln wenig gesehen werden/ verwundern sich die Vögel ihrer/ und begehren sie als ein frembdes und ungewohnetes Monstrum anzusehen. Darum schreibet Ælianus, daß eine Eule einer Zauberin zu vergleichen seye/ dieweil sie mit ihrem Daucken und hin und her sehen die Vögel zu ihm reitzet/ daß sie sich also an ihr vergaffen/ und darüber gefangen werden. Etliche aber seynd hergegen der Meinung/ daß dieses nicht aus Verwunderung/ sondern aus sonderlichem Haß/ so alle Geschlecht der Vögel auf die Nacht-Vögel und Kautzen haben/ geschehe/ weil sie ihnen des Nachts ihre Eyer und Jungen/ als ihren besten Schatz/ rauben und auffressen.

Als dieses die Menschen in acht genommen/ haben sie allerhand List erdacht/ mit Leim-Ruthen/ Hütten/ Kloben Wänden und anderem den Kautzen zum Vogelfang zu gebrauchen. Die Käutzlein aber werden von etlichen Leuten ausgehoben und auferzogen/ jedoch daß den alten Kautzen allemal im Brachmonat/ so sie ausgehoben/ ein Junges im Nest gelassen werde/ so kan man fast alle Jahr am selbigen Ort Junge finden. Sie werden erhalten mit allerley Fleisch/ als Mitz/ Hertz-Frösche/ Mäuse/ &c. nur daß man ihnen auch bey Zeiten ein Gewehl oder Gewerff/ wie den Raub-Vögeln/ so abgerichtet von eitel Fleisch zu essen/ verschaffet.

Wie der Kautz zum Vogelfangen gebraucht werde.

Der Kautz wird auf unterschiedliche Art/ wie gemeldet/ zum Vogelstellen gebrauchet. Sie werden gemeiniglich an ein Riemlein oder den Knien/ oder auch wohl darunter/ angefesselt/ daß das Riemlein entzwey gespalten biß in die Mitten/ und ihme dann an ein jedes Füßlein besonders angefesselt. Es müssen die Fessel aber wohl verwahret seyn/ daß sie sich nicht lösen/ und darvon fliegen. Herzu wird weiter ein runder Stock oder Teller/ wie es dem Weydmann beliebet/ mit einem Stöblein etwan anderthalb Schuhe hoch/ oder höher/ so unten spitzig gemacht wird/ daß es in die Erden gesteckt werden kan. Dieser Stock oder Kautzen-Sitz wird mit grünnem Tuch überzogen und bereitet darauf wird das Käutzlein gesetzt/ und an das lederne Riemlein eine Schnur angebunden/ daß man es zöpffen und flatterend machen kan.

So man ihn zu den Hütten und Kloben gebrauchet/ darff das Schnürlein nicht lang seyn: Zu den Laim-Ruthen aber/ da bey man keine Hütten hat/ muß es sehr lang seyn/ damit man sich hinter einen Baum verstecken kan/ jedoch sich vorsehen/ daß den Kautz nicht ein Raub-Vogel erstösset. Wann dieses Weydwerck also angestellet/ gehet man mit den Kautz- und Leim-Stangen in den Vorhecken/ oder groben Gehältz/ biß man Vögel antrifft/ und seine Setz-Stette darnach machen könne/ alsdann verfähret man/ wie nachfolgendes zu vernehmen.

Von den Leim-Ruthen/ und wie dieselbigen gebraucht werden.

Der Leim-Ruthen seynd mancherley Gattungen/ jedoch fürnemlich meines Erachtens dreyerley/ so nützlich zum Vogelfang können gebraucht werden/ gantz grosse/ mittlere/ so an die Leim-Stange gehören/ und kleine Röthlein zum Fall-Bäumen: Die gantzen werden in diesen Landen nicht viel gesehen oder gebrauchet/ sondern in Italien und andern angräntzenden Landen/ da es viel kurtze Stauden und viel Weinberg hat. Werden von den Italiänern Vergoni genannt/ seynd ohngefehr vier oder fünff Werck-Schuhe lang hat eine jegliche von Holtz oder Rohr eine besondere Scheide/ darein sie gestecket wird/ von Holder oder anderer hohlen Materie gemacht/ deren werden gemeiniglich 8. 12. oder mehr gebraucht/ wiewohl ihrer so viel nicht allezeit nöthig.

Wann man sie brauchet/ ziehet man sie aus der Scheiden/ stecket sie in ihre besondere Löchlein/ ausserhalb der Scheiden hencket sie an ihren Hacken an/ setzet sie gemeiniglich um den Kautzen herum/ dieses sind die allerreinlichsten und besten Leim Ruthen/ dann man verunreiniget weder Händ noch Kleidung darmit/ wie mit der Leim-Stange geschicht/ kommt schnell ein Regen/ seynd sie bald wiederum in ihre Scheiden gesteckt/ und darff nicht der Sorge/ daß sie in den Hecken ankleben und verlohren werden/ so kan auch kein Staub auf den Leim fallen.

Diese Ruthen sind vortrefflich gut auf den Weinbergen auf die grosse Vögel; Ich habe mit diesen Ruthen selbst sehen und helffen umgehen.

In den Weinbergen und kurtzen Büschen muß der Stock oder Sitz des Kautzen was lang und hoch seyn/ damit ihn die Vögel desto eher ersehen können.

Von den mittelsten Leim-Ruthen / so an die Stangen gehören / wie auch von der Leim-Stange ohne Spillen.

Zu den mittelsten Leim-Ruthen gehöret eine leichte lange Stang / die wird von oben herab Creutz weiß mit Löchern durchbohret/ etliche bohren sie gerade oder starck/ etliche schreg. Diese Rüthlein seynd ungefehr zwey oder anderthalb Schuhe lang/ werden/ ehe sie angemacht / mit Leimen bestrichen / oder umwickelt. Die Stange wird unten mit einer Spitzen gemacht/ damit sie leicht in die Erde zu stecken seye.

Mit dieser Leim-Stange laufft man im Walde hin und wieder / biß man der Vögel gewahr wird/ alsdann stecket man sie fein schnell etwas lehnend in die Erde / daß sie oben mit der Spitz einen Ast eines Baums berühret/ und desto gewisser lieget / doch also/ daß die Sonne nicht zu hell an die Leim Ruthen scheinet / den Kautzen setzet man zwey oder drey Schritt von der Stange in die Erde mit seinem Stock oder Spitz / dann gehet man ein oder 20. Schritt bey Seits hinweg hinter einen Baum oder Strauch / sich zu verbergen / zupffet den Kautzen mit der Schnur/ daß er flattere / und pfeiffet benebens auf einem Blat oder Pfeifflein/wie ein Vogel / so gedencken die Vögel der Kautz fresse einen Vogel / kommen herbey / setzen sich auf die Leim-Stange und bleiben daran kleben: Wann nun derer etliche daran hangen/ und man derselben nicht vielmehr siehet/ lauffet man zu / nimmt sie herab / und eilet denen / so herab fallen/ auch nach/ und hebt sie auf: Nimmt alsdann / wann allda keine Vögel mehr vorhanden/ den Kautzen und die Leim-Stange / und gehet weiter auf eine andere Stelle. Man muß jederzeit im Gehen in Acht nehmen / wo sich die Vögel verhalten / oder woher sie streichen / ihnen einen kleinen Vorlauff thun/die Stangen fein eilends stellen / und sich jetzt-erzehlter massen damit verhalten.

Von den kleinen Leim-Rüthlein / so zum Fall-Baum gebraucht werden.

Die dritte Manier und kleineste Leim-Rüthlein seynd etwan beynahe eines Schuhes lang / und ein wenig dicker als ein doppelter Strohhalm/nachdem einer klein- oder grosse Vögel zu fangen weiß / werden unten am dicken Ende von beyden Seiten dünn beschnitten/ mit Leim überzogen / und in ein ledernes Futteral oder Köcherlein zusammen gelegt und eingewickelt. Wann man nun in den Busch kommt/behauet man einen trauselichten Strauch/etwas höher als eine Manns-Persohn streiffet das Laub darvon / beschneidet denselbigen fein / jedoch also / daß er die meisten und stärckesten Aestlein behalte / etwan einen Schuch oder Hand lang / schneidet darein fein tieffe Kimmen/ stecket die Rüthlein darein / und verhält sich sonst allermassen / wie mit andern Leim-Ruthen.

Eine Hütte ist nicht böß darbey / wann schon kein Kloben vorhanden/ weilen aber die Hütte und Fallbäumlein zugleich zu tragen sehr mühsam / so machen etliche nur halbe Hütten / so viel / daß sie forne her von denen Vögeln nicht gesehen werden / die können sie auf einer Achsel fortbringen.

Diese Rüthlein können sie auf die Kirschbäume / oder auf den Haber-Feldern auf den Ecken/ so ans Gehölz oder Stauden reichen/ da der Vogel gerne fället/ gebrauchet werden. Es ist gar fein damit/ allein wann die Vögel auffsitzen / fallen sie mit den kleinen Spindeln auf das Erdreich / und wird der Vogelleim daran voll Unflaths/ daß man viel daran putzen muß. Sonst fliegen die Vögel überaus gerne darauf/ ja viel lieber/ als auf die lange Stangen / ausser die Fincken/ welche nicht gerne auf die Leim-Ruthen fallen.

Man gehe aber mit welcher Art Leimstangen um/ als man wolle/ soll gemerckt werden / nicht zu bald auf die Stang oder Fallbaum zu eilen/ obschon bey Zeiten etliche gar darvon fliegen oder abfallen/ und sich nicht recht anhencken/ biß so lang der gantze Strich vorüber und der Vogel nicht mehr begehrt zu fallen / alsdann ists Zeit / sich aufzurichten/ zusammen zu klauben/ und mit zunehmen / was GOtt beschehret/ hat.

Etliche Vogelsteller haben Gärnlein / die sie um den Fallbaum oder Leimstange her stellen daß sich die abgefallene Vögel nicht verkriechen oder verlauffen können: Aber die Vögel lassen bißweilen nicht so lange Zeit / diese Gärnlein zu stecken/ wann sie einem unversehens daher kommen. Auch pflegen etlicher Sang oder Lock Vögel um die Stange aufzuhencken/ daß die Vögel destomehr herzu gereitzet werden.

Wie der Vogel-Leim gemacht werde.

Etliche lehren / man soll das Mistel-Holtz auf fünff oder sechs Wochen im Wasser fäulen / und alsdann in einem zinnernen Mörser stossen/ hernach waschen und bereiten/ und demselben mit Oel und Hartz einen Zusatz geben. Ich habe auch sonsten in einem alten geschriebenen Buch gelesen / man soll nur die Mistelbeerlein in Wasser beitzen / und dann fleissig stossen und waschen/ so gut man kan. So man aber den Leim sonst machen will/ so brechet das Mistel-Holtz ab / die erste äusserste Schaale schneidet darvon/ das andere Marck schabet ab / giesset über dasselbige ein wenig Wasser / und stossets zu einem Brey/ hernach waschets und rührets mit den Händen / so löst sich das Unnütze ab / und bleibet der Leim in den Händen / dieses brauchet grosse Mühe/ aber es gibt guten Vogel-Leim. Weil aber der Vogel-Leim nicht also theuer / pflegen ihn etliche zu kauffen/ und mögen die Mühe nicht darauf wenden / selbigen selbsten zu machen.

Wie der Vogel-Leim vollends zum Vogel-Fang nach der Zeit des Jahrs und Gewitters zu bereiten.

Den Vogel-Leim leget man auf einen glatten genetzten Stein oder Holtz/ schlägt und klopffet ihn gar wohl/ mit einem Holtz oder höltzernen Hammer/ auch genetzet/ thut ohngefehr unter ein Pfund Vogel-Leim/ einer Welschen Nuß groß weiß trocken Hartz oder Pech/ in einem Mörsel klein zerstossen/ und etwas Lein-Oel/ damit ihme die Nässe nicht schade; nehmet auch ein klein wenig Honig darunter/ arbeitet und bähret ihn wol mit den nassen Fingern/ nachdem er geklopfft/ reisset ihn von einander/ und arbeitet ihn/ als wann man Wachs machet. Will er an den Fingern kleben bleiben/ so tuncket die Hände offt ins Wesser/ das Oel macht/ daß es das Wasser nicht achtet/ so ist er kalt bereitet. Darauf wird er dann in die Leim-Ruthen gewickelt oder gedrähet/ wann derjenige an den Rüthlein unsauber/ und nicht mehr halten will/ so ziehet ihn mit einem Säumlein ab/ und windet ihn aufs neue/ und gebt ihm mit ungebrauchtem einen Zusatz.

Es ist auch diß beym Vögel-Leim in acht zu nehmen/ wann derselbige von der Sonnen oder Lufft etwas hart oder häutig werden will/ müssen die Rüthlein von neuem gedrehet und umwunden werden. Darum pflegen auch die Vogelsteller zum öfftern selbige zu überziehen/ und nachdem Gebrauch solche wieder zu säubern/ und ins Futteral zu legen. Auch soll man bey warmem Sonnenschein/ damit der Leim nicht zu weich werde/ Pech/ bey kaltem Wetter kein-Oel/ und bey nassem Regen-Wetter Honig zum Zusatz nehmen; Zu dem Ende man alles solches im Vorrath haben muß.

Ich weiß auch/ daß man den Vogel-Leim beym Feuer etwas heiß werden lässet/ damit er das Pech und Oel desto lieber annehme: Ist aber so viel nicht nöthig/ sintemal man solches durch Schlagen und langes Bähren mit ausrichten kan. Wann der Vogel-Leim im Bähren oder Andrehen nicht von den Fingern wolte/ schmieret man die Hände mit Speck/ biß er abgehet.

Von den Hütten und Kloben.

Fig. T.

Diß Weydwerck gehet an um St. Johannis/ nachdem die Jahre gut/ und der Vogel geheckt/ und wehret zuweilen um Bartholomäi oder Michaelis/ auch an manchen Orten noch länger. Hierzu werden etliche Stecken oder Reiffen zu Hütten gebogen/ die läst man stehen/ biß sie wohl trucken worden/ und bindet solche zusammen: Dieses Corpus wird alsdann mit grüner oder blauer Leinwand überzogen/ die Forme der Hütten ist was länglicht/ und nicht recht rund/ damit sich der Weydmann darinnen strecken kan. Inwendig werden zwo Krippen oder Säcke von Leinwand zu den Vögeln auf jede Seiten des Lochs/ dardurch der Kloben gesteckt wird/ eingemacht/ oberhalb bleibet die Hütten so weit offen/ und hat darauf einen Deckel/ den man auf und zu machen kan. Wann der Weydmann mit der Hütten umher gehet/ stecket er den Kopff durch das Loch/ daß die Hütten ihm auf beyden Achseln hencken bleibet/ biß er Vögel höret/ und einen Satz bekommt. So er was vernimmt/ setzt er sich schnell mit der Hütten/ schiebet den Deckel oben vor/ ordnet den Kautz vorne vor das Loch/ stecket den Kloben aus/ und erwartet/ biß etwas auffsitzet.

Es wird aber inwendig auch ein Gezäume gemacht/ daß der Klobe darauf steiff liegen kan/ und mit seinen eisernen Federn daran gesteckt werde/ daß man hierdurch desto steiffer und schneller mit der rechten Hand den Kloben herein ziehen/ und mit der lincken Hand die Vögel abnehmen könne/ darinn er sich dann vorhero wohl zu üben hat. Die Hütte muß alle Morgen oder Abends zuvor mit grünen Zweigen oder Laub bestecket werden/ als wann es ein gewachsener Busch wäre/ und die Blätter ja nicht umkehren/ dann der grobe Vogel sonderlich dieses bald mercket: Wann die Sonne warm scheinet/ muß die Hütte des Tags zweymal anders besteckt werden.

Mit dieser Art Hütten und Kloben werden fast alle Wald-Vögel/ ausserhalb des grossen Feder-Wildprets/ gefangen; Es ist zu verwundern/ daß die Vögel auf solches schlechte Holtz/ wie es sich ansehen läst (allein daß es inwendig seine artige Faltzen hat/ und seine Löchlein mit den Schnürlein und einem Ringlein/ daß es gerne wiederum aufspringen kan) fallen/ sich vergaffen/ und also fangen lassen/ wann bey dieser Hütten und Kloben ein Fall-Baum zu haben/ ist solches verträglich und ausbündig gut/ allein ist jederzeit in acht zu nehmen/ daß die Sätze auf die Vögel recht angestellet werden/ und zu mercken/ ob kleine oder grosse Vögel vorhanden/ welches der Weydmann am Geschrey bald mercken kan. Sind viel kleine Vögel verhanden/ so thut den Kloben nicht zu weit auf/ sind aber grobe Vögel/ so thut ihn weit voneinander/ sind sie gemenget/ und ihr mercket/ daß der grobe Vogel gut thut und gerne fället/ so lasset die kleine fahren/ und sehet nach den grossen/ damit ihr dieselbige nicht verschlaget. Wollten aber die groben nicht fallen/ so nehmet mit/ was da kommt.

Von den Schneissen.

Fig. V.

Die Schneissen sind auch kein unrechtes Weydwerck/ wann selbige recht zugerichtet/ und die Schlüffte hierzu fein weitläufftig seynd/ daß der Vogel in der Lufft und im Fluge der rothen Beeren und Pfösches gewahr werde. Solche Pfade werden auf mancherley Weiß gemacht/ lang/ in einen Ring/ und auch anderer Gestalt/ doch ist keine Art besser als die Schlangen weiß in ein Ahlfach oder in Zwerch-Ecken/ ausgehauen und gemacht wird. Der grösse oder Halb-Vogel fähet an nach den Dohnen zu ziehen/ wann die Eber-Eschbeeren roth und reiff werden/ wiewol auch etliche bald mit reissen Kirschen und den rothen Wacholder-Beerlein

zu stellen pflegen. Wann die Eber-Eschbeer recht zeitig/ sollen die Dohnen und Schneissen fertig gemacht werden. Es gehören sich zu einer Dohnen oder Schleiffen drey oder vier Pferd-Haar/ seynd die Haare lang/ so nehmen sie derselbigen drey/ machen in der Mitten ein Knödlein/ und lassen sie alsdann zusammen lauffen. Dieser Schleiffen gehören drey zu einer vollkommenen Dohnen oder Bügel.

Wann man dieser Schleiffen etliche hundert verfertiget / schleifft man sie an ein rundes dickes Holtz/ so wird die Schleiffen aufbleiben/ oder offen stehen / wirfft das Holtz mit denselben in siedheisses Wasser / lästs ein Weil also sieden / und etliche Tage am Holtz bleiben und austrocknen / ziehet sie alsdann in die von Bast oder Garn gemachte Geflechte. Dieser fertigen Geflechte hernach werden 3. 4. oder mehr / fein in einen Circkel mit den dreyen Haarschleiffen gehalten / und zusamgewickelt / so verwirren sich die Schleiffen nicht / seynd auch desto besser auf- und anzumachen. Die Beeren werden zweyer Finger breit unter die offenstehende Schleiffen angemachet / daß / wann der Vogel auffsitzet / ihm die Schleiffen vor der Brust stehen. Etliche biegen von einer Bircken oder andern zähen Holtz nur einen Zweig rund/ hefften die Schleiffen daran/ und hencken die Beer unten ein. Wann das Geflechte 5. Zoll hoch kommt / so ists hoch genug / was höher ist / taugt nicht. Andere nehmen nur starcken Haasen-Zwirn / durch welchen die Schleiffen gezogen/ und hinten mit einem starcken doppelten Knotten verwahret/ sonsten aber nicht angebunden werden. Etliche bohren Löcher in die Bäume/ daß sie die Bügel einstecken können.

Die rothen Eber-Eschbeeren werden sonsten um oder nach Bartholomäi abgebrochen / wann sie länger hencken / fallen sie gerne von Stielen ab / werden alsdann auf dem Boden dünne zerleget und getrocknet/ wann Frost einfällt/ im Keller verwahret / die man im Winter zu Crammets-Vögel-Schneissen/ und Wiederflug/ brauchen kan.

Es kan gar wohl eine Schneisse und Heerd beyeinander gehalten und gebrauchet werden/ wann die Diebe nicht darein gerathen/ dann des Morgens ist man auf den Heerden/ zu welcher Zeit/ sonderlich zwischen 7. 8 oder 9. Uhren sich der Vogel am besten fängt. Nachmittag von 12. biß 2. oder 3. Uhren/ kan man auf die Schneissen warten / und bey sich in einem Kober oder Sack/ Messer / Beeren/ und anderer Bereitschafft haben.

Es ist aber wohl zu mercken/ daß die Schneissen an solche Ort geleget werden / da das Viehe nicht hinkommt/ oder stätig durchgetrieben wird/ da werden viel Vögel weggescheuet/ ja der Vogel/ so sonsten auch seinen Lust an den rothen Beeren hat / und desselbigen Gefräß begehret/ wird dardurch verjaget / daß er darnach der Schneissen gar vermisset/ und sie nicht wieder findet.

In Herbst-Zeiten ist dieses Gestelle / so wohl auf der Erden / als in den Stauden beyeinander gut. In Frühlings-Zeiten bey dem Widerflug/ ist es besser auf der Erden / dann da suchet der Vogel seine Speise nicht mehr auf den Stauden / sondern aus dem Gesäme und Gewürme / so aus der Erden kreuchet. Und sey also vor dißmal genug vom Schleiffen-Gestelle/ so in gewisse Oerter oder Graben der Wälder gelegt werden.

Man findet aber auch Vogelsteller / die ihre zugerichtete Bügel nicht an gewissen Orten der Gehöltze / Vorhecken oder Büschen stehen lassen / sondern nach besserer Gelegenheit/ so sie ausspähen können/ nach der Zeit des Jahrs/ als in heisser Zeit um die Tränck-Plätze / kurtz vor den Streichen in mitte der Berge/ und in der Strich-Zeit oben auf den Höhen der Berge transferiren und verändern können.

Die Vögel in den Dohnen oder Haar-Schleiffen zu fangen/ halten viel Weydleute anmuthiger / als die in folgenden Sprenckeln gefangen werden/ dann der Vogel erhenckt sich schnell / weiß nicht wie ihme geschicht / der in den Auffschlägen aber fähet sich nur an einem Bein oder Klauen/ lebet lang/ und arbeitet sich also matt/ ehe er stirbet/ daß er davon ableibig und mager wird.

Von den Sprenckeln und Auffschlägen.

Fig. W.

Daß dieses die allerälteste Art Vögel zu fangen seye / beweiset der Königliche Prophet David im 123. Psalm da er spricht: Unsere Seele ist entrunnen wie ein Vogel dem Strick des Vogelers. Item Salomon in Sprüchen / Cap. 7. Diese Sprenckel und Auffschläg werden gemeiniglich auf zweyerley Art zugerichtet / auf besondere Bügel und Sprenckel / so an die Bäche und kleine fliessende Brünnlein / oder in die Hecken zwischen die Dohnen gestellet werden / oder daß in den Hecken sonderliche Büsche und Reisser darzu ausgelesen und beschnitten werden. Die Sprenckel seynd gut auf grosse und kleine Vögel zu gebrauchen / und ist eines Theils mehr davon als von Dohnen zu halten / dann es verschmähet keinen Vogel/ er sey groß oder klein/ und währet dem Schaden / so die kleinen Vögel in den Dohnen an den Beeren thun / und sich nicht in den Schleiffen fangen.

Das Stamm-Ende/ so zu den Sprenckeln ausgesuchet / wird oben nach eines Beliebung so hoch als er will / scharpff und schlem abgehauen / vornenher mit einem Absätzlein bereitet / und darein ein Löchlein mit einem Hohl-Bohrer / so kein ausreissen verursachet/ gemacht/ und dann vom andern Höltzlein oder Aestlein eines andern klein gewachsenen Stämmleins ein Schneller darzu gesucht und ausgeschnitten / dardurch wird das gedrehete Schnürlein von den Drädlen/ wie folgends erzehlet wird / hindurch gestecket/ biß in das kleine Knödlein / so darvor gehet / und hinten an den Schneller geschleiffet.

Es muß dieses Schleifflein mehr hinten als in der Mitten / ein Knödlein haben/ darzu wird ein Stell-Höltzlein mit einer Kimmen gemacht / welches Stell-Höltzlein die Vogelsteller ein Padelle heissen/ wann die Auffschläg darmit gestellet/ wird das Schleifflein bey dem Knödlein nach sich gezo-

gen/

gen/ biß der Knotten an den Bändlein heraus durchs Löchlein fähret / alsdann setzet die Padelle vor / und lasset es gemählichen fahren/ daß der Knotte auf den Padellen-Höltzlein hafftet/ und stillstehen bleibet / dann theilet das Bändlein voneinander / und füget das Knöde'ein in die scharpff-geschnittene Kimmen der Padellen / druckets wohl hinein / daß es der Wind nicht abwähen kan.

Vor diese gestellte Padellen-Aufschläge wird eine lange Beer-Ruthen in die Erde gestecket/ mit einer Kimmen gegen das Gestelle gerichtet / und die Beeren daran gehefftet / oder vorgehencket / wann der Vogel auf die Padelle tritt / und sich nach den Beeren richtet / weichet dieselbige und springet ab/ und ergreiffet den Vogel bey den Beinen / daß er hencken bleibet: Schlägt der Schneller dem Vogel das Bein nicht entzwey/ so reisset ers in dem Drehen und Flattern noch selber entzwey. Die Vögel fangen sich gar selten also bey den Köpffen/ diese Aufschläg werden nicht so bald schwach und lahm als die Sprenckel / derwegen hält man sie für besser. Die Beer-Ruthen müssen oben nicht zu dünne seyn/ sonst schlägt sich der Vogel daran / wann er sie mit seinem Füßlein umgreiffen kan.

Diejenigen / so diese Aufschläg mit Haar-Schleiffen stellen/ drehen dieselbigen von 8. oder 9. starcken und längsten Haaren / machen doppelte Knotten daran / und den Mittel-Knotten/ so den Schneller halten soll/ etwan nicht gar einer halben Elen lang forne von dem Knöblein / so daran gemachet wird/ wann der Knotte vor der Padelle stehet/ wird die Schleiffe forne bey dem Knöblein durchgesteckt / und biß an den mittelsten Knotten aufgethan / und in der Padellen vordersten Ausschnitt/ auch wie die Schnürlein fest gestecket. Diese Haar-Schlingen achten etliche besser als die Schnürlein / weil es Wind und Regen besser tauret / unbeweglich bleibet: Doch hab ich die Schnürlein auch für gut befunden. Ehe die Eber-Eschbeer zeitig werden / auch so derer nicht viel zu bekommen/ stellen etliche Weyd-Leute mit den rothen sauern Wachholder-Beerlein / auf solche / wie auch die schwartzen Holderbeer fällt der kleine Vogel sehr gerne auf die Aufschläge / diese Beerlein sind um St. Margarethen schon zeitig.

Von den grossen Sang-Heerden der Wald-Vögel.

Fig. X.

Die Vogelsteller machen dreyerley Unterscheid der grossen Wald-Heerde/ als nemlichen Sommer-Heerde / auf welchen sie mit dem verhaltenen Gesang stellen: Herbst-Heerde/ auf die frembde und über die See herkommende Halb-Vögel/ Wein-Drosseln und Meer-Ambseln / Crammets-Vögel und dergleichen: Und dann die Winter-Heerde auf gemeldten Crammets-Vogel. Alle diese erzehlte Crammets Vögel werden mit halb-verdeckten und zugelegten Wänden am besten gefangen/ wie dieselben aber angestellet werden / soll bald weitläufftig gehandelt werden. Von diesen Sang-Heerden lassen etliche nur die Wacholder-Sträuche / oder stecken selcige nur gar einzelich darauf / machen sie sonsten allermassen solchen Crammets-Vögeln gleich / und brauchen darvor rothe Eber-Eschbeeren.

Mit diesem nun sind die Vogelsteller auch nit eins / dann einer will sie auf dem Heerde nicht haben/ und wendet vor / die rothen Beer gehören in die Schneissen und nicht auf die Heerde: Der andere will sie darinnen nicht entbehren/ es hat hierinn ein jeder seine eigene Opinion, und lernet ihn mit der Zeit seine Lands-Art selber / wie er sich damit verhalten soll. Die Büsche/ welcherley dieselbigen gebrauchet/ müssen gar leicht und einzelen/ und nicht so dicke als auf die Herbst-Heerde gestecket werden.

Ferner machen sie vor die Gräblein der Garne/ so lange sie seyen / auf jede Seite ein schwanckes rundes Stänglein/ nicht gar 4. Zwerch-Finger oder Hand hoch von der Erden / darauf sitzet der wilde ankommende Vogel gar gerne / und hört dem Gesang fleissig zu; Zu den Läuffern/ und an statt der Bügel/ so man zu den Herbst-Heerden gebrauchet / wird nach der Länge der Garne / ein feiner Säumen starck gespannet / in dessen Säumen gehet ein Ringlein / daran wird der Läuffer angemacht/ also / daß er daran weitläufftig hin und wieder schweiffen kan/ in der Mitten des Busches wird gleichwol noch ein Lauffer an einen Bügel gemacht.

Zu diesen Heerden muß gute Gelegenheit ersehen werden / etwan im Walde ein ziemlicher Wiesen-Grund / so sich mit einem Thal oder kleinen Gründlein nach dem Holtz begiebet / fein zu Anfang einer Höhe/ nachdeme sich der Strich lencket; sind daselbst keine Wasser-Flüßlein / so grabet etliche ausgehölte Klötzer oder Scherben in die Erden und Heerde / daß darinnen ein wenig Wasser behalten und gegossen werden kan/ so weit und breit/ als der Busch darauf gesetzet wird/ etwas mehr erhaben und erhöhet / als der andere Platz und Spacium des Heerds ausweiset.

Es will auf diesen Heerden fleissig gewartet/ und frühe vor Tage ausgegangen seyn / je weiter die Heerde gelegen / je früher muß man auf seyn/ damit fast vor Tage aufgestellt / die Lock-Vögel zu recht gesetzet / die Läuffer angebunden / gespeiset / und getränckt / und da in hitzigem Wetter vonnöthen / die Büsche mit frischem Reiser besteckt werden/ dann der Vogel fällt offtmals sehr frühe und vor Tag ein / weilen er an einem Ort Aetzung findet / begiebt er sich nicht bald von demselbigen Ort/ diese Heerd-Bestellung wehret vom angehenden Morgen biß auf 10. biß 12. Uhr / wann viel fremde Vögel vorhanden und ankommen / wird um etlicher weniger Vögel so einfallen nicht gezogen/ damit die andern nicht verjaget werden: wollen sie aber nicht kommen / so nimmt man was man bekommet.

Wann Strich-Vögel nicht fallen / und auf Fall-Bäumen / liegen bleiben / und ein oder etliche heßlich schreyen / so nehmet was fällt / sonst stehen die Gefallenen von solchem Schreyen bald wiederum auf / und soll dieses auf den Heerden gar wohl observiret werden/ ja auch auf Cram-

Vögel / aber auf den Lager-Heerden beobachtet erstlich wohl die Grösse der Hauffen/ und last euch nicht verdriessen/ etliche Tage auf sie zu warten/ dann sie das Wart Geld hernach schon bezahlen. Wann aber die Haubt-Striche verhanden/ bedörfft ihr des verhaltenen Gesanges nicht mehr/ jedoch ist das Gelocke nicht zu entrathen/ sonderlich auf die Wein-Drossel/ wann dieselbige zu erster Herbst-Zeit kommt/ streichet sie erstlich gar hoch/ und darauf alsdann je länger je niedriger. Auf diesen Wald-Heerden werden allerhand Art Wald Vögel gefangen/ und ist ein gantz kurtweiliges Weydwerck.

Wer nun Willens ist/ die Sand Heerde zeitlich alsbald nach Johannis-Tag anzufangen/ der muß zweyerley Part Lock-Vögel/ und zwar einen Part 6. Wochen später als die ersten/ einsetzen/ dann die ersten singen nur kaum 6. Wochen/ damit er dann abwechseln kan/ und frische Sing-Vögel habe/ als da sind Drosseln/ Ambseln/ Zimmer und dergleichen/ so kan man diese Wald-Sang-Vogel-Heerde biß in Herbst gebrauchen: Weil aber diese grobe Vögel im Einsetzen sehr trauren/ muß man ihnen sonderlich wohl warten/ und bey Zeiten Ameisen mit Eyern/ wie auch gestossenen Mohn/ oder Hanff/ und Mohn-Kuchen unter das Essen mengen/ und den Gestanck und Unflath von ihnen abschaffen/ und in einen Napff zum Baaden Wasser in hitziger Zeit vorsetzen/ oder mit frischem Wasser besprengen. Im Stellen werden die Lock-Vögel mit dem verhaltenen Gesang jeder Gattung gleich gegeneinander über gehencket/ als Drossel gegen Drossel/ Zimmer gegen Zimmer/ Ambsel gegen Ambsel/ &c.

Von dem Crammets-Vögel-Fang.

Fig. Y. Z. A. A.

Obwol viel Weyd-Leute den Crammets-Vogel vor eine sonderliche Gabe GOttes halten/ wie dann alle Vögel/ Geschöpff und Thiere &c. nichts anders sind/ so sind etliche doch der Meinung/ man könne nicht wissen/ wo er hecke/ sondern käme um St. Galli über die See zu uns herüber/ gleichsam wie GOtt der HErr den Kindern Israel die Wachteln ins Läger geschickt/ Exod. 16. & Num. 11. Hergegen wollen etliche andere behaubten/ daß sie auch in Europa als im Schweitzer-Land/ Liefland/ Franckreich und Siebenbürgen hecken. Andere sagen/ es werde sein Gehecke nur in den Landen/ wo viel Pfeffer wachse/ gefunden: Dieses aber stell ich nun alles an seinen Ort; Ich achte/ man lasse sich genügen/ und dancke GOtt/ daß dieser Vogel Winters-Zeit zu uns einkehret/ und so vielen Menschen zur Speiß gegeben wird.

Die Heerde aber/ diese Vögel zu fangen/ werden nach Michaelis auf sehr bergichte Vorhöltzer/ oder an Orte/ da es zeitige Wacholder-Beer gibt/ angestellet/ und zwar erstlich auf die Hald-Vögel und Wein-Drosseln/ welche sich erst vernehmen lassen/ wann andere Vögel fast hinweg gezogen/ und bleibet durch den Winter/ wo ihm sein Gefräß nicht zerstöret wird/ bey uns: Kurtz nach St. Galli thut er sich schon einfinden. Die Länge der Heerde und Netze sind 30. biß 40. auch mehr Schuh/ nach eines jeden Gelegenheit lang. Die Strich-Heerde werden Anfangs um des Viehes willen mit einem Zäunlein umfangen/ neben diese Zäunlein werde fein schwache geschwancke Fall-Bäum oder Reiser gesetzet/ damit die Crammets-Vögel/ wann sie darauf fallen/ nicht viel ruhen mögen/ und gleichsam genöthiget werden/ in die Ezungs-Büsche zu fallen. Hinter dieses Gezäunlein/ wird das Grüblein/ darein das Garn geleget und verdecket wird/ gemacht/ und vor das selbige der niedergekauchte Freß-Busch/ mit Wacholder- und eintzelen Eber-Eschbeeren zwischen Stänglein gesetzet/ jedoch forne ein paar Schuhe oder Schritt ledig gelassen.

Die Hütte wird gleichfalls gemachet/ wie schon oben gelehret. Die Gerege zu machen ist gleichermassen schon gezeiget worden. Die Lock-Vögel müssen nicht allerdings Manns hoch von der Erden an die Fall Bäume/ und alle Morgen nach dem Winde gehänget/ und mit Reisern bestecket werden/ daß selbige aus ihren Lock-Häusern nicht auf den Heerd sehen können/ damit sie desto fleissiger locken.

Die Lock-Vögel werden erhalten mit der Waitzen-Kleyen/ sonderlich mit groben Gersten-Grieß-Mehl/ mit lauem oder kaltem Wasser/ darunter süsse Milch gerühret wird/ da menget dann rothe Eber-Esch- und Wacholder-Beeren mit darunter/ daß es wie ein Brey werde. Die Speise soll man ihnen bißweilen verändern/ daß sie derselbigen nicht müde und überdrüssig werden. Man gibt ihnen auch Hirß/ Mohn/ Heydelbeer/ Mehlbeer/ Saurach/ Maßholder &c. Es gehöret sich diesem Vogel fleissig zu warten/ und die Häußlein und Trinck-Geschirr fein rein zu halten/ auch soll man ihnen bißweilen Fenchel und Sand ins Trincken legen/ welches kein Lock-Vogel entrathen will.

Es hat der Weydmann/ so unerfahren/ dieses in Acht zu nehmen/ daß der Vogel des Morgens/ so bald er eine Viertel-Stunde auf dem Gefräß gelegen/ von Stund an darauf seine gewöhnliche Tränck-stätte suchet/ und von derselbigen alsbald an den Ort/ da er das Gefräß gesuchet/ wiederum zu eilet: Darum haben etliche gemeiniglich auch Tränck-Heerde/ allwo sie aufstellen.

Wann im Frühling die Wiederkehr anderer Vögel herbey rucket/ und sich der Crammets-Vogel verlieret/ heben sie dieses Stellwerck wiederum auf/ biß auf Galli/ dann richten sie es wiederum auf ein neues an. Allein ist darbey zu mercken/ daß dieses nicht zu nahe bey einem Heerd geleget werde/ damit der Raub-Vogel sich nicht dahin gewöhne/ und darüber der Weydmann um den zahmen Läufer gebracht werde. Der Crammets-Vogel lässet sich nach Gelegenheit fein treiben/ und wann er schier zu dem Heerd gebracht worden/ klopffet der Treiber wieder einen Baum/ oder auf die Erde/ so geben sie sich in die Höhe nach den Fall-Bäumen/ sonderlich an denen Orten/ da kurtzes Buschwerck und kleine Bircken oder andere dergleichen Staude sind. Doch allwo kurtze Wacholder-Stauden/ soll man

daß

das Pochen bleiben lassen/ sonst fliegen die Vögel gar hinweg und lassen sich selbigen Tag nicht mehr sehen. Derohalben muß ein Vogelsteller nicht verdrossen seyn/ ob er schon etliche Tag umsonst gehet/ und nach einzelen Vögeln keinen Zug thut/ so sie etwan einfielen/ es kommt dannoch bißweilen ein Hauffe miteinander/ der die Mühe und Arbeit bezahlet.

Die Crammets-Lock-Vögel werden am besten über Winter gehalten/ wann sie in einem Gemach umlauffen können/ als daß sie in Kefichen eingesperret seyn/ werden nicht gar zahm/ sondern gewöhnen sich auch an allerley Speise/ so ihnen vorgeworffen/ wie die Ambsel oder andere Vögel/ so auferzogen/ tauren sie erst den Herbst-Strich aus/ so tauren sie dann wohl länger.

Die Netzen zu diesen Heerden/ werden gemeiniglich von 80. Moschen angefangen/ und 25. Elen lang gestricket/ und alsdann in die gebührende Säumen gefast. Dieses sey nun genug von den Strick-Heerden der Crammets-Vögel.

Wie die Zimmer zu fangen.

Der Zimmer ist ein sonderlicher anmuthiger Gesell der Crammets-Vögel/ denen er vielmals gerne Gesellschafft leistet/ und mit ihnen gefangen wird/ wiewol derselbige in diesen Landen in den Vor- und Feld-Hecken auch nistet/ und vor der Crammets-Vögel Ankunfft mit geringen Hauffen/ zu 3. 4. 8. oder 10. am meisten gefunden wird/ es sey dann/ daß sie sich/ wo grosse Menge der Vogel-Beeren wachsen/ häuffiger sammlen/ da können sie auch mit grösseren Hauffen streichen.

Wann die Vogelsteller in der Zeit mit Wänden/ Dohnen oder Sprenckel einen Zimmer leben/ dig und unbeschädiget fangen/ und zum Gelocke auf den Heerd oder Läuffer gewöhnen und ziehen können/ haben sie denselbigen sehr gerne/ wiewol sie ungerne auf die Sprenckel fallen/ der Crammets-Vogel liebet diesen Vogel gar sehr/ und nimmet ihn im Einfallen in die Heerde sonderlich in Acht: Er ist in den Kefichen böse zu gewöhnen/ und aufzubringen/ vergisset nicht balde der Gefängnuß/ und lernet in den Vogel-Häusern langsam essen.

An vielen Orten/ da er zu Herbst-Zeit oder Anfangs des Strichs sich die Würme zu suchen/ nieder thut/ wie gemeiniglich in den gar leichten Gehöltzen/ da es fein grüne/ weitläuffige Rasen/ Trieschen frisch geackerte Felder und Schaaf Läger gibt/ geschicht/ da machet man Sprenckel/ Bügel-Schleiffen/ und stellet sie auf die Erden/ steckt sie mit Wacholder-Sträuchlein/ daran Beeren seynd/ an/ indem sie nun/ aus Begierd der rothen und schwartzen Beeren/ also herum spatzieren/ fangen sie sich unversehens/ bleiben mit den Füssen hencken. Etliche halten hierzu auch ihre besondere Heerde/ die müssen wohl in die Höhen/ und nicht in die Gründe geleget werden. In die Eber-Esch-Bäume machet man allerley Gattung/ Schlingen/ Dohnen und Schleiffen/ damit fängt man derselben viel/ wann die rothe Beer zeitig werden.

Von der Zieb oder Weiß-Drossel-Fang.

Diese ist grösser als die Wein-Drossel/ ist unter den Flügeln mit etwas gelblichten Federn gezieret/ und unter den halb-Vögeln der erste Streicher mit der Amsel/ so kurtz nach Michaelis/ ja bißweilen noch zuvor sich verliehret/ und der Wein- und Winter-Drossel Platz giebt/ welche sich mit dem Crammets-Vogel erst einfindet. Nach dieser Zeit fället die Weiß-Drossel auch nicht mehr auf die Heerde/ und ist weder zum Locken noch Lauffen ferner das Jahr hindurch zu gebrauchen. Er ist nur ein Sommer-Vogel/ so auf den Sang-Heerd gehöret/ dieweil er bey uns hecket/ er ziehet in letzter Strich-Zeit bey Mondschein sehr schnell hinweg/ verliehret sich/ ehe man es recht in acht nimmt. Wann diese Drossel/ wie auch alle andere Halbstrich-Vögel klein und mager in einem Jahr sind/ bedeut es/ daß ihrer denselbigen Herbst und Jahr-Zeit viel gefangen werden/ sie ätzen sich gerne neben den rothen Ebereesch-Beeren an den schwartzen Maßholder-Beerlein.

Diejenigen/ so auf die groben Wald-Vögel-Heerde das Gelocke nicht wohl können zu wegen bringen/ und beständige Lock-Vögel/ so sie zum Gesang verhalten zu brauchen/ nicht erlangen können/ ziehen Zimmer/ Amseln/ Drosseln und dergleichen Lock Vögel von den Jungen/ so aus den Nestern ausgehaben/ auf/ wie solcher Erziehung alsobald gedacht werden soll/ die werden nicht allein sehr gut/ sondern können das andere folgende Jahr hübsch auf den Gesang/ zu verhalten/ eingesetzet werden.

Es ist aber bey dem Einsetzen/ sonderlich der Jungen aufgezogenen Drossel in dieses wohl zu mercken/ daß wann sie einsam alleine und finster sitzet/ vielmal gar schwerlich das laute Singen erwehret werden kan/ darum ist besser/ man halte sie bey sich im Losament/ und verwahre sie vor den Katzen und anderen schädlichen Thieren/ setze sie unter Bäncke oder Kasten/ wann sie dann in dem Losament je singen/ klopffet und reget sich irgend ein Mensch/ so in der Stuben ist/ und klopffet etliche mal mit einem Stock/ so werden sie darvon wieder eine Zeit lang still.

Diese und nachfolgende Wein-Drossel/ fällt offt ein paar Stund vor Tage in die Heerde/ und bleibet darinnen still liegen/ und stehet dem Weydmann frey/ ob er so bald nach ihnen ziehen/ oder des Tages erwarten will.

Von der Wein-Drossel-Fang.

Die Wein-Drossel sind am Leibe etwas geringer als jetzt-erwähnte Weiß-Drossel/ fliegen nicht mit so geringen und einzelen Hauffen als die Zieb-Drossel/ sondern mit grossen Hauffen wie die Crammets-Vögel/ ja mit gar viel unter denselben/ jedoch nachdeme die Jahre seyn/ und die Strich starck gehen. Haben unter den Flügeln rothe/ und nicht so weisse Federn/ auch schwartzbraun

Füsse

Füsse als die Zieb-Drossel. Sie fallen ziemlich gern auf die Heerde darum man auch gerne etliche über Winter zum Gelocke/ neben den Crammets-Vögelen speiset und erhält.

Die Zieb- und Wein-Drosseln fallen beyde gerne auf die Dohnen/ Leimruthen und Aufschläge. Die Wein-Drossel kommet um Michaelis mit dem Crammets-Vogel/ wird mit den grossen Leimruthen/ deren oben gedacht worden/ in den Weinbergen gefangen. Im letzten Viertel pflegen sich alle Strich-Vögel am meisten zufangen: Item/ wann es neblicht Wetter ist/ so streichet dieser Vogel fein hart auf der Erden her/ bey hellem Wetter aber ziehet er hoch.

Von der Ambsel-Baitz oder Fang.

Fig. B. B.

Die Amseln werden bißweilen mit Habicht und Sperbern gebaitzet/ mit Netzen/ Dohnen/ Sprenckeln/ Kloben und Leim-Ruthen gefangen/ wie vorher angezeiget worden.

Die Ambsel ist ein gelerniger Vogel/ welcher allerhand Lieder nachpfeiffen lernt. Sein Gesang und Gelocke ist auf dem Heerd nicht zu entrathen/ ob er schon gar eintzelen und nicht Hauffen weiß fleugt. Er ist ein Hecken-Schlieffer/ und wird in den Bircken Gesträuch und Vorgehöltz so wohl mit Kloben und Leimruthen/ als auch in denen Schmeissen aufgefangen/ und bekommen.

Die See- und Ring-Ambsel/ welche einen Ring um den Hals hat/ so auch mit dem Crammets-Vogel über Meer kommt/ wird gantz leichtlich in Dohnen/ Wänden und Crammets-Vögel-Heerden gefangen/ ist ein heißhungeriger Vogel/ welcher nicht bald von dem Ort/ da er zu fressen findet/ abweichet: Er verführet offtmals die Crammets-Vögel/ daß sie mit ihm auf den Heerd fallen und gefangen werden. Ihr starcker Strich aber währet kaum acht Tage.

Wie man allerhand aus denen Nestern gehobene Vögel aufziehen soll.

Die Falckenierer ziehen die junge Blaufüß und andere Raub-Vögel mit gehacktem Fleisch von Hünern/ Krähen/ Raben/ &c. ja auch mit allerhand magern Fleische von vierfüssigen Thieren auf/ welches sie fein klein untereinander hacken/ mit warmen frischen gerührten Eyern vermischen/ und (darmit es gleich/ als wann es ein Raub-Vogel also laue von sich würgete/ und den Jungen eingäbe) ihnen zur Speise einsteckten: Welches zu anderen Sang-Vögeln/ als Ambseln/ Drosseln/ &c. so da singen/ auch gebraucht werden könnte/ wiewol viel Leute dieselbigen mit frischer ungesaltzener Käß-Matten/ Weck oder Semmel-Milch/ eingerührtem Gersten-Grieß mit Milch vermenget/ damit sonsten die Lock-Vögel gespeiset werden/ aufpföschen. Etliche ziehen sie auf mit hart-gesottenen Eyern und Hülsen-Früchten.

Dieses aber ist die gemeinste und beste Manier vor die/ so dergleichen Heerd- oder Lock-Vögel aufpföschen: Sie machen ihnen zum Essengeben ein klein höltzernes Schäuffelein oder Spätlein/ nach Grösse des jungen Vogels/ formiren selbiges forne wie einen Schnabel/ lassen eine Stiel daran: Ingleichen binden sie auch ein Häderlein an ein Höltzlein/ welches sie in das Wasser tauchen/ und den jungen Vögeln/ mit dem ersten/ und mit dem andern zu trincken geben können: Dieses muß des Tages etliche mal/ und so lang geschehen/ biß sie selbst und allein fressen. Damit sie sich auch mit ihrem Koth nicht zu starck besudelen/ setzet man sie in eine Schachtel/ darinn truckener Sand eines oder zwey Finger tieff am Boden geschüttet ist/ damit sich der Koth verscharre oder trucken werde. Nachdem man sie gespeiset/ muß man sie zudecken/ damit sie sich erwärmen/ nicht heraus kriechen/ und von den Katzen gefressen werden. Nachdem sie/ acht oder zehen Tage also gewartet/ flücke werden/ und selbst essen können/ setzt man sie in einen Kösich/ und gibt ihnen ferner ihre Nahrung: Damit ihnen auch etwas nutzliches unter die Speise gemänget werde/ suchen etliche Ameisen-Eyer/ dörren dieselbigen/ und mängens ihnen unter das Fressen/ oder weichen sie ihnen in süsser Milch.

Kleine Vögelein können auch aufgepföschet werden/ aber nachdem ihre Speise: Zeißlein-Stigelitz/ und dergleichen mit gestossenen Mohn/ Salat-Saamen/ etwas mit lauen Wasser oder Milch vermischet. Hänffling und andere Vögel/ so nur des Rübe-Saamen/ Hanff und dergleichen Speise gewohnet/ kan mit demselbigen Gesäme gestossen und laue gemacht/ und dann ihnen mit einem Höltzlein/ wann sie die Mäuler öffnen/ eingeben werden. Es muß aber diese Gefräß-Materia nicht zu dünne noch zu dicke gemacht/ auch zu dieser Speise nicht mehr angemachet werden/ als sie in einem oder zwey Tagen essen/ sonsten wird es sauer und ungeschmack/ dann essen sie das nicht gerne/ oder sterben gar davon.

Allerley Gattung junger Vögel müssen vor Kälte/ Nässe/ klebichter Materia &c. sicher und verwahret seyn/ auch soll man ihnen nichts saltziges/ noch saures geben/ sie sterben darvon/ wie auch der Urin ihnen ein tödtliches Gifft ist. Wann ihnen von der Speiß in die Federn kommt/ sollen sie gesäubert werden/ sonst werden sie lausig und verrecken.

Von dem Fincken-Fang.

Weil dieses Vögelein sich mit Leim-Ruthen und Kloben nicht gern fangen lässet/ als werden sie gemeiniglich auf den Heerden häuffig bekommen. Die Fincken-Heerde/ so um die Wälder oder Baum-Gärten seynd/ müssen artlich wie die Crammets-Vögel-Heerde angestellet werden. Etliche verschlagene Vogelsteller machen sie in die Rasen/ also/ daß sie die Rasen von dem Graben/ darein das Netz geleget/ nur 4. Schuhe lang und breit/ nach der quer abarbeiten/ darauf sie das Gesäme ohne einigen Busch/ werffen/ damit wird die wilde Fincke gezwungen hart zusammen zu fallen/ es muß aber vor dem Gräblein 4. zwerch Finger oder einer guten Hand breit der Rasen auch stehen bleiben/ wie auch auf beyden Seiten Stäblein auch nach dem Heerde oder Gesäme zu/ der Rasen auch stehen bleiben/

bleiben / wann die Wände daselbst überschlagen / fallen sie die Helffte über den Pfösch / auf den Rasen / und machet der Rasen / daß sie sich ducken / und desto weniger ausreissen können.

Man mag sich auf solche Art / sonderlich in Baum-Gärten darüber sie geilern / leichtlichen verbergen / und die Hütten von Aspen-Laub machen: Aber auf den liechten Wäldern und Feld-Plätzen / wollen etliche die Hütten gar Manns tieff in die Erden / daß sie dem Rasen-Platz gleich werde / machen / legen oben Höltzer und Bretter darüber / und deckens mit Wasen wieder zu.

Die Fincken stehen mit ihrem und dem Lerchen-Fang in einer Contrarietät / dann gleichwie die Lerch gerne schön Wetter hat / und die Reiffe liebet / also hasst hergegen der Finck solches Wetter / daß auch selten im Reiffe was fruchtbarliches an ihnen zu erlangen.

In der rechten Strich-Zeit / (so sich 14. Tag nach Bartholomäi anfängt / und sechs Wochen wehret) wann Hauffen Strich-Fincken kommen / muß nach den ersten / so einfallen / nicht so bald gezogen werden / und um derselbigen willen nicht so bald das Ruder liegen bleiben / sondern gleichwohl nach dem Hauffen rudeln / und zusehen / daß ein mehrers von solchen grossen Hauffen herbey gebracht werde / und diß ist dem angehenden Finckensteller wohl zu observiren / wie auch wann sie die verhaltene Fincken aus den Finstern gelanget / daß sie dieselbige über den andern Tag ins Grüne / und in die Lufft tragen / damit sie der Sonnen / Lufft / und des Orts / darauf sie hernach zur Stellstätte getragen werden / gewohnen / und nicht sonst nur in dem Gemach oder Stuben / darinnen sie angehencket werden / sich zum Singen gewöhnen / hernach auf dem Heerd nicht das Maul aufthun wie solches vielmahl mit Schaden erfahren worden.

Die Fincken stellen sich Anfangs sehr wild / wann man sie in die Vogel-Häuser einsetzet / derowegen die Vogelsteller ihrer vor Michaelis oder Martini / da dann die beste Zeist darzu / auch damit sie eine Zeitlang das Futter spahren / viel blenden / jedoch sollen solche eine Wochen drey oder vier / damit sie des Essen- Trincken- und Springens gewohnen / zuvor eingesetzt werden / darauf blenden sie die Fincken erst an einem Auge / wie oben Meldung geschehen / verhalten ihnen den Gesang bis um Johannis / wie gleichfalls schon vorher Bericht gethan.

Zum Einsetzen erwählet man etliche alte Männlein / die dunckelbraune Brüste haben / dann die Weiblein singen nicht / darum warten die Finckensteller bis um Bartholomäi oder noch später / bis die Vögel ihre Mause gehalten / und sie die Männlein vor den Weiblen wohl erkennen können.

Wann der Finck kranck wird / sollt ihm eine Spinne / und so er Mangel am Gesicht bekommt / der Safft von Mangold oder Beißkohl zu essen oder zu trincken gegeben werden.

Ein gut geblenter Fincke kan fast acht oder zehen Jahr dauren / wann er keinen Anstoß leydet / jedoch wann er in den Stuben-Häusern verhalten / und nicht zum Gelocke und in die Lufft gebracht wird dauret er nicht lang.

Etliche Fincken-Fänger / so ihre Fincken nicht blenden / halten ihren Fincken-Fang also / wann sie ihre Fincken / so sie um Michaelis einsetzen / gefangen / lassen sie dieselbige in einem Gemach bis fast in den Frühling umlauffen und fliegen / alsdann setzen sie dieselbigen in einen Köfich / und lassen sie einen Monat des Essens und Trinckens gewohnen / hernach machen sie vor die Fenster im Gemach Tücher oder Bretter / daß es darinn finster wird / wann Johannis Baptistä herbey rucket / machen sie alsdann von Tag zu Tag ein wenig mehr am Tuche auf / bis sie ihnen das Liecht wiederum alles geöffnet / nach solchem verfertigen sie ihre verdeckte Heerde / und wann sie nicht Weyden-Reiß zu Busch und Hütten haben / nehmen sie abgehauene Bircken und was sie bekommen können.

Welche Vogelsteller den Lock-Vögeln das Singen im Frühling nicht wohl erwehren können / sie seyen nun geblendet oder nicht / die setzen sie in einen kalten und frischen Keller / so vergessen sie des Singens desto ehender: doch soll man die alten blotten Fincken / denen die Federn gantz entfallen damit verschonen.

Von dem Mayse-Fang.

Figur. CC.

Dieweil die Mayse in allen ihren Geschlechten gantz toll und närrisch zufället / wird sie fast auf alle Manier liederlich gefangen / sonderlich mit Hütten und Kloben / wie oben angezeiget worden.

Es haben etliche Vogelsteller ihre Hütten auf hohen Dann-Bäumen in den Wäldern / darauf sie ihnen aufwarten; Weil es aber des Steigens halber sehr gefährlich / halte ich dafür / man bleibe damit lieber auf Erden.

Diß Weydwerck gehet bald nach St. Johannis / auch an kalten Orten erst nach Jacobi an / und wehret bis nach Michaelis / dann hat ihr Strich ein Ende / hernach werden sie nur einzeln gefangen.

Hierzu wird nur eine schlechte Hütte gemacht / darinnen man sitzet mit einem Kloben in solcher Strich-Zeit / pfeiffet mit einem Pfeifflein von Gänß-Bein gemacht / und locket sie also herzu / hat auch darbey einen guten Locker unter dem Kloben sitzen / ich habe selbst also in einem Tag über 80. Mayse gefangen.

Man findet an manchem Ort Knaben / so in einem Morgen bey 2. bis 3000. derselbigen fangen / und zu Marck bringen / wissen auch der Mayse etliche gar artig mit einer Nadel und starcken Faden durch die Maaß-Löcher / auswendig um den Kloben an die Hütten zu binden / damit sie desto schneller auf den Kloben zu fallen gereitzet werden; Die Locker aber sterben gar leichtlich / und sind nicht wohl in den Köfichen zu gewöhnen / dann sie sind gar wild.

Wann der Mayſen-Fänger wohl locken kan/ brauchet er zwey Pfeifflein in einander/ deren das eine ein wenig gröber als das andere / nicht gar um ein Semitonium, jedoch nur zu den Schneid-Eiſen / und Zineiber / wie ſie daſſelbige zu ſingen pflegen.

Etliche fangen ſie um die Hanff-Stengeln / darum ſie allenthalben kleine Schleifflein machen/ ſonderlich an denen Orten / da man mehr Hanff dann Flachs ziehet / da ſehen ſie die Ecken aus / da die Mayſen am gewöhnlichſten hinfället / auf ſolche Ecken legen ſie die Schleiffen hin / dann die Mayſe iſt dem Hanff-Saamen und Nuß-Kernen gantz gefährlich / und kan deren nicht ſatt werden.

Man kan auch mit Leim-Ruthen auf ſie ſtellen / wann nur eine behangen bleibt und ſchreyet/ kommen die andern / ſo das Geſchrey hören / alsbald auch herzu / wollen gleichſam der erſten helffen/ und werden alsdann auch gefangen.

Sonſten werden auch zum Mayſen-Fang allerhand Käſten und Schläge gebrauchet / von welchen ich allhier keine weitere Meldung thun will / weilen ſolcher Vogelfang ohne dem genugſam bekannt iſt.

Wie die Nachtigall zu fangen.

Die Nachtigallen werden um ihres lieblichen Geſangs willen gefangen und eingeſetzet. Es iſt ſonſt ein ſchlecht- und graulichtes Vögelein mit weiten Aeugelein/ und wird darfür gehalten / daß diejenigen / ſo nach Georgii gefangen/ werden daſſelbige Jahr im K[illegible] ſich nicht ſingen ſollen / werden ſehr leichtlich im Frühling in einer viereckichten länglichten Gruben gefangen / darauf ein Brett geleget / und wie ein Mayſen-Schlag geſtellet wird / darein lebendige Würmlein geleget werden / ſo dann die Nachtigall nach den Würmlein ſpringet / fället daſſelbige zu / und fängt ſie.

Ihr Geſang wäret von Georgii an / bis um St. Joannis oder Corporis Chriſti: Die andern aber / ſo in den Stuben in den Keſichen ſitzen/ fangen um Weyhnachten ſchon an zu dichten / heben ſie in der Stuben bald an zu ſingen / ſo glaubet man / daß es bald Sommer wird / und hergegen ꝛc. Es iſt gar ein weichlicher Vogel / ſo nicht leichtlich aus dem Neſt aufzubringen / und will gar eigentlich gewartet werden.

Zu der Nachtigall gehöret ein länglichter Keſich mit dreyen Sprüngen / oben mit Tuch überzogen.

Wann ſie gefangen werden / ſollen ſie mit Ochſen- oder anderer Thieren Hertz / klein zerſchnitten / mit Mohn beſtreuet / erhalten / und darmit gewöhnet werden / wann ſie das eſſen/ ſo bleiben ſie.

Man ſoll ihnen ihr Eſſen oder Fleiſchwerck etwas im Waſſer waſchen / ehe es ihnen vorgegeben werde/ſonſten werden ſie zu feiſte / und ſterben / welches das Waſſer verhindert / dann es die Gütigkeit und Nahrung dem Fleiſch etwas entziehet. Ameyſen-Eyer die purgiren ſie / ſolches eſſen ſie gerne/ darumben man deren über Winter im Vorrath haben und aufdörren muß.

Hühner-Eyer hart ohne Saltz geſotten und ihnen klein zerſchnitten / ſind ihnen auch ſehr nutzlich zur Speiſe.

Vor ein ſtätiges Gemenge der Speiſe / iſt das beſte Ochſen-Hertz / hart geſottene Eyer / und Mohn-Kuchen / oder geſtoſſenen Mohn untereinander genommen / und klein gehackt.

Etliche geben den Vögeln niemahl den Mohn gantz / ſondern reiben ihn in einem ſteinernen Mörſer / und gieſſen dann ein wenig Waſſer daran/ daß es wie eine Milch wird: Etliche gieſſen ihnen gar ein wenig Milch darunter / das mengen ſie dann untereinander zur Speiſe / und geben ihnen allemahl ein paar kleine lebendige Meh-Würmlein auf das Eſſen / wann ſie dieſelbige ſehen krabeln / ſo ſeynd ſie geſchwind hinter ihnen her / und eſſen alsdann deſto begieriger.

Die jungen Nachtigallen / ſo zum Aufferziehen aus den Neſten genommen / ſollen im Majo geſucht / und die dunckelfarben / ſo gemeiniglich die Männlein ſind / darzu erwählet und ausgeſondert werden.

Bericht vor die Vogelſteller / wie ſie ſich durchs gantze Jahr des Vogelſtellens gebrauchen können.

Die Heerde und der gantze Vogelfang können aus bisher gegebenem Bericht auch folgends alſo angeſtellet werden / daß man darmit nach Gelegenheit der Zeit / fein umwechſele / dann nach Walpurgis gehet das Weydwerck mit den Wachten an / kurtz nach Pfingſten bis auf Jacobi der Stahren/ item mit den Leimruthen und Kloben im Walde / im Feld aber mit Pfoſch-Heerden auf die Fincken.

Unterdeſſen kommen auch nach Jacobi die jungen Endten / Rebhühner / wilde Tauben/ Kobitzen und dergleichen bis auf Bartholomäi / um dieſe Zeit / nachdeme der Flachs und andere Geſäme beginnen zu reiffen / hebt ſich die Schneiſſen Zeit / kleiner Vögelfang mit verdeckten Wänden an: Item die Buſch-Heerde auf kleine Vögel / darauf folgen die Wald-Sang- und andere Vogel-Heerde: Acht Tag vor Michaelis / bis um Martini der Lerchen-Fang/ wiewohl manches Jahr derſelbige / ſo bald es wintert / auch ſehr kurtz ſtreichet / und unter dieſer Zeit aller Vögel Strich/ ja aller anderer grober Feder-Wildpret / als Aueshahn / Schnepffen / Zieb- und Weis Droſſel / Ambſel und Zimmer: Um Galli auch 14. Tage vorher und hernach / oder kurtz vor Martini hebt ſich der Wein-Droſſel und Crammets-Vogel-Strich an / und können / nachdem es bald Winter wird / die wilde Gänß / und andere dergleichen groſſe Waſſer-Vögel / groſſen Herren und Adelichen Perſonen / auch mit in die Küchen dienen. In Summa / um die Zeiten ſtreichet alles Gevögel am ſtärckeſten.

Nach

Nach solchem Strich legt sich der Vogel ins Winter-Geäß/ und können dann bis auf Liechtmeß/ durch den Winter die Feld-Hühner wiederum besuchet / und gefangen werden.

Darum darff keiner gedencken / daß er von kleinen Vogel-Wildpret zu viel lerne / und daß es ihme nicht alles nutzen könne / dann durch das Umwechseln kan ein jeder Befugter/ so die Lands-Arten zu diesen Weydwercken hat / nach den meisten und bekanntesten Weydwercken sich üben und versuchen / zu welchem er dann am besten Gelegenheit hat/ und am glückseeligsten ist / dasselbige treiben und an der Hand behalten.

Das zwey und fünfftzigste Capitel.

Von den Canarien Vögeln.

DEr Canari-Vogel heist Lateinisch / Acanthis canarica. Italiänisch / Canarino. Frantzösisch / Oaiseau de Canarie.

1. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist dieser Vogel in Teutschland so bekandt worden / daß nicht nur allein viele Liebhaber zu dessen Zucht sich bequemen / sondern es fehlet auch nicht an Scribenten / welche absonderliche Tractätlein von Erziehl- und Haltung desselben geschrieben / welche wol zu lesen / aber nicht aller Orten nützlich sind.

Eine jede Gegend hat besondere Lufft / Fütterung und dergleichen bey Zeugung gedachtes Vogels billich an zu sehende Dinge.

Unsers Theils ist eins und das anderere davon zu reden / der Leser aber wird darzu und davon thun müssen / was die Erfahrung erfordert.

Das Canarien- oder Zucker-Vögelein / ist wegen seines schönen und lieblichen Gesangs anfänglich aus der Canarien-Insul und von Lisabona durch die Kauff-Leute zu uns in Teutschland gebracht worden: Und sind an vielen Orten bey uns nicht allein dieser Zeit wol bekannt / sondern werden auch durch fleissige Wartung gezieh-let / daß mancher neben seiner Lust / auch guten Gewinn dabey zu machen pfleget / wann er seine junge abgerichte Vögel zu Geld macht und verkauffet. Dieses Thierlein liebet den Zucker / dann in ihrem Land giebt es viel des weissen Canarien-Zuckers / von welchem es auch den Namen bekommen.

Sonsten gibt man ihm gesottene oder aufgeklemmete Hanff-Körner / Rüben- oder Hoderich-Saamen / auch bisweilen Kohl-Rettich und Hanff-Saamen unter einander zu essen: Etliche pflegen auch ihnen grüne Hühnerdarm zu geben/ neben obgemelter Speis / welches ihnen sehr gut ist. Das Trincken anbelangend / so soll es frisch Wasser seyn / welches man ihnen täglich in ein Geschirrlein geben muß.

Wie man die Canarien-Vögel paaren / und zusammen in einen Verschlag fliegen lassen soll / daß sie Junge zeugen.

Erstlich muß man wissen zu unterscheiden / welches Eren oder Sien / das ist Männlein oder Weiblein sind / das Männlein ist gelblicht an der Brust / und hat auch gelbe Federlein neben den Augen: Das Weiblein aber siehet blaß und etwas dunckel an der Brust von Federn.

Belangend die Zeit / da man sie pfleget zu paaren / so geschicht solches im Frühling / im Monat April am Georgi-Tag / oder aber den ersten Tag May da lässet man sie in einen unterschlagenen Kasten Paar und Paar weiß zusammen thun/ meistentheils aber gibt man zwey Weiblein zu einem Männlein / und nagelt einem jeden Weiblein ihr Nest an einen bequemlichen Ort: Auf der Erden / und unten auf den Boden / leget man Reh- oder kurtze Roß-Haar / Baum-Wollen / auch Moos / davon machen sie ihre Nester vollends fertig.

Ferner müssen sie fleissig alle Tag mit Hanff- und Haber-Körnern / auch wohl mit Kohl- und Rettich-Saamen (etliche nehmen nur blossen Hanff-Saamen) gefüttert werden / dabey gibt man ihnen auch grüne Hühnerdarm / muß aber wohl beobachtet werden / daß der Hühnerdarm nicht von einem Acker oder Feld genommen werde / wo Taback darauf gewachsen oder gebauet worden / dann davon werden die Vögel kranck/ ja sterben meistentheils gar davon: Auch muß man ihnen täglich ein paarmal frisch Wasser in einem erdenen Tröglein oder Geschirr geben/ und fleissig in Acht nehmen / daß das Wasser nicht offen stehet / dahero kan man einen Deckel mit Löchern darüber decken / daß die Vögel nur mit den Schnäbeln hinein kommen / und trincken können: Dann sonsten geschichts / wann die Vögel über den Eyern sitzen / und alsdann zum Wasser kommen / so baden sie sich gerne / sitzen hernach mit nassen Federn auf die Eyer / welche alsdann ankleben hernach / wann sie vom Brüten herab kommen/bleibt ihnen offtmahls ein Ey an den Federn hencken / schleppens mit heraus und zerbrechens / daß man schlechten Nutzen davon haben kan.

Wann sie dann Junge haben / muß man ihnen vierzehen Tag nacheinander täglich Ameisen-Eyer/ Hühnerdarm und Täschelkraut / auch öffters Eyer-Brod geben / damit die Junge geetzet werden.

Der Vogel-Bauer soll / so viel möglich an einem Ort seyn/ da die Morgen-Sonne wohl zukommen kan / dann Nachmittag / so die Sonne starck darauf scheinet / wird es ihnen allzu warm und brüten nicht gerne.

Wann nun die Jungen abgeflogen und selber fressen können / muß man sie heraus fangen / dann die Alten fangen alsdann wiederum an zu legen und zu brüten / damit sie von den Jungen nicht verhindert werden: Ja / es geschicht bis-

weilen / daß sie auch die dritte Brut verrichten.

Die Jungen kan man alsdann in kleine Häuslein setzen / bis man sie erkennen kan / welches Männlein oder Weiblein sind / alsdann werden sie voneinander gethan / die Männlein allein / und auch die Weiblein besonders / bis übers Jahr / da man sie dann eine Wochen zwey oder drey in Häuslein zusammen thut / und alsdann wieder zur gewöhnlichen Zeit zu Ende des Aprilis / oder Anfangs des May zur Paarung befördert / so gewohnen sie leicht zusammen / paaren sich desto eher / und fangen an ihre Nester zu bauen.

Zu dieser Ziehung muß man einen guten verwahrten Ort haben / daß kein Ungeziefer darzu kommen kan / vor Katzen / absonderlich vor den Mäusen sicher sind / dann die Mäus lauffen gar sehr dem Futter nach / darum müssen die Häuser wohl vermacht / und die Dräth in den Gittern gar enge zusammen gerichtet werden ; und wann nur ein wenig was offen oder zerbrochen ist / kriechen sie hinein / verderben die Brut und Eyer samt den Nestern / daß die Alten solche nicht mehr annehmen. Wann sie dann in allem (wie gemeldt) versorget / und versehen werden / braucht es weider keine Mühe / und ist nur eine Lust darbey / dann sie gerathen gern / und geschicht bisweilen / daß von ein oder zwey paar Alten zehen / zwölff bis fünffzehen Junge gezogen werden.

Wer sonsten ein grosser Liebhaber ist / und der Canarien-Vögel viel zusammen fliegen lassen will / der lasse sich ein grosses Vogel-Haus machen / welches bey nahe acht bis zehen Schuh lang und breit / und sechs oder mehr Schuh hoch / in Form eines Cubi / daß die Seiten gegen Morgen die freye Sonne hat / allwo ein Fenster muß gemacht werden / welches man mit einer Schnur an einem Rädlein aufziehen und zumachen kan : Ausserhalb des Fensters wird ein Gitter von Drath / in welchem etliche Zwerch-Stänglein sind / drey oder vier Schuh weit hinaus gemacht / daß die Vögel / so man das Fenster aufziehet / bey schön und anmuthigen Wetter hinaus fliegen / und sich gleichsam in der Lufft erlustiren / und erquicken können. Mitten in dieses Vogel-Haus stellet man ein oder mehr grüne Bäumlein hinein / ingleichen auch wol vor das Fenster / innerhalb des Draths Gütter / daß sich die Vögel darauf setzen mögen. Unten im Vogel-Haus muß der Boden mit weichem Moos und Rehhaaren beleget werden / daß / so etwan ein Ey oder junges Vögelein herab fiele / sich nicht zerschlagen / oder beschädigen könne. Die anderen übrigen Seiten müssen mit Brettern fleissig und vest vermacht werden / damit keine Mäus hinnein können : Ingleichen wird oben die Decke wohl verwahret. Inwendig werden an den Wänden herum etliche kleine Körblein / in Gestalt der Vogel-Nester angehefftet / daß die Vögel darein nisten und legen können ; oben in der Decke werden allweg über denen Nestern / runde Löchlein durch die Bretter gebohret / daß man hinunter schauen kan in die Nester / ob und wie die Vögel nisten / Eyer legen / oder Junge haben ; jedoch solle allzeit über jedes Löchlein ein Deckelein zu heb angenagelt seyn / damit man zumacht / wann man davon gehet.

Endlich / wann man die jungen Vögel zum Gesang will abrichten / so pfeiffet man ihnen im Verborgenen auf einem Flascholet täglich ein gewissen Thon offtermahls vor / so werden sie solchen Thon nach und nach fassen / und überaus schön nachsingen lernen / daß sich darüber höchlich wird zu verwundern seyn / und werden dergleichen abgerichte Vögelein theuer verkaufft.

II. Eigenschafft und Artzney-Tugend.

Schließlich füge dem geneigten Leser zu wissen / daß der Koth von denen Canarien-Vögelein ein über die Massen gutes Mittel seye / wider die hinfallende Sucht und böse Kranckheit / absonderlich bey jungen Leuten / ein Messer-Spitz voll pulverisirt im abnehmenden Mond eingegeben / es hat gar vielen schon geholffen.

Vierdter Absatz /

handlend:

Von denen auf der Erden und in der Lufft/ wie auch auf der Erden und in dem Wasser zugleich lebenden meist schädlichen Thieren / oder / von dem Ungezieser

WIr schreiten zu denen Thieren und Thierlein / welche meinstentheils mehr Schaden stifften als Nutzen schaffen; Und ob wohl dieselbe nach Kunst- mässiger Eintheilung / nicht solten zusammen und untereinander gesetzt werden / in sonderheit / was die so genannt beydlebende Thiere anbetrifft / so haben uns doch gegenwärtige Kupffer dahin beweget / daß wir den Haus- nöthigen Unterricht / in nachfolgender Ordnung herstellen / weil wir vermuthet / es werde ihm gleichgültig seyn / ob er auf solche Weise / oder durch die sonst künstlich gebahnte Philosophische Wege zu seiner vorgesetzten und gesuchten Wissenschafft geführet wird.

Gleich wie wir aber bey denen abgehandelten nutzbaren Thieren / der erforderliche Wart und Pflege / gemeldet / so wird allhie die öffters nöthige Ausrottung und Vertilgung des folgenden schädlichen Ungeziefers mit einzurucken seyn.

Das erste Capitel.

Von dem Frosch.

DEr Frosch heist Lateinisch / Rana. Italiänisch / Rana, Ranochia. Frantzösisch / une Grenouille, une Raine, Spanisch / la rana.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Bildung des Frosches ist nicht so annehmlich als bekannt / und die meinsten Leute hassen sie dieselbe so sehr als sie sich einbilden. Es ist ein vierfüssiges / unangenehmes und unvermögliches Thierlein / nach dem Worten Sperlings / in seiner Zoologia p. 292. Das Weiblei ist gröster als das Männlein. Haben helle Augen / eine breite Brust. Die hindere Füsse sind länger als die Vördern. Haben keine Blasen / und lassen daher keinen Urin.

Es finden sich der Frösche verschiedene Gattungen / als Wasser- Frösch / Rana aquatica, Rana amphibia, ein Frosch der im Wasser und auf Erden lebt / und Ranuculus viridis Ran. calamites. Dryopetis der Laub- Frosch. Diejenige Frösche / welche in reinem Wasser sich aufhalten / und grün aussehen sind die Besten.

Die Rubeta die sich in Seen aufhält / ist schädlich / so ist auch der Erd- Frosch nicht so gut / so daß man die Gefleckten auch vor giftig hält.

Es ist viel Fragens / woraus die Frösch an dem Ort / wo vorher keine gewesen gezeuget werden. Herr Krafft antwortet mit den Alten / daß wann es zu Sommers- Zeit grosse Dropffen geregnet / und damit der staubichte Sand an den Ufern oder Strassen besprützet wird / so zeugen sie sich daraus.

Ælianus schreibet / als er von Neapoli nach Pozzicola gereiset / habe er Frösche gesehen / davon der vordere Theil fortgekrochen / das Hinter-Theil aber noch nicht gestaltet gewesen / sondern nur wie ein leimichter Schleim ausgesehen und so mit fortgeschleppet worden.

Andere / als Plutarchus und Heraclides Lembus sind der Meynung / daß die Frösch auch in der Lufft gezeuget werden / und in solcher Menge herab fallen / daß man meinet / es regne.

In unsern Landen wird von den meisten geglaubet / es werden die Frösche an Morast- und Sumpffigen Orten aus darzu tauglichen Theilen / durch die hart darauf brennende Sonne ins Leben gebracht. So daß bey Zeugungs dieses Thierlein / die Land- Wasser- und Witterungs- Arten / unterschiedliche Würckungen haben / mithin dieselbe in einem Land / und in einem Jahr mehr als in dem andern auf die Erde oder in das Wasser gesetzt werden. Daher sagt man auch / daß in Engeland und in dem Meer gar keine Frösche zu sehen seyen.

Die Frösche pflantzen sich fort / durch das so genannte Froschleich / nachdem sich vorher das Männlein und Weiblein / wie andere Thiere vermischet. Wiewol auch gesagt und gesehen wird daß mehrmahl ein Frosch auf einer Krotten sitzet. Dieses Fröschlein ist nichts anders als Eyer von Fröschen / welche damit sie nicht so leicht verderben in einem wässerichten Schleim eingeschlossen liegen / und so fort durch die Sonnen-Wärme gleichsam ausgebrütet werden.

Eine Materi / welche wegen ihrer Vortrefflichkeit in der Artzney gar fleissig nach Haus geholet wird / indem sie theils an sich selbst / theils nach Zubereitung in vielen Zuständen bewährte Hülffe thut / wie bald zu sagen. Inzwischen ist zu behalten / daß man nur den schleimichten Liquorem brauche und die Eyer wegwerffe. Ingleichem/ daß wo man solchen aufbehalten wolle / nur ein wenig Saltz in demselben aufzulösen seye.

Es werden die Frösch Vorbotten des Frühlings gehalten / und wenn in einem Jahr viel kleine Fröschlein entstehen / so wird geglaubt es komme ein unglückseeliges Jahr.

Im Winter verbergen sie sich in die Erd-Ritze und liegen darinn wie Tod / so daß einige glauben / sie schlaffen die gantze Winters-Zeit.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Frösche thun grossen Schaden / und ihr geschrey ist verdrüslich / sie fressen die kleinen Fischlein / und beladene Biene / welche mit der Last nicht gar in den Bien-Stock kommen können. Diesem abzuhelffen / wird gerathen/ man soll ein brennendes Liecht in einer Laterne oder kleines Feuerlein an das Ufer stellen / so werden sie stille / wann man aber Holtz-Wurtz in das Wasser/in welchem sie ihre Wohnung haben/werffe / so müssen sie alle sterben oder anderswohin reisen.

Einige wollen / wann man einen Magen von einem geschnittenen Hamel / wie er aus dem Leib genommen wird mit allen Mist und Unflath/ nicht so gar tief in die Erde verscharret / so solle da alles Ungeziefer / das umher ist zusammen kommen / daß man es seines Gefallens umbringen und erschlagen kan.

Cornelius Agrippa schreibet in seiner occulta Philos. lib. 1. c. 20. Wann man die Galle von einer Ziegen in einen kupffernen Gefässe nicht so gar tief unter die Erden vergrabe / so sollen sich alle Frösch dahin versammlen / so kan man sie alsdann seines Gefallens umbringen.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Frösche werden wider das Haar gebrauchet. Die Asche oder Frösch-Gallen vertilgen das Fieber. Die Galle vertreibet auch die Würm aus dem Leib der Menschen. Item tauget sie besonders für die Augen / heilet das viertägige Fieber.

Die Frösche taugen nach Dioscoridis Meinung vor der Schlangen-Gifft / wann man sie/wie unten im Buch von der Haushaltung folget zubereitet. Sie dienen auch wider die alten/Verstarrungen der Nerven.

Die hintere Viertel von den Fröschen / werden in Italien / Franckreich und vielen anderen Orten gebacken und zur Speise gebraucht / sind eines guten anmuthigen Geschmacks.

Wasser-Frösch haben vielen Nutzen in Zahnwehe/übermässigen Bluten und dienen auch zu den Geschwähren der Gleich oder Glieder / Item in Pest-Beulen/ in hitzigen Fiebern / Schmertzen der Glieder / und löschet das Feuer aus. Vertreibet das Grimmen. Das Hertz von Fröschen/ besonders deren aus denen Füssen / dienet für die schwehre Noth in fibrischer Kälte / zu Milderung der Hitze in hitzigen Kranckheiten.

Die getrocknete und gepulverte Leber nimmt man in viertägigen Fieber ein. Eben dieses Pulver von der Leber/zu welchem auch etliche die Hertzen von dem Laub-Fröschen nehmen / ist ein sonderbarliches Geheimnus für die schwehre Noth.

Frosch-Rogen / oder Froschleich ist von grosser Artzney-Krafft/ und wird zum Exempel in Pflastern nützlich gebraucht; Es wird auch ein Wasser daraus destillirt vor gar viel Zufälle.

Das andere Capitel.

Von der Krot.

Die Krot heist Lateinisch / Bufo. Italiänisch / Botta, Rospo. Französisch / Crapaut, und Spanisch / Capo Escuero.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Kröte ist gestaltet wie ein Frosch / doch etwas grösser und dicker. Sie wird aus dem Unflath der Erden gezeuget / ist ein Thierlein voller Gifft / daß man es nicht uneben eine magnetische Taschen des irrdischen ansteckenden Gifftes nennen könnte / kriechet sehr langsam / und zeiget deßwegen / daß sie einer Saturnischen Art seye: Hat ein gifftiges Gesicht / einen stinckenden wüsten Angriff / ist an Farbe finster / schwartz und gelblicht: Ihre aufgeschwollene Haut ist ein Zeichen ihres Giffts / dann sie vergifftet mit ihrem Gestanck und schädlichem Hauchen Thiere und Gewächse. Wann dieses scheußliche Thier herfür gehet / gibt es einen Gesang von sich / wie zwey thönende Pfeiffen untereinander. Sie hat ihr Hertz im Hals / darum kan sie nicht leicht todt geschlagen werden / man steche sie dann durch den Hals. Sie soll gegen den Menschen eine solche Feindschafft tragen / daß wann er selbige aufhängt / sie vor lauter Wuth gegen demselben stirbet.

Es sind aber der Kroten zweyerley: nehmlich Bufo Terrest. die Erd-Krot / welche groß/ unrein / und in den Gärten / Gesträuden und andern faulen Orten gefunden wird / und niemahl ins Wasser kommet. Und dann Bufo Palustr. die kleine Wasser- oder Pfützen-Krot / so man auch Reling nennet / diese kommen nie aus dem Wasser / und haben eine besondere Stimm / mit welcher sie sich gegen Abend hören lassen: Auf welches Gesang gemeiniglich gut Wetter folget.

Der Kroten Speis ist anders nichts / als Erden / Würm und Unflat / belustigen sich auch

etwan

etwan mit der Salbey und mit den Immen oder Bienen: Können auch bey Nacht um sich sehen / thun sich auch um dieselbe Zeit hervor: wachsen und vermehren sich wie die Frösche / oder auch aus dem Unflath der Erden. Wann sie geschlagen oder getretten werden / lassen sie eine Feuchtigkeit von sich lauffen / welche man die Seiche nennet / und bespritzen den Menschen damit.

Gegen die Spinnen / Schlangen und Nattern tragen sie auch eine sonderbahre Feindschafft / und thun einander Schaden / wo sie immer können.

Und wann die Krötte vom Gifft eines andern Thiers überwunden wird / kommt sie sich mit dem Wegerich-Kraut zu Hülff.

Die Krot ist am allergifftigsten / wann man sie erzürnet und zum Wüten reitzet. Eine todte Krote hat keinen Gifft mehr bey sich / und darum wird sie zur Artzney gebraucht.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Kröten werden vertriben mit Stick-Wurtz / Bryonia genannt wie die Schlangen. Man nimmt nehmlich Stickwurtz / leget es ins Feuer / und brätt es gleich einer Ruben / schneidet es dann zu Stücken / so lässet es von ihm einen Dampff und Geruch / welcher die Kröten von Stund an tödet / oder doch weit vertreibet / so gar / daß er auch dem Menschen sehr schadet / er habe dann zuvor Rauten geessen.

Man muß aber die Kröten im Monat Julio spiessen / dieselben an der Lufft trocknen / und wann man den Kopff abgeschnitten und die Intestina weggethan / pulversiren.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Obwohlen die Krot ein heßlich und giffriges Thier ist / wird sie doch zur Artzney in- und äusserlich gebrauchet. Daß durch deren Pulver innerlich das Wasser der Wassersichtigen ausgeführet werde / hat ein wassersüchtiger Mensch / welcher schon bald sterben sollte / erfahren / der davon wieder gesund worden. Petræus in Nosolog. pj. disp. de hydrop. Wierus in Obs. de hydr. und de præstius. dœmon. L. 2.

Desselben Kröten-Pulvers gibt man den Wassersüchtigen / welches sehr wohl das Seinige ausrichtet. Man giebt es auch in hitzigen Fiebern und in der Pest.

Aeusserlich legt man die gedörrte Kröten auf die giftige Pest-Beulen.

Die Kröte tauget denen / die den Harn nicht halten können. Stillet alles Bluten: Im Nasen-Bluten thut mans in den Nacken: In dem Mutter-Fluß auf die Ader des Hindern.

❀ ❀ ❀

Lapis Bufonites, Ghelonites, Batrachites, Borax, Kroten-Stein.

Ist ein Stein wie eine Blase / auf der einen Seiten hohl / auf der andern erhaben / braunbleich / bisweilen schwartz / weiß / grün / und bundfärbig. Diesen soll man auf den Aeckern / oder wie andere vorgeben / in dem Haupt etlicher Kröten finden. Herr D. Ettm. aber hält ihn vor ein Figmentum und lügenhafftes Ausgeben: Doch saget er / daß es wol eine krustige Substantz oder ein Cranium von alten und grossen Kröten seyn könne. Boëtius de Gemmis laugnet gleichfalls / daß er aus den Kröten komme / und referiret ihn unter die Stern-Steine. Olaus Wormius L. II. Musei c. 10. vermeinet / er wachse allein an den Steinen und Felsen.

Inzwischen wollen wir anzeigen / wie dieser Stein / oder diese Materi / was sie auch sey / von den Kröten zu bekommen:

Eine Kröte wird mit einem braunen / rothen Tuch in ein Kästlein gestossen / in die Sonne / wo sie am härtesten und stärcksten scheinet / gestellet / daselbsten etliche Tage gelassen / und mit Durst wohl gemartert / bis sie den Stein als eine Last ihres Kopffes abzulegen und durch das Maul von sich zu geben gezwungen wird.

Man muß aber solchen Stein mitten durch das Loch des Kästleins in ein untergesetztes Geschirlein auffangen / oder auf andere Weise entziehen / und zwar behend / damit der Stein nicht von der Kroten wieder verschlucket werde. Etliche bringen solches sicherer und leichter zuwegen: Sie thun eine Kröte in einen an vielen Orten durchlöcherten Hafen / und werffen solchen in einen Ameiß-Hauffen / damit die Kröte von den Ameissen möge verzehret werden / dann so geschicht es / daß nach verzehrten Kröten-Fleisch / der Kröten-Stein mit den Beinern überbleibet. Wann du solchen Stein anderst woher überkommest und daran zweifelst / ob er gerecht seye / so kanst du die Warheit also erfahren: Man zeige den Stein einer Kroten / und wann sich selbige aufrichtet / als wollte sie solchen berühren und darnach springen / so ist es ein Zeichen / daß selbiger ein wahrer und gerechter Stein seye. Dann die Kröten mißgönnet dem Menschen einen solchen Stein / aus der Relation eines Königlichen Leib-Medici, welcher sich gegen Mizaldo verlauten lassen / er habe solches mit Augen gesehen.

Das dritte Capitel.

Von der Schildkrot.

DJe Schild-Krot wird Lateinisch / Testudo, Italiänisch / Testudine. Frantzösich / une Tortuë. und Spanisch / Galapago, Tortugo. genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Wunderbare Thier hat den Namen in der Teutschen Sprach daher / weil sie eine Schaale / wie einen Schild über dem Rucken und Leib hat / welche also hart / starck und dick ist / daß man sie für einen Brust-Schild /

Schild / wie einen Harnisch / fur das Schiessen gebrauchen kan.

Ist ein scheußliches Thier / und mit dem Kopff und Füssen / wenn sie dieselbigen aus dem Schild herfür strecket / von Gestalt wie eine Krote anzusehen. Sie liegt in ihrer Schaalen mit Kopff / Schwantz und Füssen als im einem Schild verborgen.

In unsern Landen mögen wol einige der kleinen Gattung zur Lust gehalten werden / wir wollen aber dem Leser verschiedene andere Geschlechte und die Art der Farbe vorstellen worinn in dem Buch / die Americanische Seeräuber betitelt / vor Nachricht zu finden.

Die Schild-Krotten / sind nicht einerley Geschlecht.

In America sind vielerley See-Schild-Kroten / die von der ersten Art sind sehr groß / so daß eine in drey bis vier tausend Pfund wieget / sie haben keine harte Schaale / sondern es läst sich selbige mit einem Messer gemächlich durchschneiden / innwendig sind sie voller Tran / und daher untauglich zu essen.

Die andere Art ist grün: Diese sind von mittelmässiger Grösse / jedoch sind derer auch einige auf vier Schuh breit / ihre Schale ist härter / dann deren der ersten Art / und mit einem kleinen Schilde bedeckt / ohngefehr so dick als das Horn / so zu den Laternen gebraucht wird: Diese Art Schildkroten sind sehr gut zu Essen / dann ihr Fleisch ist von einem angenehmen Geschmack / das Fett grün / auch lieblich und so durchdringend / daß wann man drey / vier Wochen nichts als Schildkrotten gegessen / die Hembder am Leibe von Schweiß so fett worden / daß man das Oel daraus winden kan. Allein die Glieder werden einem sehr schwehr davon.

Die dritte Art Schildkrotten sind an der Grösse der zweyten gleich / haben aber einen dicken Kopff / und werden von den Englischen genannt Lagerhet, von den Frantzosen Cawane, sind untauglich zu essen / weil sie ebenmässig starck nach Tran schmecken.

Die vierdte Art ist kleiner als die andere / und nach der Maß ihrer Grösse etwas länger / diese werden Caret genannt / und tragen einen solchen Schild / als man in Europa gebraucht / und allda Schildkroten nennet: Diese halten sich unter dem Wasser in den Klippen / und leben vom Moß / der darauf wächst / und den See Aepffeln / so darum her zu finden.

Die andern Schildkrotten leben vom Graß / das unter Wasser wächst: Dann einige Bäncke darinnen so grün und voll Graß sind / als die Wiesen in Holland zu seyn pflegen: darauf die Schild-Krotten des Nachts gehen und sich weiden.

Sie können nicht lang auf dem Grunde bleiben / sondern müssen empor kommen und Lufft schöpffen / und so bald sie geblassen / lassen sie sich wieder nieder auf den Grund.

Sie egen Eyer wie die Crocodillen / jedoch ohne Schaalen / und nur mit einen dünnen Häutlein bedeckt welches nicht stärcker / als das innere Häutlein an einem Hühner-Ey.

Sie vermannigfaltigen und vermehren sich dermassen starck / daß wann sie nicht von den Vögeln vertilget würden / man in diesen Landen schwehrlich sollte fahren können / ohne Verührung der Schildkroten.

Ihre Eyer legen sie des Jahrs dreymahl im Monat May / Junio und Julio / und jedesmahl ein hundert und fünfftzig / auch wohl hundert und neuntzig an der Zahl; Wann sie aber legen wollen / kommen sie an den Strand / und graben ein Loch in den Sand / da sie die Eyer einlegen / und decken sie dann mit Sande wieder zu: durch die Hitze der Sonnen werden die Eyer in Zeit von dreyen Wochen ausgebrütet / da dann die junge Schildkroten heraus kommen und in die See lauffen: allein so bald sie in dem Wasser sind / werden sie von den Wasser-Vögeln eingeschluckt / dann sie vor dem neundten Tage nach ihrer Geburt auf den Grund nicht kommen können: also daß ein grosses Glück ist / wann von hundert zwey oder drey auf den Grund kommen.

Die Schildkröten haben ihre gewisse Oerter / da sie alle Jahr ihre Eyer hinlegen / die vornehmste Plätze die sie haben / sind in Inseln Caymonnes genannt: Dieser Insulen sind an der Zahl drey / eine grosse und zwey kleine / an welche die Schildkroten am meisten kommen: sie liegen auf der Höhe von zwantzig Graden / und fünffzehn Minuten Norder-Breite ohngefehr fünff und viertzig Meilen gegen Süden der Insul Cuba. Sie kommen in so grosser Anzahl auf die Insulen / daß jährlich wol zwantzig Schiffe / so wohl Englische als Frantzösische / ihre Ladung von lauter Schildkroten-Fleisch nehmen / welches erst wohl eingesaltzen wird: die Männlein kommen ebenmässig dahin die Weiblein allda zu befruchten / und ist zu verwundern / daß / wenn ihrer zwey miteinander spielen / sie jederzeit einen oder zween Tage aufeinander bleiben / es ist unbegreifflich / wie diese Thiere die Insul finden mögen / da sie andere Länder verlassen und dahin kommen / dann sie aus dem Golf de Hundutas, so in die 150. Meil wegs darvon ist dahin kommen: da doch Schiffe gewesen / die durch Stürmen der Insel verfehlet / keine Höhe nehmen noch dasselbige finden können / bis sie endlich ihren Curs nach den Blasen der Schildkroten eingerichtet / da sie richtig darauf zukommen.

Keine andere Schildkröten kommen dahin / als die Grünen / die gut zu essen sind: Die Schiffe / so dahin kommen / haben keine Instrumenten nöthig / die Schildkröten zu fangen / dann sie alle Nacht ans Land gehen ihre Eyer allda zu legen / dann werden sie von zweyen Männern mit einem Hebbaum umgekehret / wann sie aber auf dem Rucken liegen / können sie sich nicht mehr wehren / geschweige davon lauffen.

Wann viel Schiffe dieselbe zu laden allda liegen; wird der Strand getheilt / also daß jedes Schiff eine gewisse Länge am Strande / um da-

selbst

selbst Schildkröten umzukehren: in der Länge von fünffhundert Schritten können wohl hundert Schildkroten umgekehret werden; Die Caret-Schildkroten legen ihre Eyer überall hin/ und haben keinen gewissen Ort: Die Cavoane kommen an kleine Insul/ gelegen bey Cabo Catoche, ihre Eyer zu legen. Die Englische See-Rauber heissen sie deswegen die Insul Logerhet.

Wann die Zeit der Schildkröten vorüber ist/ auf der Insul Cayaman begeben sie sich nach der Insul Cuba, allwo sehr schöne Gründe sind / dahin die Schildkroten sich erheben / darauf sich wederum zu füttern / dann so lange sie auf der Insul Cayamann sich enthalten / fressen sie nichts. Also daß / wann eine Schildkröte gefangen / so gar wol einen gantzen Monat auf ihrem Rücken liegen und dannoch leben bleiben kan / ihr Fett aber pflegt sich in Schleim zu verändern / und das Fleisch gantz Schmackloß zu verändern. Nachdem die Schildkroten auf einen Monat an der Insul Cuba gewesen/ und wieder fett worden sind/ kommen die Spanische Fischer/ dieselben zu fangen und ihre Städte und Dörffer darmit zu proviantiren. Sie werden aber auf diese Art gefangen: sie brauchen einen viereckigten Stachel ohngefehr zweyer Daumen Länge/ und an dem einen Ende gemacht als ein Wurffspieß/ an einen Stock der zwey oder drey Elen lang ist. Wann dann die Schildkrot in die Höhe kommt zu blasen / werffen sie ihr den Stock als einen Wurffspieß in den Leib / daß der Stachel darinn stecken bleibt / dann lassen sie 50. biß 60. Klaffter an Faden nach / und wann dann die Schildkrot wider empor kommt Lufft zu schöpffen / schlagen sie ihr noch einen Stachel in den Leib / und also wird sie in die Canav gezogen. Sie werden auch wol mehrentheils im Grund auf 4. Klafftern Wassers geschossen / je dünckler/ je besser es ist: Dann die vier Pfotten einer Schildkrotten in dunckten Nächten/ wann sie schwimmet eine Schimmerung von sich geben/ auch der Schild starck zu gläntzen pfleget / also daß man sie leicht sehen und bekommen kan. Diese Schildkroten sind sehr scharff vom Gesichte / haben aber ein schlechtes Gehör / so sie aber etwas hören / kan man sie unmöglich bekommen. Um dieser Ursach willen nun werden die armen Fischer gefangen und müssen so lang bey ihnen bleiben in der Sclaverey/ als diese Rauber wollen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Man braucht die Schildkroten zur Speise / dann sie haben ein weisses Fleisch eines guten Geschmacks. Deren Zurichtung folget unten im Buch von der Haushaltung.

Das Blut von den Schildkröten wird zu vielen Gebrechen und Schwachheiten des Menschen gebraucht/ absonderlich der Erd-Schildkroten / ist ein rechtes Artidotum und Wider-Gifft. Dienet den Schwindsüchtigen / und die mit der schwehren Noth beladen. Machet Haar wachsen/ heilet die Schurpen und Grind des Haupts. Stillet die Ohren-Schmertzen.

Die Galle macht klare Augen / dienet wider die fallende Sucht.

Die Leber tauget zur Mutter-Kranckheit.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Scorpion.

DEr Scorpion heist Lateinisch / Scorpio; Französisch/ Scorpion.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Benanntes Thierlein ist klein/hat zwo Scheren wie ein Krebs / einen Schwantz voller Gleich/ und in demselben auch seinen Gifft / derowegen wer durch die Spitze solches Schwantzes gerochen oder verletzet wird. Der muß in 24. Stunden des Tods seyn/ wann man ihme nicht vor solcher Zeit mit gebührlichen Mitteln zu Hülffe kommt. Wie unten soll gelehret werden.

In den warmen Ländern/ als Italien und anderh thun die Scorpionen denen Leuten vieles Leyd an/ indem derselben Stich höchst-schädlich und vergifftet ist.

Cedrenus behauptet/ es werden in denen Einöden der Brachmanen zwey Ellen lange Scorpionen gefunden. In Guatimala einer Americanischen Landschafft/ sind die Scorpionen dermassen groß/ daß sie wie Königlein erscheinen. Joh. Ludovicus Godefredus in Hist. Antipod. part. 3.

Von Erzeugung des Scorpions im Menschlichen Hirn aus dem vielfältigen Geruch des Basilien-Krauts wird im Buch von dem Menschen etwas angeführet.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Wer die Scorpionen vertreiben will/ der trage nur den Safft der Betonica bey sich und das Kraut/das Plinius Balemaniam nennet. l. 25. cap. 10. Die Aristolochia, zu Teutsch Osterlucey ist ihnen auch sehr zu wider/ wenn man Scorpion/ mit dem Heliotropio, oder Sonnen-Würbel umrühret/ oder mit Rettig/ so muß er auch sterben/ wann man die Hände mit Meer-Rettig-Saamen reibet/ so sollen sie nicht stechen können/ wie sie dann ein Geschlecht der Papeln zurück halten sollen.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Scorpion-Oel ist fast jedermann bekannt/ wenigstens dem Nahmen nach / weil die schreyende Männer/welche es zu verkauffen aller Orten herum tragen/denselben sehr bekannt machen. Es ist aber zweyerley/ das Simplex und Compositum. Jenes bestehet aus dem einzigen Scorpion-Oel allein; dieses ist von noch andern Oelen und Ingredientien zusammen gesetzt. Ausbündige Mittel/ in Lenden und Blasen-Stein-Schmertzen/Rückenweh/ Thierbiß/ ansteckenden Kranckheiten und vielen andern Zuständen.

Das Fünffte Capitel.

Von dem Crocodil.

DEr Crocodil wird Lateinisch / Crocodilus, Italiänisch/Crocodilo. Französisch/Crocodile, und Spanisch / Crocodiz genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein grosser / vierfüssiger / greulicher Wurm/ der sich in Egypten bey dem Wasser Nilo, und in Mauritania an dem Fluß Darat aufhält und sehen lässet/ von Farben gelblicht / oben auf dem Rucken und Seiten mit starcken Schuppen und Schilden nach seiner Art überzogen und gewapnet/ daher er denn auch mit keinem Geschoß verletzet werden kan / allein unten am Bauch ist er bloß und einer weißlichten Farb / sonsten aber an allen Orten des Leibs geschüppet. Er thut zu Land und Wasser Schaden. Seine Grösse ist gemeiniglich achtzehen oder zwantzig Elen lang.

Unter allen Thieren auf der gantzen Welt hat allein der Crocodil diese Art und Eigenschafft an ihm/ daß er den obern Kiffel und nicht den untern beweget.

Wie Aristoteles von ihm schreibt/ so hat er in dem Wasser ein stumpffes und finsters Gesicht ausserhalb demselbigen aber siehet er sehr scharff. Hat keine Zung / grosse und lange Zähne / in der Ordnung/ wie ein Kamm oder Strehl/ einen Schwantz/ welcher länger als der Leib selbsten/ und unten und oben wol gewapnet. Er gebraucht sich im Schwimmen nicht der Füsse/ sondern auch des Schwantzes.

Dieses Thier hält sich in den Wassern / und gleichfalls auch auf dem Land: Wiewol auch deren etliche / die irrdische Crocodil genannt/ gantz und gar in kein Wasser kommen.

Die Crocodil nehmen ihre Speiß auf dem Land und auch aus dem Wasser/ und ihre Kühlung oder Athem aus der Lufft / kan derowegen weder eins / noch das andere entrathen: Bleiben des Nachts gemeiniglich im Wasser/ und des Tags auf der trockenen Erden / legen sich auch etwas an die Sonne/ so still/ daß wer solches nicht weiß/ meinet/ sie seyen gantz tod. Sie fressen was sie antreffen/ Menschen / Kälber / Hund / allerley Fleisch und Fisch / welches alles sie mit ihren Zähnen und Klauen zerreissen und verzehren. Man sagt / der Crocodil / wenn er einen Menschen siehet / den er zu fressen begehret/ fange er vorher an zu weinen und Zähren zu vergiessen. Die vier kälteste Monat aber liegen sie verborgen und trachten gantz und gar nach keiner Speiß. Was sie aber ausser solcher Zeit fangen und erhaschen / das schlagen sie mit ihrem Schwantz/ als in welchem ihre gröste / und zwar ein unglaubliche Stärcke / zuvor zu todt.

Sie sind vor anderen Thieren auch sehr fruchtbar, tragen ihre Eyer 60. Tag lang in ihnen/legen deren fünffzig biß sechzig geschwinde nacheinander auf das Truckene/ nemlich jeden Tag eines / in der Grösse wie ein Gäns-Ey / brüten dieselbige auch in sechzig Tagen aus / und ziehen die ausgeschloffene Junge gleichfalls in solcher Zeit auf / und welche unter solchen Jungen nicht alsobald anfangen zu rauben/ und nach den Fliegen / Eidexen / Stroh/ Gras oder anderem dergleichen greiffen/ die zerreissen sie/ und erkennen sie nicht für ihre rechte und natürliche Jungen.

Sie tragen eine innbrünstige Liebe zu ihren Weiblein: Gegen der Indianischen Ichneumon aber / wie gleichfalls auch gegen der Meer-Katz / Delphin / Scorpion und Habicht tragen sie einen unversöhnlichen Haß / ingleichem auch gegen den Schweinen / Vögeln und Zaun-Schliefferlein eine grosse und sonderbare Feindschafft.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Ein Crocodil hat die Krafft fleischliche Lust zu erwecken / welcher wiederum von Linsen-Brüh gestillet wird.

Das Crodil-Schmaltz heilet wiederum derselbigen Biß. Ihr Blut soll auch wider alles Gifft dienen/ und zu den dunckeln Augen.

Das Sechste Capitel.

Von dem Meerstintz.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

DEr Meerstintz ist ein Wasser-Thierlein mit vielen Schuppen / vom Kopff biß zum Schweiff mit einem blauen Strich bezeichnet/ und lebet von wolriechenden Kräutern / ist gestaltet wie eine Eidex/ oder kleines Crocodillein/ dahero sie auch von etlichen Erd-Crocodil genennet werden; Da doch solche von den Eidexen weit unterschieden sind.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Der Stintz dienet wider das Gifft / und wird die Eheliche Werck zu beförderen/ gebraucht.

Das Siebende Capitel.

Von der Schlang.

DIeser Nahme wird dem gantzen Schlangen-Geschlecht gegeben / daher in den Sprachen öffters eine Confusion entstehet. Dann es werden auch der Basilisk und Drach darunter gerechnet. Die Schlang in weitem Verstand heist Lateinisch / Serpens. Französisch/ Serpent.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein sehr listiges langes Thier ohne Füß/ schleiffet sich auf dem Leib / durch einen krummen Gang auf der Erden / und in schlüpfferige Löcher: streiffet jährlich zweymal seine Haut ab/ nemlich/

nemlich im Frühling und Herbst / im Winter ruhet es in der Erden / unter den Bäumen und Stauden und schläffet: Ist dem Menschen sehr auffsätzig und gehässig. Die Schlange fleucht den Hirschen und tödet den Löwen.

Von den vielfältigen Geschlechten der Schlangen / sind uns nur diejenige nöthig zu mercken / welche einem Hausmann in seinem Haus oder Feld zu Gesicht kommen mögen. Nemlich die Ammodytes, die Sand-Schlangen / die Angues oder Haus-Schlangen / die Cæciliæ oder Blindschleich / die Colubri oder Wald- und Haus-Schlangen / Vipera, die Vipper oder Natter / deren Beschreibung bey Gesnero, Aldrovando, und Jonstono zu finden. Unter allen Schlangen sind diejenige die besten / welche im Frühling gefangen werden / nachdem sie die Haut abgestreifft haben.

Das Gifft dieses Thiers belangend / so vermeinet Helmontius, daß es nicht so wol in forma materiali als Ideali und imaginativa, und also á furore herkomme. Rhede aber / welches ein erfahrner Mann / beweiset in Scripto suo experimentali, de Viperarum Anatomia, daß ein saltzichter Liquor an den Gaumen der Vipern hänge / welchen Liquorem er aber bey Hunden / Hünern und andern Thieren durch vielfältige Erfahrung befunden / daß er nur bloß in Verwunderung geschadet / und sodann wäre dieser Liquor das Gifft. Unterdessen schreibet Charras ein nicht gar alter Scribent, daß die Schlangen gäntzlich keinen Gifft haben / als nur allein wann sie eifrig und böß gemacht werden. Innerlich bringen sie keinen Schaden.

Solinus schreibet von einer Art Schlangen / Amphisbena genannt / welche zwey Köpffe haben. Es kommt aber daher / weil diese Schlang hinter und vor sich gehet; Ist ein gifftiges Thier / welchen es verletzet / der ist bald am gantzen Leib vergifftet.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Es giebt vielerley Mittel die Schlangen zu vertreiben. Wann man von Haarstreng-Wurtzel einen Rauch in den Schlangen-vollen Ort machet / so werden diese Thierlein daraus verjaget.

Wer dieses Ungeziefer gern von sich hätte / der halte Pfauen / Kraniche / Störch und dergleichen Thiere um seine Höfe / dann diese sind jenes gröste Feinde; So gar / daß wann die Schlangen und alle gifftige Thiere des Pfauen Stimme hören / so weichen sie von dem Ort. Einem rothen Hahnen wird gleiche Krafft beygemessen.

Alle Geschlechte der Nattern und Schlangen fliehen davon / so man einen Rauch von Galbano oder Hirsch-Horn / Lilien-Wurtzel von Geiß-Klauen / von Hyssop / von Schwefel / von Bertram oder auch von alten Schuh-Sohlen machen lässet.

Es werden wie schon bekannt / gewisse Garten-Gewächse und Bäume gefunden / welche das Ungeziefer nicht leiden kan. So man nun an einen Ort des Gartens Wermuth / Attich-Stauden oder einen Eschen-Baum pflantzet / so vertreibet derselben Geruch die Schlangen. Eben dieses thut der Schatten vom Eschenbaum / ja er tödet gar dieselben / auch pflegen sie den Granaten-Baum-Schatten zu fliehen.

Der an solche Orte gelegten Tausendgulden-Kraut-Wurtzel / wird eben solche Würckung zu geschrieben.

Item der Aschen von Eschbäumen-Holtz.

Ferner wird gesagt / daß wo man Hirschen-Unschlit an gedachte Orte streuet / so müssen alle Schlangen weichen.

Item Agatstein.

Sie sind sehr begierig auf den Wein / daher einige einen Hafen mit Wein an die Zäune graben / dahin sich das Ungeziefer bald verfüget / sich trunncken trincket / und sodann leichtlich gefangen oder getödet werden kan.

Oder man thue eine Schlange in ein durchlöchertes Gefäß / und zünde um das Gefäß gelegte Stopeln an / so wird die Schlange zischen und andere herzu locken.

Endlich wann jemand eine Schlange bey sich trägt / so lauffen sie alle davon. Der Menschliche Speichel soll sie tödten. Anderer Mittel zu geschweigen.

Schlangen und Nattern an einen Ort zusammen zu bringen / wird gelehret / man soll eine Hand voll Zwiebel nehmen / und zehen Bach Krebse / solches untereinander zu stossen / und an solche Oerter legen / wo sich Schlangen aufhalten / so werden sie sich alle dahin versammlen.

Wer Schlangen ohne Schaden in die Hände nehmen will / der wasche die Hände mit Meer-Rettich-Safft. Oder er fasse nur das Kraut Sidetrum in die Hände. Oder er lege warme Brod-Rinde auf die Erde / da wird die Schlange mit dem Stachel also einfahren / daß man durch ein Instrument denselben nehmen kan.

Daß die Schlange den Gifft verlasse / so zerreibe rohe Hanff-Körner und werffe sie auf die Schlange.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Schlangen haben eine balsamische Krafft in sich / und wegen dieses Balsams kan man sie auch ohne Schaden essen. Borellus erzehlet / es seye ein Ort in Franckreich / nicht weit von Saneto Aimantio, allwo die Bauren sonder Schaden essen / und selbige den Reisenden unter dem Nahmen eines Erden-Aals aufsetzen / und werden nur der Schwantz und der Kopff abgeschnitten. Sie sollen auch vortrefflich schmecken und niemand kranck machen. Und eben wegen dieser balsamischen Krafft werden die Vippern gebraucht; Dann es ist heut zu Tag die Vippern-Cur eine in Franckreich / und denen angräntzenden conquetirten Ländern nicht mehr rar / noch unbekandt / da man täglich eine gewisse Anzahl Vippern essen / und sich in gewissen Umständen also verhalten muß / als man sonsten bey andern dergleichen Curen zu thun pflegt.

Die gedörrte und pülverisirte Schlang ohne Kopff und Schwantz / dienet wider den Gifft und treibet den Schweiß.

Das Schlangen-Pulver / davon so viel rühmens gemacht wird / und von dessen Zubereitung an schon offt besagtem Ort ein mehreres zu melden / wird meistens innerlich gebraucht in allen vergifften

ten und bösen Kranckheiten / in der Rothen Ruhr ꝛc.

Die Fettigkeit erweichet die Kröpffe / heilet die rothe Augen und Flecken / schärffet das Gesicht/ und lindert die Podagrische Schmertzen.

Der Kopff und die Galle/ ziehen alles Gifft aus den Schlangen-Bissen.

Die abgestreiffte Bälge oder Schlangen-Häute / besänfftigen den Ohren Schmertzen. Sollen auch die Geburt erleichtern und sonst viel äusserliche Würckung haben. Davon aber an seinem Ort und bey den Kranckheiten selbst.

Das Achte Capitel.

Von dem Basilisk.

DEr Basilisk heist Lateinisch Basiliscus. Italiänisch / Baseliſco. Französisch / Basilic. Ist der König unter den Schlangen/ dahero er auch Regulus genennet wird.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Hat einen gekrönten Kopff zwey Spannen lang/ seine Farbe ist schwartz und gelb; Die Augen sind roth / spitzig / und ist so gifftig / daß wann er nur einen Menschen ansiehet/ muß er davon sterben. Von Alters her hat man gesagt / er werde von einem Hahn gebohren/ dann der Hahn lege in seinem letzten Alter ein Ey / aus welchem der Basilisk entspringe. Ambrosius Parcus aber im zwantzigsten Buch im neunzehenden Capitel seiner Chiurg. schreibet/ daß er nicht vom Ey eines Hahns herkomme/ sondern er mahlet ihn als eine Schlang mit einer Cron vor/ welche alle Schlangen mit der Grausamkeit ihres Giffts übertreffe/ und gibt ihr aus dem Galeno eine gelbe Farb / einen spitzigen Kopff / mit dreyen Hügeln / als mit einer Cronen und weissen Flecken gezieret: Bringet alles Vieh mit seinem blossen Ansehen und Gepfeisch / wer es nur höret / umbs Leben/ und welche Thier derselben verstorbenes Aas nur anrühren/ sind gleichfalls des Todes. Wer von dieser Schlang gebissen wird / der bekommt an dem Ort des Bisses eine gelbe Farb / wird sonsten über den gantzen Leib blau/ und kan nimmermehr geheilet werden / man gebe ihm dann alsobald ein Quintlein Biber-Geyl in Wein oder Magsamen-Safft zerlassen ein. Wiewol Antius alle Artzneyen für solche Biß für vergeblich und ungenugsam hält.

Der Basilisk wird von den Wieselen überwunden und getödtet.

Heut zu Tag wird nicht nur an aller dieser Erzehlung von dem Basilisken gezweiffelt / sondern es wird von vielen geglaubt/ es gebe gar keine Basilisken. Darwider eifert Herr Krafft in seinem Tractat von gäntzlicher Ausrottung grausamer Thiere 1. Th. p. 579. 2. Th. 562. seq. und beziehet sich auf glaubwürdige Personen / welche dieses Thier in Augenschein genommen / und erzehlet / daß zu Zeiten Pabst Leonis, bey St. Lucia ein Basilisk sich aufgehalten/ in einem Gewölb / durch dessen Pestilentzischen Athem/ gantz Rom mit einer hefftigen Seuche geplaget worden. Führet ferner eine Historie an/ welche beweiset/ daß zu Warschau in Pohlen ein Basilisk in Gegenwart mehr als 2000. Menschen aus einem Steinhauffen und Keller eines zerfallenen Hauses mit einer eisernen Feuerzangen gezogen worden.

Das Neundte Capitel.

Von dem Drachen.

DEr Drach wird Lateinisch/ Draco. Italiänisch / Dracone. Französisch / Dragon. Spanisch/ auch Dragon, genennet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser erschröcklichen Thier gibt es in Africa vielerley Geschlecht. Wo der Drach wohnet/ da vergifftet er die Lufft. Hat seine Krafft nicht in den Zähnen / sondern im Schwantz: und beschädiget also mehr mit Streichen / dann mit Beissen.

Dieser Nahme Drach kommt bey den Griechen von dem scharffen Gesicht her; und wird insonderheit von der geflügelten Schlangen gegeben. Wird in Teutschland wol gar nit angetroffe. In wärmern Ländern aber sollen sie auf 20. Ellen lang gefunden werden. Theilet sich in zweyerley Arten/ in die so sich in Thälern/ Klüfften und Bergen und die so sich bey und in den sumpffigen Orten aufhalten / deren jene vor groß / hurtig und flüchtig / diese aber träg/ faul und langsam ausgegeben werden. Die meisten Drachen sind schwartz gefärbt / eine grünlichte Brust habend / wegen der über den Leib gehenden rauhen und harten Schuppen gräßlich anzusehen. Die Augen sind groß und funcklend. Die Zähne sind ziemlich starck. Fressen Thiere / Geflügel und derselben Eyer/ Kräuter / Obst ꝛc.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Aus dem Hirn der Drachen schneidet man einen Stein Dracontius genannt / wann man ihm den nicht lebendig nimmt / so ists kein Stein / dann wann er stirbt/ so verschwindet er.

Von dem Drachen-Schmaltz fliehen alle gifftige Thier.

Das Drachen-Blut/ welches die Aertzte in den Artzneyen gebrauchen / ist ein Gummi eines Baums/ das sich dem rechten Drachen-Blut vergleichet: Davon unten in seinem Ort geschrieben ist.

Das Zehende Capitel.

Von der Spinn.

DJe Spinne heist Lateinisch / Aranea. Italiänisch/ Ragno, Aragna. Französisch / Araigne, und Spanisch/ Arana.

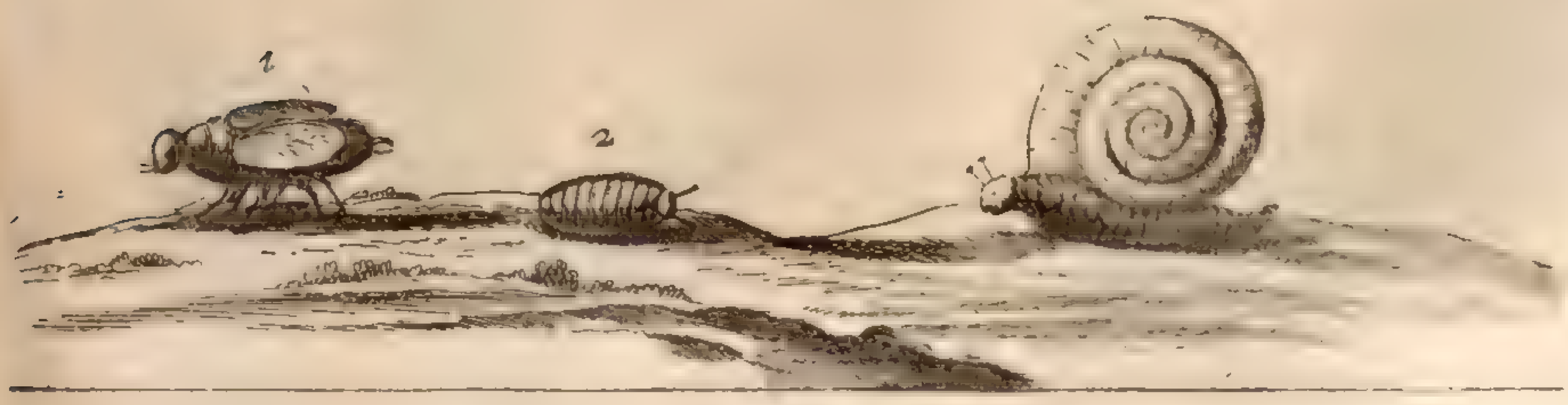
I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Poëten fabuliren / es seye die Spinne eine Jungfrau gewesen/ Arachne genannt / aus Lydia,

Trach. Draco. 1 Spin. Aranea. 2. Eydex, Lacerta. 3. Heuschreck Locusta.

Moll. Salamandra. 1. Seidenwürm. Bombys. 2. Ameys. Formica.

1. Grillen. Grillus. 2. Eselwürm. Multipes. Schneck. Limax.



dia. die habe sich vermessen mit der Göttin Pallade in künstlichen Spinnen / Nähen und Würcken (darinnen sie vortrefflich wäre) zu streiten: Und da sie überwunden worden / habe sich die Arachne vor Leid selbsten erhencket. Des habe sich Pallas erbarmet / und sie in eine Spinne verwandelt: Also spinne sie noch immerdar.

Die Spinne ist ein giftiges Ungeziefer / welches auch mit seinem Giffte schaden kan. Doch soll man wissen / daß sie in Irrland nicht vergifftet seyn: In Gasconien aber / des berühmten Scaligeri Vatterland / sind sie sehr gifftig.

Die Spinne hat ihren Nahmen von ihrer Arbeit / vermög welcher sie sich eine Wohnung spinnet. Welche aus einer kleberichten / aus ihrem hintern Theil gehenden Materi bestehet / und künstlich genug ist.

Ihre Gestalt ist öffters wider Willen zu erkennen / daher nur dieses zu melden / daß der Kopff sehr klein / der Leib aber bey den meisten dick / breit und rund / bey etlichen aber auch länglicht; Die Füsse lang und mit vielen Gelencken versehen / deren etliche Arten sechs / etliche aber acht haben / davon zwey gemeiniglich lang sind. An der Farbe sind die Arten unterschiedlich / manche haben weisse Creutz auf dem Rucken / manche sind gesprencklich / gelb / braun ꝛc. Wie auch an Arbeit / dann tliche spinnen runde Gewebe / etliche nur Fäden / etliche sind schädlich / etliche nicht. Ihre Nahrung sind Mucken / Eggeln / Wespen / Hornüssen / auch offtmals junge Eydexen. Wiewol gesagt wird / daß eine Spinne ein halbes Jahr fasten und doch dabey leben könne.

Es wird gefragt / woraus die Spinnen entstehen / und geantwortet / theils aus einer verfaulten Materi / theils aber auch durch die Fortpflantzung / welche durch Eyer geschichet / und zwar in solcher Menge / daß eine einige Spinne wol hundert Eyer leget / öffters in ein weisses Säcklein zusammen spinnet / und bald in ein Eck der Wand / bald an einen Baum hencket und verbirgt / biß daß sie im Frühjahr durch die Wärme ausgebrütet werden.

Mehreres anzuführen ist uns nicht erlaubt / noch zu disputiren / ob die Spinne mehr Augen habe als andere Thiere / wie solches mehr-citirter Krafft behauptet. 1. Theil p. 336. folgend darinn D. Blanckardo, welcher vorgiebt / er habe an einer grossen Spinnen 7. Augen / zwey oben nah beysammen / zwey darunter weit voneinander / und drey unter diesen / den ersten zweyen gegen über bemercket. An einer andern Art / habe er nur 6. vier oben und zwey unten gesehen. Noch an einer andern Art 6. aber mit zwey grössern in der Mitte als bey der vorhergehenden.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Spinnen können den Geruch von angezündeten Federn / und sonderlich von Widhopffen-Federn nicht leyden / daher weichen sie aus denen Orten / wo dergleichen Dinge angezündet werden.

Es haben auch die Spinnen ihre Feinde die sie auffressen / als die Sperling / Meisen / Schneekönige / Bachsteltzen / Rothkähligen ꝛc. so alle miteinander diesem Ungeziefer steuren und wehren helffen.

Die Haus-Spinnen haben sich zum wenigsten alle Samstag vor der Reinlichkeit-liebenden Magd / und ihrem Besen zu fürchten / dann diese leydet weder sie noch ihre künstlich-hergestellte Arbeit im Gesicht der Leute.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Wiewol die Spinne gifftig ist / so ist sie doch nicht gantz vergifftet / dann sie wird auch zur Artzney gebraucht.

So man etliche Spinnen in ein Glas verschleust / so tödten sie sich durch Stechen selbst untereinander / und wird ein stinckender Liquor daraus / welcher / nachdem er destillirt / einen Urinosischen Spiritum und ein flüchtiges Saltz giebt.

Diese Thierlein sollen die Febrilischen Paroxysmos vertreiben.

Spinneweben / die weiß / rein und ohne Staub sind / haben die Krafft zu verstopffen / zusammen zu fügen und zu kühlen / stillen das Bluten einer Wunden / behüten vor Eyter und Entzündung / heilen frische Masen / und bewahren sie vor Geschwulst / wird auch von etlichen vor die Fieber gebraucht.

Die weiss-lange Spinn / so kleine Füsse hat / ist mit einer Krafft begabt / die Aug-Aepffel-Geschwähr / oder Augen-Flecken aufzulösen.

So ist auch das Spinnen-Oel bekannt / welches man als einfach / oder zusammen gesetzt / wol nutzet / die Arterien oder Pulsen zu schmieren / in gifftigen Fleck-Fiebern. Es ziehet das Gifft heraus und vertreibet die Hitze.

Das Eilffte Capitel.

Von der Eidechs.

Die Eider heisset Lateinisch / Lacerta. Französisch / Laisarde. Italiänisch / Lacerta. Spanisch / Largato, wird auch Eg-Ochs genennt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist dieses Finger-lange und dicke Thierlein ein Wurm / auf vier Füssen / pfeiffet wie eine Schlange / hat auch einen solchen Schwantz und eine zweyfaltige Zunge. Ist aber unterschiedlicher Farbe und schuppichter Haut. Lebet mit den Grotten und Spinnen in Feindschafft. Hat kein Gedächtnuß / darum schläfft es nicht / und vergisst / an welcher Stelle es gebohren. Hält sich auf in Wäldern / Feldern / Gärten / Rainen / Wiesen / dornichten Gestäuden / eingefallenen Mauren / u. d. g. nähret sich von Schnecken / Heuschrecken / Grillen / Wespen und auch Bienen / welchen es sonderlich nachstellet.

Daß die zerstückte Eidechs wieder zusammen wachsen / ist bißher geglaubt / aber von vielen heut zu Tag vor eine Fabel gehalten worden. Kurtz zu sagen / man hat befunden / daß wo eine Eydechs gantz zertrümmert werde / und der gemeiniglich an der Wunde folgende Weise Safft sich verfliesset / so bleibe die Eider todt / ohnerachtet sich beyde Theile noch weit fortschleppen und regen.

Die Fortpflantzung geschicht wie bey den Schlangen / durch 5. biß 9. Eyerlein / welche das Weiblein an die Sonnen leget.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Anzahl der in gedachten Orten anzutreffenden Eidechsen geringer machen / hat man kein anderes Mittel / als daß wo man eine antrifft / oder vermuthet/ wo sie sich aufhält / welches gemeinig ich schattichte Orte sind/ Saltz und Aschen streue/ welche beyde Dinge sie vertreiben oder auch gar tödten. Ausser den Gärten / werden sie von Störchen / Eulen und dergleichen Vögel verjagt und gefressen. Wie die Spinnen derer Jungen verfolgen/ ist schon gedacht worden/und meldet Krafft/ daß sie der kleinen Eidechs erstlich das Maul überwebe/und hernach so lang steche biß sie getödtet und nach zukömmlicher Art verzehret worden.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Eidechs ziehet die Spitzen der Gläser aus dem Leib / heilet den Scorpion-Stich / wird gebraucht für die Kinder-Brüche / macht die Zähne leicht ausfallen.

Das Blut / stärcket das Gesicht.

Das Fleisch ist gifftig und tödlich.

Das Zwölffte Capitel.

Von dem Moll / Molch oder Salamander.

DEr Molch heist Lateinisch/Salmandra. Französisch/ Salamandre. Spanisch/ Salamanquesa.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein vierfüssiges Thier/ aus der Eidechsen-Art/ nur daß der Kopff und Leib viel dicker/ und daher abscheulicher / indem es mit weissen / schwartzen und gelben Flecken besetzet ist. Diese drey Farben aber nicht annehmlich. Der Bauch ist gantz gelb / die Haut hart und schuppicht / sonderlich auf dem Rucken. Wohnet an kalten / finstern / schattichten / feuchten Orten / doch lebet es nicht in der Erden/ liebet die klaren Brunnen sehr/ darum theilen sie auch etliche in die Wasser und Erd-Molch. Ist sonsten ein vergiftes Thier / und lässet mit dem Gifft auch einen Milch-weissen Schaum gehen.

Die Nahrung/ so diesem Thier dienet / bestehet in allerhand Erdwürmern / verfaulten Gras und Wurtzeln / absonderlich aber auch die Milch/ welche es suchet/ von liegenden Kühen zu erhaschen. Ist sonsten eines sehr trägen Gangs. Vor das Gifft/ welches es mit sich führet / ist kein Mittel/ so penetrant ist dasselbe / insonderheit nachdem es erzürnet worden. Ein Thier/ von welchem sowol unter Gelehrten als Ungelehrten viel lügenhafftes Reden geführet worden.

Aristoteles hält darfür/ wenn man den Salamander ins Feuer werffe / so werde er von selben nicht verzehret/ diesem folget nach Ælianus L. 2. histor. animal. c. 31. & Plinius L. 10. c. 67. Allein kein Thier kan im Feuer leben / und ist also dieses/ was man von dem Salamandro vorgibet nur ein nichtiges Geschwätz. Es scheinet aber/ dieses Vorgeben komme daher / weil ermeldter Salamander eine Zeitlang vom Feuer nicht verzehret wird/ doch aber endlich verderben muß/ als haben sie vermeinet/ er könne vom Feuer gar nicht verzehret werden. Thomas Barth. cent. 2. obs. 50. hat zu Rom / in des Francisci Corvini Behausung dieser Bestien ein sonderbares Kunst-Stuck abgemercket / wordurch sie durch Hülff der Natur des Feuers Krafft verspottet: Nemlich sie hat ein Tröpfflein eines Liquoris ausgespien/womit sie des Feuers Hitz gemässiget hat/ ist auch also zwey Stunden lang im Feuer geblieben; doch war das Feuer auch nicht gar zu starck. Grev. l. 1. de Venenis schreibet der Haut dieser Bestien zu/daß sie sonder Verletzung im Feuer bleiben kan / welches doch auch nur von einem mässigen Feuer zu verstehen ist. Mathiolus bezeuget/ er habe selbst einen Salamander verbrennen sehen. Wie auch Pierius.

Inzwischen ist noch anzuführen / was in dem Journal des Savants im Monat April 1667 gelesen wird: Daß nemlich ein aus Indien gebrachter Salamander/ nachdem er ins Feuer geworffen worden / sich aufgeblasen / und hernach durch eine grosse Menge eines Geiffer-Liquoris von sich gespihen/ die nah an ihm gelegene Kohlen ausgelöschet / und sich darauf gesetzet habe; und als dieselbe wieder angezündet worden / habe er sie noch einmal ausgelöscht. Weil er sich aber so dapffer wider die Feuers-Glut gesetzet/ so habe dessen Herz ihn nicht mehr in der Gefahr gelassen/ sondern aus derselben genommen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Der Molch oder Salamander/ wird von dem heissen und dürren Sommer vertrieben; dann weil dieses Thier / ebenfalls aus ihren Eyern entspringet/ so hat es doch seine Lebens-Krafft von dem nassen Wetter.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Der Molch dienet in Artzneyen im Auffsetzen / zum Grind und Raud. Sein Fleisch wird in Honig zu solchem Gebrauch behalten. Dessen Aschen heilet die verschworne Scrophulas. Man soll sich vor dessen Rauch hüten.

Das Dreyzehende Capitel.

Von dem Regen-Wurm.

DEr Regen-Wurm heist Lateinisch/ Lumbricus, Vermes terrenus. Französisch/ Ver qui sengendre dans la terre.

I. Gestalt

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Der Erd- oder Regenwurm ist ein dünnes langes Erd-Thierlein/ so jedermann bekannt. Die um den Hals roth oder gelblichte Ringe haben/ sind die besten. Diese werden im Sommer/ wenn es regnet/ gesammlet.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Wann man die Regen-Würmer haben will/ so muß man auf sie Achtung geben/ wann es regnet/ massen sie alsdann aus der Erden herfür kriechen und mit geringer Müh zu tödten sind.

Will man sie aber zu einem Nutzen haben/ oder zu etwas gebrauchen/ so kochet man Hanff-Saamen oder dessen Blätter in Wasser/ und begiesset damit die Wege und Orte/ da man sie vermuthet/ so werden sie gar bald herfür kommen.

III. Gebrauch und Artzney-Würckung.

Diese Thierlein haben grossen Nutzen in der Artzney/ dann sie treiben den Harn/ Schweiß/ stillen die Schmertzen/ zertheilen/ erweichen/ eröffnen/ die Verstopffungen/ vermehren die Milch/ heilen die Wunden und abgehauene Nerven. Werden meistens gebrauchet im Schlage/ Verkrümmung der Glieder/ und anderer Nerven- und Mäuslein-Beschwerden/ in der Gelbsucht/ Wassersucht/ Colic/ besonders aber taugen sie vor das lauffende Gicht/ man gebrauchet sie inner- und äusserlich. Innerlich gebrauchet man sie entweder gantz frisch zerstossen/ läst sie mit Wein durch ein Tuch lauffen/ oder man trocknet und zerpulvert sie.

Sie sind ein vortreffliches Mittel in Morbis Chronicis, und haben vornemlich eine Schweißtreiben- und Harn-beförderende Krafft; ja sie sind ein rechtes Schmertz-stillendes Mittel in den flüchtigen Schmertzen des fahrenden Zipperleins. Die alten Vorfahren haben sie wider die Gelbsucht gebrauchet/ worinn sie denn auch noch ihr Lob behalten.

Andere trockenen sie/ und geben sie pulverisirt in der Gelbsucht/ Cachexie und Durchlauff.

Aeusserlich gebraucht man sie lebendig oder todt/ lebendig legt man sie über/ biß sie sterben/ todt thut man sie in Cataplasmata. Die Asche tauget vor das Zahnwehe/ lindert die Podagraischen Schmertzen.

Contra panaritium oder Wurm am Finger/ ist kein bessers Mittel/ als die Regen-Würme/ welches alsbald den Schmertzen stillet. In Convulsionibus und Spasmo.

Ein Spiritus und flüchtiges Saltz von den Regen-Würm/wird auch bereitet.

So ist auch das Regenwurm-Oel bekannt/ davon unten zu reden/ dienet in Stichen der Nerven und Wunden der Articulorum, oder Glieder und Gelencke/ und stillet den Schmertzen.

Das Vierzehende Capitel.

Von der Heuschreck.

Heuschreck heist Lateinisch/ Cicata, Locusta. Italiänisch/ Covoletta. Französisch/ une Langouste. Spanisch/ Langosta.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist hie zu Land ein springendes grünnes Graß-Thierlein/ hat lange Hinterbein/ und werden auch Springling genannt. Es singet und kirret den gantzen Sommer über; gegen dem Herbst aber verdirbts/ oder verstecket sich in die Erde. Hat in der Farb und Grösse einen Unterschied.

Plinius schreibt/ in India sind Heuschrecken drey Schuh lang/ deren gedörrte Schenckel/ man für Holtz-Seegen gebrauchet. Fliegen etwan mit grossem Hauffen als ein dunckler Nebel. Fallen mit einem Sturm ins Meer oder auch stillstehende Wasser/ haben ein groß Geräusch mit ihrem Fliegen/ verderben und fressen die Früchte weit und breit hinweg.

In Egypten und Syrien ist ein Land-Gesetz/ jährlich dreymal wider sie zu streiten. Erstlich wider die Eyer/ darnach die Jungen und drittens wider die Alten/ selbe zu vertilgen. Die Völcker Parthi brauchen sie auch zur Speise.

In Italien gibt es ein Art der Heuschrecken/ so Cigale oder Cicada genennet werden/ haben unter allen lebendigen Geschöpffen keinen Mund/ statt dessen etwas spitziges unten an der Brust wormit sie den Thau lecken.

Auf grosse Menge Heuschrecken ist jederzeit grosser Schaden erfolget/ wie solches viele Länder erfahren haben. Als die Insel Kennco vor vielen Zeiten/ gantz Franckreich/ Anno 852.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Heuschrecken sollen bald sterben/ wann man sie mit Oel begeust/ dann dieses verstopffet sie/ daß sie keine Lufft zu sich ziehen können. Wann man sie mit Essig begeusst/ so werden sie wieder lebendig: Dann der eröffnet ihnen die Poros oder die Schweiß-Löcher/ daß sie wieder Lufft zu sich ziehen können.

Wann man Wermuth/ Eschlaub/ Tausendguldenkraut siedet/ und die Kräuter und andere Gewächse damit besprenget/ so lassen sie dieselbe zu frieden/ und befressen sie nicht.

Der Wermuth-Rauch vertreibt die Heuschrecken aus den Gemächern.

Feigbohnen/ oder wilde Cocumern im Saltz-Wasser gesotten/ tödet dieses Ungezieffer. Oder man soll einen guten Theil Heuschrecken fangen/ und an dem Ort da man ihr Geschlecht nicht haben will/ verbrennen/ damit sie von dem Rauch sterben/ und plötzlich dahin fallen.

Etliche Vögel/ als Amßel/ Lerchen/ oder Wald-Raben/ Schwalben/ Dalen/ Meysen/ als Feinde der Heuschrecken/ machen denselben kurtzen Proceß.

III. Eigen-

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Heuschrecken gebrannt/ und damit geräuchert/ helffen den Frauen für das schwerliche Harnen.

Die in den Apothecken getrocknete und gedörrte Heuschrecken werden in der Colic gebraucht. Andere geben sie denen zu essen/ bey denen die Blase afficiret ist. Die Asche zermalmet den Stein vortrefflich.

Das Fünffzehende Capitel.

Von dem Seiden-Wurm.

DEr Seiden-Wurm heist Lateinisch/ Bombyx. Italiänisch/ Bigatto. Französisch/ vers à Soye, und Spanisch/ Gusano della Seda.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein Wurm/ der aus ihm selber Seiden macht/ in welchem er sich verbirget/ auf daß er gantz wieder wachse. Eine wunderbarliche Würckung der Natur/ wie denen/ so damit umgehen/ wol bewust. Er wird mit Maulbeer-Laub gespeiset/ und wann er anfähet zu arbeiten/ höret er allerdings auf zu essen. Er verändert sich/ daß aus den kleinen Eyerlein/ welche kleiner sind als Mohn-Saamen/ ein Thierlein hervor kommt/ welches fast einer Raupen gleichet/ wird von Tag zu Tag grösser/ biß es vor Dicke glänzet/ und am Bauch beginnet gelblicht zu werden: Wann es nun anhebt aus dem Munde als ein Härlein blicken zu lassen/ so ists eine Anzeigung/ daß es anfangen will zu spinnen/ darauf thut man ein jegliches besonders in ein papierne Duten/ stellet die Duten auf die Spitzen/ daß der offene Theil oben stehet/ so umgiebet es sich einem seidenen Gewebe/ biß es sich wie ein Ey verschleust und stirbet. So man nun vernimmt/ daß sie in dem Eylein klappern/ so ists Zeit/ daß man sie abhaspelt; alsdann muß man die Watten erstlich abmachen/ biß man auf ein Fädemlein trifft/ daß sich folglich abhaspeln lässet. Darauf legt man es in ein laulicht Wasser/ und haspelt die Seide ab. Nach diesem wird der aus der Seiden genommene Wurm (wann es ein Weiblein ist/ der Mann aber stirbet also fort) wieder lebend/ bekommt Flügel wie ein Zweyfalter/ mit zweyen Hörnern/ die gekrümmet und gereiffet/ auf dem Leibe gantz weiß-rauch ist/ und leget in die drey hundert auch mehr Eyer. Wann er ausgeleget hat/ stirbt er und gehet zu Schanden. Die Eyer verwahret man mit dem Papier biß aufs Vor-Jahr/ die dann/ wie oben gedacht/ an der Sonnen ausgebrütet werden.

Sie legen ihre Eyer auf Papier oder Taffet/ aus welchem nachmals andere junge Würmlein an der Sonnen herans schlieffen. Wann nun solche Eyer an dem Taffet oder Papier anhangen/ besprengt man sie ein wenig mit Wein und nimmt sie bey der Wärme des Feuers fein sanfft und geschicklich herab/ legt sie nachmals in ein Gefäß mit Malvasier oder köstlichen Wein/ und welche in dem Wein zu Grund fallen/ die behält man; welche aber oben schwimmen/ die wirfft man als untüchtig hinweg/ und läst die gute an einem Schatten/ jedoch nicht ferrn von der Sonnen trocknen/ und welche Würm aus solchen Eyern herkommen/ deren sterben aus vielen kaum zwey oder drey. Aus den andern unerlesenen aber der gröste Theil. Die Spanische Eyer/ und welche aus dem Königreich Neapoli und sonderlich aus Calabria kommen/ hält man für die besten: Dann diese bringen grosse Würme/ und derowegen auch viel Seiden; jene aber/ nemlich die Spanischen zwar kleine Würm/ aber sehr gute/ ja die allerbeste Seiden. Wann man aber die Neapolitanische in Italien verführet/ schlagen sie im dritten Jahr aus der Art/ und werden den Italiänischen gleich. Und ob sie wol ihrer viel unter ihre bey dem Feuer gewärmten Haupt-Küssen legen/ auf denselbigen schlaffen/ und die Eyer also ausbrüten/ so geschicht doch die Ausbrütung am allerbesten unter der Weibsbilder bekleideten Brüsten/ und muß solche Weibs Person gesund und eine Jungfrau seyn/ dann bey Ungesunden kommen sie nicht auf.

Man muß sie des Tages dreymal speisen/ und den Jungen wenig/ den grössern etwas mehr/ und den Alten am meisten geben/ damit man sie nicht überfülle: Und zu solcher ihrer Nahrung die Maulbeer-Bäume an dürren und bergichten Orten erwählen. Wer die gantze Pfleg und Nahrung dieser nutzlichen Thierlein zu wissen begehret/ der lese Aldrovandum lib. 2, c. 6. de Insectis. Weil wir nicht vor nöthig befunden/ eine in unsern Landen bißher wenig gebräuchliche Sache weitläufftig auszuführen. v. Kluge-und Rechtsverständigen Hausvatter. 1. Th. p. 1112.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Seiden gebrandt/ reiniget die faulen Löcher der Wunden/ und stärcket sie. Der Rauch des Gewebes ist in der Mutter-Kranckheit nutzlich.

Das Sechzehende Capitel.

Von der Ameiß.

AMeiß oder Omeiß heist Lateinisch/ Formica. Italiänisch/ Formica. Französisch/ Formi, und Spanisch/ Formiga.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist zwar ein kleines/ doch aber sorgfältig- und fürsichtiges Thierlein/ an welchem ungehorsame und träge Menschen sich billich spieglen sollen. Es sammlet im Sommer seinen Vorrath/ daß es im Winter Nahrung habe: Den Saamen trocknet es/ naget die Kaimen denen Körnlein ab/ damit selbige nicht auswachsen/ und feyren im Neumond. Im Winter halten sie sich zusammen/ gebähren Würmlein/ die sich in Eyer/ und im Frühling in Omeisen verwandlen. Das Alter machet sie fliegen/ doch leben sie hernach nicht mehr lang.

Die

Die besten sind / die unter hartzigen Bäumen sich aufhalten / und sauer riechen / man sammlet sie im Zunehmen des Monds oder im Neumond.

Man kan auch durch Kunst Ameisen bereiten / wie folget: Man mischet unter Honig Rocken-Brod / so werden durch die Fermentation Ameisen generiret / welche Flügel bekommen und fort fliegen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Wann man Schwefel und Wohlgemuth pulverisiret / und auf die Löcher darinnen sie wohnen streuet oder beräuchert / da müssen sie sich weg machen. Item mit Teufels-Dreck und Storax.

Man nimmt auch Schnecken-Häuslein / und verbrennet sie mit Storax Calam, macht ein Pulver daraus und streuet es in ihre Wohnungen.

Man soll Kupffer-Wasser in Urin sieden und über den Ameisen-Hauffen schütten. Item das Oel / darinn Bilsen-Kraut gesotten worden. Item warmen Menschen-Koth.

Man verbrennt auch etliche Ameisen zu Pulver / damit die andern vom Rauch vertrieben werden mögen.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Ameisen wärmen und trocknen / reitzen zur Liebe / der sauer Geruch erquicket die Lebens-Geister wunderbar. Die grossen Ameisen heilen die bösen Räuden / den Aussatz und Flecken.

Ein daraus auf unten folgende Weise zubereiteter Spiritus tauget in Haupt-Kranckheiten / stärcket die Gedächtnüsse / äusserlich gebrauchet man ihn im lauffenden Zipperlein / Abnehmen und Erweckung der Liebe. Er dienet auch trefflich in den Zufällen der Ohren / als in schwehrem Gehöre / im Klingen und Sausen der Ohren. Er ist auch dem Magen gut / und stärcket alle Sinnen. Man kan ihn billich allen Schlag- und Hertz-stärckenden Wassern vorziehen / vornehmlich in Catharis suffocativis.

Die Ameiß-Eyer taugen zum üblen Gehöre: Und vertreiben die rauhen Wangen der Kinder.

Der Ameis-Hauffen / Myrmecium, wärmet und trocknet / stärcket die Nerven / dahero gebrauchet man ihn im Zipperlein / der Gicht / in den Mutter-Beschwerden / der Cachexie &c. Man sammlet den gantzen Hauffen in einen Sack / stecket sie in das Wasser / und damit stellet man Bähungen und Bäder an. Man darff sie aber nicht lang kochen lassen. Dergleichen bereitete Insessus bekommen in Malo Ischiadico, und die Fuß-Bäder in Schwachheit der Füsse / so vom Schlag gerühret / sehr wohl.

In den Hauffen findet man Stücke / die wie Weyhrauch riechen / Waldrauch genennt / sind Stücklein Dännen-Holtz / diese gebrauchet man zum räuchern.

Ausser dem obigen angeführten Spiritu, destilliret man auch aus den Ameisen einen Spiritum per se, welcher recht sauer ist / der auch Eisen frisset; so man auch nur daran riechet / so stärcket er trefflich den Leib.

Auch wird ein Spiritus urinosus aus den Ameisen per se, auch mit ungelöschten Kalch bereitet.

Dieser Spiritus, ist ein vortreffliches Mittel den Schweiß und Harn zu treiben. Dann er reiniget die Nieren / und dienet specialiter wider den Scharbock und Wassersucht.

Aeusserlich hat er vortreffliche Würckung wider die Schmertzen der sennichten Theile / als in Malo Ischiadico, oder Hüfft-Wehe / wider die fahrende Gicht und Scharbock / so man ihn aufstreichet; ja in dem Schlage und Zittern der Glieder ist er andern Mitteln vorzuziehen.

Wann man sie per se, destilliret / so geben sie auch ein Oleum empyreumaticum, welches man rectificiren muß. Dieses dienet wider Augen-Felle / und schärffet das Gesicht.

Ein liquor wird bereitet / welcher sehr wol tauget vor die Augen und das Starn-Fell.

Das siebenzehende Capitel.

Von dem Esel- oder Aysel-Wurm.

Der Esel oder Asel-Wurm / der auch Eselgen oder Schäfflein genennt wird / heist Lateinisch / Aselli, Multipes, Oniscus. Italiänisch / Vermodi molli piedi. Frantzösisch / une cloperte. Spanisch / Gallina ciega.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses Thierlein wächst an feuchten Orten / Kellern / unter den Höltzern und Steinen / wie auch unter den mit Wasser angefüllten Geschirren / wenn man sie angreifft / so ziehen sie sich zusammen / und machen sich rund.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Weil diese zwar schlechte Thierlein vielen Nutzen in der Artzney geben / so wird ihnen von denen Materialisten und Apotheckern / sehr nachgestrebet / welche ihre Leute aussenden / und derselben so viel sie bekommen können / in Kellern und an Gemäuern aufsuchen lassen.

III. Eigenschafft- und Artzney-Würckung.

Sie haben dünne Theilgen / digeriren / machen dünn / abstergiren / eröffnen / dahero lösen

sie den Schleim auf / und bringen den Stein in einen Schleim / taugen in Eröffnung der Lebens Glieder / der Gelbsucht / Grieß-Schmertzen / hartem Harnen / der Colic / dem verderbten Appetit / wegen des verschleimten Magens. Aeusserlich gebrauchet man dessen Pulver in Augen-Kranckheiten / Ohren-Schmertzen / und der Bräune. Lebendig taugen sie vor das böse um sich fressende Geschwähr.

Am besten ists / daß man dieselbige nehme / so in den Ritzen der Mauren oder Wänden sich aufhalten. Denn dieselbe haben viel salpetrichten Saltzes bey sich / welches flüchtig ist ; weswegen sie ein treffliches Diuretisches Remedium sind / und man aus denselben ein Mittel wider den Blasen-Stein bereitet. Lindanus schreibt / er habe Leute / die am Stein gelegen / damit curiret. Sie dienen auch den sauren zähen / klebichten Schleim zu resolviren / er mag auch stecken / wo er immer wolle / daher dienen sie auch im Asthmate. Die jetzigen Neoterici geben sie ein wider Arthritidem vagam & Dolores artuum scorbuticos. Unter dessen ist zu mercken / daß diese vor andern Insectis den Vorzug haben in Morbis convulsis. In alten faulen Geschwähren thun sie viel / wie Riverius und Boyle in Philosophia Experimentali Wunder davon erzehlen.

Wenn man sie in Lein-Oel infundiret oder in Baum-Oel / so geben sie ein Schmertz-stillendes Mittel / und sonderliches specificum wider die Schmertzen der güldenen Ader / welchen sie überaus wol stillet und heilet.

Charas destilliret aus denselbigen ein flüchtiges Saltz und Oel / wie oben bey den Regen-Würmen gedacht und gelehret worden.

Das achtzehende Capitel.

Von der Schnecken.

DEr Schneck heist Lateinisch / Limax, Cochlea. Italiänisch / Lamaca, Frantzösisch / Linais ou Limacon. Und Spanisch / Caracol. Es finden sich aber derselben vielerley Geschlecht.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Schnecken werden insgemein in drey Gattungen unterschieden / als Schalen-Schnecken / sonder Schalen / und Wasser-Schnecken: diejenige / so an sonnichten Orten / als in Weinbergen und dergleichen gefunden werden von wolriechenden Kräutern leben / und vor Aufgang der Sonnen gesammlet worden / seynd die Besten. Die Fluß-Schnecken besitzen zwar mit den obigen einerley Kräffte / werden aber gar selten gebraucht.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Es werden die Schnecken von denen fleissigen Gärtnern embsiglich aufgesuchet / sonderlich Morgens und Abends und zur Zeit des Regen-Wetters / da sie gemeiniglich ihre Nahrung suchen und daher leichtlich gefangen / und aus dem Weg geräumet werden können.

Die Häusleins-Schnecken werden heut zu Tag so fleissig aufgesucht / daß man sie Hauffenweis in die Kuchen geliefert siehet / nachdem sie nunmehr so sehr esbar worden.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Schnecke / welche ihr Haus auf dem Rucken trägt / wird wie erst gedacht / von den Liebhabern als eine Delicateße verspeisset / welche aber einen guten Magen erfordert.

Die Schnecken kühlen / machen dick / heilen / lindern / taugen den Nerven und der Lungen. Werden meistens innerlich gebraucht im Husten und der Lungensucht / dem Blut auswerffen / und andern Lungen-Beschwerden / dann auch wider die Hitz der Leber / und Colic-Schmertzen. Aeusserlich zeitigen und brechen sie die Anthraces auf / heilen die Nerven-Wunden in sonderheit / und die Geschwähr an den Füssen: stillen die Entzündungen im Podagra : machen / daß der Bauch der Wassersüchtigen / wie ingleichen die Brüche kleiner werden / stillen das Bluten.

Die zerstossene Häuslein gibt man vor den Stein / sie trocknen die Schrunden der Händ / und heilen sie.

Die Fettigkeit / die in deren gekochten Brühe / wenn sie erkaltet oben schwimmet / tauget vor die Röthe und Schmertzen der Augen / verhindert die zu denselben herabfallende Flüsse.

Der rotzige Schleim / der / wenn man in die Schnecken sticht / heraus gehet / ist emplastisch / leimend / und verhindert die Augen-Flüsse in Anacollemat.

Die Schnecken gebrauchet man gantz / oder ihre Theile. Wenn man sie gantz zerstöst / und mit den Schalen zu einem Cataplasmate machet / sie die wässerichten Geschwulste zu zertheilen. Petrus à Castro lobet sie als ein sonderliches Geheimnus in der Wassersucht / welche man Ascitem nennet / so man sie über den Schmeer-Bauch leget. Sonsten dienen sie auch in anderen Speciebus particularibus, der Wassersucht / als da sind Hydrocele, Hydrocephalus, die flüssige Beine der Arthriticorum, da man nöthig hat das Wasser zu resolviren : So geben auch die gestossenen Schnecken einen wässerichten Safft von sich / der etwas schleimicht / und dem Froschleich gleichet / und ein temperirtes Saltz in recessu hat / daher es in der Rosen-Kranckheit trefflich wohl thut. Sie werden auch als ein Schminck-Mittel gebrauchet / so man einen Liquorem aus den gestossenen Schnecken mit dem Sale Tartari verfertiget.

Die Schalen sind den Krebs-Schalen gleich / und dienen den Urin zu treiben / daher sie so berühmt sind in der Wassersucht / den Harn zu beför-

befördern / und durch denselben die Wassersucht zu heilen.

Das aus Schnecken destillirte Wasser / so im Mayen oder October im B. Mariæ bereitet worden heilet die Kräen-Augen / taugen in der Schwindsucht / und stärcket die Leber. Aeusserlich macht es das Angesicht schön. Eisen in diesem Wasser abgelöschet / wird hart / wie ein Stahl.

Es wird noch ein Liquor von Schnecken gemacht / welcher dem destillirten Wasser vorzuziehen.

Das neunzehende Capitel.

Von denen Raupen.

DJe Rauppe heist Lateinisch / Eruca. Frantzösisch / Chenille. Spanisch / Oruga.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist diese Raupe ein Ungeziefer / welches länglicht / klein / ohne Schalen / Flügel und so zu sagen ohne Füsse ist / jedoch hat es an Statt der Füsse / kleine hervorragende Zäserlein / mit welchen es sich durch Beyhülffe derer an dem Leib befindlichen Einschnitten und Krümmungen fortschleppet.

Man findet sehr viele Geschlechte der Rauppen / welche alle zu erzehlen / allhie so unmöglich als unnützlich wäre. Nur etwas zu gedencken / so ist bekannt / daß etliche geschwind kriechen / etliche langsam / etliche verändern auch ihre Haut jährlich / etliche bleiben nur den Sommer über / etliche aber auch den gantzen Winter durch / unter der Erden.

Die bekanntesten Nahmen sind 1. Die Beer-Raupe / welche groß / und fast kleinen Fingers dicke / um den Hals und Mittel-Leib wie die schöne Carmesin-Farbe ist. Hält sich gemeiniglich auf weichen Beer-tragenden Kräutern auf. 2. Die Distel-Fincken / welche kleiner als die Vorhergehende / an Farbe bleich-gelb / so etwas schwartz mit untergesprengt / anbey mit gelben Ringlein und Schleifflein versehen. Hält sich auf den Distel-Blättern auf 3. Senff-Raupe / wird ziemlich groß und lang / ist dabey nicht viel haaricht. Über dem Rucken bis zum Schwantz laufft ein weisser Strich / wie auch an jeder Seiten einer / hält sich auf bey dem wilden Senff. 4. Die Dons-Räcker / lässet sich zu Anfang des Brach-Monats sehen und antreffen / ist anbey von schöner Pech-schwartzer Farbe anzusehen. Hält sich gemeiniglich an Obst-Bäumen auf / kan daher / weil sie sehr gemein / besser betrachtet als allhie beschrieben werden. 5. Die Köhl-Raupe / ist von bleich-grüner Farbe / mit sehr kurtzen bleich-grünen dünnen Härlein begabet / sind wie Sammet anzufühlen. Hält sich auf denen Köhl und Salat-Kräutern / auf Rettigen und dergleichen / und suchet darauf ihre Nahrung. 6. Der Land-Messer / ist gantz nackend / nur sind einige kurtze schwartze Haare zu sehen. Hanget an Pfirsing-Bäumen / weissen und röthen Johannis-Beer Stauden / und Creutz-Beer Blättern. Anderer zu geschweigen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Wie die Raupen zu vertreiben / gehöret in den Garten-Bau / doch wollen wir allhie nur einiges ansetzen / nemlich / man nimmt Saltz-Wasser. Das hart-gesaltzen ist / und besprenge / vor der Sonnen Aufgang mit einem Sprengel das Kraut / damit wann ein heisser Tag werden will / so sauffen es die durstigen Raupen / fallen ab und sterben.

Die Gärtner wissen noch andere Mittel / die Kräuter von solchem Ungeziefer zu befreyen / nehmen wol gar die Finger zu Hülffe / die Anzahl derselben zu verringern; wiewol man auch erfahren / daß aller angekehrten Müh ungeachtet / dannoch viele Raupen übrig geblieben; oder neue gekommen sind / nachdem nehmlich die Witterung gewesen.

Es finden sich etliche Thierlein / welche als Feinde den Raupen nachstellen / sonderlich denen kleinen / mithin zu derselben Ausrottung etwas beytragen.

Das zwantzigste Capitel.

Von dem Floh.

DEr Floh heist Lateinisch / Pulex. Italiänisch / Pulice. Frantzösisch / une puce. und Spanisch / la pulga.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein kleines schwartzes Thierlein / aber sehr bissig / dessen Stechen jedermann / absonderlich aber den Weibs-Personen leider gar zu viel bekannt / und ist zu sehen / daß es gemeiniglich in der Grösse einer Laus / jedoch von weichern Wesen / und einem höckerichten Rucken. Das verwunderlichste an diesem Ungeziefer ist / daß die hinter-Füsse gegen dem Leib verkehrt stehen / die vördern aber gegen die Brust zu / wie bey andern Ungeziefer / welchem die Natur vier Füsse gegeben. Das Aeusserste an denen Füssen ist gespalten / und wie Hacken / damit sie nicht nur in die Höhe klettern / sondern auf der klatten Haut desto fester sich einklemmen können. Anders zu geschweigen / so ist nur dieses noch zu observiren / daß diesem Ungeziefer vorne an dem Kopff zwey Hörnlein heraus gehen / mit welchem es die Oerter durchforschet / welche weich und wohl zu durch-

stechen sind; hernach daß es scharffe Augen haben müsse/weil es bey einer ankommenden Hand gleich flüchtig gehet.

Auf die Frage woher die Flöh entstehen ist zu antworten. 1. Daß ihr Anfang gemeiniglich sey der Staub/ welcher von dem Urin der Menschen/ oder Geiß befeuchtet wird. Bey den Hunde wachsen sie aus der verfaulten Feuchtigkeit/ wiewol auch die Meiste an sie hupffen/ in dem sie sich auf die Stuben- und Kammer-Boden niederlegen.

2. Daß sie auch durch die Fortpflantzung herkommen/ da das Männlein das Weiblein also besteiget/ als wie die Mucken/ und hencken so vest aneinander/ daß sie auch öffters miteinander sehr weit forthupffen/ehe sie sich trennen. Nach der Begattung wird das Weiblein gleich dick/ bringt viel Eyerlein hervor/ welche zwar/ so lang sie noch im Leib/ weis aussehen/ hernach aber/ so bald sie daraus kommen/ werden sie schwartz/ und in Kurtzen schlieffen die jungen Flöh aus. Doch alles nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit und der Lands-Art. Wie dann Oerter gefunden werden/ da sie so häuffig erscheinen/ daß mam sich ihrer kaum erwehren kan/ da hergegen bezeuget wird/ daß es in Spanien/ sehr wenig Flöh gebe/ welche zwar klein sind/ dabey aber viel hefftiger stechen als die Hieländischen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Es ist eine verdrießlich- und schmertzliche Sache/ mit dem Flöhen geplagt zu seyn/ daher man auch auf die Verdilgung derselben um so viel embsicher bedacht ist/ als sie den Menschlichen Leib nahe und schädlich sind. Hierzu nun finden sich unterschiedliche Mittel.

So man Bocks-Blut in ein Loch im Haus oder unter das Bett in eine Schüssel thut/ so versammlen sich die Flöh alle dahin/ und werden getödtet. Deßgleichen kommen sie auch zusammen an ein Holtz/ das mit Igel- oder Fuchs- und Dachs-Schmaltz bestrichen ist.

Oder man nimmt ein weiß wüllen Tuch/bestreichet es mit Esels-Milch/ leget es in das Bett so werden alle Flöhe/ die in dem Bett sind/ an das Tuch kommen.

Man nimmt einen irrdenen Topff/ und macht ein Loch in dem Boden/ so groß/ daß der Mund des Topffes gleich mit dem Boden zustehen kommet/ alsdann nimmt man rindern Blut und vermischet es mit dem Ruß aus den Schorn-Steinen/ und beschmieret damit die inwendige Seiten des Topffs/ so werden innerhalb eines Tags alle Flöhe in den Topff kommen.

Man nimmt Terpentin/ schmieret es auf ein sauberes Brett/ stellet es an einen Ort/ da die Flöhe sind/ so behangen sie an demselben

Man zerlässet guten Vitriol in Wasser und besprenget die Gemächer damit/ das tödtet alle Flöhe. Oder man nimmt das Caput Mortuum von Scheid-Wasser/ und siedet solches mit Wasser und besprenget die Gemächer damit/ so werden die Flöhe alle getödtet. Damit aber ist behutsam umzugehen.

Es wird gesagt/ daß wann man die Nacht leuchtende Johannes-Würmlein in Gläsern in einem Gemach aufhencket/ so solle kein Floh/ in selbgem Gemach bleiben.

Rauten mit Wasser gekochet/ und die Gemächer damit besprenget/ tödtet die Flöhe.

Wer vorgedachtes Ungeziefer in einem Zimmer tödten will/ und auf ewig verbannen/ der nehme nur das Dicke/ was sich unten in des Pferds Urin gesetzet hat/ thue es halb in ein Schüsselein und setze es unter das Bett/ die andere Helffte aber/ vermische er mit Essig/ und lasse sodann die Bettstätte und den Boden damit abwaschen/ und von sich selbst wieder ertrocknen.

Oder:

Man nimmt eine Bärn-Haut/ und breitet sie in eine Kammer auf/ das vertreibet alles Ungeziefer.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Von der Laus.

LAus heist Lateinisch/ Pediculus. Italiänisch/ Pidochio. Französisch/ un Pou, und Spanisch/ Picto.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist zwar ein kleines/ aber bey niemanden angenehmes Thierlein/ welches den Soldaten/ armen Bettlern/ und andern mehr viel Unruh und Ungelegenheit verursachet. Ist mancherley Geschlechtes/ und bekommt von dem Thier oder Ort/ da es sich aufhält/ einen Beynahmen und Unterschiedliche Gestalt/ allhier ist vornehmlich die Rede von denen/ welche sich an dem menschlichen Leibe aufhalten.

Dieses Ungeziefers Ursprung ist bey denen Menschen das verderbte Geblüt und deren vielen überflüssigen Feuchtigkeiten: Wie dann gemeiniglich das jenige Ungeziefer/ so aus einem Phlegmate oder zähen Feuchtigkeit entstehet/ weiß ist das andere aber/ so aus einer schwartzen und verbrannten Feuchte herstammet/ hat mehrentheils auf dem Rucken einen schwartzen Flecken.

Die wilden Läuse/nennen die Teutschen Filtz-Läuse/ halten sich gemeiniglich unter den Armen auf/ und wo sonsten an dem Leibe härtere Haare sind/als auf dem Kopff. Diese Art läu-

le

se stechen und beissen viel schärffer als die Kopff- und Kleider-Läuse. Sie fressen das dünne Häutlein Cuticulam gleich durch / so daß man sie nicht ohne Müh siehet / noch abkratzen kan. Entstehen aus dem Schweiß und verfaulten Unreinigkeiten / wie wohl sie gar leichtlich von einem Menschen zu dem im Bett neben liegenden andern / geloffen kommen.

Es werden auch vielerley Läuse an den Thieren gefunden / davon aber schon gedacht worden / bey den Thieren selbst.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Es fehlet nicht an Mitteln / dieser beissenden / und Schande bringenden Gästen loß zu werden.

Den Leib mit Queck-Silber / das mit Oel getödtet / und mit Osterlucey vermischet ist / bestrichen / vertreibet die Läus. Oder das Queckſilber in einen Feder-Kiel oder Hasel-Nuß-Schaale / mit Sigel-Wachs verklebet / und bey sich getragen / vertreibet solches Ungeziefer.

Ein Wöllin-Tuch mit Oel und Queck-Silber bestrichen / und an sich gehenckt / vertreibet diese böse Gäste.

Es ist aber mit dem Queck-Silber nicht allemahl zu schertzen / daher nimmt man auch den Saamen Staphisagriæ; vermischet ihn mit Baum-Oel / thut ein wenig Spicanarden oder Lavendel-Oel darzu / duncket dann ein Tüchlein drein / und bindet es um den Kopff / so verliehren sich die Läuse.

Man nimmt die Blumen von Kunigunda-Kraut / oder Tausend-schön / kochet sie in Laugen / und wäschet das Haupt damit.

Man nimmt ferner Coriander / siedet ihn in Wasser oder Lauchen / und wäscht das Haupt oder die Kleyder damit / da die Läuse sind / so sterben und vergehen sie.

Die Filtz-Läuse zu vertreiben / ist kein bessers Mittel / als man siede oder weiche Taback in Wasser und wasche den besetzten Ort damit / wo sie nicht bald sterben / wird man sie doch ohne Müh und Schmertzen weg thun können.

III. Eigenschafft und Artzney-Tugend.

Läus mit einem Eyer-Dotter eingegossen / vertreibet die Geelsucht.

So ein Pferd nicht stallen oder Harnen mag / thut man Läus von Kindern in das Gemächte / so harnet es. Nach der Lehre der alten Medicorum.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Von der Wand-Laus oder Wantze.

Die Wantze heist Lateinisch / Cimex; Frantzösisch / Punaise, Spanisch / Chimesas.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es ist gedachtes Ungeziefer / ein garstiges und stinckendes Thierlein / so sich meinsten Theils in Holtz / als Bett-Stätten / Truhen und dergleichen / oder in den Wänden / wovon es auch bey denen Teutschen den Nahmen hat / aufzuhalten pflegt.

Herr Krafft theilet die Wantzen in zwey Geschlechte. In die Wantzen mit Flügel / und ohne Flügel. Allhie ist die Rede von diesen / und also von denen die in Häusern wohnen.

Die Gestalt der Haus-Wantzen ist breit / länglicht- und dunckel-brauner Farbe / die 2. vördern Füsse sind etwas kürtzer als die 4. hintern; der Rucken und Bauch sind mit vielen Abschnitten oder Ringlein versehen; Die Haut ist sehr dünne / so gar / daß sie sich bey dem gelindesten Angriff zerdrucken lassen / darauf aber ein häßlicher Geruch folget.

Es entstehet dieses Ungeziefer vornehmlich aus denen Ausdämpffungen des verfaulten Saffts des Holtzes und dergleichen / und wo einige Wärme oder Schweiß von Menschen und andern Thieren dahin reichen kan / so ist glaublich / daß ihre Zeugung desto geschwinder geschehe. Wo sie sich einmal eingenistelt / da vermehren und pflantzen sie sich durch die Begattung fort / wie anderes dergleichen Ungeziefer mehr / wie solches aus denen bey denselben befindlichen Eyerlein oder wie der gemeine Mann sagt / Nissen / leichtlich siehet. Und es wird von Scribenten bezeuget / daß aus zertruckten Wantzen wieder andere wachsen / als in welchem das Seminium oder Besämung verborgen lieget. Siehe Herrn D. Merckleins Historisch-Medicinisches Thier-Buch p. 729.

Ihre Nahrung ziehen sie am allerliebsten aus dem Menschlichen Geblüt indem sie wo sie können / dasselbe suchen und heraus saugen; doch mögen sie sich auch mit schlechteren Dingen behelffen / indem man weiß daß sie sich in Bett-Stätten aufhalten / worinn lang kein Mensch gelegen. Wie man sie dann auch in Büchern antrifft.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Wo verspühret wird / daß in einem Ort viel Wantzen sind / und sonderlich in den Span-Betten so pfleget man dieselbe entweder mit einem Höltzlein oder tauglichen Instrument zu tödten / oder mit Laugen wegzustreiffen / hernach nimt man Baum-

Oel und bestreicht den Ort damit so sterben sie bald.

Oder man nehme von einem Weißgerber vor einen Groschen Fisch-Tran / und streiche solchen in die Ritzen wo sie sich aufhalten oder hinkommen / so sterben sie alle innerhalb vier und zwantzig Stunden davon.

Man nehme vor zwey Groschen von einem Weiß-Gerber Fisch-Thran und thue vor einen halben Groschen unabgelöschten Kalch / der noch gantz ist / und kein Wasser zu ihm kommen / dazu den Fisch-Thran und den ungelöschten Kalch rühre man untereinander/bestreiche damit die Klumsen an den Stuben / Kammern und Bettern / wo sich das Ungeziefer aufhält / sie werden gleich davon fort kriechen und lauffen / da man sehen kan / wie es brennen muß / daher in etlichen Stunden gleich davon todt sind.

Wann man Kälber / Schräncke oder Köden hat / auch Betten / darinn die Wantzen sehr stecken / so lasse man bey Saiffen-Siedern Saiffen-Wasser hohlen / ja wann man selbsten von Aschen siedheiß Wasser durch die Asche laufen läst/so bekommt man noch besser Saiffen-Wasser / dieses Wasser nun genommen / und siedheiß gemacht/damit das Holtz stärck gewaschen / hernach wanns trucken ist / so nehme man Wein-Essig und thue Leim darunter / lasse es zergehen / der Leim muß aber nicht kochen noch sieden / und wann er warm ist mit einer Federn die Klumsen und Rand damit bestrichen / so werden sie nicht allein getödtet / sondern nimmermehr hinein kommen / noch sich spühren lassen.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Alten haben die Wantzen gelobt in Schlangen / und Natter-Bissen wider das Mutter-Fraisch in drey-tägigen Fiebern/wenn sie gehöriger Massen gebrauchet werden.

Galenus hat sie gut befunden / wann ein Mensch den Urin nicht halten kan. Valerandus hergegen lobt sie in Beförderung des Harns und wider den Stein.

Die Neueren Medici und sonderlich die der Chymie sehr zu gethan sind : machen Pulver/ Tincturen / Essentzien / Spiritus, flüchtige Saltze und dergleichen daraus / und brauchen sie in jetzt-bemelten Zuständen. Sonderlich aber im Mutter-Aufsteigen / Abtreibung der todten Leibs-Frucht und zurück gebliebenen Nachgeburt.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Von dem Blut-Egel.

DEr Blut-Egel heist Lateinisch / Hirudo; oder Sanguisuga; Frantzösisch / sanfuë.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Eine Beschreibung davon zu machen / so ist zu wissen daß es viele Geschlechte dieser Blut-Egel gebe / welche theils die Beschaffenheit / theils der Ort wo sie sich finden lassen unterscheidet / angesehen es röthliche / schwartze / grünlichte / scheckigte / braune / grössere / kleinere Egel giebt. So haben auch etliche Flecklein / auch zaserigte und gleichsam wolligte Häute / andere hingegen kurtze Köpffe und rothe Bäuche.

Wieder andere sind über den Rucken der Länge nach / mit rothen und etlicher massen runtzligten Strichen begabet : Will nicht sagen / daß man je zu weilen überaus kleine Egel antrifft / welche deßwegen die Unsichtbare genennet werden / weil man sie vor Kleinheit in denen Wassern kaum siehet.

Einige sind fast wie die Regen-Würme / so lang als etwann der dritte Theil eines Menschen Fingers. Wann sie sich aber vom Schwantz gegen den Kopff zusammen ziehen und einschrumpffen / so werden sie gemeiniglich noch drey oder viermahl so lang / und sehen dann einem Mauß-Schwantz gantz gleich : Haben auch mehrentheils eben dergleichen Farb / aber gar keine Beine / gar keine Füsse und gar keine Flossen / ja gar kein Glied / sondern einen durchaus gleichförmigen Leib / ein gleichsam dreyeckigtes Maul / wie solches aus dem eingebissenen Wündlein erhellet / und eine gespaltene Zunge / die sie in die Haut bohren/ und fest einsetzen : Da benebenst aber einen kleinen Kopff / einen vom Maul an bis zum hintern Leib gehenden engen / geraden und aneinander hangenden Durchgang / und einen meinsten Theils mit schwartzen Linien und Puncten versehenen solchen Leib / der vom Anfang bis zum Ende / mit runden Circuln oder mit Ringen dergestalt begabet ist / daß sie sich eben Krafft derselben aus- und wieder zusammen ziehen können.

Dem Ort nach sind sie unterschieden / dann da werden alle Blut-Egel vornehmlich abgetheilet in die Meer-Egel / und in die süsse Egel / das ist in solche / die sich allein in stehenden Meeren oder gesaltzenen Seen aufhalten / und in diejenige / welche allein in süssen Wassern wohnen :

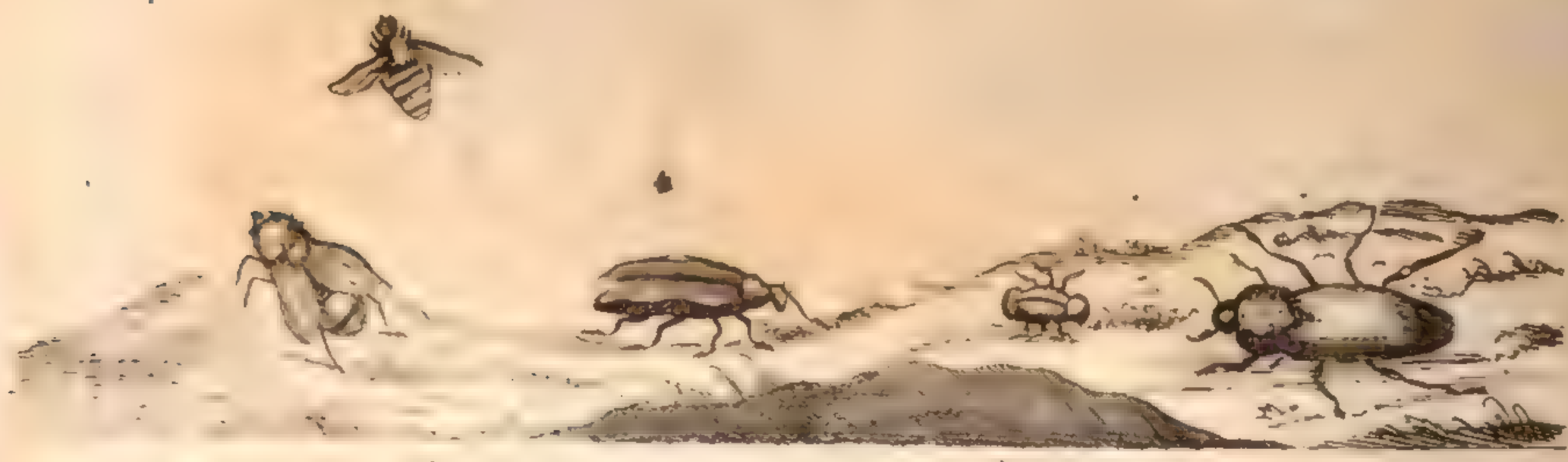
Zwar die meisten und Gemeinesten findet man

Fledermaus Vespertilio. Eisvogel. Ispida.

Weisse Vespa. Hurnissen. Crabrones. Biene. Apis.

Rosskäfer. Scarabeus. Goldkäfer. Schröter. Lucanus.

Mücken. Musca. Knallkäfer. Buprestes. Cantharides.



man mehrentheils in lettigen/kotigen sumpfigten und mosigten entweder stehenden Wassern / oder doch in solchen Bächen / welche durch sumpfigte und morastige Oerter durchfliessen : in klaren oder hellen / steinigten und sandigten Brunnen aber oder lauffenden Flüssen / oder Fisch-Behältern trifft man sie selten an.

Einige lieben das süsse / vörderst aber das Blut / welches sie so begierig aus Menschen und Viehe aussaugen / daß sie sich wie öffters geschehen an solche Leute machen / die sich in den Wasser baden. Etliche hencken an das Vieh und nachdem sie des Bluts Süssigkeit gekostet haben/ sitzen sie so vest / daß man sie kaum abreissen kan.

II. Eigenschafft und Artzney-Tugend.

Der Nutzen in der Medicin ist vor Alters her bekannt / indem sie das schwehre / melancholische und böse Geblüt / aus des Menschen Leib heraus zu ziehen pflegen. Welche Gattung aber dazu auserwehlet werde und wie solches geschehen müsse gehöret nicht hieher.

❀ ❀ ❀

Dieses sey genug von denen auf der Erden / und im Wasser lebenden / als Ungeziefer anzusehenden Thieren und Thierlein / indem uns noch viele andere Dinge zur Abhandlung rüffen/ wem mehr davon zu lesen beliebt / der schlage auf Gesnerum, und den von jedermann wegen angewendeten Fleisses / in Nachforschung und Erkundigung der Natur belobten Aldrovandum, und andere / welche ihm von allem weitläufftiger dienen werden.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Von dem fliegenden Ungeziefer / und insonderheit /

Von der Fledermaus.

GLeichwie der Nahm Ungeziefer in weitem Verstand/ allen schädlichen Thierlein gegeben werden kan / so werden öffters im engesten Begriff die Fliegende damit benennet / und von den Gelehrten / gleichwie die Vorhergehende/ mit dem Wort Insecta beleget. Unter diese gehört die Fledermaus also nicht / und hat uns dieselbe hieher zu setzen nichts anders als das Kupffer-Blat / und weil sie unter dem fliegenden Ungezieffer besser stehet als unter den Vögeln/ bewogen : Dann die Insecta sind Thierlein ohne Blut und Hertz wie solche unter andern auch Buddeus in Elementis Phil. Theor. cap. 1. §. XXXI. & XXXII. beschreibet / welche beyde Stücke bey dem Fledermaus gefunden werden.

Dieses wird von denen Scribenten angemercket / ob man schon geglaubt / daß die fliegende Insecta auch nicht Athmen oder respiriren / die neuten Natur-Kündiger / die würckende Haupt Ursach der respiration, nehmlich die Lunge in allen Geschlechten/erst-gemeldter Insecten gefunden / ja so gar/ daß sie observiret/daß dergleichen Lungen/ nach Proportion des Leibs viel grösser gewesen/ als bey vollkommenen Thieren. Siehe erstbelobtes cap. §. §. XXXIV.

So ist auch dieses merckwürdig / daß sie erstlich Würme werden / hernach Flügel bekommen / wie bey den Wespen bald zu sehen.

Es sind aber auch dieses Ungeziefers so viele Arten zu finden / daß wir uns unmöglich bey einer jeden lang aufhalten/sondern in durchgehen/ nur des nöthigsten gedencken müssen.

DJe Fledermus wird auf Lateinisch / Vespertilio. Italiänisch / Vespertilione. Grinapola. Französisch / Chauvesouris, Spanisch / Morcielogo, genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein seltzames Thierlein / am Leib gestaltet wie eine Maus / hat Ohren / ist dabey aber auch mit häutigen Flügelein begabt ; Sie sucht ihre Nahrung bey der Nacht und Abend-Demmerung / und fleugt in der Lufft so schnell als ein Vogel.

Ihre Farbe ist grau-schwartz / und hat einne Maus-Stimme. Ihre Wohnung ist in den alten Gebäuen / Thürnen / Klumsen und hohlen Bäumen.

Es werden einige mit vier Ohren gefunden/ sie hat zersägte Zähne in beyden backen / nicht als die Maus / welche allein zu vörderst lange Zähne hat / sonder vielmehr wie der Hund / die Füsse sind nicht wie die an denen vierfüssigen Thieren / dahero Krafft / pag. 114. denen nicht beypflichtet / welche vorgeben / daß sie auf vier Füssen daher gehen / sondern behauptet / daß sie mit keinen Füssen gehe auch nicht mit den Hintern / so doch vollkommen sind. Dann entweder fleugt sie alle-Zeit oder sie liegt mit dem gantzen Leib / oder hanget mit den Fingerns / so sie dann in den Flügeln hat / an Bäumen / Mauren / Wänden oder Steinen.

Albertus sagt / ob die Fledermaus gleich in dem Häutlein ihres Schwantzes nicht zwey Füß hat / so hat sie dennoch zwo Zehen in den Bügen der Flügeln/ welche sie an statt der Füsse braucht; Derhalben / wenn sie fällt / so empfähet sie sich auf ihre Flügel.

Plinius sagt / es seye kein Vogel der Zitzen und Milch habe dann allein die Fledermus.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Man setze eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach / an einem Gibel / da sie hineinfliegen / deßgleichen auch eine an dem andern Gibel / wo sie aus ffliegen / wirff gepulverten Schwefel / Vitriol / Stab-Wurtzel / Epheu / Farren-Kraut / Feyl-Späne von Pferd-Hufen / wann man das zwey oder dreymal thut so bleiben sie weg. Mit dem Rauch von der Hedera und Epheu / kan man sie auch vertreiben.

Der Platanus, auf Teutsch Ahorn / ist denen Fleder-Mäusen hart zu wieder / wo der für einer Thür oder Fenster hänget / da fliegt sie nicht hinein / das weiß der Storch wohl / darum er die Blätter darvon in sein Nest thut / so kommt ihme keine Fledermaus hinein / und verderbet ihme die Eyer nicht.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Blut / von der Fleder-Maus macht Haar ausfallen / aber nicht allein / wird sonst zu vielen andern Dingen gebraucht.

Die Salb oder Schmaltz davon / bewahret der Jungfrauen Brüste von der übermässigen Grösse. Einige setzen hinzu: eine Zeit lang.

Die Asche / schärffet das Gesicht / und dienet zu den Flecken und Werlein der Augen

Es wird auch ein Fledermaus-Oel gemacht für das Gesicht und die Hände.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Von der Wespen.

Die Wespe heist Lateinisch / Vespa, Italiänisch / Vesta, Frantzösisch / Queine, und Spanisch Abispa.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist etwas länger und gelber Farben als die Biene / hat einen gifftigen Angel oder Stachel an dem hintern Theil / zeucht die Lufft an sich / dann ihr Leben und Nahrung ist der Biene viel ähnlich / aber grösser und anders gestärckt. Meistens bey dem Koth / wiewohl en sie auch die Birnen / Kirschen und andere süsse Früchte fressen und verderben: Hat mit Häutlein bedeckte Flügel. Die Wespen beschädigen die Bienen: Machet zwar auch Wachs / aber nicht aus den Blumen.

Es gibt der Wespen vielerley / und der Meynungen der Gelehrten sind nicht wenig / wozu glaublich der unter denenen Ländern und Gegenden sich äusserende Unterschied / die meiste Gelegenheit gegeben. In unserm Lande müssen wir Aldrovando recht geben / weil wir gleichwie er nur zwey oder etliche Gattungen zu Gesicht bekommen / welche aber nur an der Grösse und Farbe einander ungleich sind.

Dieses Ungeziefer hält sich an unterschiedenen Orten auf: denn man findet sie öffters in Häusern / auf denen Böden / und Ställen und Kellern / wie auch auf Bergen / hohen Eichen-Bäumen / und in der Erden.

Solches geschicht / wie schon gemeldet / in ihren Wohnungen / oder Wespen-Nester / da sie dann an denen Seiten ihrer Zellen lauter schwartze Düpffelein oder Eyerlein anhängen / und so die Zellen an dergleichen voll / so spinnen sie es oben mit einem dünnen Häutlein zu / bis die Jungen ausschlieffen / und das Häutlein durchbohren. Nun ist zwar nicht allemal ihre Brut in denen Zellen / sondern sie haben auch noch andere Behältnüsse / in welchen Würmer mit einer Nympha oder Häutlein überzogen liegen / und dann wieder andere / so schon etwas erwachsen und Flügel bekommen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Man kan nur Aschen in und vor die Höhlen dieser Ungeziefer schütten / so sterben sie gar bald davon / weil dadurch ihrem Poros- und lüfftigen Wesen / die Lufft und also das Leben gantz lich benommen wird.

Das sechs und zwantzigste Capitel

Von den Hornüssen.

Die Hornüssen heissen Lateinisch / Cracones, werden sonst auch Hürnsen, Hürnissen genennt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Diese Thierlein seynd zweymal so groß als die Wespen / sonsten an Gestalt / Art und Wesen den Wespen gantz gleich / thun nicht allein am Obst und Wein-Trauben Schaden / sondern stechen auch sehr übel.

Sie machen ihre Nester wie die Wespen / aber auf eine besondere Manier der äusserlichen Gestalt nach / indem sie gemeiniglich 6. eckicht bauen: Sonsten ist die äussere Haut weißlichter / aber auch darbey stärcker / als der Wespen ihre Nester / sie leben wie die Biene einem König unterthan ziehen aber nicht im Schwarm mit ihm aus / leben nicht über zwey Jahr. Im Flug sind sie alsbalden von denen Wespen oder Hummeln zu distinguiren und zu unterscheiden / weil sie ein viel stärckeres Saussen in der Lufft verursachen.

II. Ver-

II. Vertreib- und Ausrottung.

Diese geschichet auf die Weise / wie bey denen Wespen angezeiget worden: Und gleichwie sie in ihrer Fortpflantzung viele Gleichheit mit diesen haben / so sind auch in der Zernichtung nicht ungleich.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

In der Artzney schaffen die Hornüsse wenig Nutzen / doch will Mizaldus, daß / wenn man aus denen Hornüssen ein Wasser destillirte und brennte / damit die Haut bestriche / solches eine Geschwulst vertreibe / ohne einigen Schmertzen und Gefahr / indem nach etlichen Tagen sich dergleichen Geschwulst wider setzte / und der andern Haut gleich würde. Dannenhero solches diejenigen Weibs-Personen zu gebrauchen pflegten / welche ihren vernaschten Courtisanen eine Angst und Furcht einer Schwangerschafft beybringen / und also ein Stuck Geld oder sonst etwas heraus pressen wollen.

Das Sieben und zwantzigste Capitel.

Von den Immen oder Bienen.

DJe Imme oder Biene heist Lateinisch / Apis. Italiänisch / Ape. Französisch / Mousche à miel, und Spanisch / Abeja.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein kleines zerkerbtes Thierlein / und unter den Insectis das allernutzbarste. Hat ein Gliedlein aus seinem Mund heraus gehen / durch welches es riecht und schmecket / auch die Speiß zu ihm ziehet und empfähet. Es hat kleine Zähne und vier Flügel. Es nimmt kein Lufft an sich / athemet auch nicht: Liebet den guten Geruch / und freuet sich der fliessenden Bächlein; Lebet von dem Safft der Blumen und dem daraus bereiteten Honig.

Die Biene wird unter die Zahl des Ungeziefers / wegen ihrer Gestalt und Stichs gesetzt / ob sie wol ihrer emsigen Arbeit und süssen Nutzens wegen eine gantz andere Stelle verdienet / daher in folgendem 34sten Capitel zu sehen / wie Biene zu halten / zu pflegen / und zu Nutzen seyn / auch was sonst ihrem Wesen nach zu erinnern erkläret wird. So daß beyde Capitel zusammen zu halten.

Hieher gehört noch / daß es noch eine Art Bienen gebe / welche Raub-Biene genennet / sonst auch die Biene in zwey Geschlechte getheilet werden. Davon aber ein mehreres an besagtem Ort.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Es wird gesagt / aber von wenigen geglaubt / es mache die Biene Unfruchtbar. Hingegen ist gewiß / daß sie gedörret / zerstoß / und pulverisirt oder zu Aschen verbrennet / und aufgestreuet / das Haar wachsen mache.

Die von den Bienen gezeugte zwey Dinge Honig und Wachs sind vortrefflich.

Der Honig dienet in den Apothecken zur Artzney / in der Küchen zur Speiß und in Keller zum Tranck.

Zur Artzney ist Honig sehr dienlich / und kan innerlich und äusserlich gebrauchet werden. Athenæus schreibet von einem Volck / das er Cyrnios (qui Corsicam incolunt) nennet / daß es dessenthalben lange leben soll / weil es täglichen viel Honig gebrauchet / das bey ihnen überflüssig seyn soll. Als Democritus dermahleins gefragt wurde / wie ein Mensch es machen müste / damit er sehr alt möchte werden? Hat er geantwortet: Das geschehe / so er den Leib auswendig mit Oel / inwendig aber mit Honig täglich versorge. In der Insul Maltha / findet man das beste Honig / so fast in der gantzen Welt ist / darum sie auch Melithe / das ist / die Honigsüsse Insul heisset / die Einwohner werden gemeiniglichen 70. 80. und mehr Jahr alt. Bunting. im Reise-Buch fol. 118. item 120.

Frühe nüchtern ein Stücklein Honig gessen / und einen Trunck Brunnen-Wasser darauf gethan / gibt eine gelinde Purgation. Denen kleinen Kindern / wann sie zur Welt kommen sind / giebt man auch Honig / so viel an einem Finger kleben bleibet (mehr darff es nicht seyn) damit sie fein sanfft purgiret werden. Wasser von Honig gebrannt / und Beulen / Mähler und kahle Köpffe offt damit genetzet / macht das Haar wachsen. D. Melch. Sebitius lib. 2. cap. 120. vom Feld-Bau.

Für Honig aber sollen sich hüten / die / so neulich zur Ader gelassen / Item Weibsbilder die ihre Menses haben oder Sechswöcherin sind / dann es treibet das Geblüt gewaltiglich / es giebet auch gelbe heßliche Flecken. Die Apothecker pflegen auch viel und mancherley Confecten / Conserven und Latwergen von Honig zu machen. Wie man Honig in der Küchen zur Speise brauchen soll / wissen die Köche / ohne meine Erinnerung / zu bescheiden. In Kellern findet man auch guten Meth und Honigwasser / welches in Warheit wie ein zugerichter köstlicher Wein / an unterschiedlichen Orten gemacht und zubereitet wird. Solcher Wein ist nicht allein Alten und kalten Leuten sehr gesund / sondern übertrifft auch am Geschmack die besten Weine / und gleichet ziemlich einem Malvasier.

Das Wachs ist ebenfalls herrlich in vielen Gelegenheiten: Dann wie man aus Wachs / schöne ansehnliche Figuren und Cörper pussiren und bilden könne / die ein Ansehen haben / als lebten sie / wissen solche Künstler die damit umgehen / und auch die / welche die gemachte Arbeit kennen.

So ist auch bekannt / daß durch Zuthuung anderer Species aus Wachs die köstlichsten Salben / Pflaster ꝛc. zu bereitet werden.

Das Acht und zwantzigste Capitel.

Von dem Schröter.

DEr Schröter nennet man Lateinisch/ Lucanus, cervus volans. Italiänisch/ Cervo volante; Französisch / Cerf volant und Spanisch/ Cusano con cuernos.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Er hat unten an den grossen Fügeln andere kleine zarte Flügel / wie der Käfer. Das Männlein hat schöne schwartze braune Hörner gestaltet wie ein Hirsch-Geweyh/ die man in der Artzney gebrauchet. Fleugt am meisten gegen dem Abend / und macht ein Geräusch in seinem Flug. Das abgebrochen Haupt lebet lang ohne Cörper / desgleichen auch der Cörper ohne das Haupt. Das Weiblein hat kurtze Hörner / und wann sie wollen / können sie damit starck zusammen zwicken / wie ein Krebs mit seiner Scheer.

Das Weiblein hat keine solche grosse Hörner mit Spitzen / so scharff als wie die Nadeln. Beyde hencken sich bey einen nassen Frühling/ wie auch zur trocknen Zeit an die Eichbäume. Wann Kopff und Leib von einander getrennet werden / so leben beyde noch lang / doch der Kopff am längsten.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Auf diese ist man nicht sehr bedacht / weil wie gedacht / dieses Ungeziefer eben nicht allzuhäuffig sich einfindet / und alle Gegenden liebet / oder auch nicht grossen Schaden thut / und keines weder auf Pflantzen nach nutzbaren Bäumen oder Baum-Früchten sich antreffen lässet / sondern nur jederzeit das mastige oder das hartzigte an denen Bäumen suchet / und sich davon ernähret/ überdiß auch nicht lange dauret / als ist es unnöthig / dasselbe mit Mühe zu vertreiben.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Hörner der Männlein dieses Ungeziefers / sollen die kleinen Kinder für allerley Kranckheiten behüten / und erretten. Werden auch für von sich selbst ansetzende Kröpffe gebraucht. Vor Schmertzen und Contracturen der Nerven / aus der Sygnatur, wodurch sie unbeweglich scheinen. Wider schwehre Geburt der Weiber. Das infundirte Oel von den Schrötern wird dem Scorpion-Oel gleich geachtet / und dienet wider die Ohren-Schmertzen.

Es ist aber zu mercken/ daß so man dieses Oel auf die Pulsen bindet / man ein Fieber durch die Kunst erwecken könne.

Das Neun und zwantzigste Capitel.

Von dem Käfer.

DEr Käfer sind unterschiedliche Geschlechte: Als die Mayen-Käfer/ Roß-Käfer/ Gold-Käfer / Schmaltz-Käfer / Knölster/ und andere mehr / worunter auch der vorhergegangene Schröter gehöret.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Diese vorzustellen wird unnöthig seyn/ indem sie ohnediß sehr bekannt sind. Wer aber damit nicht zu frieden ist/ der sehe nach andern mehr-citirten Krafft/ von gäntzlicher Ausrottung schädlicher Thiere und Ungeziefer 2. Th. p. 149.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Mayen-Käfer zu vertreiben/ braucht nicht sonderliche Mühe / theils / weil sie selten über 3. Wochen von Natur dauren/ theils auch / weil ein jedweder kleiner Regen dieselbe von den Blättern abschlägt und verderbet. Gleichwie aber dieselbe öffters in grosser Anzahl erscheinen / mithin in ihrer zwar kurtzen Lebens-Zeit/ dannoch lang dauренden Schaden und Verdruß verursachen können / so wird vor das beste Mittel gehalten / wann man von Geniste oder auch von Wachholder-Sträuchen einen Rauch unter Bäume oder in die Gärten machet/ welcher den Bäumen nicht schadet/ dem Ungeziefer aber sehr zu wider ist / so daß es davon als tod herabfällt / und man also solches ohne Beschwehrung zusammen kehren / und entweder ausserhalb des Gartens verbrennen / ins Wasser schütten oder eingraben kan.

Die Roß- und Mist-Käfer bekommen gegen den August-Monat unten am Bauch und Füssen Läuse/ welche dieselbe dergestalt nagen/ daß innerhalb wenig Tagen dieses Ungeziefer verrecket. Dabey ist auch die heißscheinende Sonne diesem Ungeziefer von Natur zu wider / so daß derselben Bescheinung sie wie tod hinleget. Ferner können sie die Kälte nicht vertragen. Item die Rosenstöcke. Sollte man nun der Mist-Käfer Sumsen nicht hören mögen / so ist der beste Rath / daß man Rosen-Stöcke an dieselbe Stelle pflantzen lasse / in welcher man diese verdrießliche Gäste nicht leyden will / da sie dann über eine halbe Stunde weit in der Rundung die Gegend verlassen; Will man sie aber gar tödten / so nehme man Epheu / streue solches hier und dar in derselben Gegend herum / so wird man Wunder sehen / wie sich dieses Ungeziefer so bald bey dem Epheu sich einfindet/ allda man es mit warmen Wasser so tractiret/ daß man sie sammlen und fortschleppen kan.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Mayen- oder Schmaltz-Käfer sind die besten/ von welchen Glauberus bekräfftiget / daß derselben Liquor ein Erbrechen/ den Stulgang und den

den Harn erwecken soll. Wird auch zum Stein und Podagra gerühmet/ haben schier der Spanischen Mucken Natur / treibet den Harn und das Geblüte/ heilet den Biß eines wütenden Hunds/ vertreibet das lauffende Zipperlein.

Aeusserlich gebrauchen etliche den Liquorem zu den Wunden/ man thut ihn auch in die Pflaster zu den Pest-Beulen und Carbunkel.

Man bereitet auch ein Oel davon/ welches an statt des Scorpion-Oels gebraucht wird.

Das Dreyssigste Capitel.

Von der Fliegen oder Mucken.

DJe Fliege oder Muck/ heist Lateinisch / Musca. Italiänisch und Spanisch/ Mosca, und Französisch/ Mouche.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein bekanntes Ungeziefer / welches Menschen und Vieh im Sommer bey warmen Tägen sehr verunruhiget und plaget. Wächset von Unreinigkeit und hangen den unreinen Dingen an. Sie haben ihren Angel oder Schnabel ausserhalb am Kopff/ mit dem sie stechen/ durch welche sie alles kostet/ und die Speiß zu sich ziehet.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Die Fliegen tödet das Operment, etwas davon in Milch gethan / und den Mucken vorgesetzt: Der Rauch von Weyrauch / zusamt den schwartzen Attich-Safft/ gesotten / tödet auch die Fliegen. Item/ so man die Stelle mit Holder-Wasser besprengt/ werden ingleichem die Fliegen getödet.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Gebrannte Fliegen machen Haar wachsen/ wie die Biene.

Die Fliegen sind gut zum Augen-Weh und Augbrauen.

Es wird ein Wasser von den Mucken gebrannt/ welches die Fell und Flecken der Augen vertreibet/ macht schöne lange Haar.

Das Ein und dreyssigste Capitel.

Von der Schnacken.

DJeses heist Lateinisch/ Culex. Italiänisch/ Zanzana. Französisch/ Mouscheton und Spanisch/ Masquilo.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist eine kleine Art von Mucken oder Fliegen/ welche ebenfalls Menschen und Vieh in warmer Sommers-Zeit hefftig plaget. Inzwischen sagen die Scribenten / es sey nirgendswo ein Beschauungs-würdigers Natur-Wunder erblicket worden als an diesen allerkleinsten Thierlein / weil die Natur eine Vollkommenheit in eben so gar kleinen Cörper und Creatur geleget. Plin. Hist. Nat. lib. 11. cap. 2.

Ihre Nahrung ist Geblüt der Thiere / Obst der Bäume und andere Früchte; Doch sind ihnen beyde am liebsten/ wann sie verderben und zu faulen beginnen / wie sie dann die Früchten nicht eher berühren / biß sie schadhafft und säuerlich worden.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Man nimmt einen grünen Hanff-Stengel/ stellet solchen neben ihme zum Bett/ so ist man sicher vor den Schnacken. Oder: Man nimmt Galbani, oder Schwefel / oder Feld Kümmel/ oder Rinds-Mist und macht einen Rauch davon.

Das Zwey und dreyssigste Capitel.

Von der Spanischen Mucken.

DJe Spanische Mücken heissen Lateinisch / Cantharides.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die eigentliche Beschreibung dieses Ungeziefers ist nicht wol zu treffen/ weil derselben gar vierley Species und Arten / welche alle mit dem Wort Spanische Mucken oder Fliegen benennet werden/ wie dann nur hie zu Lande sechserley Geschlechte derselben beobachtet werden. Etliche sind den Scarabeis, oder Schrötern/ andere den Wespen etwas gleich; wieder andere haben einen breiten Leib/ und gold-gelbe Farbe/ und so fort an. Halten sich auf den Bäumen oder Blumen.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Man kan dieses Ungeziefer Abends bey dem Mondschein/nachdem es sich in grosser Menge um die Rosen-Strauche verfüget/ und zusammen begeben/ mit Wasser begiessen/ sammlen/ mithin von dasigem Ort wegschaffen.

Will man sie aber töden/ und als ein schädliches Ungeziefer verbrennen oder vergraben / so nehme man Kühmist und Galbanum, davon mache in den Gärten und Feldern einen Rauch / so fallen sie alle plötzlich dahin und verecken.

Sie können den Burtzel-Kraut-Saamen/ und das Gewächs gar nicht leiden / und fliehen von dem Ort/ wo jener hingesäet und dieses hingepflantzet wird.

Man tödet sie auch mit dem Dampff der vom Essig gehet.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Dieses Ungeziefer ist gut auf erhobene Beulen am Leib der Aussätzigen. Befördert den Harn/ vertreibet auch die Wartzen.

Das Drey und dreyssigste Capitel.

Von dem Johannis- oder Gold-Würmlein.

Dieses heist auf Lateinisch / Cicindela, Lampyris, niledula. Französisch/ Vers luisant.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Man nennt dieses Ungeziefer Johannis-Würmlein / weil meistens um Johannis-Tag/ und etliche Wochen hernach sich am häuffigsten sehen lässet. Die Gestalt desselben ist unterschiedlich / dann etliche sind mit / etliche ohne Flügel/ einige groß/ einige klein Darinn aber kommen sie überein/ daß sie miteinander von fünff Ringlein/damit sie sich aus- und wieder zusammen ziehen können / bestehen/ dann auch / daß sie zwischen oder ein wenig unterhalb den Augen 2. kleine Hörner/welche gar nahe beyeinander stehen/ und denen die es nicht genau betrachten/ als eines fürkommt / und zwey Hörnlein oder Artennas, und überdiß sechs Füsse haben.

Bey der Nacht scheinet dieses Vögelein schier so hell als ein Liecht / so gar / daß gesagt wird / wo man deren etliche wenige zusammen in ein Glas thut / solches verbindet und an einen finstern Ort stellet/man dabey lesen und schreiben könne/ kriecht aber sehr langsam/ hält sich an denen Bäumen und Gebüschen/ aus welchen es ausflieget/ und den Reisenden oder Vorbey-gehenden einigen Schrecken verursachet.

II. Vertreib- und Ausrottung.

Der Schaden / welchen dieses Ungeziefer verursachet/ ist gering/ indem es sich nur von dem Graß nähret; beleidiget dabey weder Menschen noch Vieh. Daher ist man auch nicht auf Vertreibung desselben bedacht. Sollte aber ja einer oder der andere es nicht leyden können/ der nehme nur ein wenig Geiß-Mist und Haber-Stroh / lege es auf die Kohlen und räuchere damit / so werden diese leuchtende Thierlein sterben müssen.

III. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

In den Apothecken weiß man von gar keinem Gebrauch dieses Ungeziefers. Obwol einige sind/ welche vorgeben / sie haben eine Stein-treibende Krafft bey sich.

Es wird gefragt / ob man aus Johannis-Würmlein einen solchen Liquorem machen könne/ der hernach im Finstern hell glänze/ und die Meisten antworten mit Nein/ weil der Glantz mit dem Tod hinfällt.

Das Vier und dreyssigste Capitel.

Von der Immen oder Bienen Wartung und Nutzen.

Geneigter lieber Leser! Es hat der Allmächtige und allweise GOTT / unter andern Creaturen / auch die Immen dem Menschen zu guten erschaffen/ welche zwar dem Ansehen nach klein und schlecht/ doch aber bey einer Haußhaltung sehr nutzliche Thierlein sind / die den Ort / welchen ihnen der Hauß-Vatter vergönnet / reichlich verzinsen und bezahlen. Wann ein Haußwirth hierinn glücklich ist / und GOttes Seegen und Gedeyen hat/ so kan er durch die Bienenzucht sich viel Nutzen und Frommen schaffen / bevoraus / weil man mit solchen Thierlein nicht so viel Mühe haben/ oder so grossen Kosten / als bey der Viehe-Zucht/ aufwenden darff: So braucht es auch hierzu keine Knecht und Mägde/ sondern man kan solcher Arbeit mit Nutzen und Lust selbsten vorstehen.

Der Nutzen aber / so von Bienen zu haben / ist dreyerley: Erstlich bestehet selbiger in Vermehrung der Immen selbsten / wann solche im Anfang des Sommers schwärmen / und sich vermehren: Fürs andere / wann man zeidelt oder das Honig aus den Stöcken schneidet: Und drittens das Wachs / so von ihrer Arbeit gemacht wird.

Ehe ich aber zur Beschreibung / wie die Bienen sollen geziehlet und gewartet werden / schreite / muß ich auch von den löblichen Tugenden dieser Thierlein einige Anregung thun.

Erstlich ist bey den Bienen ein herzlich- und wohl-geordnetes Regiment/ darinn sie ihren König/ in gebührender Ehr und Würden halten / welchem sie nicht allein Gehorsam leisten / sondern ihm auch durch ihre Lieb / Treu und fleissige Arbeit / nothdürfftigen Tribut und Unterhalt verschaffen. Solche Lieb und Treu beweisen sie nicht allein ihrem König / sondern auch ihnen selbst untereinander: Die Alten/ wann sie nicht mehr fort können/ werden von den Jungen ernähret / und was sie durch Fleiß und Arbeit sammlen / wird von ihnen insgesamt sparsam ohne Verschwendnng verzehret: Die Müssiggänger aber und faule Gesellen/ vertreiben sie gegen dem Herbst aus ihren Stöcken oder erwürgen dieselbe. Neben fleissiger Mühe und Arbeit sind die Bienen auch rein und keusche Thierlein / die alle Unreinigkeit hassen und fliehen / daß Plinius recht von ihnen sagt: Niemand habe jemahls ihre Vermischung gesehen. Derohalben halten Virgilius und Aristoteles darfür / daß sie ihre Jungen aus den Blumen saugen / und sind doch so fruchtbar / daß in einem Sommer manchmal aus einem Stocke drey oder vier Schwärme fallen.

Das verwunderlichste aber ist ihre schöne Republic und Ordnung / welche sie unter ihnen halten und führen / daß sie gleich einem Königreich / nicht allein ihren König und Obersten / sondern auch ihre Beambte / Bau-Leute und Soldaten haben/ durch welche alles wohlgeordnet / der Bau geführet/ was darzu gehöret / herbey gebracht / was das allgemeine Beste befördern kan/ beobachtet wird.

Ob-

N. 1.

Num. 2.

N. 3.

N. 4.

N. 5.

N. 6.

Obwol der König / wie etliche darfür halten / auch einen Stachel hat / so braucht er doch denselben nicht wider seine Untergebene / sondern regieret sie mit lauter Güte und Gelindigkeit; Hingegen leisten ihm auch die Unterthanen ihren Gehorsam gantz gern und gutwillig. Und wann es sich zuträget / daß die Bienen von Feinden angefochten werden / so ziehet der König mit gantzer Heers-Krafft aus / und streitet wider dieselbige.

Von der Bienen Natur und Eigenschafft haben viel geschrieben Aristoteles, Plinius, Varro, Virgilius, und andere / welche aber die Gewißheit und den Grund derselben nicht erreichen können. Derohalben ich hiervon auch keine weitere Meldung thun will / sondern derselben Zucht und Wartung / und wie ein Hauß-Vatter ihres süssen Saffts / für die angewendete Mühe fruchtbarlich geniessen könne / anzeigen.

Wo und wie man einen Bienen-Garten anlegen und zurichten soll.

Derjenige Hauß-Vatter / welcher einen Bienen-Herrn oder Wärter abgeben will / muß vor allen Dingen ein ehrlicher und aufrichtiger Mann seyn / dann den geitzigen / betrüglichen / falschen und unehrbaren Leuten gedeyen sie nicht. Am besten ists auch / wann ein Haußwirth selber mit ihnen umgehet / sie täglich besuchet / und fleissig nachsiehet; Da aber solches nicht geschehen könte / muß er die Wartung einem ehrlichen und in der Sach erfahrnen Manne anvertrauen / und nicht bald diesen bald einen andern darzu nehmen. Versoffene Gesellen / unreine / unehrbare Weibs-Personen / oder aber die so mit Heylen und Schlachten umgehen / lasset man nicht gerne nahe zu den Bienen / oder in die Stöcke sehen / weil ihnen solcher Geruch von Natur zu wider ist.

Der Ort aber / wo ein Bienen-Garten zuzurichten / soll in einer warmen Landschafft oder Gegend seyn / dann in kalten Ländern / wo die Sonn im Frühling spät hinkommt / und im Herbst bald abweichet / oder aber wo viel stinckende Rauch und starcke Winde zukommen / da haben die Bienen kein Gedeyen / und verliehren sich nach und nach alle: Dahero ist gesunder Lufft und Sonnen-Wärme der Bienen Leben / stinckender Dampff und Kälte aber ihr Tod.

Ein erfahrner Bienen-Vatter will / man solle die Bienen-Stöcke im Garten mit den Fladern oder Flug-Löchern gegen Morgen stellen / auf daß im Winter / wann die Sonne warm scheinet / die Bienen nicht heraus gelocket / von der Kälte matt werden / und im Schnee verderben. Weil aber die Sonnen-Wärme den Bienen im Winter zuträglich ist / kan man solchem Ubel vorkommen / und die Flader-Löcher Winters-Zeit bey warmen Sonnenschein mit einem engen Drat-Gitterlein verdecken / so ist den Bienen der Lufft vergönt / und zugleich das Ausfliegen verwehret. Dahero achte ich / es kan gar wohl zugelassen werden / daß man auch die Stöcke mit den Flug-Löchern gegen Mittag richte / damit die Sonne Sommers-Zeit desto länger ans Flader scheine / und also die Bienen auch länger aus und ein fliegen können. Die übrige Hitz aber / welche das Gewürcke etwan möcht ablösen in den Stöcken / kan mit dem Dache oder Schatten der Bäume aufgehalten werden.

Daher soll ein Bienen-Garten / an einem lustigen Ort liegen / wo es Windstille / trocken und keine sumpffichte Pfützen und Kothlacken sind / dann die Nässe zeucht sich in die Stöcke / darvon das Gewürcke schimlicht wird / und die Bienen durch Gestanck verderbet.

Auf den Dörffern und Vorwercken gedeyen / die Bienen besser / als in den Städten / dann da erlangen sie ehender Bäum-Blühe und Wießblumen / dörffen nicht so weit um die Nahrung fliegen / werden auch nicht so bald irre / und von ihren Feinden aufgefressen.

Wo ein kleiner Bach oder fliessendes Wässerlein durch den Bienen-Garten kan gewiesen werden / ist es denen Bienen sehr zuträglich / daß sie nicht weit dörffen nach Wasser fliegen / sondern der Honig-Arbeit desto fleissiger obliegen können / an etlichen Orten giesset man den Bienen Wasser in Rinnen / welches nicht schadet / absonderlich / wann wegen grosser Hitze die Wasser-Stellen vertrocknen / dann die Bienen zu ihrer Arbeit Wasser und Thau benöthiget sind. In das Wasser leget man Stecklein oder Ruthen / daran die Bienen / wann sie hinein fallen / heraus kommen mögen. Grosse Wasser und Teichs aber / sind ihnen schädlich.

In oder um einen Bienen-Garten / soll man mancherley Art von Bäumen zeugen (oder gezeuget haben) welche doch nicht zu hoch wachsen / als Weichsel- Kirsch- Marillen- Pfirschich- Quitten- auch Aepffel- und Birn-Bäume / oder was sonst eine jede Lands-Art trägt / auf deren Blüht die Bienen nicht allein das Honig sammlen / sondern auch zur Schwärm-Zeit sich anlegen können. Hohe Eichen- Ulmen- und Rüst-Bäume aber soll man bey den Bienen Gärten nicht stehen lassen / weil sie ihnen mehr schädlich als nutzlich sind / so können auch die angelegte Bien-Schwärme nicht wol davon abgenommen werden: Auch soll man die Christ- und Nieß-Wurtzel nicht dulten / dann davon werden die Bienen matt und kranck / und bekommen von derselbigen Blüht leichtlich die Ruhr.

Es suchen aber die Bienen ihre Nahrung und Nutzung nicht nur auf den Bäumen / sondern auch auf der Erden von allerhand Blumen und Feld-Gewächsen / welche offtmals das Beste thun müssen / massen die Baum-Blüht offt vergifftet wird durch die Nebel / davon die Bienen erkrancken. Derowegen so erholen sie sich ihres Schadens an den Blumen und Feld-Gewächsen / als an Saam-Rüben / Kopff Saamen-Blüht ꝛc. fürnehmlich aber ist ihnen die Mohn- oder Mag-Saamen-Blüht sehr nutzlich. Item / so bauet man auch Hanff in- oder nahe bey den Bienen-Gärten: Wicken / und weisser Klee / welcher auf den Brachen in der Häge-Weyde wächst / ist ihnen auch sehr nutzlich.

Wann die Bienen nahe an einem Gehöltze oder Tannen-Wald liegen / so tragen sie auch fleissig ein. Vor allen andern Bäumen ist ihnen nutzlich die Linden / aus deren Blüht sie viel Honig sammlen / darum soll man um der Bienen willen keinen Linden-Baum köpffen oder umhauen / sondern vielmehr einen solchen pflantzen.

Wie man die Bienen rechtmässiger Weiß an sich bringen und kauffen soll.

Die Bienen werden entweder durch Glück oder durchs Geld erlanget. Durchs Glück/ das ist/ wann die Bienen ihme aus freyer Lufft zu fliegen/ sich auf seinen Grund und Boden anlegen und fassen lassen: Wann sie GOtt also beschehret / soll man gute Achtung auf sie haben/ daß sie versorget werden und nicht umkommen / dann bey solchen Bienen ist gemeiniglich Glücke / und bringet mancher dergestalt etliche Stöcke auf. Durch Geld aber werden sie von einem ehrlichen Manne gekaufft / allwo nach bißherigen Bauren-Glauben drey Stück in acht zu nehmen. Erstlich / daß er sie rechtmässiger Weis / und nicht mit Particken/ Gewalt oder Wucher an sich bringe / dann wann solches mit ungeziemlichen Stücken geschicht/ so haben sie weder Bestand noch Gedeyen. Zum andern/ daß er sie von einer Person kauffe / der sie fail sind / und selbige niemanden wider seinen Willen fail mache / oder mit Gewalt abdringe. Zum dritten / soll er sich hüten / daß er sie keinem andern / der schon den Kauff gemacht auskauffe / dann es ist diesem Thierlein solche Eigenschafft eingepflantzet / daß sie im geringsten keinen Betrug und Vortheil/ weder Zanck und Neid dulten mögen.

Man soll auch Achtung haben / daß man die Bienen nicht aus einer guten Land-Art in eine geringere führe/ oder/ wie man pflegt zu reden / aus einer fetten Küchen in eine magere bringe/ dann also werden sie krafftloß und verzagt / und bringen wenig Nutzen. Derowegen ist nöthig / daß ein Bienenhalter selbige an einem solchen Ort erkauffe / wo schlechte Lands-Art ist/ und sie in eine bessere einsetze/ so bald sie solches mercken / daß sie an einen bequemeren Ort kommen/ als sie zuvor gewesen / nähren und mehren sie sich gewaltig/ und tragen reichlich ein.

Etliche wollen/ man soll keine Bienen kauffen/ wo der Haus-Vatter von ihnen gestorben seye/ weil sie hernach nicht wohl mehr stehen / sondern verderben sollen: Ich aber halte darfür / wann man sie nur von selben Ort an ein anders führet / und wohl wartet/ wie ihr voriger Warter gethan/ so ist keine Gefahr darbey. Dann die Veränderung der Wart wird mehr zum Verderben beytragen als der bloße Tod des Hausvatters; So man sie aber am alten Stand stehen lässet/ und schlechte Achtung auf sie hat / kan es wohl geschehen/ daß sie abstehen und verderben. Doch weil etliche vermeinen / es seyen hierinn Arcana in der Natur verborgen/ daß sie sich um ihren Herrn und Vatter grämen/ und vor Kummer sterben/ lasse ich einem jeden solches zu glauben frey; Die Erfahrung aber bezeuget / wann man nur die Stöcke im Garten fortgesetzet/ oder durch einen starcken Schlag an der Stelle die Bienen erschröcket/ daß es ihnen nicht geschadet hat.

Die Bienen soll man von einem guten und bekandten Freund kauffen / mit ihm auf Treu und Glauben handlen / auch kein gar zu alte und faule Stöcke auslesen/ dann es selten ohne Schaden/ so man sie auch in einen andern Stock einfassen wolte/ abgehet / weil sie dasselbe Jahr am Schwärmen verhindert werden. Dahero ists am besten / man kauffe einen mittelmässigen Stock/ der weder zu neu noch zu alt ist.

Die gute Bienen werden am Flug erkannt / wann sie nemlich starck fliegen / um das Flader-Loch einander starck treiben / und viel Hößlein oder Gebäu an den Beinlein tragen. Wann sie aber so eintzlich / jetzo zwey / jetzo drey oder vier nur geflogen kommen / und unter zehen kaum eine Hößlein bringet / auch ihnen im Ein- und Auszug fein der Weil nehmen / das ist ein Zeichen / daß wenig besonders daran ist.

Sonsten machet man auch den Stock auf/ und siehet/ wie starck sie sind/ wie sie gebauet/ ob sie dünne oder dicke Kuchen haben ꝛc. Wann sich nun viel Bienen in dem Stock befinden / sehr prausen / und nach einem gelinden Rauch sich böß erzeigen so sind sie gut: Ingleichem wann sie dicke Kuchen mit gutem Stein-Honig gesetzet haben/ hält man sie für die besten.

Wer nutzbare und gute Bienen zeugen will / der thut am besten / daß er zwey / drey oder mehr Stöcke/ die zwey biß drey Jahr alt und bestanden sind/ erkauffe / dann mit einem allein kommt man gar langsam zur Anlag / darum wann derselben mehr/ vermehren sie sich ehender / giebt nicht einer Honig/ so giebts doch der andere / schwärmet nicht einer / so thuts doch der andere. Die gar jungen Stöcke aber/ da man noch nicht weiß / ob sie fortkommen oder nicht / muß man nur allezeit füttern/ welche auch sonst immerdar Abgang leyden / entweder sie ersauffen/ erfrieren/ oder wann sie die Speiß aus dem Geschirr im Stock hinauf holen / fället der Weisel hinunter ins Honig / und ersaufft/ so ist es um den gantzen Stock geschehen. Dahero rathe ich/ daß man der besten Stöcke einkauffe/ und nicht ansehe/ daß sie theuer sind / dann an den Besten ist der beste Kauff.

Leuten/ die die Bienen nicht verstehen/ und derselben keine Wissenschafft haben/ soll man keine Bienen geben noch verkauffen / weil sie solche leicht verderben lassen.

Zu welcher Zeit des Jahrs man Bienen kauffen / und wie man sie an andere Ort führen soll.

Im Frühling / wann die Kälte vorüber / und nunmehr fast Tag und Nacht gleich ist / die rechte Zeidel-Zeit herbey nahet / und der Merz und Aprill sich anfängt / da ist am allersichersten Bienen zu kauffen/ damit sie vor der vollen Nutzung den Flug an dem neuen oder fremden Orte lernen / und durch das Irren im Fliegen nicht in der Arbeit gehindert werden. Wer im Herbst Bienen kaufft / muß den Winter über grosse Gefahr und Sorge tragen/ welcher man überhoben ist/ wann man sie im Frühling / ehe sie beschnitten werden/ einkauffet / und an beliebigen Ort setzet. Sonderlich ist in Acht zu nehmen/ wann man sie nur in die Nähe bringen will / daß es bey Zeiten geschehe/ ehe sie den Flug lernen: Führet man sie aber eine Meil und noch weiter/ kan solches wohl später vorgenommen werden; doch soll es nicht erst im Mayen oder weiter hinein geschehen/ weil die Stöck nicht allein würden im Führen

am

am Gewürcke Schaden leiden / sondern auch die Bienen / ehe sie den frembden Flug lernen / am Eintragen hefftig verhindert werden / und die beste Nutzungs-Zeit versaumen.

Dann es ist gewiß / wann man im Sommer / nachdem die Bienen ihren Flug schon richtig haben / einen Stock nicht weit weg bringet / daß man darum kommt / und alle verliehret / dann sie fliegen auf die alte Stelle / weil sie aber den Stock daselbst nicht finden / legen sie sich an Bäume und Zäune / oder was sie entreffen / und verschmachten allda nach und nach allesamt.

Wann man nun einen Bienen-Stock über Land führen oder tragen will / soll man sich zuvor erkundigen und nachsehen / auf welche Seiten die Bienen gebauet / daß man alsdann den Stock auf selbige Seiten lege / bißweilen machet man auch wohl gar von Brettern Spreissen hinein / damit das Gebäu oder Gewürck nicht ab- oder voneinander falle / und die Bienen erdrucke: Das Flader-Loch muß mit einem Drat-Gitterlein vermachet werden / daß sie nicht heraus können / dann fein gemachsam und bescheiden damit umgehen / und zwischen zwey Stangen tragen / auf einer Schleiffen oder Schlitten / worauf Stroh-Büschel liegen / fortführen. Etliche stecken die Stöcke in Woll-Säcke / wann etwan der Leimen bey den Beuten loß würde oder abfiele / und die Bienen heraus kröchen / damit sie im Sacke bleiben.

Sollte aber etwas vom Gewürcke oder Honig im Stock abgeschossen seyn / soll mans den Bienen nicht heraus nehmen / sie pflegen solches in etlichen Tagen schon wieder anzubinden.

Vom Bienen-Hauß oder Hütten.

Zur Bienen-Zucht ist auch nothwendig eine Hütte / worunter man die Stöcke setzet / daß sie für den Regen und Ungewitter versichert sind / und am Trockenen stehen / solche wird aber zugerichtet wie folget:

Erstlich soll eine solche Hütte nicht zu klein oder zu enge gebauet werden / auf daß die Stöcke nicht zu nahe zusammen / sondern bey zwey Werckschuhen voneinander zu stehen kommen / damit die Bienen einander im Flug nicht irren und hindern mögen.

Zum andern soll die Hütte zwar mit einem guten Dach von Schindeln oder Brettern wohl bedecket seyn; Doch aber / daß sie sonst auf allen Seiten frey und offen / daß die Stöcke wohl lüfftig stehen / und man zum zeideln frey darzu kommen und Raum haben kan. Etliche aber lassen auch hinter den Stöcken gegen Norden eine Wand von starcken Brettern machen / welche zwar den Regen und Wind wohl aufhält / aber im Schneiden etwas unbequem ist.

Drittens / so muß auch die Schwelle starck seyn / auf daß die Stöcke mit dem Vörderthell wohl darauf stehen können.

Vierdtens soll das Dach forne nicht gar zu weit vorgehen / daß den Stöcken nicht die Sonne benommen werde.

Fünfftens muß am Dache ein Tropff-Rinne angemacht werden / damit die herabfallende Tropffen die Bienen nicht niederschlagen / und ihnen im Flug Verhinderung verursachen. Besihe die Figur / so hierbey liegt.

Etliche Bienen-Halter lassen die Bienen-Hütten unten am Boden / und einen guten Schritt breit vorneher Dihlen oder Bretter legen / welches nicht allein für die Nässe gut ist / sondern auch / daß man leicht sehen kan / was die Bienen aus- und eintragen.

Wann ein Haus-Vatter nur etliche wenige Stöcke hat / und der Mühe nicht werth ist / eine Hütten zu bauen / so gräbt man nur einen starcken Pflog in die Erden / stellet den Stock daran auf zwey Hölzer / und bindet ihn mit einem Strick an den Pflog oder Pfahl fest an / bedecket ihn mit zwey oder drey Stück Brettern / so ist er auch schon verwahret: Doch soll der Stock ein wenig ruckwärts geneiget werden / daß der Regen nicht durch die Beuten eindringen kan.

Von den Bienen-Stöcken und Beuten.

Die Materie / woraus die Bienen-Stöcke und Beuten sollen gemacht werden / sind entweder Stroh / Klötzer von Bäumen / oder aber starcke Bretter.

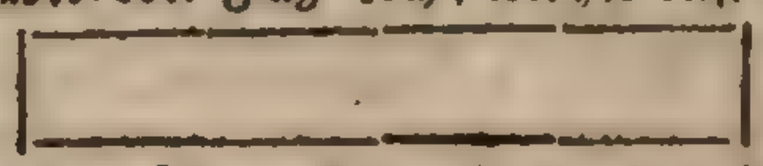
Die ströherne Bienen-Körbe belangend / werden selbige von frischem langen Stroh einer Ehlen oder aber zwey biß drey Schuh hoch geflochten / unten zwey Schuh weit und oben was spitzig zugemacht / wie ein Hut / wie in beygefügter Figur Num. 1. zu sehen. Weil aber diese nicht überall Lands-bräuchig / und die fürnehmsten Bienen-Vätter mehr auf die Stöcke von Linden / Fähren / oder Tannen-Bäumen halten / will ich weiter hiervon keine Meldung thun / und solches bey eines jeden Belieben bewenden lassen / und komme zu der Stöcken.

Das Holtz zu den Stöcken soll im December oder Januario im letzten Viertel gefällt und gehauen werden / so frisst es der Wurm nicht / und bleibet die Rinde daran.

Wann die Stöcke fünff Schuh lang geschnitten / und einer Klaffter dick sind / müssen sie fein glat und rund ausgehauen werden / daß die Ende / so unten als oben / einen guten halben Schuh dicke bleiben / dann wann allda zu wenig Holtz bleibet / reissen sie von der Hitze gern auf / dahero pflegen etliche die Stöcke allda zu durchbohren / und höltzerne Nägel durch zu treiben / damit das Ausreissen verwehret werde. Andere bohren mitten durchs Haupt im Kern ein Loch durch / daß die Stöcke nicht aufspalten / hernachmals / wann man sie gebrauchen will / machet man das Loch mit einem Plock zu.

Wann ein Stock sehr dicke ist / machet man zwey Beuten hinein / und werden dreyeckig ausgearbeitet. Sollte aber ein Stock nicht Klaffter dick seyn / so muß er etwas länger als fünff Schuh geschnitten werden. Man soll auch die Stöcke inwendig / so viel möglich / schön rund / glatt und sauber aushölen / daß die Schifer den Bienen keine Verhinderung machen. Die Dicke / rund um den Stock / ohne die Rinde / soll eines starcken Brets dick gelassen werden.

Wann nun die Stöcke inwendig fein Circkelrund und glatt ausgearbeitet sind / so machet man von oben herunter fast in der Mitten des Stocks das Flader- oder Flug-Loch / welches diese Grösse



haben soll / gröſſer muß es nicht viel seyn / daß die Mäuß nicht hinein kriechen / und Schaden verursachen; so schläget Sommers-Zeit auch die Hitz zu starck in den Stock/ und machet das Gewürcke weich / daß es abfällt: Winters-Zeit dringet die Kälte hinein/ daß die Bienen und das Honig gefrieret: Uber dieses kriechen auch die Raub-Bienen/ Wespen und Hurnissen hinein / daß sich die Bienen ihrer nicht erwehren können. Es soll aber auch nicht zu enge seyn/ daß die Threnen ungehindert heraus kriechen können / und die Bienen am Zug und Schwarm nicht verhindert werden. Das Flader-Loch soll inwendig schön glatt und sauber geschnitten werden; Auswendig umb das Flader herum/ wird die Rinde etwas sauber abgeklemmet/ unten am Flader-Loch wird auch vom Holtz etwas eingeschnitten/ oben aber nicht/ daß es fast die Form eines Lochs an einer Flöten Pfeiffen bekommt/dann solche Löcher halt ich an einem Stock für die besten/ wann schon der Regen anschlägt/ kan es doch nicht in den Stock hinein kommen. Besiehe die Figur Num. 2.

Wann der Stock dergestalt formiret ist / alsdann macht man oben ein Creutz inwendig in den Stock / solches muß von feinem festen Holtze/ etwan so dicke / als eine Laiter-Sprossen/ und nur einen guten halben Elen oder Werckschuhe vom Haupt des Stocks gemacht seyn: Vom Creutz an zu messen drey Viertel Elen oder anderthalb Werckschuhe weit/ lässet man zwerch über wiederum ein Holtz/ dem vorigen in Dicke gleich / mitten durch den Stock treiben/ da kan das Gewürck abermals fussen: und dann wiederum von diesem Zwerch-Holtze an zu messen / lässet man noch eines hinein machen: solches dienet darzu/ daß die Kuchen mit dem Honig nicht abschiessen.

Nach diesem macht man hinten am Stock die Beuten zurecht / welche aus starcken Schwarten oder End-Brettern von Linden- oder Föhren-Holtz geschnitten werden. Wie selbige aber sollen gemacht werden/ will ich dem geneigten Leser allhier ein schönes Muster vorstellen: Nemlich / ich schlage oben am Haupt und unten am Boden des Stocks mit einem Meissel oder Stemm-Eisen zweyer Finger-tieff schreg aus / darein ich an beyden Orten/ die Beuten-Bretter einschieben und befestigen kan. Nachmals schneide ich von einer Schwarten ein Beuten-Brett / so lang als der Stock offen/ und das Ober- und Unter-Theil ausgemeisselt ist / darnach schneide ich die Schwarten an beyden Enden also zu / daß sie sich in das ausgenommene am Stocke schicken. Ferner schneide ich das Brett in der Mitten entzwey / stecke dann ein Theil unten / das andere in die ausgenommene Faltzen/ so gehen die Beuten in der Mitten gerade zusammen. Darauf ich am Schnitt der Bretter / ein jedes einen guten zwerch Fingers breit zu rings ausnehme / darein lass ich beyde Bretter mit einem Eisen/ in Form eines Hals-Eisens / fügen / heffte es an der einen Seiten mit einer Haspen an / und verniete sie inwendig/ auf der andern Seiten schlag ich gleichfalls eine Haspen ein/ und hänge das Eisen fest daran / so kan ich den Stock mit einem Vorleg-Schloß verschliessen wie ich will.

Etliche machen auch in das unterste Beuten-Brett / genau am Boden des Stocks ein klein Flader-Loch/ solches eröffnet man bißweilen/ daß die Bienen ihren Abraum / Gemülle und dergleichen leicht heraus tragen können. Dann das ist den Bienen sehr bequem wann sie viel Gemülle/ todte Bienen oder erbissene Threnen haben / dörffen sie nicht selbige so mühesam zum Flader-Loche austragen/ sondern können sie bald zu dem unteren Loche ausraumen. Dieses Loch aber wird ohngefehr ums Petri und Pauli Tag eröffnet / wann sie Thränen anfangen zu würgen.

Wer nun wegen der Land-Art ihm nicht kan solche Stöcke machen lassen / der schaffe ihm starcke Pfosten-Bretter / einer Elen auch etwas weniger breit / schneide 2. Stück davon / eilff viertel Elen / oder 5. Schuhe lang / das sind die zwey Seiten-Bretter/ nachmals schneide er zwey andere ab / die einer Elen oder zwey Schuhe lang / und gleicher Dicke sind/ solche geben oben das Haupt und unten den Grund am Stocke. Das untere wird gleich/ das obere aber schreg eingemacht / daß es hinter sich hänget / auf daß die Nässe nicht so leicht in den Stock dringen / sondern bald abschiessen kan: Etliche machens auch etwas lang / daß es vorne am Stocke etwas vorgehet. Das Vorder-Brett muß nach der Schrege der Seiten Brettern auch etwas länger geschnitten werden / als hinten / in welches dann das Flader-Loch gemacht wird. Wann man das Flader- oder Flug-Loch nicht lang machen will/ so kan man drey oder vier kleine runde Löcher hineinbohren. Sollte das fordere Brett nicht starck genug seyn / so nagelt man noch eines darauf / daß die Sonnen-Hitz nicht zu starck durchdringet / oder das Brett nicht aufreisset. Das Creutz und Zwerg-Holtz wird gleichfalls von hinten zu eingerichtet/ wie oben bey den Stöcken ist gelehret worden: Desgleichen geschicht auch mit den Beuten. Das untere oder halbe Flader-Loch/ wo die Bienen den Abgang abtragen / mag hierunten im fördern Brett gemacht werden / es ist besser als hinten zu / weil die Bienen lieber gegen der Sonnen / als im Schatten ausfliegen. Ein solcher Stock / wann er kan im Trocknen stehen / ist eben so gut / als einer der aus einem Klotz gemacht ist/ und bauen die Bienen sehr wohl drinnen. Besiehe in der Figur Num. 3. und 4.

Nachdem nun solche Stöcke von Pfosten-Brettern dergestalt zubereitet sind / so zerlässt man Hartz und Faß-Pech / und verpicht die Fugen aufs säuberste. Solches Pichen schadet den Stöcken nicht / die Bienen bauen gerne in den Stöcken/ so nach sauberem Pech riechen.

Man pfleget auch an manchen Orten Läger-Stöck zu haben / welche man auf Stein oder Klötze leget / und das Flader-Loch/ welches durch das Haupt des Stocks gemacht wird / gegen Mittag kehret. Und obwohlen solche Läger von vielen garnicht für gut gehalten werden/ kan ich dannoch mit Warheit sagen/ daß solche an manchen Orten besseren

seren Nutzen bringen / als die stehenden/ sonderlich wann sie starck und doppelt von Brettern gemacht/ und wohl bedecket werden.

Plinius lib. 21. c. 14. schreibet / daß er gesehen/ was Gestalt etliche Leute zu Rom / aus Begierd zu wissen / wie die Bienen in den Stöcken arbeiten/ ein Glaß in die Stöcke haben einsetzen lassen / durch welches sie alles sehen / und diese Lust büssen können. Dieses kan man auch mit schlechten Kosten richten; Es muß aber auswendig (wo das Glaß in die Beuten-Bretter gesetzet worden) ein Schub-Deckel mit Leisten haben / daß man es auf- und zuschieben kan: Wann man nicht hinein schauet / hält mans zu / daß es finster im Stock bleibe / und die Bienen nicht mehr dem Liecht oder Glaß zu fliegen/ als dem Flader / und also von der Arbeit gehindert werden.

Wann ein Bienen-Stock gar zu weit ist/ worinn die Bienen im Bauen zaghafftig werden / soll man ihn füttern / als nemlich: Man schneidet solche Stück von Schwart-Brettern / daß sie sich in den Stock hinein schicken / nagelt sie mit Nägeln inwendig an/ und verstreichet alle Ritz und Klufften fein sauber mit Laimen / so wird der Stock viel enger: Sollte es aber auf diese Weis einem oder dem andern Liebhaber nicht gefallen / so kan man das Blenden für die Hand nehmen / welches ich selbsten für besser achte/ dieses aber wird gemacht / wie folget:

Blenden heist man / wann kurtz unter dem Flader-Loch ein Boden von einem Brett in dem Stock eingemacht / und mit Stroh-Laimen wohl verstrichen wird/ daß keine Biene unten hinein kan/ da gedencken die Bienen / wann sie den Stock so weit voll gebauet / sie haben ihn gantz erfüllet / da gehet es dann an ein arbeiten und eintragen / lassen auch nicht nach / biß sie den Stock gefüllet. Das ander oder dritte Jahr / nimmt man den Boden oder Scheiben wieder heraus / läst ihnen das Gewürcke gantz stehen / so füllen sie den Stock welches sonst in vielen Jahren nicht geschehen wäre/ den andern Sommer hernach gemeiniglich gantz voll. Solches Stücklein dienet auch / wann man Anfangs die Bienen einsetzet.

Wann man Bienen-Stöcke / daraus die Bienen an einer gefährlichen Seuche gestorben / dann wann sie aus Hunger sterben / braucht man dessen nicht wieder / und andere Bienen hinein setzen will / so trägt man die Stöcke an einen geraumen Ort / leget einen brennenden Strohwisch hinein/ so fängt das alte Geräusch im Stock an zu brennen / und wird der Hinterlaß von der Kranckheit der Bienen auch mit verzehret / und der Stock gereiniget. Man muß aber die Beuten-Bretter bey der Hand haben / auf daß/ wann das Feuer den Stock zu sehr angreiffen will/ man die Brunst alsbald damit dämpffen könne. Man pfleget auch oben her den Rand am Stock mit Laimen zu bestreichen / daß er vom Feuer nicht beschädiget werde. Auch soll man diese Reinigung etliche Wochen vor der Schwärm-Zeit vornehmen/ alsdann die Stöcke also in der Lufft liegen lassen / daß der Dampff und Gestanck ausziehet und vergehet. Etliche pflegen auch die Stöcke nach dem Ausbrennen mit einem Schaab- oder Kratz-Eisen sauber auszuputzen / so ist es desto besser / und werden gantz verneueret.

Womit man die Beuten schmieren/ und in der Schwärm-Zeit verkleiben soll.

Etliche pflegen hierzu allerhand Schmierwerck und Aberglaubische Possen zu brauchen/ darzu ich keinem Christen rathen will; Was aber natürliche Sachen und mera physica sind / die sind gantz nicht zu verachten. Dahero kan man wohl die Beuten mit Melissen-Kraut / welches etliche auch Bienen-Kraut nennen / reiben/ oder solches im Mörser stossen / und damit schmieren/ desgleichen auch den Stock oben inwendig am Haupt. Etliche brauchen hierzu Linden-Blüht/ Quendel/ Kümmel/ Fenchel/ oder weissen Klee / ein jedes insonderheit. Mit Meth kan man Stock und Beuten inwendig obenher auch bestreichen; Das Honig aber soll man um der Raub-Bienen willen nicht brauchen.

Bey dem Stöck-verkleiben ist der beste Vortheil / wann die Beuten fein nett und geheb zugerichtet sind/ daß man nicht viel Laimen brauchet; Wann die Bretter eingerichtet / so nimmt man guten Laimen / knettet den mit Wasser / daß er sich wohl einstreichen läst / thut Haber-Spreu darunter / daß er nicht gern aufreisset; mit diesem schmieret und verstreichet man die Beuten fein wohl/ daß kein Ritz offen bleibe/ und die Bienen vor der Lufft sicher verwahret seyen.

Von den Feinden der Bienen.

Der Feinde sind sehr viel / welche diesem kleinen nutzlichen Thierlein nachstellen. Dann erstlich bauen die Spinnen ihr Gewebe gern um die Bienen-Stöcke/ und sobald ein Bienlein darinnen behangen bleibt/ fallen sie solches an / saugen ihm das Honig aus/ und tödten es/ wie schon gesagt worden. Darum soll man acht haben/ Morgens und bey kühlem Regen-Wetter ihre Gewebe abkehren / und das Ungeziefer tödten.

Krôten/ Frösche / Heydexen und Schlangen fressen die Bienen / wann sie entweder erkrancket/ oder sonst schwer beladen für den Stöcken nieder fallen. Wie ebenfalls erinnert worden.

Was die Schwalben den Bienen für Schaden zufügen / ist kaum zu glauben. Wo in der Nähe viel Schwalben hecken / fressen sie deren so viel/ daß wenig Stöcke zum Schwärmen gelangen. Um dieses Schadens willen / soll man billich keine Schwalben aufkommen lassen/ und so viel möglich alle ihre Nester zerstören.

Der Storch fängt und frisst der Bienen in Wiesen auf den Blumen zwar sehr viel / doch ist solches gegen dem Raub der Schwalben für nichts zu achten. Etliche wollen / man soll die Schwalben nicht tödten / aus Beysorge / sie möchten die Kühe stechen: Das ist aber eine kindische Fabel; Daß die Bienen stechen/ das weiß ich wohl; Aber die Schwalben hab ich nie stechen gesehen. Man stecke nur Leim-Ruthen über ihre Nester / so fallen

die Alten herunter / die Jungen werden alsdann keinen Schaden mehr thun können.

Wann die Mäuse in einen Bienen-Korb gerathen / so machen sie den Bienen gar bald den Garaus. Darum soll man mit Fallen aufstellen / und sie wegfangen. Bey den Bienen-Hütten gräbt man grosse Häfen in die Erde/ so fallen sie hinein / darinn man sie erschlagen kan.

Die Hornissen fallen die Bienen auch an/ und fressen sie. Dahero muß man ihre Nester aufsuchen / und mit brennenden Strohwischen oder siedendem Wasser verbrennen.

Die Omeisen sind dem Honig auch sehr aufsetzig/ und den Bienen schädlich; Das beste Mittel/ selbige auszutilgen / ist / sie mit heissen Wasser zutödten. Damit aber die Omeisen dem Honig nicht so leichtlich schaden/ soll man sich fleissig hüten / daß man mit dem Brod oder Mehl dem Honig nicht zu nahe kommt.

Der Specht frist auch gern Bienen/ und arbeitet mit seinem Schnabel vielmal ein Loch in den Bienen Stock. Diesen pflegt man aber mit Leim-Ruthen oder Schlingen/ die um die Stöcke angeheffter werden/ zu fangen.

Die Wespen sind den Bienen eben so schädlich/ als die Hornissen/ derowegen man alle ihre Nester/ die man findet/ verbrennen soll.

Von der Bienen Ursprung und Alter.

Etliche Scribenten / welche von der Bienen Ursprung/ Natur und Geburt geschrieben / haben darfür / daß sie in den faulen Aasen wachsen sollen/ weil der Poet Virgilius l. 4. Georg. sub finem fast also darvon Meldung thut. Ich für meine Person halte solches für ein Fabelwerck / und bilde mir auch nicht ein/ daß Virgilius ein solches stincken des Aaß / das man wegen des Gestancks nicht ertragen kan/ verstehe/ sondern durch ein Aaß / nach der Gelehrten Redens-Art/ alle faule stinckende Materien/ von denen gesagt wird: Es stincket wie ein Aaß: deren die Bienen zu ihrem Nutzen nicht entbehren können/ wie man dann siehet/ wer Achtung darauf giebt/ daß wenn die Bienen Brut setzen wollen/ sie fleissig und häuffig sich finden auf den Mist-Lacken / Ausgüssen / nnd wo die Kammer-Lauge pflegt hingegossen zu werden / welche Oerter freylich keinen angenehmen Geruch haben.

Daß aber Virgilius setzet/ wie nemlich die Bienen nach neun Tagen ihre Ankunfft aus todten Ochsen haben / kommt vielleicht daher/ weil den Heyden/ fürnemlich den Poeten / viel Historien aus der H. Schrifft als Mährlein bekannt gewesen / wie offt und viel aus ihren Schrifften zu vernehmen/ sonderlich aus dem Ovidio, so ist leicht zu glauben/ daß Virgilius sein Gedichte von der Ankunfft der Bienen / aus dem 14. Cap. des Buchs der Richter gesogen/ allwo zu lesen / daß Samson in dem Aaß des Löwens / welchen er für etlichen Tagen zerrissen / einen Bien-Schwarm samt dem Honig gefunden: Da ist aber zu wissen / daß solches gar nichts von der Ankunfft und Geburt der Bienen in sich begreiffe; sondern ist ein Vorbild / und hat seine geistliche Auslegung. So meldet auch der Text nichts/ daß die Bienen natürlicher Weis in dem Aaß des Löwens gewachsen seye / weil es in etlichen Tagen hätte unmöglich seyn können / so viel Honig hinein zu tragen; sondern GOtt hat es übernatürlicher Weis also verordnet/ und aus seiner Allmacht geschehen lassen.

Wann nun/ etlicher Meynung nach / soll zugelassen werden / daß die Bienen obgemeldter massen einige Materie zur Brut auf den Pfuden und dergleichen Orten finden / muß doch solches nicht simpliciter und exclusive, ohne Zuthuung des Weisels und anderer Bienen / als wann sie bloß aus den stinckenden Pfützen ihre Jungen setzten/ verstanden werden; sondern sie setzen und zeugen sie aus ihrer Substantz und Wesen / gleich wie andere Creaturen GOttes. Daß deme nun also seye / kan auch aus folgendem bewiesen werden; Daß nemlich ein Stock der etwan um Pfingsten Weisel-loß ist worden/ keine rechte Thronen / aus Mangel des Weisels zeugen kan: sie sind zwar etwas gröser als die Bienen / aber den rechten Thronen bey weitem nicht gleich: Wann nun solche Thränen von aussen / und bloß aus den Pfudeln / in die Stöcke gesammlet worden/ so könte der Mangel des Weisels den Affter-Thronen an ihrer Gröse und Forme nichts benehmen; Das Gegenspiel aber befindet sich in der Erfahrung / wie das Zeugnuß erfahrner Bienen-Männer genugsamen Beyfall geben wird. Ist also dieses meine Meynung / daß Bienen mit Bienen/ junge Bienen/ der Weisel aber mit Bienen/ Thronen und junge Weisel / auf die Maß und Weise/ die ihnen GOtt in ihrer Natur gepflantzet/ zeugen. Es kan auch nicht geläugnet werden/ daß sie nicht concubitui indulgiren / und sich gatten/ weil man solches an andern insectis als Fliegen / Mucken ꝛc. siehet. An den Bienen zwar kan mans nicht so in acht nehmen / weil sie in Stöcken gantz wunderlich / wie eine sehr grosse Weintrauben aneinander hangen. Aber genug von diesem / weil solches nicht ad Oeconomiam, sondern Physicam gehöret.

Nachdem nun die Bienen aus ihrer Substantz und Wesen / wie jetzo erwiesen / Saamen zu jungen Bienlein/ in Gestalt einer kleinen Maden/ ins Wesel geschmeisset/ setzen sie demselben zur Nahrung Honig zu/ sobald als sich aber solche Würmlein anfangen zu bewegen / verkleben die alten Bienen die Löcher im Wesel / darinnen die Jungen sind / mit Wachs / wann dann die Bienlein ihr rechtes Alter/ welches auf neun Tage gerechnet wird/ erreichet haben / beissen sie sich selbst aus ihrem Honig-Nestlein/ wie ein junges Hünlein aus einem Ey / was von solcher junger Brut im Wesel stirbet / oder schadhafft und krüppelicht wird/ das beissen die Alten alsbald aus dem Gewürcke/ und tragens aus den Stöcken.

Von dem Alter der Bienen schreibet Virgillus, daß es sich über sieben Jahr nicht erstrecke / weil aber die Schwärme in einem Stocke jährlich etlichmal mit Jungen vermehret werden / können sie eine sehr lange Zeit/ und wohl zwey biß dreyer Menschen Alter dauren. Welches wahr ist von denen Bienen so in Gärten wohl verwahret stehen/

und so gute Herrn überkommen haben / von denen sie fleissig versorget werden / diese erreichen ein sehr hohes Alter.

M. Andreas Picus meldet in seinem Tractätlein von Bienen / daß in der Marck Brandenburg und Hertzogthum Würtenberg die Bienen über / vier Jahr nicht dauren : Ich glaub es aber wohl / weil sie mit dem armen Thierlein also umgehen / wie er dort weiter erzehlet / nemlich : Wann sie solchen Termin ihres Alters erreichet / so verbrennen sie den meisten Theil derselbigen mit angezündten Strohwischen / und lassen nur den dritten Theil davon übrig / von welchen sie künfftiges Jahr Junge zeugen wollen.

Die Ursache aber ist / daß sich die Bienen in selbigen Landen sehr häuffig mehren : Und solten sie die Bienen also warten / wie man anderwärts zu thun pfleget / so können sie vor Menge derselben nicht bleiben / und wo aus noch ein mit ihnen wissen / und gleichwol wenig Honig von ihnen zuwarten haben. Hingegen / wo man in Meissen und andern Orten so viel Bienen tödten wollte / wie die Märcker / so würde man gar bald keine mehr haben / darum heisset es / Ländlich / sittlich. Unsere Bienen schwärmen bey weitem nicht so vielmal im Jahre / als jene / welche aber hergegen nicht so viel Honig eintragen / als die Unsere.

Die Bienen können auch leicht verdorben und ums Leben gebracht werden / wann grobe ungeschlieffene Bienen-Männer über sie kommen / so da viel wollen können / aber wenig wissen. Solche tödten derselben viel durch das Schneiden / wann sie zu tieff ins Honig greiffen / treffen bißweilen gar den Weisel / alsdann ist es um den gantzen Stock geschehen.

Wie mancherley Art der Bienen seyen.

Es wollen zwar etliche glauben / daß die Bienen zweyerley Art / als nemlich Zahme und Wilde seyn : Ich aber kan solches nicht bejahen / sondern halte es für einerley. Die Zahme sind eben diese / welche man in Gärten um das Gebäude in Stöcken hat. Die andern aber / so ihre Wohnung im Wald entweder in Löchern oder Beuten haben / nennen etliche wilde Bienen / und geben vor / sie seyen nicht so groß als die Zahmen : Weil aber die Wilden von den Zahmen / und hingegen auch die Zahmen von den Wilden herkommen / nemlich / wann sie in der Schwärm-Zeit ihrem Herrn wegfliegen / und sich in einen Wald begeben / nennet man sie wilde Bienen : Hingegen bringt man offtmals die Wald-Bienen eingefast in die Gärten / daß sie zahm werden : Dann kan ich gar wohl sagen / daß sie der Art nach einerley sind. Daß aber auch die Wilden sollen kleiner seyn als die Einheimischen / kan nicht von der wilden Art / weil sie in Wald sind / sondern von der mageren Gelegenheit herkommen / massen die Bienen auch in einem Garten können kleiner seyn / als in dem andern.

Es werden aber in einem jeden richtigen Stocke im Sommer dreyerley Bienen gefunden / als erstlichen / die edlen arbeitsamen Bienen / welche jedermann bekandt sind : Vors andere / ein Weisel oder König / der ist vom Leibe fast noch einmal so groß / als eine Biene / dem sind die Bienen alle miteinander nicht allein zum höchsten unterthan und gehorsam / sondern es hänget an desselben Wolfahrt und glücklichen Zustande auch ihr Gedeyen und Leben. Vors dritte / so sind auch Threnen den gantzen Sommer über in den Stöcken / welche von dem Weisel und Bienen zugleich gezeuget werden : Solche sind groß und starck vom Leibe / doch nicht so lang und schwang / als ein Weisel (es muß ein junger und nur eines Jahrs alter Weisel verstanden werden) seyn kan. Obwohlen etliche schreiben / die Threnen sollen im Stocke nichts nutz seyn / so hat man doch aus fleissiger Aufmerckung befunden / daß sie auch bauen helffen / welches die grosse Kuchen / darinnen junge Threnen gesetzet sind / bezeugen / die sie nach ihres Leibs Grösse ihnen selbst formiren / inmassen die Bienen ihr Gewürcke nach ihrer Quantität bereiten. Ihr fürnemstes Ampt aber ist / daß sie die Brut der Bienen in Stöcken mit stäter Wartung versorgen / und junge Bienen ausbrüten / darum sie dann nicht ehe / als zu Mittag / und kaum zwo Stunden ausfliegen / sich zu reinigen / und wie die Gluck-Hüner in der Lufft Brut zu holen. Ob sie zwar für sich nichts eintragen / dann man keine Threnen auf Blumen oder der Erden sitzen sihet ; So sind sie doch sehr geschäfftig in den Stöcken / und wo es ohn ihren Fleiß und Dienst wäre / würden die Bienen solches verwesen müssen / und könte kaum der halbe Theil von solchen auf die Fütterung und Nahrung ausziehen. Ja die Threnen sind nicht allein sehr nutze / sondern auch nöthig vom Aprill an biß in den Augusti-Monat in den Stöcken / und zwar also / daß / welcher Stock unter solcher Zeit nicht Threnen hat / nicht alleine keinen Schwarm lässet / sondern auch sonsten einen Fehler und Mangel haben muß. Im Gegentheil / wo die Threnen über Winter in den Stöcken bleiben / ist es kein gutes Zeichen / dann gemeiniglich zehren sie das Honig in den Stöcken alles aus / daß beydes sie und die Bienen müssen Hungers sterben / wie unten ein mehrers davon soll gemeldet werden.

Wann die Thränen noch jung sind / und ein Hunger / Ungewitter / oder Regenwetter kommen will / so beissen die Bienen selbige hinaus / und tragen sie offt aus den Stöcken / daß sie wie die weissen Maden für den Stöcken liegen.

Von diesen beyden Arten entspringet eine andere / welche man Jungfrau-Bienen nennet / mit welchen es also bewandt : Es pfleget zuweilen zu geschehen / daß / wann gute Frühlinge sind / und die Bienen gute Zeit und Gefälle haben / sie bald Schwärme lassen um Pfingsten oder Fronleichnams-Tag. Solche Schwärme / wann sie sich wohl nähren und mehren / bringen bald eine gute Summa junger Bienen zuwege / und unter solchen haben sie auch wohl einen oder zween / bißweilen gar drey Weisel ausgebrütet. Dem jungen Weisel oder König gibet der Alte einen ziemlichen Schwarm von Bienen zu / alsdann muß er mit seinem Antheil ausziehen und wandern / welches dann etwan in drey oder vier Wochen / nachdem

dem die ersten in Stock gefasset sind / zu geschehen pfleget.

Solche Bienen nun nennet man Jungfrau-Bienen / etlichemal lässet ein junger Schwarm wiederum zwey solche Jungfrau-Schwärme; dardurch aber werden die Alten sehr geschwächet / beydes an Honig und Bienen.

Manche Leute halten sehr viel auf das Wachs und Honig solcher Jungfrau-Bienen: Ich kan aber nicht sehen / warum solches dem neuen Wachs und Honig / welches in andern Stöcken ist / sollte vorgezogen werden? Meines Bedünckens ists eben so viel / wann ich ja Honig und Wachs zur Artzeney brauchen muß / so schneid ich aus einem Stocke eine Tafel oder Kuchen / der dieses Jahr gantz neu gesetzet ist / und dieses halte ich so gut / als Honig oder Wachs von Jungfrau-Bienen.

Vom Eintragen der Bienen.

Um S. Gregorii / wann die Frösche anfangen zu singen / da fängt der Eintrag und Nutzung der Bienen auch an / und wann sie wieder aufhören / ist der Nutz mit den Bienen auch aus: Das ist / vom Æquinoctio Verno biß bald nach Bartholomäi. Und glaubt man / wann in einem Jahr die Frösche nicht viel singen / so haben die Bienen schlechtes Gedeyen / und tragen auch wenig ein. Die Ursach ist / weil es nicht viel warme Zeit / sondern meistentheils kalte Nächte giebt / darinnen müssen die Bienen von ihrer Arbeit ablassen / des Nachts sich hinauf in ihre Cellulas begeben / fallen auch keine fruchtbare Thaue / welches den Bienen sehr nachtheilig ist.

Summa / wann die Bienen nicht Morgens unten am Gewürcke anliegen / daß man kein Rooß sehen kan / sondern sich ins Gewürcke hinauf verlauffen / so hat es kein gut Aussehen. Dann ehe sie sich an die Arbeit richtig verfügen / das Gewürcke gantz weich machen / so ist der Tag dahin / und müssen sie wegen der kalten Lufft wiederum abtretten / da ist leichtlich zu ermessen / daß sie bey solchem Zustande wenig ausrichten können.

Es tragen die Bienen Hößlein / so lange sie vor Kälte fliegen können / wann sie auch schon nach Egidii nicht mehr bauen / so brauchen sie doch ihre Hößlein / den Stock zu verhartzen.

Etliche Bienen-Leute / die noch unerfahren / vermeinen / wann ihre Bienen einen schlechten Sommer gehabt / und folget dann ein schöner Herbst darauf / daß sie sich zu solcher Zeit noch ertragen werden. Ist aber weit gefehlet / und befindet man den Gewinn in Warheit sehr gering / weil sie bald nach Petri und Pauli ablassen zu bauen / sonderlich die alten Garten-Bienen / die zu dieser Zeit schon mit den Thränen anfangen zu kämpffen / welche sie kaum noch vor Winters gantz erlegen und umbbringen können. Darum ist vom Herbst-Eintragen nicht viel zu halten / massen es die Erfahrung bezeuget / daß die Bienen nach S. Crucis keinen Löffel-voll Honig in den Stock mehr eintragen: Und soll man in diesem Fall den allergeringsten Frühling für den besten Herbst erwählen.

Andere bilden ihnen ein / daß die Bienen im Herbst von den reiffen Trauben ein dulce nectar (wie es Virgilius nennet) einsammlen. Welches ich auch schwerlich glauben kan / weil ich zwar offt viel Wespen und Hornissen / aber niemalen Bienen auf den Trauben gesehen habe.

Von den Raub-Bienen.

Wann solche Bienen einem Hauß-Vatter über seine Stöcke gerathen / so hat er sehr böse Gäste an ihnen. Sie fangen an einem Orte / und zwar an den schwächsten Stöcken an zu rauben / und wann sie den erleget / so nehmen sie den andern / der in der Ordnung folget / für sich / fahren also fort / biß kein Stock zu berauben mehr vorhanden ist. Ein einiger Raub-Stock kan 4. oder 5. Stöcke berauben / überwältigen und tödten. Wann sie in einen Stock gerathen / so stehen sie mit höchstem Fleiß nach dem Weisel / wann sie den getödtet / so wehren sie nachmals die Bienen gegen den Räubern nicht mehr / und geben diesen über alles Hönig im Stocke Preiß.

Derowegen hat ein Bienen-Warter höchstens Vermögens sich vorzusehen / daß er solche nicht durch Unvorsichtigkeit / wann er seinen Bienen warm Honig in warmen Wetter / und zwar Vormittag in die Stöcke giebet / zu sich locke / oder aus seinen eigenen Bienen (welches auch offt zu geschehen pfleget) Raub-Bienen mache / welches leichtlich geschicht / daß ein Nachbar dem andern in Stock fällt / fürnemlich wann draussen keine Nahrung zu finden. Starcke frische Bienen nehmen den schwachen das Honig wo sie solches antreffen / es sey in deinem oder deines Nachbarn Garten.

Item / wann in der Zeidlung das Rooß vor die Bienen-Stöcke gesetzet wird / daß die Bienen das übrige Honig aussaugen / dardurch locket man die Raub-Bienen meisterlich zu sich / und lehret sie die Nahrung in andern Stöcken suchen. Ingleichen soll man auch in der Zeidlung nicht ehender einen andern Stock eröffnen / man habe dann zuvor den ersten wiederum aufs beste verkleibet.

Es ziehet auch solche Gäste gar leichtlich bey faulen Bienen-Leuten ein / welche die Beutenbretter nicht wohl verwahren. Es sind auch alsdann die Bienen so gut sie wollen / so können sie sich der Räuber hinten und fornen nicht erwehren.

Die Raub-Bienen kan man vor den Stöcken also erkennen / zum ersten fliegen sie nicht stracks und gerade zum Flader / wie die andern thun / so in dem Stock wohnen / sondern schwärmen mit grossem Gesumme um den Stock herum / und versuchen fürnemlich / wie sie von hinten hinein kommen mögen. Zum andern thun sie bißweilen einen Schuß zum Fladerloche / und prallen doch wiederum zurücke. Drittens / so bald sich eine an einen frischen Stock setzet / jagen sie die Einheimischen Bienen beyseits aus. Vierdtens / wann sich eine solche Raub-Biene einer Einheimischen zu nahet / so hengen sich der Einheimischen etliche an sie / und fallen miteinander vom Flader herunter vor den Stock. Das sind die gewisseste Zeichen / darbey man die Raub-Bienen erkennet.

Wie man seine Bienen vor den Raub-Bienen soll retten / und derselben ledig werden.

Etliche schreiben / man soll den Bienen-Stock / in welchem die Raub-Bienen Einfall thun / eine Meil Wegs auf eine andere Stelle fortführen. Dieses mag wohl seyn / daß die Raub-Bienen ein solchen Stock nicht leicht wieder finden; Allein hat man hierbey alsdann dieses zu besorgen / daß auch die Bienen / so in den Stock gehören / wann sie ausfliegen und im Sommer des ersten Orts schon gewohnet sind / möchten irr werden / an die erste Stell fliegen / dort sich versammlen und umkommen. Dahero soll man fürnemlich nachfolgende Stücke in Obacht nehmen / welche ein erfahrner Bien-Mann gesaget.

Erstlich hüte ich mich mit Fleiß vor allem / dardurch frembde Bienen in meinen Garten zu fliegen können verursachet werden / verwahre meine Stöcke um die Beuten-Bretter aufs fleissigste: Gebe den Schwachen in warmen Wetter nicht Kost / und was der Umständ mehr seyn / deren ich allererst Erinnerung gethan.

Zum andern / vermache ich meine Stöcke / so bald sie im Frühling anfangen zu fliegen / allen die Flader-Löcher den halben Theil / den Schwachen noch mehr / gebe ihnen auch nicht ehe mehr Raum / die Nothdurfft erforderts dann / damit sie an ihrem Ein- und Auszuge nicht gehindert werden. Wann nun meine Bienen das Flader genugsam vertretten / und von hinten keine Raub-Bienen in Stock kommen können / so müssen die Frey-Beuter und Rauber meine Bienen wohl zu frieden lassen / und dieses hat sehr wohl gut gethan.

Drittens / so stelle ich starcke und keine schwache Schwärme an die Oerter in das Bienen-Hauß.

Vierdtens / so reibe ich an meinen Bienenstöcken die Flader-Löcher mit Bibergeil / und wann sich der Geruch wiederum davon verlohren / so verneuere ich solches / dann frembde Bienen fliehen solchen Geruch / die aber im Stocke wohnen / gewohnen desselben leichtlich. Ist der Bibergail dürre / so feuchte ihn dann mit nüchterem Speichel oder ein wenig Thau / so kan ichs nach Gefallen brauchen / und solche Arbeit muß Morgens frühe / ehe die Bienen fliegen / verrichtet werden.

Fünfftens / wer seine Bienen dergestalt verwahret / und gibt ihnen Bienen Pulver mit Malvasier oder Brandwein / der hat sich der Raub-Bienen nicht leicht zu förchten. Sonderlich hat man im Frühling sich vorzusehen / dann im Junio und Julio / wann auf den Blumen genugsame Nahrung zu finden / brechen sie so bald nicht ein.

Von der Bienen Wartung insgemein.

Wann nun ein Hauß-Vatter ihme eine Bienen-Zucht rechtmässiger Weise zugeleget / und GOtt ihm solche mit Jungen gesegnet und vermehret hat / alsdann ist Aufsehens vonnöthen / damit man nicht durch Verwahrlosung darum kommen möge; Dann was Nutzen hat ein Haus-Herr davon / wann er auch im Sommer nach so viel Bienen / und sterben ihm nachmals im Winter alle dahin? Viel sind daher in diese Meynung gerathen / man könne den Abgang der Bienen nicht steuren und wehren: Aber dem ist nicht also / man pflege der Bienen nur recht / sie leben wol mit dir und mir um die Wette. Derowegen soll der günstige Leser in diesem und folgenden Capitelen von der Pfleg und besten Wartung dieser Thierlein treulich unterwiesen werden.

Die Pfleg- und Wartung der Bienen ist entweder der Gesunden / wie solche ein Haus-Vatter gerne erhalten will / oder der Krancken / wie dieselben curiret und beym Leben erhalten werden können.

Belangend die Gesunden / so sollen zum fürnehmsten die Bienen-Stöcke sauber gefeget und gereiniget werden / daran dann nicht wenig gelegen ist / sonsten begeben sich die Motten oder Maden / so unten in Stöcken wachsen / hinauf in das Gewürcke und verderben solche. Und dieses geschicht / wann man altes Rooß in den Stöcken läst / welches die Bienen nicht brauchen können.

Das erste Fegen aber geschicht in der Zeidlung / und solche muß aufs fleissigste / nicht allein durch das Auskehren / sondern auch durch Abziehung der Wachs Bänder / und alten Gewürckes / vollzogen werden.

Wann nun die Bienen nach dem Zeidlen 14. Täge gepflogen / oder man ihnen einen Einschlag zur Stärckung gegeben / wie hernach soll gemeldet werden / und eingetragen haben / so eröffnet man an allen Stöcken die unteren Beuten wiederum / und kehret den Stock aufs allertauberste aus / und das darum / weil die Bienen im Anfange des Frühlings gar spröde Materien zu ihrem Gewebe bringen / so fällt das meiste darvon in den Stock herunter / darinnen wachsen alsbald die Motten Haufenweiß / darum ist vonnöthen / daß man solche böse Gäste aus dem Stock räume. Uber dieses erspahret man den Bienen viel Mühe / wann man / wie gemeldet / dergestalt ihnen das Gemülbe aus den Stöcken kehret / sonsten müssen sie solches zum Flader-Loch austragen / und sich im Eintragen viel versaumen.

Innerhalb 10. Tägen hernach macht man sie unten wiederum auf / und reiniget die Stöcke von neuem / das mag man so lange treiben / biß die Bienen mit ihrem Gebäue die untere Beuten erreichen / alsdann lässt man ab / damit man in Eröffnung des Stocks nicht das Gebäude zerreisse. Doch / wann es 2. oder 3. mal nach der Zeidlung geschiehet / ist es genug. Das Räuchern so darbey geschicht / ist den Bienen nicht bald schädlich / sondern machet sie hurtig.

Wann man die Stöcke / wegen berührter Ursachen nicht mehr unten öffnen und reinigen kan / macht man das Löchlein unten am Beuten-Brette auf / darvon oben im Capitel gedacht worden / so tragen die Bienen mit geringer Mühe den Abgang heraus. Man muß aber Achtung darauf haben / daß durch solche Eröffnung nicht fremde Bienen in den Stock gerathen.

Die letzte Fegung wird im St. Michaelis verrichtet / da machet man die Stöcke wiederum auf /

denjenigen/ so vollgebauet haben / verschneidet man das Rooß einer Spannen lang / feget den Stock unten am Boden auf das reineste / von dieser Zeit an öffnet man alte bestandene Stöcke nicht/ biß wiederum auf den Frühling. Summa / so offt als man die Stöcke öffnet / soll man solche zugleich mit reinigen und fegen / so offt aber als dieses geschicht/ gebe man gute Achtung darauf / daß nicht fremde Bienen in die eröffnete Stöcke Einfall thun / man rege sich und verkleibe dann die wiederum aufs beste. Die Läger-Stöcke brauchen das Fegen am allernothwendigsten und fleissigsten.

Ferner ist zu wissen/ wann man das Gewürcke über dem Creutz im Stocke viel Jahr stehen läßt / daß das Rooß schwartz werde/ das Honig meistentheils verdirbet und dardurch leichtlich Verwüstung und Untergang der Stöcke entstehen. Solches pflegen etliche im Mayen / nemlich wann die Bienen volle Nutzung haben / auszuschneiden/ weil es in den Stöcken nichts als Schaden und Gefahr verursachet; Es sind aber etliche Ungelegenheiten darbey. Erstlich/ wo man nicht das Gewürcke von oberen Beuten-Bretteren gemachsam abschneidet/ so zerreist man das neue Gewürcke häßlich/ und thut grossen Schaden. Zum andern / werden solche Bienen dasselbe Jahr gewißlich am Schwärmen verhindert. Und drittens/ wenn das obere Honig-Nest rein ausgeräumet wird / pflegen es die Bienen etliche Jahr gantz ledig zu lassen / das Honig in die untere Beuten / und das ledige Rooß in die oberen zu setzen/ daß es ein verkehrtes Werck ist. Ich will aber ein ander und besseres Mittel anzeigen / wie in diesem Fall den Bienen zu rathen / nemlichen / wann man den Bienen in einem Jahr die Helffte vom Honig und Wesel / aufs andere Jahr das übrige Theil nimmt / so wird in zweyen Jahren Wesel und Honig in einem Stocke gantz geändert und erneueret / und darff man sich keiner obgemeldten Ungelegenheit befürchten. Da aber ein Stock so übel wäre versorget worden / und man müste befürchten / die Motten würden in dem schwartzen Wesel und Honige Oberhand bekommen / so folge man diesem Rath / und schneide das schwartze Rooß heraus / wo es auch im Stocke ist/ wann die Bienen wiederum neues gemacht. Im Zeidlen aber muß mans einstellen / damit sie auch Gewürcke und Nahrung behalten / sonsten kommen sie ums Leben.

Von Wartung der alten Bienen / beydes den Sommer und Winter über.

Ich habe im nechst-vorhergehendem Punct schon gemeldet/ wie und wann die Bienen sollen gereiniget und die Stöcke gefeget werden / welches Stuck dann auch zur Wartung gehörig/ und in keine Vergessenheit gestellet werden muß.

Ich habe auch schon oben Erinnerung gethan/ daß/ ehe man die Bienen zeidelt und feget / so bald sie im Frühling beginnen auszufliegen / man ihnen die Flader-Löcher den halben Theil mit einem Hölzlein vermachen / und den Schwachen kaum den dritten Theil des Fladers offen lassen soll / damit die Raub-Bienen keinen Einfall thun können; Welches Thun offtmals grossen Schaden verhütet hat.

Wann man nun die Bienenstöcke dergestalt wider den Einfall der Raub-Bienen bevestiget/ eröffnet man die Flug-Löcher nicht ehe / man spühret dann / daß sie starck und mächtig gnugsam / den Feinden Widerstand zu thun / welches vor dem Mayen nicht zu geschehen pfleget : Sobald man aber vermercket/ daß die Raub-Bienen abgelassen/ und die Bienen / wegen der Enge des Fladers / am Fluge gehindert werden / schneidet man ein Stücklein vom Holtze/ damit das Flader-Loch verwahret/ daß es gemachsam erweitert wird/ und treibet solches so lange/ biß endlich solches gantz eröffnet wird. Das ist zwar ein geringe Kunst / wird aber viel Schaden dardurch verhütet / sonderlich wann benebens die Beuten-Bretter wohl verkleidet und verwahret werden.

Wann man den Bienen gezeidelt hat/ so gebe man ihnen ein klein Schüsselein voll Honig mit Malvasier oder Brandwein zugerichtet / darunter das edle Bienen-Pulver gemischet / dardurch die Bienen nicht allein frech und böß gemacht / sondern auch vor bösen Nebeln / giftigen Thauen / und allen schädlichen Seuchen bewahret werden.

Ein Bienen-Herr soll täglich ein wachendes Aug auf seine Bienen haben/ fliegen dieselben starck/ so darff er sich nichts von ihnen befahren / werden sie aber schwach am Fluge / fallen von aussen/ unten (in warmen Wetter / wann kalte Lufft darbey gehet / sind die Bienen von der Kälte erstarret/ und hat nichts auf sich) an die Stöcke / kriechen langsam hinauf / bringen keine Hößlein/ so ist es nicht recht um sie beschaffen/ alsdann muß man den Mangel bey Zeiten wenden. Dann krancke und krafftlose Bienen können ihren Herrn so wenig Nutzen schaffen / als krancke Diener. Zu Mittage nach der Mahlzeit / pfleget man den Bienen zuzuschauen/ wie sie fliegen und sich nähren / darbey man bald kan innen werden / ob ihnen ein Unfall zustehe oder nicht. Wer aber seine Bienen weit vom Wohn-Hause hat / der darff eben nicht alle Tage darzu gehen / wann es in acht oder zehen Tagen einmal mit Fleiß geschicht / so ist es schon genugsam.

Die Bienen sollen auch den Sommer über nicht liederlich eröffnet/ und ihr Gebäu ihnen zurissen werden / fürnemlich aber soll keiner ohne hochdringende Noth die obere Beute am Stocke aufmachen lassen. Man soll sich auch fleissig hüten/ daß man die Stöck/ bey grosser Hitze / wenn das Gebäu in den Stöcken weich/ nicht viel bewege oder daran schlage/ es schliesset sonsten das Wesel ab.

Weilen auch die Menge der Threnen offtermals den Bienen nicht alleine das Honig auszehren / sondern sie gantz und gar tödten/ muß ein Bienen-Vatter in diesem Fall seinen Bienen Hülffe thun / also daß er nach der Schwarm-Zeit das letzte Gehecke Threnen aus den Stöcken heraus schneide / wie auch in Tödtung der andern den Bienen treulich beystehe. Wie unten an seinem Ort ein Mehrers soll gelehret werden.

Wenn

Wenn man die Stöcke im Herbst umb Michaelis gefeget / die Beuten-Bretter aufs fleissigste verkleidet / so lässet man die Stöcke / wo möglichen / den gantzen Winter über an ihrer Stelle stehen. Wann die Sonne im Winter an die Stöcke scheinen kan / so erwärmen sie sich wohl: Sie erfrieren ehe in Gebäuen / wenn sie stets im Schatten / als unter freyem Himmel / ob sie schon kaum die Sonne in etlichen Tagen einmal anblicket. Etliche pflegen ihre Bienen-Stöck gegen dem Winter üm und üm / unten und oben mit Stroh zu verbinden / vermeynende / solche Verwahrung solle den Bienen wider die Kälte sehr nutzlich seyn. Solch Beginnen aber ist den Bienen gar nicht zuträglich / sondern vielmehr schädlich. Und das darum: Erstlich so werden die Bienen / so sie ihre Stöcke gantz oder die Helffte voll gebauet haben / viel ehe den Winter über ersticken / dann daß sie erfrieren. Zum andern / so finden sich die Mäuse zum Stroh / arbeiten bey solcher Gelegenheit leichtlich in die Stöcke / und verderben die Bienen. Drittens / welches das ärgste ist / wann die Nässe vom Regen oder Schnee die Stöcke anfället / so vermag die Lufft die Beuten unter dem Stroh nicht zu trucknen / davon beschlägt und verschimmelt das Gewürcke in Stöcken / darvon offtmals die Bienen gantz verderben. Derowegen ist mein Rath / daß man ja die Stöcke mit Stroh zu verbinden / gantz unterlasse.

Viel besser thun diejenigen / die ihre alte Stöcke im Winter oben an einer Seiten / eines Messer-Ruckens dicke / und einer Zwerch-Hand lang am Beuten-Brette lufften / damit der Brodem oder Dunst heraus kommet. Von diesem Brodem gefrieret bey grosser Kälte ein Eyß aussen am Stocke / solches stösset man ab / und öffnet die Lufft-Gänge täglich von neuem. Weiter / als jetzo gemeldet / muß es nicht geöffnet werden / sonsten kriechen die Bienen heraus / und verderben von Kälte und Schnee. Wann man dieses nit in acht nimmt / kommet man leichtlich gantz um die Bienen / aus nachfolgender Ursache.

Wann die Bienen in grosser Kälte gewaltig brausen oder blasen / daß sie sich darmit erwärmen mögen / so geben sie / gleich wie Menschen und Viehe / einen Athem und Brodem von sich. Von solchem wird nicht allein der Stock und das Gewürcke naß / sondern gefrieren auch offtmals zwischen den Kuchen im Stocke Eißzapffen davon. Wann dann hernach Thau-Wetter einfället / so beginnen die Eißzapffen gemächsam zu zerschmeltzen / und feucht sich solch Wasser in das Gewürcke / darvon die Bienen gantz naß werden / kommet dann von neuem wieder um ein starcker Frost darauf / so erfrieren die Bienen / und ist um sie alle geschehen. Wann auch gleich die Kälte nicht zu grimmig wäre / daß sich die Bienen durch ihr Blasen und Brausen wieder erwärmten und trucken würden; So wird ihnen doch das Rooß oder Gewürcke von solcher Nässe gantz schimlicht und untüchtig / daß davon die Bienen wo nicht gantz eingehen / doch dasselbige Jahr zu voller Nutzung nicht kommen mögen. Ingleichem schadet auch den Bienen / wann die Stöcke von aussen vom Regen und Schnee sehr naß werden. Wann demnach die Bienen so wohl von äusserlicher als innerlicher Nässe bewahret und versichert sind / so erfrieren sie nicht leicht / es wären dann ihrer gar zu wenig in den Stöcken.

Um Weyhnachten / wann die Sonne wiederum beginnet zu steigen / so ist vonnöthen / daß man den Bienen die Flug-Löcher vermache / doch also / daß die Lufft den Bienen nicht benommen werde. Am füglichsten aber kan es geschehen / wie oben im ersten Capitel erwehnet worden / daß man ein Gitterlein von Drat / oder ein durchlöchertes Blechlein für das Flader nagele / daß die Bienen / so sie etwan von der Sonnen heraus gelocket würden / nicht ausfliegen können / dann sie werden von der Kälte angegriffen / ermatten / und fallen dann in den Schnee / darinn sie sterben und verderben müssen. Sollte etwan der Wind die Flader-Löcher mit Schnee verwehen und verdecken / soll man solchen bey Zeiten mit einem Federwisch von den Löchern abkehren / damit er den Bienen die Lufft nicht aufhalte und benehme. So bald aber der Schnee abgangen / soll man die Flader wieder öffnen / daß die Bienen durch den Ausflug sich reinigen können. Wann den Winter über wenig Schnee fällt / kan man die Löcher wohl offen lassen; Giebt es aber grossen Schnee / so ist es sehr nothwendig / selbige zu vermachen.

Von jährlicher Wartung der jungen Bienen.

Die jungen Bienen-Schwärme bedörffen guter Wartung und fleissiges Aufsehen / und wann man sie nicht wohl in acht nimmt / kan man leichtlich um sie kommen.

Erstlich soll man sie / wo möglich an der Stelle denselben Sommer über stehen lassen / oder den ersten Abend gleich an gewisse Stell forttragen / wie unten vom Schwärmen der Bienen ein mehrers soll gelehret werden.

2. Wann man junge Bienen in die Stöcke und zur Stelle gebracht / so vermacht man ihnen die Flader auch halb / offtmals auch / wann die Schwärme klein / lässet man ihnen das Flader-Loch kaum den dritten Theil offen / damit andere Bienen keinen Einfall thun / und die Jungen sich Gewalts erwehren können / nachdem sie sich aber gemehret / und am Fluge starck worden / macht man ihnen weitere Lufft am Aus- und Einzuge / wie im vorhergehenden schon ist berichtet worden.

3. Pfleget es sich offtermals zu begeben / daß nachdem man etliche junge Schwärme eingesetzet / und solche kaum etliche Tage geflogen haben / daß darauf kühles und nasses Wetter einfällt / solche Bienen gar nicht fliegen / noch sich nähren können. Da muß man ihnen dann mit einem Näsel oder Seidel Honig mit dem Bienen-Pulver vermenget / zu Steuer kommen / oder sie sterben für Hunger / und ob sie schon das Leben darvon bringen / ermatten sie doch also / daß sie nachmals ihren Herren wenig Nutzen schaffen können. Auf was Masse / Mittel und Bescheide man den Bienen Honig in die Stöcke geben soll / wird im nächst-folgenden Versickel folgen.

4. Gehöret zur Wartung der jungen Bienen auch was im vorhergehenden Versickel ist gelehret worden / dahin ich den günstigen Leser um der Kürtze willen gewesen haben.

5. Erkundiget man sich/ ob die jungen Stöcke viel oder wenig gebauet / ob sie Honig haben oder nicht/ und alsdann ist die rechte Zeit / daß man ihnen helffe und Rettung thue. Wenn junge Bienen nur Gebäude haben/ so sind sie nicht zu verwerffen/ Honig kan man ihnen geben / wo aber das Gebäude kaum einer Hand breit/ oder ein wenig länger ist/ mit solchen Stöcken ist es sehr gefährlich / doch werden sie den Winter durch in Stüblein auch fortgebracht / wie andere Bienen-Vätter bezeugen/ drauſſen aber unter freyen Himmel erfrieren sie/ und kommen nicht darvon.

6. Wann man befindet/ daß sie in ein oder andern Stöcken wenig Vorrath und Gebäude haben/ so steche man einem die Kuchen (in kühlen Wetter) oder die Gewürcke gantz aus / und setze solche einem andern geringen Stock / so gut man kan/ zu thue dann die Bienen aus dem ledigen Stocke in den / darein man ihr Honig gesetzet / treibe darauf die Bienen mit einem Rauche durch einen eingekleibten Füll-Hals (dann es müssen die Bienen nicht aus dem Stocke fliegen) durcheinander / vermache den Stock / daß in acht Tagen keine Bienen aus- und einfliegen kan / so werden sie sich unterdessen wohl miteinander vergleichen / und einen Weisel annehmen / der ihnen am liebsten ist. Nach Verflieſſung der acht Tage / gebe man ihnen Honig/ so viel als sie annehmen wollen/ nehme sie in acht / so bleiben sie wol. Den Stock aber/ daraus man die Bienen genommen/ muß man beyseits thun/ daß die Bienen / wann sie wiederum frey worden sind / solchen nicht finden können/ sie begeben sich sonsten wiederum darein/ und kommen alle um.

7. Demnach man bey diesen unfruchtbaren Zeiten nicht viel junge Schwärme bekommt/ die man den Winter über nicht füttern oder speisen muß/ ist warlich die Werck das vornehmste in der Bienen-Wartung/ wie man solche Bienen recht speisen und fortbringen solle. Es gehöret auch ein trefflicher Fleiß und offtermals grosse Mühe darzu/ fürnemlich/ wann böse Frühlinge mit grossen Frosten/ kalten Winden / und vergifften Nebeln einfallen. Derowegen ich nicht umgehen kan/ den Bericht hievon in einen sonderlichen Versickel zu verfassen.

Wie man junge Biene speisen und füttern soll.

Denen Bienen/ die man füttern muß / soll man bey Zeiten im Jahre/ nemlich um Michaelis / ehe es sehr kalt wird/ Honig in die Stöcke geben/ damit sie es hinauf in ihre Gebäu tragen können / welches sie in der Kälte nicht zu thun vermögen/ sie sterben eher für Hunger / dann sie sich aus ihrem Gemach in die Kälte wagen. Welche auch von ihnen im Stock herunter fallen / indem sie das Honig aus dem Geschirr hinauf tragen / die sind wegen der Kälte alle des Todes.

2. Muß man das Gewitter in acht nehmen / wann man den Bienen Kost geben will. In sehr warmen Tägen Honig in die Stöck zu setzen/ ist sehr gefährlich/ dann wann es die andern innen werden/ thun sie stracks Einfall / nehmen den schwachen Stöcken nicht allein was man ihnen gegeben/ sondern auch was sie sonsten von Vorrath haben. Ist derowegen die beste Weise/ daß man den Bienen in trüben und Regen-Wetter Honig zu essen gebe/ so ist man gedachter Gefahr überhoben. Oder welches eben so viel ist / man verrichte das Werck auf den Abend spat / wann die Bienen nicht mehr fliegen / die Nacht über tragen sie das Honig rein hinauf (es wäre denn / daß sie matt wären / oder nicht Raum hätten in ihrem Gebäude) füllen alle Löchlein im Rooß voll/ nur eine jegliche Biene behält ihr Zellichen zu ihrem Schlaff-Kämmerlein oder Stüblein/ damit sie nicht / welches sonsten geschicht erfrieren müsse.

Wider den Einfall frembder Bienen (davon die meisten Stöcke täglich eingehen) ist auch eine gewisse Kunst / daß man die Stöcke / darein man Honig gesetzet/ vermache/ doch / wie offt gemeldet/ daß gleichwol die Bienen Lufft in den Stöcken behalten.

3. Es ist aber nicht genug/ daß man den Bienen nur einen Napff voll / zu solcher Zeit in den Stock gebe / sondern man thut solches / so offt und viel/ biß sie nicht mehr hinauf tragen können. Ich habe manchem jungen Schwarme um gedachte Zeit wohl fünff Seidel Honig geben. Je frischer die Bienen Honig tragen / je weniger ist Gefahr darbey. Junge Bienen/ welche genugsam Rooß haben/ und getrost annehmen / die bleiben wohl beym Leben/ wann sie nicht verwahrloset werden.

4. Die beste Art aber Bienen zu speisen ist diese/ wann man in der letzten Fegung / davon oben zulängliche Meldung geschehen / den guten alten Stöcken Honig-Weben aus den unteren Beuten schneidet/ und solche in einem höltzernen Gefässe den jungen Bienen in Stock setzet / darauf gehen sie mit Freuden / wann man um Frühling um St. Petri Stuhl-Feyer/ alte Stöcke leidelt / und abermal gedachter massen / den dürfftigen Bienen gantze Honig Kuchen in die Stöcke gibt / das bekommt ihnen sehr wohl. Es sollen aber im Frühling die Löchlein mit einem scharffen Messerlein an den Honig-Weben eröffnet werden / weil die matten Bienen nicht allzeit solche durchbeissen und öffnen können. Man muß aber solch Honig den Bienen vest an ihr Gebäue setzen / davon jetzo soll Meldung geschehen / wo man aber solches gute Mittel in solchem Fall nicht haben kan/ muß man die Bienen auf folgende massen speisen und erhalten.

5. Man speiset auch die junge Bienen mit zerlassenem Honig / und giebet ihnen solches entweder durch ein höltzern Kästlein oder Tröglein/ oder aber in einem Napffe. Vom Kästlein halte ich in diesem Fall am meisten / dieweil es nicht viel Mühe hat / und man ohne Beschwehrung so offt man will / den Stock speisen und beschauen kan/ welches mit Näpffgen oder Schlüsselein nicht so geschehen kan / weil man die Stöcke allzeit öffnen/ und von neuem verkleiben muß / welches ohne Schaden nicht abgehet. Ehe ich aber berichte/

wie

wie solches geschehen soll / muß ich eine Erinnerung thun / daß man keine gläsere / thönen / oder zinnerne Gefässe brauchen soll / weil nicht allein in denselben das Hönig leicht erhartet / sondern auch die Bienen auf solchen erstarren / dahero muß das Kästlein oder Tröglein von Holtz gemacht werden.

6. Um Michaelis eröffne deine junge Bienen gantz säuberlich (nachdem das Gebäue mit einem Drat vom Beuten-Brett gelöset) die obere Beuten / und betrachte wol / ob sie ein Auskommen den Winter über haben können oder nicht.

An dem Stock / so du speisen must / schneide einen viereckigten Spund aus dem Beuten-Brette / eben an der Stelle / wo sich das Gewürchte endet.

Streichet das Kästlein am Gewürcke / so stosse das Rooß ein wenig mit den Bienen-Messer / so weit es hindert / ab / füge dann in solchen Spund ein Kästlein aus Linden-Holtz gemacht / so gehebe du immer kanst und magst / doch daß solches ohne grosse Bewegung in Stock kan geschoben und wiederum heraus gezogen werden kan.

Solche kästlein machet man nach der Weite der Stöcke lang und kurtz / wann eines 2. Zoll hoch und weit ist / so ist es groß genug: Aussen am Stock lässet mans ein paar Zoll vorgehen / daß man es ergreiffen und aus- und einziehen kan. Wann es auch vorm Stock abgesetzt ist / oder einen ausgeschnittenen Rand hat / so kan keine Bien aus- oder ein kriechen / und kan auch die Kälte durch die verdeckte Klumbsen nicht hinein fallen.

In solche Kästlein giesse zerlässenes warmes Honig / bis es fast voll wird / belege dann solch Honig mit Stroh-Halmen / schiebe es den Bienen in den Stock / und treibe dieses Werck so lange / bis die Bienen keinen Hönig mehr hinauf ins Gebäude tragen / das Kästlein lasse den gantzen Winter über gedachter Massen in den Stock stecken / so kan man zu aller Zeit / wann gelind Wetter einfället / den Bienen weiter mit Honig zu Hülffe kommen: Auf den Frühling / wann du mit Fütteren nachlässt / so ziehe das Tröglein wiederum aus dem Stocke / mache den Spund für das Loch / verkleibe es so wohl du kanst / es schadet den Beuten-Brettern gantz nichts.

Wie man geringe Stöcke / oder schwache Swwache Schwärme in Stuben und andern Gemächern erhalten soll.

Offtermahls / wann die Schwärme wenig gebauet / und die Kälte groß ist / so können die Bienen das Honig nicht zu sich nehmen / solche trägt man in ein Sommer-laulicht Gemach im Hause / darinnen es nicht zu kalt / und auch nicht zu warm ist. Speiset sie täglich obgedachter Massen durch das Tröglein / dann dieses ist die beste Weise Bienen zu nähren / weil mir dergestalt keine Bienen aus dem Stock kommen kan / wie zu geschehen pflegt / da ich die Beuten aufmachen muß. Und also werden geringe Schwärmlein in den Stuben / da man ihnen etwas Wärme gibt / erhalten / welche nachmahls noch ausbündige Stöcke werden können. So bald sie aber mit Honig genugsam versehen / und das Wetter gelinde wird / thut man sie wiederum hinaus in die Lufft / und wann es wieder kalt wird / muß man sie abermahl in die Stuben setzen. Es ist aber wohl acht zu haben / daß sie nicht zu stärcke Wärme fühlen / sonst beissen sie sich heraus / und fliegen in der Stuben herum / und da sie kaum nothdürfftig wider den Ausflug verwahret sind / so ersticken sie auch leichtlich in der Hitze. Sollte man sie aber einen oder zween Tage also in der heissen Stuben stehen lassen / so fange sie (l.v.) mit Gewalt an zu pfergen / daraus ein solcher Gestanck in der Wärme entstehet / davon nicht allein Bienen / sondern wohl gar Menschen sterben müssen. Derowegen muß man in diesem Fall gar fleissig handeln / und vorsichtig seyn.

Über dieses alles pfleget es sich auch zu begeben / daß einer gute Bienen bis in die Fasten-Zeit erhalten / und wann sie nun fliegen sollen / so können sie für Hunger kaum fortkriechen / wollen auch keinen Honig zu sich nehmen / ob mans ihnen schon in die Stöcke setzet: Diese kan man durch zwey Mittel erquicken.

Erstlich nimmt man Rohr aus einem Teiche / schneidet Pfeiffen darvon / von einem Knot ein zum andern / spaltet solche nachmahls mitten voneinander / füllet sie mit warmen Honig / darunter Fenchel- Wasser oder Pulver von rothen Rosen gemischet (dann mit dem Geruch muß man die Bienen darzu bringen / daß sie das Honig angreiffen) darnach legt man den Stock lehnend nieder / und stecket allzeit zwischen zwey Küchen ein solch Röhrlein mit Honig / gehen sie an die Speise / so folgt mit Gewalt nach / bis sie ihre Kost wiederum aus dem Tröglein willig zu sich nehmen.

Alsdann hat es keine Gefahr mit ihnen / nur getrost Honig / es wäre ihnen dann der Weisel umkommen / das doch Hungers wegen leichtlich nicht geschicht / die Bienen sterben ehe alle für Hunger / ehe sie ihren König Mangel leiden lassen.

Zum andern nimmt man jetztgemeldtes Honig mit Fenchel Wasser sehr zertrieben / und besprenget ihnen das Gewürchte mit etlichen Fiadern / legt ihnen auch in der Kälte einen langen warmen Stein (auf einen Schiffer / oder in eine Pfanne) unten in den Stock / davon sie sich erwärmen. Greiffen sie dergestalt zum Honig / so braucht man dann das erste Mittel mit dem Pfeiferlein / und dann gibt man ihnen Honig in ein Kästlein / obgedachter Massen. Helffen diese Mittel nicht an einem Schwarme / so ist es wohl um ihn geschehen.

Zum Beschluß will ich den günstigen Leser noch zweyer Puncten erinnern: Erstlich traue er keinen jungen / wie auch altem Stocke / daß er über Winters sein Auskommen habe / er habe ihn dann genugsam versuchet. Das Dencken und

hätte gedacht / er sollte wohl auskommen / hat gar viel Bienen ums Leben gebracht. Derowegen wann er nicht gnugsam versichert / daß seine Bienen ein Auskommen haben / so versuche er sie solcher Gestalt.

Er nehme eine Ahle oder dünnen Pfriemen / steche damit durch den Leim an der Beuten / fühle mit einem dünnen Drat / oder welches besser ist / geschwancken Rüth'ein (so darf er sich nicht befahren / daß der Weisel verletzet wird) ob Honig verhanden sey oder nicht / findet er das erstemahl nichts / so bohre und versuche er das ander und dritte mahl / und erkundige sich so lang / bis er Honig findet. Ist der Vorrath nicht groß / so gebe er ihnen im Herbst bey Zeiten / und spahre es ja nicht bis auf den Frühling / dann es ist viel besser daß man Schaden bewahret / als Schaden beklaget.

Es ist allzeit besser / daß die Bienen ihr eigen Honig bis auf die Letzte behalten / und erstlich das jenige / so man ihnen gegeben / auszehren / dann daß sie erstlich sich von dem Ihrigen / und zu letzt von dem meinen nehren müssen. Dieses Pünctlein ist wohl zu mercken / in zweyen oder dreyen Tagen kan man leichtlich einen stattlichen Stock verwahrlosen.

Zum andern hüte sich ein fleissiger Bienen-Herr für der falschen Regel / da etliche vorgeben: Wann man im Frühling den Bienen viel Kost gebe / so mache man faule Bienen. Dem ist aber in Warheit nicht also / sondern jemehr die Bienen Vorrath haben / je besser sie eintragen und sich nehren.

Man hat für gewiß erfahren / daß Bienen in der Baum-Blüh-Zeit / Hungers wegen aus den Stöcken gezogen / und darvon geflogen sind. Die Bienen müssen im Frühling zu Aufferziehung der Jungen und ihrer Kost / in acht Tagen mehr Honig haben / als im Winter fast in acht Wochen: Vor dem Majo / und etliche Jahr erst am End desselben / kommen sie kaum zu voller Nutzung. Es ist wohl nichts Neues / daß man den Stöcken auch noch nach Pfingsten hat müssen zu essen geben / und auch etlichen ihre Stöcke gar zu Boden gangen sind.

Summa / viel Honig macht die Bienen nicht faul sondern hurtig. Man gebe ihnen / biß sie einen Vorrath haben / und dann auch draussen zur Genüge finden können.

Von dem Honig / das den Bienen zu essen gegeben wird.

Sowohl im Herbst als im Frühling / wann in der Fege-Zeit das Honig geschnitten wird / soll man es mit Fleiß verwahren / und in kein Gefässe thun / darinnen zuvor Mehl / Butter / Käse / Saltz / Hering / gesaltzen Fleisch oder Fische gewesen sind / Ursach: Das Honig zeucht den Geschmack aus / und so es hernach den Bienen gegeben wird / sterben sie davon. Sondern man soll es in verglassurte Häfen oder ein neu Fäßlein thun / welches nicht von Eichen-Holtz / sondern Tannen oder Fichten gemacht sey / und darinnen verwahren / biß man es bedarff. Im Herbst soll den Bienen / wann sie Mangel leyden / Honig in Stücken gegeben werden / daß sie daraus das Hönig in ihr Gebäue tragen. In der Fasten oder Frühling achte ich gesäumet Honig auch für gut / so das vierdte Theil Wasser darunter wohl durcheinander gemenget und gerühret ist / daß es die Bienen ehe fort tragen und geniessen / ehe es die fremden Bienen empfinden / dann sie würden sonst Einfall thun / wofern sie es innen würden; doch sind die Kuchen oder Honig-Weben am besten.

Es soll auch den Bienen kein altes Honig gegeben werden / das ein Jahr oder länger in Tonnen ungesäumt gestanden ist / Ursache: Das Honig / so in Tonnen samt dem Gewürcke / ja auch mit den Bienen durcheinander eingelegt ist / wann die Hitze kommt / ohngefehr um Johannis / so wird es brausend und gährend / daß es fast einen bösen und unsauberen Geschmack überkommt / wann es dann die Bienen essen / sterben sie darvon. Sie lassen es bisweilen auch gar stehen / sonderlich das jenige / welches aus Pommern und Mechelburg herkommt.

Wann nun das übrige Honig im Herbste ausgeschnitten / nicht all zu heiß mit leidlicher Wärme geseimet / oder aus den Stücke geflossen ist / und dann in einem reinen Gefässe behalten (doch daß es im Winter nicht zu kalt stehet oder gefrieret) sollte es auch 3. 4. bis 5. Jahr alt werden / kan mans den Bienen jederzeit geben / es ist ihnen nicht schädlich: Das Honig aber so über Winter in Stücken kan gehalten werden / daß es nicht gefrieret / ist besser zum speisen der Bienen zu gebrauchen / als das andere / so geseimet ist.

Auf daß das Honig vor den Omeisen verwahret werde / setzen etliche die Geschirr in Aschen oder Kalch / oder aber hengen sie an Stricke empor. Auch soll man sich hütten daß kein Brod zum Honig gebracht werde / sonst finden sich die Omeisen alsbald darbey ein / welches Honig dann den Bienen nicht gut ist.

Es ist dem Honig kein Nutzen / wann es offtermahl von der Hitze getrieben wird / es verliehret den Geruch samt dem Geschmack. Wann man nicht genug rein Honig hat / die Bienen zu speisen / so nehme man Tonnen-Honig / thue es in ein rein Kesselein oder Tiegel / giesse den dritten Theil / auch wohl mehr / so viel Wasser darauf / lasse es bey einem gelinden Feuer wohl den dritten Theil einsieden / im Sud aber schäumet man es fort und fort / bis es zu schäumen aufhöret. Solches Honig kan man den Bienen ohn alle Gefahr zu essen geben / bevoraus wann ein wenig Pulver von Fenchel oder gedörrten Rosen darunter gemischet wird / so greiffen sie es wegen des lieblichen Geruchs getrost an; doch bekommt den Bienen gut rein Honig am besten.

Etliche pflegen / entweder aus Mangel des Honigs / oder aus Kargheit den Bienen eine Speiß von Feigen oder Rosinen zu kochen: Andere nehmen süsse gebackene Birnen / kochen selbige / und geben ihnen den Sod oder die Brühe darvon zu essen; Es muß aber die Suppe nicht gesal-

gesaltzen / und doch etwas Honig darunter gemischet werden. Im Frühling gehet es zwar also an / im Winter aber will ich solches nicht gerathen haben: Ursache / es möchte in den Stöcken gefrieren.

Solche geitzige Leute aber / welche nur gedencken / die Bienen sollen Koth fressen und Honig pferchen / sind nicht werth / daß sie gute Bienen haben / dann sie schneiden ihnen selbst alles Glück und Seegen ab: Und wer den Bienen / wie auch dem andern Vieh / nicht will ihr gebührliches Futter geben / der gehe ihrer vielmehr gar müssig.

Von Kranckheit und Curen der Bienen.

Weilen es allzeit besser ist / Schaden zu verhüten / dann denselben zu beklagen / als will ich diesen Bericht nach von der Cura der Bienen männiglich ein Kunst-Stuck lehren / dardurch er nicht allein die vornehmsten Presten der Bienen heilen / sondern auch ihnen in Zeiten vorkommen könne. Ehe ich aber solch herrlich Mittel anzeige / will ich jedermannn kürtzlich erinnern / woher die vornehmsten Mängel / Fälle oder Gebrechen der Bienen herrühren und entstehen.

Dieses kan mit zweyen Worten ausgesprochen werden / nehmlich vom Honig-Geitz / dann wer seinen Bienen Honig genug in Stöcken lässet / der darff sich für keinen Motten / Hunger und Raub-Bienen ꝛc. besorgen. Wann aber den Bienen zu viel genommen wird / daß sie Hunger leiden müssen / so nehmen darbey allerley Gebrechen überhand: Durch nachfolgende Pulver aber werden die Bienen für allerhand Unheil / als für der Pest / rothen Ruhr / Motten / ꝛc. versichert von allem Bösen purgiret / an der Natur gestärcket / und für schädlichem Unfall bewahret.

Das grosse Bienen-Pulver.

Nimm Beer-Wurtzel / so viel dir beliebet / und nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt / dörre solche fein gemachsam in der Sonnen oder Lufft / schneide sie klein / thue sie in einen Mörser / stosse sie wohl / alsdann siebe sie durch ein Haar-Sieb / verwahre solche wohl / daß sie den Geruch nicht verliehre oder verrieche. Solches Pulver benimmt nicht allein andern Bienen / sondern auch Menschen und Vieh / so davon nicht geniessen / die Krafft und Stärcke / und stärcket diejenigen / welche davon essen gewaltiglich.

2. Nimm Fenchel den dritten Theil so viel / und pulvere den nach obgedachter Massen / dieses Pulver macht dasjenige den Bienen anmuthig / zu geniessen / das ihnen sonst von Natur zu wider.

3. Schaalen von Granaten oder Kern / auch den dritten Theil so viel als des ersten / gepülvert / dieses Pulver widerstehet allem Gifft.

4. Campher für 2. kr. dieser lässet sich weder durch Honig oder anders zertreiben / wo man ihn nicht ernstlich mit einem wenig Mandel-Oel / oder in Mangel dessen mit zwey Mandel-Kern in einem Mörser zerstossen / der hat die Krafft gewaltig alles Böses aus den Cörpern zu treiben / und die Spiritus zu stärcken. Dieses Pulver alles durcheinander gemischet in einem Näpfflein oder Tröglein / welches halb voll mit Honig angefüllet / 5. oder 6. Messerspitzen voll gethan / mit ein paar Löffel voll Malvesier wohl untereinander gerühret und getrieben / Item einer Erbes groß Biebergeil gepülvert / darunter gemischet / dieses hat eine unglaubliche Krafft die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren / zu stärcken / und zu gutem Wohlstand zu bringen. Es darff solchen Bienen / so diesen Einschlag bekommen / wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen / wie oben schon gemeldet worden. Da man keinen Malvasier haben kan / so neßme man bald so viel Aqua Vitæ, oder guten Brandwein / das ist / einem Löffelvoll für einen Stock.

Das kleine Bienen-Pulver.

Obgedachter massen nimmt man gepülverte Beerwurtzel / und menget solche 6. Messerspitzen voll unter Honig / geust Brandwein oder Aqua Vitæ, darauf / gibt sie den Bienen / fürnehmlich / wann sie gezeidelt worden / in den Stock / es bekommt ihnen sehr wohl / und tragen trefflich darnach ein.

Ich habe von meinem ersten Stock / in etlichen Jahren kein Honig bekommen können / und noch darzu denselben speisen müssen / so bald ich aber gedachtes Mittel gebrauchet / habe ich den Sommer hernach Honig genug aus solchem Stock empfangen. Dieses Mittel ist zwar gut; aber das erste ist noch besser. Darum will ich zu demselben gerathen haben.

Damit man aber dieses Pulver recht und mit Bescheidenheit brauche / soll man folgende Umstände darbey in acht nehmen. Erstlich / so wird diß Pulver am allerfüglichsten den Bienen im Frühling gegeben / wann sie anfangen zu fliegen / dann zu solcher Zeit sind sie am kränckesten und unvermöglichsten / so zehren sie auch am meisten von solchem Honig / welches sonsten / wann sie genugsame Nahrung ausser den Stöcken finden / nicht geschicht.

Zum andern / wann man den Bienen dieses Pulver gegeben hat / so machet man die Stöcke zu; sonsten schwärmen sie Hauffen-weise heraus / fallen für den Stöcken als truncken darnieder / wann es zu selbiger Zeit noch kalt ist / so erfrieren sie.

Drittens / so ist die beste Zeit gegen Abend / daß man ihnen solche Kost gebe / damit nicht andere Bienen einen Einfall darauf thun. Endlich / so muß man nicht nur einem / sondern allen Stöcken / die man im Garten beysammen hat / von solchem Pulver und Honig geben / doch mit diesem Unterschied / daß man den Schwachen viel / und den Starcken wenig mittheile. Geschicht das nicht / so werden die junge Bienen / so nicht von gedachtem Pulver bekommen / gantz schwach und krafftlos.

Vom Weisel und seiner Kräncklichkeit.

Wann viel Bienen im Stocke sind / und doch wenig fliegen / ist zu mercken / daß sie keinen König oder Weisel haben / oder daß er krank ist / denn arbeiten sie nicht / und ist vonnöthen Rath zu pflegen / dann offt leyden die Bienen grossen Hunger / können für Schwachheit nicht arbeiten / und heben allgemach an zu sterben dann ist nöthig / daß man ihnen mit Honig zu Hülffe komme.

Bißweilen liegen sie unten am Boden / und zittern für Hunger / dann nimm Honig und Wasser / rühre es durcheinander / und sprenge sie damit / so werden sie wieder lebendig. Etliche fassen die Bienen in ein Sieb / verbinden es mit einem Tuch / und tragens in eine Stuben / insonderheit wann Kälte oder Aprill-Wetter zugegen ist / besprengen sie also mit Honig / und lassen sie dann / wann sie sich erwärmet und frisch worden / wieder in ihre Beuten gehen. Andere legen warme Steine in ihre Beuten. Da sie aber Hönig genug haben / und keine Brut / daraus die jungen Bienen werden / dann schneide man den krancken Bienen drey Blätter von dem Gewürcke weg / und gehe zu einem Starcken / schneide ihnen auch zwey Blätter voller Brut vom Gewürcke / ohngefehr einer Spannen lang und breit hinweg / die Brut aber soll nichts verstrichen seyn / sondern jung und neu / wie kleine Maden / auch mag man die Bienen / so darauf sind / mitnehmen.

Etliche nehmen einen Weisel / den die Bienen im Schwärmen übrig haben / und im Honig gelegen ist / zerhacken ihn klein / schmieren ihn auf die Brut. Andere nehmen denselben / schneiden ihn hinden ein wenig weg / daß ihn die Bienen aussaugen / und stecken ihn mit einem kleinen Höltzlein an das Gewürcke / welches keinen Schaden gibt / darvon machen die andern Bienen einen Weisel.

Nimm die obgemeldten Blätter / und setze sie den Krancken an statt der weggenommenen / und vornen einen Stock Honig darzu / zunechst der Brut / darnach sein vorig ledig Gewürcke / so werden sie fliegend von wegen des Hönigs / und liegen auf der Brut / zeugen junge Bienen / so haben die Jungen / aus dem starcken Stocke / durch GOttes Ordnung / die Eigenschafft mitgebracht / daß sie fliegen / und machen wiederum einen neuen König oder Weisel / in vierzehen Tagen ohngefehr. Diß hat man aus Erfahrung offtermahls probieret. Aber so die Bienen nicht fliegen / und doch volle Nutzung an Blumen und Gewitter haben / so mache die Beuten auf / und beschaue die obgenannte Blätter / die du ihnen hast zugesetzt. Findestu ein Weisel-Haus / so besiehe es mit Fleiß / ist es fornen noch gantz zu / so ist der junge König noch darinnen / ist es aber forne offen / so haben sie einen jungen König gezeuget / der muß sich heraus beissen / wie ein Hühnlein aus der Schaalen / lieget auch offtermahls unten am Boden für Schwachheit. Ist aber das Weisel-Haus nach der Seiten in die Länge zerbissen / so haben sie einen bösen krancken Weisel / dieser lässet keinen andern aufkommen / dann schneid ein Blat Gewürcke / samt dem Hönig und Bienen heraus / siehe fleissig nach dem Weisel unter den Bienen an allen Stücken folgende / nacheinander. Es geschicht offtmahls / ehe man die bösen Weisel findet / daß das gantze Gewürcke muß heraus genommen werden. Wann er aber gefunden wird / so thue ihn hinweg / setze das Gewürcke wieder hinein auf ein Bret / und darzu ein Stücke Brut / aus einem starcken Stocke / wie gemeldet / mit seinem Gewürcke / so machen sie einen andern König / wo aber wenig Bienen seyn / ist alle Arbeit umsonst.

Kranckheit und Verderben des Weisels / geschicht gemeiniglich im Hornung / Mertzen und Aprill. Es trägt sich offtmahls zu / daß ohngefehr im Mertzen gar wenig Bienen in einer Beuten sind / und doch einen fertigen und gesunden Weisel haben / aber sie mögen nicht zur macht kommen / weil ihr gar zu wenig / und kaum einer Handvoll seynd; und derohalben verzagen sie. Da ist nichts bessers / dann gar ausgestochen / da schencket einer dem andern den Weisel / den soll man in ein Weisel-Haus setzen / wie gemeldet / und ihm auch Honig in das Häuslein zu essen geben. Dann die krancken und verzagten Bienen / nehmen ihn nicht bald an / sondern verjagen ihn ehe sie mit ihn bekandt werden / wiewohl es an manchen Bienen gar verlohren ist / wann sie einmahl anfahen recht zu erkrancken: Dann lange krancken / ist der gewisse Tod / wie man pfleget zu sagen.

Ich habe gesagt / wann Bienen in einem Stocke sind / und thun weder arbeiten noch eintragen / so haben sie entweder keinen / oder einen krancken Weisel. Der Weisel aber ist etweder kranck von Hunger / oder es haben die Bienen vergifftet Honig in den Stocke getragen / davon er kranck und matt worden. Einem hungerigen Weisel / beneben seinen Bienen / kan man leichtlich Hülffe und Rettung thun / wann mans nur bey Zeiten innen wird / man gebe ihnen Honig in den Stock / so ist ihnen gerathen / wie oben gelehret worden.

Einem Stock aber / so einen krancken Weisel hat / gib von dem grossen Bienen-Pulver im Honig / wie auch schon gemeldet worden / räuchere Bienen und Weisel / beydes wann man ihnen die Artzney in den Stock setzet / und auch wann man das Geschirr wiederum heraus nimmt / fliegen dann die Bienen in 5. oder 6. Tagen bey gutem Wetter nicht richtig / so ist zu besorgen / daß sie gar keinen Weisel haben.

Wann ein Bienen-Stock Weisel-loß ist / so hat er einen grossen Mangel / ich halte wenig auf solche Stöcke / glücket es einmahl / daß ein Stock wiederum einen Weisel bekömmt / es fehlet wohl dargegen etlichmahl. Ich will etliche modos, wie man einen solchen Stock helffen könne / hieher setzen.

Erstlich durch Zusetzung kleiner junger Brut / darunter ein junger Weisel sey. Solches kan leichtlich geschehen / wann man Bienen hat / die da ihre Weisel-Häuslein aussen auf die Tafeln; in Form einer kleinen Haselnuß setzen. Da aber die Bienen ihre Weisel-Häuslein mitten in den Wesel-Tafeln haben / da gehet diese Kunst nicht wohl

wohl an. Dann ich kan nicht wissen / in welcher Tafel ein gar junger Weisel gesetzet sey / welches ich an der vorigen Art wohl erkennen kan. Wo man aber keinen Weisel mit der Brut in den Stock setzet / darff man nicht gedencken / daß einer aus der Bienen-Brut werde wie etliche vermeinen.

Zum andern / wann man ihnen einen Weisel / der im Honig gelegen / gar klein zuhackt / und mit Honig vermenget / auf die Brut im Stock streichet. Hier meinen etliche / so man keinen Weisel aus einem Bienen-Stock hat / soll man einen Weisel aus einem Hornissen-Nest nehmen: Ob es aber also angehet / stehet zu probieren / ich hab es selbsten nicht versucht.

Drittens / wann man einen solchen eingelegten Weisel hinten öffne / mit einer Nadel an das Gewürcke stecke / und solchen die Bienen lasse aussaugen. Das ist die Kunst neue Weisel zu überkommen / und nicht schwehr / wann es nur allzeit die Prob hielte. Es haben zwar etliche Authores solches für Warheit halten wollen; Ich aber habe niemahls diesem wollen glauben / sondern halte mich an folgendes:

Vierdtens / welches das beste und gewisseste Mittel ist / wann man einen solchen Stock einen lebendigen Weisel mit seinen Bienen zusetzet / welches geschehen kan durch einen abgematteten Schwarm im Frühling: oder durch ein klein Affter-Schwärmlein in der Schwarm-Zeit / doch daß man den Weisel in einem Häuslein verwahret in Stock thue / damit ihn die Bienen im Anfang nicht tödten.

Von etlichen Kranckheiten oder bösen Zuständen der Bienen / und wie ihnen zu helffen.

Die Bienen haben eine Kranckheit / die man die faule Brut nennet / diese stinckt sehr böse / und ist recht ihre Pestilentz. Etliche halten darfür / sie gebähre sich und rühre her / wann ein todter Hund unweit lieget / allwo die Bienen herum fliegen / und ihre Nutzung holen / davon bekommen sie solchen Gifft / daß ihre Brut stinckend und faul werde / davon endlich auch die Bienen selbst umkommen und sterben. Dahero soll man ja kein solches Aas liegen lassen / sondern wo möglich weg thun und vergraben lassen.

Die faule Brut kan ihm einer leichtlich selbsten wider seinen Willen auf zweyerley Weise zeugen: Als erstlich / wann man die Stöcke zu starck räuchert / zu der Zeit / wann die jungen Bienen sich beginnen auszubeissen / da erstickt die Brut sehr leichtlich vom übermässigen Rauche. Die alten Bienen scheuen den Geruch vom Rauch also / daß sie die todten Jungen im Gewürcke stecken lassen / und nichts aus den Stöcken tragen / wann nun die Todten anfangen zu faulen / geben sie einen grossen Gestanck von sich / und stecken den gantzen Stock an.

Zum andern / verursachet man solches Übel / wann man nach Jacobi aus der obern Beuten zu viel Honig schneidet / und das Gebäue zu sehr verstöret / dann begeben sich die Bienen von der Brut hinauf in Stock / helffen den Schaden ergäntzen / so viel ihnen möglich / unterdessen sterben unten die Jungen aus Mangel der Wärtung / wann sie dann anfangen zu verwesen / und stincken / so greiffen sie die alten Bienen nicht mehr an. Solches Unheil frist nachmahls um sich / und verderbet alle Bienen im Stock / wo man nicht bey Zeiten sie in einem andern Stock setzt. Derowegen soll man mit dem Räuchern und Honig-Schneiden vorsichtig umgehen. Die Bienen weichen dannoch wohl / wann man schon nicht stetig den Rauch-Krug an den Stock hält: Bißweilen hält man selbigen ein wenig an / und thut ihn dann wieder hinweg / ist die beste Weise Bienen auszutreiben. Wann man Honig schneidet / so nehme man einen oder ein paar Kuchen an einer Seiten hinweg / und lasse die andern mit Frieden / so darff man sich nicht förchten.

Die Kranckheit aber der faulen Brut zu heilen / geschicht also: schneidet ihnen das Honig gantz aus / läst die Bienen gantzer drey Tag versperret und Hunger leyden. Alsdann nimmt man einen neuen Stock oder Beute / setzet den an dieselbige Stätte / da der krancke Stock gestanden / machet ihnen ein klein Nest oder Gewürcke hinein / gleicher massen wie aus dem vorigen krancken Stocke geschnitten ist / nimmt hernach den krancken Stock / leget ihn gegen diesen neuen Stock / und treibet die Bienen mit Räuchern aus dem bösen Stocke in den Neuen / gibt ihnen gut neu Honig mit Bienen-Pulver zu essen / so wird es besser mit ihnen: Die sicherste und zuträglichste Zeit ist also mit ihnen zu handeln / wann die Kirsch-Blühet ausbricht.

Von den Motten in den Bienen-Stöcken / und wie dieselbige zu vertreiben.

Dieser schädliche Zustand hat seinen Ursprung auf unterschiedliche Weis. Erstlich tragen im Frühling die jungen unvorsichtigen Bienen den Saamen zu solchem Unheil aus den Raupen-Nestern / die auf den Bäumen sind / wenn Honig-Thau darein geleget / in die Stöcke. Zum Theil aber wachsen sie unten in den Stöcken in dem Gemülbe / so aus den Bienen entfällt / da haben sie gemeiniglich ihre Nester / die von Spinnen-Weben in die Länge zusammen gewickelt sind. Vors dritte schmeissen die Zweyfaltern solch Ungeziefer an die Beuten-Bretter / wann man sie in der Zeidlung mit Honig besudelt hat / die müssen nachmahls wohl in die Stöcke zu arbeiten. Zum vierdten wachsen sie vornehmlich leicht in altem schwarzem verdorbenem Rooß / wann die Stöcke oder Beuten davon nicht gereiniget werden. Item / hinten in den Stöcken um die Zwerch-Höltzer / haben sie gemeiniglich auch ihre Aufenthaltung. Wann man nun die Stöcke im Fegen nicht wohl reiniget / so nehmen sie selbige gantz ein / zehren nicht allein das Honig heraus / sondern vertilgen die Bienen gar / und verkehren das Gewürcke in eitel Spinnen-Weben: Ich hab mit Verwunde-

rung gesehen/ daß in einem jeglichen Tütlein am Rooß/ ein grosse Made oder geflügelter Zweyfalter gestecket/ und kein eintzige Biene mehr zu sehen wäre.

Wer nun seine Bienen rechtschaffen/ oben angewiesener Massen feget/ im Schnitt gemachsam umgehet/ damit sie nicht matt werden/ und ihnen das Bienen-Pulver giebt/ der darff sich für solchem Ubel nicht förchten: Die Bienen/ so fein frisch und hurtig seyn/ tilgen und tragen sie bald aus den Stöcken.

Die Motten aber werden auf folgende Weiß aus den Stöcken vertrieben: Wann die Bienen frisch und starck sind/ so kan man sie leichtlich mit Rauch tilgen. Als ich räuchere den presthafftigen Stock einen und alle Tage/ bis er wiederum genesen. Unter dem Räuchern fallen die Motten herunter in den Stock/ solche werffe ich in den Rauch-Topff auf die Kohlen/ verbrenne sie zu Pulver/ durch dieses Mittel hab ich offtmahls den Bienen gerathen. Hat aber das Ubel zu sehr eingewurtzelt/ ehe mans innen worden/ daß die Motten unter den Bienen/ so schneide man das Gewürcke heraus/ so weit es die Motten eingenommen/ und halte von Tag zu Tag mit Räuchern an. Wollen die Maden noch nicht nachlassen/ so schneide man aus einem guten Stocke reine Honig-Kuchen/ mache den Bienen ein Nest darvon/ in einen guten Stock/ setze solchen an des bösen Stocks Stelle/ schneide aus dem presthafften das Gewürcke und Motten rein heraus/ wann nachmahls die Bienen wohl hungerig werden/ fasse man sie in den neuen Stock/ werffe den alten ins Feuer/ das ist das letzte und beste Mittel. Es ist aber nicht rathsam/ daß man es so weit kommen lasse/ dem Unheyl ist leichtlich im Anfang vorzukommen/ wann die Bienen am Fluge schwach werden/ so macht man auf/ und siehet/ was ihnen fehlet. Davon in obigem schon gemeldet worden.

Von der rothen Ruhr der Bienen.

Etliche halten darfür/ die Ruhr/ oder Auslauff der Bienen sey zweyerley/ da aber doch nur eines gefährlich/ das andere hingegen nichts zu bedeuten habe.

Erstlich/ so behalten diese reine und häußliche Thierlein ihre Kost/ die sie den Winter über sparsam gebrauchen/ bey sich/ weil sie können/ und besudeln ihre Wohnung und Gebäue nicht darmit/ sie wären dann Kranck/ oder man liesse sie zu langsam aus dem Stocke. So bald sie aber an die Lufft kommen/ reinigen sie sich von solchem/ das hat eine gelbe Farbe/ und riechet sehr übel/ dieses widerfähret allen Bienen im Frühling/ vergehet ihnen auch wiederum/ alsbald sie sich gereiniget haben/ das ist/ eigentlich davon zu reden/ nicht die Ruhr/ sondern eine nothwendige Reinigung der Bienen.

Im Mertzen aber bekommen die Bienen bisweilen die rothe Ruhr/ dieses geschicht erstlich darum/ wann sie gählings an die Lufft kommen/ so verfangen sie sich/ wie offtmahls auch den Menschen und anderen Thieren widerfähret/ daher dann den Bienen solch Ungemach zu handen stösset.

Zum andern/ so sind die Bienen/ im Anfang des Flugs/ geitzig/ suchen Nahrung auf Nieß- und Spring-Wurtzel/ wie auch aufs Wolffs-Milch/ Ulmen- und Ahorn-Bäumen und anderen vergifften Kräutern/ darvon sie im Leibe durchbrüchig werden/ dieses aber kan man an solcher Gestalt erkennen.

Im Frühling/ wann die Kirsch-Blüht will ausbrechen/ so schmeissen sie vorne an das Gewürcke und Flug-Löcher eine Materi wie ein geronnen Blut/ diesem Ubel soll man also abhelffen.

Nimm eine Muscaten/ reibe davon den halben Theil/ und Biebergeil/ so viel als eine Erbs groß/ zwey Löffel-voll gut ausgefermt Honig/ einen Löffel-voll Brunnen-Wasser/ mische es wohl durcheinander/ und von diesem gebe man den Krancken Bienen über den andern Tag einen Löffel-voll darvon zu essen/ so wird die Kranckheit nachlassen/ werden wiederum rein und gut. So aber mehr Stöcke mit diesem Zustand behafftet wären/ muß man der Artzney mehr machen/ dann die vorerzehlte Artzney nur auf einen Stock allein gerichtet ist.

Andere geben ihnen von dem Bienen-Pulver/ mit zerstossenen Muscaten und Galläpffelein im Honige/ so genesen sie bald/ und werden frisch und starck: Kan man in eyl das Pulver nicht gantz bey handen haben/ so nehme man zu jetztgemelten Stücken/ nur Granat-Schalen oder Kern/ und stosse sie zu Pulver.

Wie man die Bienen aus einem bösen Stock in einen guten versetzen soll.

Bey solchem Wercke ist Gefahr/ und übel damit umzugehen/ daß auch die Bienen am Eintragen und Schwärmen mercklich hierdurch gehindert werden.

In alte böse Stöcke soll man keine junge Bienen fassen. Wann sie aber darinnen sind/ und es sich ein wenig leyden kan/ so sacke man sie nicht fort.

Wann man aber aus Noth solche Translocation oder Fortfassung der Bienen vor sich nehmen muß/ so rathe ich/ daß man den alten Stock von aussen mit einem Bretstücke/ Flugschienen oder dergleichen blende/ damit er desto besser hinter solchen Dingen verborgen/ und dem vorigen/ so viel möglich/ ähnlich vorstellen möge/ so ziehen die Bienen desto leichter hinein/ weil sie vermeinen/ es sey ihr alter Stock oder Wohnung.

Weil auch in gar kleinen Stöcken die Bienen ihren Herrn nicht viel Nutzen schaffen/ fügt man den Kleinen an einen Grössern (nachdem der Kleine voll gebauet/ und man von beyden Beuten-Brettern und Zwerch-Höltzern genommen) so gefügich als man immerdar kan/ bindet beyde Stöcke

aufs

aufs festeste mit Stricken zusammen / und verkleibet sie / setzet sie auf die alte Stelle / stellet den guten Stock vorne an / dem hindern vermacht man das Flader-Loch. Sehr dienlich ist es / wenn man oben und auch in der Mitten einen Drat mit verkleibet / mit solchem kan man nachmahl das Gewürcke in beyden Stöcken ohne Schaden abschneiden und zertheilen; ohne das zerreisset man das Gewürcke heßlich / wann man die Stöcke voneinander nimmt. Auf folgenden Frühling nimmt man den kleinen Stock vom grossen / schneidet Rooß und Honig heraus / und nachdem keine Bienen mehr in keinem Stock zu finden / trägt man solchen beyseyt / daß ihn die Bienen nicht können finden / verwahret den grössern an der Stelle / wie sichs gehöret / so ist ihme geholffen. Wem aber beliebet / der kan / um der Gefahr wegen / so bey dem Fortsetzen ist / einen Kasten an den Stock fügen / und lasse die Bienen in dem Stock verbleiben.

Etliche lassen auch die Bienen aus grossen Stöcken in kleine fassen / und das darum daß sie desto ehe und mehr schwärmen. Andere aber halten solches nicht für rathsam / und meynen / es seye allezeit besser / ein Stock habe Raum in sich / dann daß er zu enge ist. Bauen aber die Bienen den Stock jährlich nicht voll / so blende man ihn / wie oben gelehret worden.

Die Fortfassung kan auch auf solche Art angestellet werden: Der alte untüchtige Stock wird nicht mit der Beuten zu des neuen Stocks Beuten gekehret / sondern das Flader-Loch gehet durch des neuen Beute; dann wird der Alte im Frühling aufs genaueste verschnitten / und mit einem Brett unter das Gewürcke / so genau es seyn kan / ein Boden gemacht / und bald über den Boden ein neu Flader-Loch gebohret oder geschnitten / und solches an des neuen Stocks Beute gefüget / mit einem Schlauch in das Beuten-Brett gefasset / oder wie man den Bienen einen beständigen Gang in den Neuen machen kan / alsdann werden Ober- und Unter-Mann / wann der verblendete und nunmehr alte Stock vollgetragen / gezwungen freywillig die neue Herberg zu beziehen / da kan man dann auf den Herbst das alte Nest wegnehmen / wann das Gebäu in der neuen Herberg nicht groß / etwas aus dem alten Stock mitzutheilen.

Man kan auch folgender massen die Bienen aus einem alten Stock in einen neuen und bessern bringen: Gegen Abend treibe man die Bienen im alten Stock durch räuchern von den Weben herunter in den Stock / nachdem das Fladerloch vermacht ist / die Weben aber oder das Gewürcke schneid man aus dem Stock heraus / und setze es in den Neuen / welches aber mit Rüthlein wohl befestiget werden muß / daß es nicht herab falle / hernach kehret man die Bienen bey kühle Abend-Wetter / mit einem Flederwisch aus dem alten Stuck in eine Schüssel / und thut sie in den neuen Stock zum Gebäude / setzet den neuen Stock an des Alten Stelle / und thut den Alten gar hinweg.

Vom Stechen der Bienen.

Die Bienen können mit ihrem Stechen Vieh und Menschen grossen Schaden zufügen: Sie stechen auch einen hefftiger und ehe / als den andern / und darff mancher Mensch bloß und ohne Bienen-Haube hinzu gehen / daß sich hingegen ein anderer von weitem nicht darff sehen lassen.

Wer sich vor den Bienen-Stechen förchtet / und selbiges nicht vertragen kan / der bleibe fern von ihnen / dann ohne Stechen gehet es selten ab. Wann man aber gestochen wird / so ziehe man nur geschwind den Stachel heraus / welchen sie gemeiniglich stecken lassen / so wird es über Nacht wider heylen.

Wer derowegen mit Bienen umgehen muß / fürnehmlich / wann man solche an der heisse Sonnen / nicht weit von andern Stöcken gelegen / fasset / der nehme seiner wol wahr / verwahre sich auffs fleissigste mit einer Bienen-Haube / guten Handschuhen / und habe auch einen starcken Rauch bey handen / damit er sich wider der Bienen Grausamkeit / auf den Fall / schützen könne.

Zum andern gehe er so säuberlich / sacht und freundlich / als er immer kan / mit ihnen um / wie unten ein mehrers soll gesaget werden.

Drittens / so lasse er den Athem nicht unter sie: Item / wer eine starckriechende Kost oder Tranck genossen / als Brandwein / Zwiebeln / Knoblauch / gesaltzene Fische ꝛc. der mag der Bienen wohl müssig gehen / werden sie aufrührisch / so stehe er oder sitze stockstille / und schlage ja nicht um sich / so werden sie wieder nachlassen.

Vierdtens / wann man Stöcke öffnet / und von unten auf in die Beuten siehet / so verwahre man nur die Augen / sie schiessen einem wie ein Pfeil unter das Gesicht / und kan man dergestalt um die Augen kommen / wann man nicht verwahret ist. Mit blossem Haupt gehe nur keiner zu den Bienen / sie verwirren sich leicht ins Haar / fängt dann eine auf ihre Weise an zu schreyen? so gilt es Lauffens / sie bekommt bald Gehülffen.

Bonfinius Decad. 3. lib. 4. schreibet / daß der Türck für Stuhlweissenburg vom Stürmen seye abgetrieben worden / weil die Burger und Soldaten in der Stadt mit Bienen-Stöcken unter die Feind und Türcken / da der Sturm am hefftigsten / geworffen. Und ist wohl zu glauben / wann Bienen unter den Reisigen Zeug geworffen werden / in heissen warmen Sommer-Tagen / daß sie einen bösen Scharmützel unter Roß und Mann anrichten.

So ist mir auch selbsten eine Historei bekannt / daß ein Bauer mit zwey Pferden ohnweit von Bienen-Stöcken geackert / die Bienen heraus / und die Pferde angefallen / ihnen in Naas und Ohren gekrochen / also starck gestochen / daß sie des Todes seyn müssen / der Ackermann auch kaum mit dem Leben davon kommen ist.

Wider Bienen-Stiche brauche folgende Mittel.

Erstlich soll man die Hände wohl beräuchern oder mit Bienen-Kraut wohl reiben / der Safft von der Rauten hat eben diese Würckung; Item Safft von Kürbis-Blättern. Etliche nehmen Pappeln / sieden solche in Essig / mischen Baum-Oel darunter / und salben sich darmit; Etliche pregien Wermuth in Oel / und salben die Hände und Angesicht darmit.

Den Schmertzen des Bienen-Stichs zu stillen / ist freylich dieser die beste Artzney / daß man den Stachel bald ausziehe / und die Biene auf dem zerdrucke / da man aber diese nicht haben kan / so drucke ein andere darauf. Das Ophioglossum oder kleine Natter-Zünglein / rühmen etliche sehr wider den Schmertzen und Aufflauff des Bienen-Stichs. Quendel / Lorbeer-Blätter und Ibisch / haben auch dergleichen Krafft. Im Zeidlen bestreiche man den Stich mit Honig / oder man reibet den Schaden mit frischen Laim / Erden / Kühe-Koth auch pfleget man solchen mit seinem eigenen Urin zu waschen.

Schließlich / Bienen-Stiche sind noch wohl zu vertragen / wann sie nur nicht in Augen sind / und / so man nur den Stachel ausziehet / heylen sie in 24 Stunden wieder. Aber falsche verlogene Zungen-Stichen schmertzen vielmehr / und heylen auch schwehrlich: Dann die Augen / Ehr und guter Nahm können die schädliche Stich und Verletzung nicht wohl vertragen und leyden / massen es im Hertzen wehe thut. Doch kan diesen beyden geholffen werden / die Augen räuchere man mit Poley und rothen Wollen Tuche / so genesel der Krancke: Vor den falschen-Zungen-Stich brauche man das heilige und Christliche Sälblein / welches uns unser HERR Christus verschrieben Matth 6. v. 14. und 15. so wird auch dieser Schmertz gestillet werden.

Von dem Schwermen der Bienen.

Die rechte Zeit / da die Bienen zu schwermen pflegen / fängt sich an im Mayen / um St. Viti ist sie am besten / und endiget sich im Mitten des Julii oder St. Margarethen-Tag In gemein aber ist zu wissen / daß die Schwärme / die von Trinitatis an / bis auf Petri und Pauli fallen / gut und wohl in Acht zu nehmen sind: Die aber langsam kommen / seynd nicht viel werth / doch wann man sie fortbringen kan / werden sie in etlichen Jahren auch gut. Die frühen Schwärmen sind schön und starck / es werden aber die alte Stöcke hierdurch trefflich geschwächet. Es pfleget sich gemeiniglich auch zuzutragen / daß sie sehr frühe schwärmen / wann man Bienen mit räuchern aufrührisch gemacht und in einander getrieben hat.

Wann nun der alte Weisel mit seinen Bienen / und der Junge mit seinem Anhange in einander getrieben werden / erhebet sich Krieg und Streit / also / daß / wo sich der junge König nicht will tödten lassen / so muß er weichen / wann schon die rechte Schwärm-Zeit noch nicht verhanden ist.

Uber dieses geschichts auch / daß alte Schwärme im Aprill und Martio / auch noch früher / wann / wann es warmer Sonnenschein ist / aus den Stöcken ziehen und sich anlegen: Die Ursach ist / daß sie nicht Zehrung haben. Wann sich solches zuträgt / so nimmt man zerlassen Honig / mischet heiß Wasser darunter / besprenget das Gewürcke damit / daraus sie gezogen sind / dann fasset man sie wieder ein / und versorget sie mit Kost und Nahrung / so bleiben sie wieder darinnen / müssen aber in keinen andern oder leeren Stock eingesetzet werden. Wann aber alte Bienen im Mayen / in der Baum-Blühe oder auch langsamer / von den Motten / faulen Brut ꝛc. ausgetrieben werden / so darff man sie nicht wiederum in den Stock / daraus sie gezogen / fassen / sondern man macht ihnen in einen reinen neuen Stock ein Nest / und setzt sie hinein / wie oben schon gelehret worden.

Von etlichen Umständen / welche in dem Schwärmen der Bienen in acht zu nehmen.

Erstlich / wann der Weisel an Bienen reich worden. Solches geschicht dergestalt: Die Bienen setzen nicht allein in den alten Wesel oder Roos-Brut / sondern von Anfang des Frühlings / bis zum Ende des Augustmonats / wie viel sie daran bauen / und so balde sie etliche Cellulas oder Löchlein im Roos verfertiget / schmeissen sie kleine Maden darein / daraus nach Gelegenheit der Materien und des Weisels / entweder Bienen oder Ihrenen werden / dardurch ein solcher Stock trefflich Bienen-reich wird.

2. Bevoraus geschicht das / weil innerhalb 9. Tagen eine gantze Zucht ausgebrütet / und zum Fluge flücke wird. Wann solches kaum in 14. Tagen geschehen / so trägt es doch vier Monaten eine grosse Summa Bienen aus. Wo der Allmächtige und Allweise Schöpffer aller Creaturen / nicht diese Anordnung mit seinem edlen Geschöpffe gemacht / würden die Stöcke bald öde und ledig werden. Weil kein nützliches Thierlein unter der Sonnen mehr Abbruch und Schaden leydet / entweder durch Bienen-Stich / Störche / Schwalben / Blatz-Regen / Kälte / und dergleichen / als die Bienen.

3. So zeiget er und die Bienen einen Sohn / wie oben schon vorher gemeldet worden. Mit solchem König zeugen aber verhält es sich kürtzlich also: So bald als die Bienen recht zur Macht kommen / und des Gebäues mächtig worden sind / so setzen sie das Gewürcke / so ledig von Honig / zu nächst am Honige / voller Brut / zugleich aber haben sie / gemeiniglich hinten oder an einer Seiten / gewiß eine Taffel oder Kuchen voller Ihrenen gesetzet / darunter auch 1. 2. 3. auch wohl 4.

junge

junge Weisel gepflantzt. In etlichen Stöcken findet man die Weisel-Häußlein am Rande des Gewürckes/ in der Form und Gestalt wie eine Haselnuß anzusehen: In etlichen Stöcken aber mitten im Wesel / nicht anders als ein Threnen-Tütlein gestaltet / ohne daß solche Löchlein durch den Kuchen durchaus gehet/ und der junge König hinter und für sich aus seinem Häußlein kriechen kan. Welches auch aus sonderlicher Vorsehung GOttes also in der Natur gepflantzet/ auf daß / wann der Weisel auf einer Seiten verfiele/ er gleichwol auf der andern heraus kommen/ und beym Leben erhalten könte werden. Welche Bienen nun zugleich mit diesem Könige gezeuget und jung worden/ solche gehören ihm zu/ und ist ein Schwarm. Doch / wann die rechte Zeit zum Schwärmen nicht verhanden / oder sonsten durch unfreundliches Wetter daran verhindert wird / nimmt solcher Weisel noch ein und auch wohl zwey künfftige Gehecke an sich / nachdem ihre Weisel umkommen / oder getödtet werden. Aus solchen Stöcken fallen dann stattliche grosse Schwärme/ welche die besten sind.

4. Von den Threnen so mit dem Weisel jung worden / ziehen gar wenige mit aus / sie nehmen lieber die gewisse Herberge für die ungewisse.

5. Von den Spur-Bienen oder Furierern der Bienen. Wann man solche umfliegende/ stänckerende und summende Bienen aus den Stöcken fliegen siehet/ es ein gewiß Zeichen seye/ daß die Bienen auszuziehen Vorhabens sind. Etliche glauben auch/ wann die Bienen heraus tretten am Flug-Loch/ und lauffen einzele Bienen von beyden Orten zusammen/ das soll ein gewiß Zeichen seyn / daß sie schwärmen wollen.

Item / wann man die Weisel in Stöcken schreyen höret / das geschicht gemeiniglich auf den Abend nach 9. und 10. Uhr / und Morgens frühe / vor und kurtz nach der Sonnen Aufgang: Schreyet der Weisel weit oben oder unten in dem Stock / so kommet er kaum den andern oder dritten Tag; Lässet er sich aber nahe um das Flader hören / so mag man aufsehen / der Schwarm wird sich nicht lange säumen auszuziehen. Man hält auch darfür / die jungen Weisel sollen sich nicht eher in den Stöcken hören lassen / es seye dann einer daraus gezogen oder darinnen erwürget worden. Ich habe offtmals von erfahrnen Bienen Vättern vernommen / auch selbsten in der That erfahren / daß der Weisel bey dem ersten Schwarm/ ehe die Bienen geschwärmt/ zu unterschiedlichen mahlen sich hören lassen / welches die Ursach/ daß entweder der junge Weisel/ wegen des kalten unbequemen Wetters / nicht habe ausziehen wollen / und deswegen im Scharmützel sein Leben einbüssen müssen; Oder / welches ich für das gewisseste halte/ weil die Bienen-Vätter gedencken/ es werden ihre Bienen sobald nicht schwärmen/ leben also sicher darbey / und geben Anfangs nicht so fleissige Achtung auf des ersten Schwarms Weisels düdüdüten oder schreyen / als auf den andern / weil man aus Erfahrung weiß / daß der andere Schwarm dem ersten gar bald folget. Da singen die alten Weisel (nicht aber die Jungen) zwitschen/ und schreyen dü dü dü dü / quecken gegen den Jungen in der Schwarm-Zeit/ und wollen sie aus den Stöcken weisen.

Wann auch die Bienen nachlassen zu arbeiten/ fliegen nicht starck / sondern schwach und einzelich / auf die Fütterung: Item/ wann die ersten Schwärme das Fladerloch verlegen / daß die Bienen nicht wohl aus- und einziehen können / so mag man gleicher Gestalt gute Achtung auf sie geben. Wenn aber die Bienen embsig arbeiten / hauffenweiß aus- und einfliegen / darff man sich keines Schwärmens versehen.

Item/ wann die Bienen sich häuffig um den Stock angelegt haben / so darff man desselben Tages an solchen Bienen kein Schwärmen hoffen: Dann die Schwarm-Bienen stehen nicht von aussen am Stocke auf / sondern ziehen von innen aus demselben. Wann nun solch Anlegen der Bienen etliche Tag aneinander / an einem oder mehr Stöcken geschicht / so ists eine Anzeigung/ daß sie das Schwärmen einstellen werden.

Etliche haben sich unterstanden solche Bienen abzukehren/ und in Meynung/ es wären Schwärm-Bienen/ in Stöcke gefasst/ sind aber nicht geblieben/ sondern wiederum in ihre alte Herberg gezogen. Ist also solche Arbeit gäntzlich verlohren / und umsonst/ werden auch hierdurch die Bienen öffters erzürnet und grimmig gemacht / daß sich niemand mehr allda darff sehen lassen: Derohalben ist die beste Meynung man lasse sie an Stöcken liegen so lang es ihnen gefällt. Wann die Schwarm-Zeit vorüber/ so mache man solchen Bienen in den Stöcken Raum / schneide die Kuchen in der untern Beuten darinnen junge Threnen sind / heraus/ so begeben sie sich in Stöcken an die Arbeit.

Andere erfahrne Bienen-Vätter halten solches für keine Faulheit/ sondern vielmehr Klugheit der Bienen / weil diese unverdrossene Thierlein nur in geschwülgem Wetter und heissen Sommer Tägen sich heraus legen / damit sie durch ihr Brodemen inwendig / und der Sonnen-Hitz auswendig das Gewürcke nicht erweichen/ und Schaden verursachen/ zum Theil auch nach ihrem mühsamen Fleiß ausruhen möchten. Irren dannenhero diejenige gar sehr/ welche da vermeinen / man soll solche Bienen / als faule Gesellen/ mit brennenden Strohwischen verbrennen. Wer mit seinen Bienen also verfahren wolte / der würde ihnen bald den Garaus machen/ und gehöret solch tyrannisch Beginnen für Hornissen und Wespen / und nicht für die arbeitsamen und edlen Bienen.

Was bey dem Schwärmen in Obacht zu nehmen.

Wiewohlen man das gantze Jahr über den Bienen keinen Hirten halten darff / so ists doch in der Schwarm-Zeit höchstens vonnöthen/ weil kein einiger Schwarm aus dem Stocke zeucht der nicht seine bestellte Herberge habe. Derowegen ist fleissiges Aufsehen vonnöthen. Wann man nun zu solcher Zeit einen Hüter zu den Bienen schafft/ so muß man nicht eine faule unverständige Persohn (wie es gemeiniglich etliche im Brauch haben) zum Hüter setzen/ sondern eine solche / die bey den Bienen Nutzen/ und nicht Schaden schaffet. Etliche gemeine Bienen-Hüter / sobald sie sehen / daß die Bienen beginnen aus den Stöcken zu ziehen/ so he-

ben sie nach höchsten Vermögen an zu klingeln / werffen mit Erde und Sand unter sie / und vermeynen sie haben dergestalt ihr anbefohlen Ambt stattlich verwaltet / und ihren Herrn grossen Nutzen geschaffet. Die Warheit aber darvon zu melden / sind diese Dinge mehr schädlich als nutzlich. Dann so man eher anfangt zu klingeln / ehe der Weisel aus dem Stock ist / so zeucht er schwerlich heraus / da begeben sich dann die Bienen wiederum zu ihm in die Beute / so bekommet man dann denselben Tag den Schwarm nicht. Ingleichem pfleget auch zu geschehen / wo man mit Sand und Erden zu zeitlich unter sie wirfft / ziehen dann die Bienen wiederum in den alten Stock / so wird der Weisel leichtlich getödtet / und bleibet der Schwarm gantz auf dem Platze / wie etliche mit Schaden erfahren haben.

Darum ist der sicherste Weeg / man lasse die Bienen in dem Auszuge ungehindert mit diesen Dingen / bevoraus / wann man siehet / daß sie sich beginnen anzulegen. Wo aber die Bienen sich aus dem Stocke / und in die Höhe begeben / und nicht anlegen wollen / alsdann mag man klingeln / was man vermag / damit die Bienen ihren Anweiser und Heerführer nicht hören können / und also gezwungen werden / weil sie irre gemacht sind / sich anzulegen.

Darzu ist nun auch dienlich / daß man mit Erde und Sand unter sie werffe / mit Wasser unter sie sprütze / auch / da sie sich von diesem nicht geben / auch einen blinden Schuß aus einem Hand-Rohr / oder zween / ihnen entgegen thue / welches sie nicht vertragen können / sondern sich anlegen müssen. So bald aber sie sich beginnen anzulegen / muß man mit klingeln / ꝛc. aufhören / sonsten stehen sie wieder auf.

Etliche lauffen einen guten Weeg vorhin / und halten einen Ast oder Zweig von einem Baum vor ihnen empor. Dieses Mittel kan in weitem flachen Felde / wann die Bienen durch weites fliegen und stätiges Sand werffen müde worden / vorgenommen werden / sonsten fragen sie nichts nach einem solchen Zweig.

Andere vermeynen / wann sich die Bienen im Schwärmen und Auszuge in des Nachbarn Garten / oder zu einem hohen Baum lencken / man soll sich gegen sie ihnen an den Weeg stellen / und klingeln / so weichen sie vom Schall wieder zuruck / damit Nachbarliches Gezänck oder andere Mühe und Ungelegenheit verhütet werde. Man hat aber auch bey diesem das Widerspiel erfahren / und ist geschehen / daß / wo man gestanden und geklingelt hat / sie sich obenher über dem Klinger an einen Baum angelegt haben.

Unter allen Instrumenten / damit man klingeln soll / sind die Sensen am besten / weil solcher Klang ihrem Gesang am allerähnlichsten ist.

Wie zu thun / daß sich nicht zwey Schwärme zusammen legen / und wann es geschehen / wie sie zu scheiden.

Wann sich ein Schwarm angeleget / und man besorget / daß sich ein anderer / der beginnet auszuziehen / darzu legte / so bedecket man den ersten mit einem reinen Tuch am Baum / so ist man diesem Unrath vorgekommen / und wird man dieser Sorge befreyet. Haben sich aber schon würcklich zween oder drey Schwärme zusammen gelegt / so thue man sie in ein grosses Faß verdecke sie mit einem Tuch / und lasse sie also über Nacht stehen / so scheiden sie sich voneinander. Es kan aber auch also gemacht werden: Man nehme die zusammengelegte Schwärme / bevoraus / wann es nicht Haupt-Schwärme sind / und fasse sie miteinander in einen geraumen Stock / bleiben sie beysammen / so ist es ein gewünschter Handel / und bekommt man einen schönen Stock und starcken Schwarm. Ziehet aber ja ein Schwarm wieder heraus / so fasse man ihn in einen andern Stock / und bleiben die ersten in dem Ihrigen. Man fasset auch wohl ohne das kleine Affterschwärme in einen Stock zusammen / wann sie sich schon nicht zusammen / und im Schwärmen auf zwey / drey oder mehr Häufflein zertheilet angelegen / nachdem sie viel Weisel bey sich haben: Dann Bienenreiche Stöck sind was werth / kleine schwache Schwärmlein kosten viel Mühe und Honig / doch wo man sie erhält / und recht in acht nimmt / kommen sie das andere Jahr auch zur Macht / und werden offtmals sehr gut.

Wann man mehr als einen Schwarm in einen Stock fasset / so muß man zwey oder drey Tage fleissig Achtung darauf geben / dann sie pflegen leichtlich auszuziehen.

Wie man die Bienen abnehmen und in die Stöcke fassen soll.

Nachdem nun die Stöcke samt allem Zugehör vor der Schwärm-Zeit zur Hand gerichtet und fertig / wie oben in etwas ist berichtet worden / daß sie wohl ausgetrucknet / und alle Ritze verstrichen seyn / alsdann machet man den Bienen einen Ansatz oder Vorstoß in den Stecken / nemlich / man formiret etliche Stücklein Wachs weich und länglicht / wie kleine Wachs-Liechtlein / und drucket sie oben an. Dieses pfleget man nicht alleine darum zu thun / daß die jungen Bienen daran desto leichter ansetzen können / sondern es geschicht fürnemlich darum / daß die Bienen nach solcher Maaß in den Stöcken zu bauen anfangen / und die Kuchen des Gewürckes nicht überzwerch / sondern in die Länge setzen / das ist eine gute Weis und nicht zu verachten. Wann man zum meisten drey oder vier solche Linien von Wachs in einen Stock drucket / so ist es genug / damit sie nur erstlich einen Anfang haben / alsdann fahren sie schon ohne unsere Hülff weiter fort.

Sobald sich nun ein Bienen-Schwarm an einen Baum oder andern Ort angeleget / wann schon noch etliche um den Schwarm herum fliegen / hindert es doch nichts / nimmt man ein Sieb oder Molter / leget kleine Reißlein mit Laub von Linden oder dergleichen hinein / daß der Boden fast bedecket ist. Mit diesem nahe man zum Schwarme / halte das Sieb oder Molter gerade und nahe unter die Bienen / und halte mit der lincken Hand das Sieb / lasse auch selbiges / wann es nöthig ist eine andere Persohn halten / in die andere Hand nehme man einen Stab / daran ein leichtes leinenes Tuch gehänget / wann man nun also in Bereitschafft stehet / so lässet man einen guten starcken Schlag an den Ast thun / daran der Schwarm hanget / sobald dieses geschehen / und die Bienen in das Sieb gefallen /

len/ so decket man sie mit dem Tuche zu / trägt sie zum Stocke/ schüttet sie gemachsam hinein / damit ihrer nicht viel darneben fallen/ machet die Beuten zu/ verstreichet solche mit Laimen/ und stellet den Stock an seinen Ort.

Die Molter dienet nicht allein darzu/ daß man die Bienen bequem darmit in den Stock schütten/ sondern auch in selbiger den Weisel besser suchen/ und eher finden kan/ wann man selbigen zu fangen begehret/ dann man kan die Molter den halben Theil mit einem Brettlein bedecken / und wer das Geschicke darzu hat/ rühret und mehret unter den Bienen/ wie in den Erbsen/ biß er den Weisel findet.

Etliche Schwärme/ so nicht einen recht flüchtigen und hurtigen Weisel haben/ liegen biß auf den Abend und wohl die gantze Nacht hindurch an/ wann sie nicht gefunden werden / ja setzen unterweilen gar Gebäue an die Aeste/ ehe sie sich wieder darvon machen. Etliche aber machens nicht lang/ verharren über eine viertel oder halbe Stund nicht/ darum / je eher man zum Fassen kommen kan / je besser ist es / dann es allezeit nützlicher Schaden verhüten / als denselben beklagen. Man siehet alsbald/ wann der Weisel nicht darbey ist / dann sie legen sich nicht zusammen/ sondern streuen und fliegen bald wieder voneinander. Man kan auch leicht mercken / ob es richtig ist oder nicht/ dann so der Hauffe je länger je grösser wird / so hat es nicht Noth / wird er aber wieder kleiner/ so ist es dißmal damit verlohren / dann sie ziehen gemeiniglich wieder in Stock. Dahero nothwendig / daß man fertige und zugerichte Stöcke beyhanden und im Vorrath habe/ damit man nicht erst viel bauen / lang umgehen/ und erst nach Stöcken schicken müsse. Im Fall aber der Stock nicht bald zu handen / und man eine Weil verziehen müste / so soll man den Schwarm in einem Sieb oder Sack so lanz verwahren und versperren/ biß man einen Stock überkommen/ und die Bienen einsetzen kan.

Der beste Rath und die bequemste Weise Bienen zu fassen/ ist diese / daß man nemlich auf das allersäuberlich- und leiseste mit ihnen umgehe / so bleiben sie gern in den Stöcken/ und werden nicht viel gedruckt und gequetschet; Welche aber im Einfaß sehr verletzet und böß gemacht werden/ die ziehen leichtlich wieder aus den Stöcken. Man pfleget auch bißweilen die Aeste/ woran sie sich geleget/ fein sachte abzuschneiden/und also gemach in einen Stock zu tragen/ und einzusetzen. Summa/ es mag einer in diesem Fall seinen besten Vortheil ersehen/ wie er weiß und kan / die Gelegenheit bringt offtmahls das Vortheil selbst mit sich / und die Übung lehret einen viel Sachen / die man vorher nicht gewust hat.

Folgen etliche Regeln/ die ein Bienen-Vatter beym Einsetzen in acht zu nehmen hat.

1. Wohin sich ein Bienen-Schwärm anleget/ da soll er auch / so nahe es immermehr geschehen kan/ in den Stock gefasset werden. Trägt man aber die Bienen weit von der Stelle/ so bleiben sie schwerlich/ dann sie fliegen zum Theil an den Ort wo sie sich angeleget / und können den Stock bißweilen nicht finden.

2. Wann man die Bienen in den Stock gebracht/ so muß man dieselben/ so noch am Aste / daran sie sich angeleget / hangen / mit Rauch abtreiben.

3. Wann man die Bienen will fortsetzen/ so soll es gleich den ersten Abend geschehen / oder zum längsten den ersten Morgen / nachdem sie gefasset worden/ und zwar gantz frühe / ehe sie aufstiegen. Lasset man sie aber etliche Tag stehen / ehe man sie fortträgt/ so gewohnen sie des Flugs und finden hernach den Stock am neuen Ort nicht mehr.

4. Wann es möglich ist/ daß man junge Bienen stehen lässet/ wo sie sich angeleget haben / so gedeyen sie am allerbesten / tragen auch fleissiger ein/ als wann man sie fortsetzet. Will man sie aber ja ins Bienen-Haus haben / so trage man sie den ersten Abend oder ersten Morgen frühe dahin / oder spare es biß in November / December oder Januarium/ so schadet es nichts / dann sie vergessen über Winter des gewohnten Flugs / und lernen den neuen im Frühling gar leichtlich.

5. Wann man junge Bienen eingesetzet / so muß man fleissig etliche Tage auf sie Achtung geben/ daß sie nicht weiter darvon ziehen/ verharren sie aber den andern Tag bey schönen Wetter/ so hat es keine Gefahr.

6. Geringe Schwärme darff man nicht in grosse Stöcke setzen / dann sie werden zaghafftig/ und grosse Schwärme nicht in kleine Stöcke fassen/ dann sie haben nicht Raum zum bauen. Wie man aber grosse Stöcke klein und enger machen soll/ ist oben im fünfften Versickel gelehret worden.

Vom Weisel-Fang und dessen Häuslein oder Gefängnuß.

Etliche Bienen-Männer haben mit Fleiß Achtung / wann die Bienen anfangen auszuziehen/ wann der Weisel heraus kommt / so ergreiffen und fangen sie denselben am Bienen-Stock / sperren ihn in ein Weisel-Häuslein/ welches von Holtz und Drat gemacht ist/ wie ein kleines Käfich / dann geben sie Achtung / wo sich die Bienen hinlegen / dahin binden sie auch den Weisel an / so legen sich die Bienen alle zu ihm. Von diesem aber / die Warheit zu bekennen / halte ich nicht viel / will auch niemanden darzu gerathen haben / massen nicht allein grosse Vorsichtigkeit / sondern auch viel Mühe und Fleiß hierzu gehöret.

Als erstlich / einen Weisel aus einem grossen Schwarm heraus zu suchen / erfordert viel Zeit/ unterdessen stehen die meisten Bienen/ auch wohl der Weisel selbst auf / schwingen sich darvon / und legen sich an die alte Stelle. Wann man sie dann zum andernmal abnimmt / werden sie erzürnet / stechen mit Gewalt Menschen und Viehe / dardurch dann die Schwärme sehr geschwächt werden / weil die Bienen alle sterben/ so den Stachel verliehren.

Zum andern / geschichts öfft / daß mehr als ein Weisel in dem Schwarm ist/ wie kan man alsdann wissen / welcher der Beste / und welcher den Bienen am liebsten ist.

Drittens/ so wollen die Bienen bißweilen lieber sterben/ ehe daß sie bey ihrem gefangenen Herren bauen: Und wann sie nicht Lust zu bleiben haben/ befleissigen sie sich auf alle Weis/ damit sie den Weisel loß beissen/ und ziehen alsdann gleichwol darvon. Dahero ist ein unnöthig ja schädliches Werck/ daß man ihn mit so grosser Mühe gesucht und gefangen hat.

Endlich so stirbet der Weisel leichtlich für Hunger/ giebt man ihm schon Honig ins Häuslein/ so beschmieret er sich aufs häßlichste/ und richtet sich also zu/ daß er weder fliegen noch kriechen kan. Schlägt dann ein wenig ein Unrath dazu/ so ist es um den Weisel/ und dann auch um den gantzen Schwarm geschehen. Ist derohalben die beste Weise Bienen zu fassen/ daß man zugleich Weisel und Bienen miteinander in Stock bringe/ und dann Achtung gebe/ daß sie nicht wieder aus- und darvon ziehen.

Wie man die Bienen von hohen Bäumen abnehmen soll.

Wann man mit Leitern darzu kommen kan/ so mag solches leichtlich verrichtet werden; wo aber die Bienen sehr hoch und weit draussen an dünnen Zweigen hangen/ daß man sie mit der Leiter nicht erreichen kan/ so bindet man das Sieb oder Molter an Stangen/ desgleichen macht man auch einen Federwisch/ an eine Stange/ damit man die Bienen von dem Ast in das Sieb abkehren kan/ die übrigen/ so noch liegen bleiben/ mag man mit dem Rauch-Krug/ welchen man gleichfalls an eine Stange anbinden kan/ zwingen/ daß sie weichen/ und die Stelle verlassen müssen. Man soll aber acht haben/ daß der Rauch nicht in das Sieb unter die Bienen komme/ sonst werden sie aufrührisch. Wann die Bienen nun in dem Sieb liegen/ soll man sie in den Schatten stellen/ und nicht an der Sonnen stehen lassen/ sonst werden sie böse/ und stehen gerne auf.

Etliche (wann die Bienen weit aussen an den Aesten/ daß man nicht zukommen kan) binden grüne Reiser an eine leichte Stange/ diesen Büschel besprengen sie mit Fenchel-Wasser/ darinnen Honig zertrieben ist/ nahen damit zum Schwarm/ (reichet die Stange nicht/ so nehmen sie eine Leiter zu Hülff) rühren die Bienen damit gemachsam von der Stelle/ da sie liegen/ und halten den Wisch an solche Stelle/ da begeben sich die Bienen wegen der Süssigkeit an die Reiser/ und wann sie es bedüncket Zeit zu seyn/ lassen sie die Stange gemachsam sincken/ und bringen also den Schwarm/ nebst anderen Gehülffen/ auf die Erden; So aber noch mehr Bienen droben liegen/ hole ich sie auf obgemeldte Weis vollends herunter. Die übrigen/ welche die Stelle nicht verlassen wollen/ kan man mit Rauch schon hinweg treiben/ daß sie sich herunter begeben/ und zu den andern gesellen. Dieses Werck kostet zwar Mühe/ man kan aber einem Schwarm beykommen/ er liege wie hoch er wolle/ und ist eine Lust anzuschauen. Auch pflegen etliche den Ast/ wo die Bienen daran liegen/ (wann derselbe nicht zu groß/ und man darzu kommen kan) mit einer scharfen Sägen oder Messer abzuschneiden/ und den Schwarm damit herab zu holen.

Wie und wann die Bienen aus hohlen Bäumen zu nehmen.

Es ziehen auch die Bienen/ wann sie bißweilen im Schwärmen entfliehen/ in hohle Bäume/ und wohnen darinnen/ welche man nicht allzeit finden und überkommen kan. Wann man nun einen solchen Schwarm gefunden hat/ gehet man im Metzen hin/ machet ein groß Loch in den Baum/ allwo die Bienen innen wohnen/ schneidet das Gewürcke sampt den Bienen heraus/ und so der Weisel in dem ausgenommenen Honig gefunden wird/ setzet man ihn ein/ wie oben im 24. Versickel gemeldet worden. Wo man ihn aber nicht finden kan/ thue man die Bienen in ein Zeidel-Nest/ oder in ein Faß/ decket sie zu/ trägt sie in den Garten/ setzet das Gewürcke mit dem Honig und Bienen in einen ledigen Stock/ und so der Weisel nicht umkommen ist/ so bleiben sie und arbeiten. Ist er aber umkommen/ so muß man ihnen helffen mit Brut zu setzen/ damit sie einen zeugen/ wie oben im 18. Versickel Meldung geschehen.

Bienen aus starcken hohlen Bäumen zu nehmen/ kostet viel Mühe/ und gehöret grosse Fürsichtigkeit/ neben gutem scharffem Gerähte und Rüstung darzu. Es sind aber fürnemlich drey Mittel/ durch welche man solcher Bienen mächtig wird: Als erstlich/ bohret man ein Loch mit einem Bohrer/ und erkundiget sich/ wo die Bienen gebaut. Wann man solches erfahren/ bohret man an selben Ort etliche Löcher/ schneidet mit einer Loch-Sägen die Löcher zusammen/ und spaltet das Theil heraus/ und machet ein Loch/ so groß als nöthig ist/ und man das Gewürcke obgemeldter massen kan heraus nehmen. Bey dieser Arbeit muß man nicht allein Gehülffen/ sondern auch mit Gerüst und Rauch versehen seyn/ sonst wird man wenig ausrichten.

Fürs andere/ so pfleget man den Baum/ darinnen der Schwarm ist/ umzuhauen; Weil aber durch den Niederfall des Baums an den Bienen mercklicher Schaden geschicht/ so ists am bequemsten/ daß man erstlich den Baum/ darinn die Bienen wohnen/ oder denselben abhaue oder säge/ so wohl man kan und mag. Nachmahls schneide man einen Klotz oder das Stuck/ worinn der Schwarm ist/ ab/ und lasse solches gemachsam mit Stricken auf die Erden/ so geschicht ihnen kein Schaden; Darzu gehören aber Zimmer-Leute.

Drittens/ so lassen etliche einen solchen Baum ausarbeiten/ richten die Beuten/ wie sonst an einem Bienen-Stock zu/ und lassen die Bienen darinnen bleiben/ wie es an etlichen Orten mit den Wald-Bienen gebräuchlich ist. Dieses gehet wohl an/ wo die Bäume frisch und nicht sehr hohl; Wo aber die Bäume faul sind/ so haben die Bienen kein Bodeyen darinnen/ das Gemülbe fället täglich herunter auf sie/ und verderbet das Honig/ dann kommen leichtlich Schaden und Motten darzu. Derowegen ist das Beste/ daß man bey dem ersten Mittel bleibe.

Von etlichen Wissenschafften / so bey jungen Schwärmen und auch alten Stöcken in Obacht zu nehmen.

Vom Zeichnen der Bienen-Stöcke.

Etliche Bienen-Vätter pflegen ihre Stöcke zu zeichnen / welches nicht unrecht / schreiben Jahr und Tag in ein Buch / desgleichen schneiden sie auch selbige Jahr-Zahl also an den Stock / damit sie wissen / wie alt dieser oder jener Schwarm seye. Auch machen sie den Bienen ein Merck-Zeichen / nagten entweder unter oder ober dem Flader ein Brettlein / oder decken etwas auf den Stock / daß sie so leicht nicht irr werden / und ihre Stöcke finden mögen. Dieses Zeichen aber muß im Sommer nicht geändert werden / sonsten werden die Bienen irre: Im Winter aber hat es nichts zu bedeuten.

Fürnemlich aber soll man auch bey dem Punct in acht nehmen / daß man den jungen Stock zu nechst zum Alten setze / daraus sie gezogen. Dann die Bienen sind desselben Stocks und Flugs gewohnet; und kommen gemeiniglich wieder in solchen Stock. Lassen nun die Alten solche Junge wiederum ein / so wird der Schwarm sehr geschwächet: stellen sie sich aber zur Wehr / so beissen sie einander auf beyden Theilen todt / und werden zugleich auch mercklich an dem Eintragen gehindert.

Wie viel Schwärme in einem Sommer aus einem Stock zu fallen pflegen.

Es ist genug / wann ein Bienen-Stock in einem Sommer zween oder drey Schwärme lässet. Zu viel ist ungesund. Also ist es den Bienen nit gut / wann sie zu viel Schwärmens treiben / dann die Alten werden dardurch geschwächet / und ist auch an den letzten jungen Schwärmen nicht viel gutes / dann sie sind gar zu geringe.

Etliche halten darfür / wann ein Stock mehr dann drey Schwärme lässet / so gehen die alten Bienen ein / geben die Ursach: 1. Weil die jungen Bienen viel Honig aus dem Stocke mit sich nehmen. Es muß ein geringer Schwarm seyn / der nicht drey biß vier Seidel Honig im Auszug / bey sich habe. Wann nun den Alten nicht viel übrig bleibet / so sterben sie im Winter für Hunger. 2. Wann die Bienen durch das Schwärmen geschwächet werden / so bleiben die Threnen im Stock / darinnen sie gehecket worden / und wann sie der Bienen mächtig / und von ihnen nicht mögen getödtet werden / so zehren sie das Honig rein aus dem Stock / daß endlich die Bienen mit ihnen müssen Hunger sterben. 3. Wann der Bienen zu wenig in den Stöcken bleiben / so können sie sich im kalten Winter nicht erwärmen / und müssen erfrieren. Solchem Unheyl kan man aber also steuren. Erstlich so tritt man nach Mittage für den Stocke / mit einem scharffen Messer / und schneidet die Threnen / so aus- und einfliegen / entzwey / daß sie zum Theil heraus für den Stock fallen / zum Theil aber verwundet in den Stock lauffen. Wann dann nun die Bienen sehen an den verwundten Threnen / daß man ihnen Hülffe thut / so greiffen sie die Threnen getrost an / und überwältigen sie. Man muß aber nicht nur einen / sondern wol acht oder vierzehen Tage auf solche Weis zu Hülff kommen. Zum andern / so kan man von Drat oder Rüthlein ein Körblein / in Form einer Fisch-Reuschen / machen / unten ein Loch in das Beuten-Brett schneiden oder bohren / eines Fingers dick weit / solches Körblein / machet man für das Loch / so jagen dann die Bienen die Threnen von Tag zu Tag durch das Loch in das Körblein / darinnen sie bleiben und sterben müssen; Die Bienen aber / weil sie um ein gutes Theil kleiner als die Threnen / ob sie schon den Threnen biß in das Körblein folgen / fliegen durch / das ist ein schöne Lust zu sehen / und währet so lange / biß endlich das Körblein voller Threnen wird / und keine mehr im Stock ist. Man muß aber das Körblein mit Fleiß also machen lassen / daß die Bienen frey durchkriechen / und heraus fliegen / die Threnen aber darinnen bleiben und nicht auskommen können. Diese Art die Threnen also in den schwachen Stöcken zu dämpffen ist sehr gut und gewiß / und kostet auch nicht viel Mühe.

Ferner hilfft man den schwachen und abgeschwärmeten Bienen also / daß man im Herbst / wann die Threnen nunmehr todt / ihnen Nahrung in den Stock giebt / daß sie ihr Auskommen haben können / dardurch sie dann bey dem Leben erhalten werden. Die ersten Schwärme im Frühling aus einen Stock sind die besten / und werden Haupt-Schwärme genennet / darum / weil sie frühe kommen / und stärcker sind an Bienen / als die andere / so hernach folgen.

Wie man den Bienen das Schwärmen wehren solle.

Dieses kan fürnemlich durch zweyerley Mittel vorgenommen werden: Erstlichen / wann sie ausgezogen sind / so nehme man dem Schwarm den Weisel / und lasse die Bienen wiederum zum Flader-Loch / oder / das gewisser / zum untersten Beuten-Brett hinein in den Stock / daraus sie gezogen. Fürs andere / daß man ihnen das Gewürcke oder Arbeit zerstöre / so behalten die Alten die jungen Schwärme bey sich / nachdem sie den König getödtet / damit sie ihnen helffen bauen. Wo aber der junge König schon mit dem Alten im Kampff und Streit lieget / so geht das Mittel nicht allzeit an / der Junge zeucht gleichwol mit seinem Heer aus dem Stock.

Über dieses so wehret man den Bienen daß Schwärmen auch also: Man beschädiget ein gute Anzahl Threnen für dem Stock / der nicht schwärmen soll / man schneidet oder sticht in sie / daß sie doch mit dem Leben in den Stock kommen / so bald nun die Bienen vermercken / daß die Threnen verletzt seyn / da fällt Freund und Feind (um des Honigs willen / so sie bey sich haben) selbige an / und in solchem Lärmen müssen die jungen Weisel auch mit herhalten / dergestalt wird dann das Schwärmen auch eingestellt.

Etliche vermeynen / wann die Bienen angefangen die Threnen zu würgen / so schwärme ein solcher Stock selbiges Jahr nicht mehr. Ich aber habe selbsten gesehen/ daß ein Stock / wo die Threnen-Schlacht am stärcksten ware angangen / den dritten Tag hernach noch geschwärmet hat.

Worbey man erkennen kan/ ob die Bienen in einem Stocke bleiben wollen oder nicht.

Dieses kan man daher sehen/wann sie sich bald in die Händel schicken / als gute Haußwirthe / richten ihnen den Stock zu / und tragen Höltzlein und Gewürcke an den Beinlein ꝛc. Gemeiniglich pflegen Bienen zu bleiben / die sich also stellen: Geschicht aber doch bißweilen / daß sie wieder ausziehen / wann sie schon etliche Kuchen einen Spannen-lang im Stocke gebauet haben. Wann sie entweder ein böser Geruch / oder Nässe / oder Bitterkeit des Stocks/ oder auch wohl die Spur-Bienen aufrührisch machen. Summa / innerhalb 3. oder 4. Tagen / hat keiner keinen Bürgen / daß ein neuer Schwarm in seinem Stocke / darein er gefasset/ gewiß bleibe.

Wie mans mit einem Schwarm machen solle / wann er im Stocke nicht arbeiten will.

Wann man einen solchen Schwarm gerne derentwegen in einen andern Stock setzen wollte / so nehme er den gefangenen Weisel aus dem Stocke / und lege ihn in eine Molter oder Sieb / und setze ihn neben oder auf den Bienen-Stock / mache einen starcken Rauch/ räuchere die Bienen heraus/ so werden sie sich willig zu ihrem Herren finden / darnach magst du sie forttragen / wohin es dir am besten gefället. Ich vermeyne aber auch / wie andere sagen / daß dieser Widerwillen daher rühre/ daß der Weisel gefangen/ und den Bienen nicht zum bauen liege; Ich liesse den Weisel loß / so baueten sie oder zögen aus. Zögen sie aus dem Stocke / so fassete sich sie in einen anderen/ das wäre die beste Weise. Wollen die Bienen in einem Stocke beym gefangenen Weisel nicht bleiben / (der Stock wäre den modericht und erstuncken) so werden sie es in einem andern auch wohl bleiben lassen.

Warum die Bienen nicht leichtlich schwärmen / und wie ihnen zu helffen.

An etlichen Orten / wie auch / wann langwüriges kaltes Regenwetter einfället / pflegen die Bienen nicht gerne zu schwärmen / sonderlich wann kleine Schwärme in weiten und grossen Stöcken wohnen / da haben Alte und Junge Raum genug im Stöcke zu bleiben / und zu arbeiten/ ist derohalben unnöthig/ daß die Alten die Jungen von sich stossen/ weil sie solcher benöthiget: Über dieses/ so lassen sich die jungen Schwärme auch nicht leichtlich aus den Stöcken treiben / darinnen sie Raum zu weichen haben. Wann dann der Streit viel Tage gewehret/ so kommt leichtlich einer von den Weiseln um/ es seye nun der Alte oder der Junge / und bleiben nachmals die Bienen beysammen im Stocke. Sind derohalbe grosse und weite Stöcke nicht gut zum Schwärmen / sondern die Engen.

Wann die Stöcke sehr im Schatten stehen / so schwärmen sie auch nicht leichtlich. Etliche Stöcke schwärmen auch von Natur nicht gerne / weil sie viel Honig eintragen. So pflegen auch bisweilen böse gifftige Nebel und Thau / davon die Bienen kranck werden / das Schwärmen zu verhindern. Über dieses so wird das Schwärmen eingestellt / wann man den Bienen im Frühling zu nahe an Honig und Roos schneidet / bevoraus / wann ihnen die Brut / so sie schon gesetzet / mit heraus genommen wird. Mancher läst ihm eine Maaß oder Köpffel Honig aus einem Stocke belieben / daß er solches nachmals vielfältig jungen und alten Bienen wieder zahlen muß / wie bald wird gemeldet werden.

Wie deme zu helffen.

Es ist schon gemeldet worden / daß die Bienen in den engen Stöcken gern schwärmen / wann nicht andere Verhinderung da ist. Uber dieses kan man ihnen besser nicht rathen / als wann man ihnen im Frühling beym Zeidlen Honig und Roos genug läst; Dergestalt haben sie Gebäude / darein sie bey Zeiten Brut setzen / so haben sie auch Honig / damit sie solche erziehen können / und machet ihnen das Honig/ als ihr Gut und Reichthum/ auch einen Muth/ fället dann gut Wetter zur Schwarm-Zeit ein / so hat man / durch GOttes Seegen junge Schwärme genug zu hoffen.

Mir ist bewust/ daß etliche allhier lehren / man solle den Bienen von der Zeit an / da man sie verschnitten / Honig in Tröglein vor die Stöcke setzen/ ꝛc. Aber man lasse den Stöcken nur ihr nöthiges Honig / so darff man sich nicht besorgen / daß Raub-Bienen einfallen / wann man ihnen Honig vorsetzet.

Etliche verschneiden in etlichen Stöcken nur das Roos ein wenig/ unter dem Flader-Loch / damit sie ansetzen können/ das achte ich auch für eine gute Weise / und lassen solche Bienen nicht ungeschwärmet / sind würden dann durch böse Wetter/ oder andere Zufälle daran verhindert. Da aber die Stöcke voll gebauet / und die Bienen nicht Raum zu arbeiten hätten / und man wolte ihnen deswegen nichts nehmen / das wäre Unrath / man machte faule Bienen dardurch. Wann man ihnen eine gute Nothdurfft läst/ und gleichwol Raum zu arbeiten in Stöcken machet/ so ist genug.

Es hat mich einer von Adel / der ein guter Naturkündiger und Künstler war / gelernet / daß man die erste Hörnisse so anfängt eine Zucht zu ziehen / nehmen soll/ solche gantz klein in Stäublein zerschneiden / mit Honig vermengen/ und den Bienen in die Stöcke zu geniessen geben / davon sollen die Bienen viel gute dauerhaffte Weisel zeugen. Weil aber solche Hörnissen übel zu bekommen / achte ich / wann man ein Hörnissen-Nest zerstöhret / und den Weisel aus demselben nehme (welcher wegen der Grösse von den andern Hörnissen leicht zu erkennen) mit ihm handle/ wie gemeldet wird solches ebenfalls gleiche Würckung haben.

Vom Zeidlen/und was darbey in acht zu nehmen.

Vom Bienen-Rauch.

Zum Räucheren gebrauchet man Rinder-Mist/ etliche auch hartziges Kiefern-Holtz/ nach meiner Meynung/ ist altes Weyden-Holtz am besten zum Rauch/ dann dieser Rauch nicht also schädlich ist/ als der erst-gemeldte/ doch ist an deme so viel nicht gelegen.

Ein fleissiger Bienen-Wirth soll einen Blaßbalg im Garten haben/ damit er bald einen Rauch mache/ dann aus Mangel des Rauchs ziehen die Bienen offtermals davon/ wann sie eine Zeit lang gelegen haben. Es sollen auch allzeit in zweyen Gefässen/ kleine gehauene Höltzlein/ von Weyden/ wie gemeldet/ im andern von fetten Kiefern Holtze/ aber nicht zu viel auf einmal/ in den Rauchkruge gelegt werden.

Wann die Bienen geschwärmet haben/ oder daß man ihnen will Essen geben/ mag wohl ein Krug gebrauchet werden/ aber der oben gantz enge/ auf daß die Bienen nicht hinein fliegen/ an den Krug mache eine Winde/ vorne mit einem Hacken so ist er gut anzuhängen/ wo die Schwärme gelegen sind/ da muß der Rauch eine Weile verbleiben/ sonsten legen sich die Bienen offtmals/ mit samt dem Weisel auf die vorige Stelle. Aber wann man zeidelt und feget/ ist die Rauch-Kanne besser. Beydes/ wann man Bienen einsetzet/ und dann auch wann solche gezeidelt und gefegt werden/ item, so offt man einen Stock eröffnet/ muß man Rauch haben/ und sich für der Bienen Gewalt damit schützen/ derowegen ich diesen Versickel hieher setzen wollen.

Das Geschirr belangend/ so man zum räucheren braucht/ ist entweder ein starcker Krug/ der oben gantz enge mit Löchlein/ oder aber ein Rauch-Fäßlein/ welche sehr bequem zum Räuchern/ dann 1. fliegen keine Bienen darein. 2. So brennt das Holtz in solchen nicht auf/ gibt keine Flammen/ wie mit gemeinen Töpffen.

Zu den Rauch-Krügen muß man einen Blaßbalg haben/ sonst kan man keine Glut zuweg bringen. Besihe in der Figur Num. 5.

Zum Bienen-Rauch muß man faul Holtz nehmen/ damit es nicht grossen Lohe oder Flammen gebe/ solches aber hauet man aus alten Weyden oder hohlen faulen Linden. Auch braucht man das Gemülbe/ das unten aus den Stöcken gekehret wird: Item/ altes Faß Bech klein zerklopfft: klein gespaltnen Kühn/ faule Rinden von denen Bäumen/ und dergleichen.

Etliche brauchen auch dürre Kräuter/ als Dosten/ Dille/ Beyfuß ꝛc. Krancke Bienen räuchert man mit Weyrauch und Agtstein/ zu welchem der weisse am besten.

Item/ mit dem edlen Gummi Galban/ dürren Rosen/ Tausendgulden-Kraut/ und gestossenen Gall-Aepffeln. Im Frühlinge beym Zeideln/ nimmt man Dille/ Wermuth/ schwartzen Kümmel/ und räuchert damit. Diß ist ein gutes Præservativ für die Kranckheiten. Wann die Bienen sich erzürnen und hefftig stechen/ so werffe man nur Moos von einem grünen Baum auf die Kohlen/ so stellen sie das Stechen ein.

Vom Zeug/ so zum Bienenschneiden vonnöthen.

Erstlich muß man eine gute Bienen-Hauben haben/ damit man sein Gesicht verwahren könne.

2. Ein gutes paar Handschuch/ damit wann man die Stöcke eröffnet/ man wider den Grimm der Bienen verwahrt seye.

3. Ein paar Zeidel-Messer: Eines vornen schmahl mit einer breit-runden Spitze/ damit man das Honig samt dem Gewürcke abschneidet. Das andere ist gleich einem Krätzerlein oder Krücklein/ damit man die Beuten feget/ und die Wachs-Bänder in der Fasten heraus ziehet. Das Zeidelmesser muß anderthalben Schuh lang/ zwey Finger breit/ dünne geschmiedet/ und scharff geschlieffen seyn: Im Zeidlen legt man das Messer in frisches Wasser/ so hänget der Honig nicht so starck an. Besihe die Figur, Num. 6.

Wann/ oder zu welcher Zeit man den Bienen Honig zu nehmen pfleget.

Zeidlen oder von Bienen Ausbeute heben/ ist ein schöne Lust/ je öffter man dasselbige brauchen kan/ je besser ist es/ wann es nur denen Bienen zu Nutzen und nicht zu Schaden gereichet. Zu viel aber solches brauchen/ ist mehr schädlich als nutzlich. Es werden gemeiniglich hierzu drey Termin oder Zeiten ernennet: Die erste um Jacobi/ die andere um Michaelis/ und die dritte um Gregorii. Umb Jacobi/ auch vierzehen Tag zuvor/ nimmt man denen Bienen Honig/ die ihre Stöck gantz voll gebauet haben/ und nichts mehr in ihre Stöcke tragen können. Wann man einem Stock aus der untern Beuten/ zween Kuchen oder zwey Tafflen nimmt/ (da soll man allzeit ehe nach den jenigen greiffen/ darinnen junge Threnen/ als wo Honig ist) ist es gantz genug/ man suchet nicht vornehmlich Honig/ sondern den Bienen Raum im Stocke zu machen/ das Honig ist damals nicht am besten/ sondern sehr dünne/ und das Roos wenig zu gebrauchen. Ich halte mehr darvon/ daß man nur das Gewürcke aus dem Untertheil (dann oben mache man ja nicht auf/ man zerreisset das gantze Gebäu im Stock/ und verschüttet viel Honig) nehme/ darinnen noch Brut von Threnen ist/ und füge nachmals einen Kasten an den Stock. Doch weiß ich auch/ daß einer vor Jacobi aus einem Stocke aus der untern Beute mehr dann 6. Maaß Honig genommen hat/ und haben gleichwol die Bienen denselben Sommer und Herbst fast den Stock wiederum voll gebauet; Ein anderer hat mich berichtet/ daß er aus 3. Stöcken auf einmal bey 30. Maaß ohne Schaden genommen habe. Solches sind gute Stöcke/ sie sind aber nicht gemein/ da muß man nach St. Viti zeidlen/ man will gleich oder nicht. Wo aber Bienen Raum genug haben zum bauen/ mag man das Zeidlen nach Viti wol anstehen lassen. Damit man aber das Gebäue in Stöcken/ wann man sie in solcher warmer Zeit/ da alles weich ist/ eröffnet/ nicht zu reissen möge/ nimmt man

einen

einen Drath (nachdem man den Laim von den untern Beutenbrett weggethan/ und die Bienen durch Rauch abgetrieben) stecket ihn von einer Seiten zur andern hindurch/ und schneidet fein gemachsam das Gewürcke / damit vom Beutenbrett ab / wie ein Töpffer den Topff von der Scheiben. Diesen Vortheil pfleget man auch mit Nutzen zu aller Zeit/ wann man einen Stock öffnet / zu gebrauchen.

Umb Michaelis lassen verständige Bienen-Herrn ihre Bienen allein in der Unter-Bretten aufmachen / die Bienen-Stöcke auf das säuberste auszukehren / und da die Bienen am Boden des Stocks / aufgesetzet / einer Vorder-Spannen-lang das Wesel verschneiden / damit weder Nässe noch Unzieser dardurch sich möge hinauf in den Stock arbeiten. Honig aber schneiden sie nicht leichtlich/ sie bedürffen solches dann / die jungen Schwärme damit den Winter über zu unterhalten. Dann je mehr Honig die Bienen den Winter über im Stocke haben / je weniger sie zehren / alldieweil sie sich von dem Brodem erhalten: Wo nun viel Honig / da ist viel Brodem / und hingegen/ ꝛc. Wer nun aus dieser Ursachen um Michaelis zeideln muß / dem rathe ich treulich / daß er nur die untere Beuten angreiffe / und den oberen nichts thue. Dann ich habe selbsten in diesem Fall mit Schaden erfahren müssen / welches ich dem günstigen Leser zur Nachricht melden will: Ich bekame vor etlichen Jahren eine ziemliche Anzahl junger Bienen-Schwärme / und hatte nicht viel Honig im Vorrath / nahme derowegen das Honig unten aus allen Stöcken: Endlich machte ich auch meinen allerbesten Stock oben auf / schnitte getrost und mit Lust darein / dann er war voller des besten Honigs / und gedachte / ich hätte die Sach wohl ausgerichtet Als um Liechtmeß-Tag keine Bienen / wie aus den andern Stöcken / flogen / machte ich auf / da lagen wohl eine Wasser-Stützen voller Bienen unten im Stock / und waren erfrohren. Ich wolte den Stock ausraumen / da ward ich gewahr / daß sich derselben noch eine Handvoll zwischen zweyen Taffeln / vorne am Flader / die ich ganz gelassen / erhalten / solche erwärmete ich wiederum mit heissen Steinen / und brachte sie durch GOttes Seegen wiederum auf / aber sie sind bey weitem nicht mehr so nutzbar / als zuvor / gewesen. Daraus verstehet nun der günstige Leser / warum ich nicht rathe / daß man den Bienen aus der obern Beute vor Winters das Gebäude zerstöhre / nemlich / damit sie nicht erfrieren mögen. Es hilfft nichts/wann sie auch noch so viel Honig in Stöcken haben / und können sich nicht erwärmen / so gehen sie zu Boden.

Um S. Gregorii oder das Æquinoctium vernum ist die rechte Zeidel Zeit / da ist Honig und Wachs recht völlig und gut / da halte ich am meisten vom Honig-Ausnehmen/ sonderlich im neuen Monden. Auf den Frühling / so balde es beginnet warm zu werden/ und die Bienen anfangen Hößlein zu bringen/ siehet ein fleissiger Bienen-Mann zu erst nach den jungen Stöcken / und erkundiget sich / ob sie ihr Auskommen haben oder nicht. Wo viel Mangel vorfällt / so kommt er solchen Stöcken mit Honig zu Hülffe: Die Jungen / so genugsam und auch einen ziemlichen Uberschuß vermögen / beraubet er nicht / verschneidet ihnen unter das Roos / einer zwerg Hand ab / verwahret sie / und lässet sie den Sommer also stehen / so bringen sie nicht allein einen grossen Vorrath von Honig / sondern pflegen auch ein paar mal zu schwärmen. Dergestalt kommt gedoppelt ein / was man im Frühling im Stocke gelassen. Der Geitz glaubet aber nicht gerne/ und folget meinem Rath noch viel unlieber. Ich pflege keinem jungen Stocke leichtlich was von Honig und Wesel (ohne daß ich das Gewürcke im Frühling unten ein wenig beschneide) zu nehmen/ er seye dann erstlich gantz voll gebauet/ wann ich auch gleich in zwey oder drey Jahren keine Nutzung von ihm bekäme/ ich weiß/ daß ich nichts daran einbüsse. Ist der Stock groß / und kommet dergestalt recht zum Stande / so schneide ich nachmals im künfftigen Jahr mehr Honig aus solchem Stocke/ dann sonsten aus drey oder vieren. Doch muß hierbey in acht genommen werden/ daß die Bienen im Stock auch Raum zu bauen haben. So bald als man mit den Jungen fertig worden / mag man auch die Alten angreiffen / wann schon zu besorgen / das noch etwas Kälte dahinten ist. Ich halte vom frühen Zeidlen am meisten / und das darum: 1. Weil ich das Roos bekommen kan / und solches abschneide / wo ich will / sintemal die Bienen noch nicht Brut gesetzet. Diese Ratio ist etwas / weil aber die Bienen die Brut nicht weit vom Honige zu setzen pflegen/ und ein rechtschaffener vorsichtiger Bienen-Vatter den Bienen das Roos zu nächst am Honig / und also zu viel nicht zu nehmen pfleget / so wird durchs frate Zeideln / meines Erachtens / wenig verschüttet. 2. Weil sie darauf ungehindert bauen können / und ihnen nichts zerstöhret wird. Wer langsam kommt / der thut Schaden an der Brut/ und am neuen Honige/ daß sie hin und wieder ins Wesel getragen haben. 3. Weil sie im Anfange nicht übrig böse sind / noch durch viel Stechen weder mir noch ihnen Schaden zufügen / dann welche Biene sticht/ und lässet den Stachel fahren/ die ist des Todes.

Wie man einen Bienen-Stock recht zeidlen soll.

Das ist eines von den fürnehmsten Stucken / so in der Bienen-Zucht in acht zu nehmen/ wird diß Werck richtig vollbracht / so bringet es Nutzen/ wo aber nicht / so verursachet es den Bienen Verderben und vielfältigen Schaden. Soll derowegen ein jeder / der Bienen hat / treulich gewarnet seyn/ daß er nicht jedermann seine Bienen schneiden lasse / so lieb ihm seiner Bienen Wolfahrt ist. Es geben sich zwar viel für Zeidler aus / die eines Theils gedencken / es seye keine Kunst Honig auszunehmen/ schneiden und rumoren unter den edlen Thierlein/ daß einem verständigen das Hertz im Leibe wehe thut / wissen auch ihre Tyranney meisterlich zu beschönen / und sagen: Es muß ein geringer Krieg seyn/ da nicht etliche auf dem Platze bleiben. Für solchen Bienen-Mördern (wie sie warhafftig sind/ weil sie sich eines Dings unterfangen / dessen sie keine Wissenschafft haben) hüte man sich. Bin derowegen gesinnet/ von dieser Sach sattsamen Bericht zu thun.

1. Wann

1. Wann nun die rechte Zeidel-Zeit vorhanden so muß ein Bienen-Mann auch schöne warme und stille Tage zum Zeidlen wählen. Damit / ob gleich etliche Bienen sich im Honig betauchten / und in demselben / wie die Vögelein am Leim bekleben / sie sich dannoch untereinander wiederum reinigen / und in dem warmen Sonnenschein wiederum erquicken können. Aus jetzo angeregter Ursachen fänget man auch bey Zeiten an / die Stöcke zu beschneiden / und höret zum längsten zwischen 1. und 2. Uhren Nachmittage wiederum auf. Wer in trüben kalten Wetter zeidlen läst / oder wann der Wind wehet / derselbige thut seinen Bienen grossen Schaden. Nicht allein die im Honige betauchten / seynd des Tods / sondern auch diejenigen / so vor den Stöcken auf die Erden fallen / pflegen zu erstarren und zu erfrieren. Obwohlen sie sich auch nicht gerne bey solcher Zeit austreiben lassen.

2. Wann dann das Gewitter gut / so nimmt man den Zeug / so man zum Zeidlen bedürfftig / rüstet und verwahret sich / und fänget an den Stock / so man schneiden will / erstlich unten aufzumachen.

3. Wann der Stock geöffnet / und die Bienen genugsam über sich getrieben (im Anfang muß man die Bienen mit dem Rauch nicht zu sehr über sich zwingen / daß man sie nachmahls / auf den Fall / auch wieder unter sich treiben kan) so kehret man den Abgang von den Bienen und Gewürcke aufs reineste in eine Molter / das braucht man dann zum Rauchen. Uber dieses suche aufs fleissigste am Boden und Seiten / ob Motten-Nester verhanden / solche kratze oder scharre man aufs Reineste heraus / werffe sie ins Feuer und verbrenne sie.

4. Nachdem man nun den Stock solcher massen auf das säuberste gereinigt / fähet man an das Roos fein groß in der untern Beuten abzuschneiden / und bedecket den Boden des Stocks gantz und gar damit / auf daß / wann Honig herunter trieffe / es nicht in den Stock / sondern auf das Gewürcke falle / so kan man solch Honig nicht allein leichtlich heraus nehmen / sondern der Stock bleibet auch trocken und rein / so können dann die Motten nicht so leichtlich aufkommen / als sonsten geschicht / wann die Stöcke unten mit dem Honig also beschmieret und beschmutzet werden.

5. So ziehe ich mit den Kratzen oder Krücken am Zeidel-Messer / die Wachs-Bänder aufs reineste ab / so weit ich das Roos verschnitten / und das darum / dieweil ich nachmahls für den Bienen / die aus dem Obertheil des Stocks herunter weichen / nicht wohl ohne der Bienen Schaden darzu kommen kan.

6. Wann dieses verrichtet ist / in der untern Beuten / so mache ich den Laim an der obern Beuten auch los / räuchere die Bienen zu beyden Seiten wohl weg / schneide dann mit einem Drat das Gewürcke vom Beuten-Brette ab / nehme das Bret davon / und entblösse den Obertheil des Stocks / da gemeiniglich das rechte Honig-Nest ist / und wann viel Bienen am Beuten-Brette / laß ich sie unten in den Stock lauffen / damit ich nicht etwann den Weisel aus dem Stock reisse. Darauf fange ich an wiederum Roos zu schneiden / wo ichs zuvor gelassen / und fürnehmlich greiffe ich nach dem schmutzichten und schwartzen / wo es verhanden / und nehme dessen so viel / als mich beduncket genüglich zu seyn; die Brut aber / so sauber / muß man ihnen stehen lassen. Ist es vorm Flader schwartz und verdorben / von der Kälte / die zum Fladerloch bey starcker Kälte hinein geschlagen / so sehe ich / wie ich mit dem langen Zeidel-Messer hinzu arbeite / daß ich das Böse vorne / samt den Wachs-Bänden abstosse / und das hintere stehen lasse.

7. Nach diesem betrachte ich / wie viel Honig ich dem Stocke ohne seinen Schaden wohl nehmen kan / dann wie die Stöcke einander bey weitem nit gleich / so muß ich auch aus einem nicht so viel als aus dem andern schneiden. Aus reichen fetten Stöcken gefallen reiche Ausbeuten: Von Armen die wenig Vorrath haben / nimmt man wenig / man läst ihnen auch wohl alles / ja man giebt ihnen auch wohl offtmahls / wann es nöthig / Zubuß. Fürnehmlich muß man mit denjenigen / die im vorigen Sommer 2. oder 3. mahl geschwärmet haben / genädig umgehen / damit sie Hauswirthe bleiben mögen.

8. Mit einem Stock / der zimlich wohl stehet / und eine mässige Weite hat / theile ich / das ist / ich schneide den halben Theil an einer Seiten von oben an / so weit das Roos gehet / rein ab / und laß die andere Helffte stehen. Sie haben gebauet wie sie wollen / es hindert nichts. Sind die Kuchen in die Länge angesetzet / so schneide ich sie gantz heraus / stehen sie aber über zwerch / so schneide ich sie mittengemachsam entzwey / nehme den halben Theil heraus / und lasse die andere Helffte im Stock stehen. Wann ich aber das andere Jahr wiederum zeidle / so schneide ich das jenige heraus / das ich zuvor habe stehen lassen / und verschone des neuen Gebäudes. Dergestalt fege und reinige ich allezeit in zweyen Jahren meine Stöcke von Honig-Roos / und darff mich nit besorgen / daß sie leichtlich mottig werden / verdirbet mir auch das Honig nicht / wie denjenigen widerfähret / so viel Jahr das Honig über dem Creutze stehen lassen.

9. Im Schneiden muß man die reinen Stücke Honig in ein Gefäß allein / und die Unsaubern auch alleine legen / und diese nachmahls aufs säuberste reinigen.

10. Beym Schneiden aber muß man nicht nur in einem / sondern in zweyen Krügen Rauch haben / damit man die Bienen durch Hülffe eines Flederwisches rein vom Honig abtreibe. Ich schneide nicht / die Bienen seynd dann weggewichen / und fürnehmlich muß man wohl zusehen in den Stöcken / so überzwerch gebauet haben / daß man nicht den Weisel zu todt schneide / oder aus dem Stocke mit weg nehme. Man mache erstlich die Taffel vom Stocke an der Seiten / da man Gewürcke und Honig heraus nimmt / los / beuge solche zu sich / wie viel es sich leyden will / so kan man ihnen mit räuchern beykommen / und sie abtreiben.

11. Wann man dann ein Genügen aus dem Stocke genommen / und die Wachs-Bänder rein abgezogen hat / machet man stracks das obere Beuten-Brett vor / und verkleibet ihn / damit andere Bienen keinen Einfall thun / nachdem man auch das Roos aus der untern Beuten genommen / verkleibet man den Stock unten auch. Man soll ja keinen eröffnen / der erste sey dann aufs beste wiederum zugemacht und verwahret.

12. Indem man aber die Beuten-Bretter für den Stock machet und verkleibet / muß man zuvor / an allen Enden die Bienen mit Rauche abtreiben / auf daß man sie nicht zertrucke oder mit verkleibe. Um diese Zeit / wann die Nutzung und Bienen sich mehren / so soll kein Bienen-Herr eine Biene mit Willen um drey Pfenninge aus dem Stocke entrathen / haben die Alten zu sagen gepfleget.

Zum Uberfluß will ich einen jeden nochmahls treulich erinnert haben / daß er seinen Bienen nicht zu viel nehmen / und zu starck berauben lasse: dann kein grösserer Schaden den Bienen zugefüget wird / als durch übermässiges Verschneiden; Zu viel Honig kan man ihnen nicht lassen / aber leichtlich zu viel nehmen. Wer seinen Bienen im Schneiden zu nahe greifft / der schneidet ihm selber / in diesem Fall all sein Glück ab. Ja ich kan mit Warheit sagen / daß mancher Stock solche Plünderung kaum in drey Jahren recht überwindet. Das ist also der Bericht / wie man einen Stock ohne Schaden zeidlen oder schneiden soll.

Wie man Honig aussäumen / und Wachs machen soll.

Wann man mit dem Zeidlen fertig ist / so nehme man kürtzlich darauf vor / daß das Honig von dem Gewürcke zu schneiden / damit handthieret man aber also: Man nimmt einen grossen Raum-Krug oder Milch-Hafen / mit einem Zapffen (groß oder klein / nachdem man viel oder wenig Roos hat) darein thut man erstlich die besten und reinesten Honig-Stücken / das schlecht und geringe behalte in einem besonderen Geschirr / bis auf die letzte. Wann der Topff voll ist / so verwahret man den Zapffen fleissig / siehet auch wohl zu / daß man im umrühren solchen nicht loß stosse / setzet solchen Topff mit dem Honig in einen Kessel / darinnen heiß Wasser / darunter ziemmässiges Feuer ist. Wann nun der Topff eine Zeitlang in dem siedheissen Wasser gestanden / und solches etlichemahl wohl umgerühret worden / so zufliest das Honig / daß es gantz dünne wird / alsdann hebt man den Hafen aus dem Wasser / zeucht den Zapffen daran aus / läst das Honig durch einen Durchschlag oder dünnes Tuch (daß man zuvor auch in heisses Wasser getauchet) in ein rein Gefäß lauffen / weil es kan und mag / kommt unterweilen etwas für das Loch / so räumet man von Aussen mit dem Zapffen / oder inwendig mit einem Löffel. Wann das Honig nicht mehr folgen will so setze man es wiederum in den Kessel und zertreibe es von neuem. Wann dann das beste heraus / so leget man zu dem Ubrigen das Geringe auch in den Topff / und gehet mit denselben um / wie jetzo gemeldet worden / lässet das Honig auch heraus / doch in ein anders Geschirr das Gute thut man alleine / das Affter-Honig auch besonder / weil das folgen kan und will. Endlich wann nichts mehr will zum Zapffen-Loche heraus gehen / so wärme mans von neuem wiederum im Kessel / schütte darnach solches auf zwey oder dreymahl / nachdem dessen viel ist / in einem zimlichen Sack / den man darzu machen lassen / und alsbald darmit in die Presse / so bleibet nicht viel darinnen. Dieses Honig thue abermal in ein besonders Geschirr alleine / die Feces aber was im Sacke bleibet / lasse durch rein gesottenes Brunnen-Wasser wohl waschen / und solches Honig-Wasser zum Methsieden aufbehalten.

Das ausgeseimte Honig thut man in reine Geschirr / jedes sonderlich / setzet es in ein kühles / doch auch lüfftiges Gemach und behält es zur Nutzung / wie lang man will. Etliche setzen das ausgesäumte Honig an die Sonnen / das ist nicht gut / dann das Honig versauret an der Sonnen / und sterben nachmahls die Bienen darvon. Wie das Honig aufbehalten und verwahret werden soll / wie oben schon gemeldet.

Andere pflegen das Honig also auszuseimen; Sie setzen das Roos samt dem Honig in einem Hafen oder Geschirr auf einen warmen Ofen / wann es weich und dünn wird / so thun sie einen Theil in ein klar reines Tuch / winden das Tuch zusammen / und drucken das Honig darmit / so gewaltig als sie können heraus / in ein Geschirr; Es gehet zwar etwas langsam / aber man bekommt das schönste Honig auf solche Weiß. Das Ubrige kan man auf vorhergehende Manier vollends heraus pressen / so gut man kan und mag.

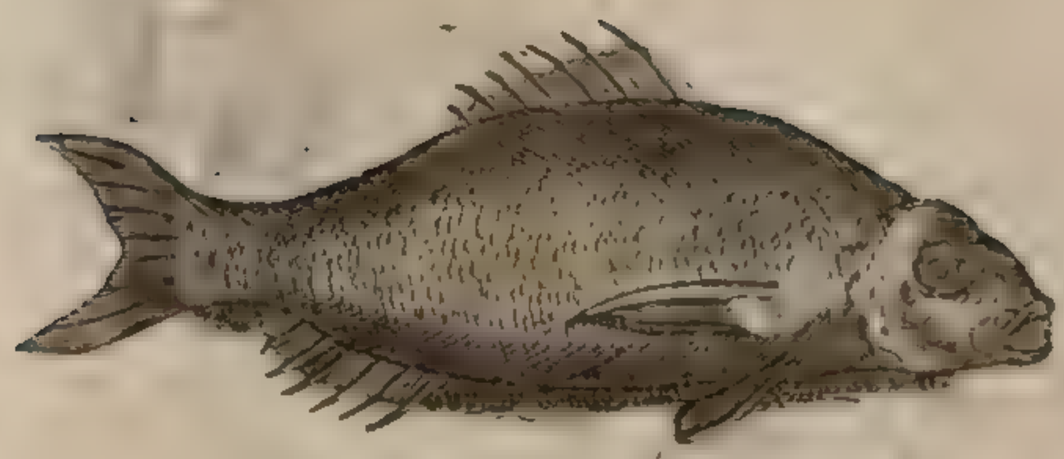
Wie man das Wachs aus dem Gewürcke macht.

Man nimmt das Gewürcke oder Roos / zubricht es in Stücke / thut es in einen Kessel oder Hafen (nachdem man wenig oder viel hat) giesset Wasser darauf / machet ein mässiges Feuer darunter / und läst es wol sieden / rühret es wohl durcheinander / darnach nimmt man den Honig-Sack zur Hand / giesset auf einmahl einen Schöpff-Topff voll darein (doch daß der Sack zuvor durch siedheiß Wasser erwärmet worden) presset und drucket solches aus in ein Geschirr / darinnen kalt Wasser ist / wie jetzo vom Honig Meldung geschehen ist.

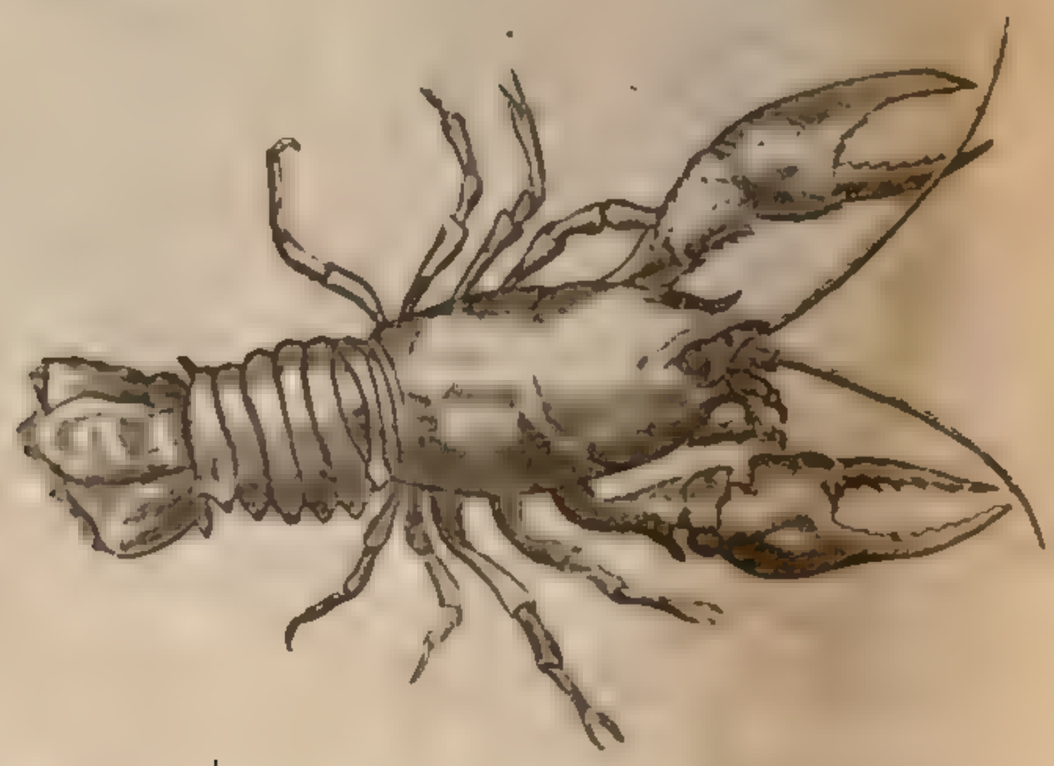
Wer keine Presse hat / der mag alle Manns-Kräffte daran strecken / es bleibet dannoch wohl Wachs im Ballen.

Wann dergestalt das Wachs in kalt Wasser gebracht / davon es eine schöne Farbe bekommt / nimt mans heraus / thut es in ein reines Geschirr / zerschmeltzet es gemachsam / und wenn es wiederum lauter / giesset mans durch einen Durchschlag / heisses Tuch / oder Sack / in ein ander Gefässe / darinnen unten ein wenig warm Wasser ist / weil es im kalten Wasser rumpich und runtzlicht wird; So bald aber dickes will mit kommen / hört man auf / und giesset das Unreine in ein Gefäßlein alleine. Das Erste wird ausbündig schön / wann es gestehet: Das andere gebrauchet man zum wichsen / Baum-Salben / &c.

24. Bräsen.	*Prasimus.*	Rotäugken.	*Rubellus.*



Hausen.	*Huso.*	Krebs.	*Astacus.*



Crabben.	*Cancer.*	Hecht	*Lucius.*

Barb.	*Barbus.*	Karpff.	*Carpio.*

Fünffter Absatz.

Handlend:

Von denen in dem Wasser lebenden Thieren / oder / von den Fischen / und der Fischerey.

SOlget die letzte Gattung der Thieren / welche wir als Haus-Leute / anzusehen haben / nemlich die so in dem Wasser leben. Und obwol oben schon der Fische gedacht worden / in so fern sie in Teiche zustellen und darinnen zu pflegen / so ist doch allhier ein gantz anders Absehen und wird allhie nach behaltener Eintheilung / der Fische Natur und Wesen / nebst derselben Nutzen und Anwendung nacheinander vorgetragen / die Manier aber dieselbe zu fangen / oder die Fischerey in einem darauf folgenden besondern Capitel zu sehen seyn.

Unter allen Creaturen und Thieren / die GOTT erschaffen hat / ist fast keine / von mehrerley Arten zu finden / und sich mehr vermehren / als die Fische: Dann / wann es möglich wäre alle Geschöpffe zu zehlen / die auf Erden / in der Lufft / und in denen Wassern wohnen und leben / würde die Menge und Anzahl der Fische alle andere unfehlbar weit übertreffen: Item es werden offtmahl in eines einzigen Karpffen-Fisches Rogen viel hundert / ja offt mehr als tausend Eyerlein gefunden / welche Vermehrung freylich alle Thier auf Erden und in der Lufft weit übertrifft.

Die meisten Arten aber werden im Meer gesehen und gefangen / von welchen allen zu melden und zu handeln viel zu weitläufftig wäre; sondern ich will nur von denjenigen / welche bey uns in den Teichen und Flüssen gezogen werden / Meldung thun. Es finden sich zwar etliche im Meer / die auch in denen Flüssen wohnen; etliche aber nur allein in einem oder dem andern: Auch werden etliche für gesund / etliche aber für schädlich gehalten.

Die Meer-Fische werden unter die / so der Gesundheit am fürträglichsten sind / gezehlet / weil sie durch ihre angebohrne saltzige Bitterkeit die Kälte und Feuchtigkeit mässigen und temperiren: Die nächsten daran sind die / so in gebürgigten und steinigten Flüssen und Bächen sich aufhalten / weil sie den Lauff gegen dem Strohm halten / und in der Bewegung sich mehr üben: Hingegen so glaubt man / daß die / welche in faulen und stillstehenden Wassern / als in Seen und Teichen / so da schlechten Zufluß von Bächen oder frischem Wasser haben / wohnen / den erst erwehnten an würdigkeit weit nachzusetzen seyen.

So wird auch für gewiß gehalten / daß die Hechte und Raub-Fische / die von andern guten Fischen ihre Nahrung nehmen / viel besser / lieblicher und geschmackhaffter zu essen sind / als die / so nur Frösche und Roth-Augen zur Speiß nehmen müssen.

Auch sind die gebratene Fische weniger schädlich / als die Gesottene / und die Schuppigten besser als die schleimichten / so ohne Schuppen sind.

Alle Fische sind von Natur kalt und feucht / jedoch auch mit Unterschied / sintemahl einer besser ist dann der andere / nach Art und Eigenschafft der Ort und Wasser / in welchen sie sich aufhalten / und fliessen: Dann welche sich in den Steinen und lauteren / reinen Wassern aufhalten / die sind besser / dann die andere / so sich in faulen stillstehenden Wassern befinden / haben einen guten Safft / und lassen sich wol verdäuen.

Wiewolen in allen Kranckheiten die Fisch gäntzlich verbotten werden / können jedoch etliche / welche in klaren felsichten Wassern wohnen / als die Grundeln / Forellen / Hecht / Bersich und Kräslin erlaubet werden / nach diesen sind auch noch Meer-Fisch zugelassen. Welche aber in unreinen / sumpfichten Wassern gefunden werden / sind allesamt bös und ungesund.

Einen guten gesunden Fisch soll man bey diesen Zeichen erkennen / daß er hart trucken Fleisch habe / schuppicht und nicht schleimigt sey / der sich in der Lufft nicht bald verändert / am Geschmack süß / und eine dünne Haut hat. Solche Fische däuen sich wol / und geben gute Nahrung und Geblüt / sind den mässigen und schwachen Leuten gesund.

Die Meer-Fisch sind leicht verdäulich / geben sich aber schwehrlich wieder: Aber die Wasser-Fisch verdäuen sich schwehrlich / und geben sich leichtlich wieder.

Alles Geblüt / so von Fischen wird zu wegen gebracht / ist dünner dann dasjenige / so vom Gebrauch der Erd-Thieren her entspringet.

So man Fisch und Fleisch zugleich bey einer Mahlzeit hat / soll man die Fisch am ersten essen / und das Fleisch hernach.

Die Fische sind den Choterischen oder Gallreichen Menschen gut / den Pflegmatischen aber schädlich: Desgleichen schaden sie denen / so weiche und schwache Nerven haben / sonderlich im

Winter: Item/ den jenigen / welche in kalten Landen wohnen / und der Fisch-Speis nicht gewohnet sind / absonderlich wann sie einen kalten Magen haben / und noch mehr / wann sie einen hitzigen Magen haben / dann sie werden sehr durstig davon.

Die Fische so ein weiches Fleisch haben / als Barben / sind besser / wann sie zimlich groß sind: Aber die Fische / so ein hartes und trocknes Fleisch haben / als Hecht / sind besser / wann sie klein oder in mittelmässiger Grösse sind.

Die gesaltzene Fisch sind trucken und hitzig / zertheilen und machen dünn die grobe Feuchtigkeiten / absonderlich wann es Fisch sind / welche ohne dem gute Nahrung geben.

Alle gesaltzene Fisch sind ungesund / werden leichtlich im Leib corrumpirt / und dardurch der gantze Leib verändert / wann man sie stetigs geniesset. Derohalben sollen sich die Ader-Lässer vor dörren und gesaltzenen Fischen hüten / dann sie gebähren Maltzey.

Welches alles bey den folgenden Fischen selbst besser zu erkennen.

Das erste Capitel.

Von dem Hering / Bücking.

HEring heist Lateinisch / Halec, Arenga und Harenga, Italiänisch / Harengo, Frantzösisch / Harang ou Hareng, und Spanisch / Aleche, Harinca.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist allenthalben wol bekannt / wird Hauffenweis in dem Meer / Ost-See und in Mitternächtischen Ländern gefangen / und dasselbige zu Ende des Mayen bis in den Junium hinein / in Tonnen eingeschlagen / und weit in fremde Land geführet. Alsbald er aus dem Wasser kommt / so ist er todt / darum pflegen die Fischer / so bald sie einen Fang gethan haben / denselbigen das Eingeweid / durch viel besondere darzu bestellte Leut / auszunehmen / und die Hering einzusaltzen.

Bücking oder Bückling / ist nichts anders / dann ein geräucherter Hering / Halec infumatum; wird in grosse Faß eingepackt und verführet / diese sind gar hart gesaltzen / und werden Faß-Bücking genannt. Etliche aber werden in Stroh eingepacket / so etwas besser und süsser sind / und diese werden Stroh-Bücking benamset. Uber das ist noch eine andere Art der Bücking / welche man Deu-Bücking nennet / diese haben einen gar lieblichen süssen Geschmack / und sind die allerbeste.

Wo die Hering auf dem Wasser ein Liecht sehen / da schwimmen sie häuffig hinzu / und werden also zu dem Garn gebracht / und derowegen mehrentheils bey Nacht gefangen.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Wann der Hering noch frisch ist / so ist es ein herrliche und liebliche Speise. Die gesaltzene Hering und Bücking gehören für Gesunde / und sind den Krancken undienlich / wie auch alles gesaltzene Fisch-Werck. Sie sind sonst eine nutzliche Haus-Speise / zu sieden / zu braten / kalt aus einem Essig / und auf mancherley andere Art bereitet.

Den gantzen gesaltzenen Hering leget man auf die Fuß-Sohlen / dardurch die Flüsse vom Haupt herunter zu ziehen / und die febrische Hitz zu milderen. Die Asche zermalmet den Stein / und wird bereitet wie die Krebs-Asche.

Hering-Schmaltz heilet den Grind der Brust / wie gleichfalls auch die Biß der Hunde.

Hering-Seelen ist ein gutes Mittel den Harn zu treiben.

Muria (Garum) ist die Brühe / darinnen der Hering oder ein anderer Fisch eingemacht gewesen. Wird gebraucht in Clystiren / im Lenden-Weh / in der Wassersucht / sie reiniget auch die garstigen Geschwehre / den heissen Brand / vertreibet die Kröpffe / und tauget zu den Hals-Geschwehren / wann man sie mit Honig vermischet / und sich damit wohl schmieret.

Das andere Capitel.

Von den Plateisen.

DJe Plateissen oder Schollen werden Laden Lateinisch / Pecten, Platessa, Passer marinus. Italiänisch / Passere genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

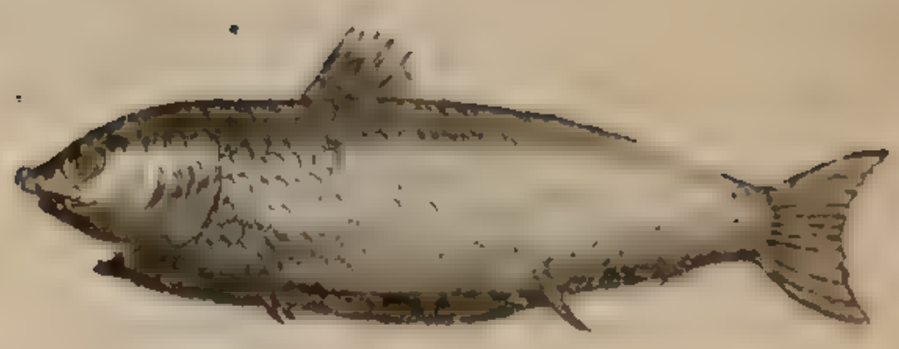
Diese Fische haben ihren Nahmen von der breiten Gestalt. Es werden aber derselben etliche Arten gefunden / wie solche bey dem Rondeletio, weitläuffig beschrieben werden.

Sie sind in allen Landen auch wohl bekannt / als eine gemeine Haus-Speise: Werden mit grosser Menge gedörrt und verführet. Man saltzet sie auch in Tonnen ein / wie die Hering und andere Fische.

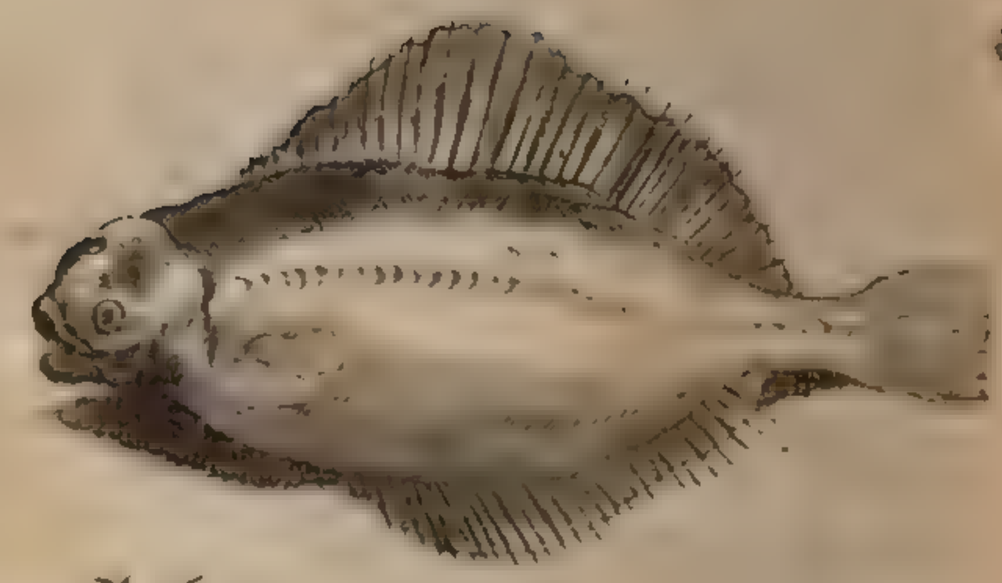
Das dritte Capitel.

Von dem Stock-Fisch.

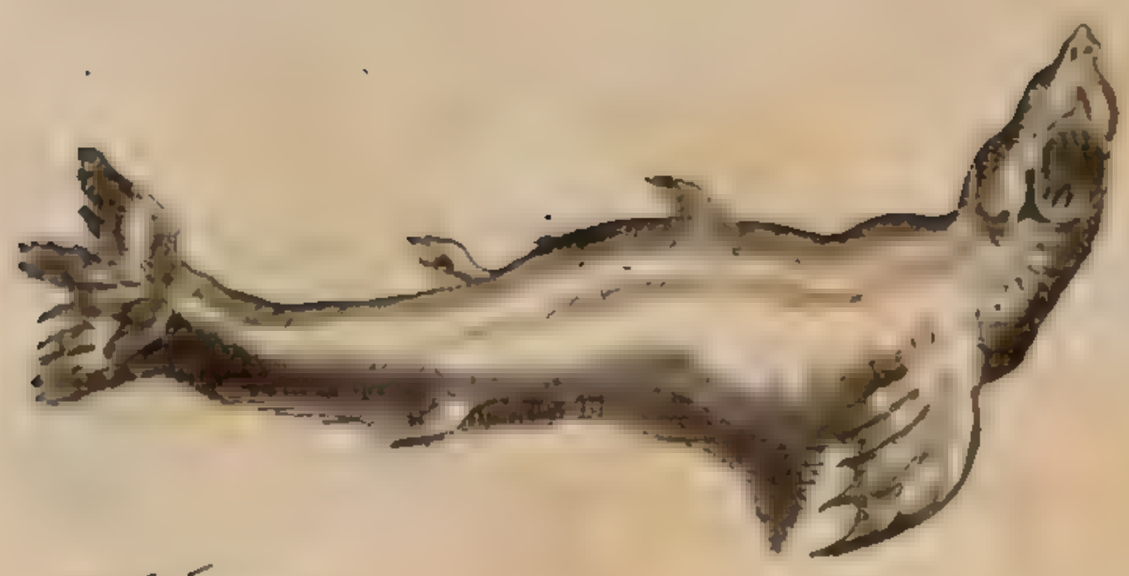
DEr Stock-Fisch / so auch Schel-Fisch und Rotschere genennet wird / heist Lateinisch / Asellus, Salpa,



Stockfisch.



Asellus. Roch. Raia.

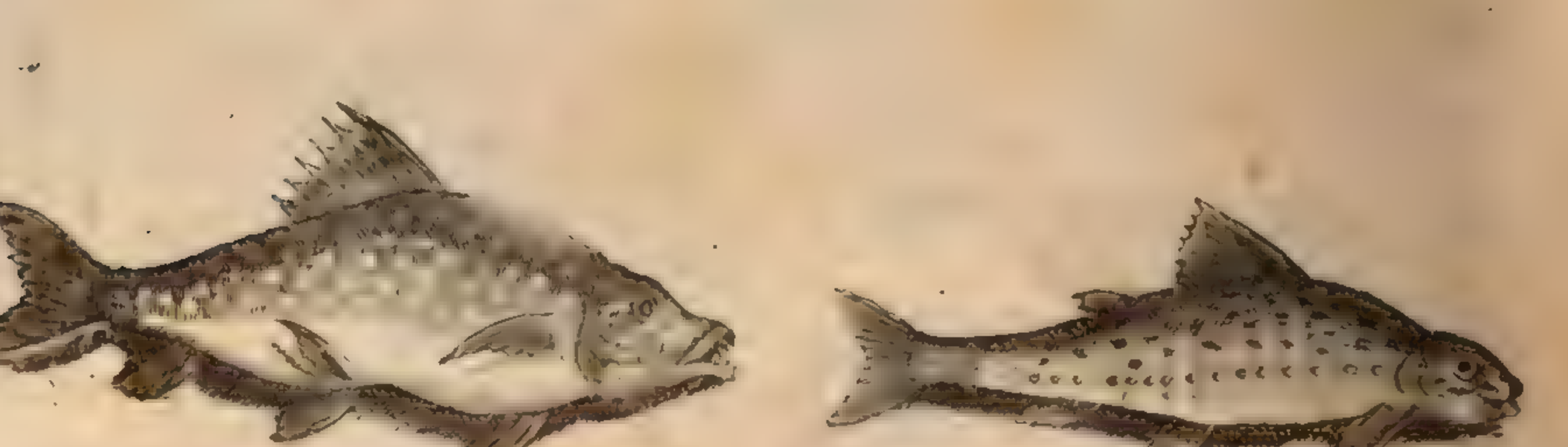


Salmen. Salmo.

Forellen. Variola.

Aal. Anguilla.

Aalrüve. Mustela piscis.



I. Gestalt und Beschaffenheit.

Hat den Nahmen daher / dieweil man ihn / wann er erdörrt ist / nicht essen kan / er sey dann zuvor ehe man ihn einweichet und siedet / auf einem Stöck wohl geklopffet / daß er geschlacht und mild zu essen werde. Und daher kömmt es auch / daß man einen ungeschlachten / ungeschickten Menschen im Sprich-Wort einen Stock-Fisch nennet.

Die Rothscheren ist eine Art von Stockfisch / und kein anderer Unterschied / als daß sie nur von einander gestalten sind / und der Grad durchaus heraus genommen ist.

Sie werden alle gedörret / aus den Mitternächtischen und Niederländischen landen in grosser Menge zu uns heraus geführet / sind in der Küchen wohl bekannt / und werden von den Köchen auf mancherley / und schmackhafftige Art zugerichtet.

In den Mitternächtigen Ländern macht man Meel aus den gedörrten Stockfischen und backet Brod daraus / zur täglichen Speise.

Das vierde Capitel.

Von den Bolchen.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Bolchen / Cabeleau / Rhein-Fisch und Wytting / werden unter eine Art gerechnet / nehmlich auch unter die Stock-Fisch / und Asellos ventricosos, oder Stock-Fisch mit grossen Bäuchen genännt. Doch aber ist ein Unterschied unter den Bolchen und Rheinfisch / dann der Bolche oder Cabeleau / ist ein herrlicher grosser Fisch / hat einen sehr grossen Kopff / daher das Sprichwort entstanden / wann einer einen dicken Kopff hat / daß man sagt: Er hab einen Bolchen-Kopff. Ist am Geschmack ein berühmter Fisch / sonderlich wann er frisch gefangen ist. Hat eine grosse Leber / fast wie eine Kalbs-Leber / welche gar mild ist / und sich am Geschmack einer Kuppen-Leber sehr wohl vergleicht. Der Bolchen wird in Stück zerhauen / und in Tonnen eingesaltzen.

Die Köpffe von den Bolchen werden abgeschnitten / und insonderheit eingesaltzen / es ist ein gar gutes Essen an den Köpffen.

Der Rhein-Fisch / ist an Grösse / Güte und Geschmack geringer als die Bolchen / wird gantz mit dem Kopff und Leib in Tonnen eingesaltzen.

Wytting oder Weitling / sind kleine Rhein-Fisch / also genannt / dieweil sie weisser sind / ist so viel gesagt / als Weisfisch.

Diese gemeldte Fische alle werden mit Mange in Tonnen zu uns / und an andere weite Ort / zu der Küchen-Speis geführet / und alle unter die Asellos und Stock-Fisch gezehlet.

Das fünffte Capitel.

Von dem Rochen.

Der Rochen heist Lateinisch / Raia, Pastinaca marina. Italiänisch / Pisce Raza. Französisch / Raye, und Spanisch / la Raya Poscada.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist eine Art der Plateissen / werden etwann in der Runde zweyer Elen breit / haben ein grausames Gesicht. Das Maul steckt ihnen weit unter dem Leib / und haben einen langen stachlichten Schwantz. Sind hart / und dürr zu essen / darum achtet man ihrer auch nicht viel / dann an denen Orten da das Fisch-Werck theuer ist.

Das sechste Capitel.

Von dem Salmen oder Lachs.

Der Salm heist Lateinisch / Salmo. Italiänisch / Salmone pesce; Frantzösisch / Saulmon; und Spanisch / Salmon pescado.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein grosser Fisch / dem Rheinstrom und See-Stätten sonderlich wohl bekandt. Wann er frisch ist / so hat er ein liebliches süsses und feistes Fleisch.

Ein rechter Herrn-Fisch / der doch bald sättiget; wird in der Elb und Rhein / auch am Meer / wo süsse Wasser einfliessen gefangen. Die Natur-Kündiger sagen / er laiche im Meer / und gehe alsdann heraus in die Flüsse / ferner gegen dem Winter begebe er sich wieder ins Meer: Andere wollen er laiche auch in unseren sandigen Wassern / und verberge den Rogen in sandige Grüblein / woraus alsdann Junge erwachsen. Im Mayo bis auf Johannis sind sie am besten;

Er wird auch eingesaltzen / wie der Hering / und alsdann nicht mehr ein Salm / sondern Lachs und Ezox genannt: Etwann auch im Rauch aufgehenckt und gedörret. Ist aber gesaltzen und gedörret eine ungesunde grobe Speise / gleichwie andere gesaltzene und gedörrte Fisch / obwohlen er vielen sehr wohl schmecket.

Das siebende Capitel.

Von der Forellen.

DJe Forellen oder Goldförn heist Lateinisch / Variola, Aurata & Triuta. Italiänisch / Trotta vel Trutta. Frantzösisch / Troutte, Truette.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Die Forelle hat eine schöne Goldfarb / hin und wieder mit rothen Flecken besprengt / hält sich in klaren / harten frischen Wassern und Brunn-Quellen / und ist in den Küchen der grossen Herren meistentheils bekannt / und kommet nicht bald auf der gemeinen Leute Tisch:

Sie sind auch Raub-Fisch und nähren sich von kleinen Fischlein.

Weil die Bäche / in denen sie sich aufhalten / gemeiniglich verbotten sind; ohne was heimlich ohne der Obrigkeit Wissenschafft geschicht. Ist ein harter und gesunder Fisch.

Laichen erst im November. Sie werden von den Fischern in zweyerley Arten eingetheilet / und nennen sie die grösten Grund-Föhren / weil sie im lettigen Grund bessern Raub und Nahrung finden / als die so sich von Macken und Fliegen nähren / und in der Höhe schwebend nicht halten. Es ist gewiß / daß die Fluß-Föhren in einem Fluß edler und bessern Geschmacks sind als im andern.

II. Eigenschafft- und Artzney-Würckung.

Diese schöne Fisch sind von leichter Däuung: Mit dem Fett von den Forellen bestreichet man die Feigwartzen und Schrunden des Hindern. Den gezahmten Kiefer vom lebendigen Forellen gebrauchet man in der schwehren Noth. Er ist auch nützlich in denen Schmertzen / wann der Monat-Fluß kommt.

Man sammlet auch die Steinlein / und haben selbe mit den Karpffen-Steinen gleiche Würckung.

Das achte Capitel.

Von dem Aal.

AAl heist Lateinisch / Anguilla, Italiänisch / Anguille, Frantzösisch / Anguilles. Und Spanisch / Anquillas.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses ist ein langer glatter lebhaffter Fisch wie eine Schlange / lebet etwann bis in das achte Jahr / reibet und streiffet sich an den Felsen ab / dieselbige Abstreiffung wird lebendig / und haben keine andere Gebährung.

Dann er hat weder Milch noch Rogen / gebieret also lebendig / und nicht zu bestimmter Zeit wie andere Fische sondern zu aller Zeit. Wie aber eine von Herr Hochberg angeführte / und aus Böcklern / und andern genommene Art Aale zu zeugen / kan als eine bisher uneingeführte Sache / nicht angeführet werden. Sih. 2. Theil / pag. 595.

Sie leben unter allen Fischen am längsten / und bey sechs Tag ausser dem Wasser. Haben einen harten Tod / und wenn sie noch abgezogen und in Stücke zerschnitten sind / leben sie doch noch. Erschrecken von der Stimme des Donners / ringeln sich zusammen / und schwimmen also im Wasser als todt dahin. Erfreuen sich der fliessenden Wasser. Und wann es finster Wetter und das Wasser durch den Wind oder sonsten trüb gemacht ist / werden sie am meisten gefangen. Rauben / und stellen den kleinen Fischlein / so noch in ihren Saamen sind / gewaltig nach. Ist im Mayen am besten.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Den Aal soll man wohl braten / oder mehr sieden dann andere Fisch / sonsten ist er schädlich: Ist gebraten besser und gesunder als gesotten.

Das Fett taüget zu den Wunden / machet die wachsen / bringet das Gehör wieder / lindert die Hæmorrhoiden oder Blutfluß der guldenen Ader. Das Fett aber muß gesammlet werden / wann man den Aal bratet.

Der Kopff tauget vor die Wartzen des Leibes.

Das annoch warme Geblüt lindert die Colic-Schmertzen.

Die mit der Leber getrocknete und gepülverte Galle ist ein mehr dann tausendmal probirtes Mittel zur harten Geburt / die Haut bindet man um verrenckte Glieder.

Etliche geben vor / daß wann man einem den Wein / worinnen ein Aal gestorben / zu trincken gebe / selber keinen Wein mehr riechen könne.

Das neundte Capitel.

DJe Aalrupe heist Lateinisch / Mustella piscis, Frantzösisch / Lamproye de Riviere.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Aalrupe / oder Quapfisch hat eine glatte Haut wie ein Aal / einen Kopff fast wie eine Krotte. Der Magen mit dem Schlund hat etliche Federn / deren jede siehet wie ein Frosch oder Krotten-Fuß.

Wohnet

Wohnet sowohl in den frischen Seen als fliessenden Wassern / haben ihren Strich im Februario und Martio. Vor Weynachten werden sie zum Essen am aller bequemlichsten gehalten:

Die Leber hält man in hohem werth / den Rogen aber pflegt man nicht zu essen. Er ist auch ein Raub-Fisch / der alles was er bezwingen kan / verschlinget.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Den Magen mit dem Schlund pfleget man gantz auszunehmen und zu dörren. Dieses treibet die Nachgeburt gewaltig / und dienet zu allerhand Gebrechen der Mutter / zerstossen / und mit Wein eingegeben / Encelius in lib. de Metallicis.

Der Ruppen oder Aalrup frisch gesotten und zugerichtet / ist einer der allerbesten Fisch / seinen Geschmack belangend.

Wann man die Leber in einem Glase in die Wärme hänget / oder an die Sonne stellet / so zerschmeltzet sie in einen Liquorem, der sehr tauglich den Augen ist und dem Staar.

Ist also dieser Liquor einer hitzigen und höchst durchdringenden Natur / und ein sonderliches specificum in Augen-Schäden.

Der gepulverte Ruckgrad / soll die schwehre Noth vertreiben / der Magen wird gebraucht vor die Mutter-Beschwerden / besonders soll er die Nachgeburt treiben / und die Colic-Schmertzen stillen.

Das zehende Capitel.

Von dem Bräsem.

Der Präsem / Prasem oder Brachsme / heist Lateinisch / Prasinus, wird sonsten unter die Cyprinos pisces gerechnet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Erst-benannter Fisch ist ein guter Brat-Fisch / dünn von Gestalt / aber ziemlich breit / wie ein Plateissen. Hat ein truckenes Fleisch / welches für gesund gehalten wird / hält sich in Flüssen gern auf. Man pflegt ihn mehr zu braten als zu sieden.

Das eilffte Capitel.

Von der Rothaugen.

Die Rothaugen heist Lateinisch / Rubellus, Rotillus, Rubicula.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Fisch ist nicht gar groß / dabey aber sehr gemein / doch ziemlich gesund / eines truckenen Fleisches; hat rothe Augen / daher er auch seinen Nahmen bekommen. Ist dabey wohlgeschmack / so wol gesotten als gebraten.

Das zwölffte Capitel.

Von den Weiß-Fischen.

Der Weiß-Fisch wird Lateinisch / Alburnus genennt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es werden unter dem Nahmen Weisfisch / verschiedene Arten der Fische verstanden und Faber, im Lexico unter dem Wort Alburnus, will / daß es ein Wort seyn / welches in sich begreifet die Blicken / Orckeln / Heselinge / Roth-Federn / Rothaugen / Zwiebelfisch / Schneiderfischlein.

Insonderheit wird der Fisch Weisfisch genennt / welcher fast so groß ist als ein Karpffen: Im Alter-See wird er häuffig gefangen: Das Männlein wird im Magen voller weissen Dupffen wie Perlen / die aber im Strich wieder vergehen / daher er auch / Perlen-Fisch genennet wird.

Das Weiblein hat schwartze Düpfflein / der Rucken ist blaulicht / und der Bauch roth-weislicht / hat oben eine Floß und unten drey doppelte. Von Herr Hochberg wird er auch der Edle Weisfisch geheissen / unter Versicherung / daß er bis sieben Pfund schwehr / und ein gutes Essen werde.

Das dreyzehende Capitel.

Von dem Garussen.

Dieser ist in denen Lateinischen Lexicis schwehrlich zu finden / Herr Hochberg meinet / es seye der von Gesnero genannte Charax, oder Charas.

I. Ge-

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein kleiner Fisch / selten einer Spannen lang / und einer Hand dick und breit. Wann dieser Fisch die Grösse eines Karpffens hätte / so würde er wegen seiner Güte und gesunden Fleisches / diesem wo nicht vorgezogen / doch gleich geachtet werden. Er wohnet gern unter den Krapffen / und weil er sich sehr starck verwahret / und mit seiner Geschwindigkeit denselben die Wayde entziehet / so pfleget man ihn nicht gern unter andere Fische in die Teiche zu setzen. Man glaubt / daß er alle vier wochen laichet / daher wo sie einmahl eingenistet schwehrlich zu vertreiben sind.

Es giebet deßwegen Herr Hochberg den Rath; man solle allen Fleiß ankehren / daß keine Brut darvon in die Teiche kommen möge / welches offt geschiehet / indem diejenige / welche sich nicht recht wol auf die Karpffen verstehen / durch die Aehnlichkeit beyder Fische betrogen werden / und junge Garussen mit den Karpffen in die Teiche werffen.

Das vierzehende Capitel.

Von der Aeschen.

Diese heist Lateinisch / Thymalus, oder Thymus. Frantzösisch / Thym, oder Cabot.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist auch ein guter köstlicher Fisch / wohnet gern in Flüssen / sonderlich in denen / welche sich aus steinigten Gebürgen ergiessen. Er ist zwar jederzeit gesund zu essen / doch hält man ihn im Mayen für besser als sonsten. Wie sie gefangen werden folget bald. Ist bräunlichter Farb auf dem Rucken / mit einer zimlich grossen Floß-Federn / auf der Seiten ist er Asch-Farb / und am Bauch weis. Hat einen breiten / eingedruckten Kopff / und grossen Bauch.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Das Fleisch / der Aeschen / ist zart und wolgeschmack / so gar daß denselben auch Herr Hochberg / seinem Geschmack nach / vor der Forellen den Vorzug geben will. Ob es aber so gesund sey / ist ehe dessen und auch zu dieser Zeit / gezweifelt worden.

Aeschen-Schmaltz / wird im Mayo in ein Glaß gethan / an die Sonnen gestellt / und für Ohren-Schmertzen gebrauchet / wie auch für die Flecken der Augen / zu Löschung des Brands vom Feuer und heissen Wasser. Hochberg.

Das fünffzehende Capitel.

Von dem Welß.

Es wird diesem Fisch der Nahme Silurus, oder auch Glanis gegeben.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein sonderlich an der Donau und dem Neunsidler-See wohlbekandter Fisch / soll wohl bey einem Centner schwehr werden. Wohnet am liebsten in tieffen / sumpffichten Wassern / und bekommt wie Sperlings Zoologia meldet / zwischen Ostern und Pfingsten / nachdem er in die Elbe geschritten / auf dem Rucken offt Daumens dicken Speck.

Hat an dem Maul zwey sehr lange Hörnlein / oder einen Bart / mit welchem er den Raub so hart fasset / daß dieser nicht wieder entrinnen kan.

Das sechzehende Capitel.

Von dem Hausen.

Hausen wird Lateinisch / Antacæus, Huso und Exos genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein grosser Fisch zwey / drey und mehr Elen lang / hat einen Grad / keine Schuppen / und keine Beine / ausser am Kopff / und wird darum auch Exos, das ist / Ohnbein benamset / hat aber eine Knarbel in sich an statt des Grads / und ein zeh-schleimichtes Fleisch. An Geschmack / wie Lachs.

Dieser Fisch hat in sich eine lange Blase / welche sich vom Haupt an / und am Rücken hinab bis zum Schwantz erstrecket / die man pfleget zu dörren / zusammen zu wickeln und zu verkaufen / Hausen-Blasen zu nennen / zu den Galerten oder Fisch-Sultzen zu gebrauchen. Von diesen Blasen wird der Fisch-Leim gemacht / Ichthyocolla, genannt / welches ein sonderlicher subtiler Leim ist / so zu Instrumenten und subtiler Arbeit gebraucht wird.

Es wird dieser Fisch auch bisweilen in der Donau gefunden / und gehet wegen des süssen Wassers aus dem schwartzen Meer zurck hinein.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Der Fischleim/ trocknet/ füllet aus/ und erweichet in etwas/ wird gebraucht zum Blut ausspeien. Er kommt auch in leimende Pflaster.

Das Siebenzehende Capitel.

Von den Grundeln.

Die Grundeln oder Schmierlein werden Lateinisch/ Funduli. Französisch / Goujon genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Sind kleine glatte Fischlein/ werden in fliessenden Wassern und steinichten Bächen gefangen/ und nit nur bey grosser Herren Tafeln hoch/ sondern auch bey Krancken vor gesund gehalten/ sollen den Winter hindurch am besten seyn.

Das Achtzehende Capitel.

Von den Crassen oder Kressen.

Die Crassen oder Kressen/ heissen Lateinisch/ Crassiones Crasuli.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses sind auch kleine gesunde Fischlein/ so bey vielen den Grundeln gleich geachtet werden/ sind aber bey weitem nicht so theuer.

Beyderley Fischlein Namen wird sehr vermischet/ dann etliche schreiben der Grundeln Namen den Crassen zu/ und also auch der Crassen Namen den Grundeln.

Es ist aber der Unterscheid / daß die Grundeln ohn alle Schuppen sind / und am Haupt um den Mund ein Krönlein haben/ wie ein Jungfrau-Kräntzlein: Die Crassen aber haben gar kleine Schuppen und kein Krönlein.

Beyde Fischlein mögen den Krancken erlaubet werden / haben ein gesund trucken Fleisch und lieblichen Geschmack/ und wann sie nur recht in der Küchen/ zu bereitet werden.

Das Neunzehende Capitel.

Von dem Krebs.

Dieser heisset insgemein Lateinisch/ Cancer; Italiänisch/ Granchio, Granzo, Französisch/ Ecrevise, und Spanisch/ Cangreio.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Diese Krebs sind in allen Landen wol bekannt/ haben Füß und Scheeren/ gehen hintersich und für sich / legen im Frühling ihre Schalen ab/ und wachsen ihnen wiederum andere. Sie haben kein Blut/ und sind den Krancken sehr nutzlich in der Kost. Welche Eyer bey sich haben / die dienen zu der Schlangen Biß. Wann die Krebs mit Milch getränckt / und Nesseln zu ihnen geleget werden/ tauren sie lang ausser dem Wasser / und werden lebendig erhalten.

II. Gebrauch und Artzney-Würckung.

Die Bach-Krebs aus den fliessenden Wassern / sind denjenigen / so abgezehret und mager worden/ sehr bequem.

Die Brühe von gesottenen Krebsen / ist gut den Lungsüchtigen / und heilet die Geschwär der Lungen davon die Schwindsucht/ oder das Abnehmen/ und langwierige Geschwär der Lungen / gar offt entstehen.

Krebs zu Aschen gebrannt / heilet die Schrunden Füß und Afftern.

Die Krebs-Augen/ oder besser zu reden Krebs-Steine / die man in der Artzney brauchen will / müssen von lebendigen Krebsen genommen werden/ die annoch blaulicht sind / dann nachdem sie gekochet worden/ sehen sie gleich blaß aus / weren sich in dem Saltz-Wasser verändern. Diese Krebs-Steine haben sonderliche Tugend an ihnen.

Es haben die gantze Krebs/ so wol als die Stein und Schalen einerley Natur. Sie kühlen / feuchten / stillen den Schmertzen / figiren die tobenden Geister / dahero gebrauchet man sie in der Hitze und Schmertzen des Haupts und der Nieren / dienen in Mund-Geschwären der Bräune. Aeusserlich machet man aus zerstossenen Krebsen / ein Pflaster/ welches die Spitzen und Pfeile aus dem Leibe ziehet: Sie taugen auch vor Verbrennungen / Scharbocks / Schmertzen und Fisteln.

Man macht auch Krebs-Wasser / vor die schwindende Glieder/ ist gut für den Schlag. Es heilet auch den Brand / es sey von Wasser oder Feuer.

Die Krebs-Steine kühlen / trocknen / abstergiren/ zertheilen / zermalmen den Stein/ resolviren den Tart. und das coagulirte Geblüte/ darum gebraucht man sie im Grieß / Seitenstechen / Keichen der Colic / sie sind auch gut den Harn zu treiben. Dienen wider den Sood oder Magenbrennen / so von aufwallender Säuere entstehet / im Krümmen des Leibs / Seitenstechen/ Bräune/ und innerlichen Entzündungen. Wegen ihrer harntreibenden Krafft / gebrauchet man sie in Stranguria oder Harnwinde und im Stein.

Das Zwantzigste Capitel.

Von den Crabben oder Meer-Krebsen.

DJe Crabben heissen Lateinisch/ Astaci.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Diese frembde Krebse sind sehr groß/ also/ daß eine Scheer von einem solchen Krebs so groß als eine Menschen Hand ist. Etliche meinen/ die Crabben seyen eine besondere Art; sie sind breit und stumpff/ mancherley Grösse / und haben keinen Schwantz.

Das Ein und zwantzigste Capitel.

Von dem Hecht.

DEr Hecht wird Lateinisch / Lucius. Italiänisch/ Luccio. Französisch/ Prochet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Fisch heist auch Lateinisch Lupus piscis, das ist ein Fraß oder Wasser-Wolff: Dann er ist in den süssen Wassern / unter andern Fischen / ein schädlicher gefräßiger Fisch / wie der Wolff unter den Thieren in den Wäldern: Sonsten aber findet sich auch ein Meer-Fisch / welchen die Alten Lupum genennet. Wann er in den Teichen oder Fisch-Weyhern ist/ thut er grossen Schaden / frisset kleine Karpffen und andere Fisch darinnen/ ob sie schon ziemlich groß sind / und verschonet auch seines eigenen Geschlechts nicht/ daß man offt junge Hecht/ so er eingeschlucket hat in seinem Bauch findet.

Er hat ein breites Maul und weiten Rachen / scharffe Zähne / kleine silberne Schuppen / in dem Kopff mancherley Gebein/ als ein Creutz / Nagel / Spieß/ damit etliche ihre besondere Deutung haben. Er wird sehr alt / und groß wie ein Saime / hält sich in süssen Wassern / es sey dann / daß er durch eine Wasserfluth in die gesaltzene Wasser etwan geflösset wird.

Wächst am allerbäldesten groß / wann er genug zu fressen hat; Und ob er schon Frösche frisset / wird er doch vor edler und gesünder gehalten / als der Karpffen/ daß man ihn aber nicht insgemein in Teichen hat/ ist die Ursach seiner raubrischen Gefräßigkeit/ indem er alle Fisch / so er bemeistern kan aufzehret. Wann man in einem Teich die Bach-Fische nicht verwehren kan / muß man die Brut desto grösser hinein setzen / und gar kleine Hechtlein in einer Grösse hinzu thun / die die Bach-Brut/ welche sonst den Karpffen die Nahrung nimmt/ hinweg raumen / dann diese können den schon erwachsenen Karpffen noch nicht schaden; Es müssen aber Teiche seyn / so man gantz ablassen / und die Hecht ausfangen kan/ sonst/ wo sich ein oder der andere im Teich verschlägt/ wird er nachgehends die eingesetzte Brut / meistens auffressen. Er laicht im Mertzen und Aprill. Im Julio soll er am fettesten / und im Octobr am gesündesten seyn.

Die grossen Hecht sind grob und schwer verdäulich: Die von mittelmässiger Grösse aber am besten und gesündesten / und mögen den Krancken und Kindbetterinnen zur Speiß wol zugelassen werden.

Man pfleget auch die Hecht einzusaltzen / und etwan auch in Rauch zu hencken.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Mit der Hecht-Leber pranget man über Tisch/ wiewol sie der Ruppen-Leber am Geschmack nicht gleichet. Den Rogen aber wirfft man hinweg/ wie auch von den Barben / denn er bringet den Durchlauf.

Den Hecht-Kiefer wie auch andere Gebein im Haupt / pfleget man zerstossen / und wird gebraucht im Seitenstechen / und für den Stein/ als ein sonderbares Mittel: Er tauget auch samt den andern Gebeinen im weissen Fuß und der harten Geburt. Aeusserlich stillet die Asche darvon das Gliedwasser/ reiniget die alten Wunden / und trocknet die Hæmorrhoiden oder güldene Ader.

Das Creutz geformte Beinlein im Hecht-Kopff gebrauchen ihrer viel wider die schwere Noth.

Das Fett vom Hecht ist ein gemeines Mittel wider den Catharren und Husten der Kinder: Es befördert auch ihnen den Schlaff.

Die Gallen dienet zu den Augenflecken.

Das Hertz pfleget man wider die Fieber-Paroxysmos zu essen.

Das Zwey und zwantzigste Capitel.

Von dem Barben.

DEr Barbe heist Lateinisch/ Barbus, Mystus, Mullus. Französisch / Barbeau, Barbet. Italiänisch / Barbario, und Spanisch / Barbo.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Hat seinen Namen daher / weil er vorne am Maul zwey Floß hat/ wie ein Knebel-Bart. Ist sonst ein wolbekannter schöner leicht-verdaulicher Fisch/ sonderlich im Magen. Hat einen liechtbraunen Rücken und weissen Bauch. Ist auch ein Raub-Fisch/ der so gar seines eigenen Geschlechts nicht verschonet / sondern verschlinget / was er bekommen kan. Man hält darfür/ daß er in seiner gantzen Lebens-Zeit nur dreymal laiche/ die übrige Zeit seye er unfruchtbar. Wann Tag und Nacht gleich sind im Frühling/ fängt er an zu streichen/ und hat sowol in Seen als Flüssen seine Wohnung. In Teichen bleibt er nicht gern/ hat grosse Schuppen / einen kleinen Kopff / keine Zähn / eine weiß / jedoch wolgeschmackes Fleisch. Der Kopff und Maul wird am gantzen Fisch für das beste geachtet: Und je grösser als ein Barbe ist/ je besser wird er gehalten.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Wann der Rogen des Barben mit gesotten und

und genoſſen wird/ erwecket er Grimmen im Leib/ und macht den Durchlauff/ darum pfleget man denſelbigen hinweg zu werffen.

Dieſe Rogen oder Barben-Eyer/ vertreiben das Erbrechen/ und purgieren unterſich.

Das Drey und zwantzigſte Capitel.

Von dem Karpff oder Carpff.

DEr Karpff wird Lateiniſch/ Carpio, Cyprinus piſcis. Italiäniſch/ Burbara, Carpione. Frantzöſiſch/ und Spaniſch/ Carpa.

I. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Iſt ein gar wolbekannter Fiſch/ mit groſſen Schuppen/ hat keine Zähn/ einen mittelmäſſigen Kopff/ und an ſtatt der Zungen inwendig im Mund ein breit angewachſenes Fleiſch/ welches für gut gehalten wird. Oben in Gaumen findet ſich ein harter dreyeckichter Stein/ welcher nach der Gröſſe der Karpffen auch groß iſt.

Die Karpffen werden etliche ziemlich größ/ dann man findet ihrer/ welche zwey/ drey/ fünff/ biß acht Pfund wiegen/ ja Herr D. Uffenbach bezeuget/ daß er in Heſſen einen Leich-Karpffen geſehen/ ſo acht und dreyſſig Pfund gewogen.

Unter den Karpffen findet man etliche/ die man Spiegel-Karpffen nennet/ ſind glatt/ und haben wenig Schuppen/ welche glantzen/ wie ein goldfarber Spiegel/ daher ſie auch den Namen haben/ ſind ſonſt in aller Geſtalt den andern Karpffen gleich/ und gemeiniglich feiſter und geſchmacker als die erſten.

Damit werden die Teiche und ſtehende Wäſſer in unſern Landen beſetzet/ er bezahlet unter allen Fiſchen am beſten die angewendte Mühe/ wie ſolches die Erfahrenheit ſattſam bezeuget. Er hat mehr Blut als andere Fiſche/ dahero wird er auch für wärmerer Complexion, und geſünder gehalten als andere. So ſind auch die See-Karpffen/ und die in den Flüſſen gefangen werden/ beſſer/ als die/ ſo in faulen ſtillen Waſſern ſich aufhalten. Man iſſet ſie das gantze Jahr durch/ auſſer im Majo und Junio/ weil ſie laichen/ ſo ſind auch die Milcher beſſer/ als die Rogner.

II. Eigenſchafft und Artzney-Würckung.

Die Karpffen-Gall tauget vor das ſtumme Geſicht und den Staar. Sie iſt ein treffliches Specificum, und gewiſſes Mittel wider die Roſe oder das Rothlauff/ in dem ſie mit ihrem temperirten Alcali das Acidum derſelben deſtruiret.

Das Fett tauget vor hitzige Nerven-Kranckheiten.

Der dreyeckichte Karpffen-Stein/ der in dem Kopff gefunden wird/ tauget in Colic- und Stein-Schmertzen/ und in der ſchwehren Noth. Er tauget auch im Seitenſtechen/ und verrichtet Wunder im Nierenſtein. Aeuſſerlich gebraucht man ihn auch in Naſenbluten.

Die zwey Steinlein über den Augen taugen gleichfalls zur ſchwehren Noth ſind auch gut vor den Schlag/ und ſtillen das Bluten wunderbar. Dieſe Steine haben die Würckung/ wie die Krebsſteine/ ſie deſtruiren die Acida, und werden wider die Roſe und ſchwere Noth gerühmet.

Das Vier und zwantzigſte Capitel.

Von den Lampreten/ Bricken/ und Neunaugen.

DJe Lampreten hennet man Lateiniſch/ Lambipetra, Lampetra. Italiäniſch/ Lampreda. Frantzöſiſch/ Lamproye, und Spaniſch Lamprea.

I. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Lampreten/ Bricken und Neunaugen/ ſind zwar dreyerley Fiſch/ aber unter eine Art gerechnet/ Lampreten genennet/ dieweil ſie ſich mit dem Mund an die Stein und Holtz anhängen/ und ſie ſo hart anſaugen/ daß man ſie nicht wol davon abziehen kan. Sie werden bißweilen ſo dick und lang wie ein Aal.

Die Bricken ſind klein und ſchwänck/ Daumens dick/ und anderthalb Schuh lang. Werden inſonderheit Mœnæna oder Mauer-Aal genennet. Wiewol dieſer Name auch den Lampreten zugeſchrieben wird.

Neunaugen oder Steinbeiſſerlein/ Lampetrula, ſind gar ſchmale ſpannenlange Fiſchlein/ wie kleine Schlänglein/ haben den Namen/ weil ſie neun Löchlein auf den Seiten vom Kopff an haben/ wie auch die Bricken und Lampreten. Saugen auch an den Steinen/ und häncken ſich mit dem Munde daran/ darum ſie Steinbeiſſerlein genennt werden.

Haben alle ein glatte Haut/ ein grob-ſchwerunverdäuliches Fleiſch/ ſollen im Wein ertrancket/ und mit Wein und Gewürtz wol abgeſotten werden. Man pflegt ſie auch mit Eſſig/ Baum-Oel/ Salt/ Roßmarin/ Lorbeerblätter und Gewürtz einzumachen.

Das Fünff und zwantzigſte Capitel.

Von dem Black-Fiſch.

BLack-Fiſch/ Blackkittel/ heiſt Lateiniſch/ Sepia, Loligo major. Italiäniſch/ Seppa, Sappa, la Seccia. Frantzöſiſch/ Seche, und Spaniſch/ Xibia.

I. Geſtalt und Beſchaffenheit.

Hat viel Füß/ im Rucken ein weiſſes Bein/ welches auswendig hart und glatt/ inwendig aber mit einem weichen Merck/ welches ſich ſchneiden läſt/ beſetzt. Solches Bein brauchen die Goldſchmied/ daß ſie Ring und andere Formen darein drucken und abgieſſen/ Os ſepiæ genannt.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Ist ein unverdäuliches Fischwerck.

Das Gebein / oder Os sepiæ trücknet / abstergiret / wann mans zerpülvert oder zu Aschen macht; tauget vor Flecken/ Mähler/ nasse Räude / ist den Augen gut / hilfft im geschwollenen Zahnfleisch; Im Keuchen/ stillet die Gonorhæam, treibet den Stein und Harn.

Das Sechs und zwantzigste Capitel.

Von dem See-Falck.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

DEr See- oder Meer-Falck ist fast förmiret wie eine Schild-Krott/der Schild am Rucken / wie auch der Kopff und Flügel sind gantz roth / der Schnabel blaulicht / der Unter-Schild an der Brust gelb / der Hals / Bauch und Bein / dunckel leibfarb. Wächst groß/ daß zwey Männer daran zu heben haben. So er auf dem Rucken liegt / kan er schwerlich wieder aufkommen. Er schwimmet im Wasser / und kan auch über demselbigen fliegen.

Das Sieben und zwantzigste Capitel.

Von dem Krampff-Fisch.

KRampff oder Zitter-Fisch wird Lateinisch/ Torpedo, Italiänisch/ Tremulo, Frantzösisch/ Torpille, Tremplo, und Spanisch/ Tremielga genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Hat den Namen in allen Sprachen daher/daß wann man ihn angreifft / er eine solche Kälte dem Menschen in die Glieder bringt / daß die Glieder einem erzittern/ und wie von einem hefftigen Krampff erstarren.

Ist sonsten ein Fisch wie ein Roch / am Rücken rothfärbig/ und hat daselbst fünff schwartze Flecken/ wie auch schwartze Augen : Am Bauch aber ist er weiß.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Er hat/ wie gesagt / solche Natur und Krafft in ihm/ daß wann ihn jemand anrühret / derselbige erstarret alsobald. Auch so ihn jemand mit einem Stecken antastet/ so gehet die Krafft vom Stecken an den Menschen/ daß ihm die Hand starrend wird.

Wann dieser Fisch an das Haupt gehalten wird / so leget er desselbigen langwürigen Wehethum und Schmertzen.

Das Acht und zwantzigste Capitel.

Von dem Langen-Krebs.

DEr lange Krebs heist Lateinisch / Locusta marina.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein Geschlecht der Meer-Krebse / mit Füssen und Scheeren / wie ein langer Krebs gestaltet/ doch aber als wann der Schwantz gleich vom Kopff anfienge: Hat am Schwantz viel Stacheln/um das Haupt zehen Füß und sechs um den Leib. Ist in Teutschland unbekannt.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Seine Aschen aufgestrichen / macht das ausgefallene Haar wieder wachsen.

Das Neun und zwantzigste Capitel.

Von dem Wasser-Pferdlein.

DAs Wasser-Pferdlein heist Lateinisch / Hippocampus.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Es wird noch ein Geschlecht eines Meer-Fischleins gefunden / welches man wie gesagt / nennet.

Wird auch von etlichen ein Wasser-Hängstlein benamset. Hat diesen Namen daher / weilen es von Gestalt vornen wie ein Pferd/ und hinten zu/ wie eine Raupe formiret ist. Dann Campe heist Eruca, das ist/ eine Rauppen. Ist bey uns auch unbekannt.

Das Dreyssigste Capitel.

Von dem Bersich.

DIeser Bersich wird Lateinisch / Pera fluviatilis genennet (zum Unterscheid Percæ marinæ, welches ein anderer Fisch ist) heist Italiänisch/ Persega. Frantzösisch/ une Perche.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

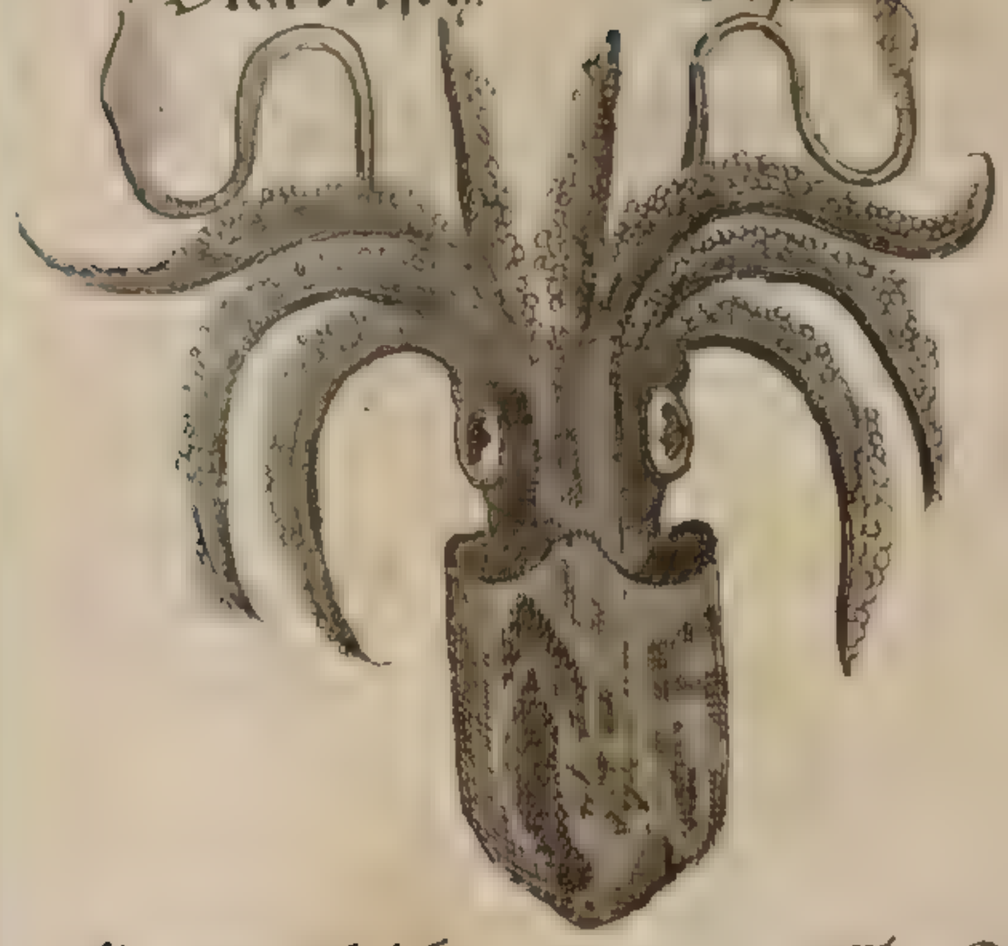
Ist ein rauher stachlichter Fisch / und wird unter die fürnehmste und gesundeste Fisch gezehlet.

Der Bersich und Hecht haben eine natürliche Einigkeit und Freundschafft: Dann wann der Hecht verwundet wird/ so sucht er den Bersich und reibt sich an ihn/ und heilet also seine Wunden.

Ist auch einer der edlen und gesündesten Fischen die in unseren Wassern gefunden werden/ daß er auch Krancken und Kindbetterinen erlaubet ist. Er ist auch ein Raub-Fisch/ was er zwingen kan / muß zu seiner Speiß dienen. Gegen dem Mertzen und Aprill fängt er an zu laichen / und sich häuffig zu vermehren.

II. Eigen-

Blackfisch. *Sepia.*

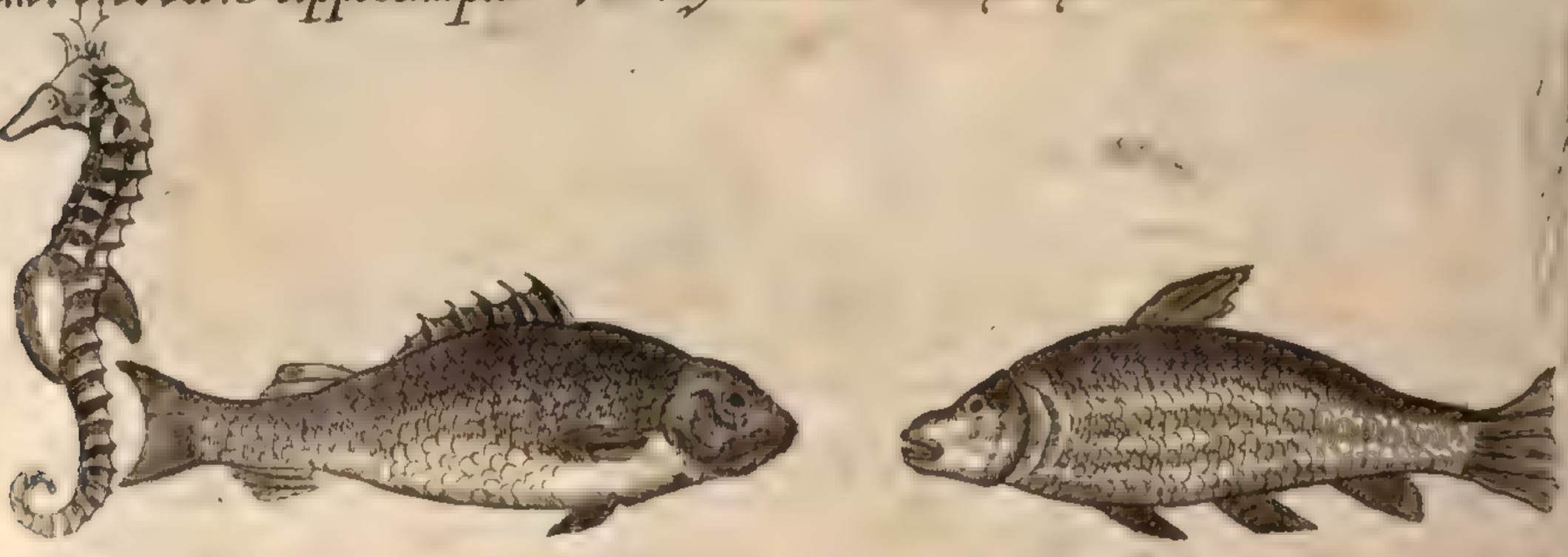


Seefalck. *Tortuca.*

Krautfisch *Torpedo.*

Locusta marina:

Wasserpferdle. *Hippocampus.* Bersig. *Perca.* Schleihe. *Tencha*



Wallfisch. *Cetus.*

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Persich haben zwey kleine / weisse / zerkerbte Steinlein / wie kleine Zähnlein / in ihrem Kopff / die sind ein besonders Experiment vor den Stein / gestossen und eingenommen.

Diese Steine kan man gebrauchen / den Harn und Schweiß zu treiben / sie lassen sich auch eher solviren als die Krebssteine / destruiren auch besser das Acidum in den jenigen Dysuriis, welche aus dem Essen und übrigen Gebrauche der sauren Dingen entstehen.

Man kan sie vor die Steine der Kinder und grosse Leute gebrauchen.

Das Ein und dreyssigste Capitel.

Von der Schleihe.

DJe Schleihe oder Schleche heist Lateinisch / Tinca, Tencha, Italiänisch / und Spanisch / Tinca, Französisch / Tanche.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Hat seinen Namen vom Schleim / weil er ein schleimiger Fisch ist / hält sich in faulen / mosichten / und sumpffichten stillen Wassern. Ist ein gemeiner ungesunder Fisch / daran man sich leicht ein Fieber essen kan / und lebet lang ausser dem Wasser.

Er laichet im Aprill / das währet biß in den Junium. Cardanus schreibet / der beschädigte Hecht streiche und reibe sich auch an den Schleyen / und heile hierdurch seinen Schaden.

II. Gebrauch und Artzney-Würckung.

Eine grosse Schleihe / lindert die Hitze des Fiebers / und ziehet das Pestilentzische Gifft aus / auch gebrauchet man sie in Haupt und Gelenck-Schmertzen / in bösen Fiebern / da ziehen sie gleichfalls das Gifft aus / und lindern die Symptomata.

Lebendige Schleihen / haben eine Krafft das Gelbe bey denen / so die Gelbsucht haben / auszuziehen / und wird der Ort roth.

In den Schleihen findet man Steine / wie in den Karpffen / welche eben auch in dergleichen Kranckheiten können gebrauchet.

Das Zwey und dreyssigste Capitel.

Von dem Wall-Fisch.

DEr Wall-Fisch wird Lateinisch / Cetus genannt / Italiänisch / ogni sorte di Piscii smisurati & grandissimi, Französisch / grand Poisson de Marcone Dauphin, und Spanisch Pece muy grande comebalens.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein ungeheures Thier / und der Gröste unter den Fischen. Hat in der Jugend schwartze / und im Alter weisse Zähne. Wann er drey Jahr alt ist / so laichet er mit den Balenen / und in der Laichung wird ihm verschnitten / daß er forthin nicht mehr laichen kan / sondern gehet in der Tieffe des Meers / und wächst so sehr / daß er mit keinerley Kunst noch List der Menschen mehr kan gefangen werden / muß derowegen / ehe er das dritte Jahr erreichet / also gefangen werden.

Wann die Fischer die Stett mercken / wo er ist / da versammlen sie sich mit vielen Schiffen fangen an zu singen und zu pfeiffen / damit bringen sie ihn herzu / dann er erfreuet sich dieser Dinge. Und wann sie ihn sehen also bey den Schiffen stehen / und er vom Thon der Trompeten gantz erstaunet / so werffen sie heimlich ein grosses Eisen mit scharffen Hacken auf seinen Rucken hinaus / und fliehen dann davon / alsbald er sich dardurch verwundet empfindet / fleucht er an den Boden des Meers / drucket und treibet das Eisen in sich hinein / so lang biß es durch das Fett in das lebendige Fleisch kommt / und also folget das gesaltzene Meer-Wasser dem Eisen nach in die Wunden davon er endlich / wann er sich verblutet / sterben muß / und wann er also todt auf dem Meer schwebet / so ziehen ihn die Fischer mit Seilen und grossen Freuden ans Land.

Man sagt so ein Ungewitter im Meer ist / so erheben sie sich im Wasser / stürtzen und ertrancken die Schiff mit ihrer Bewegung und Ungestümmigkeit. Und wann sie im Meer spielen / so ists ein Zeichen eines bald folgenden Ungewitters.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Etliche schreiben / daß / wann er seine Nahtur im Laichen ausgiesset / so schwimmet dieselbige auf dem Wasser / und wird darvon eine weisse feiste Materi gesammlet / und in den Apothecken Sperma ceti genannt / so in hohem Werth / und zur Artzney gebraucht wird.

Die Ruthe vom Wallfisch ist vor wenigen Jahren als ein hohes Mittel vor die rothe Ruhr aus Ost-Indien in Europam kommen / und weil sich die Indianer damit zu heilen pflegen / so hat mans auch bey uns gebraucht / und sind viel damit glücklich curiret worden / und zwar wegen ihrer leimenden Krafft / womit sie die Ausgänge der Adern verstopffet / und mit der Schmertzen stillenden Macht halber / die Wuth des Archei stillet.

Manati.

Unter die Wallfisch gehöret auch der Fisch Manati, von denen zweyen förderen Füssen / die er hat / so die Spanier Manus nennen / also betittelt / als ob er mit Händen begabet wäre: Die Niederländer nennen ihn See-Kuhe / weil dessen Kopff einen Kühe-Kopff gleichet.

Der Stein von Manati ist ein Gebein / Stein oder Schale / das aus dieses Fisches Kopff genommen wird / und dieser Stein hat unterschiedene Gestalten / bißweilen siehet er aus wie ein Zahn / daher nennen ihn etliche Seekuh-Zahn: Bißweilen

sichet er wie ein Ohren-Beinlein/ darum mans auch ein Gehör-Bein nennet.

Dieser Stein tauget sehr wol im Nieren- und Blasen-Stein/ Grieß Schmertzen/ und der Colic.

Das Drey und dreyssigste Capitel.

Von dem See-Hund.

DEr See-Hund/ wird zu Latein Canis marinus genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein fetter Fisch/ fornen fast wie ein Hund formiret / hinten aber wie ein Fisch/ und hält den Kopff aus dem Wasser. Sein Schmaltz wird in denselbigen Landen/ allwo er gefangen worden / in Fässern behalten/ in allerhand Nothdurfft zugebrauchen. Er hat Feiste wie Speck/ und wird zur Speise gebrauchet.

Das Vier und dreyssigste Capitel.

Von dem Meer-Scorpion.

DEr Meer-Scorpion wird Lateinisch / Scorpio marinus genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist gestaltet wie ein kurtzer / dicker Fisch / hat in seinen Stacheln am Rucken einen Gifft / damit er die Fische / wann er sie verwundet / ums Leben bringet/ und wird ihm daher ein Meer-Scorpion zugelegt.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Seine Gall ist zu den Augen-Fell/ und derselben Dunckele und Bldigkeit berühmt.

Das Fünff und dreyssigste Capitel.

Von dem Meer-Drach.

DEr Meer Drach/ wird zu Latein Draco marinus genennet.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein ungestümmer / geschwinder / schädlicher Fisch im Meer/ und wird um solcher seiner Ungestümmigkeit willen der Meer-Drach genannt.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

So jemand von dem Meer-Drachen verwundet wird/ heilet solche Wunden des Meer-Drachen Fleisch / den Fisch von einander gehauen/ und darüber gelegt.

Das Sechs und dreyssigste Capitel.

Von dem Stör.

STör heist Lateinisch/ Sturio Acipenser. Italiänisch/ Sturion. Französisch/ Sturgion, Esturgion.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein grosser Fisch / und denen andern Fischen und Gethieren im Wasser mit Beissen sehr schädlich. Durch den gantzen Rückgrad hinaus sind gleichsam Schilde zu sehen / die den Fischen vor ohngefehr zwantzig Jahren ist nach einer Ergiessung der Flüsse ein Stör in dem Maynstrom bey Wertheim gefangen worden/ zu jedermanns Verwunderung.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Hat ein fettes Fleisch wie ein Schwein / welches grob und schwerlich zu verdäuen. Wann dieses Fleisch noch frisch ist/ giebt es ein gute Nahrung/ und erweichet den Bauch/ gesaltzen aber ist es besser.

Das Fleisch eines gesaltzenen Störs / zeucht alle Pfeil und Dorn aus den Wunden heraus. Seine Lacken ist gut wider die anfahende röthe Ruhr.

Die Gebeine von dem Stör gebrauchet man im lauffenden Zipperlein. Sie zertheilen gleichfalls die Colic-Schmertzen.

Das Sieben und dreyssigste Capitel.

Von der Smarn und der Möne.

DJe Schmarn nennet man Lateinisch / Smaris. Die Möne aber Maena und Italiänisch / Venola.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieses sind zwar zweyerley Fischlein / doch aber fast einerley Gestalt und Art / einander gantz gleich.

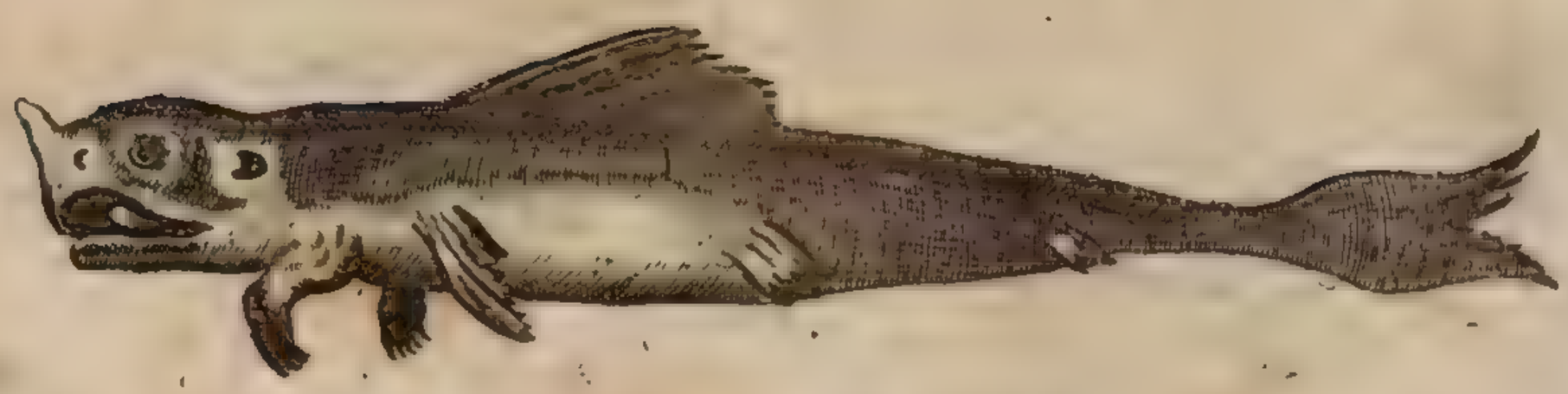
Die Smarn sind gantz bleich-weisser Farbe/ wie auch die Mönen im Winter: Im Sommer aber haben die Mönen eine schwartze Farb. Sind beyde kleine Fingers-lange Fischlein. Man isset sie/ wie Grundel oder andere kleine Fisch.

Das Acht und dreyssigste Capitel.

Von dem Göb.

DEr Göb heist Lateinisch/ Gobius. Italiänisch/ Gobio, Gozo. Französisch / Gonjon, und Spanisch / vierto Pescato.

Seehund Canis marinus. pag. 215. X 1



Meerscorpion. Scorpio marinus. Meertrach. Draco marinꝰ:

Stör. Sturio. Smarn. Smaris.

Jäb. Gobiꝰ. Tünch. Thuñus.

Meerschnecken. *Cochleæ marinæ.* Müscheln. *Conchæ*

Conch: purpurea. *Unguis Dorat.*

Buccina. Voluta. Perlenmüsser. *Maryaritifera*

Umbilici marini. Meer Igel. *Eginus marinus*

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Er hat ein fettes mürbes Fleisch/ und ist lieblich zu essen: Hat einen grossen Kopff / ist sonst nicht gar groß/ seine Farbe ist schwartz und weiß untereinander gemischet. Er wird unter den fürnehmsten und besten Fischen einer / zur Speise dienlich geachtet und gebraucht.

Das Neun und dreyssigste Capitel.

Von dem Tunch.

Der Tunch wird Lateinisch/Thunnus, Thynnus. Italiänisch/ Tonna. Französisch/ Thonon, Thennae, und Spanisch/ el Atun genannt.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Ist ein grosser Meer-Fisch/ und wird daselbst gefangen/ eingesaltzen/ und wie andere Fisch in Tonnen gepackt / und hin und wieder geführet. Das Vordertheil um den Bauch wird von den Geyer-Mäulern für das beste gehalten/ dieweil es süß und feist ist/ es bringt aber dem Magen einen Unwillen. Der Rucken / Unter- und Ober-Theil haben ein gantz truckenes Fleisch/ welches den verderbten Magen wiederum zurecht bringt.

Das Viertzigste Capitel.

Von der Meer-Schnecken.

Diese heisset Lateinisch / Cochlea marina.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Dieser Schnecken sind mancherley Geschlecht/ sie nehmen mit dem Mond ab und zu. Die in den fliessenden Wassern sind gifftig. Die aber an den Hecken hangen/ bringen Unwillen des Magens/ und erwecken ein Erbrechen. Ein mehreres siehe in vorhergegangenem Absatz im Capitel von der Schnecken.

Das Ein und viertzigste Capitel.

Von Muscheln.

Eine Muschel heist Lateinisch/Concha. Frantzösisch/ Coquille.

I. Gestalt und Beschaffenheit.

Muscheln/ sind eine Art Fisch ohne Kopff/ mit Schalen welche man Conchas nennet / umgeben. Es finden sich aber solche unterschiedlicher Gattungen / die der Figur und Gestalt nach alle verschiedene Namen bekommen haben. Also findet man längliche/ schupvichte / gestrichte / rauhe / corallfarbe/ und glatte Muschlen / hieher gehören die Ostreen/ Oustrien oder Austern / Blatta Bisantia, Concha purpra, Buccina, Unguis odoratus, Voluta, Conchæ Margaritiferæ oder Perlen-Mutter/ Umbilici marini, Echinus marinus oder Meer-Igel ꝛc. Welche noch in etwas weiter zu erklären.

Die Austern sind von grossen/ runden/ grünbraulichten Schalen / und werden auf den Tafeln der Herrn öffters mit grossen Unkosten verspeiset.

Blatta bisantia vel Unguis odoratus. Ist die Schaale oder Deckel von Ostreen / welche auch Conchylium (Concha Indica) genennt werden/ sind eine Art von langen Muschlen / die in Nardenträchtigen Seen wächset/ und von Natur lebet/ dahero auch die Schaa e dergleichen Geruch bekommen.

Concha Margaritifera, Mater Perlarum. Ist eine Art der Muscheln/ die ihren Namen von den Perlen hat / weil sie darinnen mehr als in andern gefunden werden.

Meer-Igel ist ein runder Muschel-Fisch / mit vielen Stacheln / welches seine Füsse sind / er waltzet sich über und über/ und dieses ist sein Gang.

Dentalium ist ein kleine länglichte Muschel/ aussen rauch / inwendig glatt und hohl / wie ein Röhrlein/ ist an einem End wie ein Hunds-Zahn gespitzet / daher es auch den Namen bekommen.

Entalium ist auch eine Meer-Schaale/ länglicht wie ein kleines Horn/ aufrecht und hohl / aussen gestrichet / inwendig glatt/ und selten länger als ein Finger.

II. Eigenschafft und Artzney-Würckung.

Die Ostreen sind voll von einem alcalischen Safft / welcher in Atrophia Phtisi, lue Venerea &c. das ihre leisten. Rosura von Ostree-Muscheln / ist ein singularissimum præcipiatum diaphoreticum.

Das *Unguis odoratus*, laxiret/ erweicht das Miltz / zertheilet die bösen Feuchtigkeiten. Aeusserlich erwecket er im Räuchern die Weiber von der Mutter und schwehren Noth. Im übrigen hat er mit den andern Schaalen gleiche Krafft.

Purpur-Muschlen trücknen und säubern die Zähn/ Zahnfleisch und Geschwähr.

***Buccina*-Muscheln** haben auch die Art / sind aber hitziger.

Perlen-Mutter/ wird von etlichen genommen zu einem Mittel vor das Fieber. Davon unten bey dem Fieber.

Die Schalen der **Meer-Muscheln** insgesamt/ trocknen/ treiben den Schweiß/ abstergiren / dahero gebraucht man sie innerlich im Fieber/ stärcken das Hertz.

Meer-Igel/ ist dem Magen und Bauch gut. Seine Schalen sind gut zu Grind-Salben und der Raute. Die Asche davon heilet die faule Geschwähre/ und verzehret das faule Fleisch.

Die übrigen werden in der Artzney wenig gebraucht/ ausser in Zitrin-gelben Salben / können aber doch mit andern Schalen in dergleichen Affecten genommen werden.

Das Zwey und viertzigste Capitel.

Von der Fischerey in den Seen und fliessenden Wassern.

OBwohlen unser Teutschland von dem Meer ziemlich weit abgelegen ist / und wir die Meer-Fischerey den Holländern/ Dänen / Pommern / Schweden und andern am Meer wohnenden Völckern überlassen müssen; Dannoch weil bey uns an vielen Orten viel grosse und tieffe Seen anzutreffen / pflegen wir die See-Fischerey fast eben auf gleiche Art und Manier/ wie in dem Meer anzustellen. Fürnemlich aber muß ein solcher Fischmeister / wie schon bekannt mit allerhand Werckzeug / als Kahnen / Netzen / Taupeln versehen seyn/ auch die rechte Strich Zeit der besten in den Seen befindlichen Fischen wissen. Siehe oben p. 201.

Alle Fischerey aber ist am nutzlichsten früh vor Aufgang/ und Abends nach Untergang der Sonnen bey stillem Wetter anzustellen. Dabey muß in Acht genommen werden / daß man die Netze dem Wind nachziehe / als zum Exempel / wann der Ostwind wehet / ziehet man das Netz gegen Westen / und da dieser gehet/ gegen Osten. Oder wann der Nordwind wähet / wird das Netz gegen Süden / wehet aber dieser/ gegen Norden gezogen. Es ist auch bey trüben Wassern besser und gedeylicher zu fischen als bey klaren.

Etliche Fischer locken auch die Fische / durch eingeworffene Speise an einen gewissen Ort / nachdem sie dahin gewohnet/ wird alsdann der Zug desto besser und reichlicher gelingen.

Es muß aber das Netz oder Zug-Garn / welches in Seen und grossen Flüssen gebraucht wird / ziemlich groß / lang und tieff seyn/ die untere Schnur Leine wird mit Bley oder eisernen Ringen / die obere aber mit Pantoffel- oder mit anderem dergleichen Holtz eingefasst und behänget / also / daß ein Theil zu Grund gehet/ das ander aber oben schwimmet: Damit fahren die Fischer mit zwey Kahnen oder Zillen in den Fluß oder See/ lassen das Netz in das Wasser/ breiten es auseinander/ beschliessen den Ort / wo sie die Fisch geätzet / oder sonst vermeinen/ daß sie ihren Stand haben / ziehen selbiges in Form eines Bogens gantz stillschweigend an das Gestatt / steigen geschwind aus den Kahnen/ schleppen es ans Ufer/und lesen heraus/ was ihnen GOtt beschehret. Wann man aber weit in einem See fischet / und das Ufer nicht bald erlangen kan/ müssen die Fischer das Netz in die Schifflein ziehen / wann sie was gefangen haben; Aber allezeit wohl acht haben/ daß sich die Fisch nicht oben oder unten durchschlagen.

Die Würff-Garn sind gemacht wie ein grosser Fisch-Beer / aber viel weiter / unten breit und mit Bley besetzet / und oben enge / das wird an tieffen Orten / wo man glaubt/ daß es Fische gebe / mit sonderer Behändigkeit mit einem Schwung auseinander gebreitet eingeworffen / so fincket es schnell zu Grunde; Indem mans aber wieder heraus ziehet/ fällt unten das Bley zusammen / und verschliesset alles / was damit ist überdecket worden; Item hat man ein Netz mit einem langen in Reiffen eingebundenem Zipffel/ daß im Eingang mit Flügeln ziemlich weit voneinander in das Wasser/ wo es enge zusammen rinnet / eingepfählet wird / und alle Fische/ die durchpassiren wollen / bleiben hinten im Zipffel stecken / den heben die Fischer auf / eröffnen ihn/ und nehmen den Raub heraus/ binden alsdann den Zipffel wieder zusammen/ und lassen das Netz/ etliche Tage (nachdem der Fang gut ist) liegen.

Die Fisch-Beeren und Tauppeln werden meistens nur in kleinen Füssen und Bächen gebrauchet / allwo am Ufer viel Bäume stehen / und die Fische unter derselben Wurtzeln stecken; Daselbst setzen die Fischer die Fisch Beeren vor / darbey ist einer mit einer Stangen/ woran unten ein lederner Fleck genagelt/ damit stösset und strudlet er die Fische unter den Wurtzeln und Hölen hervor/ die aus Forcht entfliehen/ und alsdann in die Beeren gerathen / wann der Fischer dieses vermercket/ hebt er den Beeren empor / und thut den Gefangenen in ein Behälter-Wännlein; Das Stossen muß aber nicht allzu ungestümm geschehen / es ist besser/ wann man etwas gemach und allenthalben umwirfft.

Mit dem Angel ist sonsten ein lustiges Fischen/ man muß aber die Weis und Abwechslung der Queder / wie auch Stand und Gang der Fische / ob er tieff oder seicht setze / wissen / sonst wird schlechter Nutzen geschaffet.

Im Aprill und May brauchet man Heuschrecken; Im Junio kleine braune Käferlein / die man im Gesträuch findet: Im Heumonat gesottene Krebs-Scheeren und Schwäntze / wie auch Regen-Würme. In der Fasten-Zeit brauchet man meistens auch die Regen-Würme/ weil das Wasser trüb ist/ und soll der Angel mit liechten Seyden gebunden seyn; Ist aber das Wasser hell und klar / so muß das Gefieder desto tunckeler/ und die Angel-Schnur aus 5. oder 6. weissen Roß-Haaren geflochten werden. Ein Fischer muß auch wissen/ daß der Fisch im Augusto am allerhöchsten gehet; Im September gehet er um eine Elen niedriger; Im October wieder etwas tieffer / sonsten aber bleibt er allezeit auf dem Grund/ dahero muß der Angel auch hoch oder niedriger gerichtet werden.

Die Forellen zu fangen / nimmt man entweder frischen oder geräucherten Speck / auch Regen-Würm/ siedet Liebstöckel/ druckt den Safft aus/und bestreichet die Queder damit.

Nachdem nun der Fisch groß ist / müssen auch die Angel groß gemacht werden; Zu den Hechten nimmt man doppelte Angel mit zwey Hacken / wann das Wasser tieff / so hencket man eine halbe Elen ober dem Angel ein kleines Stücklein Bley an die Schnur/ daß der Angel hinunter gehet / muß aber den Boden nicht erreichen; Oben wird eine Feder an die Schnur gemacht / daß man sehen kan / wie tieff der Angel gehet/ und wann ein Fisch angebissen / solchen heraus hebet / und ans Gestad rucke Etliche pflegen die Regen-Würmer oder das Queder / zuvor in Honig zu legen / ehe sie fischen / so beissen die Fische desto lieber an; Andere werffen an dem Ort / wo sie vermeynen das Fische seyn / keine

kleine Stücklein Brod ins Wasser/ wann nun die Fische also gewöhnet und gelocket werden/ kan man auch Brod zum Queder brauchen.

Die beste Angel-Zeit soll zwischen Pfingsten und St. Margaretha seyn/ im Neuen Mond und letzten Viertel/ da beissen sie (absonderlich die Hechte) am meisten an; Muß aber auch bey trüben oder dunckelen Wetter/ und nicht bey hellen Sonnenschein vorgenommen werden.

Es pflegen auch zu Zeiten die Fisch die Schnur abzubeissen/ darum hefften etliche den Angel an ein Stuck eisen- oder messingen Drat/ auf daß solches verhütet werde.

Wie allerhand Fisch zu fangen.

UNter andern Instrumenten ist in den grossen Flüssen Fisch zu fangen auch die Reuschen: Dieses wird von den Fischern aus langen Weiden-Ruthen/ oder Wyhen/ in Gestalt eines langen zugespitzten Korbs zusammen gepflochten/ mit dem Mund-Loch nach dem Strohm ins Wasser gesencket/ (weil die Fisch meistens gegen/ und selten nach dem Wasser ihren Gang haben) und mit einem Strick oder Ketten angehencket: allwo die Fisch zwar hinein/ aber nicht wieder heraus können. Damit sie aber desto lieber hinein gehen/ werden sie mit allerley Köder oder Quedern eingelocket/ die man hinten bey dem kleinen Thürlein/ durch welches man die Gefangene heraus nimmt/ hinein zu legen pfleget.

Das Queder aber wird folgender massen bereitet: Nimm Asanack oder Campher/ machs zu Pulver (oder aber das Campher-Oel) unter dieses Pulver giesse Lorbeer- und Spicken-Oel/ mische es untereinander/ daß es wie ein Schmaltz werde; Alsdann nimm Pfrillen oder Koppen (seynd kleine Fischlein) beschmiere sie wol mit dieser Salben/ und laß sie in einer Pfannen braten/ thue solche hernach in die Reuschen/ oder in die Tauppel. Etliche wältzen die Kappel in Gersten-Mehl/ und backen sie in Lein-Oel/ thue sie in ein kleines Netzlein in die Senck-Reuschen/ die Fische werden sehr begierig darauf seyn: Ist ein Secret und probiertes Stücklein. Die Reuschen werden Abends eingehencket/ und Morgens wieder besehen/ was sich gefangen.

Ein anders:

Schneide die Spitzen vom Hanff ab/ wann der Saamen noch in der Milch ist/ dörre und stosse sie klein/ behalts in einem Glas/ verklebe sie wohl mit Wachs/ daß es den Geruch behalte/ nimm darnach ein halb Pfund Rogen von dürren Schleyen/ stosse den auch klein/ nimm dann ein Pfund rohen Speck/ stoß ihn darzu/ und mische das Hanff-Pulver darunter/ daß es wie ein Taig werde/ thue es in ein Tüchlein/ und hänge es in Reuschen/ so werden die gegen dem Stromm schwimmende Fische dem Geruch nachgehen/ biß sie in die Reuschen fallen.

Wann man die Kuchen von Lein- oder Mahen-Saamen/ da das Oel ausgepresset wird/ in die Reuschen bindet/ pflegen die Grundel gern einzugehen.

Wer Fische fangen will/ der röste Gersten-Mehl/ mache es mit Wasser zu Kügelein/ und werffe sie ins Wasser/ so kommen die Fische herbey.

Oder nimm Gersten-Mehl/ Bocks-Blut/ und klein-gehackte rinderne Leber/ Wein-Läger/ mache es durcheinander ab/ thus in ein Tuch/ und hängs ein; Oder brate Ochsen-Leber zimlich starck/ daß sie riechend wird; Oder nimm ein Loth Baum-Oel/ Semmel-Mehl/ und ein Loth Raiger-Schmaltz/ machs zu einem Taig/ und thue es in die Reuschen. Etliche pflegen das Pulver von Eberwurtz/ Staub- oder Gerstenmehl zu nehmen/ und mit Honig zu einem Taig zu machen/ dörren oder backen es/ und legens in die Reuschen.

Wer in einem Wasser die Fische zusammen bringen und fangen will/ der nehme Rindern oder Schaafs-Blut/ Rinderne- oder Schaafs-Därme/ Schaafs-Lorbeer oder Koth/ Poley/ Majoran/ Wermuth/ Knoblauch/ Weintreber und Thymbra/ eines so viel als des andern; Item/ nimm darzu Rindern-Schaaf- und Gaiß-Talch/ so viel als vonnöthen/ stosse alles wohl untereinander/ mache Küchelein daraus/ und würffs eine Stund vorhero/ ehe du mit dem Netze fischen willt/ in das Wasser/ so kommen die Fische herbey/ und wirst derselben viel fangen können.

Item/ nimm Hechten-Leber/ Raiger-Schmaltz und Biebergail/ eines so viel als des andern/ dann thue Mandeln in einen Mörser/ und Campher/ so viel dich beduncket/ daß es genug seye/ stosse es alles miteinander/ daß es wie eine Salbe werde/ thue alles in ein wolverbundenes Glas/ nimm dann zum Gebrauch ein wenig heraus/ machs mit Gersten-Mehl an/ binds in ein Tüchlein/ und legs in die Reuschen oder Tauppel/ so gehen sie häuffig zu. Man kan aus diesem Taig auch kleine Kügelein machen/ und ins Wasser werffen/ es werden alsobald/ wann Fische vorhanden/ herbey kommen.

Noch ein anders:

Nimm Baum-Oel/ Raiger-Schmaltz/ und Waitzen-Mehl/ gantz klar zerstossen/ und durchgesiebte Raiger-Bein/ jedes ein Loth/ mische es untereinander zu einer Salben; damit salbe deine Händ und Schienbein/ gehe ins Wasser/ so wirst du Wunder sehen/ wie sich die Fische zu dir nahen werden/ daß du sie leicht wirst fangen können.

Nim ein halb Seidel Kalbs-Blut/ und ein halb Pfund Kalb-Fleisch/ zerschneide es und hacks gantz klein/ thue es zusammen in einen Erdenen Hafen/ verbinde es fest/ daß keine Lufft darein kommen kan/ laß es 10. Tage also stehen; Alsdann schütte es ins Wasser/ so werden gewiß die Fisch zusammen kommen. Hammel-Fett und zerstossener Knoblauch mit rothem Wein vermischet/ und einen Taig daraus gemacht/ thut dergleichen Würckung.

Nehmt Corckels-Körner/ Kümmel/ alten Käß/ und Waitzen-Mehl/ machet mit Brandenwein einen Taig/ und werffet davon kleine Stücklein/ einer Erbs groß/ ins Wasser/ wann es still ist. Die Fische nun/ die davon essen/ werden alsobald ans Ufer kommen/ und mit Händen gefangen.

Item/ nehmt Hirschwurtzel/ nachdem sie klein gestossen/ mit Kalch vermischet/ und werffts ins Wasser/ so werden die Fische/ die davon essen/ bald auf den Rucken zu liegen kommen/ alsdann mit Hän-

den gefangen / und deßwegen nicht übel zu essen.

❀ ❀ ❀

Nach diesen allgemeinen Erinnerungen von dem Fischfang/ folgen noch einige besondere.

Wie die Aeschen zu fangen.

Die Aeschen werden mit Seegen und Fluß-Garn / auch das gantze Jahr durch mit den Feder-Angeln und Grund-Schnüren gefangen.

Wie der Wels zu fangen.

Man bindet an eine starcke Schnur ein oder zwey Angel/ hänget eine Rinds-Leber/ lebendige Fische/ oder Kutten daran/ machet auch an die Schnur ein Bret oder Blasen/ daß die Schnur ober dem Wasser bleibet; nachdem er angebissen/ ziehet man ihn heraus.

Von der Teich-Fischerey.

Es werden die Teiche so wohl im Frühling als im Herbst/ und vornehmlich in der Fasten gefischet/ weil sie damahls die beste Anwehrung haben/ auch das Gewitter zu solcher Zeit noch kühl ist/ daß die Fische bey Verführung nicht matt werden. Nachdem nun ein Teich groß oder klein ist/ viel oder wenig Wasser hat/ nachdem muß man sich richten/ damit der Teich zur bestimmten Zeit/ wann man fischen will / recht und bequem abgelauffen sey / dahero pflegen etliche in dem Register oder Teich-Buch / allwo die Zahl der Setzling verzeichnet/ auch einzuschreiben/ wie lang ein oder der andere Teich abzulauffen hat/ wornach man dann die Fischerey anstellen kan. Wie schon bekandt.

Wann nun der Teich abgelauffen/ stellet man bey oder auf den Damm etliche Tonnen/ Böting/ oder Wannen/ und zwar eben an dem Ort / wo man das Netz ziehet / daß die Fische nicht weit dörffen getragen werden / selbige füllet man mit frischem Wasser/ und sondert die Fische voneinander ab/ nach Belieben / zehlet und verzeichnet die Zahl ordentlich in die Schreib-Tafel: Auch müssen die Wägen mit Leitern und Fässern / so viel deren nöthig / und die Fässer halb mit frischem Wasser angefüllet/ bey Handen seyn/ darein man die in den Tonnen abgewaschene Fische legen / und entweder in die Behälter oder anderwärts zum Verkauff verführen kan.

Man pfleget auch zwey Zug-Garne oder Netze zu haben / das eine mit weiten Maschen / damit Anfangs die Grossen / wordurch die Kleinen durchschliffen können / heraus ziehen kan. Das andere / mit engen / daß man die Kleinen zusammen bringen/ und nicht so lang mit dem Ausklauben umgehen darff.

Man soll auch enge Reussen und Fisch-Körbe haben / darein man kleine Fische thun / und in den Ablaß-Graben unterdessen hängen kan / daß sie nicht abstehen / biß man sie verkauffen / oder an andere gehörige Ort bringt. Auch soll man Züber beyhanden haben / in welche man die Fisch zusammen lieset / und aus dem Teich heraus träget.

Item / kleine Fisch-Beerlein / die Fische aus den Tonnen zu heben / weil man darfür hält/ das viele Betasten der Hände / schade ihnen / daß sie davon matt werden.

Man pfleget auch etliche Hammen oder Fisch-Beer zu haben / grosse und kleine mit engen und weiten Maschen/ zu dem Ende/ wie schon von den Netzen gedacht worden.

Ingleichen haben etliche Fischer Trag-Netzlein/ Taupeln / Senck-Reuschen / Fisch-Körbe / Fürsetz-Garn / unterschiedliche Angel und dergleichen/ welche sie zu dieser und jener Gelegenheit zu gebrauchen wissen.

Damit auch den Fischen das Ausreissen verwehret werde / ziehet man den Zapffen nur ein wenig / alsdann auf die Helffte / daß das Wasser fein sacht ablauffe/ so bleiben die Fische nicht also im Schlamm stecken / und so etliche darinn liegen bleiben / soll man Achtung haben / daß man sie nicht zertrette; Ehe man den Zapffen ziehet/ soll der Auslauff wohl mit Sprüsselen/ oder Zaum umflechten / auch vor den Ablaß ein Beeren gestellet werde/ daß die Fische nicht durchgehen können.

Wann das Fischen eines Teichs / welches man gern frühe anfängt / in einem Tag nicht kan verrichtet werden / soll man Hütten auf den Damm machen/ daß die Fische nicht gestohlen werden.

Den ersten Zug fänget man gemeiniglich die Hechte / weil sie nicht gern im trüben Wasser bleiben/ alsdann im anderen und dritten Zuge die Karpffen.

Wann man die Fische nicht gleich verkauffen kan/ ists am besten / daß man selbige fein in der Kühle alsobald vom Teich in die Behälter/ wann sie vorhero sauber abgewäschen sind / führe/ selbiges jedes Geschlecht sein besonders / wie auch die Grosse von den Kleinen absondere / und einsetze. Ingleichen pflegt man auch die Fette und Magere / jede besonders zu thun/ auf daß man leicht/ was man will/ haben kan/ und nicht lang suchen darff/ noch die Fische abmatte.

Von dem Krebs-Fang.

Die Krebs sind auch vor Raub-Thiere zu achten/ dann sie greiffen das Aas und todte Cörper an/ sonsten aber seynd die Frösche und Schnecken ihre Speise: Wann sie häutlen / müssen sie auch selber den Fischen zu Raub dienen. Sie haben am Ende des Frühlings und Anfang des Sommers vornen in der Brust Steine / die man Krebs-Augen nennet/ und zur Artzney gebraucht werden. Die Weiblein haben Anfangs die Eyerlein innerlich im Junio und Julio/ von dannen kommen sie in folgenden Frühling heraus unter den Schweiff/ allwo sie gleichsam ausgebrütet / lebendig gemacht/ und endlich also ins Wasser gesetzet werden.

Wann

Wann man Krebse in Teiche oder stehenden Seen versetzen will / muß man sie zur Zeit / da sie Eyer haben etliche schöne Zinnen weit-geflochtenen Korb thun / und ins Wasser setzen : Es muß aber ein harter und kein sumpisigter Boden seyn / und müssen am Ufer Bäume stehen / die viel Wurtzeln im Wasser haben / oder sonst grosse Stein / allwo sich Löcher finden / darein sie sich verbergen können / dann kriechen die Jungen an dem Krob / bleiben und vermehren sich darinnen : Wo aber ein grosser See ist / muß man sie an unterschiedliche Orte also versetzen.

Die Körbe kan man nach 3. oder 4. Wochen wieder heraus nehmen / etliche Fischer wollen / man soll die Krebse nicht in die Teiche sitzen / weil sie durch ihr Löcher machen nicht allein den Damm verderben / sondern auch die jungen Karpffen und Setzling von der Wayde treiben.

Krebse zu fangen ist die beste Zeit im Majo Junio / und Augusto / und werden in den Bächen / wo man hinein kommen kan / unter den alten Stöcken und Wurtzeln der Bäum / mit den Händen gefangen : Wo aber ein Wasser tieff ist / mag mans also angreiffen : Man fänget etliche grüne Frösche / schneid die in der Mitten nach der Zwerch voneinander / den fordern Theil wirfft man weg / den hindern bestreuet man mit Mehl / und backet es im Schmaltz / von diesen ziehet man die Haut ab / zertheilet sie und bindet sie mit einem Faden an Stäbe oder Stecken / welche so lang seyn müssen / wann sie mit einem End auf dem Grund stehen / mit dem andern einer Spann-hoch über das Wasser heraus gehen. Diese stellet oder lehnet man an den Ort / wo Krebse seynd / wann sie nun sich anhencken / beginnet der Stecken sich zu rühren / den hebt man sacht in die Höhe und schiebet einen kleinen Fisch-Berr darunter / darein fället der Krebs / wann er loß lasset / und wird gefangen.

Wann man keine Frösch hat / kan man dünn geschnitten Schöpsen-Fleisch nehmen / und / wie oben gemeldt / backen.

Man pfleget sie auch vielmahl häuffig in den Reuschen zu fangen. Man nimmt entweder Frösch-Fleisch oder Fisch-Gedärme / röstet solches in einer Pfann mit Honig / bindet es in ein dünnes Tüchlein und hängets in die Reuschen / so gehen die Krebsen dem Geruch nach / biß die Reuschen voll wird.

Item / nimm einen neuen Topff / koche darinn Hirsch mit Milch / saltze es aber nicht / laß den Hirsch um und um anbrennen / den übrigen thue heraus / laß das Angebrandte nur allein darinnen / sencke den Topff mit einem Strick ins Wassers / da Krebs seynd / laß ihn eine Weil darinnen / dann ziehe ihn in die Höhe / daß du mit einem Fischberlein darunter kommen kanst / und habe den Hafen mit den Gefangenen heraus.

Anhang.

Bestehend

An einer Verzeichnuß/ in welchen Monaten/ im Mayer- und Geflagel-Hof/ wie auch in den Wassern die Arbeit/ in Ansehung derer Thieren vorzunehmen.

Im Januario/ oder Jenner.

WEilen in diesem Monat/ wegen der Kälte/ im Feld wenig vorzunehmen/ solle man im Haus desto fleissiger Acht haben/ der Fütterungen vor das Viehe und Schaafe wohl warnehmen/ damit nichts vergeblich verdorben werde.

Alles Vieh warm halten/ nicht zu kalt speisen noch träncken/ und bey warmen Tägen ein wenig aus dem Stall lassen. Die Zucht-Kälber im letzten Viertel verschneiden lassen/ die Farren oder Spiel-Ochsen/ die künfftig zu der Küh Heerd zu lassen/ besser füttern als das andere Vieh. Abends/ Nachts und Morgens nach dem trächtigen jungen Vieh sehen.

Im letzten Viertel schlachtet man die noch übrige Mast- und Speck-Schweine/ und stellet gleich bey zunehmenden Monat wiederum andere an deren Mastung-Stelle.

Allen Schweinen wohl unterstreuen. Warmes Getränck vorgeben.

Die Galt-Schaafe sollen durch den gantzen Winter/ wann der Boden nicht mit Schnee bedecket ist/ in den Feldern und Wäldern geweidet werden. Den trag- und säugenden Schaafen solle man Morgens und Abends ihr Futter im Stall geben.

Denen Schaafen kan man in diesem Monat Erlen-Laub zu essen geben/ welches Schaaf darvon isset/ ist gesund/ die aber nicht fressen wollen/ sind wandelbar an Lung und Leber.

Bey nassen und pfluderigen Wetter oder Winter ist das Haberstroh/ so gleichmässig feucht ist/ den Schaafen sehr schädlich/ und wann sie darmit gefüttert werden/ so verliehren sie die Wolle.

Wann die Saamen manchmahlen hart gefroren/ und mit Schnee nicht bedecket sind/ so werden die Schaafe darauf getrieben.

In diesem Monat solle man den Schaafen fleissig streuen/ damit man Dung auf die Felder erzeuge.

Wann die Sonne scheinet/ die Schaafe mit den Lämmern zu treiben/ und die Stallung warm zubehalten/ dann die jungen Lämmer keine Kälte leiden können.

In diesem Monat sollen die Schaaf-Knechte wann sie wilden Wetters halben nicht ausführen können/ Pferche-Hürden machen/ und die darzu erforderende Pfosten/ Stützen und Gürten im Wald hauen.

Die trächtigen Stutten mit gnugsamen Futter versehen/ doch nicht zu viel auf einmahl/ sondern öffters fürgeben/ auch bey leidentlichen und lieblichen Wetter über den andern Tag/ etwan eine Stund lang/ beym Zügel in ein ebenes Feld oder Wiesen führen/ aber nicht frey lassen/ weniger einspannen.

Bey dergleichen Wetter auch die Füllen im Hof auf eine Stunde sich ergehen und ergötzen lassen.

In grimiger Kälte den tragenden Rossen und kleinen Füllen das kalte Wasser mit warmen temperiren/ mag auch den andern Rossen nicht schaden.

Die Pferde/ weil sie sich am Ende dieses Monats zu haren anfangen/ desto besser warten/ reinlich halten/ und fleissig strigeln.

Die Pferde/ wo mans ohne das in diesem Monat thun will/ im Neuen Mond/ oder den dritten Tag hernach/ beschlagen lassen/ so bekommen sie gute Hüfe.

Im Februario.

Die Zucht-Kälber/ welche man abgewehnen will/ und im vorigen Monat nicht verschnitten worden sind.

Den Abgang des Viehes ersetzen/ und dasselbe wol warten.

Kühe-Strick und Ketten herschaffen.

Die noch übrige Schweine mästen.

Schöne Ferckel/ welche der Zeit/ vorab bey wachsendem Monden/ fallen/ aufziehen/ und ihnen/ damit sie bald wachsen/ und der Milch vergessen/ Anfangs Brod und Gersten fürwerffen.

Was im vorigen Monat erinnert worden/ ist auch jetzt in Acht zu nehmen.

Auf die Stuten/ denen das Euter zu wachsen beginnet/ gute Achtung geben/ weil sie bald Füllen.

Dem Beschaller das Futter mit Kräutern mischen/ die ihn zum Springen muthig machen.

Die galten Stuten/ so beleget werden/ nicht zu fett machen/ sondern am gewöhnlichen Futter ihnen Abbruch thun/ und sie vor dem Beschellen recht purgieren/ und ihnen zur Ader lassen. Wie etliche haben wollen.

Die Schaaf solle man in diesem Monat auf keine feuchte und sumpfichte Weyde treiben.

In diesem Monat solle der Schäfer anfangen die Schaaf-Hürden erstmals ins Feld zu schlagen/ und wann es nur Wetters halben seyn kan/ zu Pfürchen anbeben.

So balden es Blöse gibt/ die Schaafe in das Feld zu treiben / hingegen sind bey noch kaltem Wetter die Lämmer daheim zu lassen.

Man solle sich diesen Monat sonderlich hüten/ und kein Schaaf an sumpfichte Oerter oder Wiesen/ die erst grünen/ abzuätzen/ treiben zu lassen.

Auch ist es sehr gut/ daß man in diesem Monat mit dem Schäfer auf die Winter-Zahl abrechne.

Im Martio.

Die Farr-Ochsen vor Ostern unter das Vieh lassen.

In dieser Monats-Zeit sind zu forderst sumpfichte oder feuchte Orte mit den Schaafen zu meiden.

Schaaf-Hürten zur Nothdurfft zu machen und zu kauffen.

Wanns Wetter leidentlich / und die Weyde nicht untüchtig/ die Schaafe ausführen.

Die Lamm-Zeit in guter Acht halten/ zu sehen/ und anzumercken/ wie die Lämmer jung werden.

Die Stuten sollen im halben Mertzen beleget werden/ und zwar Morgens und Abends ehe man sie träncket. Damit der Wurff über das Jahr um solche Zeit geschehe / wann das Feld grünet / und die Wiesen mit jungem weichen Gras bewachsen sind.

Denen Pferden Gesundheit halber zuweilen Wicken fürgeben.

Auf die trächtige Stuten fort und insonderheit zu Nachts fleissig Acht geben.

Die Stangen um den Studerey-Platz verbessern und verneuern.

Im Aprili.

Alles Vieh / es seyen gleich Pferd / Stier / Schwein/ oder Schaaf/ kan man jetzo im abnehmenden Mond verschneiden.

Das Rind-Vieh/ weil es sich nun häret/ wohl warten.

Denen Kühen noch ferner den Heerd-Ochsen zugeben. Kälber abbinden.

Diesen Monat sollen die Schaafe nicht mehr auf die Wiesen getrieben werden/ und zwar von Georgii an.

Um Ostern lässet man die Hämmel-Lämmer hammeln oder reiten.

Nach Ostern bey warmen Sonnenschein die Schaaf waschen/ trocknen und die Wollen abscheeren / am Exaudi und auch ehe.

Sobalden die Schur vorbey/ solle die Wollen/ alldieweilen sie noch etwas feucht ist/ verkauffet/ und allein diejenige/ so man zu eigenem Hausbrauch nutzen will/ behalten werden.

Nach geendigter Schur hat man den Auswürff von untüchtigen alten Schaafen und schlechten Viehe zu machen/ solche biß nach der Erndte unter dem Gast-Viehe alsdann auf die Stupfel- oder Mast-Weyd zu treiben/ und gut zu machen.

Die Schaafe/ sonderlich bey rauhen Wetter/ nicht allzuweit vom Stall treiben und erkalten lassen.

An theils Orten pfleget man auch die Schaafe zu melcken/ Butter und Käs davon zu machen.

Im Majo

Soll man die Kühe noch rindern lassen.

Dem Rind-Vieh Meisterwurtz/ Alantwurtz/ oder Lorbeer/ mit Saltz besprengt/ geben.

Nunmehr bey schönem Wetter die Weyde nicht versaumen.

Den Schweinen Christ-Wurtz ins Trincken legen.

Was vor der Zeit nicht verschnitten worden/ anjetzo noch verschneiden lassen.

Um Walburgis machet man die Schaafnöster/ so im Winter geschlätzen/ auch wird die Mehrung von den Schaaf-Meisteren gezehlet/ wieder übergeben/ und der Abgang verzeichnet.

Vor oder in der Himmelfahrt-Wochen sind die Lämmer abzuschwäntzen/ oder/ wie man es nennet/ zu metzen/ und die Schaafe des Tages dreymal zu melcken.

Die Eultzen sind anzurichten mit Ofen-Ruß oder Wermuth gedörrt unter das Saltz zu thun/ den Schaafen den Abgang zu verwehren.

Die Beschell-Zeit der Stuten endiget sich mit der Helffte dieses Monats.

Etliche wollen/ man soll denen jungen Pferden einige Tage hindurch meistens Eichen-Laub fürgeben.

Im Junio

Soll man den Ochsen noch immer zu den Kühen lassen/ welche noch nicht beritten.

Die Schweine noch ferner warten wie bißher/ und weil ihnen die Hitz in diesem Monat sehr gefährlich/ soll man ihnen Alant/ Eberwurtz/ Liebstöckel etc. ins Getränck legen/ auch frische Erde und Sand unterstreuen. Besihe oben.

Allhier hat man dahin zu sehen/ daß der Auswurff von alten Schaafen und untauglichen Lämmern / welche man nicht selbsten in der Haushaltung metzgen zu lassen begehret / so gut sie mögen verkaufft/ und von der Weyd gethan werden.

Die überlossene Hämmel hat man auf eine feiste Weyde zu schlagen/ und wann sie gut worden/ gleich balden zu verkauffen.

Sowolen im Majo/ als in diesem Monat/ pflegen die Schaafe gerne übergällig/ oder sonsten aufstössig zu werden/ daher soll man die Schaafe nicht früh austreiben/ sondern so lange im Stall stehen lassen/ biß die Sonne den Thau verzehret habe.

Oder man gebe den Schaafen diesen Monat alle 2. Tage unter dem Saltz gemahlene Wachholder-Wurtzel und Beer/ auch Entian zu lecken/ so wird ihnen solcher Thau nicht schaden.

Die Pferde soll man ebenfalls der Hitz wegen in Acht nehmen mit Füttern/ Träncken/ und Schwämmen-Reiten:

Sie auf die Weyde führen/ wanns kühl ist/ und nach Haus/ wann die Hitz kommt.

Die Füllen im Abnehmen abgewöhnen.

Im Julio.

Dieser Monat hat mit vorhergehendem mit den Schaafen gleiche Bewandtnuß/ dahero es unnöthig/ solche Puncten allhier zu wiederholen.

Im Augusto

Wird das Vieh über die Stoppel-Felder alles miteinander ausgetrieben.

Demselben werden die Träber von der Obst-Preß vorgeworffen.

Die Ferckel nicht zur Zucht behalten.

Die Schweine in die Eich-Felder treiben/oder zu Haus im zunehmenden Mond in die Mast legen.

Der Pferde wegen ist kurtz-vorhergegangenes zu wiederholen.

Im September

Heckerling vors Rind- und andere Zucht-Vieh schneiden lassen.

Um Matthäi die Stier unter die Schaafe zu lassen/ daß sie um Liechtmeß Lammen.

Denen Schaafen solle man um Michaelis Erlen Laub zu essen geben/ welches dieser Zeit darvon essen thut/ dasselbige ist gesund/ und dauret den Winter hindurch/ welches aber nicht essen will/ ist zu überwintern nicht taulich/ weilen es inwendig nicht gesund ist.

Um Michaelis pflegt man die Schaaf-Rechnung zu halten/ die Inventaria über das Rind- und andere Vieh wieder einzurichten.

Die Pferd-Füllen bey neblichtem Wetter nicht austreiben/ auch die erwachsene Pferde anfangs von der Weyde zu lassen.

Im October

Noch immer fortfahren in dem was vorhergangenen Monat angefangen oder nicht gar vollendet worden.

Die Ochsen und Rind-Vieh mästen.

So lange man Schnees halber den Boden sehen kan/ hat man die Herden ins Felde/ sonderlich aber die Hämmel in die Busch-Wälder zu treiben.

Die Sultzen seynd nicht zu vergessen/ wenigst wochentlich zweymal zu geben.

Denen Pferden die Mäuler im abnehmenden Mond raumen lassen.

Die Füllen jetzo wallachen/ oder verschneiden lassen.

Achtung geben/ daß bey ihnen keine Kehlsucht ansetze.

Im November.

Um Allerheiligen stellt man die Mast-Ochsen ein.

Wider die Kälte die Stelle wohl verwahren.

Die Widder zu den Schaafen/ und die Böcke zu den Geissen lassen.

Die junge Schweinlein/ so diesen Monat fallen/ sind tauglicher zum essen/ als zum aufziehen.

Die Stuten/ von denen man Muthmassungen hat/ daß sie trächtig/ zu frieden lassen/ und nicht mehr zum Anspann brauchen.

Im December.

Dem Rind-Vieh die Winter-Fütterung geben/ ohne dem welches man mästet.

Fleissig auf die trächtige Kühe Achtung geben/ und im Fall sie Jungen werffen/ mit obbeschriebenem Getränck versehen/ wie solches/ nebst dem/ was bißher erinnert worden/ mit mehrerem noch zu lesen von p. 458. biß 488.

Im letzten Viertel sollen die Mast-Schwein geschachtet werden/ dann man hält darfür/ daß das Fleisch und Speck wehrhaffter sey/ und nicht leicht verderbe.

Den Schweins-Eber soll man in diesem und folgenden Monat zulassen/ auf daß die Ferckelen im Frühling fallen/ und desto besser aufzuziehen seyen.

Nachdem Unterricht/ welcher oben geschehen/ von p. 492. biß 501

Auf die Schäfer soll ingleichem täglich nachgesehen werden/ und wann die Schaafnöster Schnees halber können ausgetrieben werden/ soll man sie nicht Ställen füttern/ ausser was das Nachtfutter anbelangt.

Die Pferde/ wanns eisig ist/ beschlagen oder schärffen.

Der trächtigen Stuten wegen noch ferner fleissige Sorg haben.

Siehe was von dem Schaaf-Vieh gesagt worden/ von. p. 501. biß 507.

Was beym verhergehenden Monat November gedacht worden/ referiret sich auch geliebter Kürtze wegen hieher.

Wiederhohle was oben gemeldet worden. pag. 509. seqq.

Folget

Folget nun was bey dem Geflügel zu thun.

Im Januario.

Den Hünern soll man dürre und geröste Frücht zur Speise geben/ die bald Eyer legen sollen.

Die Capaunen mit länglicht-gemachten Schoppen-Taig mästen.

Die Vögel-Tauben- und Hüner-Nester/ zum Legen und Nisten/ fleissig ausbutzen.

Den Gänsen sparsamlich vorlegen/ es sey dann/ daß sie gemästet werden.

Wovon deutlichere Nachricht zu sehen. p. 608. seqq.

Im Februario.

Den Hünern/ Gänsen/ Endten/ Tauben und andern Geflügel ihre Köbel/ Ställe und Nester ausbutzen.

Das brütige Mayer-Geflügel jetzt und im folgenden Monat ansetzen/ und ihnen Eyer unterlegen/ um dessen einen Vorrath zu überkommen.

Die Hüner warm und wohl im Futter halten/ so dienen sie bald.

Koppen mästen oder schöppen.

Die vielfrässige Endten/ falls man sie nicht den Winter haben will/ vor Winters wegthun/ am Ende dieses Monats Endten-Eyer kauffen/ und durch Hüner ausbrüten lassen.

Im Martio.

Allerhand Geflügel zum Brüten ansetzen.

Die Eyerschalen vom ausgefallenen Geflügel fleissig zur Artzney aufheben.

Mertzen Tauben/ wie auch die/ so im vorigen Monat ausgebrütet worden/ abfliegen lassen.

Lock-Vögel ins Finstere setzen.

Im Aprili.

Die Gänse/ beym warmen Wetter/ das erste mal berupffen.

Den Hünern/ Endten und Gänsen Eyer unterlegen/ und sie zum Brüten ansetzen.

Die Tauben daheim mit genugsamen Futter versehen/ massen sie der Zeit Junge haben/ auch im Felde gar zu schmale Schnabel-Weyde finden.

Zerhackte Distel oder Nessel unter Waitzen-Kleyen mengen/ und dieses Gemisch denen Hünern fürgeben/ weil sie bey solcher Kost viel Eyer legen.

Item/ denen jungen Hüneren Brennesel-Saamen fürstreuen.

Im Majo

Die alten Gänse fürs erstemahl berupffen/ die ihnen jetzt ausfallende Kiele zu Schreib-Federn aufheben.

Die junge Gänse bey rauhen und kalten Regenwetter zu Haus behalten.

Denen Hünern/ Endten- oder ihre eigene Eyer unterlegen.

Die Küchlein warm halten/ und ihnen Feld-Kümmel und Quendel oder Hammerschlag ein Händlein voll in das Trincken legen/ weil sie bey währender Rocken-Blüht gerne ihr Leben einbüssen. Dieses Mittel mag man auch das gantze Jahr hindurch wider den Zips gebrauchen.

Im Junio.

Die jungen Hüner/ so in diesem Monat ausgeschloffen/ weil sie leicht den Zipff bekommen/ und zur Zucht untauglich/ bald ab- und an den Spiß thun.

Denen erkranckten Hünern (als sie dann um diese Zeit gar unglücklich) einen Theil Roß-Mist holen und vorschütten: Das purgirt sie/ und machet/ daß sie sich wieder erholen.

Noch vor Jacobi die jungen Hahnen koppen.

Nach Johannis den Tauben-Schlag zumachen/ weil nach der Zeit die Täublein der Heimkehr offtmahls vergessen müssen/ und von den Habichten gern in Verhafft weggenommen werden.

Im wachsenden Liecht die Gänse rupffen/ dann so wachsen die Federn bald wieder nach.

In diesem und folgendem Monat fället offt nasses Wetter ein/ und praviren kleine Schnacken und Mücklein/ legen sich denen Gänsen für Kurtzweil in die Ohren und setzen ihre Angelen dergestalt ein/ daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Dawider schmieret man ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel/ so bleibet besagtes Unziefer davon.

Denen jungen Gänsen/ ehe sie auf die Weyde gehen/ und sie wieder heim kommen/ Habern fürgeben. Dieses hilfft auch etlicher massen zu ihrer Bestärckung wider das Verrecken.

Im Julio.

Weil die jungen Gänslein durch die einfallende grosse Nässe/ oder die ihnen zu dieser Zeit häuffig in die Ohren fliegende und hefftig stechende Mucken/ leichtlich verrecken/ ihnen die Ohren beschmieren/ wie oben bemeldet.

Den Hünern/ so jetzund Gefahr für den Zipff haben/ grüne Kohl-Kröpfflein an einer Schnur so ferne aufhängen/ daß sie solche eben erlangen mögen/ damit sie davon fressen und genesen.

Junge Hahnen castriren.

Keine junge Tauben nunmehr abfliegen lassen.

Im Augusto.

Die Gänse/ nach geendigter Ernde/ aufs Stoppel-Feld treiben.

Keine Hüner mehr ansetzen/ weil die Jungen im September leicht erfrieren.

Im September.

Was überflüssig/ wegthun/ verkauffen/ verzehren.

Die Gänse nicht auf die Winter-Saat lassen/ sondern auf die Mastung stellen.

Im October.

Was man nit in die Kuche und zur Zucht vonnöthen hat/ hinweg geben.

Den Hünern gesottenen Habern geben/ daß sie lieber legen.

Gänse einstellen und mästen.

Im November.

Aus dem übrigen Geflügel Geld lösen.

Einige Hüner/ wo es mit allen nicht seyn kan/ an wärmern Orten halten/ und etwan/ wo sie Rauch haben können/ daß sie desto ehender legen.

Die Zucht-Gänse in guter Wart halten/ jedoch mit gehöriger Ziemlichkeit/ daß sie nicht übrig fett werden; so legen sie desto zeitlicher.

Denen Tauben Futter geben/ weil ihnen das Feld nichts gibt.

Im December.

Die in den nächsten Weyhnachten folgenden 12. Tagen gelegte Hüner-Eyer für Kälte an einen temperirten Ort verwahren/ und aufheben/ und sie so dann den Brut-Hennen unterlegen/ wie einige wollen.

Eine und andere Wöche/ vor Ausgang des Jahrs/ der Gänse noch wol warten. Mit Anfang des Jahrs aber ihnen unvermerckt abbrechen/ damit sie zum Legen nicht zu fett werden.

Was der Vögel wegen in Acht zu nehmen.

Im Julio

Vor St. Margarethen-Tag/ ehe die grosse Hitz einfällt/ soll man die jungen Hanen koppen.

Acht Tag vor Jacobi gehet der Vogelfang mit dem Käutzigen an.

Item/ wo man die rothen Holderbeer hat/ mag nam Sprenckel aufstellen.

Auf dem Gebürge fängt man die Schnerr- oder Zimmer-Vögel/ und nach Jacobi auf denen Heerden Hauffen-weis.

In denen nächstfolgenden Monaten wird mit Bestellung und Fortführung der Herde angehalten/ wie solches p. 721. seqq. vorgetragen worden.

Was bey denen Bienen gethan werden soll.

Im Januario.

Die erkauffte und verkauffte Bienen-Stöcke oder Körbe von einem Ort zum anderen bringen und versetzen.

Dieselbe wol verwahren/ damit diese Blumen-Koster nicht ausfliegen/ und durch die Kälte erstaret/ oder vom Schnee geblendet/ auf denselben schmachtend hinfallen/ und im Schwindel todt liegen bleiben.

Gestalt jetzt nach der winterlichen Sonnen-Wenden (post solstitium brumale) die Nächte kürtzer/ die Täge hingegen länger zu werden beginnen/ und die Imen sich aus dem Korb sehnen/ ihnen/ wann gelind Wetter und halber Sonnenschein/ ohne liegenden Schnee sich ereignet/ die Stöcke zur Kurtzweil eröffnen. Wie solches/ samt dem was folget/ weitläufftiger zu sehen. p. 772. seqq.

Im Februario.

Bienen-Stöcke herbey schaffen/ sie reinigen und an gehörige Stellen versetzen.

Die übrige Könige tödten.

Im Martio.

Im alten Monden/ wann es schön hell/ und Wind-still/ zu den Bienen sehen. Dann in neuen Monden wachsen gern Würmer in ihren Stöcken und Körben. Die säuberen und putzen.

Im Aprili.

Ihre Stöcke eröffnen/ säubern und ausraumen daß sie wieder zu arbeiten haben; und nach Königlicher Brut umsehen. Wo mehr als eine oder die andere Königs-Brut in denen Cellen befindlich/ dieselbe ausnehmen und vernichten.

Im Majo

Zu denen Stöcken und Körben sehen: Die übrige Könige abthun.

Im Junio.

Auf die Bien-Schwärme/ die in diesem Monat für die beste gehalten werden/ acht haben/ zumahl nach dem H. Pfingst-Fest/ wann schön Wetter ordentlich von 8. Uhren an des Morgens biß 3. gegen 4. Uhr/ Nachmittags. So man des Abends kurtz vor der Demmerung die Ohren an die Stöck hält/ höret man einen sausenden Thon/ als ob sie zum Aufbruch bliesen. Sie legen sich auch häuffiger um die Flug-Löcher/ und kriechen immer/ als zur Reise sich rüstende/ geschäfftig aus und ein.

Das

Das ſind gewiſſe Merck-Mahle des inſtehenden Schwermens. Zu dem Ende ſoll man einen saubern / und mit ihnen beliebten Kräutern zubereiteten friſchen Stock oder Korb in Bereitſchafft haben / ſie alſobald einſchlieſſen.

Im Julio

Noch immer auf die Schwarm Acht haben / daß keine heimlich ohne Abſchied davon ſtreichen.

Im Auguſto

Soll man das Honig ausnehmen.

Im September

Soll man noch das Honig ausnehmen / jedoch die erkleckliche Winter-Nothdurfft in den Stöcken laſſen.

Im October

Mag der Bienenhalter Ruhe ſuchen / und dabey manchmahl zuſehen / was bey den Stöcken vorgehet.

Im November.

Nun iſt es Zeit / die Stöck / ſo gut man kan / vor Kälte zu bewahren.

Im December

Soll man die Stöcke wohl vermachen / daß ſie nicht heraus können / ſonderlich wann Schnee iſt / und was ſonſt etwan zu thun vorfiehle von dem was nicht weit vorher von pag. 772. & ſeqq. geſaget worden.

Was bey den Fiſchen ſoll gethan werden.

Im Januario.

So lang das Waſſer offen iſt / kan nach Art der Waſſer und Fiſche mit Garn / Angeln und Reuſſen angehalten werden.

wo aber die Waſſer zugefrohren / ſo kan aufgeeiſet und gefiſchet werden / als wie bey den Bachen zugeſchehen pfleget. Wiederhohle was oben p. 223. geſagt worden.

Das Fünffte Buch.

Handlend

Von denen Dingen welche in dem Erdboden gefunden/ und aus demselben genommen werden/ mithin von der Erden selbst/ von Stein- und Edelgesteinen/ Mineralien und Metallen/ und einigen daher kommenden Dingen.

Eingang.

Bißher haben wir die in und auf dem Erdboden und in Wassern erzeugte/ stehende und gehende Creaturen betrachtet/ und wie ein Haus-Mann mit denselben umzugehen/ oder sie in seinen Nutzen zu ziehen habe/ gelehret. Diese Creaturen sind also beschaffen gewesen/ daß der häußliche Fleiß/ gute Wart und Pflege/ zu derselben Wachsthum und zu des Hauses Nutzen/ mit der gütigen Natur gleiche Würckung thun müssen. Anjetzo aber müssen wir in den Erdboden und in dessen Tieffe eindringen/ zu untersuchen/ was der Schöpffer und Natur-Regierer in dieselbe/ entweder bey der ersten Schöpffung/ oder durch nachgefolgte Würckung/ vor Dinge geleget/ welche/ ohne der Menschen Hand-Anlegung/ und ohne derselben Anwachs/ theils biß gantz/ theils biß nächst zu ihrer Vollkommenheit/ begleitende Mühe/ ihr Wesen und Bestand erhalten. Es werden zwar vielweniger Haus-Vätter allhie würckliche Arbeit bekommen/ als bey denen in vorhergegangenen Büchern vorgetragenen Sachen; doch sollen alle und jede begierig seyn/ so wol die arbeitenden Personen/ als die hervorgebrachten Dinge anzuschauen/ und in Betrachtung zu ziehen/ damit sie nicht unter die Zahl dererjenigen unverständigen Leute gerechnet werden/ welche von denen an Berg-Wercken beschäfftigten Leut so wenig halten/ als von den Bergwercken selbst/ und über welche Herr Georg Engelhard von Löhneiß in seinem gründlichen und ausführlichen Bericht von Berg-Wercken. pag. m. 4. seqq. hefftig klaget/ als welche die so köstliche Fossilien/ die doch GOttes Gaben sind/ gantz und gar verachten/ für eine Ursach alles Ubels schelten/ und derowegen auch nichts vom Bergwerck-Bauen halten/ geben für/ es seyen ungewisse Dinge/ man müsse alles aufs Glück stellen/ und da man gleich Ausbeute darvon habe/ gedeyhe doch solches nicht/ und seye ein Bergwerck nichts anders/ als eine Verschwendung gewisser Habe und Güter/ nicht betrachtend/ daß sie an einer Sache arbeiten/ die GOtt gehöret/ dann die Erde ist des HErrn und was drinnen ist/ noch/ daß schon im alten Testament/ Gen. 4. v. 22. von Tubalkain geredet worden/ daß er ein Meister in Ertz und Eisen-Werck gewesen/ mithin eine solche Profession geübt habe/ welche/ wie Herr Doct. Salomon Glasen/ an gedachtem Ort anmercket/ vor eine Gabe GOttes zu halten. Wer siehet nicht/ daß bey bißhero fortgeführten Kauff- und Verkauff/ ja fast bey allen Contracten/ das geprägte Gold und Silber eben so nöthig und unentbehrlich seye/ als bey dem Ackerbau und vielen anderen Handthierungen/ der zu Instrumenten gemachte Stahl oder Eisen; ohne zu gedencken/ daß die Metallen und Mineralien manchen Menschen das Leben auf viele Jahr gefristet haben. Wir hoffen/ daß noch kluge Leute seyn werden/ welche mit Herrn Sturm/ in seiner Teutschen *Physic pag.* 537. dafür halten/ daß denen Metall-Gräbern und Scheid-Künstlern ihr gebührliches Lob allerdings gehöre/ und die menschliche Gesellschafft ihnen viel Danck schuldig seye; Uns aber auch nicht schelten/ daß wir von dergleichen in der Erden verborgen-liegenden Sachen etwas gemeldet: welches wir zwar um so viel weniger befürchten/ als wir auch in diesem Buch uns bestrebt/ daß im Lesen der einfältige Haus-Vatter vor Undeutlichkeit/ der Erleuchtete aber vor Eckel bewahret bleiben möge.

Das erste Capitel.

Von der Erden / und denen daraus zu grabenden Dingen insgemein.

DJe Erde heist Lateinisch und Italiänisch / Terra, Frantzösisch / Terre, Spanisch / Tierra.

Es kan allhie das Wort Erde entweder in weitläufftigem Verstand genommen werden / da es auch die Wasser / und alle darinn befindliche Creaturen in sich begreifft / und dem Himmel entgegen gesetzt wird / als wann man sagt: GOtt hat Himmel und Erden erschaffen; oder in etwas genauerem verstande / da es zwar von dem Trockenen allein gesagt wird / inzwischen aber alles / was in und an derselben ist / vorstellet / als in der Rede / die Erde ist groß und weitläufftig / und so wird sie getheilet / in Berge und Thäler / in Hügel und Gründe ꝛc.

Oder in gantz genauem Verstande / da es nur dasjenige Corpus anzeiget / welches insonderheit Erde heist / und von in und auf sich habenden oder anliegenden Corporibus, als Gewächsen Steinen / Mineralien, Metallen ꝛc. unterschieden wird.

In solchem engen Ansehen / ist die Erde dennoch nicht einerley Geschlecht / dann da ist erstlich Erde / welche an sich gering geschätzet wird / weil sie nur die Fruchtbarkeit bey sich hat / als die Aecker- und Feld-Erde: darnach ist Erde welche zu Zeiten etwas höher geachtet wird / weil sie zu oeconomischen Gebrauch genommen werden kan / als Leim und Tohn. Drittens ist Erde / welche deßwegen vor kostbar und theuer gehalten wird / weil sie nicht geringe Artzney-Krafft / oder grossen Nutzen in der Mahlerey / oder sonst im gemeinen Leben mit sich führet / als die Terra sigillata, die Kreyde ꝛc.

Alle diese Erd-Arten müssen von Haus-Männern gekannt werden / doch weil wir die gemeine Feld-Acker und Garten-Erden / schon oben in dem ersten Capitel des andern Buchs in Augenschein genommen / so haben wir allhie nur die andere und dritte zur Betrachtung zu nehmen / als welche ein vollkommenes Recht haben unter die Fossilia, oder aus der Erden gegrabene Sachen gerechnet zu werden / wie dann insonderheit von der Letzteren gantz kein Zweifel ist.

Durch diese ausgegrabene Sachen aber verstehen wir alles dasjenige / was so wol aus dem feuchten Feldboden / als aus den tieffen Gründen der Erden heraus geholet / ans Liecht gebracht / nach Beschaffenheit und Bedürffnus der Sachen / durch Menschliche Witz und Geschicklichkeit / von anhangenden Unreinigkeiten befreyet / und nach erlangter Volkommenheit / zu mancherley gezogen / gebraucht werden.

Diese Dinge sind zwar sehr unterschieden / doch wird solcher Unterschied leichtlich zu erkennen seyn / wo wir bey derselben Vorlegung und Betrachtung Herrn Sturm folgen / und dieselbe in drey Geschlechte eintheilen; deren das erste die Erde selbst / sie mag gantz gemein seyn / und deßgen nicht viel geachtet / oder aber in einigem Werht gehalten werden / weil sie einige Krafft in der Artzney oder sonst einen grossen Nutzen / etwan in der Mahlerey oder andern Künsten haben; Und bey solchem Geschlecht werden wir auch die Steine mitnehmen können. Das andere die Säffte / oder diejenige Dinge / die flüssig / oder aus flüssigen Dingen zusammen gebracht worden / und ferner entweder fett und entzündlich / oder mager und in einem feuchten Wesen zergänglich sind / sonst auch Mineralia genannt; Das dritte endlich die Ertze oder diejenige Dinge / welche nicht anders als durch grosse Feuers-Gewalt zerschmoltzen und flüssig gemacht werden können.

Zu noch besserer Erläutrung der Sachen wollen wir bey einer jeden Gattung dieser Geschlechte allemahl untersuchen 1. derselben Wesen und Beschaffenheit / 2. den Ort wo sie gezeuget / oder wo es die Sache erfordert / die Art der Zeugung. 3. Den Gebrauch und Nutzen / welchen sie im gemeinem Leben / oder in sonderheit in der Artzney / oder in beyden zugleich haben mag.

Das andre Capitel.

Von dem Tohn.

DEr Thon oder Lett heist Lateinisch / Argilla. Italiänisch / Creta Terra, Frantzösisch / Argile, Spanisch / Barro ò Arzilla.

I. Wesens-Beschaffenheit.

Tohn ist ein weis-graues / oder auch rothbraunes / zähes / schleimiges / zartes Erdreich /

Man hat etliche Geschlechte des Tohns / welche theils durch die Farbe / theils durch das Wesen selbst unterschieden sind / und die Handwercks-Leute / welche derselben von nöthen haben / wissen / zu jeder Arbeit diese oder jene Gattung zu wählen.

Die Haffner graben dieser Erden nicht ohne grosse Gefahr nach und haben schwehre Arbeit dabey / weil dieselbe gar zäh ist.

II. Zeugungs-Ort.

Der Tohn wird in besondern Gruben gegraben / nachdem die Natur diesen oder jenen Strich Landes damit beleget hat. Solche Gruben sind fast in allen Landen aufgesucht / weil eine jede Gemeine und Gesellschafft der Oeffen zu Heitzung der Zimmer / und der Häfen / zu Zurichtung der Speisen nöthig hat.

III. Nutzens-Anwendung.

Diese Erde gehöret eigentlich vor die Haffner / welche so mannigfaltige Geschirre daraus zu

machen wissen/ daß so wol in den grossen als kleinesten Haushaltungen / derselben Gebrauch und Nutzen wohl bekannt ist. Doch sind auch viele Künstler und Handwercks-Leute/ welche dessen vonnöthen haben. Sie nimmt die Fett-Flecken aus tüchenen und seidenen Kleidern.

Das Dritte Capitel.

Von dem Laimen.

DEr Laimen wird öffters mit eben denen Wörtern/ welche wir bey dem Thon gemeldet/ beleget/ wiewol es gantz eine andere Erde ist.

I. Wesens Beschaffenheit.

Laimen ist eine gelbe reine/ aber nicht so zähe Erde als der Thon / hält auch nicht so fest aneinander.

Diese Erde wird auch nicht ohne alle Gefahr gegraben/ doch ist die Arbeit nicht so gefährlich als in denen Thongruben/ weil die Plätze/ wo der Laimen gegraben wird/ viel weitläufftiger sind. Sie ist auch nicht einerley Art/ dann an manchen Orten ist sie fetter/ zäher/ und anders gefärbt/ als an andern.

II. Zeugungs-Ort.

Dieser ist eben wie bey dem Thon / von dem Schöpffer schon bey dem ersten Anfang der Erden/ einem jeden Land angewiesen worden. Er wird Laimen-Gruben genennt/ und ist nicht rar zu finden.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Sachen.

Der Laimen ist zum Mauren sehr dienlich/ und offt besser als Kalch / sonderlich die Kessel einzumauren / und andere Feuer-haltenden Wände zu machen/ Oefen und Backöfen aufzurichten Wände zu verkleiben/ zu bewerffen/ da er mit Kalch vermischet wird/ und zu vielen andern Dingen.

Der meiste Gebrauch des Laimens offenbahret sich in den Zieglen und Backsteinen / und obwol besondere Leute zu deren Verfertigung genommen werden/ so ist doch gut/ daß ein Hausvatter wisse/ wie es damit hergehe/ indem es sich fügen kan / daß bey einem Land-Gut eine Ziegelhütte/ oder Gelegenheit / dergleichen aufzurichten / gefunden wird. Wir gedencken deswegen derselben mit wenigen.

Die Ziegel-Hütte.

Es wird unter diesem Namen ein bedeckter/ mit Geräthschafft zum Ziegel-machen versehener Orth verstanden. Dieser soll nahe bey der Laimen-Gruben seyn. Unten bald bey dem Eingang wird eine in der Mitten unterschiedene/ auf dem Grunde mit Blatt-Steinen belegte eckichte Grube gemacht / in welcher die darein geführte Erde fleissig gearbeitet / und so lang durchgehauen und durchsucht wird/ biß dieselbe von allen untauglichen groben Steinlein und andern unnützen Dingen wol gereiniget ist. Darnach wird so viel Wasser und truckner Sand darunter gemenget/ als es die Magerheit oder Fettigkeit des Laimens leydet. darauf wird er zusammen geschlagen/ und nach und nach zum Werckisch der Ziegler gebracht. Allda ergreifft ihn der Meister die eiserne Ziegel-Form/ und drucket den zubereiteten Laim-Klumpen darein/ wie sichs gehöret/ bestreuet dem so dann gemachten Ziegel wol mit Sand/ schlägt ihn aus der Form/ auf ein dünnes Bretlein/ und läst ihn auf den von der Sonnen bedeckten/ dabey aber lüfftigen Boden / oder sonst unter ein der durchwehenden Lufft ausgesetztes Dach tragen. Allwo sie so lang stehen bleiben/ biß sie völlig ausgetrucknet / und sich Zeit findet / dieselbe zu brennen.

Wann und zu welcher Zeit Ziegel zu machen/ setzet die Bedürffnuß oder die müssige Zeit. In diesem Fall ist es gut/ daß man im Früh-Jahr so bald anfange/ als es seyn kan/ dann so richt man den Sommer über ein wenig aus/ nur daß bey grosser Hitze/ nasse Streu darauf gestreuet werde/ zu verhüten/ daß die Ziegel nicht krumm werden/ noch zerreissen/ und also fortfahre biß zu Ende des Junii/ ob deren auch vor drey oder vier Monat zu brennen zusammen kämen. Hernach um besagte Zeit kan man anfangen die gemachte Ziegel nach und nach in den Ofen zu kochen. In jenem Fall aber / und wo man bey späten Herbst oder gar im Winter Ziegel formen muste / so soll man sie dick mit Sand bestreuen/ und sie/ wo möglich / liegen lassen/ biß das Früh-Jahr kommt.

Diesen Vortheil geben einige an die Hand/ daß man den Laimen in erforderlicher Menge/ ja so viel als man kan/ in die Hütten führe/ und also zusammen geschlagen liegen lassen solle/ daß ihn die Kälte durchdringe / damit man im Früh-Jahr desto ehender zu arbeiten anfangen könne. Welches allerdings also ist/ dann es geschicht öffters/ daß die Weege durch das Thauwetter also verderbt sind / daß man lange Zeit keinen Laimen von der Gruben in die Ziegel-Werckstatt bringen kan.

Wo man gemachte Ziegel in Vorrath bekommt / können solche ohne Furcht hoch aufeinander geschlichtet werden/ nur daß solches ordentlich geschehe/ und ein Ziegel der Länge nach fest aufeinander geleget werden.

Eben dieses ist auch zu beobachten/ wann Ziegel über Land zu führen sind/ und kan man an einigen Orten des Wagens mit Stroh helffen/ daß sie oesto besser und fester zusammen kommen.

2. In der Artzney.

Wann die Ziegelstein gebrannt seyn / so haben sie die Krafft aufzuetzen. So man sie zu etwas vermischet / und sich damit salbet / dienen sie für das Jucken/ Geschwär und Podagra. Wann man sie mit Pflaster vermenget/ eröffnen sie die harten Apostemen und Drüsen.

Von den Ziegelsteinen wird ein Oel gebrennt/ Oleum de lateribus genannt / welches dienlich ist zu allen Gebrechen der Glieder und Nerven / auch zum Milz- Nieren- und Rucken-Wehe.

Die

Die Ofen-Erde / oder ausgebrennte Erden von den Oefen / hat gleiche Tugend mit der Aschen. Macht die Wunden zuwachsen / heilet die Blattern / zertheilet die Kröpff / und ist den Podagrischen sehr erwünscht und dienlich. Dienet auch sonderlich zur Blutstillung.

Das Vierdte Capitel.

Von denen kostbaren Erden / als der Siegel-Erden / sonst auch weisser Bolus genennt / Bolo Arm. oder rothen Bolo Mergel oder Steinmarck / Gold-Erde / Terra Catechu.

DJe Siegel-Erde heist Lateinisch Terra Sigillata, der Mergel Marga, die Gold-Erde Terra Martialis.

I. Wesens Beschaffenheit.

Die Siegel-Erde / Terra Sigillata, ist ein fetter und schwehrer Thon / welcher gemeiniglich in runde Küchlein formiret / und mit gewissen Siegeln und Bildern bezeichnet wird: eines anhaltenden Geschmacks / erdichten Geruchs / und bald roth / bald gelb / braun / weiß / oder von anderer Farb.

Von dieser gesiegelten Erde gibt es verschiedene Arten / deren wol 9. biß 10. von Samuel Dale in Manud. ad Mat. Med. pag. 45. erzehlet worden sind / über welche doch in des Wormii und anderer Naturalien-Kammern noch weit mehrere gesehen werden: worunter die rechte und wahre / Terra Lemnia allzeit vor die beste und rareste gehalten wird / so gar / daß sie auch dem Gold gleich geschätzet wird. Heutiges Tages wird des Türckischen Kaysers Pittschafft darauf gedruckt / nemlich ein halber Mond mit drey Sternen / oder auch andere Türckische Characteres, darauf gepräget. Ist sehr schwehr zu bekommen.

Nebst dieser ist eine Siegel-Erde / genannt Melitensis, theils in grossen runden dünnen / theils kleinern Küchelein / oder andern Figuren ist weiß wie Kreyde / und stehet gemeiniglich S. Pauli Bildnuß mit einer Schlangen darauf.

Diese Erden werden vor gut gehalten / wann sie wol ziehen / und nach dem sie naß werden / zerfallen.

Man findet auch in Teutschland Terram Sigillatam, als da ist die Strigische / die Laubachische / die Greiffenstein'sche / die Nürnberger / die Goldbergische davon aber bald.

Armenischer Rothstein.

Der Armenische Rothstein hat mit der vorhergangenen Terra Sigillata in vielen Stücken eine Verwandtschafft. Insonderheit aber soll er viele Qualitäten von dem Eisen mit sich führen.

Die Probe dessen bestehet darinn / daß er zart und glatt / glänzend / rein von Sand / auf der Zungen anziehend und leicht zergänglich. Deswegen er / nachdem er ausgegraben / im Wasser zerlassen wird; etliche aber haben den ungewaschenen lieber.

Mergel / oder Steinmarck.

Des Mergels oder Steinmarcks / ist ebenfalls eine fette / zarte / an der Zungen klebrichte / hellrothe / oder gantz weisse Erde. Die weisse wird vor die beste gehalten.

Es ist oben in dem andern Buch des Mergels gedacht worden / dessen sich sonderlich die Holländische Acker-Leute zur Düngung und Besserung der Aecker und Felder bedienen; Ist aber von den gelben sandigen Mergel zu verstehen / und hieher nicht gehörig.

II. Zeugungs Ort.

Die Terra Sigillata Lemnia wird in der Insul Lemnos gegraben. Es kommen auch einige aus dem Heiligen Land von Jerusalem. Die Melitensis aus der Insul Maltha.

Die Goldbergische und Strigische Siegel-Erde werden in Schlesien gegraben und in andere Länder geführet.

Man findet dergleichen Erden in Liffland / Böhmen / Ungarn und andern Orten.

Die Laubachische gräbt man in der Nachbarschafft Laubach / so ein Städtlein ist / und denen Herren Grafen von Solms zugehörig.

Die Nürnbergische wird ebenfalls in einem nach Nürnberg gehörigen Städtlein / Nahmens Velden / gefunden.

❀ ❀ ❀

Man hat noch mehr dergleichen rare und kostbare Erden: als da ist Terra Antiscorbutica, die Scharbocks-Erde / die Terra Catechu, deren die erste um Bergen / in Norwegen / die andere aus Japponien gebracht werden. Es fragt aber ein Hausmann so sehr nicht darnach als ein Materialist / oder Apothecker / welche aber eben so begierig / als diese / davon ein mehreres wissen wollen / mögen davon Kundschafft einziehen aus

D. Valentini Natur- und Materialien-Kammer. pag. 4. seq. von welchem ferner citirt werden:

Henrici Petræi Diss. Harm. de Scorbuto pag. 38.

Marxii Material-Kammer / und andere mehr.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Dingen.

Aus der Terra Sigillata machet man in Sachsen schöne Krüge / Schüsseln / und dergleichen Hausrath / wie D. Valentini Museum Museorum bezeuget / p. 3.

Des Frantzösischen Bolus bedienen sich die Goldschmiede und andere Künstler / zum Grund im Übergulden.

2. In der Artzney.

DEr weisse Bolus oder gesieglete Erde/ heist Lateinisch/ Terra sigillata, Terra Lemnia, Terra Hispannica. Ist ein Erdreich aus der Insul Lemno, so daselbst mit besonderen Ceremonien vor Zeiten gesiegelt worden/ jetzt aber geschicht vielmal Betrug damit.

Terra sigillata, ist kalt und trocken/temperiret. Ist gut für die Pestilentz. Wer davon trincket/ und ein Gifft einnimmt/ dem führet es obenher aus/ und bringt ihm keinen Schaden. Ist auch für die gifftige Thier-Bisse gut: Dann es widerstehet dem Gifft sehr gewaltig.

Unter allen Artzneyen ist keine so gut/ alle Blutflüß zu stillen/ als die Terra sigillata. Diese auf Brand geleget/ machet daß keine Blasen auflauffen/ und heilet denselben sehr bald. Hat auch eine wunderbare Tugend das Hertz zu stärcken.

Eine Salbe von Terra sigillata, stillet das Nasenbluten. Sie kommt unter ein Pflaster welches man auf den Magen leget/ wider zu viel Stulgänge. Hat eine Schärffe und Rässe/ trucknet ohne Beissen/ und heilet die betrügliche Geschwähr.

Die Armenische Erde: Ist kalt im ersten und trucken im andern Grad. Ist gut zu den bösen Blattern und Geschwähren/ sonderlich so die Pestilentz regiret. Das Pulver dieses Bolus ist ein grosse Artzney zu allerhand Wunden.

Welcher zur Zeit/ da die Pest regieret/ von Armenischen Bolus mit Sauerampffer trinckt/ der ist vor der Pestilentzischen Sucht sicher.

Von Bolo Armen. getruncken/ benimmt das Keuchen: Ist dem Blut-Speyen/ und zur Schwindsucht sehr bequem/ dann es trucknet das Geschwähr der Lungen/ davon die Schwindsucht entstehet.

Bolus Armen. ist gut zu dem Ausgang der Aff-tern mit Blut/ deßgleichen den Miltz- und Leberstichtigen/ und denen/ die einen bösen Magen haben: dienet auch in der roten Ruhr.

Der Gebrauch des Mergels oder Steinmarcks kommt mit der Siegel-Erde sehr überein/ hat eine anhaltende und kühlende Krafft/ versüsset die saure Schleimigkeiten/ und zertheilet das geronnene Geblüt; weßwegen man sich dessen nicht allein in allen Bauch und Blutflüssen/ sondern auch wann einen der Sood brennt nützlich bedienen kan.

Nicht weniger ist er gut/ so jemand einen schweren Fall gethan.

Wird auch in Nieren-Schmertzen/ und gegen den verschlossenen oder scharffen Harn gebrauchet/ wie auch in denen Beinbrüchen/ innerlich und äusserlich in der schwehren Noth.

Absonderlich soll eine Milch-mehrende Krafft in ihm seyn/ deßwegen er den Säugenden gegeben wird.

Aeusserlich trucknet und heilet der Mergel alte und frische Schäden/ und zwar ohne einzigen Schmertzen und Beissen.

Das fünffte Capitel.

Von der Kreyden und andern Farb-Erden.

DJe Kreyde heist Lateinisch Creta.

1. Wesens-Beschaffenheit.

Es ist die Kreyde gleichsam ein von der Natur zubereitetes Bley-Weiß/ mit welchem es auch in den Kräfften sehr überein kommt.

Man hat auch eine Art brauner Kreyden/ welche Creta umbria, terra Umbria, oder **Umber** genennt wird; die beste ist in grossen Stücken/ schön zart/ und von einer recht braunen couleur.

Umber-Erde.

Die Cölnische Erde Terra colonienſis, hat mit dieser Umber-Erde eine grosse Gleicheit/ welche doch viel hellbrauner ist als jene. Sie muß ingleichem zart und zerreiblich/ auch rein/ und so viel möglich/ mit keinem kleinen Unrath vermischet seyn.

Nürnberger-Erde.

Die Nürberger Erde/ welche man nebst andern zu kauffen haben kan/ ist eine rothe Erde/ Terra rubra Norimbergenſis, die gemeinste und wolfeilste/ wovon der Herr Maxius, in seiner **Material-Kammer** zu sehen ist p. 206. 36.

Ocher- oder Berg-Gelb.

Ochergelb. Berg-gelb. Ochra. Ist eine der vornehmsten Farb-Erden/ und nichts anders als ein gelber oder auch weis-gelber Tohn ist/ und gleich anderer Erden/ einen etwas anhaltenden Geschmack hat.

Man hat deren verschiedene species, nachdem sie also aus der Erden gegraben/ oder durch Kunst zubereitet sind. Der natürlichen haben die Materialisten drey Sorten/ die Gemeine/ die Mittel Gattung und die Feine. Welche letzte liechthell von Farbe seyn muß. Aus dieser wird gemacht

Die rothe Ochra, welche die Verständige gar schön zu machen wissen.

Das **Bley-gelb** Ochra plumbaria, wird aus Reiß-Bley gebrannt. Andere bey uns noch unbekande Species sind bey dem Wormio in Muſeo. Die **Tripel-Erde**/ wird auch für eine Ochra gehalten/ auch Englisch Ocher-gelb genennt.

Es ist ein weicher zarter Tohn/ wird weis und gelb gefunden/ muß nicht sandig sondern weich wie Wolle seyn.

Berggrün/ Steingrün/ Schiffergrün. Dieser hat man drey Sorten bey den Materialisten. Diese Erde muß steinicht seyn und nicht viel Erd-Adern bey sich haben/ je grüner/ je besser.

II. Zeugnus-Ort.

Die Kreyde wird Creta genannt/ weil sie Anfangs aus der Insul Creta, so heut zu Tag Candia heisset/ hergebracht worden. Ist aber nun allenthalben in Teutschland zu finden/ so gar daß in Franckreich zu Chalon in Champagne gantze Statte gebauet werden/ ob sie wol von langer Dauer nicht sind/ wie solches meldet D. Valentini Museum Museorum. p. 7.

Die Umbre-Erde wird aus Umbria, einer Landschafft welche D. Spoletanus heisset/ wie auch aus rient und Egypten hergeführet.

Die Cöllnische Erde zeiget durch den Nahmen an wo sie her ist.

Also auch die Nürnberger-Erde/ ob sie wol nit allzunahe an der Stadt/ sondern bey einem dahin gehörigen Städtlein Pägenstein/ benebenst der gelben Erden/ viel Klaffter tief unter der Erden gegraben/ im Backofen gedörret/ und Fuder-weiß nach Nürnberg verkaufft/ von dar aber viel hundert Centner-weis verschicket wird.

Das Berg-Gelb kam Anfangs aus Franckreich/ und aus Engeland/ heut zu Tag aber findet man solches hin und wieder in Teutschland/ Ungarn/ um Hildesheim/ in Hessen zwischen Alsfeld und Einbeck/ auch noch andern Orten.

Das Englich Ochergelb kommt über Welschland/ und wird um die Stadt Tripoli, davon sie den Namen hat/ gegraben.

Berggrün befindet sich wo Kupffer-Silber-Gold-Ertz gegraben wird. Die Ungarische wird sehr gelobt/ wie auch diejenige/ welche um Veron in Italien gefunden wird.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Dingen.

Diese färbende Erde/ insonderheit die Kreiden/ und vor allen die weisse Kreiden/ werden so sehr gebraucht/ daß fast keine gemeiner Ort oder Haus/ in welchem sie unbekannt oder nicht zu finden wäre. Insonderheit aber dienet die Kreide vielen Handwercks-Leuten zum Abzeichnen/ doch können im Nothfall auch andere dazu gebraucht werden. Wie dann sonderlich die Umber-Erde zu der Mahlerey/ wie auch zu den Handschuhen gebraucht wird/ desgleichen wird die Cöllnische von den Mahlern genutzet.

Die Nürnberger Erden wird gebraucht die rothe Steine in den Häusern damit anzustreichen/ auch sonsten einige Sachen damit auszuziehren.

Alle Species der Ochræ, werden zu den Farben gebrauchet/ und bedienen sich davon die Weisgerber das Leder gelb damit zu färben; wiewol bey uns hierzu die Terra litrina, oder gelbe Erde/ welche die Nürnberger mit der rothen häufftig bringen/ mehrentheils gebraucht wird. Die Seckler in Engeland aber/ färben die schöne gelbe Englische Handschuh/ vor das Frauenzimmer/ nur mit der Ochra.

Mit der Tripel Erde machen die Kupffer- und Rothschmied das Kupffer- und Messing-Geschirr/ Steinschneider und dergleichen mögen solche auch zu ihrer Arbeit gebrauchen/ absonderlich aber wird diese Erde von den Brillen- und Perspectiv-machern sehr gesucht.

Berg-Grün wird nur zum färben gebraucht.

2. In der Artzney.

Die Kreyde kommt ihrer Natur nach viel mit dem Bleyweiß überein/ und versüsset alle Säure; weswegen sie innerlich gegen das brennende Aufsteigen des Magens oder den Sood gebraucht wird. Aeusserlich dienet sie wider das Rothlauff und andere Entzündungen der Glieder/ kühlet und trücknet alle böse Schäden/ und dienet zum Einstreuen bey den kleinen Kindern.

Die Ochræ-Arten werden selten zur Artzney genommen/ es wäre dann äusserlich gegen die so genannte Glied-Schwämme.

Die Tripel-Erde wird in der Medicin gar nicht gebraucht/ ausser daß die Chymici und Apothecker dieselbe zuweilen an statt des Töpffer-Thons unter die Salia mischen/ wann sie die acidos davon distilliren/ damit sie im Feuer nicht fliessen.

❀ ❀ ❀

Bey diesen Farb-Erden pflegen die Authores auch die Farben Orlean und Indigo abzuhandlen/ obwol beyde keine Erden/ sondern aus Gewächsen und Sachen gemachte Farben sind; Es wird aber gleichviel seyn/ wann wir in nachfolgendem Buch darvon zu reden Gelegenheit nehmen.

Die Eiß-Gruben.

Nebst dem/ daß die Erde bißher besagter massen durch sich selbst vielen Nutzen gibt/ ist nicht mit Stillschweigen zu übergehen/ daß sie wegen der bey sich führenden Feuchtigkeit/ zugleich auch weilen derselben Theile so fest aufeinander liegen/ daß nicht viel Lufft/ und noch weniger Sonne/ mithin weder Hitz noch Kält in ihre Tieffe dringen kan/ eine grosse Kühle verursachet/ und dadurch Gelegenheit gegeben habe/ daß die Menschen/ die in Hitz und Kälte verderbliche Dinge in Erdgruben/ welche theils von der Arbeits-Art/ theils von der End-Ursach den Nahmen bekommen. Daher sind die Keller entstanden und unter andern die Eys-Gruben/ von welchen allhie noch einige Worte zu machen.

Es ist bey grossen Wirthschafften/ sonderlich wo die Herrschafft selbsten wohnet/ eine sehr angenehme Gelegenheit/ wann man mit einer guten Eis-Gruben versehen ist/ nicht allein in der grossen und durchgehenden Sonnen-Hitz sein Getränck/ oder Butter/ Milch und Obst zu kühlen/ sondern auch Fleisch und andere Victualien darinnen desto längere Zeit unverdorben zu unterhalten.

Die Eys-Gruben nun/ müssen an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort/ nemlich gegen Mitternacht/ 2. oder 3. Klaffter weit dem Diameter an einem gantz trockenen Platz gegraben werden/ unten enger und oben weiter separirt/ rund wie ein Finger-Hut/ nicht von Steinen/ weil sie nassen sondern von Laimen. Wiewol etliche sie mit Steinen machen/ oder wo es die Gelegenheit leidet/ in Felsen einhauen; dann wo die Hitz oder Feuchtigkeit darzu schlägt/ so wird das Eys nicht lang dauren können/ die Tiefen macht man auch

nach

nach Belieben/ dach dem der Ort trocken oder feucht ist/ nach dem ist die Tieffe zu reguliren/ den wo es der trocknen Gründe halber seyn kan/ sind sie/ je tiieffer sie sind/ auch desto kälter. Ist der Grund sandicht/ und reissend/ so muß die Gruben ausgemauret seyn/ ist er aber von zähen festen Leimen/ oder steinigt und starck/ wird die Gruben nur mit Brettern/ oder Strohdecken ausgefüllet: In drey Theil wird die Gruben eingetheilt/ der dritte Theil unten muß leer seyn; wenn es an einem abhängigen Ort seyn kan/ muß es unten einen Ablaß haben.

Anderthalb Klaffter hoch/ von dem untersten Grund/ werden (nach dem man viel oder wenig Eys/ hinein bringt/ und die Last schwehr oder mittel-mässig ist) auch starcke oder mittlere Balcken/einer Spannen breit voneinander/ eingemauret/ oder eingemacht/ auf diese legt man Stroh/ und auf das Stroh wird im December und Januario/ wanns gar kalt trocken Wetter/ und nicht feucht/ im alten Monden/ aus dem Flüssen oder Teichen das Eyß Stuck-weiß nebeneinander ordentlich eingelegt/ mit Stroh bedecket/ doch dergestalt/ daß die Wand von dem Eyß unberührt seye/ und daß allemahl eine Lag Stroh zwischen einer Lag Eyß komme.

Die dazwischen vom untersten Boden etwan zwey oder drey Elen hoch abgesonderte Dramme dienen auch darzu wann etwan laue Winde kommen/ daß das Eyß anfinge zu nassen/ so treufft die Feuchtigkeit hinab in die Erden/ da hingegen sollte sie vom Eyß nicht abfliessen können/ sie solches bald würde schmeltzen machen/ daß aber durch dieses Absehen verhütet wird.

Etliche behaltens auch/ den Sommer durch/ in einem dicken Eichenen Faß/ in einem kalten Keller/ gibt aber wenig aus/ und da mans in der angehenden Hitze am liebsten hätte/ findet man am wenigsten. Wann die Eyß-Grube unter freyem Himmel ist/ so wird sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen/ und mit einem guten abhängichkem Dach wol davon unterschieden/ und eingedeckt/ auch werden gegen Morgen/ Mittag/ und Abends Bäume oder Sträuche beygesetzt/ damit die Sonne nicht eingreiffen/ noch dem Eyß schaden könne/ allein die Mitternacht-Lufft wird frey gelassen; sind aber/ an statt der Bäume/ gantze Gebäue/ die die Sonnen aufhalten/ so ist es desto besser.

Erster Absatz.

Handlend:

Von denen Bruch- oder Bau-Steinen denen Edel-Gesteinen / und denen daher kommenden Dingen.

DEr haben die Steine mit der Erden eine solche Nachbar- und Gemeinschafft / daß man gar wohl im Reden von dieser zu jenen schreiten kan; Und da man findet / daß die Steine theils tieff in- theils nur mit derselben bedeckt / theils auch auf der Erden liegen / ja über diese öffters hinaus gehen / so sind sie auch in der Ordnung dieser Blätter / von einer Sache / von welcher sie / natür- und gewöhnlichster Weis nach / einen grossen Theil ihres Wachsthum / Wesens und Bestands haben / nicht abzusondern gewesen / ohnerachtet auch Steine in Wassern gefunden werden / als in welchen sie meinstentheils nur zufälliger Weise gezeuget werden / in gemeinem und Haus-Wesen auch weniger nöthig und gebräuchlich sind. Ob auch in unsern Landen weniger Gelegenheit ist / Edelgesteine zu finden / als gemeinene Steine zu brechen / so soll dennoch derselben auch so wenig vergessen werden / als deren / welche von gemeinen und Edelgesteinen ein getheiltes Wesen haben / und dessen was sonst bey dieser Materie unserm Absehen nach zu erinnern seyn wird.

Das Erste Capitel.

Von den Steinen insgemein.

DEr Nahme Stein wird nicht nur denen harten Cörpern / welche vollkömmliche Steine sind / sondern auch denenjenigen gegeben / welche nur gröstentheils ein Stein- Wesen bey sich haben. Also hat das Museum Museorum p. 8. den Röthel-Stein nicht nur unter die Reyhe der Erden gesetzet / sondern auch also genennet.

Von den Steinen wird gesaget / daß sie seyen ein gemischter / unbeseelter / harter / von der Natur aus simpler Erden geformirter Cörper / seyen zwar unzerflüssig / können aber durch einen Hammer / oder andere Instrumenten zu Staub und durch die Feuers- Hitze zu Kalch gemacht werden / und mangeln alles Geschmacks. Siehe Herrn Budæi Phiolos. Theor. p. 169. deme ist nun allerdings also / doch muß es mit grossem Unterschied auf die Gattungen der Steine appliciret werden / indem immer einer mehr als der andere dem Hammer und Feuer widerstehet / und mit äuserster Mühe / ja wohl gar nicht gebändiget und zernichtet werden kan. Wie aus nachfolgenden zu sehen seyn wird.

Daraus erhellet / daß die Steine aus sehr rauhen und ungemein groben Theilen bestehen / welche denselben die Härte geben / und verursachen / daß sie zu Staub und Kalch zu machen sind.

Auf was Weise aber solches geschehe und wie die Steine gezeuget werden / ist eine verborgene Sache; Und wird geglaubt / sie kommen her aus einem Erd- Safft / welcher nach zuruck geworffenen allzurauhen Theilgen zu Stein wird.

Die Worte / welche wohl belobter Herr Budæus darüber führet / sind diese. Verosimile est, ex succo quodam postea lapidescente, remanentibus videlicet particulis ridigioribus, ceteris abeuntibus, lapides propigni, und in der Georgica Curiosa ist zu lesen pag. 105. Die Steine werden nach der meinsten Meinung / von einer Feuchtigkeit / die durch die unter- irrdische Hitze geschmeltzet / und deren Fluß in eine kalte Matricem der Erden fortgetrieben und erhirtet wird / erzeuget / und nachdem selbige feuchte Materi-, viel oder wenig / rein oder unrein ist / nachdem werden auch die Steine groß oder klein / hell oder dunckel.

Sehr schön erkläret die Eigenschafften und Zeichen der Steine Sturm in seiner Physic. p. 567. und sagt / es bestehe dieselbe vor allen in der Härte und darnach in der Unfähigkeit aller Ausdähnung / weiter die gantze Ungeschicklichkeit / in Wasser zu zergehen oder in Feuer zu zerschmeltzen / durch welche Eigenschafften ein Stein / von andern Geschlechten der ausgegrabenen Dingen / unterschieden wird / weil diese in etwas nasses zergehen.

Von diesen aus Schwefel zusammen gesetzten Dingen / weil diese vom Feuer zerschmeltzen; Von denen Metallen / weil die über das / daß sie geschmoltzen werden können / sich auch ziehen und durch den Hammer ausdehnen lassen.

Endlich von den Oelichten / weil diese keine sonderliche Vestigkeit noch Härte haben. Und p. 570. fähret er fort und meinet / es gehe

mit dem Wachsthum der Steinen in der Erden eben so zu / als wie mit denen in den Thieren. Seine Wort sind diese:

Es ist auch nicht unbekannt / daß in den Leibern der Thiere gewachsene Steine aus einer bloſen Zusammen-Seilung und Zusammen-Leymung eines feinen Grieſes und Sandes / und von der Zusammen-Druckung der Feuchtigkeiten darinnen er stecket und ihre Hitze gezeuget werden.

Also daß es offenbar ist / daß die Zeugung auch anderer Steine ausserhalb der Thiere / inner oder ausserhalb der Erden nicht anders geschehe / als wann die Steine-Stäublein einer solchen flüssigen Feuchtigkeit / in einen gewissen Ort zusammen gebracht / und durch die Mässe gedachter Feuchtigkeiten zusammen geleymet / und alsdann von der starcken Druckung der rings herum schwebenden Lufft mehr und mehr zusammen gedruckt / und mitler Weyle von der sie umgebenden Wärme allgemach getrucknet werden.

Inzwischen / wann man die in Bergen so erstaunliche Felsen / die in dem Meer so ungeheuere Klippen / und die so weitläufftige / öffters mit so gar wenig Erden vermengte und umgebene Stein-Brüche ansiehet / so kan man diejenigen / welche auf die Gedancken kommen und darinn verharren / es habe sie der Schöpffer gleich Anfangs / so wie sie jetzo sind / dahin gestellet / nicht verdencken / noch ihre Meinung vor Thorheit ansehen.

Es ist die Mangfaltigkeit der Steine sehr groß / und hat ein jedes Land seine besondere Art Steine / davon hin und wieder vieles zu lesen.

Nur einiger Arten allhier zu gedencken / so sind erstlich die gemeinen Steine / welche / wann sie gebrochen werden / in weitläufftigen Verstand Bruchsteine genennet / und als die Gemeinste zum Bauen ausgesucht werden / und dazu höchst nöthig sind.

Es gibt Steine / wie schon gesagt / welche man aus den Wassern / oder aus dem Sand heraus hebet / deren diese den Nahmen Sand-Steine führen. Es gibt rare Steine / als da ist Marinor / Albaster ꝛc. welche entweder wegen ihrer Dauerhafftigkeit oder Schönheit in zierlichen Gebäuen gebraucht / oder zu künstlichen Bildern und andern Dingen verarbeitet werden.

Man hat besondere Steine / als wann Florinus pag. 176. der Toff-Steine gedencket / welche wegen ihrer Leichtigkeit und schwammigter Höligkeit nicht nur zu Bögen-Führungen und Gewölbern / sondern auch wo man sie in der Menge haben kan / zu allerhand Mauer-Werck / in die Höhe und haupsächlich zu Caminen sehr dienlich werden / wann sie gleich frisch aus ihrer Geburts-stätte herkommen / mit umgeschrenckten Sägen bequemlich geschnitten / und leicht in allerhand Form gebracht / und wann sie auch gleich erhartet / lassen sie sich doch gerne treiben / behauen und tractiren / nehmen dem Mörtel leicht an / bleiben vest untereinander und an andern Steinen Sorten / geben ein leichtes trockenes / und zur Gesundheit diensames Gemauer bestehen auch / und springen nicht im Feuer. Werden in den Mauren je länger je härter und fester.

Sind am Eismansberg / einem Pfaltz-Sultzbachischen Dorff / eine Stund von Altdorff Morgenwärts gelegen / an verschiedenen Orten in zimlicher Menge zu bekommen / als immer an einem andern Ort: weil sie daselbsten immer nachwachsen / und ihren Steinmachenden Zufluß haben da auch allerhand eingelegte Formen und Gefässe von Metall / Holtz und dergleichen mit Stein bedeckt und überzogen werden.

Die Georgica Curiosa gedencket an besagten Ort / daß in Oesterreich um Horn / und derselben Gegend herum eine Species Crystalli gebe / die insgemein Hörner-Diamant genennet werden / welche man hin und wieder auf den Feldern findet / die so viel sie in der Klarheit und Härte dem Orientalischen Diamant weichen / dennoch das gemeine Crystall so viel an einen und andern übertreffen / ja auch von solcher Härte sind / daß wann sie spitzig Poliret und geschnitten werden / sie so gar in die Glas-Fenster zu schreiben den rechten Diamant nachmachen.

Man findet Steine / welche wegen der von der Natur ihme gegebenen Seltenheiten und Gestalten / auch wegen innhabender Würckung mit Fleiß aufgesuchet werden / als die welche in der Mitten Figuren von Bäumen ꝛc. haben item die Donner-Keil.

Hieher gehören auch die zu allerhand häußlichen Gebrauch ausgesuchte zubereitete Steine / als Wetz-Stein / Feuer-Stein ꝛc. und von dem gemachten Steinen / als Ziegel und Back-Steinen / ist in vorher gegangenem Capitel / von denen aber / welche von den Alten als in denen Thieren befindlich ausgegeben worden / ist bey denen Thieren selbst das Nöthigste erinnert worden.

Solches alles werden nachfolgende Capitel / in welchem die uns angehende Steine insonderheit betrachtet werden / etwas weitläufftiger vorstellen.

Das andre Capitel.

Von denen Bau-Steinen/ Stein-Brüchen und zugleich von dem Kalch / und Dünch-Weiß.

DEr Stein heist Lateinisch / Lapis. Frantzösisch / Pierre. Italiänisch / Pietra. Spanisch / Piedra.

I. Wesens-Beschaffenheit.

Dieser ist jedermann sehr wohl bekannt / und aus vorher gegangenen Capitel zu schliessen / so werden auch die vielfältigen Arten / welche sich in vielen Stücken voneinander unterscheiden / zur Genüge erhellen. Wie man deren habhafft werden könne / ist oben pag. 226. einiger massen zu sehen.

II. Zeugungs-Ort.

Auch dieser ist aus dem / was schon gesagt worden zu erkennen / nehmlich in der Erden / im Sand und Steinbrüchen / deren auch in unsern Landen nicht wenig gefunden werden.

III. Nutzens-Anwendung.

Es ist nicht wohl eine Sach / welche in häußlichem Wesen mehr Nutzen schaffe und nöthiger seye / als die Steine / sie müssen das Fundament seyn aller Gebäue sie seyen groß oder klein / wann sie anderst bestehen sollen / darunter die / welche auf Felsen gegründet / die unbeweglichsten sind / öffters werden solche Gebäue gantz davon aufgeführet / oder hin und wieder mit davon gemachten Seulen / Statuen, Bildern und dergleichen Zierrathen ausgezieret.

In den Häusern und Wohnungen selbst / ist der Gebrauch der Steine oben schon angeführet worden.

An mehrere Vortheile welche die Steine gemeinem Leben bringen / nicht zu gedencken / so erinnern wir uns nur noch des Mühlsteins / davon der Georgica Curiosa am citirten Ort also saget: Wann auch sonsten von dem Steinen kein anderer Nutzen zu hoffen wäre / würden allein die Mühlstein / die zu Unterhaltung des Menschlichen Lebens so dienstlich/gnugsames Lob bey der gantzen Welt erwerben.

Eben so wenig kan man des Kalchs entbehren / von welchem wir zu reden allhier die beste Gelegenheit nehmen.

Was Kalch sey/ was für Steine darzu zu nehmen und wie er zu gebrauchen.

Ob es nützlich sey / daß ein jeglicher Haus-Vatter / Kalch-Offen habe / ist nicht zu sagen/ weilen nicht ein jeder die Gelegenheit dazu hat / noch auch aller Orten Kalch-Steine zu haben / welcher aber sich entschliesset Ziegel zu machen der muß auch Kalch brennen / dahero sehen / wo er die Steine darzu findet.

Kalch ist ein gebrannter Stein / hält durch seine klebrichte und zähe Krafft / welche er durch das Brennen bekommen die Steine zusammen. Man hat so starcken Kalch gefunden/ der nach Vermischung mit Sand / die Steine so fest zusammen gehalten / daß offt die Steine selber eher zerbrochen / als der angemachte Kalch.

Was vor Steine darzu zu nehmen / ist oben pag. 228. schon gedacht worden / worbey dieses sonderlich in Obacht zu nehmen / daß man immer frische aus schattigten Orten und feuchten Stein-Brüchen / nicht aber dürre alte/hie und da zusammen gesuchte Steine nehme. Kisel-Steine geben einen ungemeinen festen Kalch.

Wann man Allabaster nimmt so wird Gips daraus/ davon aber bald. Von löcherichten Steinen wird die Weiß / welche die Tüncher brauchen / gebrant.

Wie die Kalch-Oeffen gemacht seyen / und wie lang die Steine brennen müssen / was gute Kennzeichen des Kalchs seyen/ und wie nach dem Brand damit umzugehen / ist alles schon an besagtem Ort angemercket worden.

Calx viva; oder der lebendige Kalch / ehe er gelöschet / ist warm und trucken im andern Grad / darinnen ein Acidum und Urinosum überflüssig / weil eine Menge Schwefel darinn sich aufhält / welches den alcalischen Anfang gesättiget. Er ist feurig / beissend und brennend.

Gewachsener Kalch / aus deme das Saltz wol ausgelauget / trocknet sonder Beissen / derowegen dienet er den bösen Geschwehren / wie ingleichen den verbrannten Gliedern / die sich nicht leichtlich wollen heilen lassen.

Dieser lebendige Kalch / wann er gewaschen wird / so schwimmet das Acidum und Alcali mit einer subtilen Fettigkeit/ gleichwie ein Cremor auf dem Wasser. Der gelöschte Kalch aber / wann ihm alles Saltz ausgezogen / gibt sich nach unten / welchen die Chirurgi vor ein allgemeines äusserliches Mittel halten. Es ist nichts anders/ als ein lebendiger irrdischer Leib / welcher alle corrosivische Säure / wann er in alte Schäden gesteuret wird / gleichfalls alle Unreinigkeit und saubere Fermente der Geschwäre in sich ziehet und heilet. Es dienet dieser sehr wol die Wunden zu schliessen / vornemlich aber in den Salben wider den Brand. In den Frantzosen-Schäden sind dergleichen Mittel die besten.

Die Lauge aber / so überschwemmet / wird Kalch-Wasser genannt/ etliche Chirurgi heissen es Aquam benedictam, weil es ein gebräuchliches und fast gemeines Mittel ist. Dieses Wasser nur schlecht bereitet / trocknet / erfüllet mit Fleisch / nimmt die Entzündung weg / ziehet die

wilden Saltze aus / von denen die Hitze entstehet/ lindert den Schmertzen / widerstehet dem heissen Brande / und löschet ihn wunderbar: Heilet die Rauden / umfressende Geschwehr / die Mund-Fäule / und den Kupffer-Handel / wann man sich damit wäschet: Es leget auch die Geschwulst der Wassersucht.

Kalch-Wasser mit Weyd-Asche und ungelöschtem Kalch vermischet / und daraus eine Salbe gemacht / benimmt die Wartzen / und etzet sie von Grund aus.

Kalch mit Rosen- und Erdrauch-Wasser gemischet / und die Haut damit gewaschen / nimmt die Räude hinweg / und machet schöne Haut.

Kalch mit Oel und Molcken vermischet / hilfft denen / so Blattern und faule Apostemen haben / heilet die Geschwehr / brennet und etzet das überflüssige böse / geile Fleisch ab / und stillet den Blut-Fluß. Und so man ihn löschet / dienet er zum Brand.

Lapis Causticus, oder Etz-Stein. Nimm ungelöschten Kalch ein Pfund / Pott-Asche zwey Pfund: Pulversire sie mit einander / thue sie in einen bequemen Topff / und brenne sie im Töpffer-Ofen. Mache hernach daraus eine Lauge mit gnugsamen Fluß- und Spring-Wasser / laß dieselbe bis auf die Trückne abrauchen / so bleibet ein sehr scharffes Saltz übrig / thue es in einen guten Tiegel / laß es im Wind-Ofen schmeltzen / und wann es wohl geschmoltzen / so geuß es in ein Becken / eben / wie man mit dem Chrystallo minerali thut; weil es noch warm ist / muß dasselbe zu kleinen Stücken zerbrochen / und alsbald in eine Phiole gethan werden / solche stopffe man mit Wachs veste zu; dann sonsten zergehen die Steine / wann sie die feuchte Lufft anziehen. Der Gebrauch der brennenden Steine oder Cauteriorum ist so sehr bekannt / daß ich mehr davon zu schreiben / vor unnöthig achte.

Man macht eine weisse Salbe von Kalch / die besser unten soll gelehret werden / welche gar zu vielen Presten dienet / heilet gewaltig und sonderlich die alte und faule Schäden und den Wolff.

Es werden harte Apostemen durch Kalch aufgeetzet.

Die Stein-Tinctur Lateinisch / Tinctura Antinephretica wird aus Kalch gemacht / wie an besagtem Ort folgen soll.

Das dritte Capitel.

Von dem Marmor-Stein und dessen Geschlechten / nemlich den Alabaster-Gips / Probier-Serpentin- und Lasur-Stein / wie auch von dem Berg-blau.

DEr Marmel heist Lateinisch / Marmor, Italiänisch / Marmo, Frantzösisch / Marbre, Spanisch / Marmol, oder Piedra Marmolenna.

I. Wesens-Beschaffenheit / und II. Zeugungs-Ort.

Der Marmor insgemein / ist ein harter und glatter Stein von vielerley Farbe / nach deren Unterschied derselbe mit verschiedenen Nahmen belegt wird. Indem der weisse weiche Alabaster / der Schwartze Lapis lydius, der rothe Porphrites, der grüne / Malakith, der grün / blutige Serpentin-Stein / andere anders benamset werden.

Man findet den Marmor in Europa / zu forderst in Istrien und Weißbaden / was den weissen Marmor anlanget / so finden sich derselben unterschiedene species, deren einige hart / als der sogenannte Lapis parius, welcher von einem alten Künstler / so die Venus / zum ersten mal daraus gehauen / seinen Nahmen hat / der rothe Marmor / Lateinisch Porphyrites, ist ein sehr harter Stein / welchem durch das Reiben nichts oder sehr wenig abgehet / des grünen Marmors sind viele Sorten / kommen uns aber nicht leicht zu Gesicht. Siehe Valent. Museum Museorum. p. 56.

Es gibt bunden / und von der Natur gemahlten Marmor / darunter sind die Lapides Florentini, oder die Florentinische Marmor-Stein wol am schönsten / in welchem gedachte artige Figuren / als Bäume / Städte ꝛc. vor andern schön abgebildet.

Einige aber sehr zart und weich sind / als der

Allabaster / und der daraus gebrannte Gips oder Spat.

Dieser wird in Teuschland an vielen Orten gefunden.

Es gehöret hieher der nunmehr überall bekannte und gut befundene

Probier-Stein.

Welcher nichts anders ist als ein schwartzer zarter Marmel-Stein. Dessen hat man auch eine Gattung / welche gantz Aschen-färbicht ist / in länglichten Stücken und Stangen wächst / und der Meisnische Probier-Stein / Lateinisch / Basilices genennet wird. Die Italiäner bedienen sich statt unsers Probier-Steins eines grünen Marmors / den sie Verdello nennen / sieh. Worm. Mus. pag. 43.

Serpentin.

Dieser ist auch ein Marmor-Stein / welcher wegen seiner Schlangen-Flecken also genennet worden. Siehet sonsten grün aus / mit eben dergleichen / aber etwas dunckten Flecken gemahlet / und wird in Meissen häuffig gefunden.

III. Nu-

III. Nutzens-Anwendung.

1. Zu verschiedenen Sachen.

Aus dem Marmor wissen Künstler schöne Arbeit zu machen / als Statuen, Säulen / und anderes / und die Maurer / legen ihn auf den Boden der Säle in prächtigen Häusern. Der Rothe wird zu denen Mörsern und Reibsteinen / worauf die Mahler ihre Farb / und die Apothecker ihre Præparata, klein reiben / angewendet / und siehet man in Italien viele kostbare Säulen davon.

Der Allabaster kan auch zu sehr vielerley künstlicher Arbeit gebraucht werden / und muß man sich verwundern / was die Meister daraus vor schöne Sachen verfertigen / so gar / daß sie das was sie wollen / allerley Farben annehmen / und dabey sehr hell / wo nicht gar durchsichtig zu machen wissen.

Der Gips dienet hauptsächlich zur Stockatur-Arbeit in Fürstlichen und prächtigen Schlössern und sonsten andern Gebäuen.

Serpentin wird zu Krügen / Flaschen / Beckern / Schüsseln / Mörschern / Thee-Geschirren und dergleichen verarbeitet.

2. In der Artzney.

Von dem Gips ist allhie zu mercken / daß der gemeine Mann solchen vor die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse nicht ohne Nutzen einnehme / indem er die böse Säure versüsset / austrucknet und stopffet. So dienet er auch gegen das Blut-Speyen / übermässiges Schwitzen und andere Gebrechen.

Was der Terpentin in der Artzney nütze / ist aus folgenden Bericht zu sehen / mit welchem die daraus verfertigte Geschirr und andere Sachen hin und wieder verschicket wird.

Seine Krafft und Tugend ist / daß er erwärmet und verzehret die Feuchtigkeit / zertheilet und vertreibet das Reissen / die Schmertzen des Leibs und aller Glieder.

Solche seine Tugend und Krafft beschreiben die hochgelehrte und weitberühmte Naturkündiger / als Plinius lib. 36. Cap. 7. Galenus lib. 9. cap. 7. Dioscorid. lib. 5. 6. n. 19.

Dieser Edle Serpentin-Stein / leidet kein giftiges Würmlein / wie dann um und in den Stein-Brüchen kein giftiger Wurm / oder Ungeziefer ist gefunden oder gesehen worden.

Er dienet auch für nachfolgende Gebrechen: Erstlich / wider die Colic Bär-Mutter / oder Hesen-Mutter.

Zweytens / wider das Stechen in der Seiten.

Drittens / wider das Reissen im Leib.

Vierdtens / wider einen bösen erkälteten Magen.

Fünfftens / wer etwa einen bösen Trunck gethan / oder etwas unverdauliches gessen hätte.

Sechstens / lindert den Schmertzen des reissenden Steins.

Zum Siebenden / lindert den Schmertzen des Podagra oder Zipperleins.

Für solche Beschwehrungen soll man beydes aus diesem edlen Serpentin-Stein trincken / auch denselben wärmen / und also warm auf die Brust / Seiten / Bauch / oder wo der Schmertzen / ist legen ꝛc.

Ob er aber solche aus einer sonderlichen und eigenen Krafft / oder nicht vielmehr / durch die äusserliche Wärme verrichte / lasse einen Vernünfftigen judicireren / und in übrigen einen jeden seine Waare loben.

Die beste sind die Grimmen-Stein / so daraus gemacht werden / welche in Cardialchia, Colic, Mutter-Schmertzen und dergleichen sehr wohl thun.

Das vierdte Capitel.

Von dem Armenier- und Schieffer-Stein.

Der Armenier-Stein heist Lateinisch / Lapis Armenius.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Der Armenier-Stein ist ein grün-blauer Stein / in der Grösse einer bleyern Kugel / und ist hin und wieder mit kleinen gläntzenden Sand-Körnlein / gleich als mit Diamanten versetzet / wird im Teutschen auch Berg-blau genennet / mit dessen Nahmen aber die in folgendem Buch vorkommende Farbe Berg-blau nicht zu Confundiren / indem diese aus jenem præpariret wird.

Anfangs da er bekannt worden / kam er aus Armenien / nunmehr aber wird er an unterschiedlichen Ort / am meinsten aber in Tyrol gefunden.

III. Nutzens-Anwendung / in der Artzney.

Es ist der Gebrauch dieses Steins in der Artzney nicht groß / sondern er wird von den Mahlern mehr gekannt und genutzet / als von den Apotheckern / doch wird ihm eine purgierende Krafft zugeschrieben / und dieses mehr von den Ausländern und Innwohnern Armeniens / welche

che ihn vor die Melancholey / Wahnsucht und schwehre Noth gebrauchen.

Das fünffte Capitel.

Von dem Schiesser-Stein.

Dieser Stein heist Lateinisch / Lapis Scissilis.

I. Wesens-Beschaffenheit/ und II. Zeugungs-Ort.

Es ist dieser zwar kein rarer / doch schöner und gefärbter Stein / daher er nicht unbillich den Schluß machet / an denen von dem vielfarbigen Marmor anerzehlten Steinen. Seiner Natur nach ist er groß / ziemlich fest / zart und dabey also beschaffen / daß er ohne harte Arbeit und schwehre Instrumenten sehr dün gespalten werden kan / wie solches die daraus gemachte Arbeit bezeuget.

Er wird nicht gefunden / sondern mit grosser Mühe gegraben und gebrochen/ auf eine Weise / welche derjenigen / welche an denen gemeinen Bruch- und Bau-Steinen nicht viel ungleich ist. Wann er drocken ist / siehet er nicht so schwartz aus als wann er naß gemacht wird/ oder der Regen darauf kommt / wiewol auch diese Farbe nicht aller Orten / wo er gefunden wird / gleich dunckel / oder hell ist.

Man findet diesen Stein an unterschiedlichen Orten / insonderheit aber um Coburg / in einem etliche Meilen davon gelegenen Orte Sonnenberg genannt / wie auch an dem Untern Maynstrom / da man ihn aller Orten kennet und nöthig hat / wie dem bewust ist/ welcher diese Oerter öffters besuchet oder durchwandert hat.

II. Nutzens-Anwendung.

In erstbesagten Orten / wissen die Meister sehr viele Dinge / als Schreib-Taffeln / Tische und dergleichen daraus zu machen / zu förderst aber / wird er zu Bedeckung der Dächer und Wände / der Thürnen und Häuser gebrauchet / wie solches sonst alle Städte und Dörffer / insonderheit aber die erstbemelte an dem bald in den Rhein lauffenden Mayn-Strom beweisen.

Das sechste Capitel.

Von dem Bimm-Stein/ und andern löcherichten Steinen.

Der Pimm-Stein / heist Lateinisch / Pumex.

I. Wesens-Beschaffenheit/ und II. Zeugungs-Ort.

Gleich wie die Natur bey vielen andern Dingen / welche einerley Geschlechts sind / grosse Abwechslung und Veränderung verspühren lässet/ also findet man solches auch an den Steinen. Diese haben die Eigenschafft / daß sie hart und fest aneinander haltend sind / und doch sind einige species, die Löchericht und poros sind. Unter diesen ist der schon benannte Bimm-Stein. Ein Stein / welcher sehr gemein / spongios, durchlöchert / und gleichsam von Natur calcinirt ist. Man hat dessen zweyerley Sorten den gemeine grauen/ und weissen Venetianischen / welcher inwendig glänzet / und viel zarter als der andere ist. Beyde sind von unterschiedenen Formen und Gestalten / nemlich rund oder platt / klein oder groß / davon die grosse und zugleich leichte vor die beste gehalten werden.

Dieser Stein wird entweder von den Feuerspeyenden Bergen / als Ætna und Vesuvio ausgeworffen ; oder wird an denjenigen Orten / worum es warme Bäder gibt / als um Coblentz/ ohnweit dem Emser-Bad gefunden / indem das unter-irrdische Feuer solche calciniret / und also leicht brennet / daß wann er durch Uberschwemmungen / und andere Wege in das Meer gebracht wird / er allda schwimmend getrieben / und an das Uffer / wo man ihn auch findet / ausgeworffen wird / von welchem er seinen saltzigten Geschmack entlehnet / dergleichen man öffters an ihm spühret.

III. Nutzens-Anwendung/ in verschiedenen Dingen.

Es brauchen den Bimm-Stein die Pergament-Macher / welche eine grosse Quantität davon verthun / und zwar sonderlich von den Grossen. Die Kannen-Giesser suchen die Kleine/ weil sie solche zu Pulver stossen. Die Weiß- und Roth-Gerber nehmen diesen Stein die Häute damit anzustreichen. Dahero man in Haushaltungen auch die Schuhe von weissen Leder damit abzureiben pfleget.

2. In der Artzney.

Es wird dieser Stein innerlich vor die Kröpff eingenommen / soll auch dienen wider die Trunckenheit. Welches aber lächerlich und abergläubisch ist.

Am meinsten wird er äusserlich zu den Zahn-Pulvern gebraucht / nachdem er gebrennt / und in Milch oder Wein zuvorher etlichmal abgelöschet ist.

ist. Doch kan er auch ungebrennt dazu nehmen.

❀ ❀ ❀

Valentino, in Museo Museorum gedencket noch etlicher dergleichen poröse Steine/ als des Galmay / desselben er zwey Sorten machet / deren eine Weiß-grau / und dem grauen Bolo nicht ungleich / aber härter / der andere aber röthlicht oder gelb mit weissen Adern durchsäet ist / an welcher schwehre / runde / und harte Körnlein wie der Pfeffer zu finden sind. Sondert ihn auch ab von dem Galmey / der in Brenn-Oeffen oder Schmeltz-Hütten / wo man Bley-schmeltzet gefunden wird / davon viele Auctores, nur allein wissen wollen / und davon bald ein mehrers gemeldet wird.

Er führet hernach an einen andern dergleichen löcherichten Stein / Steinbruch genennt / Lateinisch Osteocola, in Gestalt eines Beins / worvon er den Nahmen führet / soll in Thüringen / Schlesien / und dem Darmstättischen Land / auf der Bergstras / bis nach Heidelberg und Speyer / und andern Orten zu finden / und von sehr wunderlicher Natur seyn / so daß er eine heilende Krafft habe / wann man eine Bein-Rippe und dergleichen gebrochen hat.

Nicht weniger führet obgedachter Autor auch etwas an von dem sogenannten Schwemm-Stein / Latein. Lapis Spomæ / welcher ebenfalls ein poroser und dabey zerreiblicher Stein sey / wie eine Nadel anzusehen und vor die Kröpffe innerlich gebrauchet wird.

Endlich gibt er auch ausführliche Nachricht von einem ausländischen Stein / welcher Lateinisch Filtrum, daher genennt wird / weil man das gemeine Wasser dadurch gleichsam filtriren und von aller Unreinigkeit reinigen kan. Heist sonsten auch lapis Mexicanus. Wächst an etlichen Orten des Mexicanischen Meers / 100. Clafftter tieff unter dem Wasser / an den Felsen. Von dessen Gebrauch siehe Mus. Museor. p. 60. seqq.

Das siebende Capitel.

Von etlichen curiosen Figurirten und bewundersamen Steinen / Als / denen Schlangenförmigen Natter-Zünglein / Adler- und Grotten-Stein.

WIr können nicht umhin auch diejenige Steine einzumengen / welch die Natur vor andern / theils nach äusserlicher Figur / theils durch seltene Würckung den Menschen zur Bewunderung gebildet hat.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Man findet nehmlich viele Schnecken-förmige Steine / welche gar artig anzusehen / und obwohl der Wehrt an sich nicht groß seyn mag / so ist er doch denen Liebhabern groß genug / welche dergleichen Steine / von der grösse einer flachen Hand / bis zu einer kleinen Linsen der Ordnung nach zusammen gebracht.

Neben diesen hat man die Natter-Zünglein / Latein. Glossopetræ, oder auch Figura melitensis. Sind dreyeckichte zugespitzte / aber glatt und unten mit einen rauhen Saltz versehene Steine. Werden in der Insul Maltha / auch in Teutschland / im Lüneburg und Hildesheim / in Ungarn / in der Schweitz. Von diesen Stein werden viele abergläubische Meinungen geführet.

Mehr belobtes Museum Museorum hat einen Stein in Kupffer / welcher nicht anders aussiehet als das vordere Theil eines Hunds-Kopffs / mit aufgesperrtem Maul voller Zähne.

Nicht weniger ist der sogenannte Mutter-Steine / sehr merckwürdig / dessen Figur in erstangezogenem Buch zu sehen / Lateinisch wird er Hysterolithus genennt;

Ein schwartzer / bißweilen auch weis und verreter Stein / in der Grösse einer Welschen Nuß / auf der einen Seiten rund gewölbet / auf der andern aber wie die äusserste Geburs-Glieder der Weiber anzusehen. Wird um das Fürstliche Hessen Darmstättische Schloß zu Braundach gefunden / wie auch um die Vestung Ehrenbreit-Seiten bey Coblentz.

Der Adler-Stein / ist nicht weniger Ansehens würdig / Lateinisch. Lapis Ætites. Ein brauner oder grauer und rauer Stein / insgemein länglicht / von unterschiedlicher Grösser / in der Mitte einen andern Stein in sich habend / welcher bey der Bewegung klappert.

Der Krotten-Stein. Die Heutigen halten diesen Stein vor den / welchen die Alten vor den würcklichen Krotten-Stein / davon in vorhergangenen Buch / in dem Capitel von der Krotten geredet worden / und wird gesagt / daß er zweyerley Arten sey / einer runden oder ovalen. Von Farbe gelb-braun / oder Haar-Farb / oben gewölbt und glatt unten aber entweder etwas hohl oder glatt.

❀ ❀ ❀

III. Nutzens-Anwendung/ in der Artzney.

Von den Natter-Zünglein wird gesagt/ daß sie verwundersame Eigenschafften haben/ als dem Gifft zu widerstehen. Deß werden die sogenannte Augen in Ringe gefasset und angehänget.

Dem Mutterstein/ wird eine Krafft zugeschrieben/ in Mutter-Schwachheiten zu stärcken. Die Mannheit und Fruchtbarkeit wieder zu bringen/ erwecket die Venerem, gleiche Kräfften werden in auch dem Adler-stein zugeschrieben/ so gar/ daß ma einer schwangeren Frau diesen Stein an den Arm binde/ er eine zu frühe Geburt oder den Abortum verhindere: Hergegen an dem dicken Fleisch über dem Knie die Gebürt beschleunige/ auch selbige so starck anziehe/ daß wenn er nachgehends nicht bald hinweg gethan werde/ die Gebärmutter herabgerissen und ausgetrieben werde. Welches aber schwehr zu glauben/ doch soll wahr seyn/ daß dieser Stein die Krafft habe/ welche der Siegel-Erde zugeschrieben worden.

Die Adler- und Krotten-Steine/ sollen gut seyn vor die Wespen-Stich. Werden auch gerühmt gegen die Stein-Schmertzen/ wie auch gegen die Wassersucht.

❀ ❀ ❀

Diesen artigen Steinen sind folgende billich noch anzuhängen/ und zwar erstlich der Sonnen-Stein. Davon Weber also discuriret:

Es erzehlet Cardanus lib. de Pudiciis Astrologicis, es habe Pabst Clemens VII. einen köstlichen Stein Helitem, oder Sonnen-Stein genannt/ gehabt/ welcher mit einem güldenen Felcklein versehen/ täglich mit der Sonnen Auf- und Niedergang sich umgedrehet. Eben dergleichen wird auch von einer Statua der Sonnen/ die sich ohne Unterlaß mit der Sonnen verkehre/ von Hieronymo Rabio de Antiquitate Ravennæ erzehlet.

Ich erinnere mich/ (sind Worte P. Athanasii Kircheri in arte magna lucis & Umbræ lib. 1. Part. 1. c. 15.) daß ich zu Rom in der Kunst-Kammer Cauldii Menedrii, einen Stein gleich einem Crystall gesehen/ in dessen Mitte ein unverweslicher von der Natur dahin geordneter Safft/ auf eine verwunderliche Weise/ nach Auf- oder niedersteigung der Sonnen hin und her getrieben wurde.

Es ist auch bekannt/ daß gewisse Steine gefunden werden/ welche man Monden-Steine nennt/ weil sie die Monds-Bewegung in allen Stücken vorstellen/ wie dann Proclus auch l. 1. de Sacrificio & Magia berichtet/ er habe dergleichen Steine gehabt/ welche sich nach allen Monds-Veränderungen und desselben Ab- und Zunehmen gerichtet.

Von einem solchen Monds-Stein/ der aus Indien gebracht worden/ erzehlet Mizaldus Wunderdinge.

Der Stein war rund/ in der Gröse eines Tauben-Eyes/ hatte eine Farbe wie das Pech/ und stellte durch einen hellscheinenden Flecken das Liecht des zunehmenden Mondes für/ welcher mit dem zunehmenden Mond zu und mit dem abnehmenden Mond abnehme/ daß er zur Zeit des Neu-Monden/ wie ein Hirsen-Körnlein erschiene/ im Vollmond aber die Grösse einer Erbsen vorstellete/ und nicht allein den besagten Monds-Gestalten/ sondern auch seinen Bewegungen/ nach artete.

Und damit man nicht meinen möchte/ als wäre ein Betrug dahinter/ so setzet Mizaldus hinzu/ er habe in Gegenwart des berühmten Königlichen Mathematici Orontii Finei, solchen Stein einen gantzen Monat probirt/ und die Sachen damit gantz natürlich befunden/ der Stein aber seye endlich/ als ein höchst seltzames Natur-Wunder dem König in Engelland verehrt worden. Dieser Erzehlung füget er auch bey/

Einen sehr merckwürdigen Stein/ worinnen der Nahme Christi von der Natur gegraben/ zu sehen ist

Unter andern/ so wohl von der Natur als ein und anderer Kunst-Hand hervor gebrachten höchst-kostbaren Dingen/ die in der preißwürdigsten Kayserlichen Kunst- und Schatz-Kammer zu sehen sind/ ist wol der Berühmsten eins ein Achat/ welcher wol mit Recht ein Kayserliches Edelgestein/ ein allein dem Höchsten Welt-Monarchen anstehendes Muster-Stuck kan genennet Werden.

Dessen künstliche Figur stellet eine aus einem einigen/ von gantz seltener und vor diesem niemahls gesehener Grösse bestehenden/ trefflich ausgearbeiteten Orientalischen Achat/ vor dessen Circumferentz und Umfang zwo Wienerische Elen/ samt einen dritten Theil derselben/ der Diameter oder Mittel-Durchzug aber/ von einer Handhebe bis zur andern/ eine Elle weniger zween Finger austrägt.

In der Aushöhlung aber dieser auserlesensten Schale wird der hochheilige und Wunder-Würdige Nahme Christi unsers Erlösers von dem Natur-Pensel aus eingepflantzter Zusammen-Kömmung der schwärtzlichten Flecken gantz Leben-hafftig auf solche Weise B. XRISTO R. S. X X X. abgebildet vorgestellt; also/ daß es das Ansehen hat/ als ob die Natur selbst dieses von entsetzlicher Gröse bestehendes Edel-Gestein ihrem Urheber Christo/ als einem König aller König gleich im ersten Wachsthum gewidmet habe.

Den

Den geheimen Natur-Verstand / so in diesen Buchstaben enthalten / hat der höchst berühmte / trefflich-erfahrne / und mit ungemeiner Geschicklichkeit begabte Herr Peter Lambeck / Kayserlicher Raht / Historienschreiber und Bücherschrein-Verwalter in seinem Commentario de Bibliotheca Cæsar. lib. 1. fol. 25. auf solche Weise erkläret: Beatori Orbis, *vel* Beatori Generis Humani, Christo Regi Sempiterno Triuni Crucifixo. Das ist: Dem Seeligmacher des gantzen Menschlichen Geschlechts / dem ewigen König und Drey-Einig-gekreutzigten Christo.

Das Achte Capitel.

Von dem sogenannten Donner-Keil / oder Donner-Achs.

Dieser heist Lateinisch / Ceraunia oder Lapis fulminaris.

I. Wesens Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Von diesem Stein hat mehr-citirter Herr D. Valentin. so aufrichtige Meinung und gute Worte / daß sie gar würdig zu lesen. Es ist nemlich der Donner-Keil / ein schwartzer / harter und sehr schwerer Stein / welcher gemeiniglich an dem Ort / wo sein Æquilibrum ist / ein Loch hat / und entweder zugespitzet / oder unten wie eine Achs geschärffet ist / daher er auch eine Donner-Achs genennet wird / dieweil der gemeine Mann nicht allein / sondern auch die gelehrtesten Leute darfür halten und bestreiten wollen / es wäre dieser Stein in den Wolcken gezeuget / und wann es einen harten Donnerschlag gebe / herunter auf die Erden geschossen / daher sich auch viele unterstanden / an denjenigen Orten / wo das Wetter eingeschlagen / viel Klaffter tief in die Erde zu graben / und solchen Donner-Keil aufzusuchen.

Nun ist es zwar nicht ohn / daß die Ackerleute öffters dergleichen Steine herfür arbeiten und finden / ob aber dieselbe in der Lufft gezeuget / und in dem Donnerschlag herunter geschossen werden / davon findet man weder bey den alten Naturkündigern noch in der Natur selbsten genugsame und zulängliche Gründe. Unter jenen hat der bekannte / Arabische Medicus und Philosophus Avicenna diese zum erstenmal auf die Beine gebracht; welcher aber sehr viel abergläubige und fabulöse Dinge lehret / und derowegen nicht so blosser Dinge zu bestreiten ist. Die Natur selbsten zeiget viel ein anders / indem alle Effectus so von den Donnerschlag entstehen / eine viel subtilere Materie / wovon dieselbe herrühren / unter Augen legen / welche unmöglich von solchem dicken und groben Stein herfliessen können.

Es ist männiglich bekannt / wie so wunderliche grause und subtile Ritze und Striemen das Wetter an einem Baum / in welchen es schlägt / erwecke / wie sie Schlangen-weiß in so subtilen Linien herum lauffen / daß es kaum zu sehen ist / wie ein Degen in der Scheiden schmeltze / daß es dieser nicht schade / und was dergleichen Dinge mehr sind / welche unmöglich von einem so dicken und groben Stein herkommen können. Ist derowegen der Warheit gantz ähnlich / daß diese sogenannte Donner-Keile / gleich andern Steinen in der Erde gezeuget / und durch Spielen der Natur eine solche Form und Gestalt gewinne. Sind gar sehr von einander unterschieden / was die äusserliche Figur anbelangt. Einige sind wie Keil / andere Achsen / Hammer / Schlegel / ꝛc.

III. Nutzens-Anwendung.

Mit allen denselben Steinen werden grosse Aberglauben an Menschen und Vieh von dem gemeinen Mann getrieben / jene soll er von dem Donner und Wetter bewahren / wann er entweder in den Kleidern getragen / oder in dem Haus gehalten wird. Dem Vieh soll er die verlohrne Milch wieder bringen / wann man die Eyter damit bestreichet und was des Zeugs mehr ist / welches mich zu referiren verdrieſt. In der Artzney-Kunst aber ist der Stein nicht gantz und gar zu verwerffen / wann er zu Pulver gestossen / und ein halb Quint davon eingenommen wird / wormit Doctor Michael ein welt-berühmter Practicus zu Leipzig zu seiner Zeit die Gelbsucht curiret; und hat man diese Krafft dem darin verborgenen Schwefel zuzuschreiben / mit welchem er wie alle Feuersteine / dessen er eine Art zu seyn scheinet / angefüllet ist.

Das Neundte Capitel.

Von denen in Bergwercken / bey Metallen befindlichen Steinen.

1. Insgemein. 2. Insonderheit / von dem Magnet- und Blut-Stein.

Der Magnet heist Lateinisch / Magnes.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Daß dieser Stein ein verwunderſamer Stein sey / ist deme nicht verborgen / welcher dessen grosse Krafft das Eisen an sich zu ziehen gesehen. Woher ihm aber dieses Vermögen komme / will Sturm ergründete / in seiner teutschen *Physic.* p. 574. also:

Es ist auch denen gemeinen Leuten bekandt / daß mancherley eigenartige Unterscheide / derer so wol gemeiner als kostbaren Steine seyen / und daß einige davon eine grosse Menge Metallischer Theilgen in sich begreiffen / beweiset aufs wenigst ihre Schwehre. Dann da der weisse Marmel / die allerschwehreste Art der gemeinen Steine / sich gegen der Schwehre des Wassers / wie 2. und ein halbes gegen 1. verhält; so ist der Magnet meistentheils viermahlen schwehrer als das Wasser; Der Blutstein fünffmal / der Gallmeystein (wodurch Kupffer in Ertz oder Messing verwandelt wird) fast eben so schwehr als der Magnet / wie auch der Schmergel / über welchem fast nichts härters ist. Weil nun dieser ihre gewisse und eigenartige Schwehre von denen beygemischten Metallen / wie schon gesagt

worden/ herkommet/ so mag man auch nur hieraus schliessen/ daß der Magnetstein sehr viel Theilgen bey sich führe/ weil er sonderlich in Eisen-Gruben gefunden wird; Dahero er mit höchsten Recht σιδηρίτης, oder ein Eisenstein genennet werden könne.

Der Magnet wird beschrieben/ daß er sey ein schwartz-grauer/ harter/ doch nicht so gar schwerer Stein/ welcher nach gemeiner Art das Eisen an sich ziehet/ und sich immer nach dem Polis wendet. Hat viele Eigenschafften und Zufälligkeiten.

Solche Eigenschafften und Zufälligkeiten aber des Magnets zu untersuchen/ so ist zu wissen/ daß seine von Alters her bewiesene Eigenschafft: 1. Die Zuziehung eines andern Magneten oder Eisenwercks sey. 2. Eine gleichsam freywillige Heranrahung eines Magneten oder Eisenwercks/ der da frey hänget/ oder auf einem Schiffelein/ das auf dem Wasser schwimmet/ schwebet/ zu einem andern nahen und fest liegenden Magneten/ und eine hierauf folgende Anhängung. (2) Seine Wendung nach Norden und gegen denen Angeln der Erden/ welche zwar ausserhalb dem Æquatore oder Gleichmacher/ einige Abneigung gegen dem nächsten Pol oder Angel bey sich hat; also zwar/ das z. E. in diesen unseren Gegenden/ die etwas näher nach dem Norder-Pol der Erden zu liegen/ der eine Polus des Magneten sich ein klein wenig niederwärts gegen Norden neiget/ der andere aber eben so viel gegen Süden in die Höhe steiget; Die Sache aber sich gantz umgekehrt in denen uns entgegen gesetzten Gegenden der Erden jenseit des Æquatoris verhält: (3) Endlich seine Abweichung/ da er nicht allenthalben/ sondern nur in einem Mittags-Circul/ welcher von denen Schiffern zwischen Engelland und Irrland ist angemerckt worden/ gantz just gegen Norden sich richtet/ in andern/ Mittags-Linien aber/ sie seyen Oestlicher oder Westlicher/ destomehr abweichet/ in jenen zwar gegen Westen/ indessen aber gegen Osten/ je mehr man von jenem gleichsam ersten Merediano oder Mittags-Linie gegen Osten oder Westen abgehet.

Doch also/ daß die Grade dieser Abweichung sich alle Jahr in einen jeden Ort bißhero verändert haben; Also/ daß z. E. zu Nürnberg die Magnet-Nadel um 6. Grad und mehr gegen Westen abweichet/ welche man vor wenig Jahren befunden hat/ daß sie nur 5. Grad abweiche/ vor Zeiten aber 8. Grad gegen Osten/ und zu noch ältern Zeiten/ 13. Grad nach gedachter Gegend abgewichen war.

Der Magnet ist nicht einerley Geschlechts/ sondern das Museum Museorum stellet dessen verschiedene Arten vor: Denn erstlich ist er denen Landen nach daraus erkannt unterschieden/ hernach an der Farb/ zudem der Beste/ welcher/ wie bald gesagt wird/ aus Æthiopica kommt schwartz/ aber sehr rar ist/ der Ost-Indianische Leberfarbig/ der Arabische röthlicht/ und der Gemeine aus Teutschland/ Schweden und Dennemarck Eisenfarbicht aussiehet/ wie sich dann auch ein weisser Magnetstein finden soll/ welcher von den Italiänern Calamita Bisanca genennt wird. So macht auch die Würckung einen grossen Unterscheid/ in Ansehung deren der Gemeine das Eisen ziehet/ und sich zugleich zu dem Pol-Stern wendet. Die zweyte Art sich allein nach dem Pol-Stern wendet/ aber kein Eisen ziehet. Die dritte einen andern Magneten ziehet/ welchen andere die vierdte Art zu gestellen/ so das Eisen nicht ziehet/ sondern von sich stösst.

Dergleichen Magneten werden hergebracht/ aus dem Joachims-Thal und aus Schneeberg in Meissen/ um die Eisen-Gruben gefunden. Es hat man auch wie schon gemeldet worden/ den Ost-Indianischen aus China, Arabien/ &c.

Der Blutstein.

Dieser heist Lateinisch/ Hæmatites. Hat eine grosse Gemeinschafft mit dem Magnet. Es werden beyde an einerley Ort gefunden/ ziehen beyde Eisen an sich/ wiewol mit ungleicher Hefftigkeit/ ist sonsten ein dunckelrother/ harter/ schwehrer/ aus langen Streiffen zusammen gesetzter Stein/ wird um Hildesheim im Joachims Thal und andern Orten in Teutschland gefunden. Der beste kommt von Compostel aus Spanien/ muß in schönen streiffigten Stücken bestehen/ und recht roth seyn. Er kan auch durch die Kunst/ nachgemacht werden/ wie aus denen Miscell. Acad. Germ. Cur. Dec. I. zu sehen.

Man hat aber auch einige falsche Blutsteine/ darunter *Schistus* der vornehmste ist/ welcher spitzig und wie ein Keil anzusehen/ und also daran zu erkennen ist. Ein anderer ist der Braunstein/ welcher weicher ist als der rechte Blutstein.

III. Nutzens-Anwendung.

Aus dem was gesagt worden/ erhellet/ daß der Magnet in der Menschlichen Gesellschafft nunmehr unentbehrlich sey. In der Artzney-Kunst haben beyde Steine eine anhalten- und austrocknende Krafft/ wird aber nur äusserlich gebraucht/ indem er innerlich von einigen vor gifftig und gefährlich gehalten wird/ wie Wormius in Museo. p. 63. zeiget. Vergebens aber wird er unter Eisen ausziehende Magnet-Pflaster gemischet; Wie auch was man mit dem weissen Magnet ausrichten will.

Den Blutstein brauchen die Goldschmiede zum vergulden. Ein anders ist von dem Blutstein der Artzney wegen zu sagen/ welche gar nutzlich/ so innerlich als äusserlich gebraucht werden/ in Blutflüssen und Blutstürtzungen. Die Chymici bringen *Sal armoniac* rothe Flores und Blutstein-Tinctur zu gleicher Artzney-Würckung.

❀ ❀ ❀

Es ist etwas anzuhängen/ von einem andern dergleichen Ertz-Stein/ als da ist der bekannte Schmergel Lat. Smiris, wird vor einen Blutstein auch vor einen Marcasit gehalten/ ist ein sehr harter Stein von einer Farbe. Der Beschaffen-

heit

heit aber nach von unterschiedlicher Art / nachdem er aus einem Land kommt / welches auch die Farb unterscheidet / daran er zu erkennen. Der beste muß Gold-Adern an sich haben / doch ist der Gemeine auch gebräuchlich / wird in England auf Mühlen zu Pulver gestossen. Er kommt aus Schweden und Spanien / wird von vielerley Professions-Verwandten gebrauchet.

Von denen Edelgesteinen / und denen die ihnen gleich kommen.

Das Erste Capitel.

Von denen Edelgesteinen insgemein.

DEr Edelgestein heist Lateinisch / Gemma. Französisch Pierre pretieuse. Italiänisch / Pietra pretiosa. Spanisch / Piedra pretiosa.

Daß die Edelgesteine / die warhaffte Stein-Natur an sich haben / ist nicht nur aus ihrer äusserlichen rauhen Gestalt und Härten / welche sie von dem Schleiffen und Reinigung haben / nachdem sie aus den Minen oder wo sie sonsten zu finden / genommen werden; sondern auch aus ihrem Ursprung und Wachsthum zu sehen; Jenes ist denen bekannt / welche dergleichen kostbare Stein in jenem Wesen zu Gesicht und in die Hände bekommen; dieses aber ist wie von andern / also auch / nach meinem schlechten Urtheil / von Herrn Sturm wol bewiesen worden / in der teutschen Physic. pag. auf die Frage? Ob die Edelgesteine oder die kostbare Steine / aus eben einem Stein-mässigen Safft oder flüssigen Wesen in die Härte gebracht werden / als wie andere Steine? Antwortet er: Es seye daran nicht zu zweiffeln / und dazu berede ihn gäntzlich die Durchsichtigkeit einiger Edelgesteine / weil alle andere durchsichtige Ding / entweder in der That noch fliessen / als wie die / so wol süsse als gesaltzene Wasser / und die geistreiche feuchte Wesen alle miteinander / oder auch durch die Erfahrung zu erweisen ist / daß diejenige so würcklich verhärtet sind / zuvor weich und flüssig gewesen. Indem über das eine glaubliche Ursach / so aus dem Grundsatz von der Natur des Scheins und der Durchsichtigkeit herkommen ist / leicht kan darzu gethan werden / daß nemlich / wann die Himmels-Lufft / durch dergleichen flüssige Dinge / welche durch eine geringe Kälte / der herumschwebenden Lufft / gar bald gestehen / hin und her / so lang sie noch flüssig und weich sind / läufft sie sich noch einige Löchlein / und Gänge zubereitet / welche darnach wann die vorher flüssige Theilgen so plötzlich erstarren und gestehen / von denen sie noch besitzenden Theilgen / der Himmels-Lufft auch hernach in solchen Stand sind erhalten worden.

Zweytens die merckliche Regulaire und ordentliche Gestalt bey einigen / sonderlich bey dem Crystallen / dessen Sechs-Eck gleichsam Aehren-weiß zusammen wachsen / wo man sie nicht gleichsam als mit einem gewissen Modell und einer vorhin gebilden / so zu nennenden Bär-Mutter gemacht / einbilden will / aufs wenigste von einer innerlichen Bewegung / deren sandartigen unsichtbaren Theilgen / indem um sie herumschwebenden flüssigen Wesen muthmaßlich herzuholen ist / nemlich auf eben diese Weise / wie wann Saltz von unterschiedener Arten im warm Wasser zergehet / dasselbe darnach nach einiger Ausdämpffung und darauf folgende Erkaltung der übergebl.ebenen Feuchtigkeit / in Crystalle gebildet wird / und zusammen wächst / welche ein jeder nach seines Saltzes Art ihre sonderbare und eigene Figur haben / deren einige uns mit sonderbarem Fleiß beschrieben hat / der Englische Martinus Lister / einer von der Königlichen Gesellschafft in Engeland / wie solches in denen Actis Eruditorum in Leipzig / im Monat Februario An. 1684. p. 93. angeführet wird. Worzu auch kan gesetzet werden / was der Herr Dominicus Guilelmus angemercket hat / wie in gedachten Handlungen Anno 1689. pag. 235. zu ersehen.

Drittens endlich / daß einige gantz fremde Sachen / in denen sonderlich durchsichtigen Edelgesteinen / bißweilen eingeschlossen sind / wie z. E. der Boyle bezeuget / daß er er einen Diamant habe / indessen Mitte ein Tröpfflein Wasser / daß sich hin und her beweget eingeschlossen seye; Und daß er einen Stein / so einem Crystall ähnlich war / gesehen habe / der um einen metallichen und zackichten Drat / welchen er für reines Silber hielte / zusammen gewachsen war.

Weil aber solches wegen der gefärbten Edelgesteinen sich nicht allzuwol Reimen will / so erinnert wol bemeldter Autor daß solche ihnen anderswo herkommen müsse / nemlich entweder von einem gefärbten Mineral und Bergart / oder von einem färbenden Dunst / welche Dinge nemlich durch einen Edelgestein / wann er noch flüssig ist / dringen: Dahero werden ihnen meistentheils die Farben durch die Krafft des Feuers benommen / und die von Farben gläntzende Edelgesteine gemeiniglich nicht weit von denen Gruben derer Metallen und anderer Mineralien ausgegraben.

Es werden die Edelgesteine beschrieben / daß sie seyen sehr harte und zum Theil durchsichtige / aber doch schön gefärbte Steine / davon jene aus einem hellen Wasser / diese aber zugleich aus einigen irrdischen oder metallischen Cörperlein / von dem Stein Geist oder Spiritu lapidifico gezeuget werden kommen

kommen meistens aus Ost- und West-Indien / welche auch die kostbarsten sind.

Die Erkänntnuß der Güte und des daher steigenden oder fallenden Wehrts/ ist eine schwere Sache zu lernen. Eine Sache/ an welcher auch die Verständigsten noch alle Tage zu lernen / sich nicht schämen / und durch erlittenen Betrug ihren Eifer- Fleiß und Vorsichtigkeit schärffen. Daher solche Hausväter die dergleichen Steine nicht verstehen / oder nicht wol begütert sind / sich ja nicht in Kauff- oder Handlung damit einlassen sollen / sonderlich mit betrüglichen Juden; Es heist: Eine Jubel will ihren Liebhaber haben / der ihn bezahle / so kan man auch im Nothfall von den Edelgesteinen ohne Schaden/ sich/ wann man will oder muß/nicht los machen.

Ob auch denen Edelgesteinen ihre höchstschätzbare Vortrefflichkeit bleibet/ und sie nur von ungescheiden und närrischen Leuten gering geschätzet werden können / so ist doch auch wahr / daß solche ihre Kostbarkeit nicht theilbar ist / wie bey andern Sachen / die sich auch in der Zertrümmerung ohne Schaden nutzen lassen. Insonderheit wollen die Authores nicht / daß man denselben in der Artzney mehr Würckung zulege / als sich gebühret/ und sagen / es gehe viel fabelhafftes damit vor/ und geschehe denen / welche alle Artzneyen mit Gold und Edelgesteinen begliessen haben wollen / gantz recht/ wann sie öffters an deren Statt nur Krebs-Augen und garstige Muscheln schlucken müssen/ ohnerachtet nur die kleinste Steinlein und Fragmenta zur Artzney genommen werden; doch sind wir gezwungen am Ende der allhie folgenden Wesens-Erzehlung der Edelgestein anzuhängen/ was Korndorffer besonders davon geschrieben.

Das Andre Capitel.

Von dem Salmordin.

Dieses Steins gedencket Korndorffer/das Museum Museorum und andere aber setzen ihn nicht unter die Edelgesteine.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Es soll der Solmandin am Sigustischen Meer / auch anderer Orten gefunden werden / hat eine weißlichte / röthlichte Farb untereinander vermischet / gleichwol nicht gar wie Milch / darunter ein wenig Blut gesprengt wäre / ziemlich groß als eine Nuß und wird gesucht auf seine Jahrs-Zeit.

Erstbenennter Korndorffer bezeuget/ er habe einen Salmordin polliren sehen zu Tunis / hernach habe man solchem Stein eine gifftige Farbe/ wie es die Janatolier / welche mit Edelgestein handlen/ zu thun pflegen/ aufgetragen / da habe er fürwahr so schön weiß als der Schnee und durchleuchtend gesehen/ daß einem das Gesicht vergangen sey. Unter dem Weissen / sahe er wie kleine Bluts-Tröpfflein / welche hin und her gesprengt sind. Dieser Edelgestein / wann er den Jonatoliern geräth/ so verkauffen sie solchen seiner Tugend halber um eine grosse Summa Geldes/ derowegen er auch jenen Nahmen hat / welcher so viel heist als ein Stein von allen Tugenden. Siehe in der zu Ende dieses Absatze angehengten Korndorfferischen Nachricht von Probierung der Edelgesteine.

Das Dritte Capitel.

Von dem Diamant oder Demant.

Heist Lateinisch/ Adamas, Französisch / Diamant. Italiänisch und Spanisch/ Diamante.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Der Demant ist der härteste/ schwehreste und helleste Stein / und nach Proportion gegen andere vom höchsten Preiß / welchem aber die Hand/ Kunst und Glück des Schleiffers sehr verringern oder vergrössern kan/ und ist bekannt / daß 1697. zu Venedig ein Diamant um 36000. Ducaten gekaufft / und nachgehends so bald er glücklich geschliffen / auf 200000. Ducaten wehrt geschätzet worden. Herr D. Valentinus, hat in seinem Museo Museorum, die curiöse Nachricht von dem Preiß der rohen Diamanten in India auf solche Weis angehenckt.

Carat				fl.		
10				180		
9				160		
8				150		
7				130		
6				120		
5				110		
Ein Stein von Gewicht à			gilt			Jeder Carat
4				90		
3				70		
2				40		
1				30		
½				16		
4. à 5. um ein Carat 10						

Die

Die Kostbarkeit aber solcher geschliffenen Stein bestehet darinn / daß sie müssen sauber und weiß seyn.

Die Diamanten müssen sauber und weiß seyn/ so sie aber braun oder Stroh-gelb / auch zugleich rauhe Sand-Körner darinnen / so sind sie nur halb so viel wehrt. Man muß auch Achtung darauf haben / ob dieselbige nicht unartig von Façon seyn / viele unbequeme Hacken und Ecken haben / und also im Schleiffen viel davon abgehen müsse / woran alsdann grosser Verlust zugewarten wäre.

Das Erdreich um den Ort / wo man die Diamanten findet / ist sandig / voll Felsen und Gehölze / fast wie die Gegend um Fontainebleau in Franckreich. In solchen Felsen giebt es unterschiedliche Adern / bald eines halben / bald eines gantzen Fingers breit / die Minirer aber / haben kleine am Ende gekrümmte Eisen / womit sie in die Adern hinein fahren / und den Sand oder die Erde heraus scharren / welche man in die Gefässe thut / und folgends die Diamanten darinn findet. Weil aber erwähnte Adern nicht grad / sondern bald auf bald abwärts gehen / so müssen sie die Felsen brechen / und immer der Spuhr solcher Adern nachfolgen.

Wenn sie nun selbige alle geöffnet / und die Erde oder den Sand / der darinnen möchte gewesen seyn / gesammlet haben / waschen sie solchen zwey oder dreymal / und suchen in selbiger Erde / was je von Diamanten zu bekommen.

❀ ❀ ❀

Nechst diesem machet man von dem sogenannten Carfunckel-Stein / Lateinisch / Carbunculus. Italiänisch / Carbunculo. Französisch / Escarbuncle. Spanisch / Caroncol, welcher des Nachts leuchten und röthlichte Strahlen werffen soll / viel Werckes; allein niemand will bis daher einen dergleichen Stein / so des Nachts strahlet / gesehen haben / wie Boëtus de Boat. l. c. wohl und aufrichtig angemercket; weswegen einige entweder den Rubin oder Granaten / andere aber / alle röthlichtstrahlende Edelgestein also nennen.

Daß der Demant nicht zu schlagen / noch zu stossen / sondern nur in Bocks-Blut erweichet werden könne / ist ehedessen festiglich geglaubt worden / die heutigen Physici aber reden von klein und grob gestossenen Diamant und dessen Würckung in der Artzney / so müssen sie nothwendig die angeführte Meinung zu nichtig machen. vid. seqq. die schönsten Diamanten von der Welt sind in Tauernier-Reiß-Beschreibung.

III. Nutzens-Anwendung.

Es wird noch disputirt / ob der Diamant etwas in der Artzney nütze. Einige halten ihn vor schädlich / wo nicht gifftig / weil er Därme verwunde / und die rothe Ruhr verursache / wann er innerlich genossen wird / wie Sennertus in Paralip. p. 130 meldet. Andere hergegen als Wurmius in Museo p. 103. hält den pulverisirten Diamant vor ein Medicament vor solche Kranckheit / Ertmüller, aber thut endlich den Ausspruch / so daß er den rein gestossenen Diamant vor dienlich / den gröblich-gestossenen aber vor schädlich hält. Krebs-Augen præsticen wol mehr und kan man des Demants entbehren.

Der Carfunckelstein wird zu Pestilentz-Blattern / welche Carbunculi heissen / gerühmet / um welche er zu reiben wäre. Sind Worte D. Valentini.

Das Vierdte Capitel.

Von dem röthlichen Edelgesteinen / Rubin / Granat / Hyacinth.

Der Rubin heist Lateinisch / Rubinus. Frantzösisch / Rubin.

I. Wesens Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Es ist dieses ein durchsichtiger Stein / von einer Scharlach- oder Carmesin-Farb / je feuriger / je besser er ist / wann er aber eine Gelbe an sich hat / so wird er vor einen Granat oder Hyacinthen gehalten.

Ist ebenfalls / wann er groß ist von hohem Werth / und soll in Indien der König von Visapour einen dergleichen Stein von 17 K. unserer Carat, und nach Ausrechnung von 2485o. Thalern. Wie solchen Tavernier / nebst andern noch kostbarern / auf seiner Reise gesehen zu haben versichert. 2. Theil. p. 127. seq. kommt zu uns aus Zeilon.

Granat.

Heist Lateinisch Granatus. Ist gleichfalls ein durchsichtiger / röthlicher Stein / dem Granat-Apffel Safft nicht ungleich / die Grössere kommen aus Orient und Mohrenland / die Kleinere / doch härtere und schönere werden aus Böhmen abgeholet.

Hyacinth.

Heist Lateinisch Hyacinthus. Ist auch ein röthlicher / aber etwas hellerer Stein als beyde vorhergegangene. Die Farbe ist durchsichtig und an der Farb Goldgelb / so gleichsam wie eine Feuer-Flamme scheinet / wiewol etliche wie Scharlach aussehen / welchen die Frantzosen Hyacinthe la belle nennen / und vor den besten halten.

Wird in Indien und Mohrenland gefunden / wiewol auch in Böhmen einige derselben wachsen / welche an der Farb dem Vitro Z nicht ungleich sind / und weil ein sehr grosser Betrug damit vorgehet / soll man im Kauff vorsichtig seyn / und mit aufrichtigen Leuten umzugehen suchen.

Amathist.

Dieser heist Lateinisch/ Amethistus. Ist auch röthlich / durchsichtig und Pfersichfärbig / kommt auch aus Indien und Arabien / welchem der Böhmische bey weitem nicht gleich ist.

III. Nutzens-Anwendung.

Der Rubin wird in gifftigen Fiebern vor eine Hertz-Stärckung gehalten / und kommt unter das Elect. de Gemmis.

Der Granat gehöret mit unter die fünff Medicinalische Edelgestein / und werden vor ein hertzstärckendes und Melancholey-vertreibendes Mittel gehalten. Einige machen auch eine Tinctur davon / welche gegen die rothe Ruhr gerühmet wird.

Der Hyacinth wird in äusserlich-anstekkenden / gegen die Pest und andere ansteckende Seuche gelobt / dahero auch eine Hertz stärckende Latwerg welche Confectio de Hyacintho genennet / und daraus nebst andern kostbaren Simplicien verfertiget wird.

Der Amethist wird abergläubischer Weis vor die Trunckenheit gebraucht.

Das Fünffte Capitel.

Von den blauen / grün- veil farbigen Edelgesteinen/ als von dem Saphier/ Schmaragd ꝛc.

Dieser heist Lateinisch/ Saphirus, und ist ein blauer durchsichtiger und dem Gesicht annehmlicher Stein/ von einer grossen und dem Demant nahe kommenden Härte / dahero auch die weißlichte Saphire vor Diamanten passiren und verkaufft werden / die besten kommen aus Orient. Die geringern aus Böhmen und Schiesien.

Schmaragd.

Heist Lateinisch Smaragdus. Ist ein grüner Stein / mit hellem Glantz / wird im Mund aus anhaltender Kälte und Schwehre erkannt / und ist der Scytische der Beste / der Böhmische der Gröste.

Opal.

Wird auch Opalo genennt / welcher gleich einem Rubin subtile und feurige Flammen strahlet/ und darbey mit einer reinen Purpur- und Meergrünen Farb / gleich einem Amethist durchzogen ist/ weswegen er auch nicht wie andere gemacht werden kan / und wird von einigen von den schönsten unter allen Edelgesteinen gehalten. Man will/ er kommt her aus Indien; Tavernier aber sagt in mehrcitirten 2. Theil seiner Reiß-Beschreibung p. 131. Es werde nur in Ungarn eine Mine gefunden / in welcher es Opalen gebe/ und seyen sonst an keinem Ort auf der Erden dergleichen / als nur da in Ungarn anzutreffen

Topas / Chrysopras.

Heist Lateinisch / Topasius. Hat vermischte Farben / und ist ein bleich-grünlichter durchsichtiger Stein / scheinet öffters gelblichter / wann er aber gelbgrün ist / so wird er Chrysopras genennet. Werden beyde in Arabien gefunden und erreichen die Schönste im Wehrt/ die Helffte vom Diamant. Dieser wird offt mit dem *Chrysolite*. lat. Chrysolitus, confundirt/ weil die Alten ihre Topas auch so geheissen / heut zu Tag aber ist der Chrysolit viel ein anderer/ nemlich ein hell und durchsichtiger Stein / mit einer vortrefflichen Goldfarb / gleich einem Sonnenschein / darbey sehr hart / wird im Mohrenland am besten gefunden / und kommt an Kräfften mit den vorigen überein. Tavernier redet von einem sehr kostbaren Topas an besagten Ort.

III. Nutzens-Anwendung.

Der Saphir wird gegen die Pestilentz-Blattern gebraucht / in Entzündung der Augen / vor die Blattern und Flecken.

Der Schmaragd stärcket die Augen wie ein grüner Taffet / dienet gegen die Gichter und hinfallende Kranckheit. Man macht auch Schreckenstein davon vor die Kinder. Gegen die rothe Ruhr/ soll er auch streiten/ wie nicht weniger gegen andere Kranckheiten.

Der Opal / wird gebrauchet gegen die Melancholie und Ohnmachten.

Der Chrysolith hat mit denen erzehlten gleiche Krafft.

Diesen wollen wir noch dunckle Edelgesteine anhängen.

Der Jaspis heist auch also. Ist ein dunckler Stein / mit röthlichten und grünen Flecklein/ wird wider den Abortum gebraucht.

Der Türckis ist ein gantz dunckler / einfärbiger/ dabey aber liechtblauer Stein / kommt aus Persien aus zweyen Minen / deren je eine kostbarer/ ist auch anderst gefärbte Steine giebt.

Der Carniol ist röthlich oder fleischfarbig/ und wird zu Signeten und Pettschafften genommen.

Es ist bekannt/ daß man die Edelgesteine durch Kunst nachmachen/ mithin viel Betrug damit vornehmen könne/ darüber habe sich viele rechtschaffene Leute geärgert / und sich bewegen lassen / in Schrifften darwider zu eifern / wie aus nachfolgendem zu sehen. Und obwol in dergleichen Schrifften selbst nicht allemal alle Aufrichtigkeit / und unumstößliche Warheit hervor leuchtet/ so sind sie doch

doch dienlich / daß man der Meinung dergleichen Leute kundig / dabey aber in der Freyheit gelassen wird / davon zu halten und zu probiren was man will. Indessen weiß man / was andere geglaubt / dazu / und zu guter Warnung werden dienen die

Arcana, Herr Bartholomäi Korndorffers / von denen Edelgesteinen.

Vorbericht

Herrn Bartholomäi Korndorfers.

DAs Buch von den Edelgesteinen habe ich geschrieben / wie ich von meiner fürgenommenen Reise wieder in Teutschland kam / darinnen zu sehen ist / daß Korndorfer die Geheimniß der Edelgestein ins Schweiß-Tuch nicht hat vergraben wollen. Wiewol ich einem jedem die Hand nicht darauf lege / mir auch nicht möglich ist / einem dem Verstand daraus einzugiessen / sondern es beliebe ein jeder mit Fleiß dasjenige offt und nicht nur einmal zu lesen / so wird er den rechten Verstand daraus leicht abnehmen und finden. Wem nun diß Kleinod nach meinem Tod in die Hand kommt / der wolle es in Ehren halten / und für grobe Leute nicht kommen lassen.

Primum Alphabethum.

A	a	K	k	T	t
B	b	L	l	V	v
C	c	M	m	W	w
D	d	N	n	X	x
E	e	O	o	Y	y
F	f	P	p	Z	z
G	g	Q	q	Sch	sch
H	h	R	r	ch	ch
I	i	S	s	ß	ß

Secundum Alphabethum.

a	a	i	i	r	r
b	b	k	k	f	f
c	c	l	l	ß	ß
d	d	m	m	t	t
e	e	n	n	u	u
f	f	o	o	w	w
g	g	p	p	x	x
h	h	q	q	y	y
				z	z

Was in diesen Blättern zu lernen.

ERstlich ist in diesem Buch zu finden / daß der geheime tincturische Sulphur ☉ der seine tausend Jahr nach himmlischer Influenz erreicht hat / alle Edelgestein / welche zum theil ihre Vollkommenheit nur auf cccc. und ccccc. Jahr erlangt haben / durch diesen Sulphur ☉ allein rectificirt und in sehr hohe Farben gebracht werden.

Zum andern / wann solche Edelgestein nach des Himmels-Lauff / in dieser Tinctur erglühet werden / sind sie neben andern Tugenden für viel Kranckheiten der Menschen sehr gewaltig.

Zum dritten wird in diesem Buch auch gemeldt / daß alle Edelgestein / durch diß Geheimnuß / keinen ausgenommen / können geprobirt werden / welche nicht gerecht / und durch Kunst zugerichtet sind / die zerspringen alsbald.

Zum vierdten / ist dieser geheime Sulphur ☉ fort wieder zu gebrauchen / zu andern rohen Edelgesteinen.

Mir geht aus Christlichem Eifer sehr zu Hertzen / daß Teutschland / und derselben Innwohner / sonderlich grosse Herren / vor andern Nationen mit den Edelgesteinen / so hoch und sehr betrogen werden / also daß mancher grosser Herr / auch andere Leut / so zu solchen Sachen Lust haben / quid pro Quot, an solcher Waar / das ist / ein zugerichtes Glaß vor einen Edelgestein nehmen müssen.

Weil ich aber solchen Betrug an vielen Orten fremder Nationen gesehen / hat mich bewegt / dennoch ein wenig davon zu schreiben / wann ich einsmals aus diesem Jammerthal abscheide / und etwan ein frommer Christlicher Teutscher diß mein beschrieben Buch lese / so würde er sehen / wie treulich Korndorffer die Geheimnussen an Tag geben hat.

Ich hoffe aber / weil ich diese Kunst mit allerley Bedencken ins Schweiß-Tuch nicht vergraben wollen / es werde sie einer / der sie bekommt / in Ehren verborgen halten / und seinem Nächsten / der vielmals mit Edelgesteinen betrogen wird / warnen.

Obwol eines jeden Thun nicht dahin gerichtet ist / vielmals auch aus Unvermögenheit mit Edelgesteinen zu handlen nicht vermag / so ist doch solcher Lust gemeiniglich bey grossen Herren / welche eine sondere Freud und Lust damit haben / die sollten / weil sie sonst viel darauf wenden / solche Arcanen den armen krancken Leuten zum Trost / ins Werck ziehen / so würden nicht allein die grossen Herren / sondern GOtt der Allmächtige vor allen Dingen mit grosser Andacht gelobt.

Nun werden viel Landstreicher und böse Juvilirer gefunden / die sich mit Edelgesteinen im Land hin und her sehen lassen / die sind auf alle Betrügerey abgericht / geben mit Kunst ein weiß zugerichtetes Venedisches Glas für einen Demant / einen gelauterten Granat oder Amatist für einen Rubin / item ein roth-gefärbtes Glas für eine Rubin-Tafel / diß und anders können sie mit Härtung und Künsten zurichten / daß es einem Edelgestein gleich sehen muß / deswegen sie sich auch erbieten / solche Edelgestein auf die gemeine Prob führen zu lassen / nach

nach Gelegenheit des Steins etwan zween Striche darauf thun/ und bestättigen damit ihren Betrug.

Und ist nicht ohne / daß man ein wolpolirtes Glas gleich zurichten und hart machen kan / als einen Demant / oder andern Edelgestein/ der von Art und Natur eine solche Härte hat/ wie wir Teutschen dann vielmals / wie oben gemeldt / aus fremden Landen mit solchen Edelgesteinen hart betrogen werden/ zuvoraus grosse Herren/ mancher vermeint er trage an einem Finger Ring / oder in einer geschmeltzten ☉ Tafel einen Demant / Saphir/ Rubin/ oder ander Edelgestein/ so es doch nur ein hartgemachtes Glas ist.

Aber die gerechten Edelgesteine / welche nicht durch Menschen Hand oder Fantasey zugerichtet werden/ sändern durch die himmlische Impression, durch das grosse Feuer der vier Elementen ihr Sulph. durch ihre eingegossene primam Materiam gekocht werden / die sollen mit ihren Sulphuribus hoch geachtet und geschätzt / an ihren Orten selbst gesammlen werden / damit sich / als auf einen kleinen Schatz in ihrer Operation, wann sie in dem geheimen Sulph. rectificirt sind/ gantz zu verlassen sey.

Und ich sage kurtz rund / daß die Tugend der rechten Edelgestein nicht also zu beschreiben sind/ als die gemeinen Doctores der Artzney davon lallen / oder Landstreicher / welche fürgeben / daß sie grosse Krafft haben / wo die Stein täglich am Leib getragen/ und dem menschlichen Cörper zur Gesundheit viel Nutzen schaffen sollen/ so doch nichts wahres aus ihrem Mund deshalben geht. Ursach/ ein jeder Edelgestein hat so wol seine Constellation mit seinem reinen Sulph. in welcher Stund er nun zusammen gefügt wird/ es sey nun in einer guten oder bösen Stund/ so wol als ein Mensch / der gebohren wird in einer glücklichen Stund/ dem es durch Verhängnuß des Allmächtigen in seinen Lebens-Zeiten glücklich geht/ und einem dargegen gar unglücklich.

Also auch mit dem allerreinesten Sulphur, die dann zu den Edelgesteinen tauglich / an besondern hitzigen reinen Erdreichen / es sey in sandigen Flüssen / oder sonsten allda liegen / sich durch die himmlische Influenz und desselben Feuers in ein reines Corpus coagulirn.

Obwol ihre prima Materia rein und gerecht zusammen kommen / fällt nun eine böse oder gute Stund der himmlischen Zeichen ein / in ihrer Coagulation, so behält dieser Stein derselben himmlischen Einfallungs-Art und Tugend / wie können dann alle Edelgestein dem menschlichen Cörper gesund seyn zu tragen/ weil Böses und Gutes ihn ihnen steckt/ und der einfältige Artzt/ solche Impression weder sehen noch fühlen oder greiffen kan.

Da aber dieser Schwefel der Edelgestein in einem bösen oder guten himmlischen Zeichen/ zu einem Corpus auf einmal nicht coagulirn möchte / muste dann solcher Stein/ wann er eine böse Impression empfangen/ stets das Böse an sich haben und behalten.

Darauf sag ich also/ weil zwar der ewige GOtt lauter aber anjetzo Gutes zusammen geschaffen hat/ und alle Creaturen den himmlischen Influenzen unterworffen/ so müssen sie auch derer bösen und guten Stunden gewarten / also wann eine böse Stund kommt/ darauf hernach auch eine gute folgt/ wie es dann alles gemischt ist.

Derohalben wann dieser Sulph. anfieng zu coagulirn/ und eine böse gifftige Stund der himmlischen Influenzen einfiele/ so behält dasselbe Particul, was sich damals coagulirt hätte in derselben Stund/ die böse Art an sich / und wann nun dieser Stein sich in der bösen Stund nicht gar coagulirte/ und dann eine gute Influenz erscheint / so fällt sie auch neben der Bösen ein/ und also fort an/ biß dieser Sulphur zu einem gantzen Corpus coagulirt ist/ auf diese Gestalt wie oben gehört / so ist allzeit / wann der Corpus gantz ist/ Böses und Gutes beyeinander.

Es sind aber die Operationes in den himmlis. Impressionibus nicht so schnell mit ihren Stunden oder Zeit zu rechnen/ als wann man eine gemeine Stund nach der Tag-Uhr rechnen wollte.

Auf solche meine Erzehlung haben sich grosse Herren oder andere/ so sich der Edelgesteinen gebrauchen / in ☉ Ringen an Fingern oder sonsten alle Tag am Leib zu tragen / wol fürzusehen / dann sobald die bösen Influenzen / die sich neben den guten Zeichen des Sulphur. eingeleibt / ihre Zeit des Himmels-Lauff nach empfindt / so läst sich dieser Edelgestein mit diesen bösen Zeichen auch mercken / und thut sich auf invisibilirer, und läst seine böse Affect von sich/ also daß der Mensch/ der ihn trägt/ dardurch vergifftet wird / und empfindt solches/ gleichwie ein Wein im Faß der blüenden Rosen / und seiner selbst Blüht auf seine Jahr-Zeit / und ist vonnöthen einem solchen Menschen / der viel Ring mit Edelgesteinen an sich trägt / und urplötzlich kranck würde/ daß man solche Geschmeid flucks von ihm abthue.

Ich habe in meiner Wanderschafft zu Tuniß Wunderding mit dem Edelgestein gesehen / wie dieselben mit Künsten zugerichtet werden / wann ich sie auf meine Prob geführt/ haben sie den Strich nicht gehalten / sie sind dermassen rein und durchleuchtend mit Gifft zugericht gewesen / wie ein schöner polirter Crystallen-Spiegel/ und wann ein solcher Edelgestein in eines Menschen Hand erwärmet worden/ so hat derselbe Mensch das Gifft empfunden/ als wann er einen lebendigen Mercur. in der Hand hätte.

Dergestalt werden von viel hundert Menschen solche vergiffte rohe Edelgestein nicht erkannt / vermeinen / sie sind die besten/ welche doch zuvorhin mit den Astris zum Theil vergifftet sind/ derohalben sollen die Maul-Doctores / welche davon schreiben/ und keinen Verstand darauf haben/ solche probiren lernen/ wie dann der Vulcanus dieser Ding ein Warsager ist/ das solt du mercken.

Es sollen auch die schwangern Weiber/ sonderlich welche allbereit auf dem Marter-Bett liegen/ solche Ring oder Kleinod mit den Edelgesteinen in Puncto von sich thun/ dann weil der coagulirte Sulphur des Steins etwan/ wie oben erzehlt / mit seiner vergifften Influenz viel stärcker ist / dann des Weibs Stärck/ so kan sie das Kind nicht gebähren/ und sind die gefälschten Gemmæ solchen Weibern ein tödlicher Gifft / oder aufs wenigste dem Kind in Mutter Leib.

Item/

Item / so einer zu Roß sitzt / und zum Streiten reiten / oder sich im Krieg fürm Feind brauchen lassen will / soll er alle Kleinod und Edelgestein von sich thun / dann dadurch werden dem Gaul alle Kräfften entzogen / sonderlich wann ein Pferd solche am Zaum trägt / wie die grossen Herren dann Gäul Zäume zu führen pflegen.

Desgleichen ein Verwundter soll solche rohe Edelgestein auch von sich thun / dann durch diese / wo er die nicht von sich ableget / wird ihme langsame Heylung wiederfahren / und wann sich ein Mensch mit einem solchen Edelgestein / wann seine böse Influens in ihme regiert / verwundet / könte er nicht mehr geheylet werden / es frist an demselben Ort um sich / wie ein Warm / auch sollen solche Edelgestein in Gemächern / wo die Leut wohnen / nicht gehalten werden / Ursach / dieweil sie von den himmlischen Einflüssen / darinn sie coagulirt worden / mehr dann einer vermeint / bewegt werden / fügen sie den gesunden Menschen in demselben Gemach / so doch dieselben nicht wissen woher es kommt / grosse Aengstigung zu.

Gleichergestalt / wo ein Mensch blutet / sollen solche Edelgesteine auch von ihnen genommen werden / dann sie treiben durch ihre himmlische Würckung gewaltiglich das Blut vom Menschen.

Also ist nun gehöret worden von den Edelgesteinen / welche in Insuln / Wasserfluten / und am Meer gefunden werden / was gestalt sie mit dem himmlischen Feuer coagulirt / und ist kein Edelgestein unter der Sonnen / er hat nach himmlischer Influens und Vermischung Böses und Gutes bey einander.

Darum auch viel grobe Leut sagen konnten / ich habe diese Edelgestein viel Jahr an meinem Leib / Finger oder Armen getragen / bin dannoch nicht gestorben / wolan / daß es dannoch a so gerathen ist / du must hieneben gleichwol auch sagen und bekennen / daß du vielmahls unversehens schwach und kranck worden bist / und nicht gewust hast / woher es kommt / und sage in Warheit / wo ein Mensch mit gemeinem Gifft nur ein wenig inficirt wäre / und solche Edelgestein bey sich trüge / würde angemeldter Gifft dardurch hefftig gemehrt und angezündt / dann es gesellet sich zu ihme das zu bewegen / als der Teuffel zu einem unsinnigen Menschen.

Dieweil ich dann die Gebrechlichkeit der Edelgestein zum theil angezeigt / daß man sich dafür hüten könne / so will ich weiter melden / daß solchen auch wiederum ihre böse Art durch gute himmlische Zeichen können genommen werden / dann sie kräfftiglich ihre Operationes in allen Fällen haben mögen / damit Wunder auszurichten / ist zu vielen Kranckheiten sehr bequem / denselben damit abzuhelffen / daß gemeine Doctores sonsten nicht können zuwegen bringen.

Und ein jeder soll wissen / daß kein grösserer Feind der oberzehlten Edelgesteinen sey / als das pure fein ☉ welches ein unerlöschlich hölliſches Feuer ist / dafür sich andere Sulphur. sie seyen auch so gewaltig als sie immer wollen / verkriechen müssen / durch diesen Gold-Schwefel / welcher seine tausend Jahr zu Ende erlangt hat / werden die Schwefel Sulphur. in Edelgesteinen neben den himmlischen Constellationibus zurecht gebracht und angezündt, ihre Tugenden werden dardurch gemehret / hergegen ihre böse vergiffte regierende Influens nach himmlischer Constellation ausgetrieben / also / daß nichts Böses / sondern ein pur lauter Sulphur bey ihnen gefunden werde.

Doch soll keiner meynen es gieng also zu / als wann einer einen Edelgestein in ein fein ☉ versetzen läst / der könte sagen / weil das ☉ der Edelgestein Feind ist / so wird es auch ihren bösen Affecten wehren. O nein / mein lieber Meister / es ist gar eine andere Lucern / darinn das himmlische Feur leuchtet / das ☉ hat seine Operationes in seinem Corporis nicht / es werde dann zertrennt und geistlich aufgeschlossen / dann der rohe Corpus Solis thut in Metallen / vielweniger in Edelgesteinen / gar nichts.

Damit nun die Practica komme / so will ich neun Edelgestein setzen / wie dieselben sollen zugericht und zurecht gebracht werden / daß sie ihre vollkommene Würckung haben / und keine Unreinigkeit / was sie zuvor durch die Astra empfangen / mehr gespürt werden soll / einen jeden Christen-Menschen wol zu gebrauchen.

Erstlich / daß sie ihre böse Affecten / die sie empfangen haben in ihrer Coagulation, wiederum verliehren müssen.

Zum andern / daß ihre Sulphura sehr hoch exaltirt und erhoben werden / also / daß ihr Glantz und Farb nicht höher erfunden werden mag.

Zum dritten / daß solchen Edelgesteinen durch himmlische Würckung nach Gelegenheit des Himmels-Lauff und Stunden durch den Vulcanum geholffen wird / daß vielen krancken Menschen dardurch und ihrer Würckung geholffen werden kan.

Folgen der Edelgestein Nahmen.

Salmordin / Saphir / Amatist / Diamant / Hiacint / Topasius / Rubin / Smaragd und Türckis.

Tinctur.

WEiter folgt die Zurichtung des heimlichen Sulphur ☉ Gold-Schwefels / auf die Edelgestein / wie solcher præcipitirt wird.

Und du solt zu Anfang das allerbeste Ungarische Gold / dabey kein ander Metall sey / weder Silber noch anders also bereiten : Nemlich durch Kunst auf Philosophische Art / daß es aufgelöst werde in ein spirituali sch Wesen / und so flüchtig sey / als kein Mercurius in einem Zinober / wie du dann mit dem folgenden Mercurial-Wasser solches kanst zu wegen bringen / wann es nun flüchtig worden / so solst du solches fleissig sammlen / und das nach Nothdurfft auf einen halben Tag gemach reiben lassen / doch zuvor solches auf dem Stein / ehe es gerieben wird / nur ein wenig angefeucht mit Brunnen-Wasser / daß es kaum zu mercken sey / darnach solst du das in ein Kolben-Glas thun / einen guten Spiritum Vini darauf giessen daß er ein wenig darüber

gehe/ und zum andernmahl gemach davon gezogen/ biß zur Trocken in Aschen/ darnach thue den in ein Viol/ oder laß im vorigen Glas/ persigilirs oben wol/ laß nach Philosophischem Brauch im heissen Aschen so lang figiren/ biß diß flüchtige Metall alles wieder fix/ und zu einem rothen Præcipitat oder Pulver wird/ dergestalt/ daß es das Feuer nicht mehr fleucht/ so ist die Tinctur des Golds zum besten bereit und gericht/ die Edelgestein damit zu erhöhen/ und in ein besser Wesen zu bringen.

Was nun die ernannten Edelgestein mit ihren Farben belanget/ deren gleichwol einer besser ist am Sulphur. dann der ander/ achte ich darfür/ weil solche mehrentheils den grossen Herren und andern mit ihren Farben zu machen bekannt/ daß diese unnöthig zu beschreiben sind.

Nun ist dieser Stein von seiner Art her mit Bösem und Gutem vermischt/ von der himmlischen Influenz her als andere Edelgestein/ wie ich dann oben erzehlt hab/ und kan seine Operationes eben so wol mit den Tugenden durchaus nicht haben/ ihme werde dann durch himmliche Influenz geholffen/ die Jatrolier können ihme von seiner Untugend nicht helffen/ geben ihme nur eine höhere Farb/ und vergifften ihn besser/ wie mir nun ein Vertrauter dieses Orts anzeiget/ daß solcher Stein mit so grossen Tugenden sollte begabet seyn/ fieng ich allerhand Practicken an/ damit ich nur ein Stücklein/ was die Jatrolier von diesem Stein hinweg polirten/ bekommen möchte/ und versuchte meine Kunst auch darauf/ die mir alsbald gerieth/ und fand desselben Steins in der Prob drey gewisse Tugenden.

Nun folgt/ wie dieser Stein Salmordin mit einem spiritualischen Sulphur, Auri so hoch gemacht wird/ daß er alle andere Salmordin mit seiner Farbe übertrifft.

Diesen Stein/ so groß er ist/ und zweymahl so schwehr Sulphuris Solis fixum, das ist/ Auri Sulphr. wie ich ihn zuvor hab Diaphoretisch lernen machen/ diesen Stein mach mit dem Pulver in der Stund Jovis, und an seinem Tag/ wann Jupiter im achten Haus im Himmel stehet/ in einen saubern Tiegel ein/ laß ihn in dieser Stund in guter Glut/ doch nicht zu groß/ oben perlutirt agirn/ biß an der Sonnen-Uhr zwey Stund verschienen/ dann nimm es heraus/ so ist dieser Salmordin sehr hoch/ und glantzet am Grad/ und die böse vergiffte Influenz, die er in seiner Coagulation empfangen/ ist alle weg/ und die Tugenden in diesem Stein sind alle vollkommen.

Weiter folgt dieses Steins Krafft für viel Kranckheiten der Menschen/ und wie man diesen Salmordin darzu nützlich brauchen soll.

Die erste Tugend des Steins Salmordin.

Wann dieser Stein per se allein in der Stund Jovis, es sey welchen Tag es wolle/ glüet oder erhitzt werde/ in einem saubern Tiegel/ und nur einmahl in dieser Stund abgelöscht/ in einem starcken Trunck Weins/ und einer/ der ein pestilentzisches Fieber hätte/ und in dieser Jovialischen Stund diesen Trunck austrincket/ darauf in einem Gemach hin und wieder gehet/ auf eine Virtel-Stund/ so wird er einen Stul haben/ und alsdann die giftige Materia von ihm getrieben.

Die andere Tugend dieses Steins.

Ein Rabe/ der allenthalben umfleucht den hacke samt dem Ingeweyd zu Stücken/ und brenn diesen zu Pulver in einem neuen Hafen/ an einem Mittwoch/ reibe das Pulver klein. Darnach nimm diesen Salmordin-Stein/ laß ihn in der Stund Martis an einem Erichtag im zugerichten Gold Sulph. auf eine Stund glüen/ also/ daß der Stein nur oben auf dem Sulph. liege/ lösch ihn ab in dieser Stund in einem Trunck Wein nicht so gar starck/ dieser Wein wird von diesem Edelgestein mit einer sehr himmlisch-feurigen Krafft erhitzt. In diesem Trunck thue des obgedachten Raben Pulvers auf 2. Quint/ so wird dieser Wein von dem himmlischen Feuer gemiltert/ diesen laß/ samt dem Pulver/ einen/ der das Hinfallen hat/ austrincken auf einmahl/ laß ihn niederlegen/ so wird es ihn ankommen/ und darnach nicht mehr/ hat ers aber lang gehabt/ so muß mans ihm eingeben zum andernmahl.

Diesen Stein per se nimm/ und laß ihn an einem Sontag/ oder sonsten an einem Tag/ wann es in einer guten Influenz ist/ in der Stund Solis glüen/ und hernach für sich selbst kalt werden/ und wann ein schwanger Weib nicht gebähren kan/ so gib ihr diesen Stein in die lincke Hand/ daß sie ihn verborgen halte/ so wird sie bald/ und ohne sonderen Schmertzen gebähren/ doch daß man ihr den Stein flucks nach der Geburt wieder aus der Hand nehme.

Die dritte Tugend dieses Steins.

Diesen Stein nimm in der Stund Mercurii, und an seinem Tag/ lösch ihn ab/ so er ein Stund geglüet hat/ in einem Fürnen-Wein/ darinn zuvor funffzehen gemeine Salven-Blätter gelegen sind/ auf eine Nacht/ und gib diesen Wein einem zu trincken/

cken/ den der Schlag getroffen hat/thue es zum andernmal / er kommt mit seinen Gliedern wieder zurecht.

Die fünffte Tugend.

Diesen Stein / lösch also glüend in der Stund Veneris, und an ihrem Tag / am neuen Monat ab/ in der Tauff/ darinn die Kinder getaufft sind/ auf dreymahl/ mit dieser Tauff laß einen Zipperles-Mann die wûdende Statt netzen/ in einem saubern leinen Tüchlein / und gib ihme den Stein in die lincke Hand / so verläst ihn das Zipperlein alsbald.

Die sechste Tugend.

Diesen Stein laß an dem neuen Monat an einem Sontag frühe auf dem Gold-Schwefel glüen/ eine Stund nach der Sonnen-Uhr/ diesen Stein nimb/ und leg ihn vor dich auf den Tisch/ so Leut bey dir sind / die in ihrem Leib vergifft wären/ die entfärben sich gar vor diesem Stein / als wolt ihnen eine Ohnmacht zugehen/ dann dieser Stein kan nirgend keinen Gifft leyden / er treibt solchen mit Gewalt auf.

Auch wann ein Gifft im Essen wäre / oder im Trincken / so ziehet er solchen aus der Schüssel auf den Rand/ aus den Trinck-Geschirr/ daß man solchen oben angelegt/ gelb oder weiß liegen siehet.

Die siebende Tugend.

Wer diesen Stein bey sich trägt/ den fliehen alle gifftige Würm/ und darff sich niemand förchten/ daß sie einem Schaden zufügen.

Saphir.

Nun folget der andere Edelgestein / Saphir genannt / welcher mit dem geheimen ♀⊙ so hoch an der Farbe in Vulcano gemacht wird / daß er alle andere Saphir übertrifft.

ICh hab in fremden Nationen etliche Geschlecht der Saphir gesehen/ bläulicht / weiß / auch ein wenig gilfflet bey etlichen / aber doch einerley Substantz von einem Schwefel allein gebohren/ in der Coagulation rohe/wie ein anderer Edelgestein/ nach himmlischer Influenz böß und gut.

Rectificir ihn also wie folgt.

Diesen Saphir-Stein / wie groß er ist / und dreymal so groß oder schwehr Sulphur Diaphoreticon, diß Pulver reib klein thue diß in der Stund Saturni/ und an seinem Tag/ wann die Sonn in der Jungfrau ist / in ein klein sauber Tigelein/ leg den rohen Saphir darauf / vermache das Tigelein oben ein wenig / laß ihn in dieser Stund Saturni agiren/ biß auf der Sonnen-Uhr fünff Viertel Stund / so ist dieser Saphir am Grad sehr hoch und übergläntzet / auch ist seine böse vergiffte Influenz, die er in seiner rohen Coagulation empfangen/ alle hinweg / und seine Tugenden sind in diesem Stein alle vollkommen / also daß keine Gebrechlichkeit mehr bey ihme empfunden werde / das merck.

Weiter wird angezeigt von diesem Saphir-Stein/ seine Tugend und Krafft/ und wie mit ihme viel Kranckheiten der Menschen zu curiren sind / wann er nach himmlischer Influenz in Vulcano erhitzt/ und den Patienten applicirt wird.

Die erste Tugend.

Diesen Saphir-Stein/ im abnehmenden Monat/ in der Stund Mercurii, und an seinem Tag/ laß diesen per se, und in einem saubern Tegel auf fünff Viertel-Stund nach der Tag-Uhr erhitzen/ und lösche ihn ab in einem frischen Brunnen-Wasser / das gegen Aufgang der Sonnen fleust / aus ein Becherlein / mit diesem Wasser soll sich ein Mann- oder Weibs-Person / das böse duncke Augen hat / waschen mit einem saubern Tüchlein / etliche Morgen/ so wird er ein wunderbarlich scharff Gesicht bekommen / dann dieses Brunn-Wasser/ und die Tugend von dem Stein treiben die Flüß gewaltig ab.

Die andre Tugend des Saphir-Steins.

Diesen Stein in der Stund Lunæ, gegen Abend / so dieselbe Stund erscheinet / thue es im neuen Monat / nimm Sulphur ⊙ præparatum, thue diß ein wenig in ein Tigelein / daß der Stein ein wenig darauf liegen möge / laß ihn diese Stund in zimlicher Glut / oben perlutirt ein wenig / diesen Stein nimm/ nach himmlischer Influenz, laß ihn an demselben Montag in ein pur lauter-Gold setzen/ dabey kein ander Metall ist / diesen Stein soll Mann und Weib bey sich tragen / er gibt eine sehr grosse Krafft / und wann gleich einer mit einem Pferd fiele / es wollt ihn dann GOtt absonderlich ein Ubel zuschicken/ so schadet dieser Fall weder Roß noch Mann.

Die dritte Tugend dieses Saphir-Steins.

Diese Stein im Vollmond / laß ihn per se erhitzen in der Stund Martis, und an seinem Tag / lösch ihn ab in einem gemeinen Fürnen-Wein/ auf zweymal/ allweg wieder erhitzt/ diesen Wein gieb einem Verwundten zu trincken / er wird bald heylen/ treibt alle böse vergiffte Flüß gewaltiglich durch die Wunden heraus/ und behält den Leib natürlich offen. Item / wo dieser Saphir-Stein in dem Diaphoretischen Gold erhitzt werde/ und abgelöscht/ wie oben gemeldt / so zertreibt er im Menschen das gelieferte oder verstockte Geblüt.

Die vierdte Tugend.

Diesen reinen Saphir-Stein in der Stund Mercurii, an einem Mittwoch / wann der Mond neu ist/ laß ihn in dem ☉☿ oben zugedeckt glüen/ und welcher Mensch nicht harnen kan / dem leg unwissend diesen Stein in sein Tranck / laß ihn davon trincken / er treibt den Harn gantz sittiglich von ihm.

Wann man den jetzigen zugerichten Stein einer Jungfer anhängt/ davon sie nichts weiß/ ist sie kein Jungfrau so benetzt sie sich in Puncto.

Item/ ein Gaul/ der nicht stallen kan/ dem hitze man diesen / und würff ihn hitzig in ein Schaff voll Brunn-Wasser/ das gegen Aufgang fleusst/ und gib dem Gaul davon zu trincken/ er genest.

Die fünffte Tugend.

Diesen Stein im abnehmenden Mond / in der Stund Solis, thue ihn auf Aurum Diaphoreticum, laß ihn erhitzen / oben zugedeckt / biß zwey Uhr/ dem Tag nach / verlauffen / dann nimm diesen Stein / und laß ihn in Gold setzen / welchen Menschen der Krampff sehr plaget/ der trag diesen Stein/ er kommt ihn nicht mehr an/ und hat allenthalben gute Ruhe davor.

Die sechste Tugend.

Diesen Stein/ laß ihn / wie oben gemeldt / im ☿☉ erhitzen/ dann lösch ihn in der Stund Solis, im gedistillirten Ehrenpreiß-Wasser ab / auf zwey Trünck in einem Becherlein / wer nun das Hertzklopffen hat/ es sey Frau oder Mann/ der/ trincke ein Trüncklein von diesem Wasser nüchtern/ das Hertzklopffen kommt nit wieder/ trincke zum andernmahl auch davon / dann hänge diesen Saphir-Stein an Hals.

Die siebende Tugend.

Diesen Stein Saphir / in der Stund Veneris, im neuen Mond / laß ihn erhitzen auf ein halbe Stund/ der Tag Uhr nach/ eben in der Stund Veneris laß den Stein flux fassen in Gold oder Silber/ und welcher Mensch den Wurm am Finger hat / der stecke diesen Ring mit dem Stein an Finger/ da der Wurm naget/ laß ihn daran / so verlichrt er sich / und der Mensch empfindet keinen Schmertzen mehr.

Also soll den Weibsbildern/ welche den Krebs an ihren Brüsten haben / dieser Stein in ein Silber-Tafel eingesetzt werden/ solchen anhencken/ eben in der Stund/ wie oben gemeldt/ daß der Stein die böse Brust berühre/ sie wird keine Schmertzen noch Wehetagen mehr empfinden/ und sich das greuliche Gifft verliehren per sedes, darzu gehört nur hernach / wann der Schaden offen ist / eine gemeine Heylung.

Ein jeder soll wissen / obwohl alle Edelgestein durch den geheimen ☿ ☉ wie ich zuvor gemeldt hab / von ihren rohen vergifften Influentzen rectificirt und vollkommen werden / so ist doch nicht zu verstehen/ daß eben zu allen Kranckheiten sollen tauglich seyn / derohalben wird in diesem Buch auf jeden Edelgestein zu jeder Kranckheit sein eigene Zeit und Stund gesetzt / wie ein jeder nach himmlischer Influenz gebraucht werden soll / und wann diese Edelgestein in ihren himmlischen Stunden durch den Vulcanum, da ist / durchs Feuer wieder erhitzt und erneuert werden/ so erzeigen sie sich doch noch mehr mit ihren Schwefel/ dann wir vermeinen.

Dieser Saphir-Stein / wann er auch in der Stund ☾ im neuen Manat / und an seinem Tag in dem ☉ ☿ erhitzt werde / und darnach angehängt / welcher Mensch mit Teuffels-Gespenstern angefochten wird / derselbe wird erlediget. Auch wer diesen Stein also zugerichtet trägt / dem stärckt er das Hertz gewaltiglich.

Man soll auch wissen / daß man die erzehlten Kranckheiten/ so mit dem Saphir begriffen sind/ nur mit einem Saphir-Stein heilen kan / dergestalt / und also / du hast mit dem Stein den Krebs geheilt / wann du nun wilt das Hertzklopffen heilen/ must du diesen Stein nehmen / und in seinem Proceß der himmlischen Stund fortfahren wie dann gelernet ist / also kanst du mit einem Stein viel Kranckheiten curiren.

Amatist.

Weiter folgt der Edelgestein Amatist / wann der mit dem geheimen spiritualischen ☿ auf seine 28. Stunden erglüet werde im Vulcano, so übertrifft er den allerschönsten Rubin mit seiner Farb / der je gesehen worden / und wann er noch länger in dem geheimen ☿ erglüet wird / so leuchtet er wie ein rother Carfunckel in dem Finstern.

Diesen Amatist-Stein rectificir also.

Diesen rohen Amatist / wie groß er ist / und zweymahl so schwehr des geheimen ☿ ☉ den leib klein / und in der Stund Veneris, wann die Sonne im Fisch ist / an einem Freytag/ so nimm den ☉ ☿ thue den in einen saubern Tigel/ und den rohen Amatist darauf / das Tigelein laß oben zugedeckt / in dieser himmlischen Stund/ laß in guter Glut von Kohlen erglüen / biß solche Stund aus sey / so ist dieser Amatist hoch an seiner Farb / und seine böse giffrige Influenz, die er in seiner rohen Coagulation empfangen / ist alle hinweg / und seine Tugenden sind ihme nun vollkommen / und wird keine Gebrechlikeit mehr bey ihme gefunden.

Nun folgt dieses Edelgestein des Amatisten seine Krafft und Tugend / wann er nach himmlischer Influenz im Vulcano erhitzt werde / was er für Kranckheiten der Menschen curire.

Die erste Tugend.

Diesen Edelgestein / laß im ♀ ☉ mit klei- Quantität in der Stund Lunæ, und an ihrem Tag/ oder in der Stund Solis, im neuen Mond erglühen/ auf drey Viertel-Stund / der Tag-Uhr nach / lösch den in einem sehr geringen Wein ab / auf zweymahl / laß diesen Wein auf dem Amatisten stehen/ und trincke Morgens und Nachts einen Trunck davon/so wird des Menschen Leber/welche also erhitzt ist/ rectificirt/ und das Geblüt wird wol purgirt.

Die andere Tugend.

Diesen Stein in der Stund Saturni, und an seinem Tag / laß ihn auch im ☉♀ auf eine halbe Stund/ lösch diesen Stein im guten Brandtwein ab/ auf drey Loth/ laß in dieser Stund Saturni einen/ der die Blut-Ruhr hat / flucks austrincken/ das verstellt sie ihm bald.

Die dritte Tugend.

In der Stund Jovis, im vollkommenen Vollmond/ wann die Sonn im Leone ist / diesen Amatist-Stein laß auch in der Stund Jovis versetzen in ☉ oder Lunæ, trag diesen Stein in einem Finger-Ring / am Hertz Finger an der lincken Hand/ oder am Hals / er vertreibt den melancholischen Leuten die Melancholey gewaltiglich / stärckt das Gehirn trefflich.

Die vierdte Tugend.

In der Stund Martis, und an seinem Tag / wann die Sonn im Stier ist/ im neuen Mond/ laß diesen Stein im ☉♀ erglüen / biß die himmlische Stund aus ist / diesen Stein soll eine Jungfrau / welche zwölff Jahr alt ist / und ihr Menstrum noch nicht gehabt/ in ihren Händen erwarmen lassen/ darnach soll solcher Amatist versetzt in Gold das rein sey/ wer diesen Stein bey sich trägt/ doch daß ihn kein anderer Mensch sehe / er hat wunderlich groß Glück bey grossen Herren / und sonsten allenthalben/ was derselbe Mensch anfahet/ es sey im Verkauffen/ im Kriegen hat er grossen Gewalt zu siegen vor seinem Feind.

Die fünffte Tugend.

In der Stund Mercurii, im Vollmond/ und an seinem Tag/ diesen Stein erhitzt per se. und lösch ihn ab/ zum drittenmahl in Roßmarin-Wasser / diß Wasser einer Frauen/ welche den weissen Fluß hat/ eingeben/ er verstehet ihr bald.

Demant.

Nach diesem Amatisten folgt der Edelgestein Demant/diesen Edelgestein/wann er 30. Stundē im Vulcano in dem geheimen spiritualischen ♀ erglüet werde/ so übersticht er alle andere Demant/ und ist ihm keiner mit seiner Farb gleich / er sey von Art oder Kunst wie er wolle.

Diesen Stein solt du also rectificiren/ wie folgt:

Dieser Demant ist von seiner ersten Gebürt her ein harter Corpus, der auch starcke Hammer-Schläg erleiden mag / ist mehr als ein anderer Edelgestein in seiner Influenz vergifft/ mit diesem rohen Demant-Stein wird den Leuten in Italien und andern Orten leichtlich vergeben/ daß sie nicht wissen/ wie ihnen geschehen sey/ wie dann ein Ubelthäter/ welcher einen grossen Herren mit einem solchen Stein vergeben hatte/ solches bekannt / und in der Marter angezeigt hat / die grosse Sünd wird hernach dort vergeben.

Den jetzt-gemeldten rohen Demant/ wie groß er ist / dreymahl wohl gewogen / so schwehr des geheimen ♀ ☉ das ist der Edelgestein Tinctur / in der Stund Lunæ, und an ihrem Tag/ wann die Sonn im Wassermann ist / den ♀ reib klein/ und mach ihn ein sauber Tigelein / den Demant oben darauf / laß ihn in dieser himmlischen Stund in zimlicher Glut erglühen/ biß die Stund aus sey/ so ist dieser Demant aufs höchste von der bösen giftigen Influenz rectificirt/ welche er zuvor in seiner Coagulation empfangen / und ist nunmehr an seinen Tugenden vollkommen.

Darauf folgt nun des Edelgesteins Demants Krafft und Tugend/ wann er weiter mit himmlischen Influenzen im Vulcano erhitzt wird / für viel Kranckheiten der Menschen.

Die erste Tugend.

Diesen Edelgestein in der Stund Jovis, in seinem Tag/ frühe ehe dann die Sonn aufgehet/ oder gleich wann Jupiter die erste Stund annimmt / laß in dem geheimen ♀ ☉ erglüen / wie mit andern Edelgesteinen geschehen ist.

Nimm ein fliessend Wasser / das gegen dem Niedergang oder Mittag fleust/ einen guten Trunck/ ungefehr vier Loth/ lösch diesen Stein darinn ab/ und gib einer Frauen / welche ein todts Kind bey ihr hat / diß Wasser zu trincken / und den Stein in die rechte Hand / so wird sie der todten Geburt mit kleinem Schmertzen genesen / auch wann die Kinder in Mutter-Leib angewachsen sind/ so zertrennt dieser Edelgestein auch solches / und ledigets ab.

Die andere Tugend.

In der Stund Martis, diesen Demant-Stein/ laß ihn erhitzen im ♀ ☉ wann der Mond neu ist/ und lösch ihn im weissen Wein ab/ zum andernmahl/ diesen Wein soll eine Frau trincken Morgens und Abends/ welche ihre Blödigkeit oder Menstrum nicht hat/ es kommt von Stund an wieder.

Die dritte Tugend.

In der Stund Solis, im neuen Monat/ wann die Sonn im Leone ist/ laß diesen Stein erglüen im ♀☉ lösch ihn ab/ zum andernmal/ in einem guten Fürnen-Wein/ davon soll ein Mann/ der mit seinem Weib nichts schaffen kan/ trincken/ er wird wieder starck und gewaltig in seinem Penal.

Die vierdte Tugend.

Diesen Stein Demant erhitzt im ☉ ♀ in der Stund Saturni, und an seinem Tag / wann der Mand voll ist/ diesen Stein thue in ein weiß seiden Tuch/ leg ihn auf den Tisch unwissend/ wann Zauberer oder Zauberin vor der Hand sind/ und sitzen an demselben Tisch/ so werden sie alle bleich und ohnmächtig.

Die fünffte Tugend.

Dieser Stein Demant/ ehe dann er in seinem geheimen Sulphur ☉ rectificirt wird/ kan keine Unkeuschheit bey Frau oder Mann leiden/ wo er in seiner Crudität gerecht ist/ und solcher am Finger getragen wird/ und miteinander zu thun haben/ Ursach/ die menschliche Natur in ihrem Geblüt ist mit ihrer gantzen Macht und Bewegung viel stärcker / dann die gantze himmlische Influenz, welche doch vergifft im Stein ist / wann er aber zuvor in Auro Diaphoreticon erhitzt worden / so bleibt gantz/ wann gleich Mann und Weib miteinander schertzen.

Die sechste Tugend.

Diesen Stein laß erhitzen im ☉ ♀ auff seine Quantität in der Stund Veneris, und an ihrem Tag/ wann die Sonn in der Waag ist/ lösch ihn zum andernmahl in gutem Malvasier ab/ gib einer unfruchtbaren Frauen davon nüchtern zwey- oder dreymahl zu trincken/ sie wird fruchtbar.

Die siebende Tugend.

Dieser rectificirte Demant/ wer ihn stäts bey sich trägt / der ist allzeit sicher vor Teuffels-Gespenster/ gleicher Gestalt und Tugend hat auch der Saphir an sich; wann der Demant in der Stund Saturni im ☉ ♀ erhitzt wird / welcher Mensch nicht schlaffen kan / der häng ihn an Hals/ er wird bald schlaffen.

Die achte Tugend.

Wann dieser rectificirte Demant im ☉ ♀ in der Stund Mercurii, und an seinem Tag/ wann die Sonn im Schützen ist/ erhitzt/ und zum andernmahl abgelöscht werde/ in einem fliessenden Wasser/ und ein besessener Mensch mit diesem Wasser begossen wird / Creutz-weiß aufs Haupt / so weicht der Teuffel/ darauf häng ihm den Demant flucks am Hals / so kan ihn der Teuffel nicht mehr besitzen / GOtt der Allmächtige wolle ihn dann sonst also bestraffen.

Die neundte Tugend.

Laß diesen Stein erhitzen im zugerichten ♀ ☉ in der Stund Martis, lösch ihn ab in einen Schaff voll Brunnen-Wasser/ laß deinen Gaul davon trincken/ so bekommt dieser Gaul eine mächtige grosse Stärck/ und tauert sehr lang / sonderlich wann du auf ihn sitzest/ und den Stein bey dir hast/ du solt ihm nach dem Futter das Wasser zu trincken geben.

Hiacinct.

Nun folgt der Edelgestein Hiacinct/ diesen solt du in unserm geheimen Diaphoretischen ☉ ♀ erglüen lassen/ 26. gemeiner Stunden / mit zimlicher Hitz / so wird er also hoch an seiner Farb /und ein klarer Carfunckel/ also wird er in diesem ♀ purgirt und gradirt/ daß er auch einen gewaltigen Schein von sich gibt/ und übertrifft alle andere Hiacincten in der Farb.

Diesen Hiacincten rectificir also.

Dieser Hiacinct wird von den Landstreichern für einen der allergeringsten Edelgestein geacht/ der doch ein Geheimnuß und Zierd anderer Edelgestein ist/ sonderlich wann er rectificirt wird im ☉ ♀ so übertrifft er alle andere rohe Edelgestein / und sollten billich die Weibs-Personen ihn/ vieler Ursachen halber/ tragen.

℞. Diesen Hiacinct-Stein also rohe gelb glänzet/ wie groß er ist/ und viermahl so schwehr/ ☉ ♀ den reib klein/ und in der Stund Solis, und an ihrem Tag / wann die Sonn im Widder ist/ so laß diesen Hiacincten in einem Tiegelein oben zugedeckt/ in dieser himmlischen Stund/ im Vulcano, erglüen/ so ist dieser Hiacinct hoch an seiner Farb/ und diese böse giftige Influenz, die er in seiner rohen Coagulation bekommen/ ist gantz und gar hinweg / seine Tugenden aber sind nun durchaus zur Vollkommenheit gebracht.

Auf diese Rectificirung folgt nun des Hiacincten warhafftige Krafft und Tugend/ wann er / wie andere Edelgestein / nach himmlischer Influenz wieder erhitzt werde/ in seinen gebührenden himmlischen Stunden/ daß er grosse Ding bey krancken Menschen ausrichte.

Die erste Tugend.

Diesen Hiacincten in der Stund Mercurii, und an seinem Tag / wann die Sonn in Leone ist/ laß den erhitzen in unserm geheimen ☿ biß die himmlischen Stund aus ist/ diesen Hiacincten/ laß den in einen Finger-Ring von reinem Gold versetzen/ diesen trag an deiner Hand oder Finger/ fürwahr aller Gifft fliehet diesen Stein/ dann er ist in seiner Influenz so starck qualificirt/ daß er mehrentheils nur die grosse Macht habe/ den Gifft zu verjagen/ wiewol viel Landstreicher oder Jubelirer anzeigen/ daß wie er rohe gefunden wird / zu solchem Gifft/ den zu vertreiben/ gut sey/ aber gewiß das ist nichts/ wann er aber im ☉☿ erhitzt wird/ da hat er Krafft über Krafft.

Die andere Tugend.

Diesen Hiacinct-Stein laß in der Stund ☾ und an seinem Tag / erglüen / im neuen Monat / im ☉☿ und häng ihn in der Zeit der Pestilentz an Hals/ du bist warhafftig sicher für diesen Gifft.

Die dritte Tugend.

Laß diesen Stein erglüen im ☉☿ in der Stund Solis, und an ihrem Tag / lösch ihn ab im Wein / darinn über Nacht gelegen ist Centaurix eine Manipel, gibs einem laulicht zu trincken in derselben Stund Solis, der das Darmgicht hat/ es verstehet bald/ warhafftig.

Die vierdte Tugend.

Laß diesen Hiacinct-Stein erhitzen im ☉☿ in der Stund Veneris, wann der Mond neu ist und die Sonn im Zwilling/ lösch ihn dreymahl ab in einem Brunn-Wasser / das gegen Aufgang der Sonnen fleust/ diß Wasser laß einen trincken/ der das Fieber hat/ nüchtern/ und häng ihm den Stein Hiacinct an dem Hals/ innerhalb 4. Tagen verläst ihn das Fieber. doch soll er den Stein nicht bald vom Hals thun/ sondern wo es vonnöthen/ zum andernmal erhitzen und davon trincken.

Die fünffte Tugend.

Disen Stein im Vollmond / in der Stund Jovis, und an seinem Tag / im ☉☿ erhitzt / solchen zum andernmahl abgelöscht in gemeiner Milch/ welche von Kirsch-Blättern / als einem Temperement gedistillirt sey / und einem Menschen / der die Gelbsucht hat / davon trincken lassen / wann er schlaffen gehen will/ auch Morgens frühe einen guten Trunck gethan / die Gelbsucht vergeht in wenig Tagen.

Die sechste Tugend.

Diesen Stein im Vollmond / in die Martis, frühe in seiner ersten Stund/ laß ihn nur per se allein erhitzen/ und lösch ihn ab in einem Wasser/ das unter dem Himmel offen und still stehet / und nicht fort rinnet/ und wann einer einen entleibt hat / so nehm man diß Wasser / und gieß es Creutz-weiß über den Entleibten hin oder her/ so kan der Thäter nicht weiter/ und kommt inner 24. Stunden an die Stelle / wo er die That begangen hat.

Die siebende Tugend.

Dieser Hiacinct-Stein / wann er im ☉☿ erhitzt wird / in der Stund Saturni, und gelegt in ein Tranck/ was für einer seye / wer darvon trinckt / Weib oder Mann / den laxirt er gar lindiglich und subtil / behält den Leib stäts offen.

Topasius.

Diesen Edelgestein Topasii nimm also rohe/ lasse ihn in dem geheimen Tincturischen ☿☉ auf 25. Stunden oben zugedeckt mit gleicher Schwehre / als der Stein wigt/ erglüen/ so wird er sehr hoch am Grad/ durchscheinend mit hellem Glantz und übertrifft alle andere/ seines gleichen/ mit Gewalt.

Diesen Topasium rectificire also:

Nimm diesen Stein / wie er dir zukommt/ und wie groß er ist/ so schwehr/ nimm viermahl wol gewogen mit einem Ausschlag des zugerichten Tincturischen ☿☉ reib den klein/ und lege den in ein Tigelein/ und den Stein oben darauf zugedeckt/ und in der Stund Mercurii, und an seinem Tag / im neuen Mond / wann die Sonn im Zwilling ist/ laß ihn also erglüen in dieser himmlischen Influenz mit zimlicher Glut / so wird er an seiner Farbe trefflich gradirt, und die böse gifftige Influenz, welche er in seiner rohen Coagulation empfangen/ ist gewichen/ und ist in seinen Tugenden und Kräfften sehr vollkommen / das wird ein Künstler befinden/ der den Vulcanum hierinnen meistern kan.

Nun folgen des Edelgesteins Topasii Krafft und Tugenden / wann er/ wie andere Edelgestein / nach himmlischer Influenz erglüet werde / daß er viel grosse Wunder bey krancken Leuten ausrichte zu ihrer Gesundheit.

Die erste Tugend des Steins Topasii.

In der Stund Mercurii, und an seinem Tag/ laß in Vulcano diesen Topasium im ☉♀ auf seine Quantität in dieser himmlischen Stund erglüen?/ lösch ihn ab im guten Wein-Essig / zum andernmahl wieder erhitzt und abgelöscht / diesen Essig im Mund gehalten/ wer Stechen und Wüten in Ohren hat/ dem vergehen sie / wann aber dieser Essig zu scharff seyn wolte / der soll ihn temperiren mit Rosen-Wasser/ und den Stein darinn ablöschen/ und solchen brauchen/ wie gehöret.

Die andere Tugend.

Diesen Stein erhitz oder erglüe in obbemeldter Stund / lösch ihn ab in einem flessenden Wasser/ wasche dich unterm Angesicht damit/ thue diesen Topasium in einen Hut / und führe ihn auf deinem Haupt/ er stärcket das Gehirn/ und treibt die Flüß gewaltiglich von den Ohren hinab zu dem Stuhlgang/ daß du es kaum empfindest.

Die dritte Tugend.

Jetzt gemeldten Topaß in Die Veneris, und in selber Stund/ laß den in ☉♀ im Vollmond erglüen/ und lösch ihn ab in einem weissen Wein/ darinn über Nacht Salicaria gelegen ist/ laß einen davon trincken der Blut speyet / oder hat verstockt Blut bey sich / es vergehet ihm warhafftiglich in wenig Stunden/ verstellt auch die Blut-Ruhr / wer sie hat.

Die vierdte Tugend.

Wann dieser Topasius in der Stund Solis, und und an ihrem Tag/ erhitzt werde im ☉♀ wann die Sonn in Leone ist/ und solcher Stein in einem weissen seidenen Tüchlein auf blosser Haut getragen werde/ wann derselbe Mensch vergifft ist/ so bewegt sich derselbe Stein an des Menschen Leib/ und warnet ihn ferner/Mittel zu gebrauchen/das ist ein grosses Wunder.

Die fünffte Tugend.

Diesen Topaß erglüe in der Stund Solis im ☉♀ und lösch ihn fünffmahl in weissen Wein ab/ darinn über Nacht Erdrauch auf ein halb Manipel gelegen/ diesen Trunck gib einem/ der die Frantzosen hat/ auf einmal ein/ es treibt die Frantzösischen Flüß gewaltig per sedes aus.

Die sechste Tugend.

Den Stein Topaß/ laß diesen erglüen in Vulcano mit seinem zugerichten ♀ ☉ in einem saubern Tegel in der Stund Jovis im neuen Monat/ lösche diesen Stein ab in einem Wein/ darinn über Nacht Meer-Rettich gelegen ist/ davon laß einen Lungensüchtigen trincken/ Mann oder Weib/ die Lung wird gewaltiglich rectificirt und erhalten.

Die siebende Tugend des Steins Topasii.

Dieser Topasius / wann er erglüet ist / per so soll man solchen in Schaff Brunnen-Wasser / so gegen Aufgang der Sonnen fleust, erlöschen lassen/ und einem keichenden Pferd in der Stund Mercurii, an einem neuen Monat/ das sehr hertzschlägig ist/ davon zu trincken geben/ es treibt die Schwierigkeit des Miltzes gewaltiglich von ihm/ du solt darnach dem Pferd unter das Futter allweg 2. Hand voll verbosci mischen.

Rubin.

Diesen Edelgestein Rubin solt du in der Diaphoretischen Tinctur ♀☉ auf 22. Stunden erglüen lassen/ so wird er sehr hoch an seiner Farb/ und der allerhöchsten Carfunckel einer/ übersticht und übertrifft alle andere Rubin/ und ist ihm an seiner Farb keiner gleich.

Diesen Rubin rectificir also/ wie folgt:

DIesen Rubin-Stein/ wie groß er ist/ und dreymahl so schwehr/ des geheimen ♀☉ in der Stund Saturni/ und an seinem Tag/ wann die Sonn im Scorpion ist / laß ihn in der himmlischen Stund mit dem Vulcano nach bestem Verstand erglüen/ so wird er hoch an seiner Farb/ und die böse gifftige Influenz, die er von den Astris in seiner rohen Coagulation empfangen/ ist hinweg/ und seine Tugenden seynd vollkommen und gerecht.

Nun folgen des Edelgesteins Rubin Kräffte und Tugenden / wann er / wie andere Edelgestein/ nach himmlischer Influenz, wieder erhitzt werde/ daß er zu Kranckheiten der Menschen / und ihnen hiemit geholffen wird/ sehr trefflich gut sey/ wie hernach erzehlet wird.

Die erste Tugend.

Diesen Stein Rubin in der Stund Saturni, und an seinem Tag/ laß ihn erglüen im ☉♀ auf seine Quantität/ lösch diesen ab dreymahl in Scabiosen-Wasser/ diß gib einem zu trincken/ der das Stechen in der Seiten hat/ er genest und wird gesund.

Die andere Tugend.

In der Stund Mercurii, wann der Mond neu

neu ist / an seinem Tag / auch wann die Sonn im ♑ ist / so laß diesen Rubin-Stein erglühen im ☉♀ so lang die Stund Mercurii währt / diesen Rubin-Stein nimm / laß ihn in ☉ versetzen / und trag den Ring an der rechten Hand am kleinen Finger / dieser Stein hält die Leber in guter Verwahrung mit seiner Tugend / einem Menschen / der stäts zu trincken begehrt / dem löscht er den Durst / kräfftiget die Leber gewaltiglich / treibt aus die Melancholey / zertrennt auch das geliefferte Geblüt ins Menschen Leib / so hart von Fallen oder Schlägen verstockt ist.

Die dritte Tugend.

Diesen Stein in obbemeldter Stund / allenthalben also zugericht / und abgelöscht in Scabiosen Wasser / auf 2. oder 3. mal / einem eingeben / der ein Brust-Beschwärd hat / es treibt den Koder gewaltig zu dem Stulgang aus.

Die vierdte Tugend.

Diesen Stein nimm und erglühe ihn in der Stund Solis, in welchem Tag es sey / im ☉♀ bind ihn in ein roth seiden Tüchlein / einem Mann / der sehr hefftig blut / häng diesen Stein an Hals das Blut wird ihn bald verstehen.

Die fünffte Tugend.

Wann dieser Stein im Vollmond in der Stund Jovis, und an seinem Tag im ☉♀ erglüet werde / und nur einmal in einem Trunck Wein abgelöscht / diesen Trunck einem Weib geben / die ihr Menstrum zu viel hat / den Stein auch an einem Finger-Ring tragen lassen es verstehet.

Die sechste Tugend.

Wann dieser Rubin-Stein in der Stund Mercurii, auch an seinem Tag / wann die Sonn in der Jungfrau ist / im ☉♀ erglühet werde / und laß ihn darauf auch bald in der Stund Mercurii in ☉ fassen / das Glüen soll eine Viertel-Stund geschehen / diesen Stein leg einem Schlaffenden auf die Brust / er sagt alles im Schlaff / was er Böses gethan hat / und noch Willens zu thun hat.

Ein Wunder mit diesem Rubin-Stein.

Diesen Rubin-Stein in der Stund Saturni, und an seinem Tag / wann der Mond voll ist / und die Sonn im Schützen ist / laß ihn eben in dieser Stund mit dem ☉♀ erglühen / laß ihn kalten / wann ein Mensch / es sey Frau oder Mann / auf den Tod kranck lieget / und du willt wissen / ob er sterbe oder nicht / so laß ihn unwissend von seinem Tranck / den er braucht / von diesem Stein trincken 3. mal / darnach nimm diesem Stein / das soll ein Rubin-Tafel seyn / und bind einen rothen seidenen Faden daran / häng ihm an ein Hölzlein in ein Venedisches Glaß / daraus man trinckt / nicht sehr weit vom Rand / soll nun der Krancke sterben / so wird sich der Rubin-Stein auf himmlische Influenz bewegen / und einen Schlag an das Glaß thun / wann das geschicht / so stirbt der Mensch / das thut der Salmordi und der Türckis auch / nach ihrer himmlischen Influenz, und ist solches für ein Wunder zu achten.

Smaragt.

EIn Edelgestein unter der Sonnen / und ihnen allen kan seine Jahrs-Zeit so vollkommen erreichen / als der grüne Stein Smaragt / der kommt zu seinen Jahrs-Zeiten zur Perfection auf cccec. Jahr / er ist in seinem Schwefel beständig / wo er in diesen fünffhundert Jahren nicht gefunden wird / und in seinem Haus / darinn er coagulirt worden / liegen bleibt / so kommt er wiederum in nihilum, das ist / er putrificirt sich selbst zu einem flüchtigen Schweffel / und darnach wieder verraucht / er wird coagulirt in der Separation des allersubtilsten Schweffels / von der prima Materia her. Derohalben dieser Smaragt in seiner Crudität vielmehr Tugenden hat / als sonst ein Edelgestein / und obwol er seiner erstandenen Jahrs-Zeiten nach / mit Tugenden was begabet / so hat er dannoch das Particul / so er in der rohen Coagulation, und in der himmlischen Influenz empfangen / das ist / Böses und Gutes stäts an ihm / wann er aber in dem gemeinen Tincturischen ☉♀ rectificirt wird / so hat dieser Stein Smaragt alle die Tugenden vollkommen / die er zuvor mit Nahmen gehabt / und in der Erfahrung gewiß worden.

Erstlich.

Bedultet dieser Stein Smaragt keine Unkeuschheit / wo man und Weib solchen an ihnen tragen / und miteinander der Liebe pflegen / so zerspringt er.

Zum andern.

Welcher Mensch sich mässig hält / und diesen Smaragt in der Stund Mercurii im Vollmond im ☉♀ auf ein Viertel-Stund erglüen läst / und eben in dieser Stund solchen in fein Gold versetzen läst / diesen bey sich am Hals trägt / im Schlaff wird er wunderliche Gesicht haben.

Zum dritten.

Wann dieser Smaragt in dem Tincturischen geheimen ♀ in der Stund Jovis im neuen Mond rectificirt wird / so solcher in ein Becher voll Weins gethan / wo Gifft darinn ist / so wallet der Wein als wann es vom Feuer siede.

Zum vierdten.

Ein gerechter Smaragt verliehret bey unkeuschen Weibern seine natürliche Farb / ist aber durch den geheimen ☉♀ wieder zu bringen / den Menschen stärckt er sehr / wo er an Fingern oder sonsten am Leib getragen wird.

Zum fünfften.

Ist diese grosse Geheimnuß dieses Steins nicht

zu erzehlen/ ein keuscher / frommer / gottsförchtiger Mensch söll diesen Stein für und für bey sich tragen / er wird Wunder erfahren / was für grosse Tugenden in ihme stecken/ was derselbe für Unglück haben soll/ oder Glück / das wird ihm im Schlaff offenbart.

Türckiß.

Nun folgt der gemeine Türckiß-Stein / wie derselbe zu gebrauchen ist.

Erstlich.

DIeser Steinen werden sehr viel gesehen und umgetragen in Teutschland von Landstreichern und Janatoliern/ und werden ihrer viel gemacht aus mancherley Glaß/ und färben solche so hoch auf die edle Türckische Art / daß sie für den guten Türckissen nicht erkennt werden/ und werden im Teutschland solche gläserne Türckiß bey Edel und Unedel/ Burgern / und schier Bauern gefunden.

℞. Diesen Türckiß einen / er sey geschnitten oder ungeschnitten/ der an sich selbst gerecht ist/ den laß mit dem geheimen ♀ ☉ auf xxvj. Stund erglüen: da wird sich dieser Türckiß-Stein in einen Smaragt verkehren/ das ist nun ein Wunder/ und ist sehr hoch an der Farb/ grün.

Zum andern.

Dieser Türckiß / welcher in einen Smaragt verkehrt worden / hat viel trefflicher Tugenden/ wann dieser Stein einem Pferd angehängt wird/ in der Stund Martis, wann der Mond voll ist / das Pferd gehet sicher und gewiß.

Zum dritten.

Laß einen gerechten Türckiß / wie er an sich selbst die Farbe hat/ im ☉ ♀ erglühen / und lösch ihn ab in einem lautern starcken Brandwein auf 2. mal/ er wird an seiner Farb sehr hoch.

Zum vierdten.

Wer diesen Türckiß bey sich hat und trägt / wann er im ☉ ♀ wann die Sonn im Stier ist / am neuen Mond in die Luna gefflet und erglüet ist / an einem Finger-Ring/ oder sonst/ so schadet demselben Menschen kein Fall.

Zum fünfften.

Wann ein Weib einen solchen rectificirten Türckiß trägt/ welche ihr Menstrum hat / der verliehrt seine Farb/ doch ist seine Farb wieder zu bringen/ durch den ☉ ♀

Zum sechsten.

Wann einer sterben soll / ein Krancker / und ihm ein solcher rectificirter Türckiß in die Hand geben wird / so verliehrt dieser Türckiß auch seine Farb gantz und gar.

Also hab ich von Edelgesteinen / welche im Teutschland gebräuchlich sind/ geschrieben / und ihre Tugenden erzehlt / und obwol ich viel andere Geschlecht anderer Edelgesteinen erzehlen wollte / wurden sie doch ihrer Namen halber in Teutschland nicht angenehm seyn.

Auf solche Beschreibung der Edelgestein folgt nun die warhaffte Kunst / wie man alle Edelgestein/ keinen ausgenommen/ er werde genennt wie er wolle/ auf die hohe Probe führen solle/ davon kein Janatolier/ oder Jubilirer/ oder andere / welche mit Edelgesteinen zu handlen pflegen/ von dieser Geheimnuß nichts weiß / sondern diß Arcanum ist ein Tincturisch Wesen auf kurtzen Weg / und welcher Edelgestein/ von seiner himmlischen Gebährung her nicht gerecht ist / und mit diesem Arcano probirt wird / der zerspringt in viel Stücken/ welcher aber gerecht und just ist/ den gradirt und tingirt diß Geheimnuß sehr hoch an Farb und Schönheit/ daß ein solcher Stein alle andere seines gleichen hinweg sticht.

Summarum da läst sich kein Edelgestein in der Tinctur finden/ der mit Kunst oder Glaß gemacht sey/ er zerspringt alsbald vor deinem Angesicht.

Diß Kunst-Stuck hab ich von einem Saracen zu Sardin mit grossen Kosten bekommen / und sollten billich alle grosse Herren/ welche viel tausend Gulden auf Edelgestein wenden / diß Geheimnuß wissen.

Es war ein ehrlicher Mann von einem Janatolier mit einem Demant-Stein betrogen / der war so groß und gantz ecket geschnitten/ als die allergröste Muscat/ sehr durchleuchtend / und dieser Mann hatte diesen Stein angenommen um drey tausend Zekyn/ doch dergestalt / wo solcher in der Prob nicht bestunde / solte der Kauff nichts seyn / das hat der Janatolier bewilligt / und vermeint / er würde ihn nur auf die gemeine Proben führen/ da hat er den Strich gehalten.

Aber dieser Saracen erkannte diesen Stein bald/ daß er nicht just war/ führt ihn auf die Tincturische Prob / da zersprang er in drey Stücken/ dieser Janatolier hat hernacher selbst bekennt / daß es ein Glaß/ und also durch Kunst sey zugericht gewest.

Und ich Korndorffer muß selbst bekennen / daß diß Geheimnuß von wegen der Landbetrüger mit ihren Edelgesteinen/ viel tausend Gulden werth ist.

Darauf folgt nun der Proceß / wie man mit der geheimen Tinctur die rohen Edelgestein probiren soll.

Einen guten Spiritum Vini auf 8. Loth / den geuß in ein niedriges Kolben-Glaß auf wol weiß calcinirten Weinstein 2. Loth/ zeuch den Spiritum im Aschen durch den Helm davon / erstlich lind/ darnach starck.

Nun nimm die rohen Edelgestein / welche du probiren willt / leg diese in ein Kolben-Glaß / geuß des gemachten Spiritus Vini darauf / daß ziemlich darüber gehe / nimm sie dann im Glaß/ laß in einer Stuben an einem warmen Ort 4. Stunden darinn/

inn/ nimm sie darnach heraus/ und nimm des geheimen ☥⊙ 2. mal so schwehr/ thue diesen in ein sauber Tigelein/ und in die Mitte des Schweffels den Edelgestein/ den du probiren willt/ deck den Tigel oben zu/ laß ihn mit Verstand des Vulcani auf 2. Stunden erglühen/ wo er nicht gerecht ist/ so zerspringt er alsbald in diesen 2. Stunden/ wo er aber just ist/ so bleibt er gantz/ den laß noch weiter auf 12. oder 20. Stunden darinn/ da wirst du die Krafft des geheimen Sulphuris sehen/ wie unaussprechlich hoch dieser Edelgestein werde.

Weil dann des Werckzeugs zu unserm geheimen Tincturischen ☥ allenthalben genugsam zu bekommen sey/ so will ich einen Proceß setzen/ wie man solchen Werck Zeug mit einem Mercurial-Wasser zertrennen soll/ in ein Spiritualisch Wesen/ damit er zu den Edelgesteinen qualificirt sey.

Folgt das Mercurial-Wasser.

Calcinirten Alaun und Saliter jeden 8. Loth/ gemein gedörrt Saltz 4. Loth/ reib alles klein zusammen zu einem Pulver.

Darnach nim ardigtbalb eżund, ɸżl sublimiętw Ɣgil sublimati dię mit uitriol. und nemeinem saltz sublimięt su und dis ɣbigr sulusięs mit uitrio alaun und saltz auzb ardigtbalb eżund tbus su bedi il ein nut ię dnis sublimatɣgnum ɸżl eigzitigt allis xlen wfaę nępbin das allig eżl ein uirsindinę laabżgaint auzsublimięt bis ię imożint das dię ☿. subl. allig auzsugin sol dnsulżbin saubię abxagin und ibn wum ardigmal mit dim ɣbigr żgisżbin sulusię nlazb sybfię angegabin und eżlżbin wum ardigmal auzsublimigin.

Mit solchen Sublimiren soll sich ein Laborant præcaviren/ zuvor/ einen ungesaltzenen frischen Butter nüchtern essen/ einen guten Klumpen/ nach der Speiß einen sehr bittern Wermuth-Wein trincken.

Disɸr samiopbu ton nibin lɸmoabr ugaɸ ag ar ɸor aniabr lɸs sbmbat lɸas dɸr tnilɸrdɸr umbndżɸonę sɸuż ar abi. nbm. ɣɸasęs tɸor isnd bin aos ɣam ɸbiożxrou nbɸm bat ɸbin lɸas dɸr sionuoap nbɸm ɣalɸmęsɸuɸr umbndżɸor ɣrɸdɸm dbmbn ɣbasę ag baɸm dbann bat ɸbin dbs ugaɸ ɣap dmauuɸrnbi umɸon ɣap nomuɸr nbi ɸbmęn ig ɸɸolu dɸr saniopbu ton dɸn umbndżɸir ɸrmaabm żn uogu tab dn snigɸr nbmęambo nau itmężɸr umbndżɸor naumotabmɸr dɸm umbndżɸor snibiżɸl ij, żɸmęs tonlɸm dbmaabm ɸɸgɸr.

Wann nun der Sublimat in das Fürleg-Glas oder Recipienten gestiegen ist/ nimm die gantze Materia im Recipitenten/ distillir dieselbe zum drittenmal per se herüber/ darnach rectificir den Mercur. Subl. in die vier Element/ daß er keine Residenz mehr setze/ und aller zerstört und zu einem helsch-brennenden Wasser worden ist.

Deme thue also wie folgt:

Den Mercurium, der per se, samt dem Brandwein zum andernmal ist herüber gestiegen/ in ein Kolben-Glas/ darauf thu ein fünfffach Venedisch Papier/ und den Helm oben darauf/ distillir im Aschen gar lind/ so steigt der Brandwein durchs Papier/ darnach rectificir den Mercur. in B. M. so lang auf und an per se allein/ biß er nichts mehr residirt/ so hast du das Mercurial-Wasser præparirt/ ist sehr schnell und flüchtig/ soll wol verwahrt werden/ das nichts weg fliege.

Nun ist zu wissen/ daß diß Mercurial-Wasser das Gold nicht alles auflöse/ wie ein Scheidwasser das Silber in Wolcken auflöse/ sondern es löset sich auf wie ein Butter-Schmaltz/ sichtiglich/ und läst also in prima Materia bleiben in ein geistlich Wasser aufgelöst/ doch nicht zerstöhrt in die vier Element/ wie das Mercurial-Wasser an sich selbst ist/ dann die wahre Kunst darff zu edlen Gesteinen und Metallen nichts mehr dann primam Materiam. Das folgende siehe nach den Metallen.

Das Sechste Capitel.

Von denen Corallen.

COrallium ist der Lateinische Nahmen/ der hieher gehöret. Italiänisch/ Corallo. Französisch/ Coral. Spanisch/ Coral.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Die Physici und Medici mögen disputiren/ ob die Corallen unter die Kräuter oder unter die Steine gesetzt werden sollen. Wir tragen kein Bedencken/ sie denen bißher betrachteten Steinen anzufügen/ weil sie in dem Haushalten als Steine in vielen Stucken gleich andern gebrauchet werden. Siehe inzwischen D. Hofmann. in Clavi Schræd. p. 158. Recherches & Observationes de Boccone Ep. 1. & 2.

Die Corallen werden beschrieben/ daß sie seyen steinigte/ harte Zweige/ welche im Grund des Meers/ wie kleine Bäumlein/ offt etliche Schuh hoch in die Höhe wachsen. D. Valent. Muf. M. p. 14. Steine welche zwar wie Tavernier redet/ nicht unter die Kleinodien von Europa gehören/ jedoch in denen drey andern Welt-Theilen sehr hoch gehalten/ ja öffters allen Edelgesteinen vorgezogen werden.

Es wird vorgegeben/ die Corallen-Zweige seyen unter dem Wasser gantz weich; Es hat aber obencitirter Boccone bewiesen/ daß dieselbe durchgehends hart sind/ nur daß oben an den runden Enden/ sie mögen zusammen und ein weisser Safft heraus getrucket werden/ welches von Gassendo in vita Peireskij und Tavernier in der Reiß-Beschreibung vor den Saamen der Corallen gehalten wird. Dieser letztere setzet hinzu/ es müsse solches Drucken in einem gewissen Monat des Jahrs geschehen/ und wo der Milch-Safft hinfalle/ als auf Eisen oder Bein ein Corallen-Zweig wachse.

Die rothe Art der Corallen sind bey uns die Gemeinste/ doch gibt es auch Weisse. Die Schwartze will man vor keine Corallen halten/ weil sie dem Horn ähnlich/ und zäher sind als die Rothe. Siehe Herr Rumphen Sendschreiben von Corallen/ unten an Valent. Muf. Museor.

Es müssen die schönen Corallen-Zincken/ lang/ dick/ und hoch-roth seyn. Der Ort wo sie wach-

sen und herkommen/ ist 1. die Küsten von Sardinien / und soll die welche zu Arguerrel gefischet werden / sehr gut und schön seyn. 2. Die Küsten des Corsischen Landes/ deren Corallen zwar klein / aber von schöner Farbe sind. 3. Die Africanische Küste zu Tabarque/ deren Corallen zwar dick und lang/ aber etwas blaß von Farbe. 4. Die Sicilianische/ welche kleine aber auch schön-gefärbte Corallen giebt. 5. Die Catalonische / gegen dem Vorgebürge de Quiers, da wachsen treffliche Corallen/ die Zincken aber bleiben kurtz. Endlich 6. giebt es auch Corallen an der Insul Majorca, die denen Corsischen gleich sind.

Wie Corallen gefischet werden ist curiös zu lesen bey Tavernier 2. Theil. p. 139. Man holet sie aber auch durch die Urinatores oder Kunst-Schwimmer. Mallet. Welt-Beschreibung part. 1. p. 1159.

II. Nutzens-Anwendung.

Man trägt die Corallen am Hals / theils zur Zierde / theils zur Heilung. Innerlich werden sie eingenommen wider die Schärffe und Säure des Geblüts / dann sie haben eine stattliche versüssende Krafft/ welche alle Aufwallungen in dem Geblüt / so wol als in den Gedärmen unterdruckt und dämpfet. Werden auch in der rothen Ruhr und Blutstürtzungen/ auch wider Kranckheiten/ die von Verzauberung herkommen sehr gerühmet. Sie werden blaß / wann sie von Weibs-Leuten getragen werden / bey Manns-Leuten aber bleiben sie roth. Wie man falsche Corallen machen solle/ lehret Weber in seinen Discursen. Hergegen zeiget obenciter Korndörffer/ wie sie zu probieren / wie folget.

Corallen.

Zum letzten folgen von den Corallen/ wann solche in der Philosophic ☉☿ erglühet werden nach himmlischer Influenz, so haben sie grosse Tugend und Krafft/ und sonderlich / wann solche Corallen aus dem Tinctu rischen ☿ gebracht / und darauf zu einem Oel gemächt werden.

Er schönsten und besten Corallen / welche an der Farb aufs röthest sind / klein oder groß/ diese mache nach dem Augen-Maß mit dem geheimen ☉☿ in einen saubern Tigel in die Solis, und an ihrem Tag am neuen Mond / wann gleich die Sonn im Leone ist/ laß oben zugedeckt im Vulcano 15. Stunden erglühen gemacht/ darnach nimm solche heraus/ die haben unerhörte Krafft und Tugend.

Erstlich/ wo sie bey Mann und Frauen getragen werden/ die sind sicher vor allen Spectris und Teuffels-Gespenst.

Item/ zerstoß sie klein und extrahir ihr quintam essentiam mit dem besten Spiritu Vini, diesen liquor in einen guten Wein / laß davon trincken Mann oder Weib / welche das Hertz-Zittern haben / oder lösch die Corallen ab wann sie erglühet sind im ☉☿ in gutem Wein/ solche Patienten laß davon trincken/ probatum.

Alle Kindbetterin sollen diese rothe rectificirte Corallen bey sich haben und tragen / sie werden keine Anfechtung empfinden.

Diese Rectificirung der Corallen der sie trägt offentlich oder verborgen/ machen das Gemüth und die Sinnen frölich / stellen auch das grosse Bluten der Nasen.

℞. Rothe Corallen/ wie viel du willt/ stoß sie klein / laß sie in einem Glaß das gemachte Mercurial-Wasser zu einem Kalch zerreissen / diesen seihe aus/ and geuß einen Spiritus Vini darauf/ laß putrificirn 2. Tag und Nacht / zeuch den Spiritum durch vierfach Venedisch Papier davon/ durch den Helm/ so bleibt ein liquor dahinden/ dieses liquor angestrichen der das Gicht hat/ und darauf ein Tüchlein gelegt/ das in Honig-Wasser genetzt sey / es versteht alsbald/ die Zipperleins Leut sollen rectificirte Corallen per ☿☉ für und für am Hals tragen/ es kommt sie das Zipperlein langsam an/ sonderlich wann sie sich der Unkeuschheit enthalten.

Ein jede schwängere Frau soll diese röthe Corallen / wann sie aus dem geheimen ☿☉ kommen/ wie oben gemeldt / an ihr haben und tragen / wann sie soll nieder kommen / sie gebähret frölich.

Zweyter Absatz.

Handlend

Von denen Erd-Säfften / die in der Erden aus flüssigen Dingen zusammen gebracht / und in Wasser oder Feuer leicht flüssig gemacht werden können / als Saltz / Salmiac / Salpeter / Alaun / Vitriol / &c.

DUrch das / was bisher von Erd und Steinen gesagt worden / ist zu sehen gewesen / was der Schöpffer vor Köstbarkeiten in die Erden geleget: Es wird sich aber durch das / was jetzo vorkommt / noch ferner zeigen / wie viele Säfften in derselben verborgen liegen / welche dem ersten Ansehen nach geringschätzig / der Würckung nach aber vortrefflich seyen.

Das Erste Capitel.

Von dem Saltz.

SAltz heist Lateinisch / Sal. Italiänisch / Sale. Französisch / du Sel. Spanisch / Sal.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Dieses Saltz ist ein mineralischer Cörper / der sich im Wasser solviret / und wieder in eine saltzichte crystallische Forme coaguliret: Sonsten in der gantzen Welt jedermann wol bekannt / von wegen seines nothwendigen Gebrauchs zu allen Speisen / und zu Erhaltung alles Fleisches / als ohn welches wir unser Leben nicht wol erhalten können.

Sein Geschlecht sind fürnemlich zwey / als das natürlich gewachsene und das gemachte Saltz: Das natürlich gewachsene Saltz wird eines theils aus den Bergen und Erdreich gegraben / und Sal fossilis, oder das gegrabene Saltz genennet. Die Araber und Apothecker nennen es Sal gemmæ, dieses ist ein harter / durchsichtiger Saltzstein / wie ein Crystall / und wird sonderlich in Calabria gut gefunden. Etliches wird auch am Meer und an den Saltz-Wassern gefunden / welches an den Ufern von dem Lufft und Hitze der Sonnen extrucknet und zu Saltz wird. Etliches wird im Sand gegraben / ist Gestalt wie das Alumen scissile, oder der schliefferichte Alaun / und Sal Ammoniacus oder besser / Salarmoniacus genennt / davon in nachfolgendem Capitel gemeldt werden soll.

Das andere Geschlecht des Saltzes / so da ist das gemachte Saltz / wird aus den gesaltzenen Wassern / an gar vielen Orten in Teutschland gesotten / und ist überall gebräuchlich

Weiter ist das Sal Alkali oder Alumen Catinum, das ist / das Saltz von dem Saltz-Kraut kali gemacht / darvon oben unter den Kräutern Meldung geschehen.

Das Saltz aber / Sal Indus, bey den Alten genennt / ist nichts anders gewesen / als eine harte Zucker-Röhren in India gefunden / welches sie also genennet haben von wegen der Gestalt des Saltzes.

Die Sache in deutliche Kürtze zu fassen / so hat man entzündliche Saltze / welche in schwefflichten und Erd-pechichten Sachen die Oberhand haben / und sind entweder einfach und Salpeterisch / laugenhafftig-sauerartig / oder zusammen gesetzt / als Salmiac / Vitriol. Um welches sich ein Hausmann nicht bekümmert / und ist vor ihn genug / daß er das Kuchen-Saltz verstehe / und wisse / daß das Stein oder gegrabene Saltz welches hart / hell und durchsichtig und in grossen Stucken / aus dem kleineren Polen / Catalonien, Calabrien und andern Orten hergebracht werde / mehr die Färber als ihn und seine mit dem Kochen behaffte Leute angehe. Das gedachte Kuchen-Saltz aber wird auch Brenn-Saltz genennt / weil es aus Brunnen oder doch daher fliessenden Wassern bereitet wird.

Wie solches zu bereitet und unterschieden werde / ist denen bekannt / welche die sogenannten Saltz-Sooden zu Hall in Sachsen zu Lüneburg und vielen andern Orten zu sehen / wie daran gearbeitet wird / und dabey in Obacht genommen haben / daß immer an einem Ort gröbers / säurers / weissers und dergleichen Saltz gemacht werde / wer aber davon lesen will kan Bechers Physica subterranea aufschlagen. p. 92. Wie auch das Adeliche Landleben 1. Theil p. 106. Das Cölnische wird gegen andere sehr sauer gehalten.

Dergleichen vor Saltz-Sooden sind rechte Gold-Gruben vor die Saltz-Herrn / und tragen ihnen grossen und unsäglichen Reichthum ein.

III. Nutzens-Anwendung I. Zu verschiedenen Dingen.

Das Meer- und Brunnen-Saltz wird meistens in der Kuche zum saltzen und einsaltzen gebraucht / und ist solches das beste Gewürtz und Balsam aller Speisen / in dessen Ermanglung leichtlich Fäulungen und hitzige Kranckheiten entstehen / wie öffters bey grossen Volck-Mengen zu geschehen pfleget. Es wird nicht ehe verspühret / wie nöthig das Saltz sey / als bey dem Mangel oder Abgang desselben / oder wann die ungesaltzene und dahero ungeschmacke Ess-Gerichte auf den Tisch kommen.

II. In der Artzney.

Es ist das gemeine Saltz auch nicht ohne gute Würckung in Kranckheiten/ und braucht man solches äusserlich geröstet zu denen erwärmenden Säcklein und Bähungen / in Magen-Weh/ Colic und dergleichen. Innerlich aber braucht man den Spiritum Salis, zu Wiederbringung des verlohrnen Appetits/und hat sonst viele Würckung.

Das Saltz behütet den Menschen für der Fäulung / etzet aus und verzehret das faule Fleisch/ reiniget und löset die böse Feuchtigkeiten auf. Ist warm und trockner Natur.

Saltz und Baum-Oel benimmt das Jucken der Haut/ und wehret dem Aussatz. Es dienet für Geschwär im Hals / für das verletzte Kehl-Blat. Man macht auch mit Gersten-Mehl und Honig zu der Raude ein Pflaster daraus. Wie gleichfalls auch zu den Flüssen des feuchten Zahnfleisches/ und der um sich fressenden Geschwähren

Wie die. Crystalli dulces salis communis. 2. Der zusammen gesetzte Spiritus. 3 Dergleichen süsser Saltz-Spiritus. 4. Spiritus Vitrioli. 5. Spiritus essentialis. 6. Rothes Saltz-Oel zu machen/ gehöret in ein bald folgendes Buch.

Das Andre Capitel.

Von dem Salmiac oder Salmoniac.

SAlmiac / Salarmoniac oder Sand-Saltz / heist Lateinisch/ Salarmoniacum, Salmiac, Salmiax,

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Dieses Saltz wird darum also genennet/ dieweil es in dem Sand gefunden wird/ dann Ammos heist Griechisch Sand: Dahero soll mans Ammoniacum, und nicht Armoniacum nennen. Auch macht mans aus gemeinem Saltz. Das beste ist klar und weiß / der Salmiac ist nichts anders / den ein bitteres zusammen gemachtes / flüchtiges Saltz/ das aus Sand Rus / Saltze / entweder gemeinem oder Edelgestein-Saltz ꝛc. gekochet worden: Wird sonsten aus Urin eines gesunden Menschen/ q. v. gemeinem Saltz p. 1. Ruß p. ß. gekochet und sublimiret. Man nennets auch das wunderbare Saltz/ und den Schlüssel der Metallen/ weil es dieselbe fliessen machet.

III. Nutzens-Anwendung.

Obwol etliche dieses Saltz zum innerlichen Gebrauch nicht allerdings haben wollen / so ist es doch ein gutes Magen-Mittel. Ebenmässig dienet præmissis præmittendis weder das Fieber. Absonderlich in der Quartana. Benimmt und reiniget die groben Feuchtigkeiten. Ist sonderlich gut für das Blat in der Kehlen. Macht die Zähne weiß/ nebst andern Ingredientien.

Ein Pfund Salmiac gepülvert / und in einem Kolben auf warmen Sande in drey Pfund warmen Wasser zergehen lassen / das solvirte durch Löschs-Papier filtrirt / und biß auf die Trockne lassen abrauchen/ gibt ein rein und schneeweisses Saltz. Dieses Saltz treibet den Schweiß und den Harn / und widerstehet der Fäule. Man gebraucht es auch in viertägigen Fiebern: Aeusserlich aber im kalten Brand und Augen-Wassern.

Ein flüchtiger Spiritus wird daraus gemacht/ und gebraucht in unterschiedlichen Kranckheiten/ vornehmlich aber in Haupt-Anliegen der schwehren Noth / dem Schlag / üblen Gehör / Mutter-Beschwehrden/ in Ausbleibung der Monatlichen Zeit / wann man übel empfahet ꝛc.

Ein saurer Salmiac-Spiritus S. Claff, welcher durchdringend ist und sehr subtill/ wegen Beymischung des flüchtigen Harn-Saltzes / daher es den Schweiß vortrefflich treibet.

Das Dritte Capitel.

Von dem Salpeter oder Salniter.

SAlpeter oder Salniter heist Lateinisch / Nitrum. Italiänisch / Nitro. Französisch/ Nitre, und Spanisch/ Salitre.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Ist ein Sulphurisches verbrennliches/ bitteres Saltz/ und eine Art eines weissen Saltz-Steins, daher es auch Salpeter heist/ welches so viel gesagt ist/ als Stein-Saltz. Den rechten Salpeter/ wie ihn Dioscorides beschreibt / haben wir nicht / an statt dessen aber den gemeinen Salpeter/ welcher aus der Erden / mit besonderer Kunst bereitet wird. Ist sonst schlüpfferig / löcherich / hohl und weiß / auch bißweilen purpurfärbig und gelblicht: Der beste ist weiß und nicht schwer/ und der sich gern brechen läst/ in langen Crystall-hellen Schossen oder Stengeln bestehet / und kein gemein Saltz bey sich hat / doch kan man nicht lauter dergleichen haben. Die Prob ist/ wann er schön verbrennt und nicht viel Unsauberkeit nach sich läst. Solches siehet man / wann er auf einem harten Holtz angezündet wird.

Man findet auch einen natürlichen Salpeter/ welcher an den alten Mauern und Gewölbern wächst; muß aber wol geläutert werden.

Es ist das Salpetersieden eine einträgliche Sache vor die Herren / denen der Grund und Boden gehöret / dessen Zubereitung verhält sich also: Nachdem man aus gemeiner Erde / welche in alten verlegenen Schaaf Ställen / alten Mauren und Kellern zu finden ist/ ausgelauget und gesotten / welche zuvor von den Salpetersiedern also probieret wird / daß sie etwas davon auslaugen in einem kleinen Schälchen / über einem Liecht abrauchen und verkochen lassen/ und wann es viel Saltz hinterlässet/ welches nicht blatzet / auch wann dasselbige verbrennet wird/ kein Saltz zurück lässet/ so wird sie vor gut und reich an Salpeter geachtet. Wann sie nun den Salpeter in grosser Quantität daraus ziehen wollen/ so machen sie in grossen höltzernen

Bütten/

Bütten/ mit doppelten Boden / wie sie die Seiffensieder haben und groß seyn / daß 2. Schubkarn voll Erden darein geführet werden können / mit gemeinen Wasser die starcke und schwache Lauge/ welche sie gewisser Massen einkochen / hernach wieder durch Läuchen/ oder Thännine Aschen durchlauffen lassen / damit die Asche der Lauge ihre Fettigkeit benehmen/ und frech zum Waschen mache. Wann nun solches geschehen/ so wird alsdann diese Lauge aus der Butte in den Kessel nach und nach gelassen / und so lang gesotten/ biß der Salpetersieder vermercket / daß sich das Saltz an seine Kelle anhänget/so schöpfet er solches in das übergesetzte Schien-Körbgen/ lässet alles in der Laugen-Bütten erkalten/ nachgehendes das Helle ablauffen / und in tieffen Kesseln und Trögen/ so in die Erden gegraben und waschen/ da man alsdann den rohen Salpeter findet/ welchen man in eben diesen Gefässen / durch widerholtes solviren und kochen / läuteren und rofiniren kan.

III. Nutzens-Anwendung.

I. In vielerley Dingen.

Die gröste Menge des Salpeters wird zu Schiß Pulver gebraucht/ davon in bald folgenden Capitel von den Schwefel zu reden. So wird auch nicht wenig zu allerhand Handwercks-Arbeit verbraucht. Insonderheit auch zu dem Scheidwasser und andern Sachen der Laboranten.

II. In der Artzney.

Es wird der Salpeter von Bacone de Verulamio. Die Hist. V. & M. p. 105. das kalte Gewürtz genennt/ wegen der Würtzung des Geblüts/ damit es in stätigem Umlauff erhalten werde.

Salpeter ist gut fürs Grimmen und Bauch-Wehe/ und das Angesicht zu reinigen. Er dienet wider das Schwören und Eitern des Magens und Eingeweids: wider die Schuppen und Läus auf dem Haupt / auch wider die Würm in Ohren und derselbigen Eiter.

Ein Saltz wird zubereitet / welches ein Specificum und ein vortrefflich Mittel in den stetswährenden und nachlassenden Fiebern/ widerstehet der Fäulung mächtig / und eröffnet alle Verstopffung des Leibs.

Man bereitet ferner das Sal cacheticum chalybeatum. Dieses tauget vortrefflich im verlohrnen Appetit / der Cathexie, Fiebern / Stein und Grieß/ gesaltzenen Flüssen/ Scharbock/ Franzosen/ Contracturen / Gicht/ und wo das Geblüt muß verbessert werden/ es bringet den Schlaff/ leistet auch anderes mehr / und zwar durch die unempfindliche Ausschweissung/ je zuweilen verursachet es ein gelindes Erbrechen/ aber gar selten. Bey anderen purgieret es gelinde unten/ nebst vielen andern Præparatis davon an seinem Ort.

Die Tinctura Nitri treibet den Harn und Stein. Ist auch ein treffliches Stärck-Mittel/ und treibet den Schweiß.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Alaun.

Alaun heist Lateinisch/ Alumen. Italiänisch/ Alume. Französisch/ Alun, und Spanisch/ Alumbre.

I. Wesens Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Ist eine Bitterkeit der Erden / oder ein Saltz eines Mineralischen Erdreichs / von Saturnischer Natur und bestehet aus seinem sauren Spir. und einem irrdischen brennenden Saltze.

Es finden sich aber unterschiedliche Geschlecht des Alauns/ als erstlich der lange oder schieferichte/ Alumen longum und Alumen scissile genannt. Der andere ist der runde oder dicke/ Alumen rotundum, Alumen glebosum und Alumen zuccarinum. Der dritte ist der steinigte und gelblichte Alumen petrosum und Alumen citrinum. Uber das wird der Name Alaun auch anderen Dingen zugeschrieben/ als das man nennet Alumen plumosum, das ist Federweiß / welches bisher gewesen ist Amiantus lapis, und unter die Edelgestein gerechnet worden. Es hat aber D. Valentin bewiesen / daß dieses Federweiß ein rechtes Alaun und kein Stein sey/ indem er versichert/ daß er eine Mineram dieses Aluminis plumosi besessen / welche einen recht hervorschiessenden/ recht saltzichten / herben und aluminosen Geschmack gehabt / auch im Munde sich solvirt und zergangen. Item das Alumen catinum, welches ist das Saltz oder Asche/ so von dem Kraut Kali gemacht wird / so oben unter den Kräutern beschrieben worden.

Der letzte Alaun ist der Weisse/ welcher scharff und klar ist / hat einen saltzsauren Geschmack / und bleibet lange Zeit in seiner Krafft unverzehret / kommt meistentheils aus Italien und Engeland wiewohlen auch jetzo in Teutschland zu Luck und zu Saalfeld/ Ziegenheim in Hessen und anderstwo/ dessen eine grosse Quantität gemacht.

Es wird nicht unangenehm seyn zu wissen / wie der Alaun verfertiget werde. Es geschicht aber auf nachfolgende Weise; Erstlich werden die Alaun-Steine gebrochen/ darauf in einem Kalck-Ofen gebrandt: Nachdem werden sie Hauffen-Weise an geraume Plätze geführet / wohl einen Monat lang alle Tage viermal mit Wasser besprengt / darauf in grosse Kessel gethan / Wasser darüber gegossen/ mit stetem Rühren gekocht / biß die Alaun-Schärpffe ausgezogen ist: hernach wird das klare Wasser von der Häffen abgelassen und in Eichen-Höltzern Geschirr gethan/um es darinnen zu Crystallen anschiessen zu lassen / welche gemeiniglich acht / auch zehneckicht sind. Alle diese Weise wird nicht allein der Römische Alaun um Civita Vechia, sondern auch der Englische in Engeland/ und der unserige Teutsche zu Saalfeld gemacht.

Daß aber der Römische röthlich scheinet / ist Ursach / weilen die Stein / daraus er gezogen wird / röthlich sind / weswegen diese Farb/

nicht

nicht allein auswendig/ sondern von innen an demselben zu sehen ist / woran er von dem nachgemachten rothen Alaun zu erkennen / welchen einige aus dem Englischen und Gemeinen nachmachen / indem sie ihn äusserlich etwas röthlich färben.

III. Nutzens-Anwendung
I. In verschiedenen Dingen.

Der grosse Nutzen des Alauns ist den Färbern meistens bekannt / welche die Wolle und Tücher darinn beitzen/ daß sie alle Farben desto besser annehmen/ und wird deswegen auch Alumen, quasi dans lumen genennet. Andere machen auch falsche Perlen und andere Galanterien daraus. So brauchen ihn auch die Müntz-Meister / Gerber / Buchbinder und viel Künstler.

II. In der Artzney.

Alaun ist warmer truckener / zusammenziehender Natur/ und gibt allen Farben ein Liecht und Glantz

So man Alaun pülvert und nebst andern Dingen zu einer Salbe macht/ dienet solche wol vor den Krebs / heilet auch die Fisteln.

Alaun ist gut dem heßlichen Angesicht/benimmt die Röthe desselben.

Der Alaun trucknet die schwährenden Eisen-Alaun / ist gut den duncklen Augen / benimmt die Flecken unter dem Gesicht und etzet auch das faule Fleisch aus den Wunden.

Er ist gut vor die Geschwären in der Kehlen / und sonderlich wann einem das Blat vor die Kehle schiesst/ ist auch gut wieder die Fäulung des Mundes.

Das Haupt mit Alaun-Wasser gewaschen / tödet die Läuse und Niß / vertreibet das Zahnwehe / Jucken und Grind/ auch den Krebs und das Auflauffen der Leffzen.

Alaun dörret und verdält allen Bauch-Fluß/ vertreibet den stinckenden Athem / das Bad des Alaun-Wassers dienet/ wie schon gemeldt/ den Wasserfüchtigen Menschen.

Aller Alaun hat Krafft zu verstopffen/ und fast zu verzehren / hilfft dem faulen Fleisch und Blutflüssen / den feuchten Leffzen oder weichen Zähnen; heilet auch den Ohren-Fluß / und dienet für das überflüssige Fleisch oder Geschwär.

Der süsse Alaun-Spiritus, treibet innerlich den Urin / eröffnet die Miltz-Verstopffungen / und leget die febrischen Hitz. Aeusserlich ist er gut in den Mund-Kranckheiten und Entzündungen der Augen. Das Phlegma gebrauchet man in Reinigung der Wunden/ und zum abstringiren / besonders zum Zahn-Fleisch.

Alaun-Extract ist auch dienlich vor viele Gebrechen.

Das fünffte Capitel.
Von dem Vitriol oder Kupffertwasser.

DEr Vitriol oder Kupffertwasser / heist Lateinisch / Vitriolum, Colcotar, Chalcantum Sutorium.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Ist ein Mineralisches Saltz / das den Metallen am nächsten kommet / besonders aber dem Kupffer. Entstehet aus den rohen und vom Schwefel-Geist durchfressenen Metallen und Ertzen / und unter- in oder auch aufferhalb der Erden/durch Kunst zu durchsichtigen Crystallen anschiesset.

Es finden sich aber dieser Erd-Gewächs dreyerley Geschlecht / eines ist blaue das ander gelb / das dritte weiß/ und werden in den Alaun-Bergen gefunden. Der beste hat inwendig Flecken/wann man ihn bricht. Aber der Goldfarbe läst sich brechen/ ist vergifft/ und hat inwendig Flecken wie ein Stern.

Der weisse Vitriol wird in den Apothecken Vitriolum album, Galitzenstein genennet.

Der Babylonische Vitriol ist der beste und der härteste/ wann man ihn bricht/ so hat er inwendig weisse Masen und Macklen.

Die Art Vitriol zu machen / lehret D. Valentin. also: Man lasse die hiezu dienliche Ertz (welche gemeiniglich ein Marcasit oder Feuerstein ist) entweder gantz oder gröblich zerstossen an der freyen Lufft so lang liegen/ biß sie von sich selbsten in einen grünen oder blauen Kalck zerfallen/ oder sich einige Crystallen zeigen. So bald er sich nun arbeiten lasset/ schütte man eine gehörige Quantität Wassers dran/ um das saltzichte Theil heraus zu ziehen / lasse das Wasser ab / und alsdann in höltzernen Kästen anschiessen/ fast wie den Salpeter.

Das Kupffer-Wasser ist vieler Art / nachdem ihn die Länder / darinnen er gezeuget wird / unterscheiden/ er kommt nemlich her aus Rom / Pisa / Engeland / Ungarn / Cypern / Babylonien und Goßlar. Der Römische ist der rarste und theuerste.

III. Nutzens-Anwendung
I. In verschiedenen Dingen.

Der Italiänische/ Pisaische Vitriol wird von den Hutmachern / und vielen andern Handwercks-Leuten gesucht/ und der Englische auch sehr zum Färben gebraucht; wiewol diese Leute den Goßlärischen als den Wölfeilsten am meisten darzu nehmen. Die Schreiber müssen Vitriol zu der Dinten haben/ sonst werden sie schlechte Schrifften machen. Davon aber im Buch von der Haushaltung.

II. In der Artzney.

Vitriol ist hitzig und trocken biß in vierdten Grad. Dessen Kräffte sind sehr groß/ und haben

Para-

Parac. und andere davor gehalten / selber sey der dritte Theil der Artzney / ja es läge darinnen eine gantze Apotheck verborgen: Nach Galeni Meinung abstringiret er hefftig / macht Erbrechen / vertreibet die Würme / äusserlich machet er Niesen / wann man ihn in die Nasen ziehet.

Gepülverten Vitriol in die bluttende Nasen gethan / stopffet dieselbe alsobald. Diß Pulver mit Wasser getruncken / bringet Verdäuen.

Mit Honig-Wasser eingenommen / tödtet die Würm / und treibet sie mächtig aus.

So hat man auch viele præparata, als das Sal Vitrioli S. Clos. welches gut ist in der Cachexiæ, Wassersucht / Stein / Mutter-Weh / Ausbleiben der Monaten.

Das Coagulum Vitrioli, wird mit höchstem Nutzen vor die Würm gebraucht.

Das Ros Vitrioli, tauget in hitzigen Haupt-Schmertzen / lindert das verbrandte Geblüt / stärcket die Lebens-Geister.

Aeusserlich dienet es in der Wind-Artzney / in verbrennten Schäden. Widerstehet der Fäule und Entzündung / ist gut in Scharbockischen Mund-Geschwähren. Man extrahiret auch damit die Tincturen / Reglen / Maßlieben / Borragen / Ochsen-Zungen ꝛc.

Spir. Vitrioli tartarisatus, sonsten auch Ilquor Dianæ genannt / hat vortreffliche Kräfften zum Schweiß treiben / in allen innerlichen Verstopffungen / in gestandenem Geblüt / wider die Rauten / die Haut zu reinigen / und glatt zu machen.

Man macht ein rothes-Vitriol-Oel / wie auch ein anderes / welche kräfftiger würcken in allen Affecten, in denen man sonsten den Vitriol-Schwefel gebrauchet.

Die Essentia sulphuris Vitriol. treibet alle schädliche Feuchtigkeiten des menschliches Leibes unempfindlich aus / stimuliret Venerem, stärcket die Mutter / stillet deren unordentliche Bewegungen / und würcket bey beyderley Geschlecht einen fruchtbaren Saamen / hat auch Krafft der Wassersucht zu widerstehen.

Das Magisterium Vitrioli, kan nach Zubereitung in verzweifelt bösen Kranckheiten gebraucht werden.

Eine liechte und schöne Prob ob das Kupffer-Wasser / von Eisen oder von Kupffer sey / hat Herr D. Valentin p. 21. Mus. Mus. Streiche deinen Vitriol an eine mit Speichel angemachte Messer-Klinge / wird diese nicht angegriffen und nicht röthlicht / so ist es ein Zeichen / daß derselbe aus dem Kupffer-Ertz herrühre / wie der Römische und Englische / greifft es aber das Eisen an / und wird das Messer röthlicht / so ist es ein martialischer Vitriol / wie blaue Cyprische und Göslarische.

Das sechste Capitel.

Von dem Spieß-Glas. Oder Antimonio.

DAs Spießglas wird Lateinisch / Antimonium, Italiänisch / Antimonio; Frantzösisch / Antimoine, und Spanisch / el Alchol, genennt.

I. Wesens-Beschaffenheit / und II. Zeugungs-Ort.

Ist ein hartes schwehres / doch zerbrechliches Metall der Erden / gleich dem Bley / das vom Metall geschieden ist / und bestehet aus einem mineralischen / digerirten / und coagulirten Mercurio, Solarischen rothen Schwefel / und irrdischen / saltzigten Wesen. Dann es ist ein vortreffliches Geschöpff und Subjectum, welches sowol die Alten als jetzige gestehen, daß man allein aus ihme fast zu allen Gebrechen des Menschen / Artzney genug haben kan.

Die Benennung des Antimonii mit dem Nahmen Roh / wird verworffen / weil es nicht roh aus den Berg-Wercken / sondern in Klumpen und also gegossenen Kuchen gebracht wird / und diese aus der Minera ♄ oder dem rohen Spiesglas / durch Hülffe des Feuers gezwungen werden: und zwar auf solche Weise: Man nimmt zwey irrdene Töpffe / gräbt den einen in die Erde / bedeckt denselben mit einem eisernen Blech / wie einen Schaum-Löffel durchlöchert / stürtzet alsdann den andern / welche mit der zustossenen Minera ♄ das Unterste zu öberst darüber / umgibt beyde Töpff mit einem starcken Feuer / so tropffet das ♄ in untersten Topff zu solchen Kugeln und Kegeln / wie es gebracht wird / das Blech aber verhindert / daß der Kiß und Stein von der Minera nicht mit einfället / sondern zuruck bleibet.

Kommt meinstentheils aus Franckreich und Teutschland / nachdem das Ungarische / nicht gar wol mehr zu haben ist.

III. Nutzens-Anwendung.

Diese ist gar vielerley / wird auf den Schmeltz-Hütten / damit man die Metallen zum Fluß bringe / angewendet ist / auch in den Schrifftgiessereyen zu den Buchstaben der Drucker sehr nöthig hat.

Hat grossen Nutzen bey den Pferden / wie oben gedacht worden / ob man aber solches den Menschen geben solle ist ehe dessen disputiret worden. Siehe Valent. Mus. Mus. p. 91.

Das Spießglas ist kalt und trocken im dritten Grad. Es ist eigentlich kein Gifft / wie etliche vermeinen: sondern hat eine solche Eigenschafft / daß es in der Artzney sehr gelobet wird: Und so man

man es bereitet / purgiret es / und machet Erbrechen. Dem rothen Antimonio haben die Alten eine trocknende / abstringirende / das wild Fleisch verzehrende / und der Augen-Geschwähr und Unreinigkeit reinigende Krafft beygeschrieben / dahero es dann auch zu den Augen-Artzneyen gebrauchet wird.

Das beste Antimonium, so zur Artzney erwehlet wird / ist das Ungarische / welches mehr Schwefel / auch mehr der goldischen Natur hat: Das ist / wenn es weisse Striche / rothe zerstreute Puncten / und glänzende Strahlen zeiget.

Dienet wider den Fluß im Affter und Feig-Wartzen oder den Gülden-Ader-Fluß zu drucknen / hat eine Krafft vor das Bluten in der Nasen / nimmt das faule Fleisch hinweg / das in den Löchern ist / stillet / festiget und reiniget sie zugleich. Ist kräfftig das Trieffen und Geschwulst der Augen zu stillen.

Vitra Antimonii, welche nichts anders als ein calcinirtes / und von seinem gifftigen Schwefel befreytes Spiesglas ist / præmissis præmittendis, werden zum Erbrech- und purgierenden Artzneyen gebraucht / und ist artig was D. Valentin saget / man könne auch purgirende Becher daraus machen / und erinnere ich mich einen dergleichen Becher bey dem berühmten Matheseos Prof. in Nürnberg / Herrn Doppelmayern gesehen zu haben.

Das gemeine Antimonium diaphoreticum, welches auf unterschiedliche Art bereitet wird / widerstehet der Verderbung / reiniget das Geblüt / und tauget wider die alte Verstopffungen der Leber / des Miltzes / der Gekröß-Aederlein / wider die zuruck gebliebene monatliche Blumen / Bleich-Sucht / Mutter-Beschwerden / Wassersucht / Melancholie / Frantzosen / äusser- und innerlichee Geschwehr / Rauden. Besonders tauget es in bösen Fiebern / und Kinds-Blattern / bricht innerliche Apostemata auf / und verrichtet seine Würckung nach und nach.

Das Antimonium Diaphoreticum Tartarisatum, hat neben Schweiß-treibenden auch eine eröffnende und Harn-treibende Krafft.

Die Tinctura Antimonii bekräfftiget den gantzen Leib / und würcket bloß durch Verbesserung der Feuchtigkeiten / es reiniget den Leib über alles / ist überaus nutzlich in Verstopffungen der Leber / in der Wassersucht / Aussatz / Miltzbeschwehrden / Scharbock. Es treibet die Monat / und purgiret nach Basilii Meynung / auch gelind unten / wann man es mit Rhabarbara-Tinctur eingiebt.

Das siebende Capitel.

Von dem Schwefel.

Der Schwefel heist Lateinisch / Sulphur, Italiänisch / Solfo, Frantzösisch / Soufre, und Spanisch / Pudra cafre.

I. Wesens-Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Ist ein irrdisches fettes Hartz / oder eine mit vitriolischer Säuere-schwangere Erden-Feuchtigkeit / oder auch ein fetter klebrichter Safft / bestehet aus einer wenigen Quantität sauren Saltzes / und einem wenigen Spirit. Wasser und Erde.

Er wächst theils selbsten / theils aber wird er bereitet. Der natürliche wird aus der Erden rein und dicht gegraben / und diesen nennet man lebendigen Schwefel / der noch nie ins Feuer kommen / und wird in den Mineren des Kupffers und Eisens gefunden. Der gemachte aber wird entweder aus dem unreineren lebendigen Schwefel / und dem Feuerstein / durch Krafft des Feuers heraus gezogen / oder aus den Schwefflichten Wassern gekocht.

Man bedienet sich aber ins Gemein des reinesten / grünlichten Schwefels / der ge ne brennet / einen blauen klaren Rauch von sich giebet / und von sich selbst nicht verlöschet / auch keine Erden liegen läst wenn er verbrannt ist.

Von dem lebendigen Schwefel ist zu wissen / daß es eine grüne / gern brennende / eine blaufärbige Flamme von sich gebende zarte / leicht-zerbrechliche / inn- und auswendig glänzende Erde sey. Kommt aus Indien sehr fein / so daß er öffters gantz durchsichtig und dem Agstein nicht viel ungleich aussiehet. Man bringt ihn auch aus Engeland und Schweitz. Ist aber gar rar / doch mag er eben die Kräfften haben / welche der gemeine Krämer-Schwefel mit sich führet.

Es wird aber dieser gemeine Schwefel in denen Schwefel-Hütten / entweder aus gewissen / schwefflichten / gelblichten / glantzenden / leicht-zerschmeltzenden Steinen / durch die Feuers-Gewalt zerschmoltzen / oder auch aus schwefflichten Wasser gekocht / und nachgehends zu Magdaleonen oder Röhren gegossen. D. Valentinus erinnert hiebey / daß man nicht glauben soll / daß dieser aus vorbeschriebenem gemacht werde / weil dieser viel theurer zu kauffen ist. Es kommt viel Schwefel aus Isiand / Böhmen / Türckey und von Goslar / wie auch aus Neapoli. Der welcher in Röhren gegossen ist / wird bey uns am meisten gefunden und gebrauchet / der aber / welcher in runden Kuchen ist / kommt wenig Leuten zu Gesichte.

Wann man eine solche Schwefel-Röhre in die Hand nimmt / und ein wenig hält / so wird man hören / daß sie einen Laut von sich gibt / wo nun solches starck thönet / und die Röhre dabey schön klar / rein und gelb ist / so ist sie wol und nutzlich zu kauffen.

III. Nutzens-Anwendung/ I. in verschiedenen Dingen.

Der Schwefel hat überaus grossen Nutzen und Vortheil bey sich. Die Wüllen-Weber und andere Hanthierer in Wolle / machen die weisse Wolle damit schön und noch weisser. Es wer-

werden / wie oben gelehret / die Biene damit getödtet. Man machet die Schwefel-Spänne zum Faß-Einbrennen davon. Die Weiber wissen ihre Seiden-Flor und andere Dinge damit weis und sonst in vielen Diengen zu Nutzen zu machen.

2. In der Artzney.

Der Schwefel ist an Kräfften warm und trucken / der Brust gewidmet / eröffnet / incidiret / widerstehet der Fäulung / dem Gifft / und den vergifften Thier-Bissen / treibet den Schweiß / ꝛc. dahero ist er tauglich in den Flüssen / der Lungensucht / Husten / Keichen / der Pest / und Pestilentzischen Fiebern / Grimmen / Verstopffungen deß monatlichen Flusses: Aeusserlich vertreibet er Geschwäre / der Rauch ist gar schädlich / bringt das Gicht in die Glieder / und benimmt beydes das Gesicht und Gehör / und macht auch böse Vernunfft.

Er ist ein Balsam der Lungen / doch ist er Vitriolisch und schadet der Brust; darum muß man Fleiß anwenden / daß seine Fettigkeit allein behalten werde / welches aber schwehr zugehet. Damit aber seine Oelichte Krafft erhöhet werde / so vermischet man ihn mit den Vegetabilischen Oelen: also wird gleichsam die saure Substanz bedecket / und die Balsamische Krafft verbessert.

Gleichwie der Schwefel die Weine vor der Verderbung bewahret / also widerstehet er auch der Fäule des Geblüts. Man gebrauchet sich demnach der Schwefel-Träncke / wie auch des Schwefels selbsten / in den Pestilentzischen Fiebern. Er dienet in den Cataren und Husten: Er temperitet Lympham nimis acrem, und daher ist er Basis der Fluß oder der Lungen-Pulver. Helmontius hat sich desselben in Keuchen und Husten bedienet.

Man machet einen Schwefel-Tranck / welcher den Weibern dienet in der schwehren Geburt / und verstandenen Monaten. In der Colic bekommt der Schwefel und dessen Flores sehr wol. Gleichwie er nun innerlich ein Gutes verrichtet / also hat er auch äusserlich seinen trefflichen Nutzen / das Contagiosum acidum pellis constringens zu benehmen / in Zittrachten / Jucken der Haut / Kupferichten Angesicht / und dergleichen / und in solchen Fällen lässet es sich ohne Schaden und Gefahr wol appliciren. Er mag auch als eine principal-Sache in Bädern und linimenten zu den Rauden / Jucken ꝛc. gebraucht werden. Lebendiger Schwefel treibet das Gicht aus; Ist gut für die Pestientz. Vor den Aussatz / zu den Fratten der Ohren.

Man machet Vitriolirte Schwefel-Blumen / welche der Fäulung widerstehen / den Schweiß treiben / trocknen ꝛc. dahero taugen sie sehr wol in der Pest / Pestilentzischen Fiebern / man mach sie hernach zur Heilung oder præservirung gebrauchen. Nutzlich gebraucht man sie auch in den Cataren / Lungen-Kranckheiten und Husten.

Wie die Flores Sulphuris gummati, oder Myrrhati, zubereitet werden / wird an seinem Ort unvergessen bleiben. Diese würcken kräfftig / und sind ein vortreffliches Præservativ in der Pest / dem Seiten-Stechen und allen innerlichen Geschwären / sie befördern die Geburt / und bringen die Monate wieder.

So ist auch lac Sulphuris bekannt / welche gar eine nutzliche Artzney ist in allerhand Gebrechen. Sie ist ein Balsam der Lungen / und gleichsam ein vertrocknedes verzehrendes Feuer / man kan sie mit grossen Nutzen geben / denen die mit vielen Catharen und Haupt-Flüssen beladen sind. Sie thut viel in Keuchen der Schwindsucht / Husten / Colic: machet einen Auswurff / vertreibet die Winde des Magens / und der Gedärme.

Nicht weniger weiß man auch von dem Schwefel-Oel / daß es vortrefflich dienet in Wunden. Wenn man es einnimmt / so heilet es die innerlichen Geschwäre / widerstehet der Mutter-Kranckheit / Pest / Colic / den fliessenden Catharen / dem Keuchen / treibet den Harn ꝛc.

Gleiche Würckung hat auch die Tinctura und Essentia Sulphuris.

* * *

Aus diesem Schwefel und dem vorhergegangenen Salpeter / als den beyden Haupt Ingredienzien, verfertiget man

Das Schieß-Pulver.

Dieses wird heut zu Tage / in besonders dazu gemachten Mühlen gearbeitet / indem diejenige Species, welche dazu genommen werden / als wie gesagt / Salpeter / Schwefel und Kohlen / in grosser Menge / dabey aber sehr rein gestossen und wol untereinander gemenget seyn müssen.

Erstgemeldte Kohlen werden meist gebrennt von dem sogenannten Zapffen-Holtz / welches gar eine leichte und hieher sehr taugliche Kohlen brennet; In Ermanglung aber dessen / nimmt man auch Linden-Holtz / oder wie zu Strasburg / Hanff-Stengel.

Gedachte diese drey Dinge werden nach abgewogener Proportion und bereiteten Kohlen / in die Löcher des Trogs / darinnen die Stämpffel gehen eingelegt / und 24. Stund darinnen gearbeitet / doch mit grossem Vortheil / daß das Mühl-Rad / mithin die Stämpffel nicht zu geschwind gehen / und die eingesetzte Dinge nicht allzusehr ertrocknen noch verstauben. Dahero viele Sorgfalt dazu gehöret / besagtes Rad in stetem Gang / und die Pulver-Materie in nöthiger Feuchtigkeit zu erhalten. Wo man nun befindet / daß diese genug gestossen / so wird sie durch ein Sieb / in welchem ein höltzer-

ner Teller laufft gekörnet. Am Well-Baum / in einem daran angemachten Faß polirt / getrucknet / und an einem abgesetzten Ort gemeiniglich unter dem öbersten Dach verwahret.

Man macht dessen verschiedene Sorten / als rein oder Persch-Pulver Mittel-Gattung / und Grobes. Das erste und andere suchen die Jäger / und Schützen / das Grobe aber die Constabel.

D. Valentin rühmet das Straßburger Pulver / weil es schön granuliret ist; Es bleibt ihm auch dieser Ruhm; doch hat man bisher zu Wertheim in Francken auch ein schönes Pulver / an welchem die Tauerhafft- und Beständigkeit gepriesen worden / gefunden. So wird nunmehr auch ein reines starckes wol polirtes Pulver zu Hanau gemacht.

Ein gutes Pulver muß sich im Reiben auf der Hand gantz und ohne Schmutz behalten. Einige / haben ihre Probe in dem Mund / und versuchen es auf der Zungen / da sie den reinen Schwefel und Salpeter erkennen wollen. Die Stärcke aber wird durch dazu gemachte eiserne / einer Hand lange / untenher Oval förmige / mit einem Pulver-Gefäßlein / und darauf gehöriger Bedeckung / welche hinten her eine Feder und Zacken haben/versehene Proben.

Das achte Capitel.

Von dem Operment oder Arsenic und Test.

DAs Operment oder Hütten-Rauch / wird bey den Griechen Arsenicum, bey den Lateinern aber Auripigmentum genannt. Der Test / oder Bley-Schweiff / oder auch Zitrwer / heist Lateinisch / Blumbago. Italiänisch / Marchesita di plombo.

I. Gestalt- und Beschaffenheit / II. Bezeugungs-Ort.

Des Operments sind zweyerley Geschlechte/ das erste ist gelb / welches nur schlecht hin Auripigmentum genennt wird / wegen seines goldischen Glantzes. Das andere ist roth / Sandaracha, Auripigmentum rubeum. Unter diesen beyden ist allein der Unterschied / daß das rothe Operment Sandaracha, in der Erden mehr gekocht wird/ oder wie andere wollen / daß es durch das Feuer in der Bereitung eine Röthe bekommet.

Uber diese beyde wird noch der Crystallische oder weise Arsenicum aus dem Operment und Saltz in den Hütten klar: Und dieser wird allein zu weilen in den Apothecken gebraucht/ und insgemein der Hütten-Rauch genennt.

Bley-Schweiff/ Test.

Ist zwar einerley/ allein das eine nemlich der Test wird durch Kunst bereitet / so man das Silber mit Bley reiniget / das ander aber nemlich der Bley-Schweiff wird natürlich also gefunden. Sie sind beyde einerley Geschlecht / das beste ist gelb/ wie der Silber-Schaum ein wenig gläntzend/ wenn man es färbet / rothfärbig / und wann es mit Oel gesotten wird / ist es Leberfarb.

III. Nutzens-Anwendung.

Operment ist hitzig und trucken im vierdten Grad / ist eine gifftige Materie / es ziehet zusammen und ätzet auf / und wird derwegen mehrentheils zur Aetzung gebraucht.

Vom dem Operment wird mit Kalch eine Salbe zubereitet / die Haar damit abzuetzen und die Haut kahl zu machen. Mit Bech vermischet/ macht es die rauhe Nägel glatt. Mit Oel tödtet es die Läus. Mit Schmaltz zertheilet es die Bäulen. Mit Rosen-Essig ist es gut denjenigen so Eyter auswerffen. Ein Rauch davon gemacht / dienet vor den alten Husten / man macht auch von dem rothen Operment und Terpentin/ besondere Pillulen zu der Engbrüstigkeit. Allein es soll sich ein jeder Christlicher Artzt ein Gewissen machen / dergleichen schädliche Mittel zu gebrauchen / weil grosse Gefahr dabey / und viel Ungelegenheit daraus entstehen kan. Daher soll man das Operment mit grosser Fürsichtigkeit gebrauchen / weilen man andere Sachen hat/ welche nicht so gefährlich sind.

Der Rubinus Arsenici Diaphoreticus, tauget sehr wol in Lungen-Kranckheiten/ die von dicken Cataren herkommen / man gibt ihn auch in gifftigen bösen Kranckheiten/ zum Schweiß treiben. Aeusserlich heilet er alle Giffte / böse Geschwäre / die sich sonsten sehr übel heilen lassen.

Die Tugenden des Tests oder Bley-Schweiffs sind wie des Silberschaums und der Eisen-Schlacken.

Das neundte Capitel.

Von dem Zinober.

ZInober heist Lateinisch / Cinabaris.

I. Wesens-Beschaffenheit/ und II. Zeugungs-Ort.

Der Zinober ist zweyerley / der natürliche und gemachte. Der Natürliche wird auch Berg-Zinober genannt / ist eine Metallische Materie/ so in Ertz-Gruben gefunden wird / und ist ein Quecksilber Ertz / der Beste ist / welcher aus Ungarn kommt / viel Mercur, und Schwefel bey sich hat / und eine Solarische Natur besitzet. Sollte man aber den Spanischen haben können / so wäre es noch besser / dieser ist sehr hoch an der Farbe/ und schön glänzend / hat auch nicht viel Steinichtes. Wird sonsten auch von verschiedenen andern Ländern aus Franckreich / Teutschland / als von

Aetzen

Altzey in der Pfaltz / bey Marburg und andern Orten.

Der Gemachte ist derjenige welcher durch die Kunst aus dem Queckſilber und Schwefel gemacht wird wenn man nemlich zwey Theil wolgereinigten Queckſilbers / in einen Theil schönes gelben Schwefels / welcher in einem glasirten Hafen gelind geschmoltzen / incorporirt und gradatim sublimirt / oder wenn man das Queckſilber zuvor in Scheid-Wasser solvirt / mit dem Schwefel vermischet / hernach das Scheid-Wasser per deſt. abziehet / und das übrige sublimiret / wie solches D. Valent. aus Lazari Erckers Probier-Buch lehret.

Kommt entweder in grossen Stücken oder præparirt und rein aus Holland.

III. Nutzens-Anwendung / In verschiedenen Dingen.

Der Berg-Zinober wird von denen Mahlern und Buchdrucker sehr gebraucht / weil er eine schöne und hochrothe Farb gibt. So braucht man auch den gemachten Zinober / nicht weniger zu den Oblaten und zu dem Spanischen Wachs.

2. In der Artzney.

In der Medicin wird der gemachte Zinober innerlich nicht gebraucht / auſſer daß den Pferden Pillen davon gemacht werden. Aeuſſerlich braucht man ihn zum räuchern in der Spey-Cur.

* * *

Diesem wollen wir noch beyfügen den Span-grün / welcher Lateinisch heist / Viride Æris, wird auch Kupffer-Rost oder Ærugo genannt; deſſen aber sind unterschiedliche Gattung / das beste ist / das man gräbet. Das andere / so abgeschabet wird. Das dritte ist / welches man durch die Kunst bereitet. Es haben zwar alle Grünspan oder Kupffer-Rost ein süsse Schärpff und Hitze / doch aber ist dieses das beste / welches am meisten grün ist / und im Mund brennet / solches hat die stärckste Würckung / hat auch gute Krafft in der Artzney.

2. Den Mennig / Lateinisch Minium. Ist auch eine rothe Mahler-Farb / bey Griechen Sandix genannt. Es wird dieser gemeine Menig von dem Bley in den Schmeltz-Oefen gemacht. Ist schädlich inwendig im Leib zu gebrauchen / hat eine corrosivische Natur. Der Rauch davon ist der Lung ein schädliches Gifft.

Wird in Engeland häuffig gebrennt / und in Franckreich und andere Orte verschickt / ist aber sehr grob. In Teutschland wird der Mennig sehr schön zu Nürnberg gemacht / deren Hütten nur zwey in dem gantzen Römischen Reich seyn sollen. Marxius Material-Kammer / p. 130. der beste Mennig ist / welcher eine hohe Farb hat / meistens aus Pulver bestehet / und so viel möglich sauber ist / man muß auch Achtung geben / daß er nicht gewaschen sey / welches an der weislichten Farb zu sehen / und wann er in kleinen Ballen kommt.

Das zehende Capitel.

Von dem gemeinen und Venetianischen Glas / und der Glas-Gall.

Die Glasgalle heist Lateinisch / Fel vitri. Das Glas aber / Vitrum. Italiänisch / Vetro, Frantzösisch / Verre. Spanisch. Vidrio.

I. Wesens-Beschaffenheit / und II. Zeugungs-Ort.

Vor dem Beschluß der Mineralien ist noch zu reden von dem Glas / weil die Autores, desgleichen thun / und das Glas eine Sache ist / bey deren Verfertigung die Kiesel-Steine vieles beytragen müssen / dann es wird aus Asche Bley / Kieſelstein und subtiler Erden gemacht. Auf was Weise solches geschehe wird aus folgendem zu sehen seyn.

Erstlich machen die Glasmacher vor allen Dingen ein Gemeng / aus sehr reinen und saubern weissen Sand oder Kieſelstein / mit der soute Pott-Aschen / Rochetta, oder deren Saltz. Es wird geglaubt / daß ein jedes Saltz so von der Asche der Kräuter gemacht wird / hierzu dienlich ist. Alle diese Stücke werden alsdann / doch jedes allein sehr klein gestoſſen / und durch ein subtiles Sieb geschlagen / ehe sie zusammen calcinirt und geschmoltzen werden / indem nach der Glasmacher Sprichwort; An einem engen Sieb / und dürren Holtz die gantze Kunst gelegen.

Dieser also præparirte Sand / wird alsdann / mit einem von obigen Saltz in gebührender Proportion vermischet und zu einer Massa geschmeltzt / welche man auf den Glas-Hütten das Gemeng / zu nennen pfleget.

Vor diesem Gemeng hat man unterschiedliche Gattungen auf den Glas-Hütten / nach deren Güte / die Güte das Glas ausschlecht und es entweder hell oder dunckel / hart oder grob wird, &c. Zu der Crystallinischen Arbeit / die Crystallen / so aus guten Sand / und dem Levantischen Pülverlein bestehen / gemacht werden; zum andern / hat man das ordentliche Gemeng / welches aus der Asche des Levantischen Pülverleins und saubern Sand bestehet; drittens das gemeine Gemeng / welches aus allerhand Aschen und härtlichen Sand bereitet / und zum gemeinen Glas verbrauchet wird.

Nachdem man nun ein sauberes Crystallinisches oder gemeines Glas machen will / so nimmt man eine von besagten Gemengen / und läst solche in kleinen Tiegeln oder Löffeln deren jeder Glasmacher eines vor sich allein haben soll / in Werck-

Ofen schmeltzen / und wann das Metall genugsam ausgeschmoltzen ist / so stecket der Arbeiter ein Holes-Eisen oder Rohr in solchen Töpff/drehet solches etwas herum / und nimmt des Glases so viel / als er zum Geschirr vonnöthen hat/ dann das geschmoltzene Rohr-Glas oder Metall / henckt sich an das Eisen / gleich einem zähen oder glebrichten Safft/nicht anders/ wiewol etwas fester als Terpentin / die Form aber des Glases/ welches an dem Rohr hangt/ ist rund. Solches welchert der Arbeiter / indem er es hält auf einem Marmor hin und her / damit es sich recht vereinige nach diesem bläst der Arbeiter gemach in das eiserne Rohr/ so bläst sich das Glas/ von dem Athem als eine Blase auf. So offt aber der Arbeiter in das Eisen bläst / so offt jetzt er das Bley-Rohr von Mund / an die Wangen oder Backen / damit er mit dem Athem / keine Flamme nach sich ziehe. Alsdann thut er das Blas-Rohr hinweg / drehet es rings um den Korff herum / erlängert und erkältert das Glas / und truckt es in Modellen / letzlich übergibt ers dem Glaßmacher / welcher es mit seinem Instrument vollends zu recht bringet und formiret / biß es endlich mit einer Gabel in den Kühl-Ofen/oder Obersten Theil des Ofens/ gesetzt wird/ damit es erwärme/ und von der Kält nicht springe.

Dergleichen Glas-Hütten sind verschiedene in Teutschland / das Venetianische Glas wird aber für das beste gehalten / dieses wird zu Murano / eben auf erstbeschriebene Art gemacht/ ausser / daß an statt des Sands / oder Sandsteinen der Berg-Crystall / oder sonst reine Steine / aus dem Pado, und die beste Soude, dergleichen von Alexandria viel dahin gebracht wird / darzu genommen werden. Welche auch so leicht nicht davon abgebet / und daher Ursach seyn mag / daß es so gern von sich selbst in der Lufft reissend wird.

III. Nutzens-Anwendung.

Die Gläser haben ihren mannigfaltigen Nutzen. Die Scheiben aber in den Fenstern / und die Trinck-Gläser auf dem Tisch zeigen ihre Nothwendigkeit und nutzlichen Gebrauch am meisten.

Ist hitzig im ersten Grad / und trocken im dritten. Es lässet sich färben wie man will / und zergehet leichtlich im Feuer: Und so mans heraus thut / wird es bald hart und gestehet.

Das Glas hat die Natur des Queckst.bers/ mit kälten und trucknen. Es macht das Eisen und alle Metall weich/ damit dieselbige zergehen/ und im Guß zerfliessen. Wann man aber Glas geust und schmeltzet / kan man eine Farb darauf werffen / welche man will / so wird es dieselbe allweg behalten. Dannenhero werden auch mit dem Saltz und Glas viel Künste gemacht und zu wegen gebracht.

Das Glas ist zu vielen Salben gut / und dienet wider die Räude und Krätze. Es machet auch Haar wachsen / mit Wachholder aufgestrichen ; gestossen und gebrennt / dienets vor den Stein in der Blasen und Nieren / mit Wein getruncken.

Beschluß.

Von einigen / flüssigen entzündlichen/ aus der Erde kommenden Dingen/Erdhartz und Erd-Oel, Petroleo.

Das feineste unter den Erd-Hertzen nur zu gedencken/ so ist solches die Naphta, welche nichts anders anders als ein subtiles mineralisches Oel ist/ und diese rare Eigenschafft an sich hat / daß es die entfernte Flamme an sich ziehet / und also Behutsamkeit erfordert. Ist Anfangs aus Babylonien kommen/ wird aber heut zu Tag aus Modena / und einigen andern Orten in Italien hergebracht.

Man hat aber auch das Stein-Oel/ Petroleum, welches gleicher weis aus den Bergen und Felsen fliesset. Dergleichen nicht allein Italien und Sicilien / sondern auch in Bayern gespühret worden. Das weisse kommt aus der Provintz Lanquedoc in Franckreich / dieses ist der Marckschreyer Panacæa, oder Artzney wider alle Kranckheiten / rechtschaffene Medici geben es nicht gern innerlich zu gebrauchen/wegen seiner grossen Wärme. Einige halten es vor ein gewisses Remedium wider das Zahn-Wehe.

Orlti

Dritter Absatz.

Handlend:

Von den Metallen / und denen daher kommenden Dingen.

Die noch übrige unter-irrdische Dinge zu betrachten / werden uns nunmehr diejenige / vorgeleget werden / welche nicht anders / als durch grosse Feuer-Hitze geschmoltzen / oder nachdem sie glüend gemacht / durch den Hammer auseinander getrieben / oder durch dazu gemachte Instrumenten länger gezogen werden können / das Quecksilber / und das Bley werden auch dabey vorkommen / obwol jenes weder länger gezogen / noch dieses allzugrosse Feuer-Hitze erfordern kan; dann es haben beyde viel / den Metallen gleiche Umstände bey sich / welche erfordern / daß sie unter die Anzahl der selben genommen werden müssen. Diese wollen wir der Ordnung nach vor uns nehmen und nach bisher behaltenen Umständen untersuchen / und zu letzt mit dem Berg- und Schmeltz-Werck dieses Buch beschliessen.

Das Erste Capitel.

Von den Metallen insgemein.

Die Metalle sind harte Cörper / die sich hämmern und schlagen lassen / und werden Ertz / genennt: Bestehen alle samt aus Vermischung des Quecksilbers und Schwefels / welche beyde nach ihrem Zusatz des mehrern oder minderen Theils / auch nach der Substantz oder Sauberkeit oder Unreinigkeit dieser Metalle constituiret und coaguliret werden. Deren sind fürnehmlich sieben / als Gold / Silber / Quecksilber / Kupffer / Zinn / Eisen und Bley.

Es mögen die Physici sehen wie sie die heutige Zeugungs-Art der Metallen ergründen und beweisen / einem Hausmann ist genug / daß er sie kenne und wisse / wie er sich derselben oeconomiæ zu bedienen habe; doch sind manchmal solche Gemüther / welche ob sie es schon nicht nöthig haben / dennoch gern in eine Sache so tief eindringen / daß sie nicht wol zu friden seyn können / bis sie den Ursprung derselben ergründet haben. Denen wollen wir mittheilen / was Sturm in seiner guten Physic vor das einfältigste darvon hält / und nachdem er von der Natur und Zeugung des Magnets / endlich eine auf alle Metallen gerichteten Unterricht herstellet. p. 589. Den Bildhafftigen Ursprung dieser Dinge können wir vornemlich verstehen / von dem unter-irrdischen Feuer oder Hitze / welches / daß es in Menge inwendig in der Erden verborgen seye / die Erfahrung bezeuget.

Dieses kan aber solche Sachen nicht würcken / wenn wir nicht viel Dinge vorher setzen / welche nach dem Grundsatz des Renati Cartesii, gantz einfältig und am deutlichsten unter allen / wie ich glaube / vorgestellet / folgende sind: daß nemlich 2. die Metallische Klumpen von mancherley Art gleichsam in dem innersten Kern der Erden / wozu kein Mensch kommen kan / in grosser Menge von der ersten Schöpffung her verborgen liegen; daß auch 3. eben daselbst einige scharffe und saltzige Säffte zu finden seyen / welche gleich als wie das Scheid-Wasser immer fort einige gantz kleine Theilgen von derselben Klumpen gleichsam abschaben und absondern; welche darnach 4. in die Quecksilberichte und öhlichte Theilgen / so ebenfalls in gedachter Tieffe der Erden wegen ihrer Flüssigkeit ihnen begegnen / verwickelt / und also von der unter-irrdischen Hitze zugleich mit denen ebenfalls verwickelten vielen kleinen irrdischen Stücklein / durch die allenthalben aufgethane kleine Ritzen der Erden hinauf / nach dem obern Theil der Erden / unter der Gestalt eines Dampffs / nach und nach höher und höher getrieben werden; darnach aber 5. Wann die Krafft der Hitze allgemach verringert wird / und die öhlichte und quecksilberichte Theilgen von der ob wol schon verminderten Hitze / noch weiter fortgetrieben werden / durch ihre eigene Schwehre in gedachten Ritzen und Gängen der unter sich selbst und mit denen andern zimlich groben und schwehren Theilgen zusammen wachsen / und die metallische Schalen oder Glöse / oder Ertz-Klumpen ausmachen. Ein mehrers siehe bey ihm selbsten / und bey Löhneisen / im Bericht von Bergwercken p. 19.

Verwunderlich ist / was dieser Letztere pag. 25. sagt / daß die Ertze / nachdem sie zu ihrer Vollkommenheit gelanget in einen Stillstand gerathen / und wieder zuruck gehen / wann sie nicht verschrotten und weggehauen werden / indem sie die natürliche Erd-Hitze mit der Zeit verzehre / die Natur aber nicht still stehe / in dem was sie zeuget.

Nicht weniger / daß aus einem Metall ein anderes werden könne. Es werde aus Eisen Kupffer / und die Gelehrten wollen / daß der Nahme Metall von der Veränderung und Verwandlung her komme / daß nicht

nicht allein muß nach dem andern brechen/sondern immer ein Geringers in ein Bessers verwandelt werde / obwohl ein jegliches sein eigen Wesen und selbstständige Form habe. Und unter andern Beweiß-Gründen setzet er auch diesen / daß es die Erfahrung gebe / und am Tag lege / daß nicht allein die Hitze im Berg die Metall schmelze / sondern daß auch etliche derselben ihre here Heisgrätigkeit / (so redet er) mit an Tag und in Schmeltz-Oefen bringen / denn etliche Berg-Arthen / so auch Silber führen / verzehren alle Feuchtigkeiten/so sehr mit dem Bley im Ofen / daß man alle Stich ausgiessen und frisch Bley vorschlagen muß.

Viel weniger disputirens ist von dem Nutzen der Metall / welcher theils in dem Eingang dieses Buchs gezeiget worden / theils sich auch zu Haus / Im Feld / und im gemeinen Leben also offenbaret / daß das Reden davon unnöthig ist.

Das andere Capitel.

Von dem Gold.

Gold heist Lateinisch / Aurum. Frantzösisch / Or. Italiänisch / und Spanisch / Oro.

I. Wesens-Beschaffenheit / und II. Zugungs-Ort.

Das Gold ist unter allen Metallen das edleste / dichteste und kostbareste / an der Farb gelb / bestehende aus hoch digerirten und fixen Anfängen.

Wird in Bergen gefunden / und aus der Erden gegraben / kommt aus Vermischung eines sauberen klaren und rothen Schwefels / und gereinigten Mercurio, der bey demselben überflüssig vorhanden / also / daß das Gold mehrentheils dem Mercurialischen Anfange gebühret: Ist der König unter den Metallen / währet länger / und läst sich mehr arbeiten. Es scheinet und gläntzet allezeit / ob es schon verwüstet wird / rostet auch nicht / und wird viel weniger vom Rost verzehret.

Es wird aber dessen unterschiedliche Gattung gefunden: Das beste ist das Arabische / diesem folget nach das Ungarische / und dem das Reinische Gold: Wiewohlen auch etliche dasjenige / so aus Indien und China kommt / dem Rheinischen beyfügen; die Erfahrnuß aber bezeuget / daß dieses mit vielem Kupffer vermischet ist.

Die Venetischen Ducaten verdienen in der Artzney auch ihr Lob / und ist zu mercken / daß man in der Artzney nur das beste und reineste Gold gebrauchen soll.

Die Farbe des Golds ist gelb/doch gibt es auch weisses Gold / welches jedermann vor Silber ansehen und halten würde / wo es nicht die dem Gold allen zukommende Umstände und Beschaffenheiten an sich hätte. Siehe Historiam Bohemiæ, Balbini.

Das Gold erquicket das Gesicht / und je röther es ist/je für besser man es hält. Es ist auch zweymal so schwer als Silber oder Kupffer. Im Feuer verzehret es sich nicht / sondern wird je mehr dardurch gereiniget und probiret.

Es findet sich aber auch das Gold häuffig in den Flüssen als Tago, pactolo, und dem Rhein da es unter dem Sand gefunden wird / welches die darzu bestellte Gold-Wachser aufsuchen und vermittelst des ☿ oder Queckſilbers das Gold daraus zu bringen wissen / wie hiervon Ercker im Probier-Buch / p. 101. zeuget.

Sehr curios ist die Prob durch die Wasser-Wag / welche von Archimede erfunden / und von D. Valentino in Museo Museor. p. 69. also vorgestellet wird / daß wann zwey Stücker Golds / oder zwey güldene Müntzen / so ausser dem Wasser einerley Gewicht haben / und nachmahlen entweder mit zwey gemeinen Waag-Schalen / oder dem gläsernen Wasser-Weger / dessen sich die Saltz-Factor bedienen / unter dem Wasser / gewogen werden / dasjenge Stück / so unverfälscht ist / das andere / so schlechter Metallen bey sich führet / mercklich überwieget.

III. Nutzens-Anwendung / in verschiedenen Dingen.

Man kan wol sagen / daß das Gold und Silber das jenige seye / welches dem Hausmann dem gröſten Nutzen schaffe / dann wann er dessen viel besitzet / so hat er alles / weil er alles dafür bekommen kan. Man kan aber auch sagen / daß nichts schädlichers sey als besagte beyde Dinge / weil ein unglücklicher Besitzer derselben / durch bösen Gebrauch um Haab und Gut / Leib und Seel gebracht werden kan. Jedoch gleichwie jenes auf die gute Haushaltung zu ziehen / so haben sich auch dessen nur diejenige anzunehmen / welche nicht wol Haushalten lernen: Und bleibt gewiß / daß das Gold im rechten Gebrauch dem Haus das nutzlichste seye.

Man kan nicht nur wie gesagt alles dafür bekommen / sondern auch wann und zu welcher Zeit man will; da hergegen ein Diamant oder andere Jubele / welche öffters doppelten Wehrt hat / den Libhaber erwarten / mithin ihren Besitzer so lang in der Noth stecken lassen muß. Wie schon erinnert worden p. 844.

Von den Gemüntzten Gold ist gar kein Zweifel / ob es nutze / in dem man auf das leichteste alles dadurch ins Haus bekommen kan / was darinnen nöthig ist / wo nur die Sache selbst zu haben / und die Zeit derselben Herbey schaffung leydet.

Es wissen die Goldschmiede und andere Künstler fast unzehlbare Arbeit daraus zu verfertigen/und die Dratzieher machen dicke und dünne Drat daraus/ und ist verwunderlam/ daß wie bezeuget wird/ man aus dem dritten Theil eines Gran recht puren unverfälschten Goldes einen Drat von 134 Schuhen ziehen könne.

Nicht weniger ist sich zu verwundern/ daß die Goldschläger aus einer Untzen feines Golds wol 1600. Blätter/ derer jedes 37. Quadrat-Linien in sich hält/ schlagen können. Daher ist das geschlagen Gold lat. aurum foliatum sehr bekannt. Wird zwischen Pergament oder Ochsendärmern/ mit breiten Hämmern geschlagen / und theils in grössern / theils in kleinern Büchlein verkaufft.

Unter diesem geschlagenen Gold ist auch eines/ welches Zwisch-Gold / lat. Aurum foliatum mistum genennt wird. Siehet auf einer Seiten weiß aus / und weil es kein pures Gold / kaum die Helffte des Preißes des andern Werth ist.

Diese und dergleichen andere Gattungen des geschlagenen Goldes / welche die Goldschläger haben mögen/ kauffen verschiedene Handwercks-Leute / als die Schwerdtfeger / welche das beste und feinste zu den Damascenirten-Klingen brauchen.

Die Waffenschmiede nehmen die andere und geringere Gattungen zu Verguldung der Harnisch und andere dergleichen Sachen.

Die Buchbinder and andere Meister / welche Papier zu vergülden haben/ suchen die dritte Sorte solchen Goldes.

Die Apothecker und Chymici sind zu frieden mit noch geringerem Golde/ welchen solches zu ihren Medicamenten und derselben Vermischung gut genug ist.

Das Muschel-Gold / lat. Aurum in Musculis, ist nichts anders als die bey dem Schlagen des Goldes abfallende kleine Stücklein / welche hernach mit Jungfern-Hönig rein abgerieben / und in kleine Muscheln/ oder in die so genannte Krebs-Schüsselein eingetheilet werden.

Wo man nun solches brauchen will/ es sey zum Schreiben oder zum Mahlen / so wird es mit Gummi-Wasser aufgerühret und angewendet.

Dem Nahmen / nicht aber der Sache nach / ist auch diejenige Materi Gold / welche Aurum musicum heisset. Dieses ist nicht so wol aus Gold als aus andern Metallen / aus Zinn/ Wißmuth/ gelben Schwefel und dergleichen zubereitet/ und zum Glas-Mahlen / Illumiren / und Türckischen Papier zu gebrauchen.

Eben dieses ist auch von dem so betitulten Auro Sophistico zu sagen / welches von Gold nicht anders hat / als die Farbe / sonst aber aus Grünspan / Tutia, Bores und Salpeter mit Baum-Oel impastiret / vermittelst einem Schmeltz-Tiegel / und starckem Feuer zuwegen gebracht wird.

2. In der Artzney.

Ob das Gold in dem Menschlichen Leibe einige Würckung habe / ist noch nicht so gewiß und ausgemacht/ daß deßwegen kein Zweiffel mehr übrig bleibe/ und hat Herr D. Valentin kein Bedencken in seinem offt-citirten Mus. Museor. p. 69 zu sagen: Es sey das Gold mehr eine Panacæa gegen den leeren Beutel/ als gegen allerhand Kranckheiten des menschlichen Leibes / und halte er darfür/ / daß man mit grösserem Nutzen Gold aus den Medicamenten / als Medicamenten aus Gold machen könne / und ob wol das Aurum foliatum unter viele Composita gemischet / dabey auch Pillen und andere Sachen/ damit übergüldet worden/ so würde doch nicht so wol das krancke Hertz/ als der Reichen und Grossen Aberglauben hiedurch gestärcket / indem die Medici biß auf den heutigen Tag noch nicht eins sind / ob das geschlagene Gold in dem Magen und Leib könne aufgeschlossen/ und zur Würckung gebracht werden.

Vielweniger habe man sich mit dem Auro Potabili, Gold-Tincturen/ Panacæis Solaribus, und dergleichen zu vertieffen / deren Effect gemeiniglich nicht dem Gold/ sondern dem Menstruo zuzuschreiben seye.

Inzwischen hat man biß daher geglaubt/ das Gold sey hitziger Natur und dabey mehr temperirt in seinen Tugenden als andere Metalle.

Geschaben Gold genossen / benehme das Zittern des Hertzens / welches aus der Melancholie entstehet:

Gold zu Pulver gerieben und geessen / verzehre die Auffsatz/ und stärcke alle Glieder des Menschen. Die Abseylung vom Gold genutzet / stärcke das Hertz über andere Artzney/ und lasse keine faule Materi im Leib wachsen.

Gold mit dem Safft des Krauts Borago, oder mit Pulver/ genannt Os de corde cervi, und Zucker gemischt / sey gut denjenigen / so ohnmächtig sind/ und davon schwinden.

Gefeilet Gold in Speiß und Tranck genutzet / diene wider die fallende Sucht.

Es heile Auffsatz und Grind: Dann es stärcke das Hertz über alle andere Artzeyen / und mache ein gut frölich Geblüt.

Wein / darinnen Gold offtmahls abgelöschet / seye gut wider die Wehethum des Miltzes.

Das Gold diene wider Schwachheit des Hertzens / benehme die Traurigkeit / und werde von denjenigen/ so mit ihnen selbst reden und phantasieren/ mit grossem Nutzen gebrauchet.

Was mit Gold geöffnet wird an des Menschen Leib/ als mit Laßen / Schrepffen und Schneiden / das heile ohne Schaden/und wachse kein faul Fleisch in denselbigen Wunden.

Der Gebrauch des Goldes in der Artzney / ist den alten Griechen unbekannt gewesen / und haben die Araber dieses Metalles Tugend am ersten erfah-

ren / und selbiges unter ihre Artzney-Mittel gethan.

Ausser obgedachten Auro potabili, ist auch bekannt/ das Aurum essentificatum cum Antimonii Tinctura, als ein herrliches Mittel in alten langwührigen Kranckheiten.

Ein Gold-Pulver mit gebrannten Hirschhorn/ in bösen Fiebern/ rothen Ruhr etc.

Das Aurum Diaphoreticum compositum Poppii, in Contractuern.

Item/ das Gold-Saltz/ als eine vortreffliche Schweiß-treibende Artzney.

Das Dritte Capitel.

Von dem Silber.

DAs Silber heist Lateinisch / Argentum, Frantzösisch / Argent, Italiänisch / Argento, und Spanisch/ la Plata.

I. Wesens Beschaffenheit und II. Zeugungs-Ort.

Silber ist ein edles weisses Metall / doch nicht so vollkommen als das Gold. Kommt aus Vermischung eines klaren weissen Queckssilbers/ und einen weissen sauberen Schwefel / so nicht sehr hitzig ist/ darum ist es auch schön weiß.

Doch folget es demselben an Geschmeidigkeit und Schönheit stracks nach/ ob es wol dem Gewicht und Schönheit nach weit entfernet bleibt.

III. Nutzens-Anwendung.

1. In gemeinen Dingen.

Man hat das geschlagene Silber als wie das geschlagene Gold / welches eben auf besagte Manier zu dünnen Blättlein getrieben wird. Und weilen auch allhie viele Schnitzlein abfallen/ so werden dieselbe auch mit Gummi gerieben und angemacht/ daher entstehet das Muschel-Silber/ so zum Schreiben und Mahlen dienet.

Denen/ welche auf grosser Herren Tafel/ in Zimmern und Gehältern das Silbergeschmeid gesehen/ ist bekannt / was man aus Silber machen kan.

Es ist aber auch allhie zu erinnern / daß das sogenannte Argentum Musicum, mit diesem Metall nichts zu schaffen habe/ weil es aus nichts anders/ als Zinn-Wißmuth und Queckssilber gemacht wird.

2. In der Artzney.

Das Silber ist kalter und truckner Natur/ und in seiner Kälte und Feuchtigkeit temperiret. Es stecket ein sonderbares Gehirn-Confortativ in dem Silber / daß die Animalischen Geister erquicket / und gleichsam bestrahlet ; daher tauget es in allen Haupt-Kranckheiten/ dem Schlag/ der schwehren Noth / Gicht / Schwindel/ wann man Medicamenta daraus bereitet/ man machet auch äusserliche Wasser/ mit Aqua forti daraus/ und färbet die graue Haare schwartz darmit.

Es verzehret in faulen Wunden das böse Fleisch / und heilet die Wunden zusammen/ also/ daß man sie nicht hefften darff.

Insonderheit ist bekannt/ was das Bezoardicum lunare, welches gebraucht wird wider die schwehre Noth/ und andere des Haupts und des Hirns Kranckheiten / wider den Schlag/ Melancholey / Tollheit und dergleichen. So ist es auch ein gutes Mittel vor die Pest.

Wie sehr die Silber-Crystallen / Crystali lunares, welche aus dem Capellirten und wolgereinigten Silber/gerühmet werden/zu Austreibung des Gewässers bey dem Wassersüchtigen/ siehe bey Ettmullero, in Coment. Schrœd. p. 833.

Gleichwie bey dem Gold gesagt worden / daß mans tranckbar machen könne / so ist auch allhier zu melden / daß solches auch bey dem Silber vorgenommen werden könne/ dann man hat das Trincke-Silber mit dem Spir. Vini.

* * *

Silberglett oder Göldglett heist Lateinisch/ Lithargyrium, Spuma Argenti, Italiänisch / Spuma d' Argento, Litharginio, Frantzösisch / Escume d' Argent, und Spanisch/ Almartago, Litharginio. Ist nichts anders dann schwartz Bley / welches man bey Säuberung des Silbers/ welches mit Unreinigkeit vermenget und verunreiniget ist/ bekommt.

Es machen aber die in dem Bley coagulirte unreiffe Schwefel-Metalle die Glett/ und seyn dessen zweyerley Arten/ als Silber-Glett / Lithargyrium argenti, und Gold-Glett Lithargyrium auri, das erste kommt aus der Silber-, das andere aus der Gold-Reinigung her. Es ist an Kälte und Truckne temperirt/ kalt und feucht im ersten Grad.

Sie trocknet / kühlet mässig / abstringiret / verstopffet / erfüllet das Hole/ extergiret / und machet Fleisch.

Es hat die Silberglett noch vielen andern Nutzen und Würckung in der Artzney. Insonderheit ist bekannt das Sal Litharg yrü, oder das Glett-Saltz / das rothe Glett-Oel / und der Balsamus, oder Salbe.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Conterfey / Wißmuth oder Marcasit, und dem Zinck.

COnterfey / Wißmuth / Marcasit, wird Lateinisch / Marcasita, Electrum oder Bismuthum.

Diese Namen werden diesem Metall ohne Unterscheid gegeben ; doch soll Wißmuth nur demjenigen Marcasit gegeben werden / welches aus den Zinn-Gruben kommt.

I. Wo

I. Wesens Beschaffenheit.

und

II. Zeugungs Ort.

Ist ein Metallisches Peritoma, das in Zeugung der Metallen aus einem zur Metall-Zeugung untauglichen Theile hervor gebracht/ und in einen weissen/ harten/ zerbrechlichen Cörper verwandlet worden/ so besser als Zinn/ und doch viel geringer als Silber. Es werden aber zweyerley gefunden/ eines/ so durch Kunst bereitet wird/ das ander/ so von Natur wächset: Das gemachte Conterfey wird aus Silber und Salpeter gemacht und zugerichtet; das Natürliche aber kommt aus Vermischung des Goldes und Silbers. Solches natürliche Conterfey haben die Alten höher/ dann alle Metall gehalten.

Wobey aber zu mercken ist/ daß auch das natürliche von unterschiedener Gattung sey: Weil ein jedes Metall seinen eigenen Marcasit hat. Daher hat man Marcasitam auream, den Gold-Kieß/ Marc. argent. den Silber-Marcasit, doch ist der Zinn-Marcasit der bekannteste/ und wird gemeiniglich verstanden/ wann man nur schlecht-hin Marcasit verlanget.

Zinck.

Der Zinck wird auch Marcasita Pallida genannt/ und soll Mercur. bey sich haben/ und das Antimon. gelb färben. Er kommt der Natur des Wißmuths sehr nahe/ hat aber einen reineren Schwefel/ kan auch auf eben die Art bereitet werden/ und haben die Præparata aus beyden/ schier einerley Beschaffenheit und Kräffte. Findet sich häuffig um Goslar/ das beste ist schön weiß/ in grossen Stücken und nicht leicht brüchig. Je länger es im Feuer gewesen/ je schöner ist es/ welches zu erkennen/ wann es in kleine Stücklein geschmoltzen wird.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Dingen.

Man sagt/ wann man Gifft in einen Wein thue/ der in einem Gefäß seye von Conterfey gemacht/ so hebe er an zu sieden und zu rauschen.

Von den Chymisten und Alchymisten wird insonderheit der Gold-Käes/ gesucht/ welcher gleichsam Saame des Goldes ist/ wie die andern Marcasiten der andern Metallen. Der gemeine aber von den Zinn- oder Kannen Giessern.

Der Zinck wird auch sehr gesucht und gebraucht von den Kannen-Giessern/ nach dem sie in Acht genommen/ daß das Zinn viel besser dardurch/ als durch Feyl-Staub der Nadelmacher von seinem Unflat gesäubert werde. Einige stehen in denen Gedancken/ es vermehren diese Handwercks-Leute das Gewicht damit; allein daß dem nicht also sey/ erhellet daraus/ weil sie unter einen Centner Zinn/ kaum ein Pfund Zinck zu nehmen pflegen. Und ist sich zu verwundern/ daß der Zinck das Zinn also reinige/ als das Bley das Gold/ Silber/ oder Kupffer.

Es dienet auch den Rothgiessern zum Löthen/ allwo sie doch wohl zusehen müssen/ daß der Zinck gut sey sonst verderben sie die gantze Löthung.

Es gibt dem Kupffer eine Goldfarbe/ absonderlich wann man das Curcuma darzu thut/ zwingt auch das Kupffer/ nicht anders/ als Arsenicum, wenn man das weisse Kupffer machet. Dessen Blumen gebrauchet man in denen Augen-Artzneyen. ꝛc.

2. In der Artzney.

Aus dem Wißmuth werden einige äusserliche Mittel/ als eine weisse Schminck zubereitet welche nichts anders ist/ als das Wißmuth-Magisterium, welches zuwegen zu bringen besser unten gelehret wird. Dienet auch sonsten als ein flüchtiges Subjectum, so wohl über- als unter sich zu purgiren.

Es kan so wol der Zinck als der Wißmuth mit Salpeter sublimiret werden/ oder auch wohl ohn denselben/ und vor sich allein/ wie das Spies-Glas.

Dessen Blumen haben grosse Kräffte in den Pflastern/ die fressende Geschwäre zu lindern/ und die überflüssige Feuchtigkeiten derselben zu verzehren. Die mit Salpeter bereitete Blumen zergehen im Keller/ wie ein Sal Tartari.

Das Fünffte Capitel.

Von dem Kupffer und dessen Geschlecht/ als Messing/ Glocken-Speiß/ Metall ꝛc.

Kupffer heist Lateinisch Æs, Orichalcum; Italiänisch/ Rame, Frantzösisch/ Airain, Cuivre, Leton, Spanisch/ Cobre.

I. Wesens Beschaffenheit.

und

II. Zeugungs-Ort.

Ist ein Metall/ welches aus einem purpurfarben Schwefel/ rothem Saltz und gelben Mercurio bestehet/ ist besser als Zinn/ und geringer als Silber. Wann es geläutet und gesäubert wird/ so hat es eine schöne gelbe Farb/ und heist Messing/ oder Orichalcum. Unter denen geringen Metallen ist es das geschmeidigste/ glüet lang im Feuer/ ehe es zum Fluß zu bringen/ lässet sich aber gleich wie Gold und Silber in sehr lange Drat ziehen und ausdähnen.

Wird in Europa/ absonderlich in Schweden und Dännemarck häuffig gefunden/ ob wol auch in Teutschland/ und besonders im Hessenland zu Braubach/ Kleeberg und Franckenberg/ wie solches bezeuget D. Valentin, in Mus. Museorum.

Es wird aber in verschiedene Gattungen abgetheilet in das schwartze/ rothe und gelbe. Die zwey erste Sorten/ als das schwartze und rothe/ sind nicht anders unterschieden/ als daß jenes nicht so pur und sauber als dieses ist/ sind aber beyde geschmei-

schmeidig und zertreibich. Die dritte Sorte/ das gelbe Kupffer/ hält noch andere Metallen in sich/ als Messing und Glocken-Speiß/ und was schlechthin Metall genennet wird.

Die Frage: Ob der **Messing** auch natürlich wachse und gefunden werde? wird beantwortet mit Ja/ mit diesem Anhang/ daß es selten geschehe/ oder es seye wol möglich/ daß er sich in Bergwercken finden lasse/ er werde aber öffters durch künstliche Vermischung des Kupffers und Galmey-Steins zu Stand gebracht. Nemlich wann man zehen Theil reines Kupffers/ und drey Theil Galmeystein fliessen und treiben lässet/ so hat man Messing.

Glocken-Speiß aber ist nichts anders/ als eine Vermischung der Metallen/ worinn Kupffer und Zinn die Oberhand haben/ sie werde nun von Natur in der Erde also gezeuget und hernach gefunden/ oder von der Kunst also zugerichtet.

Das Metall aber/ welches insonderheit also genennet wird/ entstehet daher/ wann mehr Zinn als ungefehr 20. oder 25. pro cento unter das Kupffer genommen wird.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Sachen.

Was das Kupffer nütze/ darff nicht erkläret werden/ weil sich derselbe von selbsten zeiget/ so wol auf den Dächern und den Wänden der Gebäue/ sondern auch in den Zimmern und Küchen. Das Messing breitet sich noch weiters aus/ indem solches viele Handwercks-Leute zu kleiner Arbeit machen/ als zum Exempel/ zu Knöpffen und dergleichen. So pflegen auch die kostbarsten Mathematische Instrumenta als verjüngte Maaß-Stäbe/ Liniäle/ und so fort/ davon gemacht zu werden. Nicht weniger kommt der sogenannte Gold-Drat/ welchen die Goldspinner machen/ vom Messing her.

Der Glocken-Speiß bedient man sich allerhand Art Glocken und Schellwerck herzustellen/ gleichwie des **Metalls** zu Verfertigung schöner Degen-Gefäß/ Löffel und solcher Sachen/ welche öffters/ dem Ansehen nach/ dem Silber-Geschirr nicht weichen.

2. In der Artzney.

In der Artzney hat das Kupffer seinen guten Nutzen; wegen des flüchtigen Schwefels sind die Medicamenten davon dem Magen zu mächtig und schädlich. Derohalben man es so rohe und unbereitet nicht gebrauchet/ weil es/ wie bekannt/ im Menschlichen Cörper genommen/ ein vitriolische Natur erlanget/ und im Magen ein Erbrechen erreget.

Wann man solches aber wol bereitet/ und gebrauchet/ so ist es eine edle Artzney. Dann wann desselben flüchtiger Schwefel figiret wird/ oder so man desselben figirten Theil ausziehet/ so ist warlich die höchste Artzney darinn enthalten und verborgen; dannenhero der figirte Schwefel des Vitrioli Veneris ein vortreffliches Mittel ist.

Durch die Extraction bekommt man die Tinctur des Kupffers/ welche aber gar seltzam. Da ist Basilii Tinctur, Balsamum Veneris, und Quintæ Essentia Veneris, von welchen allen an ihrem Ort weitläufftiger zu schreiben.

❀ ❀ ❀

Es sind noch etliche Dinge wol zu mercken/ wo man ohne Confusion seyn will; erstlich das

Rausch-Gold/ oder Clincant. Falsches Gold/ welches nichts anders ist als geschlagen Messing. Dessen vielerley Gattungen/ dann einiges bleibt so dick als Papir/ einiges aber wird noch dünner geschlagen/ und wie das gute Gold in Büchlein gelegt/ heisset falches Gold/ und wird von Mahlern zum Vergulten gebraucht.

Nicht/ Augen-Nicht/ sonst auch Galmey/ weisser Galmey/ Galmey-Flug. Ist die ausgelöschte Asche von den Metallen/ welche/ wenn sie weiß ist/ **Weisser-Nicht**/ oder Nihil album und Pompholix; die graue aber **Grauer Nicht**/ Nihil Grisium, oder Spodium. Von diesem Nicht werden in den Apothecken verschiedene Dinge/ insonderheit aber das Unguentum Nihil, oder das Nicht-Säblein/ vor die unheylsame Geschwäre. Darum es auch eine Augen-Artzney/ wider die Füß/ und hitzige Blätterlein der Augen/ dahero man auch zu sagen pflegt: **Nichts ist gut vor die Augen.**

Der Tutien-wegen sind hier zweyerley Gedancken/ und wird behauptet/ daß die Tutia officinarum nicht von dem Messing herrühret. Wird sonst auch Cadmia factitia genennt.

Von diesem **Galmey** ist der Galmeystein zu unterscheiden/ lat. lapis Calaminaris, welches die Cadmia naturalis ist bey den Apotheckern. Dieser abstringiret/ und wird im äusserlichen Gebrauch dem vorhergegangenen vorgezogen. Er trocknet die Geschwär aus/ und füllet sie mit Fleisch/ und hat sonst gute Würckung. Sonst wird er von Kupfferschmieden zum Messing gebraucht.

Das Sechste Capitel.

Von dem Zinn.

Zinn heist Lateinisch Stannum, Italiänisch/ Stagno, Frantzösisch/ Estain, und Spanisch/ Estanno.

I. Wesens-Beschaffenheit.

und

II. Zeugnus-Ort.

Zinn ist ein weiches/ weisses und glänzendes Metall/ bestehet aus einem reinen Mercurio, und einem weissen minderzeitigen Schwefel. Bey den Hermeticis wird es Jupiter genannt/ weil es mit diesem Planeten und dann auch mit der Leber natürliche Freundschafft hält.

Ist sonderlich zweyerley/ entweder Gediegen/ oder in den Ertzen- und Zinn-Graupen. Jenes findet sich entweder in den Candlen der Wasser/ an welchen es sich wie Sand anhänget/ oder in gantzen Stücken und Glumpen. Dieses wird entweder

aus den weissen metallischen Flüssen geschmoltzen/ oder mit andern Zinn-Steinen/ welche man Zinn-Grauppen oder Zittwer nennet.

Unter allen aber wird das Englische Zinn vor das beste gehalten/ dessen man doch wieder verschiedene Sorten hat / worunter das recht pure/ wie es aus den Zinn-Gruben kommt/ für das feineste zu halten. Nach diesem ist das klingende/ worunter aber schon viel Wißmuth zu finden. Drittens ist das gemeine Zinn/ welches mit etwas Bley vermischet ist.

Die Kannengiesser probieren es mit den Zähnen/ ob es Krache oder nicht.

Das Teutsche Zinn soll gemeiniglich aus dem/ welches zu Uberziehung des Blechs untüchtig ist/ bestehen.

III. Nutzens-Anwendung.

Das Zinn erweiset sich sehr dienstbar in allerhand Kuchen- und Tisch-Geräth/ Schüsseln/ Tellern/ Löffel und dergleichen / auch in vielen andern Dingen/ deren einige bald folgen.

In der Artzney sind dessen Kräffte: Ausser daß es vor die Leber dienet / widerstehet es auch den Mutter-Kranckheiten. Daß man es in Hysterica Passione reichet/ so rohe an sich selbst / solches ist unrecht; massen das Zinn erstlich recht wohl von seinem Schwefel separiret werden muß/ dafern man es innerlich reichen will.

Sonsten kan man es rohe auch wol gebrauchen/ und hat zweyerley Tugenden: Erstlich wider die Würme / und zum andern wider Augen-Beschwehrungen.

Diese Würckung ist ohn allen Zweiffel dem Mercurio vivo beyzulegen / der mit dem Zinn noch nicht so hart verbunden ist / als bey andern Metallen.

Wider die Augen-Beschwerde/ist das bekannte Mittel des Lindani.

Das Magisterium wird durch die Præcipitation bereitet/ wie unten folgen wird.

Dieses ist eine sehr schöne Schmincke / die man in die Pomade thun kan / das Gesicht damit zu schmincken.

Man kan das Zinn eben auch wie das Bley distilliren/ daraus entstehet Jupiter diaphoreticus Begu. Ist in Fiebern / Seitenstechen / Mutter-Beschwehrden nützlich etc. Man hat ein anderes Diaphoreticum, dessen Kräffte verwunderlam/ Bezoardisch / dienen eben also in Fiebern/ Seitenstechen und Mutter-Beschwehrden.

Das Gummi Joviale sublimatum und Oel/ S. Closs. ist ein vortreffliches Mittel in Mutter-Schmertzen.

Die Zinn-Tinctur/ und das Zinn-Saltz/ taugen sehr wol/ in der schwehren Noth/ Melancholie/ Schwindel / trücknet die Flüsse auf / besonders diejenige / die auf die Augen fallen.

Das Zinn hat vor sich selbst kein Saltz / sondern es rühret solches nur vom distillirten Essig her.

* * *

Vor dem Beschluß dieses Capitels ist noch zu sagen/ 1. was Staniol sey. Nemlich von Zinn geschlagene Blättlein/ Lateinisch Stanuum foliatum / wird in kleinen Schachteln verkaufft/ deren jede ein Groß oder zwölff Dutzend solcher Blätter in sich hält. Man hat es auch gefärbt. Das beste ist / welches gantz dichte/ glatte / wohlgerollte Blätter hat.

Es wird zu den Wachs-Fackeln in Promot. Doct. zu Wappen bey Adelichen Leichen / zu Auszierung der Häuser und Dächer/ auch andern Sachen gebrauchet.

2. Das Schmeltz-Werck. Schmeltz-Glas: Email. entstehet daraus / wenn man dieses Metall mit sauberem Sand und Soude d'Alican zu einem Glas brennet / und mit unterschiedlichen Metallen tingiret. Kommt aus Venedig und Holland. Das weisse ist gleichsam eine Mutter der andern farbichten / und wird nicht allein von den Porcelin-Töpffern / sondern auch Jubelirern und Goldschmieden gesucht und gebrauchet.

Das Siebende Capitel.

Von dem Bey.

DAs Bley heist Lateinisch/ Plumbum, Italiänisch / Plombo, Frantzösisch/ Plomb, und Spanisch/ Plomo.

I. Wesens Beschaffenheit
und
II. Zeugungs-Ort.

Ist das geringste/ und (ausser dem Gold) das schwehreste Metall / bestehet aus einem sehr groben ungekochten Schwefel/ / Alaunischen Saltze / und einem Metallischen Mercurio, der eine Antimonialische Natur hat. Es wird genannt Saturnus; weil es dem Saturno in der grossen Welt / und dem Miltz in dem Menschen verglichen wird.

Die Natur des Bleyes ist in allen Eigenschafften dem Eisen und Stahl gantz zu wider. Es hat viel rohen flüchtigen Mercurii bey sich/ dahero es vor anderen Metallen am leichtesten fliesset und am schwehrsten ist. Es ist gleichsam eine Seiffe/ und wäschet die Unreinigkeit des Goldes und des Silbers ab.

Wird hin und wieder/ so wol gediegen/ als in seinen Ertzen gefunden / deren jenes entweder hart/ als das Polnische / oder etwas weicher als das Teutsche Bley.

Das in Ertzen zum Vorschein kommt/ ist zweyerley/ das weichere und das härtere. Deren jenes/ wiederum weiß / roth / oder gelb ist/ dieses aber ist ein sehr schwehres Ertz / leicht zu zerstossen.

III. Nutzens-Anwendung.

Es ist das Bley nach seiner Art eben so nutzlich als Gold ja bey vielen wie wol geringern Gelegenheiten/ ist Bley besser als Gold. Es werden auch viele Dinge daraus gemacht/ deren man nicht entbehren kan.

Das Bley kühlet/ abstringiret/ machet grob/ wehret der Gallen/ erfüllet die Geschwäre mit Fleisch/ überziehet die Wandmahle/ und tauget vor böse/ faule/ und krebsichte Schäden.

Es ist das Bley ein treffliches Subjectum in unserer Medicin, absonderlich in äusserlichen Schäden/ daß man seiner nicht wohl entrathen kan; es ist alcalischer Art/ und nimmt alle Säure an/ sie sey in Metallen/ Mineralien/ Vegetabilien oder Animalien! In Metallen nimmt es alle rohe unzeitige Metallische Particulas hinweg/ wie in Capelliren bekannt ist.

In mineralischen und Vegetabilischen Dingen bringet es alle saure Spiritus in ein ander Wesen/ und machet aus deren Vermischung einen süssen Kalch.

Was es in den Animalibus verrichtet/ sehen wir in vielen äusserlichen Zufällen. Ist also ein Ding/ welches sich nach einer jeden Säure richtet/ und sich mit derselbigen vermischet und sie in ein ander Wesen bringet.

Ehe man aber das Bley zur Artzney bereitet/ ist nöthig/ daß man es (wie auch alle Metalle) zuvor reinget/ so viel nemlich/ als dessen Unvollkommenheit es zulässet. Laß es derowegen in einem grossen eisernen Löffel schmeltzen/ wirff hernach kleine Stücklein Wachs/ oder Talck/ eines nach dem andern darauf/ welche sich alsbald werden anzünden/ und einige Unreinigkeit auf dem Bley lassen/ die man mit einem eisernen Spatel wegnehmen/ und aufs neu kleine Stücklein Wachs oder Talck darauf werffen/ und die Unreinigkeit absondern/ auch solches so lange continuiren kan/ biß das geschmoltzene Bley wie ein klarer Spiegel bleibet alsdann geust man es in ein Becken/ und läst es kalt werden.

Saccharum oder Sal Saturni ist zu vielen Dingen gut.

Crystalli Saturni pectorales reinigen die Lunge gar wol/ und sicher.

Das Butyrum Saturni, wird gebraucht wie das Sacharum Saturni. Welche zu bereiten an seinem Ort zu finden.

So ist auch der Spiritus Saturni ein treffliches Mittel wider die Pest/ fäulende Fieber/ und wider die Melancholie/ der kurtzen Ribben. Das Phlegma kan gebraucht werden/ die Wunden und stinckende Geschwär zu waschen.

Das Balsamische Bley-Oel/ hat grosse Kräffte in bösen Krebs süchtigen Geschwären.

Sonsten ist auch ein Balsamum Saturni, oder eine Salbe aus Bley-Zucker/ und wird gebraucht in Entzündungen und verbrennten Sachen/ kan auch deßwegen nicht genug gelobet werden. Durch die Extraction entstehet Sulph. Saturni, oder ein schwimmendes Oel/ mit grossen Tugenden in Lungen-Kranheiten.

Es ist auch die Bley-Tinctur, welche auch vor sehr dienlich gehalten wird in verschiedenen Fällen.

❦ ❦ ❦

Noch ist zu erinnern/ daß das Bleyweiß welches Lateinisch Verussa, Italiänisch Biacca, Frantzösisch Ceruse, und Spenisch Aluayalde heisset/ durch die Calcination des Bleyes entstehet/ und wird also gemacht.

Man hänget Bley-Blechlein über Essig in der Wärme/ damit dessen erhöhete Dämpffe solche umgeben/ so hänget sich das Bleyweiß nach und nach an/ dieses kanst du hernach abschaben. etc. Desselben Gebrauch ist äusserlich in Entzündungen/ Verbrennungen und güldenen Ader/ zum Exempel/ Nimm Bleyweiß q. v. misch es mit Rosen-Oel im bleyernen Mörsel zum Säblein. Damit bestreichet man den hitzigen Ort.

Das Bleyweiß wird besser bereitet/ wann man dasselbe mit distillirtem Essig machet/ darinn etwas Salis Armoniaci aufgelöset: Ist vor die Alchimisten.

Aus dem Bleyweiß bereitet man das Nürnberger-Pflaster.

Bleyweiß reiniget die Haut/ machet sie schön und glatt.

Es dienet auch zu den Werden und Geschwären der Augen/ und erweichet die kalten und harten Apostem/ hat sonst noch viele Würckungen in denen Præparatis.

Doch ist dieses Bleyweiß mit dem/ welches in kleinen Kegeln oder Kuchen aus Hall/ Engeland und Venedig/ nicht zu confundiren.

Das Achte Capitel.

Von dem Eisen und Stahl.

DAs Eisen heist Lateinisch/ Ferrum, Italiänisch/ Ferro, Frantzösisch/ Ferr, Ferrament, Ferraille, und Spannisch/ Hierro.

Wesens-Beschaffenheit.

und

II. Zeugungs-Ort.

Das Eisen ist ein sehr hartes/ ungeschlachtes/ und nicht gern flüssiges Metall/ welches sich doch treiben lässet.

Kommt aus Vermischung ein wenig grobes unreines Queckssilbers/ und einem groben unsauberen brennenden Schwefels. Darum schmeltzet es auch nicht so leicht wie andere Metalle/ sondern wird nur weich.

Wird zwar auch gediegen gefunden/ doch ist es etwas seltenes. Soll auch als Körner in einigen Flüssen in Steyermarck zu spühren seyn. Sieh Rulandum in Lex Alchym. pag. 266. Kommt aus verschiedenen Ländern/ absonderlich aber aus Schweden und Teutschland.

Stahl.

Stahl.

Der Stahl heist Lateinisch/ Chalybs, Italiänisch/ Acciale, Frantzösisch/ Acier, und Spannisch/ El hierro ò azero. Ist zwar auch ein Eisen/ aber doch subtiler/ klarer/ besser und härter/ und gleich einem distillirten Eisen. Hat auch eine sonderbare zusammenziehende Natur seiner Distillation halben/ in der Artzney.

Wann die Ertze und Eisensteine geschmoltzen/ so entstehen so genannte Goesen daraus/ es seye dann/ daß man Stuck-Kugeln/ Oefen oder dergleichen giessen wolle.

Solche Gorsen werden hernach auf die Eisen-Hämmer geführet/ allwo sie durch die von dem Wasser getriebene grosse Blaßbälge in der Esse ferner ausgeglüet/ durch öfteres Bewegen geschmeidiger gemacht/ und nachmahl auf dem Amboß/ durch einen geschwind auf- und niederschlagenden schwehren Hammer/ welchen das Wasser gar sejten liegen lässet zu Eisen-Strängen/ oder Stäben und andern Dingen getrieben. Unter wehrendem Schlagen fällt viel unreine Materie weg/ und mithin wird das Eisen besser.

Aus denen Stäben werden hernach Ruthen/ und aus diesen/ so man will/ der eiserne Drat gemacht/ nicht zwar auf dem Hammer/ sondern in den Dratzehers-Häusern. Nicht weniger werden aus denen Eisen-Stäben verschiedene Gattungen Blech gemacht/ welches entweder aus grossen und doppelten/ oder kleinen und einfachen Platten bestehet.

Diese werden durch kleine Hämmer wieder dünner geschlagen/ und öffters überzinnet.

Teutschland hat den Ruff/ daß darinnen das Blech sehr gut gemacht wird. Was die Persianer an dem von Gbiconda kommenden Stahl vor gute Qualität finden/ siehe in Tavernier Reiß-Beschreibung. 1. Th. p. 155.

III. Nutzens-Anwendung.

Es ist dieser so offenbar/ daß er keiner Entdekung nöthig hat. In der Artzney heilet es auch

Das Eisen ist ein gutes nutzbares Metall/ so sich am besten handhaben lässet. Es hat unterschiedene Kräfften/ es abstringiret und eröffnet/ die eröffnete Krafft stärcket meistens im flüchtigen Theile/ nemlich im Saltze/ die abstringirende aber im fixern/ nemlich in der Erde. Es sind dessen Tugenden hoch zu æstimiren: Dann es wärmet/ trocknet/ eröffnet/ incidiret/ attenuiret/ und ist gleichsam wie ein Beschützer der Leber/ Miltz und Gallen-Säcklein verordnet. Es dienet das faule Geblüt in den grossen und kleinen Gefässen/ auch in dem Parenchymate Viscerum selbsten/ das Melancholische dicke Geblüt zu verbessern/ und gleichsam an sich zu ziehen. Es ist der Veneris Freund/ giebt grossen Trost der Mutter/ und purgiret die schleimichte Feuchtigkeit aus derselben: Dienet wider die weissen Fieber/ welche aus Verhaltung der Monatlichen Zeit/ oder Verstopffung der Viscerum entstanden/ und ist darinn ein köstliches Mittel.

Gleichwie nun selbiges eröffnet/ also hat es auch eine zusammenziehende Krafft/ und ist diese beyderley Tugend und Würckung in verschiedenen Theilen des Eisens zu finden: Die eröffnende nemlich in den subtilen/ leichten und flüchtigen; und die zusammenziehende in den fixen und irrdischen Theilen.

Hat sonst viele Kräfften vor Magen-Schwachheiten und des Miltzes/ der Eisen-Rost/ Rubigo Ferri, ist bey Weibs-Leuten kräfftig.

Die Eisen-Schlacken/ Scoriæ Ferri, haben gleiche Tugenden mit dem Eisen/ doch etwas schwächer.

Der Crocus Martis obstructivus dienet in Blut-Flüssen/ und die Geschwäre und Wunden auszutrocknen. Man braucht es auch in den zusammenziehenden Pflastern.

So hat man auch einen eröffneten Eisen-Saffran/ als ein vortreffliches Mittel wider die langwührige Kranckheiten/ wider die Cachexiam, Verstopffung des Miltzes und des Gekröses.

Man machet ferner das Vitriolium Martis, das Oleum Martiale album, das Oleum Spirit. Salis Martiale. Ein vortreffliches anderes Eisen-Oel. Eine treffliche Tinctur wider den Durchlauff und rothe Ruhr.

Das Sal Sacharinum, Tincturam flavam Martis. Und den Liquorem Martis, welches alles vortreffliche Artzneyen sind/ die sich nach erlernter Zubereitung besser erklären werden.

Das Neundte Capitel.

Von dem Queckſilber.

Das Queck- oder lebendige Silber heist Lateinisch Argentum vivum; Italiänisch Argento vivo, Frantzösisch Vif. Argent. Spanisch Azopia. Wird darum also genannt/ weil es die Materien auswirfft/ in welche es gelegt oder geworffen wird.

I. Wesens-Beschaffenheit.
und
II. Zeugnus-Ort.

Der Mercurius ist nichts anders/ als ein mineralischer und metallischer flüchtiger Liquor, der vor allen andern Metallen sich gerne zum Golde gesellet/ und sich an selbes hänget. Er wird wegen seiner Gleichheit/ die er mit dem Planeten Mercurio hat/ und wegen seiner Bewegung/ da er sich mit allen Planeten vergesellschafftet/ also genannt; wie auch wegen seiner Farben Unterschied und Temperaments-Veränderung.

Er ist ein recht wunderbarliches Wesen/ und verstellet sich bald in tausenderley Formen/ daher er auch Protheus genennt wird.

Der Mercurius ist nicht allerzeit gut/ der Spanische wird für den besten gehalten/ wegen seiner Reinigkeit/ diesem gehet nach der Ungarische.

Damit

Damit man aber nicht damit betrogen werde/ soll man denselben also probiren : Treibe ihn durch eine Retorten / lässet er nichts Unreines hinder sich / so ist er gut.

Diese Eigenschafft hat das Queckſilber / daß es alle Metallen auf sich hält / gleichwie das Wasser das Holtz / ohne allein das Gold / welches zu Grunde gehet.

Es hat dabey ein solches Vermögen/ so du auf eine Gestertz Queck-Silber einen Centnerstein legest / so wiedersteht es der Last und trägt sie empor/ das Gold aber nimmt es an.

Kommt heut zu Tag meistenstheils aus Oesterreich und Hungarn / über Holland in ledernen Schläuchen von Schaaf-Fellen welche in höltzerne Stäucher eingeschlagen / und das übrige Spatium mit Sägspänen oder Hexel ausgefüllet werden.

Es wird entweder also pur und fliessend in den Bergwercken/ oder in seinen eigenen Ertzen und Mineren heraus gebracht.

In Spanien zwar wird das beste Queckſilber gefunden / welches das Silber übergülden soll / und deßwegen von den Alchimisten sehr æstimiret wird : Ist aber sehr rar und übel zu haben/ indem der König in Spanien verbotten/ solches in andere König reiche zu senden / ausser denen Indien / allwo es zu Scheidung und Reinigung des Goldes und Silbers emploirt wird. Muß also fast alles Queckſilber aus Ungarn und Siebenbürgen/ allwo in Histria , fünff Meilen von Labach / an den Venedischen Gräntzen / ein so reiches Ertz zu finden/ daß vier Centner drey Centner Queckſilber und Zinober geben.

Man behältes am besten in Gläsern/ dann alle Ding durchlöchert es.

Das gute Queckſilber muß weiß/ sauber/ recht lebendig und fliessend seyn/ wie ein helles Wasser / dasjenige aber/ so in einer kupffernen Schaale gleichsam wie Bley und dunckel anzusehen ist/ sich auch/ als ob es fett wäre / ziehet / oder an den Händen hanget bleibet/ und sich daran in runde Kugel formiret / ist zu verwerffen.

Einige können die Güte des Queckſilbers durch ein Gewicht erforschen / an welchem es / nächst dem Gold / alle andere Metall übertrifft.

III. Nutzens-Anwendung.

1. Bey verschiedenen Dingen.

und

2. In der Artzney.

Es müssen die Spiegelmacher / die Goldschmiede/ die Wardeine und andere Künstler/ Queckſilber haben zu vieler ihrer Arbeit : Dann ohne Queckſilber kan weder Silber noch Kupffer vergüldet werden.

Dessen Artzney-Kräffte belangend / so haben die Alten/ was das äusserliche Ansehen betrifft/ den Mercurium vivum vor eine kalte Materie gehalten ; seine stäte Flüssigkeit aber und doppelter Schwefel / nebst seiner Würckung omnia videlicet in Corpore humano liquefaciendo bezeugen / daß er ein pures Feuer seye. Daher er sich auch durch allerhand Gattung/ saure Spiritus und nasse Feuer/ bald in diese / bald in eine andere Gestalt verwandeln lässet/ doch seinem innersten Schwefel nichts zu benehmen/ als welcher mit dem äusserlichen so sehr verknüpffet/ daß er die Larve / wiewol ohne Veränderung und Darleyhung seiner Kräfften / mit annehmen muß/ so gar auch / daß ob der äusserliche noch offt und viel wäre verändert worden / er dennoch wegen des inneren / welcher unverändert bleibet / seine alte Form und Gestalt wieder annehmen muß / so man ihn mit dem Feuer und darzugehörigen Umständen angreiffet.

Er wird aber so wol in fliessender als trockner Gestalt gebraucht. Fliessend ist er ein rechter Arcke/ und Zuflucht in den allerstärcksten Verstopfungen des Leibes. In Morbo illiaco wo da der Mercurius nicht hilfft / so ists mit andern Mitteln umsonst.

Er wird gebrauchet zu dem Hermetischen Wasser wider die Wärme ; Zur einer Saibe wider den Erbgrind. Zu der Panac. ex Mercurio, welche gut ist in langwürigen und vielen andern Kranckheiten. Der durch das Ol. Sulph. præcipitirte Mercurius purgiret alle Feuchtigkeiten aus / resolviret die Cataren / ist ein Mittel wider die Schwachheiten/ die aus Fäulung der Schwachheiten herrühren/ so daß man in den allergefährlichsten Kranckheiten nichts sicherers finden kan. Daher ist er sehr nutzlich in der Wassersucht / Podagra/ Frantzosen/ Gifft/ Pest/ Fiebern/ bösen Geschwären und Rauden.

Es werden ferner daraus bereitet/ der Mercurius præcipitatus luteus. 2. Præcipitatus Solaris Regulinus, der Schweiß-treibende 3. Ol. Mercurii Sacharatum und dessen Spir. 4. Ol. Mercurii Diaphoreticum dulce. 5. Sal Mercur. welches alles vortreffliche Mittel sind in verschiedenen Zufällen / insonderheit aber in Frantzosen-Curen.

Das Zehende Capitel.

Nachrichten von Bergwercken/ Schmeltz- und Probier-Wesen.

Es ist mancher Haus-Vatter begierig/ mag ihm auch nutzlich seyn/ eines und das andere von Bergwercken zu erfahren und zu wissen/ theils weil die Sache an sich seiner Curiosität noch wohl würdig ist / theils auch weil vielleicht bey diesem oder jenem Berwerck seine Interesse mit beylauffet. Deme seyen dann unverhalten

I. Die vornehmste Berg-Nahmen/ und Redens-Arten/ welche von den Berg-Leuten gebrauchet werden.

Fund-Grub / ist die erste Zech oder Gruben auf einen neuen Gang / und 3. Wehr / und ein Wehr ist 14. Lachter, und hat ein Fund-Grub 3. Wehr für ihr Maß/ das ist 42. Lachter.

Die

Die nächsten und andere Maß / so viel auf demselben Gang aufgenommen werden / hat eine jede nicht mehr dann 11. Wehr / das ist 28. Lachter / ein Lehn ist 7. Lachter / zwey Lehn ist ein Wehr / 3. Wehr ist eine Fund-Grub / 2. Wehr ist eine nächste oder andere Maß / wie oben gemeldet.

Führung / ein jeder Gang hat eine ewige Tieffe / 3½. Lachter ins Hangend / und 3½. Lachter ins Liegend / das heist des Gangs Führung / macht beydes sieben Lachter.

Hangends des Gangs / ist das auf dem Gang liegt / und sein Dach ist Liegends des Gangs darauf der Gang iegt.

Ausgehends ist / da er am Tag ausstehet / als etliche Gäng haben ihr Ausgehends in Morgen oder in Mittag / etliche in Abend / etliche gegen Mitternacht / können auch zwischen obgemeldten 4. Oertern ihr Ausgehends haben / ist auf einem Compaß leicht zu verstehen.

Streichens der Gäng / etliche streichen von Morgen in Abend / etliche von Mittag gegen Mitternacht / wie man auch auf einen Compaß Bericht haben mag.

Flez / ist das eben hinweg liegt / weder unter sich noch über sich fällt.

Flez verleihet man in die Vierunge als eine Fund-Grub in die Läng und Breite 42. Lachter.

Clüfftlein seynd / die schmal sind wie ein Messer-Ruck / schmähler oder dicker / und haben ihr Streichen und Außgäng wie die Gäng.

Schächt / Schlächt / Liech / Löcher oder Wünscher / ist alles ein Namen / so man drinnen unter sich arbeitet / nennt man gesuncken.

Richt-Schacht ist / darinnen man Fördernüß hat mit Berg / Ertz / und den man tieff sincket.

Hornstatt ist ein Weite gebrochen / da der Haspel stehet.

Haspel-Strützen ist / darinnen der runde Baum liegt.

Häng-Banck ist / darinnen die Haspel-Stützen stehen.

Haspel ist / damit man Berg und Ertz heraus ziehet mit einen Seil.

Haspel-Hörner / daran die Knecht ziehen.

Berck-Kübel / darinnen man Berck zeigt / was nicht Ertz ist / heist alles Berck.

Ertz Kübel ist / darinnen man Ertz zeicht.

Wasser-Zuber / darmit man Wasser zeucht.

Sumpff ist / darinn man das Wasser hält.

Pfütz-Eymer ist / damit man eine Pfütz / dann man spricht ein Pfütz / mit eingeschöpfft.

Fort ist / darauf man in die Gruben fährt / heist ein Fort / nicht eine Leyter.

Gezimmert in Schächten ist / Tag / Stempel / Joch / oder ein Strich-Spreitzen.

Verpeunt ist / wann man zimmert / und so das Gezimmert nicht fest steht / das man antreibt mit höltzern Keilen.

Läng oder felert ist / das man treibt auf einen Gang oder neben einen Gang.

Verschrembt oder verfahren ist / daß man einen Ort neben den Gang treibt / und dem Gang stehen lassen / es heist auch den Gang auffahren.

Nachgeschlagen ist / wann der Gang also verfahren ist / wie oben gemeldt / daß man alsdann nachschlägt.

Wann geworffen oder getrieben ist / so er sehr fett ist / so muß man Ritz hauen / daß man Plätz und Keilen darein setzen kan / darnach schlagen die Hauer mit Feusteln darauf / das heist ein Wand geworffen oder abgetrieben.

Fest / wann der Gang hart zu gewinnen ist.

Schneidig ist / wann der Gang oder Gebürg gut zu gewinnen ist.

Gezeug / damit man in der Gruben arbeitet / grosse Feustel / kleine Feustel / Platz-Keilen / Kratzen / Fimel / Keil-Hauen / Puch-Feustel / ist alles Ertz / damit man Ertz gewinnt und pucht.

Fulort ist / ein weiter Raum in der Gruben gebrochen / darein man Ertz und Berg stürtzt / man heist es gestürtzt / nicht geschütt in die Gruben.

Verschlag ist ein Ort / den man durch Quersten treibt / auf keinen Gang oder Klufft / man treibt auch zu Zeiten Querschläg auf Klufften und Gängen / so man die haben mag.

Schurffen ist / wann einer am Tag anhebt zu suchen nach Gäng und Klufften.

Seil und Kübel eingeworffen ist / wann einer geschärfft hat / und der Schürff zu tieff ist / daß er darüber einen Haspel setzen muß / und die erste Fürnuß die er heraus thut mit Seil und Kübeln / das heist Seil und Kübel eingeworffen.

Windfang ist / den man am Tag über eine Grub setzt mit Holtz und Brettern / wann sich das Wetter wechselt / daß man in der Gruben schlagen und arbeiten kan oder mag.

Angesessen ist / wo einer in einer Gruben anfähet ein Ort zu treiben.

Streß und Sitz-Ort ist / wann man ein Ort theilet / also daß einer ein Sitz-Ort oder Werfahrt / und der ander die Straß hinnach treibt / so heist dann das ober Theil ein Sitz-Ort / das unter der Straß.

Sitz-Pfal / darauf der Hauer vor dem Ort sitzt.

Eisen-Riemer / dgran der Hauer die Eisen führt.

Ein Stollen-Mund-Loch / ein Mund-Stollen ist / den man anfängt in einem Theil oder Grund / und zu einer Grund-Reiben / und ehe man hinunter kriecht / heist das Stoll-Mund-Loch.

Untergekrochen / wann man anfängt und Thürlein setzt / und wann man hinein fährt in Stollen.

Thürlein / Kappen und Verschiessen / Thürlein und Kappen auf Stoll-Leytern und Längerten gesetzt / heist ein Thürlein gesetzt / das ist die Läng / darauf das Holtz stehet / und die Höltzer / die oben darauf liegen / heissen Kappen / die man in Hängen und Liegen leget / heist man Verschossen.

Wasser-Seich ist / da das Wasser ins Mund-Loch hinein laufft.

Fürst / ein jeglicher Ort oder Stollen heist der Fürst.

Sollen / der Stollen-Mund heist auf der Sollen.

Trächwerck / das ist / das mit Brettern schlecht zwischen denen Sollen / und der Fürst / darauf man ein ausfahrt und Berg heraus laufft.

Röst oder Treg-Stollen / ein Rost getrieben ist / wann man einen Stollen treibt / der fünff

oder 6. Klaffter hinein kommt / oder tieffer biß auf 15. oder 16. einkommen/ einkommen ist/ wann man einen Durchschlag macht / daß man weder nimmt noch bringt.

Durchschlag ist / wann man Oerter oder Stollen gegeneinander treibt / wann man zusammen kommt/ das heist dann ein Durchschlag gemacht.

Wetter bracht ist/ daß der Wind durch den Durchschlag geht oder Stollen/ und die Zech zeucht/ daß man darbey arbeiten mag.

Wasser benimmt ist / daß das Wasser / so der Durchschlag gemacht hat / auf den Stollen hinaus an Tag laufft.

Hand-Stein oder Stuffen-Ertz heist man auf den Bergwercken / und nicht ein Stuck Ertz oder Berg.

Ertz gebucht oder geschieden / und nicht geklopfft.

Hall ist der Berg / den man in einer Gruben gewinnt/ es sey viel oder wenig/ das heist dann der Gruben Hall.

Heintz/ ist ein Röhr-Werck / darinnen ein eisern Seil mit Taschen / damit man ein Stuck Wasser hebt/ man heist es eisern Seil/ und nicht Ketten/ Pumpen/ ist ein Rohr / darinn ist ein Strud gemacht/ die legt man in ein Sumpff / da zeucht ein Knab ein ziemlich Wasser 2. oder 3. Lachter.

Kunst ist/ damit man ein grosses Wasser hebt/ treibt ein Wasser das ander / die braucht man auf Bergwercken/ die man tieff absinckt/ und sehr Wasser nöthig sind.

Seiger-Gericht ist/ wann ein Gang gerad niederfällt/ und weder Hangends noch Liegends hat.

Flach ist / wann man einen Gang flach fällt und Hangends und Liegends hat.

Gemeersscheid / geschürt und abgezogen ist/ daß man einen Ort/ Erbstuffen/ oder ein Schlacht an Tag bringt/ daß man am Tag weiß / wo man in die Gruben bauet.

Gemessen ein Loch-Stein ist / wo man sein Maß giebt an Tag mit Schuben / als einer Fund-Gruben 48. Lachter / und einer nächsten Maß 28. Lachter / und wo ein Maß wendt / da gräbt man einen Stein ein/ darein haut man ein Creutz.

Manscheid ist/ wo sie die Maß theilen / daß der Loch-Stein stehet.

Erbstuffen ist / daß man den Loch-Stein / darauf der Merscheid stehet / in die Gruben langt / darbey weiß ein jeder / wo sein Maß wendt.

Abwegen ist/ da man einen Ort oder Stollen/ oder anders gegeneinander wiegt / daß man weiß wo die Tieffen gegeneinander ist.

Schicht-Meister ist / der Werck-Geld einnimmt und verrechnet/ Schmeltz-Hütten versorgt.

Steiger oder Hürthmann ist/ der auf Arbeiter siehet/ ihnen Eisen und Unschlit giebt/ die Gruben mit Gezimmer und anderm was vonnöthen versorgt.

Hauer ist/ der das Ertz oder Berg hauet.

Berg-Knecht ist / der Berg und Ertz zeucht und laufft.

Wasser-Knecht ist/ der das Wasser zeucht.

Ertz Pucher ist/ der Ertz pucht.

Wäscher ist/ der das kleine wäschet.

Jung ist/ der Berg und Ertz anschlägt.

Die kurtze Schicht ist acht Stund lang.

Lang-Schicht oder Kühe-Schicht ist 12. Stund lang.

Stämm und Guckes 32. Stämm oder 28. Guckes hat ein Gruben-Theil.

Kasten-Stangen ist/ damit man verschiest in Schechten zwischen denen Thürlein/ und wo man Kästen setzt lägt.

Kästen geschlägen ist / wo man weit in denen Gruben aushaut / und darnach starcke Trag-Stempffel in Hangen und Liegen antreibt/ und Kasten-Stangen darauf leget / und darnach mit Berg versetzet.

Zusatz auf Silber-Ertz sind/ frisch Bley/ hart Bley / Glett / Hert / Floß / Kupffer / Schlacken / Stein/ Kohlen/ und gekürnt frisch Bley.

Frisch Bley ist / das vorhin nicht gebraucht worden.

Hart Bley und Glett ist / das Bley / das von dem Silber geschieden wird/ wann man abtreibt.

Hert ist/ die Aschen/ damit der Trieb-Hert gemacht ist/ ehe man getrieben hat/ die hebt man nach dem Treiben wieder ab.

Treib-Hert ist/ darauf man das Werck abtreibt.

Abgetrieben ist/ wann man das Silber und Bley voneinander scheid.

Trieb-Hütt ist von Eisen gemacht / den man über Hert setzet/ wann man abtreibt.

Zusatz zu Kupffer-Ertz. Zum Kupffer-Ertz bedarff man keinen Zusatz dann Floß / zu etlichen bedarff man auch keinen Floß/ man muß aber rösten / eines mehr dann das ander/ darnach du es willst geschmeidig haben / darnach macht man Stein daraus / darnach schwartz Kupffer/ darnach gar Kupffer/ wann das Kupffer über 6. Loth Silber hält/ darff mans nicht gar machen / sondern schwartz Kupffer in Hütten/ den Zeug in Hütten / damit man arbeit / heist man Feuer-Hacken / Reim-Eisen / Stech-Eisen / Brech-Stangen.

Schicht-Geschürt ist/ wann man das Ertz und den Zusatz zusammen setzet / also viel als man ein Geschicht schmeltzen will.

Angelassen ist/ wann man anfängt zu schmeltzen.

Auegelassen ist / wann er Schicht machet oder aufhöret.

Zugemacht ist / wann der Schmeltzer den Ofen wiederum zuricht auf einen Tag.

Fürgelauffen ist / wann der Helffer-Knecht dem Schmeltzer den Zusatz/ den er bedarff / zuträgt und laufft.

2. Bedeutung der Metall- und Mineralien-Zeichen.

☉ Gold.	⊖ Saltz.
☽ Silber.	⊕ Salpeter.
♀ Kupffer.	♁ Alaun.
♃ Zinn.	⊕ Vitriol.
♄ Bley.	⊛ Grünspan.
♂ Eisen.	✳ Salmiac.
☿ Queckſilber.	▽ Wasser.
♁ Spießglas.	▽ Scheidwasser.
∞ Mäusgifft.	℞ Gold-Scheidwasser.
♆ Schwefel.	⁂ Sand.

3. Be-

3. Wo die vornehmste Bergwercke anzutreffen.

Im Herzogthum Bergen ist das uhralte Kupffer- und Bley-Berg-Werck/ zum Wildberg genannt. Desgleichen um Dencklingen / und am Siege-Strohm / sind schöne reiche ♀ Bergwercke. Ferner so ist an der Siege hinunter/ bey Siegeburg ein schönes ♄ anderes Bergwerck so aber nicht gebauet wird. Weiters Brechen im Gerber-Felde/ gegen Cölln am Rhein zu unterschiedenen Gattung von ♀ Ertzen.

Im Surland/ dem Chur-Fürsten von Cölln zuständig / sind viele schöne und dabey reiche Bergwercke. Als zum Ersten: Bey Ohren ist das uhralte reiche Bergwerck/ die *Ronans* genannt/ so Ihro Hochfürstl. Gnaden/ der Bischoff von Hildesheim eine geraume Zeit mit grossem Nutzen gebanet. Bey Arensberg brechen Kupffer und Antimoni-Ertze. Von daraus gegen Oderborn zu- und um Fürstenberg / und der gantzen dasigen Gegend/ sind viele Bley- Saiffenwercke/ woraus vor Alters viele ♄ ist geschmeltzt worden.

In der Grafschafft Wittgenstein/ sind viel Bergwercke. Als ♀ ♄ ☽ und Eisenwercke/ wovon aber keine gebaut worden / als die Eisen-Bergwercke / zu dem Ende unweit Fedingen ein hoher Ofen aufgeführet worden.

In dem Siegerland/ finden sich auch unterschiedliche ♀ ☽ ♄ und Kieß-Bergwercke; Die Eisenwercke werden allda starck getrieben / und wird sehr viel Eisen daselbst geschmeltzt und verschmiedet.

Auf dem Wester-Wald/ bey *Daden* der Eisenachischen Herrschafft zuständig / sind schöne reiche Kupffer-Bergwercke / so eine Zeitlang ziemlichen Uberschuß gegeben; woselbst herum auch viel Eisenstein bricht.

Im Land-Gräflichen Hessischen *Territorio*, beym Franckenberg / sind viele Kupffer-Bergwercke; Item bey Riegelsdorff / unterschiedliche schöne Schieffer-Wercke/ so viel ♀ im Schmeltzen geben. Desgleichen sind um *Schmalckalden* her/ auch ♄ ☽ und Kupffer-Bergwercke / so aber nicht gebauet/ die Eisen- und Stahl-Bergwercke/ hingegen desto stärcker getrieben werden.

Im Fürstl. Darmstättischen / bey dem Dorff Kor/ sind viele schöne ☽ und ♀ Bergwercke so aber meistentheils gantz cobaltig / und der Ursachen in keine rechte Aufnahm kommen können.

Im Fürstl. Nassau-Dillenburgischen/ brechen auch schöne vermischte ♀ und ☽ Ertze / worinn man viel gewachsen ♀ findet.

Im Chur-Mayntzischen bey Aschaffenburg und auf den Spessbart / finden sich auch noch etliche Kupfferwercke / welches Ertz aber mit Speise und Eisen-Schuß sehr vermischet / dahero dann die Wercke zu keinem rechten Stand kommen können.

Im Herzoglichen Würtembergischen um den Knieb[illegible] und Freuden-Stadt her/ sind auch ziemlich reiche Kupffer- und Eisen-Bergwercke.

Im Breyßgaw um Freyburg / werden vielerley Gattungen Steine in einem Bergwerck gebrochen / in welchem der Kern von allerhand Farben / daraus viel schöne Dinge daselbst geschliffen/ und bereitet werden. So wird auch in dem Rhein-Fluß bey ermeldten Breysach gesaiffet / oder gewaschen / so dann Rheinisch Gold genennet wird.

Im Marggräfl. Durlachischen/ sind viel Eisenwercke / so einige Herren von Basel bauen / und das Eisen davon in die nahgelegene Schweitz führen / allwo es meistentheils zu Draat gezogen wird.

In der Schweitz bey Basel / bricht viel guldischer Marcasit und Kieß.

Bey Brenngarten am Fluß Emma, desgleichen auch an der Rüß und Ara bey Wangen / wird viel ☉ gesaiffet/ und aus dem Sand gewaschen/ welches an der Farbe dem Ungarischen Gold fast gleichet.

Bey Zürich ist vor Alters der Schnabelberg sehr berühmet gewesen / worinnen reich Silber-Ertze gebrochen.

Bey der Stadt Einsiedel/ gegen Mittag zu / auf den höchsten Alpen, brechen schöne weißgläntzende vermischte Silber- und ♀ reiche Ertze / desgleichen auch Vitriol- und Schweffel Kiesse.

Bey Glaris vom Wallenstatter See hinauf / und dem sogenannten Mörtschen-Gebürge / brechen schöne braune Kupffer-Ertze.

Um die Ruckels-Alpen / und auf Fertis/ brechen unterschiedliche Sorten / reicher Silber- und Kupffer-Ertze. Ingleichen brechen auch daselbst auf Fertis viele Vitriol- und Schweffel-Kiesse.

Auf den Schlauensteiner Alpen, im Graubündner-Land / brechen vermischte schöne spiegelnde ☽ und ♀ Ertze / wie auch eine Cobalt- und Auripigment-Minera.

Im Grauen Bund / bey der Stadt Ilantz/ brechen allerhand Silber ♀ ♄ und Antimoni-Ertze / wie auch Schweffel- und Vitriol-Kiesse.

Zu Dissentis / dem Prälaten zuständig / sind unterschiedene ♀ Eisen- und Kieß-Bergwercke / so auch eine Zeitlang her fleissig sind gebaut worden.

Im Walliser-Land / um die Stadt Sitten herum/ brechen schöne ♀ Ertze/ so ☉ mit halten. Item reiche Bley-Ertze / wie auch eingesprengter Silber-Glantz und Schiefer.

Im Piemontesischen Gebürge / unweit der Stadt Turin / gegen Mittag zu / brechen auf den allerhöchsten Felsen schöne ♀ Ertze/ worvon unter andern eines sehr reich an Gold ist.

Im Bündner-Gebürge / in der sogenannten Landschafft Schambs / bricht erstlich in Ferrara ein reiches Silber- und ♀ Ertz / so einen schönen glassigten Glantz hat. So dann gegen Westen / bey den Herosa genannt/ ein schönes Silber-Ertz/ so dem Weis-Gülden Ertz nichts nachgiebt / ohne daß

es auch ziemlich ♀ reich dabey ist/ und vielen andern Orten.

Im Obern-Bund bey Filisur/ und der Schmitten / bricht ein Stahl-derbes / Bley-Ertz/ so aber Antimonialisch ist. Ingleichem brechen auch daselbsten eine ♀ und Vitriol-Kiesse.

Im Pertigäw brechen unterschiedliche Sorten von Kupffer/ Vitriol und Schweffel-Kiese.

Im Ober-Engeddin/ brechen viel Kupffer/ Vitriol, und Schweffel-Kiesse / auch an unterschiedlichen Orten Eisen-Stein.

Im Mayländischen Staat/ in dem Thal *Vallensasco*, wird viel ☉ Kieß gebrochen/ woraus das Gold mit dem Queckſilber gezogen wird.

Im Venetianischen bey *Vali d' Orta*, auf dem sogenannten *Monte Camisolo* bricht ein Bley und Silber-reiches Ertz/ so auch ziemlich goldisch ist. Ingleichen brechen auch daselbsten an unterschiedlichen Orten schöne ♀ Ertze/ und ein schwartzer Arsenicalischer Kieß. Item im Breseianischen Gebiete wird viel Eisen-Stein gebrochen / bey welchem sich ein reiches ♀ Ertz findet.

In Tyroll zu Hall Schwatz- und Rattenberg/ sind viele schöne Silber ♀ und ♄ Bergwercke; Als erstlich an der Böhmischen Gräntze/ ist ein reich ♀ Bergwerck / worbey auch viel Eisen-Stein bricht. Zum anderen beym Kloster-Wald Sachsen. Zu Dorsentier / brechen ♀ und Cobaltige Silber-Ertze / desgleichen auch gediegen Gold/ so aus den Bächen gesaiffet und gewaschen wird. Drittens bricht auch unweit der Stadt *Kembas* gegen den Fichtelberg zu / an vielen Orten ziemlich reiches ♀ Ertz/ und anderer Orten mehr.

Im Margraffthum Bayreuth / finden sich zu Gold-Cronach unterschiedliche Sorten von Ertz / als absonderlich ein Kieß / so ziemlich Goldreich ist. Ferner ein Antimonium Ertz / so silberhafftig/ auch in ziemlicher Menge zu gewinnen ist. Weiter brechen unter andern ziemlich reiche Kupffer-Ertz/ Kiesse / und Alaun-Schieffer. Sodann ist zu Beerenstein ein altes/ vor längsten ausgebautes Bergwerck / worinnen noch eine Quantität Kieß bricht/ unter welchen ein Kupffer-Ertz mit anstehet / so gelb / roth / wie Marcasit siehet/ und dergleichen mehr.

Im Voigtland um Schlaitz her / brechen unterschiedliche gute Mineralia, als Kupffer / Silber und Bley-Ertz/ item Cobalt.

Im Hertzogthum Zeitz / brechen an unterschiedlichen Orten schöne Mineralia als erstlich im Ambt Plaue / finden sich schöne Kupffer-Ertze/ Kieß und Zinn-Zwitter. Item bey Weyda / an der Elster; Bey Neustadt an der Orla herum/ sind an vielen Orten noch schöne Anbrüche/ von Kupffer- Silber-Ertzen. Weiter sind zwischen dem Schwartzburgischen und Saalfeld/ um Goßwitz und der Wind-Mühlen / viel reiche Kupffer-Bergwercke / worunter die neue Hoffnungs-Zeche/ der Ritter S. Georgen / und die Eckards Zeche sehr Horiret/ und gute Ausbeute gegeben haben.

Im Gräflich-Schwartzenburgischen / nebst um Kunitz herum / sind viel und unterschiedliche schöne Kupffer-Bergwercke/ so eine geraume Zeit her / und noch Horiren.

Im Saalfeldischen *Territorio*, sind viele Kupffer-Bergwercke.

Im Meiningischen *Territorio* bey Schweina und derselben Gegend/ finden sich viele Schieffer-Wercke / worinnen ein guter Kupffer-haltiger Strey bricht/ so auch daselbst geschmeltzet wird.

Im Hertzogthum Eisenach / findet man auch viel Strey-Schieffer und Sand-Ertze/ so auch gebauet werden/ und anderer Orten.

Im Fürstlich-Schwartzburgischen / um Sondershausen / desgleichen dem Kiphauser-Berg und bey Klebern / finden sich Kupffer- und Silber-haltige Schieffer und wilde Sand-Ertze/ wie auch Eisen-Stein- Kupffer- und Schweffel-Kiesse.

Im Ambt Ilefeld / brechen gute Kupffer-Ertze / voraus in Schuhmanns-Thal / da sind reiche Silber-Ertze. Der Eisenstein aber wird daselbst in grosser Quantität gebrochen.

In der Grafschafft Stollberg / hat es unterschiedliche / auch ziemlich reich haltige Bergwercke/ als Kupffer- Silber und Antimonium, so auch Gold mit sich führet.

Im Hertzogthum Braunschweig und Lüneburg/ als auf dem berühmten Hartz-Walde/ findet man an vielen Orten schöne Berg- und Hüttenwercke.

Im Hertzogthum Anhalt / von Quedlinburg / gegen Hartzigeroda hinauf / sind vor Alters viel reiche Kuxen/ Silber ♄ und Eisen-Ertze gebrochen worden / von welchen der Mehespiung noch Horiret/ allwo ein hoher Ofen und Eisen-Hammer sind.

Im Königlichen Preussischen unter dem Hertzogthum Magdeburg um Wettin und Rotenburg her / werden viel Stein-Kohlen gegraben/ welche einen guten Uberschuß geben.

Im Märckischen Land / findet man unter andern gute reiche Mineralien, als bey Eisenhohn und der Altona/ bey Brekerfeld / desgleichen auch um Minertshagen und Hückeswagen.

Im Eislebisch- und Mannsfeldischen *Territorio*, finden sich viel Strey und Schiffer-Bergwercke / wovon theils ♄ und Silber halten/ mehrentheils aber Kupffer-haltig sind.

Im Böhmischen Vorgebürge findet sich ein gutes ♀ Bergwerck/ welches auch ☽ und ☉ mit führet.

In Schlesien / unweit Breßlau / auf dem bekandten Riesen-Gebürge / brechen viel reiche Gold und Silber-Ertze / wie auch ♄ und Antimonium Minera, desgleichen ♀ Ertz und Kieß. Nebst deme werden auch desselben an unterschiedlichen Orten vielerley Edelgestein/ als Granaten/ Rubinen/ Amethisten und Smaragten gefunden / wie schon gemeldet.

In Cärnten bricht der beste Eisen-Stein/ und die Stahl-Knauten/ auch Kupffer / Ertz und Zinn.

Bey Clagenfurt aber brechen herrliche Zinober-Ertze/ welche sehr reich an Mercurio ☉ und Silber sind. Bey Villach aber werden viel Bley-Ertze gebrochen / welche das reineste ♄ in gantz Teutschland geben.

In

In Ungarn zu Schweinitz brechen reiche Silber-Ertze/ als Glas-Ertze / Horn-Ertz und Weiß-Gülden Ertze; Ingleichen auch Glantz- und ♄ Ertz/ nebst einigen Kupffer-Ertzen/ Kieß und Marcasiten.

In Cremnitz brechen viel edele ☿ Ertze; desgleichen auch ☉ und Silber-Mineralien, Antimonii-Ertz/ Schwefel und Vitriol-Kiesse.

Zu Alt- und Neusohl / sind auch schöne Kupffer-Bergwercke/ wie auch Sonn- und Silber-Ertze / desgleichen Bley-Glantz und Kieß / wie auch im letztern Zinober-Gewächse. Bey dem letzteren im Herren-Grund ist ein Cement-Wasser/ so das Eisen zu Kupffer machet / woraus schöne Geschirr verfertiget werden.

Von Ausländischen Bergwercken.

Auf der kleinen Insul / Heiligen Land/ brechen unterschiedliche Sorten von Mineralien; als weisse Wißmuth / Minera, Marcasit und Wasser-Kieß / so auch etwas Silber halten.

In Norwegen / Ihro Königliche Majestät von Dennenmarck zuständig / bricht um Christiania und die Revier herum/ reich Silber-Ertz / wie auch einiges ☉ Ertz/ wovon einiges Silber-Ertz viel gediegen oder gewaschen Silber mit sich führet.

Im Königreich Schweden / brechen an unterschiedenen Orten reiche ☿ und Silber-Ertze / wie auch Eisen-Ertze.

In dem Dahler-Gebürge aber/ bricht sehr viel reiches Kupffer-Ertz / woraus das beste Kupffer gemacht wird / das man finden kan; daselbst bricht auch das Eisen-Ertz in grosser Menge / wie auch allerhand Sorten von Kieß.

In Moscovien / in der Gegend Astracan/ unweit der weissen See / sind schöne Eisen-Bergwercke / wie auch Salpeter-Hütten / und reiche Saltz-Berge. Zu Calan in der Tartarey / sind auch ziemliche reiche Silber- und Kupffer-Bergwercke.

In Groß-Brittanien/ nemlich denen dreyen Königreichen / Engelland / Schottland und Irrland/ sind auch viel schöne und reiche Bergwercke.

In Engel- und Schottland/ sind auch viel Kupffer / Bley und Silber-Bergwercke / werden aber nichts geachtet / deswegen sie auch ungebauet liegen bleiben.

In Irrland findet man gleichfalls viel reiche Mineralien, voraus gegen die Nord-Seite von Kingsale und Dundale, selbige brechen im festen Gesteine / und haben entweder einen weissen oder gelben Mulm zum Solband / sind aber meistentheils Silber-Ertze / worunter einige sich gefunden/ so 20. Marck und darüber gehalten; desgleichen brechen auch daselbst ☿ Ertze und Schwefel-Kiesse.

In Ost-Indien auf der Insul Sumatra, brechen sechserley Sorten von Mineralien, welche unterm Alphabeth A. B. C. D. E. und F. nach Holland gebracht werden.

In dem Spanischen West-Indien/ sind Peru und Mexico berühmt/ wegen der vielen ☉ und Silber-Minen / welches dann aus den Saiffen oder lätigen Gängen erstlich gewaschen / und hernach ausgequicket/ wird mit Mercurio vivo, dieweil es gantz gediegen oder fein ist. Auch finden sich in den den Minen schnee-weisse Quartze/ worinnen das feine ☉ wie klein und grosse Würffel gantz geschmeidig zu sehen ist.

4. Was für Personen bey dem Bergwerck bestellet werden.

Grosse Herren/ haben einen aus verständigen vornehmen und in Berg-Sachen wohlerfahrnen Leuten bestehenden Berg-Raht: Die Vornehmsten darinn/ sind der Berg-Hauptmann/ ein oder zwey aus den Hof- oder Land-Räthen / Cammer-Räthen / Berg-Secretario, Ober- und Unter-Bergmeister / und zwey wohlerfahrnen Geschwornen / deren Ambt und Verrichtung ist/ daß sie des gantzen Bergwercks Nothdurfft erwegen / wie es in guten Wolstand zu bringen / und mit Nutzen fortzutreiben/ Anordnung zu machen und respectirē, quartaliter von Allem Relation oder Rechnung thun.

Hiernächst werden noch andere Leute bestellet / nachdem es nöthig ist: als Schreiber / Zehendner/ Zehend-Gegenschreiber/ Hüttenschreiber-Factor, Nachfahrer/ Ober-Puchsteiger / Schicht-Meister/ Hütten-Reuter/ Schmeltzer/ Gärmacher/ Abtreiber/ Silberbrenner / Hütten-Wächter / und dergleichen. Deren Beschaffenheit Löhneisen / mit zweyen Redens-Arten ausdrucket: Das Bergwerck will haben Verstand / und eine getreue Hand. Dadurch angezeiget wird/ wie nicht nur die Anordnende/ sondern auch dienende Personen respective einander verstehen/ und Treue bezeugen sollen/ damit bey dem Bergwerck unentbehrliche Aufsicht / Gehorsam und Ordnung beybehalten werde.

5. Was bey Aufrichtung eines Bergwercks vor Umstände zu betrachten.

Vor allen Dingen ist auf die Gelegenheit des Orts zu sehen / ob ein Gebürg Donleg / Seiger oder Kleppich sey/ obs viel Sonne habe/ bey seigern und kleppichen Gebürgen/ legen sich die Bergleute nicht gern ein. 2. Ob Holtz des Orts sey / damit durch weite beschwehrliche und kostbare Zufuhr an diesem kein Mangel entstehe/ dann man braucht unterschiedliches / groß und kleines Holtz / sowol zum Bauen als zum Schmeltzen. 3. Ob auch viel Wasser in der Nähe sey / daß man dessen zu Künsten/ Puchwercken und Schmeltz-Hütten zu Nothdurfft haben könne / dann es ist ein anders / ein Bergwerck gut anfangen / ein anders vortheilhafftig fortführen.

Nach Betrachtung dessen / ist 4. anzusehen / was für Brunnquellen fliessen / wo sie herkommen/ was sie mit sich führen / seichet man was in den Brunnen/ so ist destomehr Hoffnung/ sind die Wasser kiesig oder es legt sich ein Staub darauf / wie ein Hütten-Gestübe/ so giebts eine Anzeigung / daß die Gänge Metall führen. 5. Ob/ wann die Witterung zu Tage ausschlägt / oder ein Gang durch eine Wiesen streicht / die Dünste die Tröpfflein am Gras verzehren: welches anzeiget / daß darunter eine starcke Würckung seye. 6. Man soll fleissig Achtung geben auf die Reiffen / ob diese alles Gras

gantz weiß bereiffen/ oder ob hie und da/ das Gras mehr naß als weiß sey / dann die Nässe ist ein Zeichen der hitzigen Dünste in den Gängen / welche ihre Bedeckung vor dem Reiff bewahren/ andere Zeichen zugeschweigen / welche unter andern anführet. Georg Leonhard von Löhneisen / Im gründlichen Bericht von Bergwercken. p. 14. seqq.

6. Wie die Metallen zu probieren / zu schmeltzen und zu scheiden.

Aus Bartholomäi Korndörffers Arcanis.

Probiren was das seye.

Probiren ist mancherley / dadurch erlernet wird / wie viel Silber in einem Centner Kupffer / wie viel Kupffer in einem Marck Silber / und wie viel Silber in einem Marck Gold ist/ das erste ist mit den Probir-Nadeln auf einem Gold-Stein / durch ihr Farbe/ die Haltung des Golds / Silber und Kupffer ausweisend / sollen gemeldte Nadel zu der Kupffer-Prob also gemacht werden / von Silber Kupffer zu Hauff gegossen/ und Zeynen daraus gemacht/ wie hernach folgt.

Wie die Gewicht zu probiren gemacht.

Man pflegt gewöhnlich zu machen kleine Stuck Kupffer-Silber- oder Messing Gewicht / die man nennt einen Centner/ einen halben Centner / einen Viertel-Centner/ und also fortan biß auf die Marck / und halten ihre Austheilung recht / und was also die kleinen Gewicht bringen / das verfolgen die Grosse in der Viele/ und je kleiner die Gewicht sind / je besser / so darff man desto minder Kupffer und Bley zu der Prob. Auch so man die Probier-Nadeln darnach machen will/ so darff man destoweniger Zeugs darzu/ und nach solchen kleinen Gewichten muß man die Prob-Nadeln machen/ in Maß / wie hernach folgt.

Probier-Nadel auf Silber.

Also mach Probier-Nadeln auf Silber und Kupffer / nach der Niederländischen Weis und Gewicht/ als Pfenning und Gräne. Also zu rechnen/ ihre Pfenning für eine Marck oder 16. Loth/ und 24. Gränen für einen Pfenning / der Grän thun 18. ein Loth. Solten nun die Nadeln angefangen werden/ und aufsteigen mit Gränen/ so müsten gantz viel werden / auch würden sie am Strich nicht kenntlich / darum soll man anfangen an den halben Pfenningen/ das sind 12. Grän pures Silbern/ und zu der ersten Nadel so viel pures Kupffer darzu nehmen / daß es zusammen eine Probier-Marck wiegt.

Zu der andern Nadel nimm einen Pfennig/ zu der 3. $1\frac{1}{2}$. H. zu der 4. 2. H. zu der 5. $2\frac{1}{2}$ zu der 6. 3. H. zu der 7. $3\frac{1}{2}$. H. zu der 8. $4\frac{1}{2}$. H. zu der 9. $4\frac{1}{2}$. H. zu der 10. 5. H. zu der 11. $5\frac{1}{2}$. H. zu der 12. 6. H. zu der 13. $6\frac{1}{2}$. zu der 14. 7. H zu der 15. $7\frac{1}{2}$. H. zu der 16. 8. H. zu der 17. $8\frac{1}{2}$. H. zu der 18. 9. H. zu der 19. $9\frac{1}{2}$. H. zu der 20. 10. H. zu der 21. $10\frac{1}{2}$. H. zu der 22. 11. H. zu der 24. Nadel nimm 12. H. schwehr feines Silber/ das ist ein feins Marck Silber/ darzu darffst du kein Kupffer setzen/ aber zu den andern Nadeln allen / setz pur und unvermängtes Kupffer/ so viel jeden gebührt/ daß die Marck erfüllt wird. Also hast du die Machung der Nadeln und Marck/ H. und Grän.

Zu der Machung gemeldter Nadeln muß man haben rein und pur Silber / und zu der ersten Nadel nimm rein pur Kupffer/ so viel und schwehr als das Stuck Kupffer ist/ das aus einem Centner in deiner Prob gerecht wird/ aus solchem Kupffer solst du die erste Nadeln machen/ und der Strich derselben Nadeln bedeutet so viel / daß ein iegliches Kupffer oder Müntz/ die da gleich ist/ diesen Strich der Nadeln hat/ das hält aber gantz nichts von Silber / sondern es ist klar Kupffer/ wann die Nadel klar Kupffer ist.

Zu allen Nadeln / so man machen will/ soll man am allerkleinsten anfangen / an einem Pfenning-Gewicht / darnach ein halbes Quintlein und also fortan/ mit Zusatz des reinen Kupffers/ damit der Probier-Centner nicht schwehrer noch leichter werde/ vergleichet und daraus eine Nadel formirt. Nun ein solches Gewicht zu klein/ und verschlagen nichts/ und dasselbig wenig Silber darein/ ist nicht zu probiren / darum soll man an den halben Loth anfangen/ und soll nehmen nach dem Probier-Gewicht ein halbes Loth Silber/ darzu soll man setzen des klaren Kupffers / das nichts hält / daß es dem Probier-Centner gleich werde / und dasselbige zusammen giessen/ und eine Stefft oder Nadel daraus machen / derselben Nadel-Strich bedeutet/ daß das Kupffer oder Müntz ein halbes Loth hält am Silber.

Zu der dritten Nadel ein Loth Silber / darzu setz so viel pures Kupffer / daß es so schwehr wird als der Probier-Centner/ daraus mach einen Stefft oder Nadel wie zuvor / derselbe Strich hält ein Loth Silber / und ein jedes Kupffer/ das einen solchen Strich hat / Müntz oder Granalia / hält ein Loth Silber.

Also nimm zu der vierdten Nadel anderthalb Loth fein Silber/ und so viel pures Kupffer darzu/ daß es respondire und gleiche dem Prob-Centner/ daraus mach eine Nadel / und wanns dann dem Strich gleich ist/ das hält anderthalb Loth Müntz-Kupffer oder Granalia.

Zu der 5. Nadel-Machung nimm zwey Loth Silber / und so viel pures Kupffer darzu / daß es dem Probier-Centner gleich wiege / zu der 6. soll man nehmen $2\frac{1}{2}$. Loth / zu der 7. 3. Loth / zu der 8. $3\frac{1}{2}$. Loth / zu der 9. 4. Loth / zu der 10 $4\frac{1}{2}$. Loth Silber / zu der 11. 5. Loth/ zu der 12. $5\frac{1}{2}$. Loth Silbers/ zu der 13. 6. Loth Silbers/ zu der 14. $6\frac{1}{2}$. Loth Silbers/ zu der 15. 7. Loth / zu der 16. $7\frac{1}{2}$. Loth/ zu der 17 8. Loth Silber / und allweg so viel des puren Kupffers darzu/ daß es dem Probier-Centner gleich würde/ und der 17. Nadel-Strich bedeutet/ daß der Centner hält acht Loth Silber / es sey schwartz Kupffer-Müntz oder Granalia / zu der 18. Nadel mag man nehmen ein halb Marck / ein halb Loth Silber / zu der 19. Nadel mag man nehmen 9. Loth Silber / zu der 20. soll man nehmen $9\frac{1}{2}$. Loth Silber/

ber/ zu der 21. 10. Loth Silber / zu der 22. 10½. Loth Silber/ zu der 23. sollst du nehmen 11. Loth/ zu der 24 11½. Loth Silber/ zu der 25. nimm 12. Loth feins Silber/ zu der 26. Nadel sollst du nehmen 12½. Loth Silber/ zu der 27. Nadel sollst du nehmen 13. Loth Silber/ zu der 28. soll man nehmen 13½. Loth feines Silber / zu der 29. 14. Loth Silber/ zu der 30. soll man nehmen 14½. Loth/ zu der 31. 15. Loth/ zu der 32. sollt du nehmen 15½. Loth/ zu der 33. 16. Loth feines Silber / und sollst allzeit so viel pures Kupffer zu dem Silber thun/ daß es mit seinen rechten Zusatz so schwehr seye als der Probier-Centner / so magst du so viel du wilst fortan Nadeln machen/ wie vor mit einem halben Loth streichen. Aber es ist wol abzunehmen und zu mercken / daß der Nadeln und Stefft gar viel müsten werden / so man mit halbem Loth streicht / und das halbe Loth erscheinet wenig am Strich in dem Centner.

Darum ist besser/ daß man Probier-Nadel machen will auf das schlechste Kupffer. Nach dem Centner soll man anfangen am gantzen Loth / und streicht dann fortan mit einem Loth/ wie oben angezeigt / seit man von Alters her / doch in keinem Kupffer / auf den Kauff ein halbes Loth probiert. Mache gantz und wol gewegene Loth / auch nicht zu genau/ rechte volle Waag und Bezahlung gebührt sich.

Probier-Nadeln auf Müntz.

Mach sie nach der Marck / nimm pur Kupffer/ mach einen Stefft oder Nadel daraus / derselbe Strich weisset aus / welche Müntz pur Kupffer ist/ und auch Silber in sich hält.

Zum andern Stefft und Nadel nimm ½. Loth Silber/ und setz so viel Kupffer darzu/ als die Marck der Probier-Gewicht schwehr ist / gieß es zusammen/ machs unten an eine Nadel/ dann zu einer Nadel ist zu wenig / dieselbe zeigt am Strich / daß die Marck ein halb Loth fein Silber hält / zu der dritten nimm ein Loth pures Silber / und setz darzu pur Kupffer/ daß es so schwehr wird/ als die Marck damit probirt/ machs wie zuvor / der Strich zeiget an/ daß die Marck hält ein 1. Loth Silber/ zu der 4. nimm anderthalb Loth Silber/ zu der 5. 2. Loth/ zu der 6. 2½. Loth/ zu der 7. 3. Loth/ zu der 8. 3½. Loth/ zu der 9. 4. Loth / zu der 10 4½. Loth/ zu der 11. 5. Loth/ zu der 12. 5½. Loth/ zu der 13. 6. Loth / zu der 14. 6½. Loth/ zu der 15. 7. Loth/ zu der 16. 7½ Loth/ und also fortan zu der 33. Nadel nimm 16. Loth gantz feines Silber.

Mercke / nimm allzeit zu dem feinen Silber so viel pur Kupffer / daß die Marck-Gewicht erfüllt werden / und die rechte Schwehre in Zusammengiessung bekommen. Es ist auch gut zu mercken/ daß der Nadel und Stefft gar viel müsten seyn / so man die Nadeln mit einem halben Loth anhebte zu machen/ und allein durch das halbe Loth stiege/ es giebt auch das halbe Loth nicht gar känntlichen Schein an dem Strich in der Marck/ viel minder in Centnern/ so Nadel darnach gemacht werden.

Probier-Nadeln auf Kupffer / nach dem gantzen Centner.

Heb am gantzen Loth an/ und steig mit gantzen Lothen so hoch du willst/ mit Zusatz vorgeschriebener Ordnung. Doch steht es in eines jeden Gefallen/ ob er mit gantzen Lothen oder halben steigen will/ und Nadel machen will/ ꝛc. Wiewolen oben gemeldte Stefft und Nadeln auf die Marck gesetzt sind/ damit auszurechnen / was eine Marck Silber in sich hat. So kan man auch damit ausrechnen nach dem Strich auf den Centner/ was und wie viel er Silber in sich hat hat. Acht setz in der Prob daß die Marck seye dem Centner und nach derselben Nadeln am Kupffer mit dem Strich vergleicht. Ausweisung so viel Loth Silber hält ein jeder Centner Kupffers / und wird hierdurch die Arbeit erspahrt/ Nadeln auf den Centner zu machen.

Was für eine Waag zum Probieren gehört.

Zum ersten bestelle eine güte gewisse Cölnische oder Nürnbergische Probier-Waag mit einem langen Balcken/ die geng und gerecht seye zu dem Silber-Korn/ damit auszuziehen/ derselben schone/ daß du nicht schwehr damit ausziehest / die Waag wird dardurch lahm und falsch.

Zum andern sollst du eine Wäg-Waag / die stärcker ist / haben/ damit du Kupffer und Ertz bey dem Probier-Centner wiegst.

Zum dritten eine Waag zu dem Zusatz und Bley/ die 2. 3. oder 4. Loth trägt / muß wol starck seyn/ daß man eine Marck darmit wägen kan.

Capelln-Fütter.

Zum ersten kleine Fütter zum Silber der Müntz-Proben.

Zum andern/ zwey oder dreyerley Fütter zur Kupffer-Prob/ die 2. 3. oder 4. Loth Bley tragen und einziehen können.

Prob-Nadel auf Kupffer und Silber nach Brabandischem Gewicht.

Zwölff Pfenning für eine Marck / oder 16. Loth zu rechnen/ 24. Gränen für einen ℋ. der Gränen thun 16. ein Loth.

Sollten nun die Nadeln angefangen werden zu steigen mit Gränen / derer müsten gar viel werden / auch wurde der Strich nicht kenntlich/ darum soll man anfangen an den halben ℋ. das sind 12. Gränen pures Silber / und zu der ersten Nadel so viel pures Kupffer darzu nehmen/ daß es zusammen eine Prob-Marck wigt/ zur andern nimm 1. ℋ. der 3. 1½. zu der 4. 2. ℋ. zu der 5. 2½. zu der 6. 3. ℋ. zu der 7. 3½. zu der 8. 4. ℋ. zu der 9. 4½. zu der 10. 5. ℋ. zu der 11. 5½. zu der 12. 6. ℋ. zu der 13. 6½. ℋ. und so fortan und zu der 24. Nadel nimm 12. ℋ. feines Silber / das ist eine Marck / darzu darffst du kein Kupffer setzen / aber zu allen andern Nadeln setz Kupffer das fein ist/ so viel jeden gebührt/ daß die Marck-Gewicht erfüllt werden / also

also hast du die Marck-Machung der Nadeln/ Pfenning und Gränen.

Nadel auf den Gold-Strich zu machen/ wie viel in der Marck Golds Silber ist.

14. Karat am Strich rechnet man für 21. Loth/ und ein Karat hat 4. Gränen/ aber die Nadeln Gold zu kauffen/ werden gemeiniglich auf Karat gemacht/ dann nach Grän würde gantz viel werden/ und der Strich der Gränen unkenntlich/ darum soll man bey dem Karat bleiben/ und die Machung der Gold-Nadeln darauf ordnen.

Nimm zu der ersten Nadel ein Karat feines Gold/ das ist nachdem Gewicht so schwehr/ daß 1½. Karat zwey Loth wegen/ darzu setz so viel pures Silber/ daß die Marck erfüllt wird/ durcheinander gossen/ weiset demselben Gold-Nadel-Strich aus/ daß die Marck ein Karat fein Gold hält.

Zu der andern Nadel nimm zwey Karat feines Gold/ und setz so viel pures Silber darzu/ daß zusammen gegossen ein Probier-Marck wiegt/ zeigt der Strich an/ daß in der Marck zwey Karat feines Gold ist.

Zu der 3. Nadel nimm 3. Karat feines Gold/ und so viel pures Silber/ daß zusammen ein Prob-Marck wiegt.

Zu der vierdten 4. Karat/ zu der fünfften 5. Karat/ und also fortan zu einer jeden Nadel so viel Karat feines Gold und Silber so viel gebührt/ wie vor angezeigt/ die weissen aus und zeigen an die Haltung des Golds/ darnach man sich im Kauff hat zu richten.

Gold und Silber an dem Strich/ neben der Nadel Strich zu erkennen ihre Haltung.

Hast du/ wie vor angezeigt/ die Nadeln auf Gold und Silber/ nach Centner/ Marcken/ Gränen recht gemacht/ und oben an eine jede ihre Haltung gestochen/ auf daß du sie damit zu probieren desto gewisser finden kanst/ und willst damit Gold probieren/ Silber oder Kupffer/ zu welchen du des Metalls Probierung gebraucht hast/ der Zeit im Feuer die gewissen Proben zu versühnen/ auch etwan Gebrech des Ofens/ Muffel/ Capell/ der Stadt darzugehörend/ und doch den Kauff aboder zusagen sollt/ dem thue also. Streich den gemengten ohne Vortheil zusammen gegossenen Zeyn Metalls/ so du zu kauffen in Willens bist/ auf einen wol schwartzen Gold-Stein/ an den Orten gantz dick und scheinlich/ überschlag bey dir selbst/ welche Nadel desselben Metalls dem Strich gleichen möchte/ die streich neben dem Strich des Metalls auf den Gold-Stein/ ist der Strich der Nadeln nieder von Farben/ so nimm eine höhere/ so lang biß du den ebenmässigen Strich des Metalls findest und erlangest. Derselbe Strich weiset dann aus die Haltung des Metalls/ das ist unter allen andern die behendeste Prob aufs Gesicht.

Probir-Gewicht zu machen auf den Centner.

Nimm ein Stücklein Messing/ das gröste in Probir-Gewicht/ das nenn L. 14. ℔. das anderhalb so groß 32 das dritte halb so groß als das ander/ 16. ℔. das vierdte halb so groß thut 8. ℔. das 5. 4. das 6. 2. ℔. das siebende ein ℔ das 8. ein halb ℔. derselben Loth sind 16. das 9. 8. Loth/ das zehende 4. Loth/ das eilffte zwey Loth/ das 12. 1. Loth/ minder dann ein Loth probiert man in Kupffer nicht/ der ℔ nimm so viel als ein Centner thut/ an dem End da du probirst. Als Stolberg G. 12. nimm die obersten 3. Gewicht L. 14. ℔. 32. ℔. 16. ℔. thu die zusammen G. 12. ℔. für einen Centner aber die Gewicht leichter zu machen/ so fang unten am Loth an/ deren mach zwey/ dagegen mach ein Stück/ so schwehr als die beyde hält zwey Loth/ machs zwiefältig auf und auf/ so kommts recht.

Centner.

64 | 32 | 16 | 8 | 4 | 2 | 1

Loth.

16 | 8 | 4 | 2 | 1

Ein Gewicht soll dünn geschlagen seyn aus Messing/ und ein jegliches seine Zahl/ wie oben steht/ haben.

Was Ursach der Centner zum Probiren aus hundert ℔ geordnet ist.

Man hat die löbliche Weis und Gewonheit der Nürnberger und anderer bißhero behalten/ und die Prob des Kauffs an dem Kupffer auf hundert ℔. geschätzt/ wiewol der Centner zu Stolberg/ Eißleben/ auch Goßlar mehr ℔. an der Zahl hält dann zu Nürnberg/ als zu Stolberg und Eißleben hält es 112. daselbst/ das verlaufft sich/ daß derselbe Centner 4. biß in 5. ℔. gröſſer ist dann zu Nürnberg/ und das Nürnberger ℔. ist gröſſer dann das Stolberger und zu Eißleben/ wie viel dann in den übrigen Pfunden Silber ist/ rechnet man nicht aus Ursach so viel die übrigen Pfunden Silber halten/ so viel bleibt nach den Seygern in Centner/ derohalben lassen wirs bey der alten ehrlichen Ordnung und Gewonheit auch bleiben/ auf 110. ℔. für einen Centner zu probiren/ und keinen neuen Eingang machen/ so aber die rechte Weis und Gewonheit/ wie oben steht/ nicht gehalten werden wolte/ und mit sonderlichen Worten im Kauff ausgedruckt und gesprochen würde/ was und wie viel Silber 1. Centner ℔. hält/ sey zu bezahlen/ zu derselben Prob muß man die hievor angezeigte Gewicht brauchen/ die mit 64. angeht.

Wie das Centner-Gewicht soll getheilt werden.

Der Centner in Probier-Gewicht auf Nürnbergische Art und Gewonheit hält 110. ℔. und ist das

das erste Theil / der halbe Centner hält 50. ℔ und ist das andere Gewicht / das Viertheil eines Centners hält 25. ℔. und ist das Drittheil und Gewicht / darnach hat man ein Gewicht und Theil / das wiegt der Prob Gewicht 16. ℔. und ist das vierdte Stuck / das 5. halb so viel / und ist 18. ℔. das 6. 4. ℔. das siebende 2. ℔. das achte 1. ℔. und ist 32. Loth.

Wie die Marck soll getheilet werden.

Die Marck im Probiren ist ein halb ℔. und hält 16. Loth / das halbe Marck hält 8. Loth / und ist das andre Stück / das dritte Gewicht hält 4 Loth / das vierdte Gewicht hält 2. Loth / das fünffte Gewicht hält 1. Loth / das 6. Gewicht / hält ein halbes Loth / das 7. ein Quint / das 8. hält ein halb Quint / das sind zwey ℋ. das 9. Gewicht / thut 12. ein Marck oder 16. Loth / und so die Marck für 7½ fl. gekaufft wird / kommt ein Heller-Gewicht 3½. Heller in Gold.

Zweyerley ist das Probiren / das eine Nachmarck / das der Kauffmann braucht / das ander Nachmarck und Grän / das die Müntz-Meister gebrauchen / das Nachmarck ist / wie oben angezeigt / folgt hernach Gränen.

Probier-Gewicht aus Niederland zu machen.

Zum ersten haben sie die rechte und gewöhnliche Marck / darfür nehmen sie 12. gleich wägende Gewicht / und nennen die Pfenning / derselben Pfennig theilen sie jeden in 24. Theil / und heissen sie Granen / derselben Pfenning 12. bedeuten eine Marck oder 16. Loth / 10. bedeuten 13⅓. ein Loth / 8. bedeuten 10⅔. 6. ℋ. bedeuten 8. Loth / 4. ℋ bedeuten 5. Loth ⅓. 3. ℋ. bedeuten 4. Loth / 2. ℋ. bedeuten 2. Loth. ⅔. 1. ℋ. bedeut ein Loth / ⅓. wiederum umgekehrt / so thun 18. Granen 1. Loth / 2. Loth thun 1. ℋ. 2. Granen / 3. Loth 2. ℋ. 6. Granen / 4. Loth thun 3. ℋ. 5. Loth thun 3. ℋ. 18. Granen / 6. Loth thun 4. ℋ. 12. Granen / 7. Loth / thun 5. ℋ. 6. Granen / 8. Loth thun 6 ℋ. 9. Loth / thun 6. ℋ. 10. Granen / 10. Loth thun 7. ℋ. 12. Granen / 11. Loth thun 8. ℋ. 6. Granen / 12. Loth thun 9. ℋ. 13. Loth. thun 9. ℋ. 18. Granen / 14. Loth thun 10. ℋ. 12. Granen / 15. Loth thun 11. ℋ. 6. Granen / 16. Loth / thun 12. ℋ. das ist eine Marck.

Wie die Pfenning- und Granen-Gewicht sollen gemacht werden.

Mach zum ersten zwey kleine Gewicht aus Horn oder Feder-Kiehlen / gleich wegend / daß Granen sollen werden / nach der Weise / als du an dem andern Gewicht gethan hast / mit dem kleinsten Gewicht / und daß die gleich schwehr werden / darnach leg sie in die Waag-Schalen / und mach ein Gewicht / daß so schwehr seye als die beyde / das seynd auch zwey Granen / und Würff der ersten zwey gleichen Gewicht eines hinweg / und laß das eine in Waag liegen / darzu leg das Stücklein / das zwey Granen hält / werden 3. Granen / mach ein Stuck / das so schwehr wird als die beyde / das seynd 3. Granen / die leg zu den zweyen Stücklein / und hält 6. Granen / das dagegen gemacht wird / legs zusammen / werden 4. Stücklein / das Quint. 12. Granen / das leg zu den vier Stücken / werden fünff Stück / dem allen gleich / wie ein Stuck / das ist das 6. Stuck / und hält 24. Granen / das ist ein ℋ. der 12. ein Marck thun / nimm die vorgemeldte Stuck alle 6. wege dagegen ein Stück / das wird halten 2. ℋ. nimm nun den einen ℋ. und 2. ℋ. die leg in eine Schal / weg dagegen ein Stuck / das wird 3. ℋ. halten / und ist das achte / lege die 3. ℋ. Gewicht zum andern in ein Schal / wege dargegen ein Stuck / das wird halten 9. ℋ. dem thue wie jetzt / und leg ein Stuck gegen den letzten vieren / das wird halten 12. ℋ. das ist ein Marck oder 16. Loth.

Probier-Gewicht zu Ertz und Schieffern.

Schieffern / Ertz oder Kupffer-Stein zu probiren und zu versuchen / wie viel ein Fuder / ein Holl-Wagen / ein Karren / oder sonst ein gleich andere Maß oder Fuhr Kupffer geben können / so mach von Steinen oder Kupffer / Eisen oder Bley / ein ein eben groß Gewicht / eben als du allwegen einsetzen / versiegen und probiren wilst / dasselbig Gewicht theilt in 2. Theil / und machs halb / behalte gleichwol die erste Schwehre und Gewicht / für den Holl oder andern Gewicht (was dein Gewonheit / damit man Stein / Schiefern / oder ander Ertz führt) rechnen dasselbig gewicht / und laß es in der Prob 20. Quint. seyn / theil das Silber in 2. gleiche Theil / so hält das dritte Gewicht 5. q. theil das dritte Gewicht / so hält das vierdte 2½. q. theil das vierdte / so hält das fünffte 1. q. 1. Viertel / theils in 5. gleiche Theil / wirff einen Theil hinweg / so hält das 6. Gewicht 1. q. theil dasselbig / so hält das 7. ein halb q. theil das / so hält 8. Viertel ein q. dasselbig sind 25. ℔ so thu fleissig / daß du derselben ℔. 16. an ein Gewicht machest / darnach 8. ℔. nachfolgend vier ℔ dann zwey ℔. zuletzt 1. ℔. das nimm halb / so hast du ein Marck / das seynd 16. Loth / darnach mach acht Loth / vier Loth / zwey Loth / ein Loth / und wann man nun einen Stein oder Schieffern versuchen will / er seye gestossen / geröst oder verwaschen oder nicht / so nimm das so viel als erste Gewicht ausweisset und schwehr ist / das setze auf / wie hernach von den aufgesetzten gelehrt wird / was dann aus solchen Versuchen kommt und bleibt / dargegen leg der jetzt gemeldten Gewicht eines das der Prob gleich seye an der Schwehre / aus solchen ist zu erlernen / was ein Höll / Karn oder ander Gewicht halte / ob man mit Vortheil oder Schaden arbeite.

Die gewisse und beste Prob ist durch das Feuer.

Durchs Feuer werden probirt Gold / Silber / Kupffer / Bley / Müntz / Pagament / und allerley Ertz / dann durch das Feuer wird hinweg genommen alle Unreinigkeit und Zusatz / das in dem / was man probiren will / ist / und bleibt das alleinig / was fein Gold oder Silber ist / das aufgezogen / und sich mit dem Probier-Gewicht vergleicht / das zeigt an / wie viel Silber in Pagament / Müntz / Bley oder Kupffer / auch wol Gold in Marck oder Centner ist / durch Ausweisung der Austheilung des Probir-Gewichts / Ct. und Marck.

Wie viel man Kupffer / Silber zum probiren abschlagen und nehmen soll.

Schlag aus allen Stucken / in der Mitten der Scheiben / unten ein kleines Stücklein / doch nach Anzahl einer jeden Scheiben Grösse oder Kleine / von Müntz / nimm ohngefehr so viel du zu einer Prob bedarffst / mit der ersten nach der mitlesten / so du die Prob von Kupffer oder Silber / wie oben steht / genommen hast / so thue die Abschläg in einen neuen reinen und guten Tiegel / laß das Kupffer oder Silber zergehen und schmältzen / so es dann zergangen ist / rühr das mit einem linden Kolm / in einer Klufft hantende / wol um / und körne es also / nimm ein reines höltzernes Faß / und geraum / das mit reinem Wasser gefüllt seye / laß dir darüber halten einen reinen neuen Besen / nimm dann den heissen Tiegel mit dem heissen Kupffer / mit einer Heb-Zangen / und gieß es durch den Besen ins kalt Wasser / so körnet sich das Kupffer oder Müntz klein als Magsaat und Hanff-Körner / darnach man es dünn gießt / man mag es durch Stroh oder schlecht in Wasser giessen / darinnen ein stetiges Umrühren / also zerschlägt es sich / wird zu Körnern / will man nicht körnen / so mag man es dünn giessen / und zerschneiden / oder schlagen auf kleine Stück / jedoch vorher säubern von allem Unflat / man mags auch wol klein feylen / doch daß es vorhero geschabet seye von der Unreinigkeit / es krieget anderst unrecht Gewicht und falsche Prob.

Wie viel man Bley einer Prob zusetzen soll.

Nimm von allen Stücken / setz es in einen neuen Tiegel ins Feuer / laß es schmeltzen / gieß es in einen Zehn / vor dem schlag ein Centner-Gewicht / setz auf die Capell / und laß es kühl abgehen / so findest du seine Haltung.

Wie der Prob-Ofen rund oder viereckt soll gemacht werden.

Der Prob-Ofen soll inwendig wol einer Spann weit seyn / und bey anderthalb Spannen hoch / er mag rund oder viereckt gemacht werden / von der besten Erden / die man haben mag / und sonderlich / da man Gieß-Tiegel daraus macht / die man braucht in den Müntzen / und dick genug / so hält er stetes Feuer / von dem Mund-Hol oder Thürlein soll er ferner haben eine breite Ausladung / als ein Bruck einer Spann lang und breit / auf daß man die Kohlen darvon haben kan und handlen mag / aus- und einthun / darnach es Noth thut / er soll auch unten auf einem darzu gemachten runden und viereckten Ring vier Zwerg-Finger hoch nach dem Ofen gemacht stehen / und vorn unter der Ausladung ein Windfang / und eben weite Lufft haben / und die Wind-Löcher im Probier-Ofen unten im Herd / sollen drey und ein wenig länglicht seyn / hinden eins / und zu jeder Seiten eins am Rand / und nicht in der Mitten / auswendig der Muffel / oben soll er sich ein wenig zu Hauff ziehen / und enger seyn dann unten / wie er auch wol stehet.

Wie die Muffel / darunter die Capellen stehen / soll formirt werden.

Die Muffel soll nach der Weiß eines hohlen Ziegels oder Dach-Steins / und von guter gantzen Töpff- oder Hafen-Erden gemacht / und seine Höhe und Breite nach dem Mund-Holl in Probier-Ofen gegeben werden / and oben soll sie gantz und zu seyn / aber neben zu beyden Seiten / mit langen Fenstern offen / auch hinden / auf daß die Hitz und Wärme hinein kan / und das man probiren will / treiben mag / sie sollen vornam Mund-Holl anstehen / und sonst herum frey / auf daß das Feuer gleich würcke / die Länge soll nach Grösse des Ofens gesucht werden / dicker als ein starcker Hafen oder Poth.

Anrichtung des Probier-Ofens / wie man damit handlen soll.

So du den Ofen / wie angezeigt / hast / so soll man zum ersten die Muffel darein setzen / also daß sie in dem Ofen geraum stehe / zwey Finger weit von den Wänden rund herum / auf daß die Kohlen wol darbey liegen mögen / auf die Muffel schütte glüende Kohlen / und darauf dann andere Kohlen / die rein seynd / damit viel Aschen und Staub werde neben der Muffel / dann es bringt ihr Nutz.

Wie man die Capellen / und aus was man Aschen machen soll.

Aschen darüber Lauchen gemacht ist / ist gut zu Capellen / etliche nehmen schlechte Aschen / aber die ist nicht gut / dann die Feuchtigkeit

keit ist noch darinnen / die dann aus der Laug-Aschen gebraucht ist / dardurch sie desto weniger reist. Solche Aschen läst man trucken werden / und durch ein härin Sieb gereden / aber besser ist / daß man sie schlemme / also gieß viel Wasser darauf / damit der leichte Unflath / Kohlen und anders oben schwimmet / denselben nimmt man ab / und rührt dann das Wasser mit dem Aschen um / läst das Schwehre ein wenig setzen / und das Wasser darüber / darinn der subtile Aschen ist / giest man in ein anders Geschirr / so ist der Aschen gesetzt / giest man das kalte Wasser ab / so hat man subtilen Aschen / solchen Aschen samme le man viel / und laß sie wol dürren / und trucken werden. Ob man sie aber nicht so subtil und behend nehmen will / so gieß schlecht wasser darauf / und nehm oben die Unreinigkeit ab / laß den Aschen sitzen / hernach gieß das Wasser davon / laß die Aschen dürr werden / und rühr sie durch ein kleines Sieb / so dient sie zur Capellen.

Reben-Aschen von Wein-Holtz gebrennt / nehmen etliche / aber sie reist und frist gern ein / darum so du aus diesen Aschen wilst machen / so mach Kügelein daraus / und laß sie wol glüen in einem heissen Back-Offen / so wird sie gut / und reist nicht daraus magst du / so sie alt wird / Capellen machen / schlag grosse und kleine / wie du wilst / doch mit Vermischung anderer Aschen / wie sich das gehört.

Versetzung der Aschen zu Capellen.

Nimm den dritten Theil Aschen / von Wein-Reben-Holtz / und Aschen von gebränten Beinen oder von Fisch-Gräthen / mit ein wenig Leg-Aschen gemengt / es werden gantz subtile Capellen darvon / etliche nehmen Fisch-Bein / gebränte Aschen von Kalbs-Köpffen / oder von Schaaf-Köpffen / seynd auch gut.

Versetzung der Aschen zu Noth-Capellen.

So eine Silber-Prob / daran dir mach leg fürkäm / (alt) und auf groß Abentheuer probiren müst / da nehmen etliche keinen andern Aschen / dann gebrannte Hirsch-Hörner / die rauben nicht / aber etliche andere nehmen Loh klein gepulvert ein Theil von gebrannter Aschen von Schaaf- oder Kälber-Köpffen / und einen Theil von gebrannten Hirsch-Horn gemängt.

Wie man die Aschen zu Capellen aufrichten soll.

Die Aschen / so du zu Capellen zu schlagen erwählet / soll gar ein wenig mit Covent oder Wasser besprengt werden / also daß mans kaum greiffen mag / daß feucht oder besprengt seye / und also soll man die Aschen in das Capellen-Futter thun / und sie dann schlagen / als sich gebührt / und sie behalten / je härter sie geschlagen / je besser sie werden.

Capellen zu probiren die gut seynd.

Nimm Roß-Bein / brenn sie / und darnach stoß zu Pulver / und nimm Laugen-Aschen / die wol geslämbt seye / 1. Theil / Bein-Aschen 1. Theil / feucht die zusammen / darvon schlag Capellen / die seynd gut.

Was man auf die gemachten Capellen räden soll.

Auf die neu gemachten Capellen solst du durch ein gantz enges Sieb / auf die unterste Tiefe räden Bein-Aschen von Kalbs-Köpffen / eines Moh-Blats dick / und darnach mit dem Stempffel einen Schlag geben / so seynds gute Capell / darnach laß sie wol dörren und trocken werden / und je älter solche Capellen seynd / je besser sie werden.

Wie man Kler macht.

Hechten-Bein gebrännt / und klein gerieben / streuet man auf die Capellen / so man Ertz suchen will.

Wie man Capellen zu Ertz und Eisen Kupffer schlagen und bereiten soll.

Zu Ertz und Eisen Kupffer / das einfrist / und die Capellen nicht halten wollen / darzu nimm vorgeschriebenen Aschen / welche du wilst / und die feucht an mit Eyerklar / das wol geschlagen sey / und dann die Capellen den gröstẽ Formen / der vier Loth Bley tragen mag / geschlagen / je grösser die Capellen seynd / je ehender halten sie / man soll die auch wol alt und trucken werden lassen / und eine Capelle nicht mehr als einmahl brauchen.

Von Einsetzung und Eten der Capellen.

Man soll einsetzen zu einer Prob drey Capellen nacheinander / und die Muffel / und die lassen langsam ankommen / bis gantz und gar durch-glüen und trög werden / wann anderst / so springt das Bley / Kupffer oder Silber / und wird die Prob falsch / und darum laß die Capellen wol ankommen und eten aufs wenigst eine Stund / länger ist zu viel / desto gewisser.

Von Einsetzung einer jeden Prob / Silber / Kupffers oder Bleys.

So die Capellen / wie vorgesagt ist / durchglüend und geeten sind / und wann du Silber-Müntz des Kupffers probiren wilst / so setz zum ersten das Bley auf / so viel zu der Prob gehört / wie vor gemeldt / mit einer Zangen besser ist mit einen darzu gemachten Löffel von Kupffer mit einen langen Stiel / auf die drey Capellen / oder

zwey / oder eine / wie es dir gefällt / und so das Bley beginnet zu rauchen / und hinweg zu gehen / so setz das Silber / Müntz / Kupffer / hab auch Achtung auf das Bley / daß es nicht pratzlet und zittert in der Capellen / das ist ein Zeichen / daß die Capellen nicht wol gedräg seynd / darum setz das Kupffer oder Silber noch nicht auf / oder in das Bley / es höre dann erst auf zu Springen / sonst springt das Silber oder Kupffer auch mit hinweg / und wird die Prob falsch.

Regierung des Feuers im Probier-Ofen.

So man den Ofen / wie angezeigt ist / hat / so soll man zum ersten die Muffel darein setzen / also daß sie in dem Ofen geraum stehe zwey Finger breit von denen Wenden umhero / und daß die Kohlen wohl darbey glüen mögen / auf die Muffel schütte glüende Kohlen / und darauf dann andere Kohlen / die rein sind / damit nicht viel Staub oder Aschen neben der Muffel werde / es hindert sonst die Hitz.

Ein Bley-Korn zum Probiren zu machen.

Nimm zum ersten 4. Loth Bley / als wie man gewöhnlich den Probier-Centner in Eisen / in Kupffer zusetzt / oder zwey Loth / wie man den Probier-Centner Mansfeldisch oder Eißlebisches Kupffers zusetzt / laß mit Fleiß abgehen / und die Körner behalt / verstehe zu einem Probier-Centner / so lang du dann kein ander Bley zum Probier-Centner nimmst / darffst du keine neue Körner machen.

Zum Silber nimm ein Probier-Marck Silber / ungefehr den vierten Theil / von einer Handbüchsen Loth Bley / mach davon auch ein Körnlein / aber es trägt nichts / doch wo das Bley reich wäre / so trüg es. Solches versuchte Bley behält man stättigs für sich / auf daß / so man sein bedarff / man es hat / desgleichen die Körner / die auf der Capellen nach dem Verrauchen und Abgehen des Bleys stehen bleiben / dieselbige leg zu dem Gewicht gegen dem Silber-Korn / das von Kupffer oder Silber-Korn kommen ist / damit zu finden seine rechte warhaffte Haltung und Prob / nach der kleinen Prob.

Man läst auch Zangen zu dem Bley-Korn machen / die werden gleich an grossen und kleinen Proben / und darff man nicht viel wägens / und seynd gut zu setzen bey dem Guß.

Ordnung des Feuers und eingesetzte Prob.

Ist es / daß das Bley schön angehet / und beginnet zu riechen / so setz das gekörnte Kupffer / aber gantz dünn geschlagen / hernach / dann / wo es nicht gekörnet oder dünn geschlagen wäre / so möchte es die Hitz des Bleys nicht fliessend machen / und blieb stehend / und wäre es Sach / daß in solcher Einsetzung des Kupffers oder Silbers das Bley bestünde / und nicht weg gieng noch rauchte / also daß es gleich eine Haut oben gewinnte / und schlüsse sich zu / so wäre es ein Zeichen / daß es zu kalt ist / und nicht Hitz genug hat / darauf leg einen dünnen Spahn / Thännen Fichten oder Kienen / den du in der Hand magst halten / laß den darauf brennen / so es wiederum gehet und raucht / so laß es also weggehen / und hab Achtung darauf / daß es immer genug Feuer und gleiche Hitz hat / an einem End so viel als an dem andern / und wann sich das Bley und Kupffer an der Capellen nicht ründet / sondern längelet wird / also daß es sich auf etlich Ort der Capellen einen Zogel oder Läng gewinnt / so ist es ein Zeichen / daß es auf demselben Ort zimlich Hitz hat / darum so ruck die Capellen ein wenig um / ob es auch zu wenig Bley wird haben / so thue ein wenig mit einem Löffel darein / und erkält das nicht / aber besser ist es / daß man ihm zum ersten Bley genug gibt / so darff man keinen Abentheuer bestehen / daß es nicht still stehe und rein abgehe.

So du Kupffer kauffst / wie du den Zeyn zum probiren giessen solt auch probiren.

Laß das mit grosser Hitz abgehen / so wird das Silber wenig und gantz rein / so du verkauffen wilst / magst du es ein wenig kälter lassen abgehen / und so bald es abgangen / und das Körnlein fein ist / so nimm bald die Capellen aus / und also heiß / so stich das Körnlein loß / um diß willen / daß kein Aschen am Silber hangen bleibt / das dann gemeiniglich geschicht / so man das Körnlein erst / so es erkalt ist / abstieht / so aber noch Unflat hangen bleibt / so solst du das Körnlein nicht abschaben / sondern mit einer Zangen abzwicken / so springt der Unflat und Aschen davon / und wann man schabet / so gieng dem Silber ab / und die Prob würde falsch.

So das Probir-Korn nicht rein wird / gieng auch die Prob ab / und das Korn wird nicht gantz schön und rein / sondern daß noch Kupffer darinn wäre / das ist ein Zeichen / daß es nicht Bley genug gehabt hat / und man muß ein neue Prob aufsetzen / darum ist es gut / daß man erstlich Bley genug nimmt / es ist besser zu viel als zu wenig / man soll allzeit zwey oder drey Proben einsetzen / auf daß man desto gewisser ist.

Aufziehung des gemachten Probir-Korns.

Zu erkennen des gemachten Silbers und Probir-Korns Schwehre / hast du eingesetzt einen Probier-Centner / so suche unter den Gewichten desselbigen Centners / welches dem Korn gleich seye an seiner Schwehre / dagegen leg das Bley-Körnlein zu dem Gewicht / nach solcher Regung und Abtheilung des Gewichts hält es. Recht zum ersten zu verstehen / so hält ein Centner Kupffer so viel Silber / Marck oder Loth / hast du aber Grana-

lia /

lia / Pagament oder andere Müntz aufgesetzt nach Marcken / was dann für ein Silber-Körnlein kommt / dargegen leg fein Bley-Körnlein / so viel du dann hinzu gesetzt hast / zu dem Gewicht der Austheilung der Marck / und das Körnlein hält / nach Anzahl der grossen Gewicht / hält auch die Marck. Behalt allweg wie viel Bley du dem Centner Kupffer oder der Granalia zugesetzt hast / desselbigen Bleys schwehre Körnlein must du allweg zu dem Gewicht legen / damit es an dem Probier-Korn abgezogen und verglichen werde.

Wie viel Bley man einem Probier-Quint der Prob zusetzt.

Du solst wissen / daß man einen jeden Centner Kupffer des Probier-Gewichts geweiniglich setzt 4. Loth / rechtes Statt und groß Gewicht / nachdem das Kupffer geschmeidig ist / deßgleichen Granalia oder Müntz / die nach 4. geprobiet wird / das aber nach Marcken probirt wird / dem setz zu wie vor stehet.

Müntz zu versuchen.

Müntz probirt man gleich wie das Kupffer auf der Capellen / man mischt sie untereinander / und nimmt überall von den Hauffen Müntz / bald oben und unten / auch von allen Seiten / und schneid sie klein / reinige sie von allen Unflat / wäg sie dann ein zu der Prob / ist die Müntz gut / daß die Marck zu der Hälfft Silber hält / so nimmt man 14. mal so viel Bley / als die Müntz ist / und je erger die Müntz je mehr Bley / und thue ihm wie vor mit Versuchung des Kupffers.

Müntz zu probiren nimm kleine Capellen / darum / die Müntz hat das meinste Silber unter Ertz / Kupffer und Bley / und so die Capell mäßlich klein ist / desto ehender werden sie warm.

Wie man nach der Prob rechnen soll / wie hoch jede Müntz geschlagen.

So du die Müntz probirt hast / must du wissen wie viel Schröd auf eine gewägene Marck gehen / zum wenigsten auf eine Loth / aber die Groschen / derer eine Anzahl von einen Schrod auf die Marck geschlagen wird / und an der Schwehre nicht gleich seynd / darum am gewissesten ist / die nach der Marck / und nicht nach dem Loth zu wägen / auf daß die Rechenschafft desto gewisser seye / man zeichne und schreib auf ein Bret / wie viel Stuck aus einem feinen Silber Marck / die man wissen will / die Müntz geschlagen und probirt seye / was die an Gold thun / rechne das Silber entgegen für 8. fl. so findest du wie hoch der Schlag laufft / und den Verdienst der Müntz / als wann der Goslarisch Groschen 6½. gewiß ein Loth hält / so thäten der Groschen 104. ein Marck / deren fl. nim must du sehen / was die Marck in der Prob feines Silber hält / hält die Marck der Müntz 8. Loth Silber / und die Marck wäre für 8. fl. gekaufft / so haben sie nichts daran / und verliehren Abgang und Arbeit und den Zusatz. Was aber die Marck weniger dann 8. Loth feines Silber hält / das haben sie für ihre Arbeit schlechten Schatz und Verdienst.

Wie die Müntz-Meister und Kauffleut unter ihnen das Silber und Müntz nennen.

Gebrennt oder fein Silber heissen sie weiß / und die Müntz schwartz / um Erinnerung willen böser Leut.

Ertz zu probiren / was es für Metall / und wie viel es hält.

Dunckt dich / daß es sehr reich seye / so ist nicht vonnöthen / daß man es röst und wasche / möcht vielleicht Gutes hinweg kommen / so zerstoß man das Kleine und setz auf / wie hernach stehet / deucht dich aber / daß es nicht reich ist / so röst es und wasch zuvor / ehe du es auffsetzt / desselbigen Dings oder Ertz / es sey geröst oder gewaschen / nimm einen Theil nach deinem Gefallen / und einen halben Theil Glas-Gallen / aber es wäre besser / daß man nehme den halben Theil Glett von Bley / darauf streue Saltz eines halben Fingers dick oder dicker / und decks oben zu / daß nichts darein falle / und laß miteinander fliessen durch ein starckes Feuer / so setzt sich das gute zu Grund / dasselbig besieht man in der Prob.

Ertz auf eine andere Weiß zu probiren.

Nimm die Stüfften oder Ertz / indem man sich Gutes vermutet / und reinige das so viel man kan / von seiner Erden und Unflat / desselbigen Gereinigten nimm zwey Theil / und einen Theil Eisen-Feil / darzu nimm einen Theil Saltz / das meng zu Hauffen / und laß fliessen im Tiegel / alsbald sieht man am König was es ist.

Ertz noch auf andere Weiß zu probiren.

Nimm einen Haffen oder einen Topff / leg ihn aufs Feuer seit halben / und thue darein Bley / laß es stehen biß es fliest / thue darein eine Hand voll Saltz / meng das untereinander / so wird das in einer Viertel- oder halben Stund ein gelbes Pulver / dessen nimm einen Theil / mach das klein / und des Ertz auch so viel als des Pulvers / zerreib das / und machs klein / und thue darzu Eisen-Feil in einen Tiegel / und streue auch darauf ein wenig Eisen-Feil / laß fliessen / so findest du unten den König / denselben reib darnach allein ab / so findest du was es hält und ist.

Ertz und Bergwerck zu suchen mit geringen Kosten.

Nimm gemein Saltz / und gieß darauf Harmen in einen Topff oder Hafen zwey Finger dick darüber / und setz auf ein Feuer / das es trucken wird / wanns dürr wird / zerstoß und thue mehr Harmen-Wasser darauf / und laß trucknen als wie vor / das thue 3. oder 4. mal / wann du Ertz wilst suchen / was für ein Ertz du wilst / so stoß das Ertz klein zu behänden Pulver / meng es mit dem vorgemeldten Saltz / schütt das Pulver in einen Tiegel / und verkleibs wol mit Haar-Leymen / luto sapientiæ genannt / setz den auf ein gut Kohl-Feuer / und laß fliessen / so es kalt wird / zerschlag den Tiegel / findest du unten den König / den setz mit Bley / laß ihn abgehen / so findest du was es ist.

Allerley Ertz-Bergwerck mit leichten Kosten und bald zu ersuchen.

Dem thue also / zerreib das Ertz / oder das Innere / darinnen du dich was vermutest sehr klein / und zu behänden Pulver / laß Bley zergehen auf einen Dest / wann das zergangen ist / und beginnt hinweg zu gehen / so rühr dann gar ein wenig Ertz darein / also daß du es nicht erkältest / so setz abermal ein wenig nach / bis so lang du alles Ertz hast darein gebracht / daß du versichert bist. So laß das Bley gantz und gar hinweg riechen / so findest du was es ist / und man muß zum suchen viel Bley und wenig Ertz nehmen / wann man dann weiß was es ist / so mag man es wol nach der Wag versuchen / auf daß man wisse / wie viel es giebt / und wann es unterweilen zu denen Seiten Unflath läst am Dest / den mag man wol mit einen Spann abtragen / nach der ersten Versuchung / die nicht nach der Wag gehet oder versuchet wird.

Ertz an der Farb zu erkennen.

Die gelb- oder braune-Farb ist Kupffer-Ertz / das ander schwartz-scheinige / ist Silber-Ertz / das weiß-blau-scheinige / ist Bley-Ertz / das Rost-scheinige ist Eisen-Ertz.

Bley-Ertz ist dreyerley.

Ein grob-spissigs / das ist von Silber das Aermste / das andere klein-spissig und reicher von Silber dann das grobe / das dritte stössig / hält auch mehr Silber dann das Grobe.

Bley-Ertz grob- oder klein-spissig zu probiren und anzusieden.

Das soll man also ansieden / und zu Bley machen / nimm 4. Loth rein Bley-Ertz oder Schlich / das Klein und wol gestossen ist / und nimm darzu æs ustum ferreum, das ist braumer Kupffer-Stein / ein Loth und ein Nintlein / und zwey Loth gestossenes Glas oder Glas-Gallen / und ein wenig Saltz / meng das alles durcheinander / und thue das in einen ebenmässigen Tiegel / und den Tiegel erstlich langsam auf den Feuer anzugeblasen lassen warm werden / bis er glüe / darnach blaß ihn langsam zu um des Tiegels willen / daß er nicht zerreisse oder zerbricht / so dann das Ertz geschmoltzen ist / und fliesset / daß mit einem langen Holtz wohl fühlen kanst in Tiegel / dann blas ihm wol zu / doch in solcher Maß / daß sich der Tiegel nicht zu blaß / und schmeltz oder ausgehet / darnach nimm den Tiegel aus dem Feuer / und laß ihn selbst in der Lufft kalt werden gantz langsam / man soll ihn auch nicht mit Wasser begiessen / dieweil er heiß ist / dann so man das thäte / so erschröcket das Bley darinnen / so es noch wenig ist / und führ ihn auf die Schlacken / und wird nicht gantz und alles zu einem König / so der Tiegel also kalt worden ist / dann zerschlag ihn / so findest du unten auf den Boden in dem Tiegel das Bley an einem König / nach welchen du dann wol rechnen kanst / ob das Berg-Werck zu bauen stehet / und was ein Löt-Ertz-Bley giebt.

Bley von Ertz gemacht / zu probiren.

Das gemachte Bley versuche nach dem Centner / wie vor davon gesagt ist worden / so siehe du was ein Centner schwartz Bley-Silber hält.

Ertz in einen König zu schmelzen.

Nimm 4. ℔. Salpeter / 4. ℔. Weinstein / das thue zusammen in einen Haffen / erstlich zusammen gestossen / und gieß darauf rein Wasser / daß es wird wie ein Brey / thue das in einen neuen Haffen / wol bekleibt mit Laim / und deck darauf einen Stülper / und mach ein kleine Höl darein / und setz auf den Ofen / und mach ein sanfft Feuer darunter / daß die Feuchtigkeit verricht / also mehr und mehr / und zum letzten ein gutes Feuer / daß der Hafen gantz glüe / dann laß ihn kalten / dann nimm einen Tiegel mit Schmaltz / und setze ihn in das Feuer / laß glüen / und schmeltz das Saltz / daß es fliest wie Wasser / und gieß in eine Kupffer-Schaal / dann nimm des jetzt-gemachten Saltz 3. ℔. Salalculi 3. ℔. und der eben geschriebenen Materi 3. ℔. stoß klein zusammen in einen Mörsner / so hast du ein guts Pulver zu einen q. 2. ℔. des Saltz / so findest du einen König.

Ertz zu probiren durch Salalculi.

Alle Metall oder Ertz mag man auf der kleinen Prob also versuchen und schmeltzen / wie unflüssig das ist / nimm auf ein halb Pfund Ertz / oder

oder was du schmelzen wilst / zwey ℔. gekörnt Bley / 5. Loth Saltz / 5. Loth Sal alcali von Weyd Aschen und ungelöschten Kalch eine Laugen gemacht / 5. Loth Todten-Köpff / das ist der Schleim aus dem Scheid-Wasser / 5. Loth Wein-Stein / stoß das zusammen in einen Mörsner / thue es zusammen in einen Tiegel / und leg ein Scherblein darauf / also / daß nichts darein fält / und laß ihm in einem Schmeltz-Ofen schmeltzen zu einen König / den probir.

Ertz meisterlich zu probiren.

Leg das Ertz in eine Glut / röst / bis so lang es wol durchglüet / so es anderst nicht zu flüssig ist / dann manches Ertz so flüssig ist / daß es fliest wie Bley / darnach thue es heraus / stoß zu Pulver / thue es in ein Geschirr / wasch es wol ab / damit die Unreinigkeit gantz davon kommt / trückne es ab auf Kohlen / darnach nimm des gedörrten Pulvers 2. Loth / darzu vier Loth guten geläuterten Salpeter / Saltz oder Glas-Gallen 1. Loth / misch untereinander / thue es in einen Tiegel / gib ihm so lang Feuer / bis es fliest / dann gieß es in einen Gieß-Puckel / hat es einen König gesetzt / so ist etwas daran.

Nimm den König setz ihn auf einen Treib-Scherben / laß ihn so lang gehen / bis daß die Schlacken davon gehen / und er sich läutert / darnach thue es aus dem Feuer / setz es auf eine Capellen / laß es gehen bis blickt.

Ob bleichlet Silber hält zu probiren.

Nimm der Glett 4. Loth in einen Tiegel / zerlaß / gieß es in einen Puckel / so setz einen kleinen König / den setz auf eine Capellen / laß ihn abgehen / sind sich dann etwas / so muß man es abziehen.

Ein ausbündig gut Sal alcali, damit zu schmeltzen.

Nimm ein ℔. Vitriol oder Kupffer-Wasser / 1. ℔. Salpeter / ein halb ℔. Sal armoniac, ein halb ℔. Allaun / 2. ℔. Schwefel / alles klein gestossen / und laß es sieden in einer Laugen / und die Lauge / so gemacht ist / ein Theil von Weyd-Aschen / einen Theil von ungelöschten Kalch / und 4. mahl so viel Buchen-Aschen von grünem Holtz gebrännt / laß die Laug gefallen und klar werden / und halb einsieden / darnach thue die Pulver darein / als Schwefel / Salpeter / Vitriol und Kupffer-Rauch / Allaun / Spangrün / laß sie dann einsiden / laß die Materien trucken werden / die behalt an einer warmen Stett / an einem Camin oder Schorn-Stein / sonst wird es zu einen Oel / so man damit scheiden will / soll mans zerstossen / und soll damit mengen 1. ℔. Bley-Aschen / und wann das Kupffer in der grossen Hitz ist / so soll man das Pulver darein werffen / und ungefährlich überschlagen / wie viel ℔. das Kupffer mit dem Tiegel wiegt / so soll man das Pulver / jedes 4. Loth / und eilends rühren / man soll das Pulver eintzig darauf werffen / nicht auf einmahl / und soll sie erst gantz heiß machen / und nicht kalt auftragen / und so das also geschehen ist / soll man den König lassen / biß er vor sich selbsten kalt wird / darnach zerschlag den Tiegel / so findest du den König.

Wie Tiegel gemacht sollen werden / und woraus.

Tiegel darinnen du Ertz sieden / oder etwas zusammen schmeltzen und daraus giessen wilst / solst du machen von blauen oder grauen Thon / als Obergische Erde / im Stifft Hildesheim / und gemengten meistentheil klaren Sand von magern Erdern / hast du aber alte zerbroche Tiegel / die stoß klein / und mengs mit unter / so bedarffst du so viel Sand nicht / etliche die keine alte Tiegel haben / nehmen wolgebrännte Ziegel oder Dach-Stein / oder hart-gebrännte Mauer-Stein an der Tiegel statt. So du Tiegel machen wilst / laß dir ein Holtz drähen / nach der Grösse als du den Tiegel haben wilst innenher / so du die Erde wol gemengt und geschlagen hast / so schlag sie um das gedrehete Holtz herum / und auf den Kern so dick / daß er innen nicht loß oder hohl wird / beschneid ihn nach deinem Gefallen / und laß ihn selbst drücknen an der Lufft / und je älter die werden / je besser sie halten / solches magst du auch von den Rothgiessern lenen.

Wie man Dest machen soll.

Nimm einen eisernen Ring / zwey oder drey Finger hoch / nachdem du ein groß Stuck Silber haben wilst / der zu 15. Macken einer Spannen breit seye / den Ring schlag von kleinen Gefäden und gestossenen Bein-Aschen und ein wenig feucht gemacht / auf das allerdickste / so du immer kanst / schneid dann den Dest ein wenig tieff / wie dann das Stuck Silber soll formirt werden / setz es in die Sonnen / oder auf einen warmen Kachel-Ofen / und laß ihn wol trucknen / je älter je besser er ist / und nach eines jeden Silber Grösse / mach einen Dest / etliche halten daß Scherben / die die Haffner oder Töpffer machen / flach und weit / besser zu Desten seyen / dann die brauchen auch so viel Aschen nicht / und sind besser einzusetzen / dann die Ring / und ob auch ein Dest zerreisse / wie offt geschicht / so bleibt das Silber in dem Scherben / das es in dem Ring nicht thut / laufft mit Schaden / und kan ohne Abgang nicht mehr zusammen gebracht werden / so du nun den Dest / wie oben steht / gemacht hast / so setz ihn in Aschen / oder zwischen gebrännte Steine / thue Kohlen darum / laß ihn dann zwey / 3. oder 4. Stunden im Feuer stehen / und von sich selbst enten lassen und durchglüen / je dröger und dürrer er ist / je besser er brennt / und das Silber gehet schöner / wann er aber nicht heiß und trocken genug ist / so be-

ginnt

ginnt das Silber zu springen / und ist Schaden darbey / und so der Dest recht hat / gleich und in ebener Weite von den Geblösse stehet / leg den Balcken hinten ein wenig höher dann forn / daß der Wind gleich mitten ins Werck und Dest stehet / nachfolgend / so nimm einen kleinen Blas-Balg / und blas den Dest rein / setz ein frisches Feuer auf / und das Silber darzwischen / laß von sich selber schmeltzen / und so es anhebt zu treiben / so mach den Dest rein von Kohlen und Staub / und mach ein helles Feuer über den Dest mit einen drögen Bircken-Holtz / und mit grossen Dennen- oder Bircken-Kohlen / und blaß den sittlich zu / langsam und steht / und siehe fleissig zu / daß nicht zukalt / auch nicht zu heiß gehe / und daß der Dest nicht reisse / und laß es also immer hinweg gehen / biß du sieheſt / daß die Flämlein vergangen und abnehmen / und thue einen Blick / läst man dann es ausgehen / und löscht es ab / so ist es Werck-Silber / so es mit Dunckelheit und Wolcken umgeben wird / läst man es selbst abgehen / und löscht es ab / so heist es Brand-Silber / aber so es wiederum kommt / und scheinet / und wird schön / so ist es fein Silber / wann man das Silber von dem Dest nimmt / so bald soll es von dem Dest gestossen werden / je heisser je besser / so bleibt kein Unflat an dem Silber hangen.

Silber brennen oder fein machen.

Wann du ein Silber wilst abgehen lassen auf einen Dest eine Müntz oder gekörntes / und was es seye / laß es zum ersten dürr abgehen / thue es vom Feuer / setz auf einen andern Dest / mit seinem Bley / laß allererst abgehen wie du wilst.

Ungeschmeidiges Silber geschmedig zu machen.

Setz auf einen andern Dest / doch so treib erstlich Kupffer ab auf den Dest / damit er nicht raube / und setz es darnach auf / und so es anfänget zu treiben / so setz auf eine Marck fein Silber zwey Loth geschmeidigs Kupffer / und laß darmit abgehen / so wird es geschmeidig.

Silber von Gold zu scheiden.

Nimm ein Theil verguldtes Silber / einen Theil Spies-Glas / einen Theil Kupffer / einen Theil Bley / schmeltz das zusammen in einem Tiegel / wann das geschmoltzen ist / so gieß es in einen Tiegel / da gestossener Schwefel darinnen ist / und so bald als du das darein gestossen hast / so deck darauf Laymen / der doch weich ist / daß der Rauch nicht kan heraus kommen / und laß kalt werden / so findest du dein Gold in einem König / das setz in einen Serben / und überblaß es.

Silber fein zu brennen.

Setz das auf einen Scherben / zu einem Märck 6. Loth Bley / und laß das Silber mit dem Bley treiben / so lang / bis die Blumen-roth werden / darnach setz auf einen Dest / und auf den Dest thue zu einem Marck 12. Loth Bley / und reibs ab / so wird es fein.

Silber aus Schlacken zu machen.

Nimm gestossenen Wein-Stein und Saltz gleich viel / thue das in einen Erd-Boden / und gieß darüber Laug und Brunn-Wasser / jedes gleich viel / setz das auf ein Feuer / und laß sieden / daß trucken wird / jodann stoß es / und pulrers gantz klein / deßgleichen auch die Schlacken / da du Silber innen vermutheſt / und nimm dann das Pulver und Schlacken / eins so viel als des andern / und gekörnet Bley darzu / und meng es durcheinander / thue das in einen Tiegel / setz ins Feuer / und laß es schmeltzen / und wann es geschmoltzen ist / so nimm dann den Tiegel auf das Feuer / und laß ihn kalt werden / schlag den Tiegel entzwey / darnach nimm die Materi / die darinnen ist / treib sie ab / so findest du das Silber / so darinnen gewesen ist.

Silber zu scheiden von Eisen.

Nimm einen Zeyn / darinnen Silber ist / oder in eisenen Blechen / schab das klein / nimm desselben Eisen oder Blech ein Theil / Spießglaß ein Theil / die laß in einem Thiegel in einem Wind-Ofen zerfliessen / den verkleib / und warn das zerlassen ist / so laß es kalt werden / zerschlag den Tiegel / und den König unten in Tiegel reib / und schütt ihn wiederum an mit also viel Bley / aber mit einen Tiegel zu schlagen / und versuche den König auf der Capell / so findest du fein Silber was es hält.

Bereitung der Stuck zu scheiden / und die Stück dienen zu Bescheidung des Kupffers / uud nicht zu Silber.

Es sollen alle Stücke / ehe man scheiden will / zugericht und bereitet werden / als vorgeschrieben und nachfolgt.

Nimm lebendig- und ungelöschten Kalch / einen Theil Bried-Aschen / einen Theil gepulvert / gieß heiß Wasser daran / laß einen Tag stehen / darnach scheid die Stuck / die man scheiden will / als Schweffel / Vitriol / Salpeter / Spangrün / zu einem Stein oder Saltz / das heist Salalculi, halts an einer warmen Stett / die Stuck gehören auf Kupffer-Prob / und nicht zu Silber / solche werden hernach gesetzt.

Be-

Bereitung der Stück zum Silber-Scheiden.

Nimm geriebenen Schwefel / sied den gut in einem Wein-Essig einen halben Tag / darnach so schütt ihn in warmes Wasser / wasche das Trübe darvon / und das Schwehre behalt / truckne und behalt ihn; wann man scheiden will / so setzt man allererst diese Stücke zusammen: zum ersten nimm Kupfferwasser / oder Vitriol / und thue ihn in einen gläsern Hafen / setz den auf ein lindes Feuer / so wird Wasser / das laß ihn riechen / biß Pulver wird / das stoß klein / Salpeter darf man nicht anders bereiten / dann man stoß ihn klein.

Item /

Salarmoniac gleicher Weiß / und ein jedes besonder zu halten / und nicht zusammen zu bringen zum letzten nimm rein Glas / das so klein als wie Mehl / das soll man darein schütten / wann es zergangen ist / und gieß worein du wilst / das härtet / und ist ein grobs Pulver / das mach also; nimm ein halb Loth Weinstein / 4. Loth gemeines Saltz / 8. Loth Spieß-Glaß / 12. Loth Schwefel.

Silber schön weiß zu machen.

Nimm einen Weinstein und gemeines Saltz / thue das zu Hauffen in eine kupfferne Schaalen / gieß rein Wasser darauf / laß wol sieden / so wirds schön weiß / aber das Silber must du zuvor wol glüet machen / und greiff mit keinem Eisen in die Kupffer-Schaalen / darinnen das Silber liegt / dann das Silber wird roth davon.

Silber aus dem Antimonio oder Spieß-Glas zu bringen.

Nimm ein Pfund Spieß-Glas / vier Loth Bley / ein Loth Kupffer / das alles laß in einen Tiegel untereinander fliessen / so es wol geflossen hat / gieß ihn in einen Bäckel / so setzt sich das Silber und Bley zusammen in einen König / so es stehet / so schlag den König ab.

Silber zu läutern.

Thue körntes Silber und Gold untereinander / wann du es geschieden hast / so schlag den König ab / nimm dann das Silber / das von dem König ist geschieden / thue es in einen Tiegel / blaß ihm gemach zu / biß fliest / nimm dann ein dünnes Eisen-Blechlein einer Spann lang / oder länger / glüe es / thus in den Tiegel / so frist es das Eisen / das thu so offt und lang mit dem Blechlein / biß es keines mehr frist / thue es dann aus dem Feuer / lösch ab mit wenig Wasser / oder laß sonst erkalten im Tiegel / so findest du das Silber schön beyeinander unten am Boden / schlag oben den Unflath darvon setz dann auf ein Treib-Scherben mit Bley / biß es blickt.

Silber zu reinigen und fein zu machen zum Gradiren.

Setz das in einen Tiegel / und setz für dem Blasbalg / und wann das Silber fliest / so nimm kleingestossenen Röthelstein / und wirff ihn in den Fluß eines Fingers dick auf das Silber / und laß also stehen / blas nicht mehr / laß kalt werden / so ist das Silber gereiniget / das thue ein- oder dreymahl so hast du das feineste Silber / als du haben wilst / und läst sich gern gradiren.

Silber zu gradiren und schwehr zu machen.

Thue ihm wie nachfolgt / so gewinnt das Gold eine Schwehre / und wann das Silber also gemacht wird / so ist es gut damit zu gradiren / zumahl wann es dem Gold zugesetzt wird / so greifft es das Wasser nicht bald an / 12. Loth fein gespliessen Silber / ein Loth Entie / zwey Loth rothen Calmin / kanst du ihn nicht haben / so nimm einen andern.

Nimm das Silber Entie und Calmin / thue es in einen Tiegel super sperterem, und thue darauf Venedisch Glas / setz in einen Wind-Ofen / daß der Tiegel hoch stehet / aber so / damit du wol darzu sehen kanst / und wann es einmal hat geflossen / so thue den Scherben von dem Tiegel / und wirff wiederum Venedisch Glaß darein / das laß 12. Stund fliessen / je länger es fliest / je besser es ist / und so du den Tiegel herauß thust / so behalt das Glas / das oben im Tiegel ist / das ist besser dann zu dem ersten oder andern Glas.

Silber von Müntz oder Gekörtem zu scheiden.

Mach erstlich das Pulver also / nimm Schwefel drey Pfund / gebrennten Salpeter und Saltz jedes ein Pfund / so geleutert werden muß / mit der Läuterung aber verfahre also: nimm dessen so viel du wilst / thue es in einen grossen Tiegel / setz ihn in eine Glut / so lang biß zergehet und glüet / gieß es alsdann in einen andern Tiegel / der rein und neu ist / und laß erkalten / hernach solst du es also zubereiten / nimm gekörnt Gut / wovon es ein Marck seye / des oben geschriebenen Pulvers auch ein Marck / fiat stratum super stratum, post mitum in einen Tiegel / laß zergehen / so es zergangen ist / gieß es in ein Gieß-Puckel / schlag oder klopff ein wenig an das Gefäße daß es erkalte / schlag den König ab / setz ihn auf ein Desi / leutere ihn ein wenig mit einem Bley / so lang / biß daß es ein wenig blickt / in aller Maß thue / als du vor gelernet hast.

Silber zu Pulver zu machen.

Nimm das Silber / und resolvir es zu Wasser mit dem starcken Aquafort; und wann das geschehen ist / so nimm das Silber-Wasser und gieß in ein schlecht Wasser / das warm und gesaltzen ist / so wirds zu Pulver / dann laß es ein Weil

stehen/ biß es sich wol gesetzt hat/ darnach gieß das Wasser darvon / und druck die feces , so wirds zu Pulver / wie Aschen/ willst du es aber wieder zu Silber machen/ so nimm das Pulver und setz auf einen Dest / und nimm darzu das Pulver von den fecibus , davon man das Aquafort macht / und setze es darauf/ thue Bley darzu so viel als genug ist/ blaß ihm gemächlich zu/ wann das Bley dieselbig Materi in sich gefast hat/ sonst bläst du die Materi hnweg/ wann du nun so lang zugeblasen hast / biß blickt/ so hast du wiederum Silber.

Silber brennen / wieviel man Bley zu einen Marck nehmen soll.

Zu einen Marck Silber darffst du sechs Loth Bley nehmen / dann es läutert hübscher als das Spieß-Glas / solches verzehrt und raubt nur das Silber.

Ein Pulver/ das Gold und Silber im Guß zu scheiden.

Nimm Schwefel ein Pfund / Saltz ein halb Pfund/ Sal armoniac sechs Loth / Mening zwey des gekörnten Silbers und Pulvers gleich viel/ thue ihm wie vor.

Silber scheiden/ was für Stücke man darzu bereiten soll und haben muß.

Nimm einen Theil ungelöschten Kalch / und einen Theil gepulverte Weyd-Aschen/ gieß heisses Wasser daran/ und laß einen Tag stehen / darnach soll man die Stücke/ damit man scheiden will/ als Schweffel / Vitriol / Salpeter / und Spangrün absieden zu einen Stein oder Saltz / das heist Salalculi, das soll behalten werden an einer warmen statt/ und diese zubereiten Stücke gehören auf Kupffer/ und nicht auf Silber / hernach aber will ich die Stück auf Silber setzen.

Silber aus Spieß-Glas zu bringen.

Setze das Spieß-Glas / da Silber darinnen ist/ auf einen Treib-Scherben / und treibs ab so lang/ als es mit Silber-Blumen gehet/ laß es erkalten/ darnach setze das Silber auf einen Dest/ oder Capellen/ und treibs ab mit frischen Bley.

Ein Pulver/ Silber damit zu scheiden.

Nimm Sal armoniac ein Theil/ Salpeter ein Theil/ Saltz zwey Theil / Spieß-Glas so viel als aller andern Theil das alles zusammen gepulvert/ und verfahre wie oben bey dem Kupffer.

¶ Ein anders:

Nimm 3. Theil Schweffel/ 1. Theil Saltz/ mach daraus ein oder zwey Theil Pulver zum Scheiden.

Silber geschmeidig zu brennen.

Nimm gestossen Venedisch Glaß und Venedische Seiffen / so das ungeschmeidig Silber treibst/ thue das gestossene Glas und Seiffen langsam darein/ so verraucht der grobe Schweffel / und wird geschmeidig.

Verguldt Silber zu scheiden im starcken Wasser.

Nimm das verguldte Silber/ das du im starcken Wasser scheiden willst/ thue es in einen Tiegel/ laß fliessen/ gieß in ein Zeyn/ schlag den Zeyn dünn/ thue ihn Stücklein-weiß ins Wasser/ in ein Glas/ wie vorgeschrieben steht / und wanns gergangen ist / nimm alsdann ein verglästes Scherblein/ seyhe das Wasser vom Gold darein/ thue ein wenig in das Tiegelein / so dissolvirt sich das Kupffer/ und das Silber coaguliret sich zugleich/ truckne es in einen Scherblein/ darnach nimm das getrucknet Pulver/ thue es in einen Tiegel/ und läutere es ein wenig.

Silber abzusieden.

Nimm Weinstein zwey Theil/ Saltz ein Drittel Theil/ und einen halben Theil Alaun/ gieß Wasser daran/ in eine kupfferne Schaalen/ und siede das Wasser darinnen ab/ hüte dich aber dabey/ daß du mit keinen Eisen darein greiffst.

Silber geschmeidig zu machen.

Nimm Weinstein und Alaun/ jedes gleich viel/ stosse es klein zu Pulver/ und wann das Silber im Fluß gehet/ so wirffe des Pulvers/ einer Haselnuß groß/ darauf/ rührs mit einer glühenden Kohlen untereinander/ und gieß alsdann aus.

Lunam, das ist/ Silber zu fixiren.

Nimm Pulver-Bley/ Eisen-Feylig/ jedes eine halbe Marck/ Zinn ein Loth/ zwey Marck Spieß-Glas/ laß fliessen in einem Tiegel sechs Stunden/ darzu thue ein halb Marck Silber / laß ein wenig zusammen fliessen/ giesse es in eine Puckel nimm den König/ den du unten im Grund findest hin/ mache mit Mercurio ein amalgama , darnach sublimir den Mercurium ein- oder dreymahl/ oder laß ihn ins Wasser niedersteigen/ und reibe das Silber auf einen Dest mit Bley ab.

Ein anders auf Silber.

Nimm Spieß-Glaß ein Pfund/ Bleyglett und Bley jedes ein halb Pfund/ darzu thue vier Loth Tamin/ und laß miteinander fliessen.

Nimm Bley ein Pfund/ Wißmath/ oder Sießglaß 3. Loth/ Feil-Spän von Messing und Kupffer

ser zwey Loth / laß zusammen schmeltzen / nimm geseynt Kupffer / und klein geriebē Spieß-Glas / gleich viel / schmeltz das zusammen / und reibs dann gar klein auf einen Stein / darnach nimm Saturnum / oder Bl.y gecalcinirt 3. Theil / und ein Theil von P.obir / schmeltz das zusammen / so findest du * Salniter heisset Metall / das Stuck behält * Bley in Aschen-Wasser offt gegossen / wird härter als Zinn.

Silber zu reinigen / zum gradiren.

Setze das Silber in einen Tiegel / und setz es darnach für den Blasbalg / und wann das Silber fliesset / so nimm kleinen gestossenen Röthelstein / und wirff denselbigen also im Fluß eines Fingers-dick auf das Silber / das thue einmahl oder dreymahl / so hast du das allerfeinste Silber / das du haben magst / und läst sich gern gradiren.

Gold scheiden aus dem Silber.

So du Gold scheiden willst / so thue ihm also / nimm Silber / darinnen du vermeinst Gold zu seyn / zerschneide es auf das dünneste zu kleinen Stücken / und legs darnach in ein starck Wasser / und setz zu einem linden Feuer also lang / biß daß es erwarmet / und Blätterlein oder Blasen aufwirfft / so nimm es darnach und gieß das Wasser ab in eine kupfferne Schaalen / laß stehen / und also kalt werden / also setzt sich das Silber um die kupfferne Schaalen / alsdann laß trucken werden / wann das Wasser davon abgegossen ist / und schmeltz das Silber in einen Tiegel / darnach thue auch das Gold aus der glästen Kohlen / und schmeltz es zu Hauffen.

Gold scheiden aus dem Silber.

Nimm ein Pfund geglüet Saltz / zwey Pfund Schweffel / das sollst du klein zerstossen zu einem Hauffen mengen / und desselben Pulvers sollst du nehmen zu einem Marck Silber / das gekörnt / und über einen Besen 4. Loth und ein Quintlein des Pulvers solst du unten im Tiegel thun / und darnach das gekörnet Silber darauf / darnach wieder des Pulvers darauf / dann auf das Pulver umglüets Saltz / das thue so lang / biß daß du des Pulvers und Silbers nichts mehr hast / und thue auf das Pulver Saltz genug / ein Schied um den andern / und deck den Tiegel mit einen Deckel zu / der oben ein Loch hat / darnach kleib ihn mit Leim fest zu / und setz ihn in das Feuer / und laß ihn schmeltzen / und wann du wissen wilst / wann es genug geschmoltzen ist / stich einen Drat darein / und wann der abschmeltzt / so ist genug geschmoltzen / so nimm dann den Tiegel aus dem Feuer / und rühr es ein wenig um auf der Erden / laß ihn kalt werden / schlag den Tiegel entzwey / darnach schlag den König unten ab von den Schlacken.

Gold scheiden von Kupffer-Gefäß.

Schmeltz 24. Pfund des Kupffers / darinnen Gold ist / und wann es gantz hell gehet / so wirff darauf 8. Loth Schweffel / der in reinen Wachs vermischt ist / und du sollst den Schweffel kleiner Stücklein weiß nacheinander darauf werffen und verbrennen lassen / und wann der Schweffel gerochen ist / soll man vier Loth Salpeter klein stossen / und auch darauf werffen und verbrennen lassen / darnach vier Loth Bley-Aschen oder Menig / die von Bley gemacht ist / soll auch in Wachs vermischt / und darauf geworffen und verbrennt werden / alsdann soll man eine Scheiden nach der andern abziehen / biß auf den König / den laß bey zwey oder drey Pfund / den König soll man giessen in Bley und Spieß-Glaß zweymal so schwehr als der König / / so bleibt das Gold / alsdann kan man das Spieß-Glas verriechen lassen / und wann das Spieß-Glas verrochen ist / so setz es auf ein Dest in halb so viel Bley / und laß es gehen biß es blickt / darnach legs in einen Harmen / so wird es fein / das soll geschehen vor den Bechen mit starcken Wind / man soll das geschmoltzene Kupffer lassen in einen Tiegel / der ein Aug habe / ein Hand breit von den Boden durch den Ofen fliessen / oder mit einer Kelle darein giessen / der Tiegel soll stehen in einer Glut / und so das Kupffer darinnen ist / so soll man oben beschriebene Pulver darein werffen / und es eylend und resch rühren / so ziehen die Pulver das Gold auf den Boden so breit nicht lang / wann du es gerührt hast / und stichst das auch mit einer heissen Zangen / so laufft das Kupffer oben hinweg / und der König bleibt unten / den schlag aus / und gieß ihn durch Spieß-Glas / treib ihn dann ab mit einen Viertheil seiner Waag / oder Schwehre des Bleys / biß daß es blickt / lösch ihn hernach mit Harn / so gewinnt er eine rechte Farb.

Gold zu scheiden von Kupffer in einem Tiegel.

Nimm des Kupffers ein Pfund oder zwey / aber zu einem Pfund nimm 6. oder 4. Loth Bley / so es geschmoltzen ist in einem Tiegel / rührs wohl / und gieß dieses bald in einen heissen Gieß-Pucket / oder ein Guß mit Unschlit oder Talg bereit / nimm ein Loth bereiten Schweffel / 3. Loth bereit Saltz / ein Loth Spangrün / ein Loth Salpeter / das alles klein gerieben / so findest du unten im Boden den König / den soll man abschlagen und abtreiben mit einem Bley biß er blickt.

Gold und Silber zu scheiden.

Nimm 4: Loth Golds / zwey Loth bereit Saltz / zwey Loth Weinstein / ein Loth Borres / zwey Loth Schweffel / das gepulvert soll man nehmen und werffen auf die Marck drey Loth / wann es treibt in Tiegel mit einem halben Loth Bley / man soll aber resch und auf das allerheisseste

das Pulver hinein thun / und eilend ausgiessen / in dem ein Guß oder Puckel mit Unschlit bereit/ und daran klopffen mit einen Eisen/ und soll den König abschlagen und abtreiben mit ein wenig Bley/ und lösch mit Harn / das Silber soll man treiben / nimm zu dem Marck 4. Loth Bley/ ein Loth Kupffer auf einen Dest.

Gold von Kupffer zu scheiden im Tiegel durch Salziculi, daß ein König daraus werde.

Mach eine Laug vom Kalch und Weyd-Aschen/ laß die halb einsieden / darnach thue darein einen Theil Schweffel/ einen Theil Sal armoniac, einen Theil Salpeter/ einen Theil Spangrün/ alles klein gerieben/ laß alles so lang sieden/ biß es gantz trocken eingesotten ist/ wie vorher schon gemelot/ nimm alsdann Kupffer so viel du wilt/ und zweymal so viel Bley körns durch einen Besen / und nimm des kurtzen Kupffers ein Pfund/ oder so viel du wilst/ menge es unter das vom Schweffel und Salpeter ꝛc. gemachte Pulver/ zu einem jeden Pfund vier Loth/ thue alles in einen Tiegel/ kleib ihn zu/ setze es in einen Wind-Ofen / und laß schmeltzen/ erstlich mit einem kleinen Feuer / hernach mit einem grösseren/ daß es flusse / so setzet sich das Gold in das Bley auf dem Boden / das sollt du abtreiben / wie die Gewonheit ist/ ohne Zusatz auf dem Dest/ und das ist das allerbeste Scheiden / so man thun mag.

Gold und Silber zu Scheiden im Guß und Feuer.

Nimm vergüldtes Silber/ so viel du wilt / und körns / des gekörnten nimm eine Marck / und des Pulvers auch so viel/ thue es untereinander in einen Tiegel/ bedecke ihn mit einen Scherben/ setz ihn in eine Glut/ und laß ihn gemach glüen/ biß mählig zu biß fliest / rührs mit einem Holtz wol untereinander / gieß heraus in einen Gieß-Puckel / schlag gemeiniglich mit einem Messer an den Gieß-Puckel/ daß sich der Tiegel desto besser setze / laß kalten/ so kehr den Puckel um / schlag den König unten ab mit einen Hämmerlein / darnach nimm denselben König/ und zweymal so viel Spieß-Glas/ als der König wiegt / thue es in einen Tiegel/ blaß ihm zu/ biß es fliest/ dann gieß es wieder in ein Glas-Puckel / schlag aber den König ab / als zum ersten/ nach nachdem du es gut haben wilst am Gold / darnach gib allweg zu dem König zweymal so viel Spieß-Glas / und gieß wie vor / so ist gemeiniglich gutes Gold in Dareingessen / darnach nimm den König/ setz ihn auf ein Treib-Scherben/ blaß ihm zu biß fliest / und ob es Sach wäre / daß sich das Gold umgebe / mit einem Häutlein / so setze ihm gar ein wenig Bley zu / so blickts / und wird desto lauterer / dergleichen wann es hätte eine bleiche Farb genommen / solst du es also wieder sauber machen/ nimm Sal armoniac zwey Loth/ Virid. eris ein Loth / Sal nitri ein Quint/ machs zu Pulver/ nimm des Pulvers ein wenig/ legs in ein neues Tiegelein/ leg das Gold auf das Pulver/ und setze den Tiegel in ein Glut / biß das Pulver raucht alsdann lösche es in Wein.

Nimm Spieß-Glas / das von dem König kommen ist / setz auf ein Treib-Scherben/ blaß gemach zu/ biß es zergehet/ dann so leg gleich so viel Bley darzu / als des Spieß-Glas gewesen ist / laß verriechen/ biß es mit Silber-Blumen gehet/ hernach laß e kalten.

Nimm alsdann einen frischen Treib-Scherben/ setz darein das erste Silber das geschieden ist/ blas ihm zu/ daß es gehet/ nimm dann das ober Bley vom Spies-Glas/ und sonst schlecht Bley / also daß des Bleys zwey- oder viermal so viel als des Silbers ist / legs in den Treib-Scherben zu dem Silber/ laß es gemächlich verriechen im Feuer/ biß mit Silber-Blümlein gehet/ laß erkalten, darnach setze es auf einen Dest/ und treibs so lang/ biß blickt/ du sollt aber wissen / ehe man was auf den Treib-Scherben / oder Dest legt / so soll er eine Stunde vorher wol geglüet seyn/ ehe man das Silber oder Spieß-Glaß auflegt/ und das/ so ober dem König ist/ als Silber oder Spieß-Glas/ das wird genannt Plachmal.

Gold zu gradiren.

Nimm Croci martis ein Loth / Sal nitri zwey Loth / Sal armoniac 3. Loth/ æs ustum ein halb Quint / Porar. vitril. scrupulum unum, mach ein Pulver / und so das Gold zerflossen ist/ so thue zu einen jeden Gold ein Quint dieser Pulver / blaß gemächlich zu/ biß sich das Pulver verzehrt/ und das Gold blickt/ darzu gieß eine Zeyn/ und breit es aus mit einem grünen / wirffs darnach in Brunnen-Wasser wie vor/ dieses grüne Pulver ist Grünspan.

Gold und Silber gradiren durch Mehrung.

Nimm Kupffer sechs Loth/ zerlaß in einem Tiegel / gieß ihm in einen kalten Tiegel / thue darein gestossenen Schweffel 4. Loth / laß alsdann den Schweffel verbrennen/ stoß das Kupffer zu Pulver/ darnach nimm ein oder zwey Ducaten schwehr gutes Golds/ auch so viel Silber als des Golds ist/ zerlaß beedes in einem Tiegel / thue des obgedachten Kupffer-Pulvers / so schwehr als des Goldes gewesen ist/ darzu/ dann giesse alles in einen Guß/ so hanget dir an der Zeyne Gold-schwartz Pulver/ das schlag mit einem Hämmerlein gar wol darvon/ daenach thue die Zeyn wiederum in einen Tiegel / breits aus/ wie du Gold läutern solst/ mit deinem Pulver.

Gold und Silber vom grossen Spieß-Glas zu bringen.

Nimm Spieß-Glas / thue es in einen Tiegel / laß zergehen/ wirff darein ein wenig Abfeylig von denen Nadeln/ zu einem Marck ein Quintlein/ rührs mit einem Drat durcheinander / und wann es wol zergangen ist/ so gieß in einen Gieß-Puckel/

so

so setzt es einem König / willst ihm genauer zu / so gieß es noch einmal / wie vor den König geschehen / setz es auf einen Treib Scherben / und treibs ab wie ander Gold / oder setz das Spieß-Glas / darinnen Silber ist / auf ein glüenden Treib-Scherben / treib das mit Bley / so lang es mit Silber-Blümlein gehet / laß es erkalten / darnach setz das Silber auf einen Dest oder Capellen / treibs ab mit frischen Bley.

Gold vom Kupffer zu scheiden.

Körn das Kupffer mit dem Gold / darnach nimm des gekörnten Guts ein Marck / des Pulvers auch ein Marck bereite es mit Schwefel / Salpeter / Saltz nach der Mäß / so du Müntz oder gekörnt Gut scheiden willst / wie du hernach sein Recept finden wirst / laß zergehen / gieß einen König / leuter den mit Spieß-Glaß in aller Maß und Form / als ob man Gold und Silber scheidet / wie zum ersten geschrieben stehet.

Wie man das Pulver darzu zubereitet.

Nimm Salarmoniac, Spanngrün / eines so viel als des andern / ein Loth Salpeter / zwey Theil Spieß-Glas so viel als der andern Stuck / alles gepülvert und thue ihm wie vor / also scheide Silber und Kupffer.

Ein anders Pulver.

Nimm drey Theil Schwefel / ein Theil Saltz / mach ein Pulver zum Scheiden daraus / ein oder zweymal.

Gold und Silber zu scheiden im starcken Wasser.

Nimm das vergoldte Silber / läuters auf einen Dest mit Bley / biß es blickt / gieß an ein Zeyn / schlags gar dünn / schneid Stücklein darvon / krümm die / thue sie in einen Kolben / gieß Wasser Fortis daran / daß ein Finger hoch darüber gehe / mach den Kolben oben zu mit einer Blasen / daß nicht verriecht / halt es gemeiniglich gegen einer Wärm / biß das Silber dissolvirt ist im Wasser / dann bleibt das Gold schwartz am Boden liegen / gieß das Wasser darvon ab / in eine kupfferne Schaalen / und gieß wieder ein frisch Wasser daran / so wird sich das Silber coaguliren und zu Boden legen / seihe das Wasser wol ab / trückne das Silber bey einer geringen Wärme / darnach thus in einen Tiegel und schmeltz es / und wann es zergangen ist gieß einen Zeyn daraus / darnach schwanck das Gold wol mit frischen Wasser aus dem Glas / seihe das Wasser darvon / trückne das Gold wie du bey dem Silber gethan hast / thue das Gold in einen Tiegel / mit ein wenig gestossenen Borag / laß zergehen / gieß in einen Zeyn / wilst du aber das Gold schön lautern / so läutere es mit / oder in einem Pulver / wilst du es aber gradiren / so verfahre wie oben stehet.

Gold und Silber zu scheiden ohne Guß / ohne Feuer / ohne starckes Wasser.

Nimm Salarmoniac zwey Loth / Schwefel ein Theil / mach es zu Pulver / zuvor bestreiche es / hernach begieß mit Oel / dann setze das Pulver darauf / damit sichs anhänge / halts beym Feuer über ein Wasser / klopff an das Gefäß / so fällt das Gold gar schön darvon.

Gold und Silber zu scheiden von abschroden.

Nimm so viel du der haben mägst / je mehr je besser / thu das in ein Gefäß das unten wol behärt seye / thue Mercurium crudum darunter / so viel biß gnug ist / menge das wol mit denen Händen untereinander / also lang / biß der Mercurius das Gold und Silber an sich genommen hat / darnach thue den Mercurium in ein semisches Leder / drings starck durch / was darnach in dem Leder bleibt / das heist man Amalgama, thue das in ein dreybeinige eiserne Pfannen / mache darunter eine Glut von Kohlen / so verraucht der Mercurius, und bleibt lima.

Nota:

Ehe man diesen in Guß thut oder in Buckel / soll man ihn mit Unschlit schmieren / so gehet der Zeyn desto besser heraus.

Gold und Silber zu scheiden durch ein Pulver.

Nimm Schwefel ein Pfund / Saltz ein halb Pfund / Salarmoniac sechs Loth / Mening zwey Loth / des körnten Silbers und Pulvers gleich viel / thue ihm wie vor / darnach nimm Schwefel und Saltz eines so viel als des andern / scheide alsdann wie sichs gebührt.

Gold schmeidig zu machen.

Nimm Mercurium Sublimatum, Salarmoniac gleich viel / machs zu Pulver / wann nun das Gold in einem Tiegel geschmoltzen ist / so thue das Pulver immer ein wenig nacheinander hinein / so hast du es recht.

Gold von Kupffer zu scheiden ohne Guß und Feuer.

Nimm das vergüldte Kupffer und dunck es in das Wasser / daß es wohl naß wird / thue es in ein Feuer / laß ein wenig glüen / darnach lösch es in einem frischen Wasser / so schlägt sich das Gold herab / wasch mit einer Kratz-Bürsten gantz herab / wann es gern herab gehet.

Gold von Ungt Gold-Hauben zu bringen.

Brenn die zu Pulver/ reib das klein auf einen Reibstein darnach thue es in ein Beck/ gieß Weinstein daran/ und thue ihm wie vor/ so hast du fein Gold.

Gold-Farb/ die von keinem Wasser abgehet.

Nimm einen Theil Ogres / und das Drittel weiß gebrenntes Bein und Wein-Stein/ als ein Haselnuß groß / die Farb soll man untereinander mit Leynsaamen / und 5. Tropffen Fürniß / thun/ und reib das/ und trucks durch ein Tuch.

Abgeschabenes Gold zusammen zu bringen.

Nimm dasselbige abgeschabte Gold/ weichs in einem Beck mit Wasser/ daß die Kreid wol weich wasch darnach zwischen denen Händen / schlein die Kreide darvon weg / nimm das übrige / reibs auf einen Stein/ so du das gethan hast/ so thue es wieder in das Beck/ nimm alsdann Weinstein/ reib ihn klein/ und thue ihn in eine kupfferne Schaale / gieß Wasser daran/ laß wol sieden/ wann es wohl gesotten hat/ so gieß das Wasser in ein Beck/ auf das geriebene Ding / und thue Queckſilber daran in das Wasser / schüttels durcheinander mit dem Beck eine gute Weil / so nimmt das Queckſilber das Gold in sich/ gieß dann das Wasser darvon / und das Queckſilber in ein semisch Leder / binds fest zu mit einer starcken Schnur / winde das Queckſilber aus/ was bleibt / das ist fein Gold / dem thue als wie dem vorigen Gold/ so wird es schön.

Gold und Silber zu scheiden im Feur/ daß das Silber seinen Weg gehet/ und das Gold im Tiegel bleibt.

Nimm guten gelben Schweffel/ reib den klein/ mach eine gute Laug von Weyd-Aschen/ schütt den Schweffel darein / laß einen Tag und eine Nacht stehen / gieß die Laug darvon/ truckne den Schwefel in einem Scherben auf einem Feuer langsam / daß er nicht zugehet/ darnach nimm gemein Saltz einen Tiegel voll/ setz ihn in das Feuer/ blas ihm zu/ daß es rein schmeltzt/ gieß ihn in einen Scherben/ laß erkalten/ darnach reib ihn klein auf einen Stein / nimm dann den geriebenen Schweffel und Saltz gleich/ meng das durcheinander / darnach nimm das Silber / laß zergehen/ körns/ meng das Gekörnt mit dem Schweffel und Saltz / thue es in einen Tiegel/ laß wohl fliessen/ so es wohl geflossen hat / setz ihm das Spieß-Glas/ laß zergehen/ gieß darnach in einen Puckel/ so es im Gieß-Puckel gestehet / thue es heraus / thue den König ab / das aber ist Spieß-Glas / das bewahr wohl / wann das Silber darinnen ist / und in dem König kein Silber ist/ so setze dem König ein wenig Spieß-Glaß zu/ laß fliessen / gieß in einen Puckel / als zum ersten 3. oder 4. mal/ so lang biß sich das Gold ein wenig beweist / darnach nimm Gold / und mach ein Grüblein in einen Dach-Ziegel / leg denselben Dach-Ziegel in das Feuer / und das Gold in das Grüblein / blas ihm zu / daß fliest/ biß nicht mehr raucht/ thus vom Feuer/ so hast du gutes Gold.

Gold zu gradiren.

Nimm Vitriol/ gemeinen Salpeter / Sal armoniac, jegliches einen Theil / Grünspan zwey Theil/ stoß gröblicht/ vermische es untereinander/ brenn das in Maß und Form/ wie Aquafortis. doch nicht daß die Species zu dürr werden nach dem Verbrennen/ und das Glas zerbricht / das gebrennt Wasser gieß aber über und distillier/ das muß geschehen zu siebenmahl/ allzeit übergossen und distillirt / laß den Kolben erkalten/ nimm den Todten-Kopff (die feces in Scheid-Wasser) mach diß zu Pulver / und so du Gold gradiren willst / so laß zuvor das Gold mit zweymal so viel Pulvers fliessen/ so lang biß das Pulver verrochen, und so das Gold blickt/ so gieß zu einer Zeyn/ etliche lassen das Gold und Pulver auf 3. Stund miteinander fliessen.

Gold-Farb auf Zinn und Bley.

Nimm Saffran so viel du wilst/ leg das in ein starckes Gummi-Wasser / misch es unter einen dritten Theil Essig/ thue es zusammen in ein reines Häffelein/ laß es weichen über Nacht / und misch ein wenig geläuterten Essig darunter / rühre es wol um/ laß auf einer Glut sieden / biß dick wird wie Honig / seyhe es dann warm durch ein weiß Tuch/ truck die Gold-Farb wol aus durch das Tuch in ein anders Scherblein.

Gold vom Silber zu scheiden / daß das Silber gantz bleibet.

Nimm Queckſilber in einen erdenen Tiegel/ laß warm werden/ daß du einen Finger wol darinnen leyden magst/ dann nimm das Silber das vergoldt ist / legs in das Queckſilber/ also/ daß sichs wol verquick/ darnach nimm es in einen barcheten Fleck/ auf der Seiten/ da der Barchet keine Haar hat/ halts über eine höltzerne Schüssel oder Multer/ so geht das Queckſilber mit dem Gold ab/ wann das Silber beginnt kalt zu werden / legs auf das Kohl-Feuer/ laß wiederum warm werden/ wirffs wieder in das Queckſilber/ laß aber verquicken/ also thue drey oder viermahl so lang / biß du kein Gold mehr darauf siehest / leg das Silber auf eine Glut/ laß den Mercurium hinweg riechen / so ez

gar verrochen ist/ schab alles Silber ab/ so kanst du eigentlich erkennen/ ob mehr Gold darauf sey oder nicht / wäre aber das Gold noch nicht gar ab / so must du das Silber so lang verquicken/ biß es herab kommt/ wann es nun herab ist / so nimm des obgenannten Queckſilbers in der Schüssel/ kehre es mit einen Hafen-Fuß zusammen / thue es in ein Stuck semisch Leder/ binds fest zusammen mit einen starcken Faden/ truck das Queckſilber heraus/ so findest du das Gold im Leder/ so weich als Zunder oder Hammerschlag / das Gold thue mit dem Finger zu einem Hauffen / nimm eine Kohlen/ mach ein Grüblein darein/ lege es ins Feuer / damit es glüend wird/ wird es hart/ so thue es in einen kleinen Tiegel oder Treib-Scherben/ setze ihm ein wenig Spieß-Glaß zu / und laß flieſſen/ darnach gieſſe es in einen Puckel/ so setzt sich das Gold in einen König/ und das Spieß-Glaß bleibt oben / setze den König wiederum auf/ und setze ihm Spieß-Glaß zu/ laß abermal flieſſen/ gieß ihn in einen Puckel / schlag den König ab / darnach lege das Gold auf einen Ziegelstein/ und thue ihm als wie zuvor vom Gold das man im Feuer scheidet/ ohne daß man das Spieß-Glaß nicht scheiden darff/ wann es nicht Silber in ihm hat / diß geſcheidene Gold darffst du nicht mehr schmeltzen dann zweymahl mit dem Spieß-Glaß/ ander Reinisch Gold aber muß man dreymahl schmeltzen / soll es anderst so gut als ein Ungarisch Gold werden.

Gold in einem Becher künstlich abzulassen.

Sied Bertram-Wurtz in einen starcken Essig/ daß kein Dunst darvon gehe/ gieß ihn in einen vergulden Becher/ so gehet das Gold ab/ und fällt zu Grund im Becher/ probirs/ und wirff einen vergulden Ring darein/ so wirst du es finden.

Gold zu färben daß geschmeidig wird.

Fexirter Sal armoniac mit lebendigen Kalch ist gantz gut/ wird gar behendlich und subtill/ aber besser ist es Viridis eris einen Theil præparirt/ und gieß das Gold/ also magst du das Gold coloriren/ und das Viride eris sollst du also bereiten/ so laß es in Essig/ und filtrirs durch einen Filtz und coagulirs/ wann es schier dick werden will so leg das Sal armoniac darein/ laß mählich hart werden / oder gieß auf einen reinen Stein / und darnach mach das Gold damit flieſſend/ das dienet auch zu andern Dingen.

Gold / so man dir zu scheiden bringt/ wie du es zeigen und scheiden solst.

Schreib es fleiſſig an/ wie viel Marck daß es sey/ darnach nimm das Silber und setze es in einen Tiegel/ in den Korn-Ofen/ wann es nun anhebt und zergangen ist/ so hebe es aus / und körne / nimm derselbigen Körner acht Marck in ein Glas / oder wie viel du willst / wann du nun das gekörnt Silber hast in ein Glas gethan/ so nimm altes Scheid-Wasser / also / daß das Glas voll wird/ so laß eine Weil heraussen stehen/ biß es verursacht/ wann du siehest / daß es übergehen will / so bereit ein anderes Glas/ und einen gläsernen Triechter/ darauf/ und halt das Glas darüber / siehest du aber/ daß nicht sied / so setze es ein und laß sieden/ so fangts an zu riechen/ und wann das Glas lauter wird/ so ist das Gold bereit/ alsdann hebs aus / und nimm das Glas / und gieß das Wasser in ein anders Glas / und wann du das Wasser abgossen hast vom Gold/ so schaue zum Glas/ ob das Gold schön ist/ ist es wol schwartz / so ist es gut Gold.

Gold von Kupffer zu scheiden.

Nimm einen Tiegel/ und setz einen König/ nimm eine Laug von ungelöschten Kalch und Weyd-Aschen/ laß den halben Theil einsieden / darnach thue darein einen Theil Schwefel/ einen Theil Sal nitri, einen Theil Spangrün / alles klein gerieben / und laß sieden biß trucken wird / wie oben gesagt ist / dann nimm des gekörnten Kupffers ein Pfund/ oder wie viel du willst/ und meng es unter das Pulvel / so von Schweffel und Sal nitri gemacht ist / nimm zu einem jeden Pfund 3 Loth / thue es in einen Tiegel / dann kleibs und setze es in einen Wind-Ofen / und laß flieſſen / zum ersten mit einen kleinen Feuer / hernach mit einem gröſſern / daß es flieſt/ so setzt sich der König auf den Boden / den soll man abtreiben / wie gewöhnlich/ darnach setze es auf einen Dest / und laß abgehen.

Gold anzufrischen.

Nimm aus geröſten Gold zu einer Marck 2. Marck Bley.

Gold zu gieſſen zu zwölff Krathen.

Wirff in ein Marck Gold zwey Marck Spieß-Glas und anderthalb Vierling Bley.

Gold zu gieſſen zu neun Krathen.

Wirff in ein Marck Gold/ ein Marck Spieß-Glaß/ aber weiter kein Bley.

Gold aufzusetzen zum Zimmentiren.

Setze es auf einen guten Tiegel / der trucken seye / darnach setze es mit dem Tiegel in einen Aschen auf einen andern Tiegel/ der auch trucken ist/ und schütt auf den untersten Tiegel / ein- oder zwey Hand voll Aschen und kehr den Tiegel / da das Gold darinnen ist/ mit den besten Ecken gegen das Blas Loch/ darnach nimm frische Kohlen/ und setze den Tiegel mit Steinen und Ziegeln in frische Kohlen/ und beschütt den Tiegel/ mit glüenden Kohlen neben und oben / und wann er nun über und über beschüttet ist/ so laß den Tiegel also mit dem

Gold.

Gold stehen eine halbe Stund/ oder ein wenig länger/ daß er geetet/ und bewahr ihn/ daß ihm nicht Kohlen gebrechen in der Zeit/ daß der Tiegel nicht kalt werde. darnach wann nun der Tiegel geetnet ist/ so blaß zu/ und laß das Gold angehen/ wann es nun wol angangen ist/ so rühre es wohl durcheinander dann nimm eine Prob darvon/ nach derselben magst du rechnen/ siehe auch offt zum Tiegel/ wann das Gold ist angangen/damit dem Tiegel kein Schade geschehe / wann du nun eine Prob hast/ so thue den Zusatz darzu / und decke den Tiegel alsbald wiederum zu mit einem Deckel / daß der Zusatz nicht ausrieche/ noch darvon komme/ laß alsdann das Gold mit dem Zusatz so lang stehen/ als du 12. Vatter Unser sprechen magst / nimm dann einen kleinen Tiegel/ und schab das Gold/ und kürn es in einen Zuber oder Schaff mit kalten Wasser/ je kälter je besser / halte den Tiegel mit einer Zangen über das Schaff wohl empor/ gieß gemächlich/ damit die Körner nicht zu dick werden/ je holer und dünner/ je besser sie sind.

Gold zu Zeyn zu giessen.

Nimm einen oder zwey Gieß-Tiegel/ und beschneid die an allen Ecken/ daß du sie auf dem einen Guß behalten magst/ und leg sie ins Feuer / daß sie heiß bleiben / wann du giest/ so leg den Tiegel ins/ Gold/ und wann das Gold zu kalt wird / so decks wiederum zu/ und laß zublasen / daß es wiederum heiß möge werden/du sollst auch allweg einen Scherben haben von einen Zünet-Hafen einer Spann lang/ oder ein wenig länger oder kürtzer / daran liegt nicht viel/ und das halt in dem Feuer/ auf daß es heiß bleibt/ damit du die Kohlen und andere Unreinigkeit/ so in den Tiegel hinein gefallen / heraus räumest.

Brüchig Gold zu machen.

Nimm Mercurium sublimatum, setz ihn zu dem Gold in einen Tiegel/ wann du giessen wilt/ und laß eine Weile mit dem Gold stehen/ sobald du es aber hinein bringest / so decke den Tiegel geheb zu/ daß nichts heraus rieche / nimm desselbigen Mercurii, zu jeden Marck Golds / ein Loth / oder etwas minder/ so wird das Gold geschmeidig/ und zergehet/ wann nun das Gold gestossen ist zu Zeynen/ so bringet mans dahin/ wo es hin gehöret.

Gold-Müntzer Lohn.

Der Müntzer Lohn/ vom Gold zu schlagen/ ist von 5. Marcken ein q. und wann sie schroten/ so verdienen sie ein q. mehr/ und 205. Ungarische q. wägen 3. Marck.

Gold den Zusatz zu geben.

Zusatz zur Gold-Müntz / so Silber seynd / aber ihm wird Kupffer zugesetzt / welches nicht recht ist / die Ungarische Gulden sollten halten 24. Karat / aber sie werden nun mit Silber versetzt/ das sollt reinisch Gold seyn / und das Gold/ so Vier und zwantzig Karat hält / das heist und ist feines Gold/ die Reinischen q. sollen achtzehen Karat zwey Kranen halten/ welche minder halten R. M. Ordnung.

Gold-König abzutreiben.

Setz den abgeschlagenen König auf einen Scherben / da Gold darinnen ist/ und thue darzu drey Quint Bley / setz ins Feuer / und verblas ihn / darnach so kürn denselbigen König über einen Besen und scheid ihn im Scheid-Wasser.

Gold einzusetzen und zu beschicken.

Nimm 12. biß 16. Karat Golds zu 4. Loth Bley / und ein Loth Kupffer / wann du das Bley also hast nach dem Karat/ oder auf jedes Karat zuge icht/ so nimm desselbigen Kupffers und Bleys auf ein Marck / als hernach stehet / und wann du die Materi in Gold wilst setzen/ so siehe eben auf/ daß das Gold vor allemal fliesse / also/ ob du was darein werffen wilst/ von der oben gemeldten Materi.

Nimm von sechs Karaten biß auf zwölff zu einer Marck 2 ein halb Loth/ von achtzehen Karaten biß auf Ein und zwantzig gehöret anderthalb Loth/ laß das Gold zwölff Vatter Unser lang fliessen/ mit der Materi fressen/ darnach kürns durch ein gespalten Holtz.

Gold und Silber zu scheiden im Guß.

Nimm ein Pfund Schwefel/ stöß den klein zu Pulver/ rühr es durch ein Sieb / und gieß zwey Maß guten Wein-Essig darein/ und sied ihn vier oder sechs Stund/ darnach schütt den Schwefel in ein lauteres Wasser / wasch das Trübe darvon/ das Schwehre bleibt unten/ das behalt und trucke den Aschen / darnach nimm gemein Saltz/ thue das in einen Hafen / gieß fliessend Wasser daran/ sieds wohl/ und schwemms rein/ und stoß wiederum zu Saltz/ das behalt. Nimm des gesottenen Schwefels zwey Theil/ und des gesottenen Saltzes vier Theil / das meng zusammen/ wann du scheiden wilst/ und nimm des Pulvers/ auf ein Marck zwey Loth/ laß alsdann ein Marck Silber schmeltzen in einen Tiegel / und damit laß treiben ein Loth Bley/ darnach soll man das Pulver darein werffen/ und rühren/ und dann ausgiessen in einen Gieß-Puckel/ oder einen Guß/den sollst du zuvor mit Unschlitt wol glatt machen/ und rösch darein giessen/ und alsdann daran klopffen mit einem Zeug / so sencket sichs an Boden/ stürtz um / und klopff das Silber heraus/ und an der Spitze schlag den König ab / bereib den mit ein wenig Bley / so nimm das Bleiche / das ist das Silber/ setz es auf einen Dest/ und setz dazu 4. Loth des oberwehnten Pulvers / und ein Loth Kupffer / und laß es zu dem Brick abgehen.

Ein

Ein rechtes warhafftiges Zement auf Kremnitz zu Hungarn.

Nimm zwey Theil Ziegel / ein Theil Saltz / das soll: du fein klein mahlen / und durcheinander mischen / wann du das Pulver zugerichtet hast / so feuchts an mit Essig / als eine Capell-Aschen / und darnach soll der Hafen zugericht seyn / wann du willt einsetzen.

Gold zu körnen und zementiren.

Nimm ein Holtz / das in 4. Theil zerspalten ist zu halben weg / und laß das Wasser / darinnen man körnet / gar frisch rühren / daß es zu rings umlaufft / und thue das so offt du Gold scheidest im Tiegel / daß die Körner nicht länglicht werden / und wann das Gold gekrönt ist / so nimm es in einen Krug / darnach seihe das Wasser davon / und schwemm es in einen Trog / und laß ein wenig Wasser darbey / daß das Gold naß bleibt / und dann ziment das Gold / und legs in einen neuen Hafen / und leg Ziment / und gleich mit dem Ziment-Eisen / darauf leg dann Gold / und zwar gleich nebeneinander / daß eins das ander rühre / so kan die Ziment allenthalben würcken / so schütte dann abermal Ziment eine Hand voll oder zwey / nachdem der Hafen weit ist / auf das Gold / und gleich den Ziment also für und für / und dann wieder Gold darauf / das thue so lang biß der Hafen voll wird / wann du nun das Gold rein in Hafen geleget hast / so setz ihn also in Zimet-Ofen / der vorher geheitzt bey 12. Stund oder wenig länger / laß darinnen stehen 24. Stund / oder wilt du es in einen kalten Ofen setzen / so laß 36. Stund / und mach den Ofen rein zu / wann du das Gold hinein bringst nimms Gold wiederum heraus / nimm darvon eine Prob / streich sie gewinnt das Gold 23. Karat / so laß es stehen / thue das Gold in einen Trog bey einen einigen Tropffen / und lösch es säuberlich ab / daß das Silber nicht davon rieche / oder hastu einen Kessel / darinnen lösch es ab / wie oben stehet / giebst du ihm aber Weil / von sich selbst zu erkalten / ists desto minder schädlich.

Wann es kalt worden ist / so nimm ein Krücken / und stoß es wol durcheinander / und zwar also gemächlich die Ziment ein / wann es klumpfhafftig ist / und rühr es durch ein Sieb / die Zimment davon in einen Kessel / das Gold schütt in ein Kartzent / und stoß abermal / daß die Ziment / die durchs Sieb ist gangen / in einen Krug / und wasch das kleine Gold rein daraus über ein groß Faß / das mit der Zement ist durchgangen / begieß mit Wasser das warm ist / dann schütts auf einen eisernen Scherben / wasch aber in ein andere Balgen mit warmen Wasser / wann es rein gewaschen ist / schütte es in einen Hafen mit den Zement schicht Gold / sondern ein wenig dick Gold / und ein wenig minder Ziment / dann zum vordern mal und ersten / setze aber im Ziment-Ofen / als vor / je einen Hafen / an den andern schichtig / daß sie oben zusammen reichen / und behalt eine Prob aus dem ersten Feuer des Golds / oder aus der ersten Ziment / und streich die auf den Stein / hat die Prob 22. Karat / so laß ein wenig länger im Ofen / als du erkennen magst / was es leichter ist.

Dem ersten Feuer 22 ℔. oder drey und zwantzig / darnach es kürtzer im Feuer dann 12. Stund / daß es nicht zu schön werde / wann du es hast heraus genommen / ists schön genug / so behalt es heraussen / brist aber das per Probier-Nadeln nicht gleich zusagt / so must du zum andernmal zementiren / und wiederum in Ofen setzen / brist ihn aber nichts in der Schöne / so wasch aus und truckens / wanns trucken ist / so nimms und zerlaß / und nimm das zu einen trucknen Tiegel / die naß ist gewest / und setz das Gold alleinig ein / so lang biß gar hinein ist / setze zum ersten ein wenig in einen Tiegel / und laß ihn wol eten / dann laß ihm starck zu blasen / und darnach setz das Gold langsam ein / und bewahr das Gold / daß nichts auf die Erden oder nichts darzu kommt dann rein Gold / darum ist es zu bewahren / daß man nicht mit Zangen oder Klufften / die zum weissen Gold gehören / darein greiff / noch ein Zuber noch Trog / darinnen das weisse Gold gewesen ist / und wann du einen Boden nehmen willst zu feinen Gold / so nimm einen alten genützten Tiegel / darinnen vorhero fein Gold gewesen ist / wann du das alles nicht bewahrest / so wird das Gold brüchig / und daugt nicht zu arbeiten.

Gold geschmeidig zu machen.

Nimm ein Loth Vitriols / ein Loth Grünspan / ein Loth Sal armoniac, ein Loth æs ustum, alles mit Aquafortis getrieben / laß es zwey Stund in ziemlicher Wärm stehen / dann laß dürr werden / das thue dreymal mit dem Aquaforti, laß dörr werden / reibs klein / und allzeit auf ein Loth Gold ein Quintlein des Pulvers / das würff dreymal darein / so wird es geschmeidig.

Gold und Silber abzusieden / daß eine rechte Farb habe.

Nimm Weinstein klein gestossen / geuß Harne Wasser darauf / sieds darinnen ab.

Gold zu färben.

Nimm Menschen-Haar so dick als ein Finger / und legs auf glüend Kohlen / und halt mit einer Korn Zangen den q. darüber.

Gold und Silber scheiden.

Nimm Spieß-Glas / thue das in einen spießigen Tiegel / schmeltz es in das Silber / so das Gold innen ist / und schmeltze es / gieß es in Spieß Glaß / so fällt das Gold bald zu Grund / und das bleibt im Spieß-Glas / so nimm ein Loth Kupfer /

fer/ 4. Loth Bley/ und das Spieß-Glaß/ laß zusammen schmeltzen/ und treib es auf einem Dest/ so verbrennt das Spieß-Glas und Kupffer / und das Silber bleibt auf dem Dest stehen/ und ist gerecht.

Gold schwehr zu machen.

Nimm rein Wasser / schmeltze Bley / gieß es in das Wasser / thue das je öffter je besser / einmal oder 20. ist gut/ nimm das Gold / so du schwehr haben willst / glüe es 10. oder 12. mal / und lösch es in dem Wasser/ so wird es gerecht.

Wachs zu verguldẽ.

Wachs/ damit man auflöst / daß mach also/ wann du das vergüldet hast / so bestreich es mit dem Wachs / stecks an/ und laß brennen/ wann es angebrennt ist / so wird es schöner dann es sonsten wird. Nimm 4. Loth reines Wachs / 1½ Loth / Berggrün/ ein Loth Kupfferschlag/ ein Loth Röthel-Stein/ und ein halb Loth Alaun / laß das Wachs wol zergehen / streue diese Ding darein / und laß kalt werden / und machs lang als wie Spindel/ streich die darauf / wann es heiß ist / laß es darauf verbrennen / so färbt das Gold schön.

Ein köstlich Ziment / darinnen Keinisch und anderes Gold fein wird.

Nimm gepulverte Ziegel/ die gefärbt sind/ ein Theil gestossenes Saltz / ein Theil Wachs / machs feucht mit Wein-Essig / als Aschen zu Capellen / thus in einen Tiegel halb voll/ und leg dann die Gülden darauf / daß sie den Tiegel nicht rühren / und die vorigen Materi stoß unten gar hart auf den q. biß der Tiegel voll wird / dann so mach ihn gar zu / daß nichts ausrieche / und seß den Tiegel auf einen Stein / der einer stehenden Hand hoch ist / in einen Wind-Ofen/leg um den Tiegel/deren Steinlein keiner hart seye / dann füll den Ofen gantz aus mit Steinen/ und unter das alles mit Holtz starcks flammigs Feuer bey 12. Stund/so wird der Ziment recht und gut.

Ziment.

Nimm Silber und Gold gleich viel / gieß zusammen/ mach ein dünn Blech / und nimm zwey Theil Kiesel-Stein klein wie Mehl gestossen / und einen Theil Schwefel / thue die zusammen / und machs wie vor / mache das Gefäß wol mit Luto, und laß stehen in einem Ziment-Ofen 5. Tag/ so hast du 3. Grad/ also mach es fürter mit neuem Pulver auf / biß auf 24. Grad/ die beschehen durch das Bley/ und die Pulver mach ab mit Essig oder Harn.

Ein gemein Ziment.

Darzu mach ein Pulver/ nimm ein Theil Saltz/ das aufs subtilste gemacht ist/ und soll schön lauter Saltz seyn / nimm zwey Loth guten Ziegel / der nicht sandig ist / dann der Sand der raubt und frist sehr / derselbig muß auch wol gemacht seyn auf das subtilest/ und darnach misch es gar zusammen / und seynd die Pulver bereit/ darnach mach du dann den Zusaß also zu einer Marck ein halbs Pfund Bisent-Kupffer / und Bisent-Bley/ zerlaß alles in nem Tiegel / und körns im Wasser / darnach trucke es wie folgt: nimm einen zerbrochenen Hafen / mag Leg auf Leg / und merck das eben / daß du die Ziment-Pulver sollst aufmachen / oder besp:engen mit Essig der scharff ist / also daß es nicht zu feucht oder zu trucken seye / darnach muste es wieder durcheinander mischen / seß es dann ein/ verseß den Ziment-Ofen mit Ziegel / und regier das Feuer / als zum ersten mit kleinem Feuer/ und mit mehr Feuer von guten dürren Holtz / und je länger je besser / so mehrs biß auf 26. Stund/ darnach so minder das Feuer biß auf 10. Stund/ also daß es sich arbeite 36. Stund / mach ihm auch nicht zu kalt noch zu heiß / so das alles geschehen ist/ so nimm dann ein wenig des Golds / und gieß ein klein Zeinlein daraus / und nimm es und streichs auf einen Stein/ so es noch zu nieder ist an dem Grad / so nimm dann die gröste Körner heraus / seß es wiederum wie vorhero/ und laß arbeiten 24. Stund/ hernach nimms heraus / laß das Gold zusammen in einen Schmeltz-Tiegel / gieß Zeyn daraus/ ist dann das Gold zu hoch am Grad / so nimm geschmeidigs Silber/ seß ihms zu der Ziment/ zu einer Marck Golds / so viel es leiden thut / und du es haben wilst/ versuchs biß gerecht und dir gefällt.

Ein anderes Ziment.

Nimm zwey Theil Ziegel / ein Theil gemein Saltz/ und dünn Blech von Gold geschlagen / mach stratum super stratum, eine Leg um die ander, nachdem die Ziment naß mit Kinder-Harn / legs in Tiegel / verdeck es mit einem Dest-Scherben / seß ihn in einen Ofen zwischen glüende Kohlen / gieb ihm ein gering Feüer einen gantzen Tag/und nimm so viel Golds und Kupffer gleich zwey Pf: schlags in dünn Blech/ und wann das Gold fliest im Tiegel/ nimm ein Blech-Kupffer / thus ins Gold / rührs durcheinander/ und laß zusammen flieſſen / darnach nimm es heraus / und probiers auf einem Stein/ darnach nimm Schweffel/ und wirff ihn auf das flieſſende Gold/ biß der Schwefel das Kupffer gantz und gar auffrist und verzehrt in dem Gold.

Bewährt Ziment-Pulver.

Nimm Ziegel der nicht steinig noch sandig ist/ noch zu sehr gebrännt / sondern zu beydes Maß/ nimm ihn / pockund klopff ihn mit einen Pock-Eisen auf einem harten Stein / der schlecht sey/ darnach rühr ihn durch ein Sieb / einmal oder zweymal/ und die Körner die da in dem Sieb bleiben/ die pock anderwerts also / daß der Ziegel klein ist/ je kleiner je besser / dann nimm Saltz / und zerschlag das klein / laß den Ziegel durch eine Hanff- oder Senff-Mühlen / und mach aus denen

denen zweyen ein Ziment/ sondern des Ziegels nimm zwey Theil/ also daß der Ziegel zweymal so viel seye als das Saltz / mäng es durcheinander/ machs feucht mit Kinder-Harn nicht zu viel/ also ist die Ziment gut und recht.

Wie man die Ziment schmeltzen soll.

Nimm den gewaschnen Ziment/ und misch den mit gekörnten Bley und Glett/ und laß miteinander fliessen/ so wirst du haben das Silber aus den Ziment.

Wie man die Pagament kürnen / einsetzen und probiren soll.

Gantz gering kan man Pagament abtreiben/ und ihn das Silber nehmen / und sonderlich wo man Bley-Ertz schmeltzet/ als zu Goßlar/ da hält ein Centner gemeiniglich sechs Loth/ treibt man ab in einen Treib-Ofen/ den man zumal abtreibt/ 20. Centner Bley / so nun das Gekrönte oder Pagament dem Bley zugesetzt wird/ gieng es ohne Unkosten nicht ab/ und man spahret das Bley / das man ihm sonst zusetzen müste/ wer aber an den Vortheil nicht kommen kan/ der nehme dazu ein Loth Silber in den Pagament / und Gekörnten Vierthel Theil eines Centners hart Bley / darauf vor abgetrieben/ und zusammen geschmeltzet/ so wird wiederum schwartzes Bley daraus/ das treib ab/ und das Silber so daraus wird/ heisset ein Blick. Das Silber brennt man aus einem Test/ das heist dann gebrennt Silber.

Von den Grössel-Groschen.

Wann die Grössel-Groschen/ sechs ein halb gewißlich ein Loth hielten/ so machten der Groschen hundert und vier eine Marck/ der Gulden sechs und zwantzig/ ein Gulden/ das macht zwey Gulden. Nun muß du sehen/ was die Marck in der Prob für feines Silber hält. Hält die Marck nicht acht Loth feines Silber/ und haben die Marck für acht Gulden gekaufft/ so haben sie nichts darun/ und verliehren die Arbeit und den Zusatz/ was aber die Marck weniger den acht Löth feines Silber hält/ das haben sie vor ihre Arbeit / schlechter Satz und Verdienst.

Eine Prob/ ob im vergüldten Silber Gold ist oder nicht.

Streich das auf einen Stein / einen guten Strich/ ein/ darnach zwey Quint Salarmoniac und ein Quint Grünspan / reib das klein auf einem Stein/ thue es in eine Büchsen/ härn daran/ rührs wohl daß es so dick wird/ als seyn muß/ laß stehen/ biß du es nutzen wilst/ ist es trucken worden/ netz den Finger/ thue ihn in die Büchse/ so hangt der Mercurius am Finger/ den Streich auf den Strich/ den du vorhin gestrichen hast auf den Stein/ laß trücknen/ streich es säuberlich ab mit der Hand/ ist Gold im Silber/ so bleibts Gold dem Stein/ und das Silber streichet ab.

Ein Lösch-Wasser/ darinnen alle Metall, so darinnen gelöscht/ geschmeidig werden.

Einen Theil rothen Wein / einen Theil Arsenicum, Auripigmentum 1. Theil Sulphur, und 4. Theil / Calcis vivæ, brenne das aus mit Roßen.

Müntz schmeltzen und arbeiten.

Ete den Test wol auf eine Stund oder zwey/ je länger/ je besser / noch thue Bley in Dest / viel oder wenig / darnach die Müntz viel ist / so das Bley gehet/ so leg die Müntz langsam je ein wenig hinein / und so dich dunckt / daß es Noth thut / so setz Bley zu / laß das zu jeder Marck Müntz gebrennt werden 4. ℔. Bley/ oder zu einem Loth 6. Löth Bley / laß gehen und blase / biß mit Blümlein gehet und blickt / und so es von sich selbst bestehet/ und sich häutet/ so leg die Kohlen ab / und ein nasses Tuch über das Silber/ gieß Wasser darauf/ so spiegelt es gar schön.

Eine Auflösung des Goldes / so bey denen Edelgesteinen zu gebrauchen / zu denen Korndörfferischen Arcanis gehörig/ welche oben p. 859. geendiget worden.

℞. Sechs Loth oder mehr des besten Ungarischen Golds aufs dünnest laminirt/ oder Goldschlager platt Gold / das fein ist / thue es in ein Kolben-Glas/ daß ein wenig flach darinn liege / und geuß des zugerichten Mercurial-Wassers darauf/ daß eines zwerchen Fingers über das Gold gehe / das Glas oben wol vermacht / setz ihn sehr linde nieder/ so hebt das Mercurial-Wasser an / und wird das Gold in prima materia gemach anzusehen wie ein Butterschmaltz ; wann du nun sieheſt / daß das Gold gar aufgelöst ist in sein geistlich Wesen / und wie ein Butterschmaltz da liegt / so geuß das Mercurial-Wasser sittlich ab/ und behalts / es ist wieder zu gebrauchen ; Und obwol dieses Mercurial-Wasser das Gold in prima materia hat aufgelöst/ so bleibt es doch vor und darnach ein reine Jungfrau ohn allen Macul / wird weder schwächer noch stärcker/ das ist ein Wunder.

Nun nimm die prima materia mit dem Glase/ das persigilir oben wol sigillo hermetis oder sonst mit gutem luto, setze es in einen Aschen mit linder Wärm/ daß nicht im Glas aufsteige / laß also mit Regement des Feuers stehen/ biß der aufgelöste Cörper wieder ein fixes Corpus wird/ wie ich zuvor gelehrt hab.

Also hast du Aurum diaphoreticum, den himmlischen Gold-Schweffel / der ist zum Gebrauch zu den Edelgesteinen wie oben gemeldt/ und ist das höchste tincturische Wesen auf die Metall/ das solt du mercken.

Folgt der Brandwein / der zu dem Mercurial-Wasser gebraucht wird.

Eine Maß Oesterreichischen Brandwein/ darin solvir Salmiac 3. Loth / laß ihn eine Weil stehen/geuß ihn darnach ab sittlich in einen ander Glaß-Kolben/ distillir den im B. M. etlichmal auf und an durch zwey Papier / so ist er wol zubereitet.

Und wisse/ daß das aufgelöste geistliche Gold alles Edelgesteins gröster Feind ist/ auch den unfixen Metallen.

Wilt du eine grosse Perle aus vielen Perlen / oder auch eine perlene Taffel giessen und machen.

Das obbemeldte Mercurial-Wasser/ 12. Loth/ thue in ein niedrigs Kolben-Glaß / 2. Loth diaphoretisch Gold/ das wieder fix worden ist / geuß das Mercurial-Wasser darauf / laß solviren / zeuch darnach das Wasser im B. M. auf und an / so wird das diaphoretische Gold herüber steigen/ das rectificire wol verschlossen biß solches nicht mehr residirt, so ists samt dem Mercurial-Wasser in die vier Element zerstört/ durch diß helsch-feurige Wasser kan man alle Edelgestein solviren/ nicht daß sie in prima materia kommen wie ☉ oder ☾ welche hamerich oder Metallisch sind/sondern in einen Kalch aufsolvirt / den man giessen kan wie man will / dann die Edelgestein / ob sie wol subtile Sulphura haben/ so sind sie doch gegen dem ☉ zu rechnen mit einem groben ♀ vermischt/ und nur in die Härte und Ungeschmeidigkeit genaturt / derohalben das Gold ihr Meister ist / zerbricht solche Sulphura, und macht sie gut / wie dann in der Praxi der Edelgestein zu sehen ist.

Nun nimm die allerweissesten und besten Perlein / auf 20. Loth / thue diese in ein Kolben-Glaß/ das darzu qualificirt ist/ darin solche Perlen flach liegen / geuß jetzt gemachtes Mercurial-Wasser / darinn das diaphoretische Gold solvirt worden / daß es ziemlich darüber gehe / laß oben vermacht die Perlein solviren zu einem Kalch / darnach geuß das Wasser von dem Kalch / abluir und truckne den / thue diesen in einen saubern Tigel/ laß diesen per se an sich selbst starck fliessen/ wie ein Wasser oben zugedeckt/ den geuß in ein Model von Puchsbaumen Holtz / mit Wax wol zuvor gesalbet inwendig / den Model laß machen wie du willt / daß du den geflossenen Kalch zu runden Kugeln oder Taffeln giessen kanst / wann ein die Taffel oder das grosse runde Perlein gossen ist/so laß sie nach gemeinem Brauch polliren/ wie man sonst die Edelgestein pollirt / so ist alles schön weiß und glänzte.

Also kan man alle Edelgestein / keinen ausgenommen / durch das jetztgemeldte Mercurial-Wasser solviren/ schmeltzen und giessen / allein sie behalten nicht alle ihre Farb im Schmeltzen / ausgenommen die weissen Edelgestein / die werden trefflich schön.

Eisen zu schmeltzen.

Nimm Calx tartari, Sal Alcali, weiche es in Kühe-Harn/ daß es werde wie ein dicker Brey/ laß es an der Sonnen dürr werden/ oder bey dem Feuer/ mache das Eisen glühend / lösche es darinnen ab / es wird schmeltzen / wie Silber.

Oder nimm Eisen/ Spiesglaß/ geschabte Kreiden/ laß es in einem Tiegel eine Stund fliessen / so fliest das Eisen wie Bley/ und giest sich schön weiß.

Stahl und Eisen aufs härtste zu machen.

Nimm von den wilden Erdäpffeln den Safft/ Safft von Rettich und Rauten / temperirs durcheinander/ lösche die Waffen darinnen ab/und härte/ wie man pflegt zu härten/ so wirds gut.

Oder nimm Menschen-Haar / und siede sie so lang in Wasser biß daß das Wasser darinnen röthlicht wird/ lösche darinnen den Stahl ab/ so wird er rechtschaffen hart.

Eine andere überaus gute Härtung.

Fange Mayen-Thau / die erste 8. Tage im May/ oder am St. Johannis Tag vor der Sonnen Aufgang/ wann du drinnen härtest / 2. oder 3. mahl/ so wird es über die massen hart.

Messer und andere Waffen zu bereiten/ daß sie Eisen schneiden/ als wäre es Bley.

Nimm guten Stahl / der wohl gesäubert ist/ darnach nimm Regenwürme/ destillir sie/ nimm dieses Wasser und Rettichsafft / ana, mische es wohl durcheinander / lösche den Stahl in diesem Wasser wohl glüend 4. oder 5. mahl / und laß aus diesem Stahl Messer oder Waffen schmieden/ so schneiden sie das Eisen wie Bley.

Einen Bohrer hart zu machen/ daß er durch ein Eisen bohret.

Nimm Hauswurtz/ siede sie in Wasser / und härte die Bohrer damit/ oder andere Waffen.

Stahl weich zu machen.

Beschmiere ihn mit Hefftlaimen / und nimm Mercurium sublimatum, binde ihn drüber/ laß ihn eine gute Weile glühen. Oder nimm ungelöschten Kalch/ Seiffe/ Hecht-Galle/ mache einen Taig daraus/ schlag den über den Stahl / mache den Laimen mit Salmiac-Wasser an / streich ihn darüber / daß kein Dampff daraus kommt / und laß trucknen / schmiere die Risse wieder zu/leg es in ein gutes Feuer/ laß nicht abgehen / die Härtung voraus / nimm Eisen-Kraut-Wasser / Attich-Wasser / Zwiebel / schneide die auf / daß der Safft daraus komme / nimm Ochsenzungen-Wurtzel mit Zwiebel in Wasser / dann laß den Stahl glühen / und lösche ihn daraus.

Nimm Attich/ brenne ihn zu Pulver in einem neuen Topff / und mache Eisen oder Stahl glühend/ und wirffs darein / so wird es schmeidig wie Bley.

Oder nimm Oleum Tartari, Salmiac-Wasser/

ser/ ana, das mache zu einem Oel / darein leg das Eisen Tag und Nacht/ es wird weich.

Item/ nimm die weisse Schwämme / die im Mayen auf dem Mist-Hauffen wachsen / oder die gelben Schwämme / die an dem Wachholder-Holtz seynd/ thue sie in ein Glas/ setze es in Keller/ so wird es in drey Tagen zu Wasser / und wann du es nutzen willst / so gieß ein wenig in eine Scherben/ und lösche den Stahl darinnen ab/ sechs oder achtmal / so wird er weich.

Oder/ blute in Laimen / bestreich das Eisen mit Wachs/ legs in Linden- oder Fichtenholtz-Feuer / laß glühen.

Alt Kupffer / Zinn und Bley zu schneiden.

Nimm ein Nössel-Rettig Safft / Weinstein-Oel 2. Nössel/ drey Nössel Essig/ temperiers zusammen/ darein lege das Eisen Tag und Nacht/ daraus kanst du zuschneiden was du willst.

Oder nimm Krötten-Geruck im Mayen/ und lösche ein Eisen darinnen ab / sechs oder neunmahl/ es wird zehe und weich / daß du es schmeltzen kanst/ und daraus giessen was du willst / und läst sich hämmern wie Bley.

Eisen/ Stahl / Kupffer / oder andere Metall zu machen/ daß man darein graben / stechen oder schneiden kan.

Nimm Salmiac/ gemachten Weinstein/ ana, setze es über ein gut Feuer in einem starcken irrdenen Hafen / lege das Metall darein / und laß es eine Stund wohl sieden / so weichet es von dieser Etzung.

Willt du es wieder härten/ so machs über einer Glut gar glüend heiß/ zeuch es heraus / und stoß es in kalt Wasser / so wird es hart / je weniger du es glühend machest/ je weniger es härtet.

Ein Eisen zu machen/ das man stossen und knöten kan.

Destillire Stein-Alaun zu Wasser / und lösche in demselben stählene Klingen siebenmal nach einander / so wird sie subtill und weich / die auch leicht zu brechen seye / daß man sie auch in einem Mörser zerstossen/ und zu Pulver machen kan.

Daß ein Eisen das andere schneide.

Mache ein Messer gar glüend/ und streue Magnet-Stein darauf / temperire es in starcken Wein-Essig / mit ein wenig gemein Saltz und Stein-Alaun.

Eisen glühend ohne Feuer zu machen.

Nimm Salpeter ein halb Pfund / Römischen Vitriol ein Pfund / vermisch untereinander / stoß zu Pulver distillirs im Alembic, diß Wasser gieß auf Eisen / so wird es glühend.

Eisen mit Drat von einander zu sägen.

Nimm einen Mössing-Drat / mache aus einem subtilen Holtz einen Bogen / und brauche den Drat für eine Senne/ nimm darnach einen Raubvogel / Smirla genannt/ stoß ihn zu Pulver/ netze den Drat in einem starcken Essig / streue darnach diß Pulver darauf/ so kanst du mit diesem Bogen / was du für Eisen wilst/ von einander sägen.

Ein Liecht / daß alle Eisen zerbricht.

Nimm Terpentin/ Tasa, Fisch-Oel / Fürniß/ ana, auch so viel neu Wachs desgleichen Arsenicum sublematum, mache daraus ein Liecht / und wenn du es anzündest/ so hüte dich vor dem Rauch / denn er ist schädlich/ und halt es bey das Eisen so lange / biß es sich erwärmet / laß es darnach kalt werden/ diß thu zwey oder dreymal/ es wird sich brechen.

Daß das Eisen scheinet / als wann es Kupffer wäre.

Nimm Menschen-Haar / laß sie im Wasser so lang sieden / biß daß das Wasser wie Blut werde/ alsdann lösche das glühende Eisen darinnen ab/ so wird es wie Kupffer.

7. Was bey dem Geld und Beschickung der Müntze / vornemlich zu wissen.

Wie der Gebrauch des Geldes aufkommen/ und durch was für einen Contract zur Zeit/ da das Geld noch nicht gewesen/ das Dominium von einem Besitzer der Sache an den andern transferirt worden/ und dergleichen/ gehört in das Andere Cabinet oder Theil dieser Bibliother; und wird allhie am meisten auf die Materie des Geldes selbst/ und also auf Schrot und Korn und die Müntze gesehen.

Das allerälteste Geld/ schon in der Chaldäischen Monarchie und benachbarten Reichen/ hat man aus lauter feinen Silber und Gold gemacht / dann vor solcher Zeit / sind weder Kupfferne und Eiserne / noch mit Gold / Silber und Kupffer vermischte Müntzen in der Bibel zu finden/ vid. Löhneisen. p. 181. Da man hergegen heut zu Tag Gold und Silber einen Zusatz von Kupffer giebt/ und pur kupfferne Müntzen hat.

Was das Gepräg betrifft/ so will erst-citirter Autor, die älteste Müntz habe ein Schiff/ welches Noä Kasten bedeutet/ gehabt. Hernach habe man auf die Müntzen Abgötter und grosser Herren Bildnüsse/ Thiere/ als ein Lamm/ Ochsen/ Schnecken/ Cuien ꝛc. geschlagen. So gar/ daß der Lateinische Nahmen des Geldes Pecunia daher gekommen/ weil Servius das Geld mit einem Thier/ Lat Pecus bezeichnen lassen. Siehe Lexic. Fabr. voc. Pecunia.

Heut zu Tag pflegen Fürsten und Herrn/ ihre Bildnuß und Nahmen auf die eine/ und ihre Wappen/ nebst einer Umschrifft auf die andere Seiten der Müntze prägen zu lassen. Ein anders ist/ wann

Schau-Müntze/ Gedächtnüß-Pfenning oder Medaillen geschlagen werden.

8. Was der Halt etlicher Gold-Müntzen seye.

Rosenobel/ halten fein Gold 23. Carat 10. Gran/ und 2. Gran/ weiß.

Einfache Ducaten / halten fein Gold 23. Carat 8. Gran/ und 4. Gran/ weiß.

Französische Cronen / halten fein Gold 21. Carat 8. Gran.

Goldgülden/ halten fein Gold 18. Carat 6. Gran.

9. Wie etliche Gold- und Silber-Müntzen/ nach des Reichs Schrot und Korn zu beschicken/ nach Ausrechnung Löhneisens. p. 187.

Wann ein Müntzmeister eine Post von 100. Marck fein Gold hat / und will daraus Ducaten müntzen/ die 23. Carat 8. Gran halten sollen / muß er dieselben mit Weiß / das ist / mit Silber beschicken/ ist also die Beschickung auf 100. Marck fein Gold/ eine Marck 6. Loth/ $9\frac{17}{24}$. Theil Gran Silber/ so ist das vermischte Gold 10. Marck/ 6. Loth/ $9\frac{17}{24}$. Theil Gran/ die werden für dem Gebläß nach Art und Gelegenheit/ zu Zehn gegossen/ und zu Ducaten verfertigt / darnach geglühet / gefärbt / und können davon Ducaten gemacht werden / 6491. Stück/ dieselbe mit 2. Thaler zu Thaleren/ thun 12982. Thaler / ist also in dem beschickten Marck fein Gold 23. Carat 8. Gran/ und gehen 66. Stück auf die Marck.

Cronen-Gold zu beschicken auf 100. Marck fein Gold/ muß man Silber und Kupffer zusetzen/ doch muß des Silbers zwey Theil/ und des Kupfers nur ein Theil seyn/ als Silber 6. Marck 7. Loth $16\frac{45}{167}$. Theil und Kupffer / 1. Marck 6. Loth 5. Gran/ ist also die gantze Beschickung 7. Marck 13. Loth $15\frac{45}{167}$. Theil Gran/ halten also die Cronen 22. Carat 3. Gran fein Gold/ 1. Carat 1. Gran/ weiß/ und 8. Gran roth.

Wann ein Müntzmeister fein Gold hat / und will dasselbige auf Rheinisch Gold oder Goldgülden beschicken / das ist 18. Carat und 6. Gran hält/ muß er auf 100. Marck fein Gold zu setzen / 29. Marck 11. Loth/ $12\frac{18}{177}$. Theil Gran / welcher Zusatz muß Silber und Kupffer seyn / doch ist das zehenlöthige Silber der Rheinischen Gülden rechter Zusatz / und ist also die Beschickung 129. Marck/ 11. Löth/ $12\frac{18}{177}$. Theil Gran/ dasselbige muß nun der Müntzmeister nach seiner Kunst und Verstand für dem Gebläß schmeltzen / daß es fein geschmeidig wird / hernach in Zehn giessen / und nachdem solche durch die Müntzröhme oder Gesellen zu Platten gemacht/ geglüet und geprägt / mit der darzu gehörigen Gold-Farbe in einem Tiegel färben / damit sie die rechte Gold Farbe bekommen.

Derowegen so von denen 129 Marck 11. Loth/ $12\frac{18}{177}$. Theil Gran Goldgülden gemacht werden / 9341. Goldgülden thun zu $1\frac{1}{4}$. Thaler 1401 $1\frac{1}{4}$. ist also in jeglicher beschickten Goldgülden Marck 18. Carat 6. Gran fein Gold / und gehen 92. Goldgülden auf ein Marck. Desgleichen können alle Goldmüntzen durch solche Mittel beschickt und verfertigt werden/ als Ducaten / Rosenobel / Goldgülden und dergleichen Gold-Müntze mehr.

Was die Beschickung der Silber-Müntze anbelangt/ so ist dieselbe nach des Reichs Schrot und Korn / nach der Cölnischen Marck / wiewol die Nürnbergische und Erfurtische ein Quintlein und mehr schwehrer sind.

Eine Marck fein-oder Brandsilber hält 15. Löth 16. Gran / ist also das Brandsilber biß auf 2. Gran noch fein Gut. Wann nun ein Müntzmeister solches Brandsilbers 100. Marcke auf Reichsthaler/ halbe Thaler und Oerter beschicken will / so muß er denselben 11. Marck 11. Loth 9. Gran oder Kupffer zu setzen. Ist also die Beschickung im Tiegel 111. Marck 11. Loth 9. Gran / davon gehet im Giessen ab/ $4\frac{1}{2}$. Loth/ bleiben also in Müntz-Zehen 111. Marck 7. Loth / davon werden gemüntzet $89\frac{2}{3}$. Reichs-Thaler/ und hält die beschickte Marck fein 14. Loth 4. Gran / und gehen 8. Stück oder 8. Reichsthaler auf die Marck.

Die Reichs-Fürsten Groschen von Brandsilber zu beschicken/ muß man auf 100. Marck Roth oder Kupffer zu setzen / 101. M. 6. L. 9. Gr. $\frac{5}{7}$. Theil Gr. Ist also die Beschickung im Tiegel 201. M. 6. L. 9. Gr. $\frac{5}{7}$. Theil Gr. denselben gehet im Giessen ab / 12. Loth $9\frac{5}{7}$. Theil Gr. bleiben also Zehen 200. Marck 10. Loth /. davon werden Platten gemacht/ die wägen 200. Marck 10. Loth / die sind mit Weinstein und Saltz weiß gemacht/ dadurch Abgang 1. Marck 6. Loth/ bleiben Platten 199. Marck 4. Loth davon sind geprägte Stuck 27029. dieselbe mit 14. Groschen dividirt / kommen 1129. Thaler 2. gute Groschen/ ist also die Beschickung in einer Marck 8. Loth fein Silber/ und gehen 136. Stuck auf eine Marck.

Die Beschickung der übrigen Silber-Müntzen / als schlechte Groschen / halbe Batzen und noch geringere Geld-Sorten / mögen bey mehrbelobtem Löhneisen selbst/ nachgelesen werden. pag. 188. Zuförderst da ein Hausmann / den von dem Landes-Herren angesetzten Valorem extrinsecum, und das was die Müntze gilt/ nicht aber den Internum oder den Halt derselben anzusehen/ befugt ist.

Nach so vollendeter Beschickung wird noch viel Arbeit erfordert / vornemlich werden die Zehen mit Hämmern geschlagen / oder auch nachdem die Geld-Sorten sind/ gestreckt/ so lang und offt als es dieselben erfordern/ hernach zerschrotet man dieselbe und glühet sie/ sie werden mit der Benehmscheere beschnitten oder benommen / so daß ein jegliches Stück sein Schrott und Gewicht behält ꝛc. biß endlich die Blätter weiß gemacht und in Prägstöcken und Präg-Eisen rein geprägt werden.

Beschluß

Von denen Mineralischen Wassern oder Saur- und Gesund-Brunnen.

DJe Sauer Brunnen/ Sauer-Wasser/ werden Lateinisch Acidulæ genennt/ sind mehrentheils/ schöne/ klare und helle mineralische Gewässer/ von unterschiedenem Halt/ Stärcke und Geschmack/ doch insgemein streng und säuerlich/ quellen theils kalt/ theils warm/ theils auch heiß hervor/ nach Unterschied der Würckung derjenigen Mineralien/ bey welchen sie ergossen/ durch welche sie lauffen/ und von welchen sie Vieles mitnehmen.

Gleichwie aber diese Quellen/ Brunnen oder Wasser/ nicht ohne natürliche Würckung seyn können/ so bringen sie auch den Landsherren und Unterthanen/ in deren Gebieth oder Ort sie hervor brechen/ keinen geringen Nutzen/ wann sie von solcher Beschaffenheit und Würckung sind/ daß Fremde zu Erhaltung oder Erlangung guter Gesundheit sie zu besuchen/ oder zum wenigsten zu geniessen/ keine Unkosten scheuen. Wie solches die so wol inn- als ausser Teutschland befindliche warme Bäder und Sauer-Brunnen bezeugen.

Es werden diese Gesund-Wasser zu vielerley Ungesund- und Kranckheiten gebraucht/ dieweil aber die Krafft und Tugend der Sauer-Brunnen/ wie gesagt/ meistens von denen sehr unterschiedlichen Mineralien, welche sie beflissen/ herkommt/ so ist solche auch sehr veränderlich/ daher diejenige/ welche Eisen führen/ eröffnen/ und in langwührigen Kranckheiten gut sind: Andere so Salpeter mit sich fortschleppen/ dienen für Stein- und Nierenweh; Diejenige/ welche Schwefel bey sich haben/ in Brustbeschwehrung nützlich zu gebrauchen sind: Wobey aber zu mercken ist/ daß weil von einigen berühmten Medicis dem allgemeinen/ unsichtbaren/ flüchtigen Spiritui Mundi oder dem Welt-Geist/ gleichsam die Bereitung der innerlichen Essenz der Mineralien zugeschrieben wird/ die grobe Mineralien selbst nicht und ohne mühsame Untersuchung zu erkennen seyen; Ja/ daß dergleichen von Jahren zu Jahren angestellte Proben unschädlich wären.

Dergleichen Sauer-Brunnen und Bäder/ werden so wol in nah- als weitgelegenen Landen viel gefunden/ deren die bekannteste ohne Rang oder Ruhm allhier folgen:

Der Schwalbacher Sauer-Brunnen/ hat den Nahmen von einem dagelegenen Flecken/ in der Grafschafft Katzenelnbogen/ führet ein tranckbares Wasser/ welches in Krügen in weitentlegene Oerter gesandt wird.

Das Schlangen-Bad/ ist nicht weit davon.

Das Emser-Bad/ liegt in der Grafschafft Nassau/ zwey Meilen von Diez/ an der Löhn/ das Wasser wird auch getruncken.

Das Karls-Bad/ ist in einer kleinen Stadt/ dieses Namens in dem Eulnbogner-Kreiß in Böhmen.

Das Wißbad/ eine Stund von Maynz.

Der Egerische Sauer-Brunnen/ so in der Stadt Eger/ an den Böhmischen Gräntzen gegen Francken gelegen.

❀ ❀ ❀

Die in diesem Buch angeführte Materien/ können von denen/ die weitläufftigere Nachricht verlangen oder nöthig haben/ gesuchet werden/ bey folgenden Autoribus: Dann da ist bekannt

Agricola, de Re Metallica.
Aldrovandi, Museum Metallicum.
Bechers Physica subterranea.
Baccone Recerches & Observations Naturelles.
Bootius de Lapidibus, oder von den Steinen.
Cæsalpinus de Metallis, von Metallen.
Engels Corpus Juris Metallicum.
Ettmüllers Opera omnia.
Erkers Aula subterranea oder Probier-Buch.
Gailfussii Unterricht von dem Wißbad/ ingleichen von dem Schwalbacher Sauer-Brunnen. Wie auch *Valentinus* von den Sauerbrunnen in Ober- und Unter-Hessen.
Gesnerus de Rerum fossilium fig. & simil.
Gilbertus de Magnete.
Horstiis Beschreibung des Emser-Bads/ wie auch Beschreibung des Sauer- und Brodelbrunnens zu Schwalbach.
Kentmanni, Nomenclatura fossilium in Misnia.
Kircheri Mundus subterraneus.
Runckels vollkommene Glasmacher-Kunst.
Langii Tr. de Thermis Carolinis.
Löhneisens Bericht von Bergwercken.
Marxens Teutsche Material-Kammer.
Merretti, Anmerckungen über des Nevi Glasmacher-Kunst.
Nevi Ars vitriaria, oder Glasmacher-Kunst.
Pomet, Histoire des Drogues, welche nun ins Teutsche übersetzet.
Schurtzens neu-eingerichtete Material-Kammer.
Wormii Museum, Und andere mehr.

Das

Das Sechste Buch.

Von denen aus fremden Ländern und Theilen der Welt zu uns kommenden Gewächsen / Saamen/ Blättern / Früchten/ Säfften / und andern dergleichen / oder auch von Thieren genommenen oder verfertigten Materialien und Waaren.

Eingang.

Es wird nun Zeit seyn/ aus der Tieffe der Erden / in welche wir Kundschafft/ von denen Mineralien und Metallen einzuholen/ gestiegen sind / wieder heraus zu gehen/ indem wir alles dasjenige / was uns nöthig war / und die Zeit leyden wollte/ ziemlich wol erkannt haben. Es scheinet auch / als dürfften wir uns nunmehr zur Ruhe begeben / und aufhören mehrere Sachen zu sehen / und den nützlichen Gebrauch derselben zu lernen/ da wir / so wol allda / als auch auf dem Feld und wo es sonst erfordert wurde / dißfalls genugsamen Fleiß angewendet haben. Allein es ist noch nicht an dem/ wir müssen uns noch ferner bemühen / zu erfahren / was in andern Welt-Theilen vor Dinge sind / welche nachdem sie in unsere Gegenden gebracht worden / der Beförderung unsers häußlichen Wesens einigen Beytrag geben können. Und obwol nicht wenige sind / welche meinen / man könte derselben miteinander/ oder doch der meisten/ wol entbehren/ auch nicht zu läugnen ist / daß in unsern Landen vieles nur deswegen geachtet wird/ weils etwas fremdes ist/ so bleibt doch der Sachen Vortrefflichkeit/ und derselben bißher eingeführter Gebrauch/ welchen zu ändern mehr Vermögen und grössere Kräfften / als etliche Hausvätter zusammen setzen können/erfordert wird. Daher diejenige Personen/ welche diese fremde Waaren/ in verschiedene einheimische Oerter zu bringen/ sich angelegen seyn lassen/ eben so wenig Ubels thun/ als jene von Gilead gekommene Kauffleute/ welche auf ihren Cameelen/ Würtze/ Balsam und Myrrhen/ in entlegene Oerter zu Kauff geführet. Genes. 37. v. 25. Zum wenigsten bleiben die nothwendigsten unter diesen Sachen so würdig/ daß sie eben so wol/ als die Einheimische nach ihrem Wesen untersuchet werden: Und wo nachfolgende Blätter dazu beförderlich seyn sollten / so wäre solches dasjenige/ was bey Ausfertigung derselben gesucht worden.

Vorrede.

Von denen fremden Materialien insgemein.

UNter dem Nahmen der fremden Materialien verstehen wir diejenige Saamen / Früchte / Blätter / Säffte / Hartze / wie auch diejenige von Rohren geronnene Dinge / ꝛc. welche Theils aus entfernten Königreichen / Staaten / oder Provintzen in Europa / theils aus andern Theilen der Welt in unsere Lande gebracht werden.

Es sind diese Dinge nicht von geringerer Mannigfaltigkeit / als die / welche in denen vorher gangenen Büchern vorgekommen / nur darinn haben wir einen Vortheil / daß sie dem Haupt-Wesen nach mit den Unsrigen überein kommen.

Auf was Weise dieselbe in die Europäische und unsere Lande geführet werden mögen / lassen wir vornehmlich die Ost-Indianische Compagnie / und die in unsere Oerter handlende Kauffleute sorgen / wir nehmen sie vor uns / so / wie wir sie allda finden / nach der Ordnung / als wir die inheimische Saamen / Früchte und Thiere / nebst dem / was von jedem herrühret / angesehen haben.

So daß erstlich von den Saamen; Zum andern / von den Wurtzeln; drittens / von Kräutern und Blumen; Vierdtens von Hölzern / und Rinden; Fünfftens / von Früchten / nebst dem was etwann in fremden Orten daraus gemacht wird; Sechstens von Säfften und Hartzen; Hernach in einer besondern Abtheilung von einigen Stücken / Gliedmassen / oder Theilen der Thiere / wird gesaget werden /

1. Was eine jede sey. 2. Wie und wo sie wachse oder herkomme. 3. Wozu sie nutzlich seye. Da dann dasjenige mit eingemengt werden muß / was davon nicht abzusondern ist / obwol dasselbe uns nicht zu Gesicht kommen kan.

Kommen also erstlich vor / die / aus fremden Landen hergebrachte Saamen.

Das Erste Capitel.

Bisam-Körner / oder Abel-Moschi.

DJe Bisam-Körner oder Abel-Moschi, sind kleine / braun-graue / und äusserlich rauhe Körner / wie kleine Nieren formirt / deren Geruch gleichsam aus Bisam und Amber miscirt ist / weßwegen dieser Saamen auch von den Frantzosen l'Ambrette genennet wird.

Wie und wo sie wachsen. Das Gewächs / daran sich diese wahlriechende Körner finden / ist in Ost-Indien / Egypten / America / in den Antillen-Insulen / und besonders in der Insul Martinique anzutreffen / welches letztere die besten Körner gebet: Ist eine Art Fellriß / und wird deßwegen auch von den Botanicis Altea indica Villosa, von andern aber Althaca Ægyptiaca genennet.

Wozu sie nutzen. Was den Gebrauch dieser Körner anlanget / so werden sie in der Medicin noch sonderlich nicht verschrieben / und findet man auch wenig oder gar nichts von ihren Qualitäten und Tugenden bey den Scribenten / ausser daß man diesen Saamen in Spiritum Vini legen könne / und demselben einen Bisam-Geschmack damit zu wegen bringe.

Unter dessen warnet und erinnert Pomet, in seiner Historia simpl. pag. 29. daß wann man nicht wol wisse damit umzugehen / man diese Körner nicht leicht unter andere Dinge mische / solchen einen Geruch damit zu machen / weilen an statt eines Bisam-Geruchs / man leichtlich alles verderben könne. Sonsten aber bedienen sich die parfumirer in Italien dieses Saamens / welcher auch in Schnüre gefasset / und zu Rosen-Kräntzen / Hals- und Arm-Bändern / welche vornehme Damen des guten Geruchs wegen tragen / zubereitet / und also von den Italiänern an vielen Orten verkaufft.

Das andre Capitel.

Cardamömlein.

CArdamömlein heissen Lateinisch / Cardamomum, Grana Paradisi. Italiänisch / Cardamomo, Grani di Paradiso. Frantzösisch / Graine de Paradis, Cardamome. Spanisch / Grana de Paradyso.

1. Was Cardamömlein seyen. Dieser seynd / nach dem Bericht Matthioli, drey Geschlecht / als Grosse / Mittlere und Kleine / wie aus folgendem zu sehen. Andere machen deren nur zwey Gattungen die Grosse und Kleine.

Wie und wo sie wachsen. Der grosse Cardamom wächst häuffig in den Jaranischen Wäldern / mit gebüschelten Blumen den Hyacinthen-Blumen ähnlich / wächst in Menschen-Länge hat breite Blätter / und eine Aehre am Gipffel des Stengels. Das Schelffen-Häuslein / darinn die Körner verschlossen sind / ist anzusehen / wie eine Feige / derb / zähe / und leicht / dem Deckel der Indianischen Nuß nicht unähnlich: hat inwendig viel röthlichte Körner / eines lieblichen Geruchs / und scharffen Geschmacks.

Das Schelffen-Häuslein / des Mittlern ist länglicht / dreyeckicht / hohlkählicht / oben mit einem stumpffen Spitzlein / inwendig liegen länglichte blutrothe Körnlein in zweyen Zeilen / und sind mit Häutlein umfangen.

Der kleine Cardömom hat einen Stengel / der wie an dem Rohr mit Knöpffen unterschieden ist / die Blätter sind dem Rohr-Blättern ähnlich / der Stengel ist 2. bis 3. Schuh hoch. Neben den Wurtzeln entspringet eine Aehre / dem Spicanard ähnlich / ist aber viel stärcker. Die bleich-weisse Blume gleichen der Pomerantzen-Blüht. Nach diesen folgen die dreyeckichte Schotten / in welchen die gelben Körner

so hernach schwärtzlicht werden/verschlossen liegen. Wachsen in Indien/in Malavar und Java.

Inzwischen wann aber Cardamömlein schlechter Dings genennet wird / so verstehet man die Kleine/ weil die grosse Species nicht zu haben ist.

Wozu sie nutzen. Die Cardamömlein sind warm und trocken in dem Anfang des dritten Grads/ haben ein recht temperirtes / nicht so scharffes flüchtig-öhlichtes Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft/ den Magen wohl zu wärmen zu stärcken / alte Wind zu vertheilen / durch den Harn zu treiben/ die Mutter zu vereinigen/ zu stärcken/ und den Weiber-Fluß zu befördern. Sind dabey ein köstliches Gewürtz / welches fürtreffliche Tugenden hat: die gantze Cardamömlein befördern auch den Harn und Monatfluß ohne einigen Gewalt, machen einen guten Athem dienet wider die Verstopffung der Leber / Miltz und Krößadern. Sind sehr nutzlich in allen innerlichen Kranckheiten / so von der Kälte ihren Ursprung haben/ sie zertheilen die Blast / befördern die Däuung / machen Lust zum Essen / stärcken das Haupt/ Hertz Magen/ und die Mutter/ bekommen denen wohl / welche mit dem Hertz-Zittern / Ohnmachten und Schwindel geplaget sind.

Das dritte Capitel.

Wurm-Saame.

DEr Wurm-Saame wird Lateinisch Semen Santonicum, oder Semen contra Vermes genannt. Andere mögen ihn auch Semen-tinam, oder Semen Sinæ heissen.

Was Wurm-Saame sey. Ist ein kleiner länglich dick-förmichter und gelb-grünlichter / bitterer/ scharffer Saame / eines starcken Geruchs / und so bekannt/ daß ihn sonst jedermann kennet. Man muß aber zusehen/ daß er erstbesagte Beschaffenheit an sich habe / und man ihn recht bekomme/ weil er öffters durch andere so geartete bittere Saamen verfälscht wird.

Wie und wo er wachse. Es ist viel Streitens unter denen Botanicis, was doch für ein Gewächs den Wurm-Saamen trage. Man hat deßwegen dergleichen Saamen hie zu Land gesäet / und gesehen/ daß es keine Art Wermut seye wie Dioscorides, der alte Kräuter-Verständige dafür gehalten. Man hat auch geglaubt / er komme nur allein aus dem Königreich Sina und dem äussersten Enden der Indien. Siehe Vielheuers gründliche Beschreibung fremder Materialien pag. 151. Hergegen will man versichern/ er wachse auch in Franckreich / vid. Hoffman. in Clav. Schrœd. in voc. Sant. Con. p. 541. und D. Elßholtz/ in Misc. A. N. C. D. I. An. 6. 7. Obs. 227. p. 169. D. Valent. in Mus. Museor. p. 132. seq. welcher die Sache weitläufftig untersuchet. Der beste ist aber der Indianische/ welcher aus dem Königreich Bouran kommt. Tavernier versichert / er wachse daselbst auf den Wiesen / werde aber mit grosser Mühe gesammlet/ weil bey seiner herannahenden Zeitigung der Wind gar viel davon auf nebenstehende Kräuter wehet/ und dieses verändere den Saamen.

Man dürffe ihn mit den Händen nicht anrühren / deßwegen habe man zu Sammlung dessen was an den Gipffeln von den Wind übergelassen worden / gewisse Körblein / welche sie auf die Art dazu gebrauchen / welche erstbelobter Tavernier / in dem fünffzehendem Capitel / des dritten Buchs / im andern Theil seiner Reis-Beschreibung deutlich anzeiget.

Wozu er nutze. Dieses ist so bekannt/ daß es fast unnöthig ist. Nur etwas davon zu melden. Tavernier/ und das Mus. Museor. sagen die Persianer/ und alle ihnen gegen Norden gelegene Völcker gebrauchen diesen Saamen / wie Aniß unter den Zucker-Waaren / zu Stärckung / Verhinderung aller Fäulung / und Austreibung der Würme. Und wird sonderlich erinnert / daß er nur mit Essig oder andern Etzungen nicht entkräfftet werde.

Das vierdte Capitel.

Magalepp-Saame.

DIeser wird Lateinisch / Semen Magaleppæ, genennt.

Was es sey. Es ist dieses ein Kern von kleinen Früchten / welche einen Kirsch-Kern nicht unähnlich scheinen: lieget in einer grünen und sehr dünnen Schaale / und wird gar hoch geachtet. Diese Körner müssen noch frisch dick und grob-körnicht / und von der äussern Schaale wohl gereiniget / auch eines guten Geruchs seyn.

Wie und wo er wachse. Den Magalepp-Saamen findet man auf einer Staude oder Strauch/ welche grosse/ breite und oben zugespitzte dem Kirschbaum-Blättern nicht ungleiche Blätter hat / zwischen deren Zweygen jedesmal die rauen Stengel die Frücht hervor gehet. Wird am meisten aus Engeland und Franckreich gebracht.

Wozu er nutze. Sein Gebrauch ist den Parfumiren oder denen welche einigen Dingen einen Bisam-Geruch beybringen / wollen am besten bekannt. Soll zu denen berufferen wohlriechenden Florentinischen Saiffen-Kugeln gebraucht werden / davon vielleicht in bald folgendem Buch.

❀ ❀ ❀

Von den fremden Esel-Saamen siehe das dritte Buch p. 366. seq. von dem Cretischen und Candianischen Seesel-Saamen wird insonderheit gemeldet / daß er gut sey vor die Harn-Winde/ für das tröpfflende Harnen / und die schneidende Winde. Von denen Citrüllen-Körnern / welches ein schwartzer Saame ist wie Kürbs-Körner/ und aus Indien kommen. Siehe Mus. Museor. p. 144.

Von denen Canarien-Saamen Sesami, welches ein kleiner / länglicht-runder / nach Knoblauch riechender Saamen ist / und aus Alexandria herkommt/ siehe ibid.

Erster Absatz.

Handlend:

Von denen aus fremden Landen kommenden Wurtzeln.

Das Erste Capitel.

Ipecacuanha.

DJe Wurtzel Ipecacuanha, ist eine Fingers-lange / aussenher schwartz-braune / und gleichsam Glieder-weis gedrehete Wurtzel. Ist noch nicht lang bekannt. Die Wesens-Güte derselben bestehet darinn / daß sie zäh / dick / fleischicht und hartzicht sey / von dicker Schale und scharff-bitterlichem Geschmack. Es gibt deren unterschiedliche Gattungen / die Bekandesten sind die Schwartz-braune und Weisse. Diese ist bey uns rarer als jene / und daher auch in seltenem Gebrauch.

Wie und wo sie wachse. Kommt her aus West-Indien und in sonderheit aus Brasilien. Soll sonderlich in den Gold-Gruben gefunden werden / allwo sie von denen die in die Berg-Wercke Verdammt / gesuchet wird / und man versichert / daß wo auch grosser Fleis angesetzet werde / solche Wurtzel zu suchen eine Person kaum 12. lb. in einen gantzen Jahr finden können / daher es komme / daß sie so theuer / und von den Indianern nicht wohl anders / als gegen andere Waaren zu bekommen sey. In welcher Gegend aber eigentlicht das Gewächs dieser Wurtzel / stehe ist unter den Scribenten noch nicht so gewiß / daß man etwas sicheres davon melden könnte.

Wozu sie nutze. Sie wird insonderheit gegen die rothe Ruhr und in Fiebern gebraucht. Purgiret durch Erbrechen / doch so / daß sie zugleich durch die Schweiß-Löcher treibet; Ist aber dabey diejenige Behutsamkeit anzuwenden / welche unten bey der Cur dieser Kranckheiten gemeldet wird.

Das andere Capitel.

Rhabarbara.

DJese Wurtzel heist Lateinisch / Rhabarbarum, Rheobarbarum officinarum, Hippolapathum maximum rotundifolium exoticum, sive Rhaponticum Tracicum, Rhabarbarum verum. Italiänisch / Reobarbaro. Frantzösisch / Reubarbe. Ist eine leichte / schwammichte / schöne und vortreffliche Wurtzel / die rechte unverfälschte Rhabarbara / soll nicht verlegen / oder wurmstichig / sondern neu und frisch seyn / je frischer sie aber ist / je bitterer sie der Zunge vorkömmt / am Gewicht soll sie nicht schwehr seyn / aber eines guten Geruchs / auswendig schwärtzlich / inwendig roth-gelb. Wann man sie bekommt / soll sie eine Saffran-gelbe Farb haben. Dieses sind die rechte Merckzeichen einer guten Rhabarbara / daraus man leicht die Falsche erkennet / als welche einen herben Geschmack / auch eine dunckle und vermischte Farb hat / und ist merckwürdig / was hiebey angemercket wird / daß nehmlich die rothe fleischfarbige Streiffe sich nur an der Rhabarbara finden / welche im Frühling / als der besten Zeit gesammlet worden.

Sie ist aber nicht einerley Art und Geschlecht / dann man findet auch weisse Rhabarbara / wie auch die Münch-Rhabarbara / von deren Letztern / weil sie in hieländischen Gärten gepflantzet werden mag / oben p. 332. gehandelt worden. Jene aber die Weisse / soll auch Mechoacanna genennt werden / und eine grosse leichte Wurtzel seyn / deren Gestalt der Zaunrübe ähnlich ist. Wird vor gut gehalten / wann sie inn- und auswendig weiß ist / und in schönen / grossen recht ausgedruckneten Scheiben bestehet / welche nach Proportion der Wurtzel schwehr und safftig sind / ohne einzigen Geschmack / wann sie auf die Zunge geleget get wird. Das davon gemachte / aus America also gebrachte Pulver ist nicht so gut als die Wurtzel selbst.

Wie und wo sie wachse.

Man hat von der Gestalt des Gwächses / welche die Wurtzel herfür treibet keine gewisse Nachricht / doch stimmen die berühmte Botanici, darinn überein / daß es eine Art Grind-Wurtz / oder lampathi seye. Nach dem Bericht Mathioli aber wächst es mit seinen Stengeln nicht hoch / hat viel breite glatte Spannen lange Blätter / ist bey dem Stiel schmahl / aber am Ende breit und rundlicht / die sich gegen die Erde neigen / etwas und haaricht sind. Mitten zwischen den Blättern dringet der dicke starcke Stengel herfür / der oben mit Blumen gezieret / wie Purpur-farbe Violen anzusehen / doch grösser / am Geruch überaus scharff und starck / aus sehr grossen Blättern bestehend: Die Wurtzel ist zwey oder drey quer Hand lang / so sie vollkommen / wird sie eines Schenckels dick: auswendig ist sie roth-schwartz / inwendig schwammicht gelb mit viele-

rothen Striemen durchzogen / und gibt einen gelben / braunen / zähen Safft.

Sie wird mit sonderbahrem Fleiß gepflantzet und gewartet / und wächst nicht nur so blind hin / wie etliche vermeinet haben. Sie wächst in Indien / absonderlich in der Chineser Landschafft / von dannen sie durch die Tartarey nach Ormus und Aleppo, von daraus gen Alexandria und Venedig / in grossen Stücken / welche mitten durch bohret sind / und endlich in Teutschland überbracht wird.

Wozu sie nutze. Diese edle Wurtzel hat wegen ihres überaus nutzlichen Gebrauchs / fast in der gantzen Welt ein grosses Lob erlangt. Ist warm und trucken im andern Grad / öffnet / zertheilet und treibet langsam ohn allen Zwang der Natur: sie stärcket auch nach verrichtetem purgiren / ziehet zusammen und stopffet. Hat neben seinen vielen irdischen / auch etwas öhlichten Theilen / ein flüchtig / mild-scharffes purgierendes Saltz bey sich / und davon die Eigenschafft / nicht nur gelind zu purgiren / und das Geblüt in seine natürliche Gestalt / und Consistenz wieder zu bringen; sonder auch innerliche Drüsen / Verstopffungen zu eröffnen. Wenn diese Wurtzel in der Sonnen ligt / oder gekocht wird / so verliehret sie ihre purgirende Krafft. Ist zu jeder Zeit eine gar sichere Artzney für junge und alte Leut: man kan sie jedermann wie bekannt ohne alle Gefahr eingeben.

Man machet in den Haus-Haltungen ein Träncklein davon / so gut ist zu Reinigung des Magens und allen erzehlten Unpäßlichkeiten.

Wird eingegeben wider die Bauch-Würm. Vor das Bluten / und alle Blut-Flüsse. In den Apothecken wird ein Pulver daraus gemacht / so gut ist bey schwehren Fällen.

Der in den Apothecken zubereitete Syrupus de Cichorio cum Rhabarbara, Agarico, & Senna.

Diese Wurtzel bringt in allen Leber-Kranckheiten solchen trefflichen Nutzen / daß sie auch das Hertz der Leber Anima Hepatis, genennt wird.

Obwohlen die Rhebarbara eine sehr sichere Artzeney ist / daß man sie den Kindern / ja auch gleichsam denen in Todts-Nöthen liegenden Menschen ohne einigen Schaden eingeben möge: so hat man doch aus der Erfahrung / daß sie denjenigen schädlich seye / welche das tröpfflende harnen plaget.

Die Tugenden der weissen Rhabarbara sind ebenfalls / daß sie sehr gelind alle wässerichte und schleimichte Feuchtigkeiten aus dem Gedärm und gantzen Leib ausführet. Wird aber heut zu Tag / weil sie gar zu gelind ist / bey erwachsenen Leuten sehr wenig verschrieben.

Das dritte Capitel.

Rhapontic.

Diese Wurtzel heist Lateinisch Rhapontic cum. Hat mit der Rhabarbara eine so grosse Gleichheit / daß auch einige meinen / es kommen beyde Wurtzeln von einem Kraut her / und den Unterschied machen nur die unterschiedene Oerter und Erdreich worein sie gepflantzet werden. Wird von geschickten Botanicis, in die Pontische und gemeine Rhapontic eingetheilet; Die gemeine ist länglicht / auswendig braun / inwendig aber gelblicht / eines bitlern anhaltenden Geschmacks.

Wie und wo sie wachse. Die beyde Gattungen haben einige Ungleichheit mit der Rhabarbara / was die Grösse des Gewächses / sonderlich aber der Blätter / welche auch viel breiter / und nicht so zugespitzt sind. So ist auch die Art des Stengels / und der übersich gehenden vielen Aestlein unterschieden.

Wozu sie nutze. Sie ist vor diesem nicht allein in den Blut-Stürtzungen / sondern auch in Verwundungen und Schäden / gegen das geronnene Geblüt / inner- und äusserlich gebraucht worden. Heut zu Tag werden beyde langsam und fast gar nicht gebrauchet. Zu mercken aber ist / daß sie mit unter den Theriat genommen werden.

Das vierdte Capitel.

Galappa-Wurtzel.

Diese heist Lateinisch Gialapa, oder Jalapium; Ist länglicht / dick und hartzigt der Mechoacanna, nicht sehr ungleich / doch hat sie einen scharpffen widrigen Geschmack. Die Güte derselben wird erkannt / wann sie sich an glüenden Kohlen / oder an einem Liecht gleich anzünden lässet.

Wie und wo sie wachsen. Die Wurtzel ist bekannter / als das Kraut und Gewächs / und werden noch heut zu Tag verschiedene Meinungen darüber geführet / welche uns aber nichts angehen. Inzwischen ist ausgemacht / daß sie aus West-Indien / absonderlich aus der Insul Madera / allwo sie hauptsächlich wächset in Europam gebracht.

Wozu sie nutze. Der Gebrauch dieser Wurtzel ist vornehmlich in denen Purgationen / indem fast keine derselben gemacht wird / da die Galappa nicht untermenget wäre.

Sie führet aus das Gewässer und die Gall / auch Schleim und alle verderbliche Feuchtigkeiten. So gar daß sie auch äusserlich das Gewässer aus der Nase ziehet.

Die

Das fünffte Capitel.

Turbith-Wurtzel.

DJe Turbith - Wurtzel heist Lateinisch / Turpethum Vegetabile. Hat mit des Griechischen Gesels / davon oben unter den Kräutern p. 436. gemeldet worden / mit dieser Erinnerung / daß diese öffter vor jene verkaufft werde. Ist also allhie zu mercken / daß das wahre Turbit, das äusserste Theil einer länglichten dicken und resinosen Wurtzel sey / welche auswendig grau / und inwendig weißlicht anzusehen / eines scharffen und widrigen Geschmacks / muß schön gespalten / und von dem Holtz-Hertzen befreyet / hartzigt / und ohne Wurm-Stich / und in mittelmässiger Statur seyn / den dadurch wird sie von der besagten Sesel oder Thapsia - Wurtzel / welche nur an den Enden hartzicht scheinen / und sehr zerbrechlich sind.

Wie und wo sie wachse. Über das Gewächse dieser Wurtzel / mögen sich die Botanici immer zancken / es ist uns nur göthig zu wissen / daß sie in Ost- und West-Indien wachse / nahe an dem Meer an feuchten Orten.

Wozu sie nutze. Ihre Tugenden sind / daß sie den Schleim und andere böse Humores aus dem Leibe fortschleppet. Sie tödet die Würm. Und werden verschiedene Compolita in den Apothecken / daraus gemacht.

Das sechste Capitel.

Salsaparilla, oder Sarsaparill-Wurtzel / und von der Stechenden Winde.

DJese heist in Lateinischer Sprache Salsaparilla, er siehet aus vielen Rebartigen Wurtzeln / welche so dick wie ein Feders-Kiel / daß alle aus einem Knoden heraus wachsen / sind auswendig falbicht und runtzelicht / auswendig / von brüunlichter Farbe / inwendig aber weis. Der Geschmack ist nicht hefftig. Man hat deren verschiedene Sorten. Die beste muß nicht feucht seyn / doch darff sie auch nicht stäuben von mittelmäsiger Dicke. Soll ungebunden gekaufft werden / dann in dem Bindeln dürfft Betrug mit eingebunden seyn.

Wann sie gesotten wird / muß sich das Wasser schön roth färben.

Wie und wo sie wachse. Das Gewächse dieser Wurtzel ist eine Winde / und zwar eine Art der stechenden Winde. Lat. wird sie Smilax aspera peruviana genennt. Siehe oben p. 390. Was aber die stechende Winde sey / ist hier mit wenigen zu zeigen.

Stechende Winde / heisst Lateinisch / Smilax aspera, Hedera Cilicia. Italiänisch / Hedera spinosa, Rovo cervino. Frantzösisch / Liser piquant. Ist ein stechendes Gewächs / mit langen harten stachlichten Reben / und windet sich von unten bis oben auf die Bäum. Gleichet mit den Blättern dem Epheu / welche doch kleiner / aber am Rucken und Umkreiß spitzig und mit weissen Flecken besprenget. Nach den weissen Trauben / weiß zusammen gesetzten Blumen folgen die Beerlein / und am Ende der Reben hanget die gröste Trauben. Wächst von sich selbst in Italien / Franckreich und Spanien / in Teutschland aber wird sie zu Zeiten in den Gärten gepflantzet.

Die Sarsaparilla nun hat auch lange Schwänckschössen / der Europäischen etwas ähnlich / doch nicht in allen.

Wozu sie nutze. Sie hat ein alcalisch / etwas flüchtiges Saltz mit balsamisch-öhlichten Theilen vermischt bey sich / dahero sonderliche Kräfften / das Geblüt durch den Schweiß und Harn zu reinigen / die monathliche Blumen zu treiben / den Flüssen zu steuren / auch gelind zu wärmen und zu trucknen.

Das Tranck der Sarsapillen-Wurtzeln wird allein gebrauchet in der Artzney / da man allein / oder annoch mit andern / als mit China / Wurtz / Sassafraß / Franzosen-Holtz / Rinden / Meer-Trauben / Fenchel-Saamen / und dergleichen / siedet hernach von diesem geseiheten Tranck Morgens und Abends ein Glaß voll / oder auch ordinärement trincket. Es treibet den Schweiß / Harn / und Monath-Blumen / heilet den Saamen-Fluß und die Frantzosen-Kranckheit; verzehret die kalten und schmertzhafften Flüsse der Gelencken; Ist gut wider das Grieß / Podagra und Glieder-Kranckheit; vertreibet auch die langwührigen und offt wiederkommenden Gichter und fallende Sucht; lindert den Haupt-Schmertzen / trocknet und verzehret die Flüsse der Brust / machet weit um das Hertz / bewahret vor Schlag-Flüssen reiniget und heilet alle böse Geschwehr / und vertreibet die Raud. Ist endlich auch nützlich in gifftigen Fiebern ordentlich zu trincken. Die Europäische Stechwinde wird nicht sonderlich in der Artzney gebraucht / man wolle sie denn an statt der Peruanischen gebrauchen / wie sie denn gleiche Eigenschafften / doch in geringerem Grad / mit dieser andern hat.

Das siebende Capitel.

Chinawurtzel.

CHina-Wurtzel / Bocken- oder Schweiß-Wurtzel heisst Lateinisch / China Radix, Radix Chinæ; Lampada Chinensium. Frantzösich / Chine. Hat den Namen von der Insul China in Ost-

Indien / allwo sie häuffig wächst. Ist eine grosse knörrichte Wurtzel / die in der Erd hin und her streichet. Die beste ist / welche noch frisch / zimlich schwehr resinos, hart zu zerschneyden etwas röthlichter Farb / ohne Geschmack / mit einem fetten öhlichten Safft angefüllet / und gantz nicht wurmstichig.

Ist inzwischen zweyerley / die Ost- und West-Indianische / und hat man feine / mittel- mässige und geringe.

Wie und wo sie wachse. Es wird gesagt / es gehöre das Gewächs / welches die China-Wurtzel herfür treibet / unter die Stechende Winde / mit der Sarsaparilla, welches theils wild aufscheisset / doch aber auch in Gärten gezogen wird / und wird vermuthet / es komme nur die wilde Art zu uns / weil die Indianer die Zahme / welche freylich besser und schöner seyn muß / vor sich im Land behalten.

Wird wie gedacht aus China / theils noch wie sie aus der Erden kommt / theils von den äusseren Schaalen abgesondert zu uns hergebracht.

Wozu sie nutzen. Sie ist von vieler Eigenschafft und Würckung. Hat einen säuerlichten Geist / neben etwas hartzigtem Oel bey sich / und dahero auch die Eigenschafft / das Geblüt durch den Schweiß und Harn zu reinigen / von allen saltzigten Feuchtigkeiten zu befreyen / und hiemit zu versüssen.

Das Wasser / darinnen diese Wurtzel gekocht wird / hat einen aromatischen / schärff und bitterlichten / auch etwas zusammen ziehenden Geschmack / und gelblichte Farb.

Man macht einen Getranck davon vor diejenige / welche mit Haupt-Flüssen / Räudigkeit / Frantzosen-Kranckheit / Scharbock / und dergleichen behafftet sind / ja gar vor die welche sich beklagen über die fallende Sucht / Glaich-Sucht / Podagram / Nieren und Lenden-Wehe / Gallen- und Wassersucht.

Das achte Capitel.

Arabische Castus-Wurtzel.

DJe Arabische-Castus-Wurtzel / Lat. Castus Arabicus, ist noch nicht so bekannt / als die China / Rhabarbara / und andere vorher gegangene Wurtzeln.

Es dürffte aber dennoch wol ein curioser Haus-Vatter fragen was sie seye. Daher ist zu wissen / daß sie lang / dick / Buchs-Baum-färbig / und von scharffem gewürtzten Viol-Geschmack sey. Je frischer sie ist je besser ist sie zu halten.

Man hat deren dreyerley Gattungen die wahre oder schlechte Arabische Castus Wurtzel / die Süsse und die Bittere / Welche Letztere bey uns die Gemeinste / die andere aber desto raren zu finden sind / wie bald gemeldet wird. Worüber wir uns leicht trösten können / weil man behaupten will / daß alle drey Geschlechte von einem Gewächs herkommen / mithin unter der ersten und andern gar kein Unterschied / unter der Letzten aber nur dieser sey / daß sie dasjenige gleich anfangs ist / was die süsse wird / dann aus denen Indianischen Reis-Beschreibungen zu beweisen / daß die süsse Castus-Wurtzel mit der Zeit den süssen Geschmack verliehre und den Bittern annehme.

Die Arabische ist dem Imber nicht ungleich / jedoch grösser und dicker / nicht so scharff bitterlicht / aber dabey eines besondern gewürtzten Geschmacks so man sie käuet.

Wie und wo sie wachse. Das Gewächs / dieser Wurtzel ist eben so unbekannt / als etliche der vorhergegangenen. Doch weiß man / daß die Wurtzel etwas hohl und krumm gebogen / aus Syrien / Arabien / und andern Orientalischen Ländern und Königreichen hergeführet werde.

Wozu sie nutze. Sie ist wärmer und trockner Natur im andern Grad / hat gleich andern Gewürtzen ein flüchtig aromatisches Saltz / öffnet daher und zertheilet / wird im Magen / Leber / Mutter und Nieren-Beschwehrungen nutzlich gebraucht.

Wird mit unter dem Theriac / und viele andere Composita, Pillen / Latwergen ꝛc. genommen. D. Casp. Bauhinus lib. 1. Theat. Botan. Sect. 6. cap. 19. vermeinet / weil die Histori oder Beschreibung der Castus-Wurtzel so sehr ungewiß sey / solle man an ihre Statt sich der Zittwer bedienen / welchem auch Matthiolus beystimmet.

Das neundte Capitel.

Imber / Ingber.

IMber oder Ingber heisst Lateinisch / Zingiber, Gingiber. Italiänisch / Gengeyro & Gengiovo, Gengebro, Frantzösisch / Gingembre, Spanisch / Gengibre, Valadi.

Ist so bekannt / daß nicht viel Leute fragen werden / was Ingber sey. Es ist eine Wurtzel / so drey oder vier Spannen lang / und mit vielen Glaichen unterschieden wird / sie ist Daumens dick / auswendig weiß oder ein wenig braunlicht / und gibt einen hitzigen scharffen Geschmack von sich / der Zittwer-Wurtz nicht ungleich. Ist aber ästicher und mit mehrern Zäserlein durch

wachsen:

wachsen. Siehet auswendig grau und weißlicht/ inwendig aber gelb und bräunlicht.

Soll frisch getrucknet und nicht leicht zerbrechlich seyn/ dabey ein wenig hartzigt/ wird am besten gantz gekaufft / indem unter dem Staub viel Sand verborgen liegt. Man hat dessen verschiedene Gattungen / nachdem die Länder wo sie herkommen oder die Farb unterschieden sind. Dann vor diesem zu besserer Conservirung der Ingber hat man sie theils mit Kreyden weis/ theils roth gefärbet / von welchem vor diesem viel gehalten wurde / wie ermeldte Schurzius p. 1. c. 5. auch beschreibet. Nachdem aber heut zu Tag der schwartze Ingber in Flor gekommen / ist dieser rothgemachte und inwendig sehr weisse Ingber in Abgang gekommen/ indem jene das schönste und gelbste Mehl gibt / und nicht so leicht Wurm-stichicht wird.

Wie und wo sie wachse. Wird in gantz Ost-Indien häuffig gefunden und gepflantzet. Der von sich selbsten wächst / ist nicht gut. Wie aber die Pflantze gestaltet / ist nur denen am besten bekannt / welche sie gesehen / daher wir uns nicht aufhalten / und dahin gestellet seyn lassen / ob die Blätter rohricht / oder vielmehr dem Schwertelkraut ähnlich / darneben grün-schwärtzlicht und aufgereckt seye / der Stengel sich vergleiche einem kleinen Rohr und dergleichen. Der beste Ingber wächst in Sina und Malabar: diesem folget der von Bengala, und so er weiß / schwehr / und nicht mürb ist / ist er gut.

Man bringt auch aus West-Indien einen Imber / den man den Brasilianischen nennet/ dieser wächst nicht über einen oder aufs meist anderthalb Schuh hoch aus der Erden / etliche der Wurtzeln hangen fünff- oder sechzehen Finger lang aneinander / und werden hernach durch einen Bruch unterschieden.

Wozu sie nutze. Der Imber ist warm und trocken im dritten Grad: und hat viel Gewürtz-ölichtes / flüchtiges Saltz in sich / und daher fast gleiche Eigenschafften mit dem Kalmus / Galgan / Pfeffer und übrigen Gewürtzen.

Welche von Natur ein hitziges Geblüt haben/ die sollen nicht viel Imber gebrauchen. In dem übrigen ist er dem kalten Magen gut / stärcket die Dauung / erwecket Lust zur Speiß / verzehret die wässerige Feuchtigkeiten / und befördert die Reinigung der Weiber. Er hat auch die Krafft das blöde Gesicht zu stärcken / so man ihn mit halb Kümmel-Saamen vermischt/ bißweilen davon ein Messer-Spitz voll in rothem Wein einnimmet / zertheilet er die Winde.

Der in Indien / fürnehmlich in Sina so sehr belobte eingemachte Imber / hat keine sonderliche Schärffe in sich / ist aber gleichwohl den alten Leuten dienlich / wie auch dem kalten und verschleimten schwachen Magen / zertheilet die Wind/ und reiniget die Brust von allem zehen Schleim. Zu Venedig / Antorff und andern Orten baitzet man den gedörrten Imber in der schärffisten Laugen / bis er weich wird / alsdann begiesset man ihn unterweilen mit frischen Brunnen-Wasser / auf daß alle Schärffe der Laugen verschwinde / hernach wird er in Zucker zubereitet.

Es kommt aus dem Imber ein stärckendes Wasser / wie besser unten gelehret wird / welches die Lebens-Geister stärcket / und sonst viele Kräfften hat. So macht man auch bey uns gute Magen Täfelein daraus.

Das zehende Capitel.

Zitwen. Zitwer.

Zitwen oder Zitwer heist Lateinisch/ Zaduara Zaduar, Zedoaria, Zaida. Italiänisch / Zedoaria, Frantzösisch / Cretonart. Will man wissen was es sey/ so ist voraus zu sehen / daß man dessen dreyerley habe / welche darinnen überein kommen / daß sie knodicht und zusammen getruckte Wurtzel sind. Die Beste scheinet äusserlich weiß/ inwendig aber graw/ sie muß dick / fett / satt und schwehr seyn / von Geschmack etwas scharff und bitterlich. Die runtzlicht und röthlichte aber taugen nicht.

Man muß sie am trucknen Orten aufbehalten / dann am Feuchten verderben sie. Ist nicht von so starckem Abgang als der Ingber.

Wie und wo sie wachse. Es ist das Gewächs / welches aus dieser Wurtzel getrieben wird / eben wie andere dem Streit der Botanicorum noch unterworffen / doch will man gewiß glauben / daß es dem Ingber gleich seye. Die lange Zitwen wächst häuffig in Ost-Indien / in der Landschafft und Küsten von Malabar, und dem Königreich Bengala, unter das Gebieth des grossen Mogols gehörig Siehe davon Hubners Geogr. Fragen. p. 855. seq.

Wozu sie nutze. Die Zitwen ist warm und trocken im Anfang des dritten Grads/ und hat ein ölichtes/ flüchtiges aromatisches Saltz bey sich/ und dannenhero gleiche Würckung mit dem Ingber / wärmet alle Glieder / stärcket das Haupt/ Hertz und Magen / ist gut wider den Schwindel und Ohnmachten/ benimmt den stinckenden Athem / befördert die Dauung ꝛc. Man kan sie gestossen haben wider alle diese Zuständ und Kranckheiten dienet auch die Essentia Zedoariæ, ist eine fürtreffliche Artzney / wider die beschwehrliche Aufblähung des unter Leibs / des Gedärms und des Bauch-Grimmen / bey Mann und Weib.

So die Pestilentz regiert / und man aus dem Haus gehen / oder bey den Leuten seyn muß / soll man ein Stücklein Zitwen im Mund halten.

Welcher von starcker Kälte einen Husten überkommen hat / der soll ein wenig gestossener Zitwen in einem gelind-gesottenen Ey oder in Wein einnehmen.

Aus der Zitwen wird auch ein absonderlicher Wein bereitet.

Dieser Wein ist nutzlich denjenigen / welche einen kalten Magen / feuchtes Haupt / und eine verschleimte Brust haben. Er wird auch in Pest-Zeit sehr nutzlich gebraucht / dann er allen Gifft trefflich widerstehet.

Aus

Aus der Zitwen-Wurtzel kan man auch ein scharffes Oel destilliren/ zu vieler dergleichen Würckung.

Die Zitwen-Wurtzel wird auch vor Sommer-Flecken des Gesichts / und vor Rautigkeiten an Händen und gantzen Leib gebraucht.

Das eilffte Capitel.

Gilbwurtz.

Die Gilbwurtz / oder Gelbsuchtwurtz heisst Lateinisch / Curcuma, Crocus Indicus Garcæ, Cyperus Indicus sive Curcuma, Italiänisch / Curcuma. Frantzösisch / Curcume.

Was Gilbwurtzel sey. Ist ist eine knorichte / runde / dem Ingber ähnliche Fingers dicke / schwehre / von aussen weisse / inwendig aber / erstlich Saffran-gelbe / hernach falb-rothe / wohlriechende / fette / mit gewürtztem scharffen Geschmack begabte Wurtzel.

Wie und wo sie wachse. Jedes Glaich der Wurtzel stösset lieblich grüne / flache Spannen-lange / und Hand-breite etwas zugespitzte Blätter von sich stösset. Der Stengel / so etwan 3. Querhand lang / und wie ein starcker Federkiel dick ist / bringet am Gipffel eine dicke runde aus Blättern und Blumen bestehende Aehren / darinnen der dunckelbraune runde Saamen in drey absonderliche Höhlen eingeschlossen.

Es ist dieses Gewächs in Ost-Indien so gemein / daß es in allen Gärten gepflantzet wird.

Wozu sie nutze. Diese Wurtzel ist mit öhlicht-flüchtigen Saltz / so in einem schleimichten Safft verwickelt / wohlbegabet / und hat also gute Zugenden alle Verstopffungen der Lebern von gallichtem Schleim zu eröffnen / die dicken / zähen Feuchtigkeiten zu erdünnern / zu vertheilen / die monathliche Reinigung und den Harn zu treiben; die Leber / Miltz und Magen zu säubern.

Es wird eine Essentz daraus bereitet / welche sehr köstlich und gut ist / zu Vertreibung der Gelbsucht / Eröffnung der Gekröß-Adern / Beförderung der verstockten monathlichen Reinigung / zu Ausführung des Sands / Schleim und Stein der Nieren / auch zu Erdünnerung und Verzehrung aller schleimicht-gallichten Feuchtigkeiten in dem Magen und Gedärmen / ja endlich zu Treibung des Harns in der Wassersucht.

Zu solchen jetztgemeldten Kranckheiten sonderlich aber wider die Gelb- und Wassersucht / wird auch ein Kräuter-Wein / welcher an mehrmahls versprochenem Orte gelehret werden soll / angestellt / der dabey das Geblüt reiniget / die Gallen und den Schleim austreibet / und den Athem weit und leicht machet.

Das zwölffte Capitel.

Galgant.

Galgant heist Lateinisch / Galanga, Italiänisch / Galangal. Frantzösisch / Souchet. Dessen werden zweyerley Sorten gefunden / der Kleine Galgan / und der Grosse. Sind knotichte Wurtzeln / die nicht viel Ungleichheit gegen einander haben / durch runde Circul gleichsam in gewisse Glaiche eingetheilet / die Grosse ist eines Daumens dick: deren Güte wird erkannt / wann die kleine Wurtzeln dick / etwas schwehr / auswendig Feuer-roth / und so sie zerschnitten wird / gläntzend / und ohne Wurmstich und Staub ist / und einen wohlriechenden Gewürtz-Geruch von sich giebet. Die Grosse muß inwendig weis / adericht und fest dem Ingber gleich seyn. Diese giebt nicht so einen Geruch von sich als der Kleine / sein Geschmack ist scharff / unangenehm / und dem Magen zu wider.

Die heutigen Botanici, halten diese Wurtzel vor eine Indianische Gilgen / Lilien oder Veiel-Wurtz.

Wie und wo sie wachse. Die kleine Wurtzel wächst in China / soll eine Sträuchlein über sich treiben / dessen Blätter dem Myrthen gleichen / wird aus besagten Königreich nach Portugal und endlich zu uns übergeführet. Der grosse aber wird in Java, Malabar, Sunda und in der Insul Boli gefunden / von solcher schiessen Blätter auf / wie die Iris-Blätter.

Wozu sie nutzen. Es haben diese Wurtzel ein flüchtiges aromatisches öhlichtes / scharffes Saltz bey sich / und deßwegen die Eigenschafft zu wärmen / Verstopffungen der innerlichen Glieder zu eröffnen / alle schleimichte zehe Feuchtigkeiten zu erdünnern / durch den Harn und Schweiß zu treiben / Haupt / Magen und Mutter zu stärcken / daher die Alten gesagt / daß sie warm und trocken seyen im andern Grad. Man machet ein Präservativ vor den Schwindel darinnen Galgant die meiste Würckung thut. Der kleine Galgant insonderheit ist sehr gut zu dem kalten Haupt / welches er kräfftiglich stärcket. Er wird auch gebraucht wider die kalte Zuständ des Magens / daher er mit zu einem guten Magen-Pulver genommen wird. In Summa / es kan der kleine Galgant dienen wider alle Kranckheiten / die von Kälte ihren Ursprung haben. Insonderheit aber / thut er unter andern Speciebus, das Seinige wohl / wann eine an verstockten mensibus laborirende Person einen darüber gestandenen Wein trincket.

Das dreyzehende Capitel.

Cyper-Wurtzel. Oder langer wilder Galgant.

Dieist Lateinisch Cyperus. Deren sind zweyerley / die Lange und Runde / jene bestehet aus langen / dünnen / schwärtzlichten Wurtzeln / eines schärfflichten Geschmacks und Geruchs / diese aber ist eine aus vielen dicken Knoden zusammen gesetzte Wurtzel / wie ein Rosen-Krantz anzusehen / wann sie aus der Erden gezogen wird. Ist auswendig braun / inwendig grau / eines gewürtzten anhaltenden Geschmacks und Geruchs. Bey Kauffung dieser Cyper-

Wurtzel ist in Obacht zu nehmen/ daß weil sie nicht gantz / sondern in getheilten Knöpffen / welche wie Büchslein aussehen / in unsere Lande kommen / diese fein groß / schwehr / hart / vollkommen / ohne Schimmel Geruch und Wurmstich seyen/ müssen in Schachteln / damit sie nicht verriechen/ aufbehalten werden.

Wie und wo sie wachsen. Diese lange Typer-Wurtzeln haben ein röthlichtes Gewächs übersich/ so eine Art der Gladiolis ist/ und in sumpfichten Orten und an den Bächen wächst / wie Calmus, oder andere dergleichen aromatisch-flüchtige Wurtzeln mehr. Die Runde wächst ebenfalls an Flüssen und nassen Orten / und treibet dreyeckichte harte Stengel/ welche mitten unter den Blättern hervorschiessen. Die erste kommt aus Ost-Indien/ wie auch Italien / und insonderheit Verona / die andere aber aus Syrien und Egypten.

Wozu sie nutzen. Es werden beyde in allen Artzneyen gebraucht / doch die Runde mehr als die Lange. Diese Wurtzel / so allein in der Artzney gebrauchet wird / hat ein scharffes aromatisches-flüchtiges Saltz bey sich / und dannenher die Eigenschafft zu stärcken / zu wärmen / zu eröffnen / die Wind und Bläst zu vertheilen / das Gehirn und Nerven zu stärcken/ dahero von den Alten gesagt worden/ daß sie warm und trucken sey im andern Grad / stärcken den Magen / treiben den Urin verhindern den Schwindel / die Lange brauchen diejenige / welche die Parfumirer oder wolriechende Handschuh machen.

Ein anderes Geschlecht wird noch angemercket / nemlich die Gifft-Wurtz. Lat. Cyperus longus odorus peruvianus.

Das Vierzehende Capitel.

Meer-Zwiebel.

Zum Beschluß der fremden Wurtzel solle die Meer-Zwiebel dienen / weil deren unterschiedliche Gattungen sind / und daher auch einiger Anmerckungen nöthig hat. Der Lateinische Nahme ist / wie bekannt / Scilla, hat den Nahmen von der Spanischen auf dem Meer gelegenen Gegend. Ist ein Kraut groß und dick/ von scharffen bittern/ schleimichten Geschmack/ hat aber keinen Geruch. Manches ist aber vornemlich die Weisse und die Röthe / welche beyde von gleicher Gröffe sind; doch findet sich eine grössere / welche Pancratium heisset. Ob diese Zwiebel gut seyen/ ist abzunehmen / wann sie frisch / schwehr/ hart und vollkommen ohne Fäulung / welche ihnen gar leicht widerfahren kan/ befunden werden/ müssen zu Verhütung des Auswachsens sehr trucken und mit Stroh von einander abgesondert gehalten werden/ wie Marxius in der Material-Kammer p. 176. gar aufrichtig erinnert.

Wie und wo sie wachsen. Sie werden/ wie schon erwehnet / aus Spanien hergeführt/ die Weisse treibet einen langen / runden und glatten Stengel / daran schöne weiß gelbe Blumen auf beyden Seiten wachsen: Wann aber dieselbe verselbe verdorren und abfallen / so kommen über etliche Tage hernach breite / dicke Blätter/ ohne Stiel/ gleich; am wie an den Lilien.

Wozu sie nutze. Ihre Eigenschafften sind diese/ daß weil sie eine sehr hitzige Natur haben/ eine solche Schärffe mit sich führen / daß sie gar vor gifftig gehalten wird / daß/ wann sie noch roh ist/ und man sie mit blossen Fingern trucket / böse Bläßlein auffahren sollen / daher auch gerathen wird / man solle von dem Gebrauch diese fremde Zwiebel in der Lufft oder anderswo hart austrücknen lassen. Siehe Bielheuers Beschreibung fremder Materialien p. 145. Allein es scheinet vernünfftig zu seyn / daß andere solche harte Ausdörrung nicht haben wollen. Siehe Schroeder pag. 347. und 659. Sind sonsten gut/ wo Schleim/ Auflösungen und Zertheilungen nöthig sind / bey Engbrüstigkeit und kurtzem Athem / in welchem Fall sie zwar nicht unzubereitet/ sondern in gemachten Artzneyen aus den Apothecken genommen werden: Man stellet auch einen Essig davon an / zu Ausführung des Schleims im Magen und Gedärme. So werden auch die aus den Meer-Zwiebeln gemachte Trochisci oder Schäuffelein / mit unter den Theriac genommen.

Zweyter Absatz.

Handlend

Von fremden Kräutern / Blättern / Rinden / Höltzern / und einigen davon gemachten Dingen.

VON denen aus frembden Landen kommenden Dingen / haben wir diejenige betrachtet/ welche von denen beyden extremis eines Gewächses genommen werden/ nemlich den Saamen / und die Wurtzel/ deren diese das Gewächs aus dem Erdboden hervortreibet / jener aber die Fortpflantzung desselben in sich hat / mithin nach ihrer Art das Beste daran seyn können. Doch findet man auch Gewächse / deren mittlere und anstehende Theile/ als Kräuter / Blumen / Blätter ꝛc. grosse Krafft in sich haben / und nützlicher gebraucht werden / als die Wurtzel und der Saame. Solches werden nachfolgende Capitel mit mehrerem beweisen.

Das Erste Capitel.

Thee / Thee-Blätter.

DAs Thee-Gewächs behält in andern Sprachen seinen ursprünglichen Namen; Breynius, der berühmte Botanicus zu Dantzig/ nennets zu Latein The Sinensium.

Was Thee sey: Thee / so wie er von uns gesehen wird / bestehet aus dunckel-grünen / und nachdem die Gattung ist/ schwärtzlichten zusammengerollten / etwas bittern / einen gewürtzten anhaltenden Geschmack und Geruch mit sich führenden Blättlein. Diese wann sie recht gut seyn sollen/ müssen schön groß / frisch und gantz seyn / nicht staubig / sondern einen frischen / süssen / lieblichen/ dergleichen gedörrten Laub zukommenden Geruch haben. Anfangs als der Thee in Europa bekannt worden/ hat man denselben sehr theuer bezahlt/ und viel Wesens daraus gemacht / so daß die grossen Blätter von Fürsten und Herren sehr theuer bezahlet worden / und offtmals das Pfund davon über 20. biß 30. Thaler gekostet / die kleinen besten Blätter aber kunte man meistens um 10. biß 12. Reichsthaler haben.

Nach der Zeit aber ist der Preiß je mehr und mehr gefallen/ daß auch geringe Leute sich dergleichen Waare zugelegt / und so bekannt und gemein gemacht haben / daß sie fast in allen Burgers-Häusern angetroffen werden. Ist unterschiedener Gattung/ welche entweder aus der Blätter-Güte/ oder weil er sich in dem Genuß schmackhafftig und schön zeiget / entstehet/ die bekannteste sind der Kayser-Thee/ und der Thee-Boye. Wiewol nach Aussage / Georg Meisters in Ost-Indischen Lust-Gärten p. 176. mit dem Zunahmen Kaysers-Thee/ in Indien nur die Blüthe / welche der dasige Kayser meistens zu trincken pflegt / beleget werden. Thee-Boye aber ist schwärtzer / macht ein röthlichers Wasser und hat seinen besondern Geschmack.

Wie und wo er wachse. Die Gestalt des Thee-Gewächses ist mehr einer Stauden / als einem Baum zu vergleichen; Ist demnach dick / und mit vielen Aesten besetzt/ daran sind die beschriebene/ dunckelgraue/ am Umkreiß zerkerbte Blättlein.

Auf was Weis solche Stauden gepflantzet / und wie die Blätter bey der Einsammlung behandelt werden / hat Herr D. Valentinus von einem Freund / der sich in Japan aufgehalten / getreue Nachricht erhalten / und solche seinem Mus. Museor. p. 209. so deutlich als auf ichtig einverleibet/ und wird uns vergönnt seyn/ solche mit etlichen alda befindlichen Worten diese curiöse Beschäfftigung der Japaner mitzutheilen. Es machen nemlich die Einwohner in China und Japan, eine Grube in die Erde/ und werfen darein viertzig oder fünfftzig Saamen-Körner / scharren alsdann alles zu/ und bedecken es mit Stroh / hiervon entspringen ungefehr 6. 8. 10. biß 14. Sträuch'ein / welche sie alle zusammen aufwachsen lassen/ weil sie gern dick stehen / solche lassen sie also drey Jahr ruhen / ehe sie die Thee-Blätter davon sammlen / und wann solche vorbey / so sammlen sie im April die hervorschiessende junge Blättlein (welche von den Alten / so der Strauch nicht abwirfft/ und deswegen gelblicht werden / leicht zu unterscheiden sind) bey hellem Wetter / darunter die dünn und schmale / so nur drey oder vier Tag alt / vor die besten gehalten werden. Wiewol auf fetten und wolgebauten Aeckern / auch die Breiten in solcher Zeit wachsen können. Weil auch der rohe Thee eine narcotische und gantz dumm- und truncken machende / bißher von niemand angemerckte Krafft haben/ so werden solche frische Blätter durch das Rösten zu besserem Gebrauch præpariret/ indem sie dieselbe in eine grosse eiserne und kupfferne Pfanne thun / weltzen sie darinnen mit der Hand über dem Feuer hin her / biß der Safft etwas darnach gehe / darauf wältzen sie andere auf einer Banck / zu Bützgen/ welche wieder wie zuvor gerö-stet werden: Dann nachdem sie mehr oder weniger gearbeitet werden / je wolfeiler oder je theurer sie sind.

Wozu der Thee nutze. Die Thee-Blätter haben neben ihren irrdischen Theilen / ein gelindes fast unempfindliches balsamisches flüchtiges Alcali: das frische Brunnen-Wasser / mit welchem das übliche Thee-Tranck gemacht wird / bestehet wiederum nach des berühmten Adelichen Philosophi und Mathematici Des Cartes, aus kleinen / läng-

Egyptischer Stechdorn. *Acacia.*

Thee Bontii.

Frantzosenholtz. *Lignum Guajacum.*

Schaffmüllen. *Vitex.*

Sassafras *Sassafras.*

Aloesholtz. *Agallochum.*

länglichten / schlüpfferichten und sehr weichen biegsamen Theilē/welche gleich dem Queckſilber/ſich überall durchſchlieffen können / die Röhren und Aderen mögen auch ſo klein ſeyn / als ſie immer wollen. In ſolcher Betrachtung nun kan dem Thee-Tranck gar wol die Eigenſchafft zu geſchrieben werden/ daß er allen zähen Schleim des Geblüts erdünnere und reſolvire/ die überflüſſigen Saltztheile diluire, das ſcharffe Fließwaſſer/ oder Lympham verſüſſe/ die Säffte flüſſig mache/ und deroſelben Kreißlauff befördere/ dem Sauren überall widerſtehe / die Verſtopffung kleiner Aederlein öffne/ die Wind vertheile / die Däuung des Magens befördere/das Haupt und die Nerven ſtärcke/ die unvermerckliche Durchdämpffung des Leibs gelind reſtituire / den Harn treibe/ und was dergleichen mehr iſt. Ja es haben unterſchiedliche fürtreffliche Medici dafür gehalten/ die Behaltung einer beharrlichen Geſundheit / und Verlängerung des Lebens könne durch fleiſſigen Gebrauch des Theetrancks zuwegen gebracht werden. Nach der alten Aertzten Meinung wurde ſolchem Kraut und Trunck eine mildiglich wärmende und Krafft zugeſchrieben. Dieweilen aber ſolches Kraut aus fernen Landen zu uns gebracht wird / und ſehr theuer iſt / als pflegt man öffters an deſſen Stelle Salbey- Betonien- Ehrenpreiß- Baſilenkraut-Blätter auf gleiche Weis zu bereiten/ zu trucknen/ und den Tranck davon unſeren gemeinen Leuten zu verordnen / welche dann gleiche/ ja etwan beſſere Würckung verſpühren.

Es werden aber ſolche Blätter im Gebrauch mit Waſſer begoſſen / und ein Tranck daraus gemacht / welches wie es geſchehen ſolle/ in folgendem Achten Buch gelehret wird. Solchen kan man Morgends und Abends genieſſen / allein nach dem Eſſen bricht er den Schlaff allzuviel; Dahero diejenigen/ ſo des Nachts leſen und ſtudiren wollen / ſolchen Tranck zu ſich nehmen / daß ſie der Schlaff nicht daran verhindern möge.

Dieſes warme Thee-Waſſer/ macht daß die ſauren ſcharffen Saltze aus dem Geblüt ausdämpffen; welches daraus leichtlich abzunehmen / wenn man ein violblaues Tüchlein auf die Bruſt oder die Arm leget / da man aufs getrunckene Waſſer ſchwitzet/ ſo wird die violbraune Farb ſich in die Rothe verwandlen/ gleichwie der blaue Violen-Safft/ wenn man ein ſaures Saltz hinein wirfft / purpurroth / und hingegen von einem alcaliſchen flüchtigen Saltz/ grün wird.

Solcher Tranck benimmt auch alle Müdigkeit/ ſo von ſtarcker Leibsübung herkommt / denn es friſchet die Lebens-Geiſter wieder auf / volatiliſiret/ und treibet die Säffte auch durch die kleinſten Candle fort / daß alſo die Wärme mit den Lebensgeiſtern/ häuffig wieder überall einflieſſen kan. Wer etwan zuviel hartdäuige Speiſen geeſſen / und daher Cruditäten zu beförchten hat / der trincke offt warmen Thee/ ſo wird der Magen geſtärcket/ und die Däuung befördert werden. Wer ſich bey einer Mahlzeit berauſchet/ mit der Micraine, oder einer Schlafftſucht beladen befindet / der trincke wacker Thee / ſo wird die Trunckenheit alsbald weichen/ die Micraine ſich ſetzen / und die Schlaffſucht vergehen.

Joannes Schrœderus, der weitberühmte Medicus, ſetzet vom rechtmäſſigen Gebrauch dieſes Krauts/ folgenden Bericht: Thèe oder Thea, hat eine ſonderliche Krafft/ die böſe Dünſte zu zertheilen/ dahero ſie in allen Zufällen / welche aus den Dünſten entſtehen/ nutzlich gebraucht wird. Inſonderheit iſt dieſes Kraut ſehr dienlich in Flüſſen/ und daraus entſtehenden Haupt- und Bruſt-Kranckheiten / Augenflüſſen / Schwehrmuth des Haupts / Engbrüſtigkeit / Hertzkloffen / und dergleichen. Iſt gut vor die ſchwachen Glieder und den Stein / dahero die Chineſer/ welche es fleiſſig brauchen von den Glieder-Kranckheiten auch Nieren und Blaſenſteinen ſollen befreyet ſeyn. Item wird es gebrauchet zu Verhütung der Trunckenheit / wann man es vor dem Trunck einnimt oder auch hernach / die daraus entſtehende Ungelegenheit zu verhüten. Ja erſtgemeldte Chineſer halten den Thee-Tranck ſo hoch als die Alchimiſten ihren Lapidem Philoſophorum, und erheben ihn wegen ſeiner Krafft und Tugend biß an den Himmel.

Das Andre Capitel.

Acmellen-Blätter.

Die Acmellen-Blätter heiſſen Lateiniſch/ Folia Acmellæ, ſind zerkerbte Blätter/ den tauben Neſſeln nicht viel ungleich / aber nicht ſo bekannt / indem ſie erſt vor ungefehr dreyſſig Jahren/ durch die Oſt-Indianiſche Compagnie aus Oſt-Indien gebracht und ſo fort auch in Teutſchland kommen ſind; Weil aber möglich iſt / daß ſie künfftighin bekannter werden möchten / ſo wird nicht unangenehm ſeyn / etwas davon aufgezeichnet zu finden. Die guten Blätter müſſen friſch nicht alt ausſehen/ werden wie der Thee aufbehalten.

Wie und wo ſie wachſen. Das Gewächs wovon dieſe Blätter wachſen / treibet aus ſeiner zaſetzrichten Wurtzel einen faſt viereckichten Stengel/ etwan eines Schuhes hoch/ nnd viele Aeſtlein/ hat zum Vatterland die Inſul Ceylon.

Wozu ſie nutzen. Es ſind dieſe Blätter mit vielen flüchtigen harten warmen Theilgen begabt/ haben deswegen die Eigenſchafft zu treiben / den verſteckten Urin zu befördern/ Lenden und Nieren-Schmertzen zu lindern/ denen gehemmten Monaten der Weiber fortzuhelffen. Zu ſolchem Ende auch die Einwohner in Ceylon ſie gebrauchen / auf die Art wie den Thee zuberiten / und unter Hoffnung der Geneſung zu ſich nehmen.

Es wird aber auch der daraus gemachte Brandwein oder Spiritus bekannt / in dem mehrgedachte Leute einen aus Reiß oder aus Zucker und Palmen-Wein gemachten Liquorem darüber ſchütten und wieder abziehen/ vor erſt beſagte Gebrechen. Solchen nach zu machen / erlauben hieländiſche geſchickte Medici unſern gemeinen Brandwein zu nehmen.

Das Dritte Capitel.

Senet-Blätter.

SEnet heisst Lateinisch / Sena, und behält diesen Namen in andern Sprachen. Es sind aber derselben zweyerley / die Italiänische und die Egyptische. Die Italiänische Senet ist in Teutschland wohl bekannt / und wird in etlichen Gärten gezielet. Sonst bringt man sie überflüssig aus Italien und Franckreich. Ist die vielerley Geschlechts / daher die allerbeste die von Mecha und Alexandria kommt / ist aber auch die theuerste / weil die Türcken einen grossen Zoll davon nehmen. Die Güte solcher Blätter bestehet nicht allezeit in der Grösse und grüner Farbe / wie vielfältig geglaubt wird. Es sind die Mittelmässigen und Gelblichten auch nicht zu verwerffen / nur daß sie von Stielen und andern Unrath / absonderlich aber von Staub wol gereiniget seyen. Wie davon Pomet in seiner Histoire des Drogues zu lesen. Man hat aber wie gesehen die **Welsche Senet** Lat. Senet Italica, dergestalt nach der ersten fast gleich / ausser daß sie kürtzere / breitere / rundere Blätter hat.

Wie und wo sie wachse. Das ist aus besagtem leicht abzunehmen / welches ist Mecha, einer Stadt in reich Arabia / hernach aus dem Syrischen Alexandria, und dann aus verschiedene Italiänischen Oerter. Das Senet-Gewächs gleichet in vielen Stücken den Süßholtzblümlein / deren stehen gemeiniglich 7. biß 8. an einem Stiel / beyderseits vier / sind dick / fett / am Geschmack wie die Bonen. Die Blümlein erscheinen goldgelb / mit purpurbraunen Aederlein durchzogen / nach diesen folgen krumme gebogene Schöttlein / darinnen ein graulschwartzlichter Saamen / welcher den Kernen der Weinbeeren gantz ähnlich ist.

Wozu sie nutze. Der Senet hat ein etzendes mildes Sals / mit vielen mucilaginosisch-schleimichten Theilen in sich. Es werden aber allein die von ihren Stielen (so durch ihre anhaltende Krafft Wind Grimmen in dem Leib erwecken) wohlgesäuberte Blätter / ohne die Schotten und wegen ihrer gelind-purgierenden Krafft täglich bey Jungen und Alten / ja gar bey Kindbetterinnen zu Nutzen gezogen. Es wundert sich aber D. Valentinus, warum man die Hülsen oder Schöttlein nicht eben so wol zur Artzney nehme / da sie doch gelinder purgieren / und dabey wegen lieblichen Geschmacks besser einzunehmen sind. Mehr besagte Blätter reinigen das grobe / verbrannte / melancholische Geblüt / führen aus die Gall / eröffnen die Verstopffungen der innerlichen Glieder / insonderheit der Leber und des Miltzes / wenn ein dienliches Laxir-Träncklein daraus gemacht wird.

Es ist aber insgemein bey dem Gebrauch der Senet zu beobachten / daß man allezeit zu bereiteten Weinstein / oder dessen Saltz mit den Blättern vermischen soll / dann dadurch sonderlich verhindert wird / daß das schleimicht-scharffe Saltz der Senet sich an die Gedärme innerlich nicht anhencke / und dardurch schmertzliches Grimmen erwecke. Man soll auch allwegen die frische schönst-auserlesene Blätter nehmen.

Das Extract und die Tinctur von den Senetblättern / ist ziemlich schwach an Kräfften / dahero sie auch wenig gebraucht werden.

Es werden aber auch güte Laxier-Rosinlein mit der Senet gemacht / wie in kurtz vorher besagtem Buch zu sehen.

❀ ❀ ❀

Folgen nun einige aus Gewächsen / Kräutern oder Blumen zu machende Materialien und Farben.

Das Vierdte Capitel.

Zucker / Zucker-Rohr.

SZucker heist Lateinisch / Saccharum, Sacchar, Zuccharum, Succharum, Mel arundinaceum, Mel Cannæ.

Das Zucker-Rohr heist Lateinisch / Calamus Sacchariferus; Das Zucker-Meergras aber / Alga Sacharifera, davon in denen Actis Hafnien-sibus Vol. 1. pag. 119. gedacht wird / gehet nur die Gelehrten / welche allda davon gelesen / an / indem den Hausleuten biß dato kein davon gemachter Zucker zu Handen kommen.

Was Zucker sey. Es ist nemlich ein süsser Safft / welcher aus denen gewachsenen Zucker-Röhren erpresset / und durch Kunst in diejenige Consistenz und Stand gebracht worden / in welcher zu ersehen ist. Es wird aber gar viel- und mancherley Zucker in Europam gebracht / da immer einer besser ist als der andere: Dann da hat man erstlich / in Ansehung des Zuckers selbst / den Zucker-Honig oder Syrop den ersten brauchbaren Safft / welcher in Tonnen geführet wird. 2. Moscovad-Zucker oder den gestandenen Syrop, bestehet in grossen Stücken / muß weiß-grau / trucken / nit schmierig seyn. 3. Aus diesen entstehet der Cassonad-Zucker oder Cassaun-Zucker muß erst besagte Qualitäten haben / und darbey nach Violen riechen. In Ansehung des Orts / wovon er herkommt / ist der Maderey- Canarien-, Melis- und Thomas-Zucker. Insgemein hält man den Maderiensischen / demnach den Canarien-Zucker für den besten / doch alles / nachdem er zu etwas soll gebraucht werden / der Farb nach wird der Weisseste für den Feinsten geachtet / wiewol er auch etwas schärffer ist; nachdem kommt der Graue / und endlich der rothe Zucker / welcher noch ziemlich unrein ist.

Es werden sich auch noch andere Gattungen dieses süssen Saffts / nebst erstbenannten besser zeigen / wann wir diese gezeiget haben. Uberhaupt wird erinnert / daß nicht allemal auf die Farbe zu sehen / sondern auf die Süssigkeit / indem bekannt ist / daß je mehr der Zucker rafinirt werde / je mehr verliehre er an seiner Süssigkeit.

Hieher gehören auch noch der Cannel- und Penid-Zucker / welches gar reine Sorten des Zuckers sind.

Wie

Wie und woher er entstehe. Es ist schon gesagt worden / daß er aus gewächsenen Rohren gepresset werde / und beunruhigen wir uns nicht mit dem Streit der Gelehrten über den Indianischen Hakrá oder Zuckerbaum. Dahero zu wissen / daß ein Zucker-Rohr ein Gewächs sey / insgemein 4. Finger dick / 6. biß 7. ja wie einige wollen 8. Schuh hoch / die Blätter ausgenommen; hat viel Glaich oder Knöpff / deren einer ohngefehr 4. zwerch Finger von dem andern entfernet / auswendig grünlich-gelb / und inwendig voll süsses Marcks / nicht anders als das Hollunder-Marck. Obenauf trägt es viel ausgespitzte / 2. Elenbogen lange / übersich stehende / etwas rauhe / der Länge nach gestraiffte Blätter.

Dieses Marck der Stängel ist dick / safftig / süß / nicht sonderlich holtzicht. Aus diesem Safft wird der Zucker gemacht und zubereitet: dann nachdem er gesotten / wird er in absonderliche Zucker-Formen geschüttet / und durch die Käte zu hartem Zucker verwandelt. Wie bald weitläufftiger davon zu reden.

Die Zucker-Rohr aber wachsen von sich selbsten in beyden / so wohl Ost- als West-Indien; werden aber auch in Spanien / Portugal / Calabrien / Sicilien / Candien / Cypern / Africa und den Canarien-Insulen gesäet und gepflantzet. Wie aber solches zugehe / ist zu lesen in Raji Historia Plantarum Tom. 2. l. 22. p. 129. seqq. Nemlich / es suchen die Einwohner besagter Länder / zu Pflantzung der Zucker-Röhren / ein gutes / fettes / feuchtes Erdreich aus / welches / so es wohl gebauet / in kleine Hügelein gefeiget und eingetheilet wird / darzwischen die Zucker-Röhren Reihen-weiß geleget / und alsdann mit Erden bedecket werden. Bald hierüber schiessen aus einem jedweden Knopff und Glaich neue Röhren herauf mit langen / grünen und schneidenden Blättern versehen / welche alle drey Monaten zum Theil müssen abgeschnitten / und wie der Taback gegeitzet werdet / damit sie den Röhren den Safft und Nahrung nicht entziehen; welches so offt zu widerholen / biß diese etwas groß worden und zur Zeitigung kommen / welche aus dessen gelben Farbe auswendig zu erkennen.

Diese also erwachsene Zucker-Rohre sind gemeiniglich ein- biß zwey Daumen-dick; diejenigen hergegen / welche als ein Arm in der Dicke hinaus schlagen / nehmen / je dicker sie werden / je mehr an Gütigkeit ab. Ehe sie aber zur Zeitigung gelangen / treiben sie einen sehr langen Stengel / auf dessen Spitze eine lange Silberfarbe Blume / wie ein jeder Busch anzusehen.

So balden nun die Zucker-Rohre zur Zeitigung gelanget sind / werden sie von den Americanern abgeschnitten / von den Blättern gelöset / in Büschel zusammen gebunden / und zur Trapich / Trapettig / oder die Zucker-Häuser und Hütten getragen.

Die Zubereitung und Verfertigung aber des Zuckers selbst / ist so letzwürdig / daß ihr wol ein geringer Raum allhie zu lassen.

Wann auf erstbesagte Art die Röhren eingelieffert sind / so müssen sie ausgepresset werden / solches geschiehet auf besonderen hierzu erbauten Mühlen / deren die Holländer an manchem Ort 10. biß 12. aufgerichtet haben. Diese Mühlen bestehen / aus dreyen höltzernen und auswendig mit eisernen Blechen umgebenen Rollen oder Waltzen / davon die mittelste wohl noch so lang / als die andere ist / wordurch oben zweyen lange Bäume durchpassiren / welche von zweyen Ochsen gezogen / das gantze Werck treibet. Je nachdem nun die Waltzen sich umdrehen / so werden von denen sich dabey befindenden Mohren / die offtbemeldte Zucker-Rohre zwischen dieselbige häuffig hinein gestossen / da dann die Rollen dieselbige zerknirschen; und zugleich zur andern Seiten auswerffen: Der Safft indessen rinnet in ein sehr grosses Gefäß / welches darunter stehet / von dannen er durch Hülffe eines Canals oder Rinne in den ersten und grösten Kessel geleitet wird.

Unter diesen Kessel / macht man ein gantz gelindes Feuer / nur damit er ein wenig warm werde / und man ihn ohngesotten abschäumen könne / und geben nachmalen die Indianer den Schaum ihrem Vieh zu fressen. Nachdem man ihm also die meiste und gröste Uneinigkeit genommen / thut man ihn wieder in einen etwas kleinern Kessel / in welchem er mit Beyhülff eines grössern Feuers gantz hefftig sieden muß / auf daß er desto besser geläutert werden könne. Wann dieses verrichtet / so schüttet man etliche grosse Löffel voll einer gewissen Laugen / welche aus Disteln gemacht / oder auch / wie andere wollen Kalck-Wasser / worinnen Eyerweiß zerschlagen / darein / und thut noch über das etliche Tropffen Oel darzu / welche die Gewalt des Sudes oder Walle auslöschen / verhindern und des Saffts Auslauff hindern. Wann man dann siehet / daß er anfängt dick zu werden / so läst man ihn durch ein Tuch rinnen / und theilt ihn in noch kleinere Kessel aus / welche gemeiniglich von Bronce oder Metall sind / in denen man ihn wieder sieden macht / und ohnaufhörlich umherrühret / biß so lang er gantz und gar ausgekocht / welches daraus abgenommen wird / wann er / indem man ihn in die Höhe zieht / im herniederfallen fast aneinander hangen verbleibet. Nach diesem wird er wieder in frische Kessel gethan / in welchen man ihn erkühlen läst / jedoch also / daß er noch allezeit so lang umgerühret werde / biß daß man gantz eigentlich in seinem Syrop kleine Körnlein / gleich wie Sand siehet / welche ein ohnfehlbares Kennzeichen des völlig zubereiten Zuckers abgeben.

Wann nun der Zucker in so weit zur Perfection gekommen / so schüttet man ihn / dieweil er noch warm ist / in gewisse Formen / welche unten ein zugestopfftes Loch haben / und wann er darinn erhartet / welches gemeiniglich in 24. Stunden zu geschehen pfleget / so tragen ihn die Schwartzen mit den Formen in die Hütten und Wohnungen. Nachdem sie aber das untere Loch eröffnet / und den Zucker zuvor durchstochen haben / so setzen sie die Formen über kleine Töpffen / damit der Syrop herunter lauffe / und darinn aufgefangen werde / dieser Syrup ist der / welcher / wie schon gedacht / in Tännen heraus in Europam gebracht / wird in Amsterdam / Hamburg und andern dergleichen Handels-Städten gar wolfeil verkaufft / und kan von den Köchen und Lebküchnern genutzet werden.

Nachdem nun der Syrop abgelauffen / so haben sie die Zucker-Hüte / welche Anfangs gar groß sind / daß wol einer 20. ℔. wiegt. Diese hauen sie in grosse Stücker / und ist der Mascorado-Zucker

das Fundament / aus welchem alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden.

Als 1. der *Cassonada* oder *Cassaun*-Zucker / Farin-Zucker. Seine Zubereitung bestehet darinn/ daß sie den Moscovade-Zucker / abermal zerlassen / wol läutern / durch ein Tuch seihen/ und wann er wieder zum Flug gekocht/ in die Form giessen und wie mit dem Vorigen verfahren. Wann der Syrop wieder abgeflossen / so thun sie eines Zolls oder mehr dick weisse Erde oder mit Wasser angefeuchtete Kreyden drauf / damit das Wasser sich durch den Zucker ziehe/ und was noch unsaubers darinnen ist. wegnehme/ so bald nun alles ab- und durchgeflossen / thut man den Zucker aus den Formen / und theilet ihn in drey Theile/ welche von den Americanern also sortirt werden/ daß sie den untersten Theil allein / den Mittelsten auch allein / und das Oberste auch beyseit legen / welcher letztere der schlechteste ist. So auch dieses geschehen/ so bereiten sie es auf grosse Tücher/lassen es an der Lufft vollends austrucknen und schlagen es nachmals in Kasten und Tonnen / worinnen sie uns gebracht werden. Der beste kommt aus Brasilien.

Aus diesem werden die kleine Zucker-Hüte/ nach widerholtem läutern oder rafini'en gemacht/ und in 2. 3. 4. 5. biß 6. pfündige verfertiget.

Daher kommt nun erstlich der **Maderi-Zucker** / der den Nahmen hat von der Insul Madera, daher er gebracht wird / gehet vor dem Canari-Zucker/ kommt aber langsam an uns. 2. Der **Canari-Zucker**/ kommt dem erstbesagten sehr nah / wird von der Insul dieses Nahmens also genennt: Wiewol zu glauben/ daß man auch anderer Orten dergleichen Zucker machen könne. 3. Der Melis-Zucker so aus der Insul Malcha kommt / welcher öffters an der Härte dem Canari-Zucker nicht viel nachgiebt.

Weil aber aller Hut-Zucker noch sehr schleimet / so hat man denselben auch in Teutschland zu grösserer Reinigkeit gebracht. 4. In dem Cannel-Zucker / dessen man zweyerley hat/ den Weissen und den Röthlichten. Jener der Weisse kommt von der besten Materi- oder Canari-Zucker her / wird geschwind mit Wasser über dem Feuer zerlassen und und syrupisirt / alsdann in ein mit vielen Höltzlein belegtes Gefäß geschüttet/ und 15. biß 20. Tag wol zugedeckt/ und in eine warme Stube gesetzt/ in welcher Zeit der Zucker sich anhänget und schön candisiret. Der Rothe wird eben auf solche Manier/ auch aus rothem Zucker gemacht.

Dieweilen aber der Cannel-Zucker den Kindern gar zu hart ist / so macht man vor sie einen gantz gelinden Zucker / welcher Penid-Zucker genennt wird. Solcher wird von Cassonad-Zucker gemacht/ indem man denselben mit Brunn-Wasser über Feuer durch Eyer-weiß clarificirt / und so lang biß er zerbrechlich und nicht mehr klebericht an den Zähnen ist / gekochet / hernach auf einem mit Mandel-Oel angemachten Marmor zu einem Taig gewältzet/ an einen Hacken geworffen / und mit Stärck-Mehl zu langen Seilern gewunden

Wozu er nutze. Der Zucker hat viel öliche Schweffel-Theile / neben einem säuerlichten Geist in sich / und die Eigenschafft zu erwärmen / zu lösen/ der Fäulung zu widerstehen/ zu versüssen / wenn er mäßiglich gebraucht/ und mit anderen nutzlichen Sachen vermischet ist/ hat eine besänfftigende Krafft / die böse Gurgel und Lungen-plagende Feuchtigkeiten zu lindern/ daher wird er in Brust-Kranckheiten und zum Auflösen gebraucht. Aeusserlich heilet er alle Wunden und Löcher / läst kein faul Fleisch wachsen. Da er aber übermässig in allen Speisen / ja im Tranck selbsten genossen wird/ so zeuget er ein scharffes / corrosivisches / scharbockisches Geblüt / von deme hernach allerhand Ungelegenheit in dem menschlichen Leib verursachet werden. In dem feinen/ durch das Kalch-Wasser gereinigten schön weissen Zucker / findet sich auch eine etzende / von dem ungelöschten Kalch herrührende Schärffe / welche allen innerlichen Theilen / und sonderlich der Lungen höchst schädlich ist. Dannenher zu den Syrupen und Conserven, mehr der graue / unfeine / und in der Kochung wohl abgeschaumte/ als der mit Kalchwasser so schädlich rafinirte Zucker solle gebraucht werden.

Der Zucker hat viel gärende oder jährende Theile bey sich / darum er leicht in einen Jast gerathet/ und alles sauer machet / womit er vermischet wird. Daher auch vielen Miltzsüchtigen / Melancholischen / mit dem Scharbock- oder Mutterblähungen behafteten Personen sehr schädlich / und erwecket bey denselbigen gleich inwendige Hitzen / Jast/ Blähungen des Leibs / Grimmen / Durchlauff/ Bangigkeiten / Mutteraufsteigen/ und dergleichen. Um dieser Ursach willen soll man behutsam in dem Gebrauch des Zuckers / und deren mit Zucker zubereiteten Artzneyen verfahren.

Sonsten wird der Zucker nunmehr in der gantzen Welt in den Küchen zu Versüssung der Speisen trefflich mißbraucht. Die Zuckerbäcker aber bedienen sich desselben zu Uberziehung und Candirung allerhand Früchten und Saamens / wie auch Bereitung allerley Backwercks. In den Apothecken wird kein Syrup, keine Conserve, kein Täfelein / oder Latwerg bald mehr ohne Zucker zubereitet; zumahlen auch die heutige Welt also verschleckt und delicat, daß man ihro keine Artzney mehr einschwätzen kan / sie seye dann zu gutem Nachtheil ihrer Gesundheit verzuckert.

Insonderheit ist das Saccharum Violaceum, und das Saccharum rosaceum tabellatum bekannt.

Das Fünffte Capitel.

Indig oder Indigo.

DIeser Indig heist Lateinisch/ Indicum, und wird sich allhie unter denen aus fremden Landen kommende Materialien, eben so wol

wol beschreiben lassen / als unter den aus Mineralien gemachten Farben.

Was Indig sey. Es ist der Indig eine harte truckene blaue Farbe/ an groben und kleinen Stücken / welche aus dem Ost-Indianischen Kraut Anil ausgezogen und gesotten wird. Dessen sind vielerley Gattungen/ nachdem derselbe entweder von dem Kraut allein / dessen erster und widerholter Einsammlung / oder auch zugleich mit den Stengeln gesotten und verfertiget wird. Daher kommen die Nahmen Indigo, Xerquies, feiner Platt-Indig/ der von den Blättern allein ist/ und in denen platten Stücken aus dem Land geführet wird. Der Indigo Guatimalo, oder Gontimal-Indig/ der Indigo Dominico, Caribisch und andere mehr. Der gemeine Indig wird von einigen auch Platt-Indig genennet.

Die Prob des besten Indigs ist / wann er nicht zu hart noch zu mürb / durchaus/ nicht nur oben drauf hoch-violet von Farbe. Der oben leicht ist und auf dem Wasser schwimmet/ dann er sehr zerbrochen wird / müssen keine weisse Flecken / sondern gleichsam wie Silber anzusehende Streiffe darinn seyn / und wann man ihn auf einen Nagel reibt / muß er seine blaue in eine röthliche Farbe verändern / und dabey ohne Staub seyn. Wie weit nun eine andere Gattung dieser Farbe von solcher Qualität abweichet / desto schlechter ist dieselbe zu halten. Diejenige/ welche solche Farb brauchen / sollen bey Kauffung derselben nicht auf den Preiß/ sondern auf die Güte sehen/ nach dem treuen Rath. D. Valentini in M. M. p. 10.

Wie und woher er entstehe. Es wird das oben benennte Kraut Anil deswegen von den Ost-Indianern gepflantzet. Ein Gewächs / welches auf beyden Seiten der Stengel gleichsam versilberte runde Blätter hat/ welche nicht viel grösser als der Nagel am kleinen Finger seyn sollen. Trägt ein röthliches / der Erbsen-Blüth nicht ungleiches Blümlein / und nachgehends / lange / dünne / ein wenig umgebogene Saamen-Hülsen / und kommt bey guter Witterung in dreyen Monaten zu seiner Zeitigung.

Allhie wird nicht mißfällig seyn / die gewöhnliche Bereitung des Indigo zu lesen / welche in dem Journal des Savants de Anno 1672. in verteutschten Worten ungefehr diese ist. Es wird das abgenommene Kraut in die Indig-Futter gebracht / deren jede mit einem sehr grossen Becken / zweyen Kuffen / welche sie die Einweyhungs-Gefäß (trempoires) einem andern / so die Schlag-Bütte (Batterie) und noch einen andern / so sie Reposoir oder den Ruhe-Zuber heissen / versehen und zugerichtet. Alle diese Gefässe sind gleichsam als in Stock-Wercke eingetheilet / und stehet je das eine höher als das andere. Man trägt darauf die Pflantzen zusammen / legt sie fein ordentlich in unterschiedliche Bett oder Lager / in den Eintauchuungs-Zuber und trette sie mit Füssen. Gleich nach diesem thut man ein Rohme darüber / damit sie in Ordnung liegen bleiben: Alsdann läst man das Wasser so lang aus dem grossen Becken darauf fallen / biß daß es die Höhe der aufgelegten Rohmen erreichet. Dieses Wasser / nachdem es etwas erwarmet / fängt an aufzugieren / und fast zu sieden / da es dann aus der Pflantzen die Materie heraus ziehet / aus welcher der Indig / so die Fœcula von diesem Kraut ist/ gemacht wird. Aus dem Einweihungs-Gefäß läst man hernechst das Wasser in den Zuber/ die Schlag-Bütte genannt/ in welcher ein sechseckichtes Stück Holtz liegt/ welches mit einer Handhabe / damit man es hin und wieder bewegen kan/ und sechs länglicht-runden Pyramidischen Kübeln/ welche an vielen Orten durchlöchert sind / versehen ist. Gemeldtes Wasser nun / indem es dem Schlag-Zuber zugleich bewegt/ in Höhe gezogen / und vielmal durch die Eymer oder Kübel wieder hinunter gelassen wird/ säubert und reiniget sich gantz und gar / und steigen auch aus demselben solche böse und ungesunde Dämpffe hervor / die gar öffters die Arbeiter zu ersticken pflegen. Wann es nun eine geraume Zeit also gestampfft worden / so wird fast eine dicklichte Materi / gleichsam als die Wein-Hefen daraus / welche die Indianer in leinen Socken aufhängen / damit das Wasser abfliessen könne/ und der Indig allein übrig bleibe / welcher alsdann in kleine Kästlein geschlagen und in die Gewölber aufgehoben wird.

Wozu er nutze. Dieses ist den Färbern am besten bekannt / indem sie allerhand leinen und wüllene Tücher / und was von dergleichen Waar seyn mag/ damit färben. Die Mahler und Tüncher/ wissen durch Vermischung dieser Farben und dem Operment eine schöne grüne Farbe zuwegen zubringen/ ohne zu gedencken / auf was Weise die andere Künstler sich desselben bedienen mögen.

Das Sechste Capitel.

Weid.

Dieses ist zwar eine Farbe / welche nicht aus Ost- oder West-Indien kömmt/ doch wird dieselbe deswegen nicht unwürdig seyn/ sich unter denselben allhie zu zeigen was sie seye/ nemlich eine Blaue / aus dem Kraut Weid gemachte Farbe/ fast wie der Indig / doch nicht von solcher Reinigkeit. Diese/ wann sie gut seyn soll/ muß nicht schwehr/ steinigt noch allzu Erdicht / sondern durchaus sauber und rein befunden werden.

Wie und woher er entstehe. Der Weid kommt von Tolouse aus Franckreich / von Gülich/ Geldern und aus Thüringen / worunter der welcher aus letzt-besagten Lande in harten / einer Nuß grossen Stücken gemacht wird / den Vorzug hat. Das Kraut woraus diese Farb bereitet wird/ heisset bey denen Botanicis Isatis oder Glastum. Ein Sträuchlein / welches lange/ unten breite/ oben zugespitzte Blätter / mit der Zeit gelbe Blümlein und breite platte Saamen-Schöttlein bekommt.

Die Zubereitung der Farbe selbsten ist kürtzlich

diese: Es wird das Gewächs bald nach Pfingsten das erstemal von der Wurtzel / wie es erfordert wird/ abgenommen/ sauber gewaschen / und an der Sonnen nicht gar ausgedörret / in der Mühlen klein gemacht/ befeuchtet und mit den Händen zu Ballen gemacht / wie der an der Sonne getrucknet / und auf Böden Ellen hoch auf einander geschüttet/ damit sie aufeinander warm werden/ verrauchen/ und dabey so fort als ein Stein zusammen gehen. Gegen dem Herbst werden diese hart zusammen gewachsene Hauffen / mit Hämmern von einander und zu sehr kleinen Stucken geschlagen / welche man mit Wasser begiesset/ wieder auf einen Hauffen zusammen bringt / und so lang liegen läst/ biß sie wieder zusammen gesessen. Darauf wird noch einmal also mit den Hauffen gehandelt/ wie gesagt worden / biß endlich die Farbe gantz rein und behöriger massen beschaffen ist. Man will versicheren / daß so man mit dem Weid umgienge/ wie mit dem Indig beyde einander gleicheten.

Wozu er nutze. Der Weid wird von den Färbern gebraucht / allerhand wüllene Waar zu färben/ dann er ist ein Grund zu schwartzer Farb / welcher vermehret / daß die schwartze Tücher und andere solche Waaren nicht leicht Flecken setzen/ noch gar abschiessen.

Das Siebende Capitel.

Cassia.

DIese hat unterschiedliche Lateinische Nahmen / weil die Sache selbst sehr unterschiedlich ist oder gemacht wird / dann da reden einige von der Holtz- oder Rinden-Cassia, Cassia lignea, von der Cassia caryophyllata oder Nelcken-Zimmet. Andere meinen / es sey Cassia nichts anders als die äusserste Rinde des Zimmet-Baums / noch andere reden von der Cassia solutiva, nigra oder Cassia fistula, siliqua Ægyptiaca, vel Indica. Damit wir aber aus dieser verwirrten Sache / welche die Botanici oder Kräuter Natur-kündiger mehr als die Oeconomici oder Haushalter schlichten werden / kommen/ so dienet zu wissen / daß die Cassia caryophyllata eine noch nicht gar lang bekannte Schale sey / und aus einer dünnen röthlicht-braunen/ wie der Zimmet zusammen gerollte scharffsch-riechende / wie Nelcken-riechende Rinde sey. Davon siehe des Französischen Materialisten Pomet. Hist. des Dragues p. 131. Und sollen die Nägelein sehr damit verfälscht werden.

Die Cassia lignea wird beschrieben / sie sey eine zusammen-gerollte / etwas dicker / doch nicht so wol als der Zimmet / schmeckende / noch riechende Rinde. Davon siehe weitläufftiger Valent. Mus. Mus. p. 249. Die Cassia fistula aber wird ausgegeben vor eine lange Röhre / welche gleichsam als eine Frucht an den Aesten des Baums hanget/ seye fast einer Ellen lang / auch bißweilen länger / rund schwartzbraun / inwendig mit weichem / schwartzem/ süssem Marck angefüllet / doch liegt solches Marck nicht gantz aneinander / sondern ist mit vielen holtzigtem Lammlen und Wendlen unterschieden. Zwischen den Lammlen stecken harte Kernen/ anzusehen wie kleine Hertzlein / und fast denen im St. Johannes-Brod liegenden Kernen gleich. Die besten davon sind frisch / schwehr / derb / nicht sehr dick / und so man sie schüttelt / höret man die inwendigen Kernen nicht rauschen / denn wenn sie rauschen / ist es eine Anzeigung / daß der natürliche Safft darinnen ausgetrocknet seye. Der Safft aber muß schwartz-gläntzend seyn/ und einen aromatischen/ lieblichen/ süssen / keinesweges herben Geschmack haben.

Wie und wo sie wachse. Dieses ist aus dem vorhergegangen abzunehmen / und ist ohne Streit/ daß sie aus Ost-Indien / die Röhren oder Cassia fistula insonderheit von Memphy und Alexandria herkomme. Von dem Baum aber / davon die Cassia insgemein genommen werde/ sind die Meynungen zu finden in Schrœderi Pharm. Medico-Chym. p. 45.

Wozu sie nutze. Die Rinden-Cassiæ, soll mit dem Zimmet überein kommen / und deswegen mit unter den Theriac genommen werden / daher auch vieler Betrug vorgehet.

Die Rinde der Cassien-Röhren/ wie auch der Safft selbsten/ obwohlen er süß am Geschmack/ haben doch ein scharffes / saures Saltz bey sich verborgen: Dannenhero die Tugend empfangen zu laxiren / und allerhand Unreinigkeiten aus den Gedärmen und dem Geblüt abzuführen. Der Safft aber wird allein genossen/ und zwar in Italien und Franckreich / allwo die Leute hitzige Mägen / und ein fastendes Geblüt haben / ist er in gemeinem Gebrauch. In Teutschland aber wird er wenig genutzet/ weilen er sonderlich viel Blähungen erwecket. Man muß ihn bey jedem Gebrauch frisch ausnehm / denen er sonsten gleich sauer wird. Man nennt solches Marck in den Apothecken/ florem oder pulpam Cassiæ, löschet die Hitze / treibet auch die Gallen und Schleim durch sanffte Stulgänge aus.

Welchen das Grieß offt pflegt anzustossen/ der soll Cassia gebrauchen. Jacobus Bontius lobet sie hefftig / mit Venedischem Terpentin oder Gummi Benzoin vermischet/ wider den Saamenfluß.

Ferners / dienet die Cassia wider alle hitzige Brust und Nieren-Kranckheiten/ stillet die Hitz und Durst in den Fiebern/ wehret/ daß der Stein bey dem Menschen nicht zunehme.

Die frisch-ausgezogene Cassia wird nach dem Bericht/ Herrn Friderici Hoffmanni lib. 4. Pharmac. med. chym. Sect. 3. unter die Uberschläg oder Pflaster vermischet/ welche zertheilen / und den Schmertzen stillen/ darum er einen Uberschlag wider die hitzige Glieder-Kranckheiten hoch rühmet / welcher unten bey dieser Kranckheit vorgeschrieben zu finden.

chenbaum.

Larix.

Weisser Pappelbaum

Populus alba. f. 944.

1124.

Krämer-nägelein.

Caryophyllum.

Cassia.

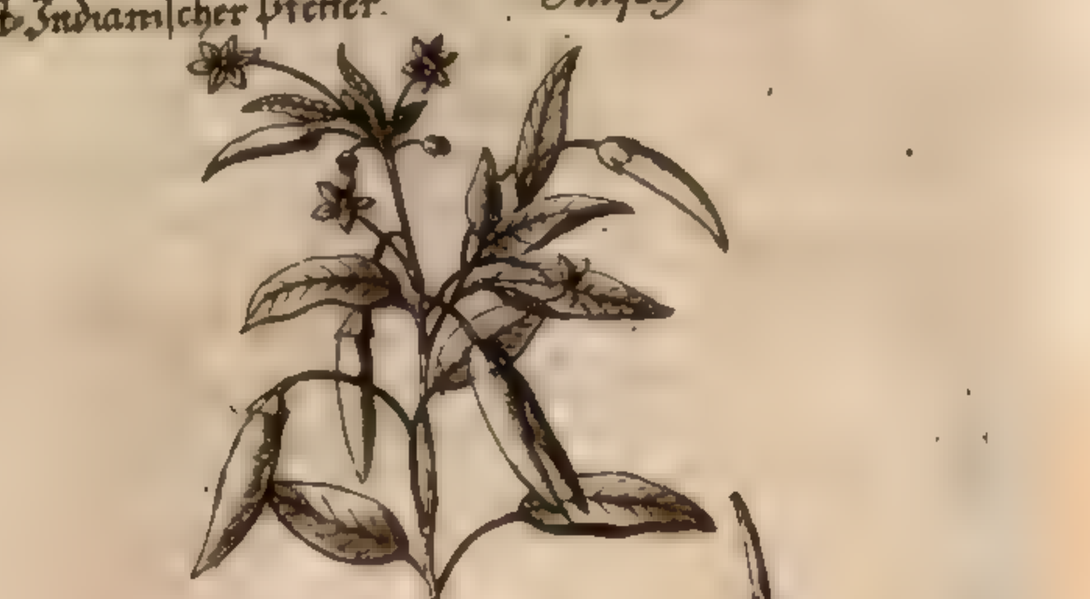
Cassia solutiva.

Gemeiner Pfeffer.

Piper vulgare.

West-Indianischer Pfeffer.

Siliquastrum



Das Achte Capitel.

Zimmet-Rinde.

DJe Zimmet-Rinde heist Lateinisch / Cinnamomum, Cassia lignea, Canella orientalis. Italiänisch/ Canella, Cinnamomo. Frantzösisch/ Canelle. Spanisch/ Canela.

Die Botanici beschreiben der Zimmet-Rinden unterschiedliche Sorten / aus denen erstlich ist der gemeine Malabarische, oder Cinnamomum vulgare. Diese aber / ob sie wohl auch offt gebraucht wird / ist nicht so scharff als die Zeilonische Canella, welche in den Apothecken Cassia lignea vera genennt wird. Bestehet aus dünnen / von ihrer äussern Schaale gesäuberten langen Röhren / so gelb-röthlicht sind / eines scharffbeissenden sußlichten aromatischen Geschmacks / und sehr angenehmen Geruchs. Der beste Zimmet muß seyn von zarten dünnen Rinden / auf der Zungen sehr scharff / doch mit einer anhaltenden Süßigkeit vermischt/ und hoch gefärbt. Es vermeinet auch Valentinus, daß die dicke Rinde / wie auch diejenige / so weisser und schwartzer Farb ist / zu verwerffen sey. Der Zimmet an langen Pfeiffen und Röhren wird auch mehr æstimiret als der kurtze. Welche eine grosse Parti davon einkauffen / müssen zu sehen/ daß keine Rinden / davon das Oehl schon abgezogen ist / untermenget seyen / welches schwehr zu erkennen / man solle dann eine Röhre nach der andern/ wiewohlen die Betrüger allhier zu helffen wissen / indem sie mit einer gewissen Beitze solchen Rinden den scharffen Geschmack wieder geben.

Ohne den gemeinen und obenbeschriebenen Zimmet kommet zu weilen aus Holland eine andere Art / welche aus breiten und sehr dicken Schaalen bestehet welche die Alten mit den Arabern Darcheni nennen / D. Amman nennet ihn in seinem Tract. de Mat. Med. Mutter-Zimmet/ welchen Nahmen sonsten die Cassia lignea auch hat.

Unterdessen halten ihn alle vor schlechter / als den gemeinen/ indem sein Geschmack in den inwendigen dünnen häutigen flecket/ und wann dieses abgeschabet wird/ hat das übrige weder Safft noch Krafft weder Geschmack noch Geruch.

Wie und wo sie wachse. In der Insul Zeilon wächst der beste und kräfftigste Zimmet. Welchen Casparus Bauhinus Canellam Zeilanicam nennet. Es gehet aber mit diesem Baum wie mit allen denen Dingen / welche die wenigsten Leute gesehen.

Dieser Canellbaum ist dem Oranien-Baum nicht ungleich / die Blätter seind gestaltet wie am Lorbeer-Baum. Wiewol er gantz ein besonderes Baum-Geschlecht ist. Tavernier sagt / er seye dem Weiden-Baum nicht unähnlich. Der Baum hat eine dreyfache Rinden/an denen die auswendige gar dünn ist / und abgebrochen wird / die inwendige aber / nemlich der Zimmet für sich selbst/ wird alsdann in länglichen Stücken von dem Baum abgeschälet / an der Sonnen getrucknet/ welche sich alsdann zusammen rollen/ und ein rothe Farbe bekommen. Erstbesagter Tavernier will auch behaupten/ er habe eine dreyfache Rinde/ doch nehme man nur zwey davon.

Der Baum aber / nachdem er also geschälet / verdorret / und wachsen allezeit von dem abfallenden Saamen junge Bäumlein hervor. Verstehe wann die Rinde biß auf das Holtz abgenommen würde/ und dritte nicht stehen bliebe / dahero berichtet erstbelobter Reis-Beschreiber/ man müsse die Kunst Zimmet-Rinden abzuschählen / von Jugend auf wie ein Handwerck lernen.

Auf dem Zimmet-Baum wächst eine gewisse Frucht/ wie die Olive / wird aber nicht geessen / davon der Campher seinen Ursprung hat. Daher auch zu wissen/ daß aus der Wurtzel des Canellbaums nicht allein ein wohlriechend Wasser, sondern an sich selbst der stärckste Campher herfür kommt.

Der Zimmet kommt nunmehr allein von Ceylon, weil die Holländer/ nach Aussage Tavernier/ das den Portugesen abgenomme Rapin. Gebiet bey Cochin herum/ allwo vor dieser Zeit auch Zimmet gewachsen / ruiniret / indem sie verspühret / daß ihnen so ches zu besserem Vertreib dessen / welcher in Ceylon wächst / und besser ist / helffen würde. Dieses solte einem die Meynung beybringen / es müste deswegen die Zimmet-Handlung denen Holländern grossen Reichthum bringen/ und ist auch in der That vieles dabey zu gewinnen / doch sollten auch die Unkosten/ welche zu Unterhaltung derer die Arbeiter beschützende 15. biß 16. hundert Soldaten nicht nöthig seyn/ so wäre diese Rinde vielleicht wolfeyler.

Die Einsammlungs-Art des Zimmets selbst/ hat D. Valentinus aus Herberti de Jager Endschreiben auf folgende Weise beschrieben. Man schählet nemlich des Jahrs zweymahl die Zimmet-Bäume / wann man einen Safft zwischen dem Holtz und der Rinde verspühret/ als im Februario und Augusto. Wann nun diese Zeit herbey kommen/ so schählen die Nigriten und Zimmet-Schähler die Erste- und Mutlere-Rinde ab ohne daß sie die dritte verletzen dörffen / wie schon gesagt. Also setzet alsdann der Baum in anderthalb Jahren allezeit wieder eine neue Rinden / welche zärter und kräfftiger werden / als die erste / oder diejenige/ so selten abgelöst werden.

Die Ablösung aber geschiehet nicht anders/ als wann hier zu Land eine Rinde von einem Baum abgezogen wird. Daß sie aber so zusammen gerollt sind/ kommt von der Sonnen-Hitz/ wie oben gemeldet. Solche Hitze trägt viel bey zu derselben Krafft und Stärcke / und machet sie auch gelind.

Worzu er nutze. Der Zimmet wird als ein köstliches Gewürtz von den Köchen und Zuckerbäckern zu Delicaten Speisen und Zuckerwerck / von den Apotheckern als ein vortreffliches Specificum zu vielen Artzneyen gebraucht.

An sich hat die Zimmet-Rinde ein aromatisches mit flüchtigem Saltz vergesellschafftetes Oel unter seiner Substantz verborgen / dahero sie gute

Würckung hat/ das Geblüt zu erdünnern / das Hertz und Nerven zu stärcken/ den Eß-Lust zu erwecken/ und das Grimmen zu stillen. Wird von den Alten für warm und trocken im dritten Grad geachtet.

Gestossener Zimmet mit warmen Wein getruncken/ zertheilet die Bläst/ fördert den Harn und weibliche Reinigung/ hilfft den erkalteten Magen und Hirn/ stärcket das Gesicht und Hertz/ öffnet die Verstopffung in der Gelbsucht/ und anfangender Wassersucht.

So macht man auch gute Haus-Artzneyen daraus/ kommt unter den Rosolis. das mit Wein destillirte Zimmet-Wasser Löffel-weis gebraucht/ gibt dem Menschen Krafft wider alle Kranckheiten so sich von Kälte erheben/ denn es erwärmet und stärcket die Glieder/ verzehret den Schleim und die Winde / stillet den Unwillen des Magens und Bauchgrimmens/ wendet die Ohnmacht / treibet den Harn und die weibliche Reinigung/ macht einen guten Athem/ hilfft wider das Keichen/ Krampff/ Schlag und fallende Sucht/ wird wider die kalten Mutter-Kranckheiten insonderheit hoch gerühmet.

Aus dem Zimmet-Baum aber werden vielerley Sachen ausgezogen Denn aus der Rinde u. Wurtzeln destillirt man ein Oel mit einem flüchtigen Saltz ; welches dem Campher an Geruch/ Gestalt und Kräfften ähnlich ; ist durchsichtig und etwas gelblicht eines starcken Geruchs/ und scharffen Geschmacks ! zündet sich sehr geschwind an/ und brennt durch eine weiß- und blaulichte Flamme gantz aus/ so/ daß nichts davon zuruck bleibt. Dieses Oel/ so mit einem flüchtigen Saltz in der Destillation aufsteigt/ fleucht geschwind davon/ wenn es nicht in einem wohlvermachten Glaß aufgehalten wird. Ist herrlich und gut für die Lähmung der Glieder : Item/ für das Podagra und andere Schmertzen der Glieder/ welche durch desselben Anschmierung vertrieben werden : hat sonsten alle die Kräfften / so an seinem Ort/ dem Campher-Oehl zugeschrieben wird.

Die beste Zimmet-Rinde zu Pulver gestossen/ rectificirten Brandtwein darüber geschüttet/ und unterschiedliche Täg in der Digestion des warmen Sands stehen lassen / gibt eine herrliche Zimmet-Essentz oder Tinctur ab/ welche all-Tugenden und Eigenschafften des Zimmets in sich hat ; wird aber sonderlich zu Bereitung eines Hippocratischen Weins gebrauchet.

❀ ❀ ❀

Vor Alters hat man nur von erst-beschriebenen rothem Zimmet gewust/ nunmehr aber wird auch der Nahme des weissen Zimmets Lateinisch Cortex Winteranus von einem Edelmann/ welcher solche zu erst an die Engelländer verkaufft/ bekannt. Dieser weisse Zimmet/ bestehet aus einer dicken und fest zusammen gerollten Rinde / so äusserlich mit einer Aschfarben / mosichten / und von vielen Rissen gespaltenen ungleichen Schaalen. Inwendig ist sie bräunlicht / eines scharffen Geruchs. Kommt aus West-Indien/ hat eine wärmende zertheilende Krafft. Die Liebhaber des Tabacks stecken ein Stücklein dieser Rinde in die Taback-Pfeiffe/ damit es einen lieblichen Geruch gebe. Wird auch in die scharffe Clystiren genommen. Ein mehreres siehe in Valentini Mus. Museorum p. 254.

Das Neundte Capitel.

China, Chinæ.

Diese Rinde heisset Lateinisch Cortex Peruvianus, im Teutschen Peruvianische Fieber-Rinde / wird China genannt / nicht weil sie etwan in diesem Königreicht wächset / indem sie nicht aus Ost-Indien/ sondern aus West-Indianischen Landen hergebracht wird ; Sondern von einer Gräfin und Gemahlin des Spanischen Vice-Re in Peru del Cinchon, welche mit dieser Rinde vom Fieber curirt worden. Man nennt es auch das Jesuiter-Pulver / weil es Anno 1658. von dem Cardinal de Lugo Jesuiter Ordens zum erstenmahl in Europam gebracht/ und an vielen Jesuiten gute Proben gethan. Ist eine bittere/ anhaltende/ aromatisch-lieblich-schmeckende und riechende/ äusserlich grau-gelbe / inwendig aber Zimmet-farbe Baum-Schaale. Die Probe derselben bestehet darinn/ daß sie hart/ wichtig/ und trucken seyn muß.

In der Pomerischen Historie der Materialien/ pag. 133. werden die Gattungen nach denen Gegenden der Berge / auf welchen sie wachsen / eingetheilet/ so daß diejenige / welche entweder unten an den Bergen oder sonst in niedrigen Orten wächst / vor die geringste ; diejenige so oben auf dem Gebürg gesammlet wird vor die Mittel-Gattung ; und dann die/ welche/ mitten in den Bergen zu haben vor die besten gehalten werde. Indem die erste zu viel Nahrung und Feuchtigkeit hat / und deßwegen dicker und inwendig bleicher aussiehet. Die zweyte hat etwas zu wenig Nahrung / weswegen sie viel zarter / wie auch höher an der Farb ist. Die letztere aber ist die beste/ weil sie nicht zu wenig noch zu viel Feuchtigkeit in sich ziehet / und deswegen die bitterste / doch zugleich die rarste ist. Es sind deren dreyerley Geschlechte: Siehe/ nebst andern D. V. M. M. p. 258.

Wie und wo sie wachse. Der Baum an welchem diese Rinde stehet / wird Gannaperide geheissen/ wächst in America / absonderlich in dem Königreich Peru. Ist fast so groß als ein Kirschen-Baum/ trägt Blätter wie ein Pflaumen-Baum/ welche doch darbey zaselicht sind/ hat Blühte fast wie die Granaten-Blühte. Ob aber eine Frucht darauf folge / lassen wir dahin gestellt seyn/ weil wir nicht diese/ sondern die Rinde brauchen.

Wozu sie nutzen. Die China Chinæ Rinde ist bißher mit grossem Nutzen vor die Wechsel-/ insonderheit aber vor das Quartan-Fieber gebraucht worden. Man hat aber vor Kurtzem befunden und bezeuget/ daß sie gleich andern bitteren Dingen den Stuhl-Würmen die Wohnung störe und daraus vertreibe. Wird auch in bitzigen Fiebern gebraucht. Und obwol diese Rinde anfangs eine Zeitlang ohne Ruhm gewesen so ist doch solche nachgehends in desto grösseren Ruhm gekommen/ welches aufrichtige

Scriben-

Scribenten daher geschehen zu seyn glauben / weil man die Art und Weise / als in welcher die Krafft dieser köstlichen Fieber-Artzney sich äussern muß / besser gelernet haben.

Das Zehende Capitel.

Sassafraß.

SAssafraß behält den Nahmen in allen Sprachen. Heist sonst auch Lateinisch Lignum Pavanum, Lignum Fœnicalatum nonullorum / und Teutsch auch Henchelholtz genennt.

Was Sassafraß sey: Es ist die Wurtzel eines Indianischen Baums / Sassafraß genannt / hat eine mittelmässige Schaale / welche auswendig Aschenfärbig / inwendig aber braun-Eisen-färbig / unter welcher nur leichte Porose und holtzigte Substantz enthalten / die gleich unter der Schaale grau / mitten aber röthlicht-weiß anzusehen ist / hat einen scharffen süssen Geschmack / und guten Geruch.

Das beste Holtz soll seyn Aschfärbig / frisch starckriechend / das seine Rinde noch an sich hat / zumahlen in der Rinden mehr aromatische Tugend verborgen / als in dem Holtz selbsten.

Wie und woher es entstehe. Der Sassafraß-Baum / wird nicht auf einerley Weiß beschrieben / vielleicht nach denen unterschiedenen Gegenden / in welcher er wächst. Einigen sollen seyn als wie die Fichten-Bäume / die am Stamm starck / und mit liblicher Rinde bekleidet sind / deren Aeste aber Blätter wie Feigen-Blätter herfür geben / von starckem Geruch. Eine andere Art soll in den Brasilischen Wälder stehen / welche zwar die kleinste dabey aber die beste ist / und schier von allen Einwohnern zum täglichen Gebrauch genommen wird / deren Blätter sollen eine Lorbeer-Art haben / und eine schöne Blüht bringen: Nach der Blüht folgen kleine schwärtzlichte / in Kelchlein eingeschlossene / Trauben-weiß zusammen gedrungene / an langen Stielen hangende Beeren. Dieser Baum wächst in temperirtem nicht weit vom Meer gelegenen Erdreich / in der Insul Florida, Brasilien / und anderen Ländern Americæ.

Worzu es nutze. Dieses Holtz hat einen säuerlichten geistreichen Safft in sich / ist daneben mit einem flüchtigen aromatischen Schwefelgeist begabt / dardurch es die Tugend und Eigenschafft hat / alle Flüß auszutrocknen und zu vertreiben / das Geblüt wohl zu reinigen / die überflüssigen saltzigten Feuchtigkeiten zu versüssen / und durch den Harn und Schweiß zu treiben; sonderlich auch die Frantzösische Sucht aus dem Geblüt zu reinigen.

Aus diesem Holtz werden allerhand Artzneyen zubereitet. Der erfahrne Mynsichtus gosse heiß Brunnenwasser / andere aber nehmen einen köstlichen weissen Wein über das geraspelte Sassafraß-Holtz / lassen es in warmer Aschen etliche Tag mit dem Wasser kochen / oder mit dem Wein digeriren / so gibt es eine röthlichte Tinctur ab / die mit Zimmet kan aromatisiret / auch wohl hernach biß zur Dicke eines Honigs zu einem Extract gekocht werden.

Man hat von diesem Holtz Wasser / Essentzen / und Oel / welche trefflich dienen in besagten Zuständen / wie auch in Leber und Miltz-Verstopffungen / im Wind-Schmertzen und andern Kranckheiten mehr. Wiewol auch angemercket wird / daß weil solches Holtz an sich / denen die es raspeln / und in dem Gebrauch denen die sich dessen / als eine Artzney bedienen / Kopffwehe verursachet / dasselbige ein wenig in schlechten Credit kommen sey.

Das Eilffte Capitel.

Frantzosenholtz.

DAs Frantzosen- oder Heiligholtz heist Lateinisch Lignum sanctum, Lignum Indicum, Lignum Guajacum, Guacan, Palus sanctus. Frantzösisch Du Guajac, ou Bois saint Ist ein sehr hartes / dickes / schwehres / äuserlich weiß-gelbes / dem Buchsbaum gleiches Holtz. An dem Kern schwartz-braun und hartzigt anzusehen / von bitterscharffem aromatischen Geschmack und Geruch. Die heutigen Botanici wollen behaupten daß dieses Lignum Guajacum gantz unterschieden sey von dem Ligno sancto, und von zweyen besondern Bäumen herkomme. Terentius in Notis Hernandez p. 63. D. Valer. Mus. Museor. p. 203.

Inzwischen wird für das beste gehalten dasjenige / welches von einem jungen Baum neulich abgehauen / aus- und innwendig weißlicht / oder gar wenig Schwartzes hat / das noch gantz fest / schwehr / wohlriechend / am Geschmack scharff und etwas bitter seye

Wie und woher es entstehe. Es wird von einem Baum genommen / welcher von der Grösse wie ein Nuß-Baum. Seine Blätter gleichen fast denen Wegerichblättern / sind aber kürtzer und stärcker.

Er trägt gelbe Blumen / und Rauch-farbe Nüsse / welche / so man sie isset / zum Stuhlgang bewegen. Wächst am häuffigsten in der Insul Dominico, an Neu-Spanien oder Mexico.

Wozu es nutze. Es hat dieses Holtz viel gummosische / öhlichte Theile / neben einem säuerlich-flüchtigen Saltz-Geist in sich verborgen. Hat die Tugend und Eigenschafft / den Harn und Schweiß starck zu treiben / die Flüß abzutrocknen / das Geblüte von überflüssigem schädlichen Saltz zu erlösen und zu reinigen / aller Fäulung zu widerstehen. Wird gebraucht in der Glaichsucht / Wassersucht / allerhand Flüssen / sonderlich aber in dem Venerischem Saamen-Flüß / und Frantzosen-Seuche. Es wird aber zu solchem Ende nicht nur das Holtz / sondern auch die Rinde / und das aus der Rinde fliessende gummische Hartz / so durchsichtig / am Geschmack scharff / an Farb und Gestalt den Gummi-Laccæ fast gleich / und sich wol zerreiben läst / gebraucht.

Es werden unterschiedliche Artzney-Mittel durch die Destillation uñ andre Wege aus den Frantzosen-Holtz zu wegen gebracht. Der Spiritus Guajaci, das Oel / das fixe alcalische Saltz und Tincturen. Welches alles gute Mittel sind in obangeführten Kranckheiten.

Mit dem Geist dieses Holtzes kan man auch Coralien / Perlen / Krebsstein und dergleichen solviren.

Das Zwölffte Capitel.

Santalholtz.

DAs Santalholtz heist Lateinisch Santalum, Frantzösisch du Saindal, blanc citrin & rouge. Dieses Holtzes ist dreyerley / als

1. Der gelbe Santal Santalum citrinum, welcher an Farbe fast Citronen-gelb / hart und schwehr/ daß er auch im Wasser zu Boden sincket: Er hat einen aromatischen / bitteren/ scharffen Geschmack/ lieblichen Geruch/ daß er wol der beste zu seyn scheinet.

2. Der weisse/ Santalum album, ist fast dem Bircken Holtz zu vergleichen sonsten zwar dem vorigen ähnlich/ aber an Geruch und Tugend weit geringer.

3. Der rothe Santal / Santalum rubrum, ein steinhartes/ schwehres, rohes Holtz, zwar keines Geruchs/ aber etwas zusammenziehenden Geschmacks. Der gelbe Santal ist der beste/ wann er vorbemeldte Beschaffenheit hat.

Wie und woher es entstehe. Es wird von einem Baum genommen / welcher hoch daher wächst/ gleich unserm Nußbaum/ hat eine Frucht wie Kirschen/ die ist Anfangs grün/ hernach wird sie schwartz/ ist aber ohne Geschmack / fällt bald ab/ und wird nicht geachtet. Kommt meistentheils aus der Insul Timor, welche bey Java ligt/ an Asien. Diese Insul hat gantze Wälder und Wildnussen von Santalholtz-Bäumen / welches Holtz in gantz Indien herum geführet wird/ so die Einwohner unter anderm Gebrauch zu einem Mehl stossen / einen Brey daraus machen / sich über den gantzen Leib damit beschmieren und also trucken werden lassen/ weil solches unvergleichlich kühlet/ und einen guten Geruch von sich gibt. Ist in Indien selbst theuer/ und besorget man es dörffte das beste Santalholtz nicht mehr heraus kommen.

Worzu es nutze. Die Europäer machen sich dieses Holtz anderst zu Nutz / indem sie erfahren daß/ so man solches Holtz/ gleich dem Frantzosenholtz durch die Retorten destilliret / so wird man ebenmässig einen sauerlich-flüchtigen Geist / samt einem fixen Oel und Saltz heraus bringen / woraus erhellet/ daß es gleiche Eigenschafft mit dem Frantzosenholtz habe.

Aus diesem Holtz kan ein hartziges Extract gezogen/ wie auch dem Frantzosen-Holtz/ und nach behöriger Austrücknung zu Pillulen gemacht werden.

Der davon destillirte Geist / ist trefflich zur Abkühlung des jastenden Geblüts und Dämpffung der feurigen Galle in Fiebern und andern Erhitzungen des Leibs. Auf welche Weiß er auch die Gichter und gichterische Bewegungen / bey Alten und Jungen / so von der hitzigen Gallen / und öfftern Zorn zu mehrmahlen den Menschen quälen/ merckslich stillen kan.

Aus dem rothen Santal ziehet man/ vermittels des Brandtweins/ eine Tinctur aus/ welche die Leber stärcket und dem Geblüt seine natürliche Consistentz und Bewegung wieder gibt: und wenn man etliche Gran Scammonii in solcher Tinctur zerlässet, so wird nicht nur das Geblüt dardurch hübsch gereiniget / sondern es wird zugleich darbey der Leib offen behalten.

Meistens aber pfleget man solche Höltzer im Wasser zu kochen/ und einen Tranck davon zu machen welches Getranck dann sehr gut ist/ alle gesaltzene Flüsse wol auszutrocknen / das Geblüt durch den Schweiß und Harn von allen venerischen Unreinigkeiten zu reinigen/ die Verfehrung der Lungen zu heilen / hiemit auch die Lungensucht zu vertreiben.

Es ist auch sonderbar dienstlich / die beissende Raud zu vertreiben/ wenn man Morgens und Abends ein Glas voll davon austrincket. Zu diesem Tranck kan man noch andere Höltzer/ wie bey dem Frantzosenholtz stehet/ nehmen.

Nicolaus Myrepsus hat ein Pulver von den Santalhöltzern und vielen andern Sachen gemacht/ welches man noch heutiges Tags in vielen Apothecken bereitet/ und Species diatrion Santalon nennet. Es hat eine gute Krafft/ die auf die Brust fallende gesaltzene Flüsse und dardurch verursachten Husten zu trücknen/ zu stillen/ und zu lösen/ den Jast des Geblüts zu lindern / die innerlichen Gliedmassen zu stärcken/ und den Harn gelind zu treiben.

In den Apothecken wird auch ein Santal Pflaster gemacht/ so man Cerotum, und Emplastrum Santalinum, oder Incognitum nennet/ welches mit Seeblumen-, Rosen-, oder Scorpion-Oel ein wenig geweicht / auf Leder gestrichen/ über den Ort der Leber gelegt/ derselben Hitze dämpffet/ Entzündung verhütet/ und die Härtigkeit vertheilet; über die Lenden gelegt mag es auch die Entzündungen und Schmertzen der Nieren stillen / und also erweichen / daß das Grieß und Sand ohne Schmertzen in die Blattern übergehen kan.

* * *

Grießholtz.

Lignum Nephriticum.

DAs Grießholtz / welches auch sonst Lignum peregrinum aquam cœruleam reddens, Santalum cœruleum genennet / und unter die Santalhöltzer gerechnet wird/ wächst ziemlich groß und dick/ hat fast Blätter wie Rauten oder Zisererbs/ und ist dem Birnholtz nicht ungleich/ man bringt es aus West-Indien von Mexico.

Dieses Holtz hat auch die Eigenschafft / durch den Harn zu treiben / das Geblüt zu reinigen/ und von allem scharffgesaltzenen Schleim zu befreyen / Flüsse zu trocknen/ und die Verstopffungen der Leber und Miltzes zu eröffnen.

Wenn

Wenn man dieses Holtz in kleine Spän zerschneidet/ solche in eine Phiolen thut/ frisch Brunnenwasser darüber giesset/ und an einem warmen Ort ein paar Stunden stehen läst/ so wird das Wasser eine schöne Tinctur bekommen / welche in dem dunclen blau / in der Helle der Sonnen aber Saffran-gelb scheinet. Dieses Wasser treibt den Schleim / Sand und Stein der Nieren und Blasen gelind und wohl durch den Harn aus/ reiniget das Geblüt/ und verhindert allen Wachsthum des Steins / eröffnet auch Leber und Miltz / und löset den versessenen Schleim des Geblüts auf.

Das Dreyzehende Capitel.

Paradieß- oder Aloes-Holtz.

Aloes- oder Paradieß-Holtz heist Lateinisch / Lignum aloes, Agallochum, Frantzösisch/ Bois d'Aloès. Der Baum ist fast dem Oelbaum gleich. Das Holtz ist weißlicht/ hart/ schwehr/ harzicht / bitter / und mit einer aromatischen Schärffe vergesellschafftet / aus dessen Schweißlöchlein ein balsamisches Gummi fliesset: wirfft man es auf die Glut/ so gibt es kleine Blätterlein und zerschmeltzet nach und nach/ und gibt einen angenehmen Geruch von sich.

Es wird gezweifelt/ ob wir das wahre Paradieß- oder Aloes-Holtz bekommen / weil in das Paradieß oder in die Landen / allwo es wächset/ wegen darinn wohnender Löwen und anderen reissenden Thieren/ kein Zugang ist. Valentinus aber meinet/ es lasse sich der Zweiffel heben / wann man einen Unterschied unter dem Holtz selbst mache. Es werde nemlich dreyerley Holtz an dem Stamm und Wurtzel des Baums gefunden.

Das erste schwartze gleich unter der Schaale/ das nachfolgende/ so voll Adern und wie verdorben und brandig anzusehen / und das dritte der Kern und kostbarste. Unter diesen werde die erste und andere öffters unter dem Nahmen des Asphalati oder Agallochi zu uns gebracht / und je hartziger es sey/ je besser sey es ; die dritte aber werde dem Gold gleich geachtet / und von den Ost-Indianischen Königen nur grossen Herren und hohen Personen verehret.

Wie und wo es wachse. Das Holtz wächst in Malacca, Sumatra, Cambaja und Siana, an einem schönen hohen Baum.

Wozu es nutze. Das Paradieß-Holtz hat gleich denen bißher beschriebenen Höltzern einen sauerlichten Geist/ neben hartzigtem zimlichen Oel/ und etwas flüchtigem bitteren Saltz bey sich. Daher ihm die Eigenschafft zugewachsen / zu erwärmen/ zu trocknen/ die innerliche Glieder/ sonderlich das Gehirn / Hertz/ Magen / und Mutter zu stärcken/ den Ohnmachten zu steuren / Verstopffung des Kröses zu eröffnen/ die Würme zu tödten und fortzutreiben/ auch dem Gifft zu widerstehen.

Aus diesem Holtz kan man eben wie aus Sassafraß-Holtz einen Spiritum, Oel und Saltz ziehen/ auch auf gleiche Weiß ein Essentz und Extract davon machen/ welche denn einerley Kräfften mit selbigen Artzneyen haben. Sonderlich aber hat das hartzigte Gummi / und das Extract dieses Holtzes/ in Form der Pilluln offt eingenommen/ treffliche Tugenden den schwachen erkalteten Magen und Mutter zu erwärmen und zu stärcken / das Hertz zu erquicken/ die ermatteten Lebens-Geister zu erfrischen/ vor kalten Schlagflüssen den Menschen zu bewahren/ die Gedächtnuß zu stärcken.

Dieses Pulver wird auch nutzlich zu den Hauptstärckenden Kräuter-Käpplein gebraucht. Solche Käpplein auf dem Haupt fleissig getragen / erwärmen das Gehirn/ bewahren vor Schlagflüssen/ stärcken die Gedächtnuß/ vertreiben den Schwindel und Schmertzen des Haupts.

Das Extract dieses Holtzes tödtet und treibet die Würme aus/ wird auch zur Reinigung des Geblüt gerühmet. So man das Holtz im Wasser kochet bewahret es vor der Fäulung/ und erweckt einen guten Geruch.

Schlangenholtz.

Das Schlangenholtz heist Lateinisch / Linum Colubrinum vel Serpentarium, Clematitis Indica, Frantzösisch/ Bois de Coluvrier, ou Couleuvre. Dessen dann etliche Geschlechte gefunden werden/ denen man eine Krafft zuschreibet/ denen gifftigen Schlangenbissen zu widerstehen/ die Gallen und Schleim aus dem Leib wohl auszuführen durch den Stuhlgang/ und die Würm zu tödten.

Aus diesem bitteren Holtz und Rinden kan man leicht mit dem Tausendguldenkraut oder Wermuth-Wasser in dem Digerir-Ofen eine Essentz/ und aus derselben ein Extract machen/ welches zu dem Magen-Wehe/ drey oder viertägigen Fiebern / Würmen des Leibs auszutreiben/ auch zu dem Hertzzitteren ein treffliches Mittel ist.

Das geraspelte Holtz zu reinem Pulver gestossen/ alten weissen Wein darüber gegossen / soll die kalten Wehe/ oder drey und viertägige Fieber/ aus dem Fundament heraus treiben/ sonderlich da allwegen ein halb Quintlein des Pulvers zugleich mit eingenommen wird.

Das Vierzehende Capitel.

Brasilien-Holtz.

BRasilien-Holtz Lateinisch/ Brasilium/ ist ein dunckelrothes und zum Theil gelb-braunes Holtz/ zimlich hart und eines süssen Geschmackes. Es sind dessen unterschiedene Geschlechte/ in dem er nicht an einem Orth wächset und erzogen wird/ davon es meistens den Namen hat. Das erste und beste ist das Fernambuc, nach diesem ist das Japanische/ oder Sapan, davon wieder zwey Sorten gefunden werden/ als das grosse und kleine. Drittens folgt das von Lamon und von S. Marthæ. Worzu letzlich gehöret das Brasilien-Holtz so von den Antillen-Insuln kommet/ welches aber das schlechteste ist/ wie oben schon gemeldet worden.

Diese Höltzer werden öffters also durcheinander gemischet/ daß sie die Kauffleute unter dem gemeinen Nahmen des Brasilien-Holtzes verkauffen können.

Es wird dieses Holtz auch von etlichen der falsche Brasilianische Santel genennet. Und man versichert/ daß in der Insul St. Salvator/ nebst dem rothen/ auch ein blaues Brasilien-Holtz wachse.

Wie und wo es wachse. Der Brasilien-Baum oder Bresilgen-Baum heist Lateinisch/ Arbor Brasilia. Ist an der Höhe und an der Menge der Aeste unserem Eych-Baum gleich. Besitzet Buchsförmige/ glantzende sattgrüne Blätter/ so dick beysammen hangen/ hat eine mit Stacheln bewaffnete Rinde/ bleibt aber ohne Frucht/ ausser daß nach der rothen Blüthe Schotten mit Kernen folgen. Wächst am Stamm etliche Klaffter dick. Es wird aber nur der inwendige Kern/ welcher nach Proportion des Stamms 2. und mehr Spannen dick heraus geschickt indem die Indianer den äusseren sehr dicken Bast und Schaale so weit davon machen/ als es nicht roth/ sondern gray aussiehet/ auch zum färben untauglich ist.

Es kommet aus Brasilien/ über Lissabon/ Engelland/ und Schottland/ und wird entweder in grossen Stücken/ oder geraspelt heraus gebracht; und ob schon von Antiglia aus West-Indien dergleichen rothes Holtz auch heraus geführet wird/ so ist doch das Brasilien-Holtz aus Lissabon besser. In Spähnen kommt viel von Amsterdam/ allwo sie im Zucht-Haus geschnitten werden/ und die vor einigen Jahren inventirten Raspel-Mühlen sind auch gut befunden worden.

Wozu es nutze. Das Holtz hat viel irrdische/ mit wenig öhlichten und säuerlichten groben Saltz/ Feuchtigkeiten vermischte Theile in sich/ dahero ihm die Tugend zu geschrieben wird/ zu kühlen und zu trucknen/ auch den Entzündungen zu widerstehen. Es wird aber meistens von Handwercks-Leuten zu allerhand Instrumenten/ Schachteln/ Messerhefften etc. gebraucht/ dann dienet es auch sonderlich den Färbern/ das Leinwand und Seitenzeug damit roth zu färben/ der Carmin, welchen einige aus der mit sauren Menstruis aus dem Brasilien Holtz gezogenen Tinctur zu machen getrauen/ wie auch der Lack zur Mignatur-Mahlerey/ ist bey uns noch wenig Personen bekannt.

Das Funffzehende Capitel.

Das Asphalat- und Rosen-Holtz.

DAs Asphalat-Holtz heist auf Lateinisch/ Lignum Asphalati, wird auch der Rhodiser-Dorn genennt. Ist ein holtzigter/ und aus vielen Adern gleichsam gewundener Span von der inneren Wurtzel/ deren verschiedene Farben sie an etlichen Orten roth machen/ da sie sonst wie Buchsbaum aussahen/ auch also hart/ schwer/ und dicht ist/ eines bitterlichten Geschmacks.

Das Rosen-Holtz ist diesem gantz gleich/ nur daß es vielmehr eine holtzichte Wurtzel eines Baums oder Strauchs ist/ welche doch wie Holtz aussiehet und voller Oels ist.

An dem äusseren Rand hat es eine weisse in der Mitte aber eine dunckel-gelbe Farb. Ist von bitterem Geschmack/ und lieblichem Geruch: Die gröste Stücke sind an beyden Höltzern gut/ insonderheit wo sie noch frisch/ nicht ausgedörret/ sondern von Safft noch schwehr und dabey glatt und grad sind. Beyde Höltzer werden sehr confundiret.

Wie und wo sie wachsen. An was vor Gewächs-Bäumen oder Stauden diese Höltzer hervor wachsen/ ist bey uns eine annoch sehr ungewisse Sache/ genug ist/ daß wir daß Holtz kennen and wissen/ daß das Rosenholtz komme aus Brasilien/ einem in America gelegenen grossen Lande/ welches die Portugiesen jetzo in Besitz haben. Das Asphalat-Holtz aber von den Türcken eingenommenen und zu Asia gehörigen Insul Rhodis hergebracht werden/ oder auch aus Egypten/ welches die Türcken ebenfalls besitzen.

Wozu sie nutzen. Das Asphalat-Holtz wird mit unter den Theriack genommen. Ist aber auch tauglich zu Geschirren/ Tischen und Sesseln/ und andern nöthigen Dingen/ und ist zu glauben/ daß dieses dasjenige Holtz sey/ welches andere das Sinesische Rosenholtz nennen/ und schwärtzlich-roth/ mit vielen Zierlichkeiten also durchschossen seyn soll/ als wann die Natur daran hätte künsteln wollen/ und daher zu schönen Trühlein angewendet wird.

Es hat das Rosenholtz ein sehr wohlriechendes dünnes/ mit etwas flüchtigen Saltz/ und einen säuerlichten Geist vergesellschafftes Oel bey sich. Zur Artzney wird es gar nicht äusserlich/ aber zu allerhand wohlriechenden Pulvern/ Pudern und Schminck-Salben gebraucht. In den Pulvern aber dienet es zu Haupt-stärckenden Kräuter-Käpplein oder zu Kleider-Pulvern. Wie aber das Haar Pulver oder Puder zu machen; soll in bald folgendem Ort gezeiget werden.

Sonderlich aber pflegt man das Oel von diesen Holtz hoch zu halten/ als welches seiner Lieblichkeit halben unter allerhand Salben gemischet wird. Man kan es auch unter Mandel-Oel mengen / die Peruquen und Haar damit anzuschmieren/ damit das Puder desto besser an denselben hangen bleibe.

Das Sechszehende Capitel.

Tamarißcken-Holtz.

DJeses heisset Lateinisch/ Lignum Tamarisci. Ein Holtz / welches so wol inn- als auswendig weiß ist / ohne sonderlichen Geschmack oder Geruch / muß mit der gelben Schelffen / in welcher die Krafft stecket/ noch umgeben seyn/ doch so/ daß die äusserste braune geschickt davon abgethan worden.

Wie und wo es wachse. Dieses Holtz wächst allermeist an den Wassern an einem Mannshohen Stamme/ welches kleine schmahle Blätter dem Sevenbaum / oder Cypreß nicht sehr ungleich / sind aber schmähler und grüner / trägt schwartze Früchte wie Trauben/und Saam-Körner/ die gleichsam in Woile bekleidet.

Wozu es nutze. Die Tamarißcken hat einige schwefflichte mit einem etwas ungejohrnen Saltz/ und vielen irdischen vermischte Theile bey sich ; daher man ihr die Natur zuschreibet/ zu reinigen und durchzudringen / mit einer zusammenziehenden Krafft. Die Tamarißken-Rinde wird fein sauber mit einem Messer abgeschabet/ fleissig aufgetrucknet/ und in höltzernen Kästlein aufbehalten.

Es wird die Tamarißcken insonderheit gelobet/ daß sie eine besondere Krafft habe / das geschwollene und verstopffte Miltz zu eröffnen / daher Geschirr von Tamorißcken Holtz vor die Miltzsüchtigen gemacht werden ! es ist auch gut vor Verstopffung der Leber / treibt den verstockten Harn in der Wassersucht / mag auch in Ruhren und Bluten gebraucht werden. Wider die Glieder- und Wassersucht ist es gut/ wann es in Tränckten gebraucht wird. Das destillirte Tamarißcken-Wasser ist eine gute Artzney zu allen Mängeln des Miltzes/ und benimmt alle Zufäll/ so von der melancholischen Feuchtigkeit herkomt/ vor das vier tägige Fieber / und die schwartze Gelbsucht: Es wird auch für das Grieß gelobet.

Das Siebenzehende Capitel.

Korck/ oder Pantoffel-Holtz.

DJeses ist nichts anders/ als die äussere Rinde von dem Stamm eines fremden Baums dessen es zweyerley giebt/ als der weisse Frantzösische / welcher in schönen Tafeln ist/ soll kleine Knöpff oder Hügelein haben/ einer mittelmässigen Dicke / auswendig und innwendig graugelblicht / wann man ihn aufschneidet / dicht und gleich seyn ; und der schwartze Spanische/ welcher deswegen äusserlich schwartz werden soll / weilen er in dem Meer-Wasser gebeitzet wird. Deswegen er aussehen muß/ als wann er gebrannt wäre/ innwendig aber gelöblicht / so dick als er zu haben/ doch wohl zu schneiden / inwendig aber doch dabey leicht zu heben. Je dicker dieser / je besser ist er/ dann der dünne wird nicht viel æstimiret.

Wie und wo er wachse. Er wächset häuffig in Spanien und einigen Frantzösischen Provintzien / von dannen er in grossen Stücken und Taffeln heraus gebracht wird ; der Korck/ oder Pantoffel-Baum aber / so an der Grösse und Dicke unserm Eich-Baum wenig nachgibt / ist zweyerley/ darvon der eine breite und ringsum zerkerbte Blätter hat/und derowegen Suber latifolium genennet wird/ der andere aber ist mit schmahlen unzerkerbten Blättern versehen/ und wird Suber angustifolium geheissen. Beyde tragen Eycheln/ welche an dem Schmalblätterichten auch kleiner sind/ und haben eine sehr dicke Rinde welche Mathiolus Elen-dick gesehen / so ohne Verderbung des Baums abgeschählt/ und in die Länder verschickt wird; siehe davon Tabernæmont. im dritten Theil des Kräuter-Buchs. pag. 695.

Wozu er nutze. Was dessen Gebrauch und Nutzen anlanget / so wird er in der Medicin langsam oder gar nicht gebraucht / ausser daß einige das Pulver von dem gemeinen Korck gegen das übermässige Bluten einnehmen / äusserlich aber soll der gebrannte Korck mit dem Saccharo ♄ und frischer Butter vermischet die Hæmorrhoides stillen. Die Weiber hängen ihn auch an den Hals/ welche Kinder entwehnen/ die Milch damit zu vertreiben. Sonst dienet er den Schustern / Fischern / und andern Handwercksleuten/ wie auch allen denen / welche Gläser verwahren und zustopffen wollen.

Das Achtzehende Capitel.

Gelbes Holtz.

DJeses wird von einige Lignum fustet oder auch Fustel genannt. Ist der Stamm und Wurtzel eines Strauchs/ welchen die Botanici Coggyriam Theophrasti oder Cotinum Plinii nennen / von gelber Farbe. die Prob dessen ist / daß es recht trucken und fest sey.

Wie und wo es wachse. Der Strauch dieses Holtzes hat etwas runde schöne grün-Blätter/ und eine schöne/ ehe sie sich austheilet/ Trauben-förmige Blume / stehet in Italien und Franckreich / kommt geschählt in Büscheln in die Städte unseres Landes.

Wozu es nutze. Er wird dieses Holtz in Späne geschnitten / deren sich die Färber wann sie etwas dunckelgelb oder Caffé-färbig machen wollen / bedienen.

Es muß aber dieses gelbe Holtz mit einem andern/ welches in grossen Stücken zu gleichem Gebrauch / ans Holl- und Engelland kommt / nicht confundirt werden.

Das neuzehende Capitel.

Ebenholtz.

EBen-Holtz heist Lateinisch/ Lignum ebeni. Ist ein zartes/ schwartzes/ festes Holtz/ das beste ist schwehr und subtil wie Helffenbein.

Wie und wo es wachse. Es muß der Baum/ an welchem das Ebenholtz stehet einen dicken Stamm und Aeste haben/ weil es in so grossen Stücken bey uns ankommt. Auf der von den Holländern besetzten Insul Mauritia, welche zwar voller hoher Berge/ und im Grund derselben noch darzu sehr steinicht ist/ hat doch dergleichen Bäume eine sehr grosser Menge/ und sollen diese so dick stehen daß man Mühe hat durch sie zu kommen/ da findet man so schönes Ebenholtz als irgendwo mag gefunden werden/ so wol an der Pech-schwartzen Farbe/ als an dem glatten und reinen Holtz selbst. Ingleichen findet man in der grossen Insul S. Laurentii oder Madagascar / welche dem König von Portugall gehöret / dessen Unterthanen dieselbe zu erst erfunden/ und noch heut zu Tag grosse Handlung dahin treiben / ein so schwartzes und hartes Ebenholtz/ daß es die wilden Einwohner zu Nägeln und Pfeilern gebrauchen / dabey auch wegen Schwehre alsobald im Wasser untergehet. Die Rinde und das daran stehende Holtz wird als unbrauchbar gleich anderm Holtz weggeworffen / oder verbrannt. Der Kern aber ist das / was uns und andern zugeschicket wird.

Wozu es nutze. Es ist vor die in Holtz arbeitende Künstler und Schreiner gewachsen/ ihre Kunst daran sehen zu lassen.

Das Zwantzigste Capitel.

Cedern-Holtz.

DAs Cedern-Holtz heist Lateinisch / Lignum Cedri. Ist ein sehr feines und wohlriechendes Holtz/ welches so dauerhafftig seyn soll / daß es gar nicht faulen könne. Man hat dessen zweyerley / dann es findet sich auch der kleine Cedern-Baum / Oxicedrus, wie bald zu sehen.

Wie und wo es wachse. Dieses Holtz kommt von einem sehr grossen Baum/ welcher zum Unterschied des erstbesagten kleinen Ceder-Baums/ Cedrus libani genennt wird. Dieser Baum soll an Höhe/ und dessen Stamm an Dicke alle andere übertreffen / wächset wie eine Pyramide. Hat an seinen Aesten Blätter wie Fichten-Blätter / dessen Holtz zu uns kommt aus Ost-Indien.

Wozu es nütze. Es wird diesem Holtz eine Krafft zugeschrieben die Schlangen zu vertreiben: Den grösten Ruhm hat es wegen der Härte und Schönheit seiner selbst / indem es tauglich ist zu allerhand rarer Schreiner-Arbeit.

Dritter Absatz.

Handlend:

Von denen fremden Früchten und Harßen/ Balsam oder Gummi.

DAch denen Wurtzeln / Saamen / Blättern / Holtz und Rinden/derer in ausländischem Erdreich hervorgehenden Gewächsen/beseben wir auch die daran gezeugte Früchte / und heraus-fliessende Hartze / welche unter dem Namen Balsam oder Gummi in unsern Landen gefunden und darein gebracht werden.

Das Erste Capitel.

Caffe. Coffe, Coffi.

CAffe, Caffe-Bohnen ist nichts anders als der Kern einiger kleinen den Lorbern gleichen Nüßlein / theilen sich wie Bohnen in zwey Theile / welche unten platt / und obenher gewölbet. Von Farbe sind diese Bohnen sehr unterschieden / einge sehen weiß / graulicht oder braun aus / sind eines mehlichten Geschmacks. Vor die beste werden diejenige gehalten / welche grünlicht / frisch / mittelmässig / und dabey gleichgroß / ohne Unrath / Erden / Steinleins / und Schimmel-Geruch sind. Welches wol in Acht zu nehmen / weil dieses eine Waare ist / mit welcher vor andern so wol / wann er in gantzen Bohnen als auch gebrannt und gemahlen verkaufft wird viel Betrug vorgehet.

Wie und wo sie wachsen. Es führet diese Frucht den Nahme **Bohne** ehe als **Kern**/ dann man sagt Caffe-Bohnen / ob sie wol eine Baum-Frucht sind / daher auch der Caffe-Baum **Arabischer Bohnen-Baum** genennet worden. Dieser Baum soll die Grösse einer Linden haben / und dabey immer grün seyn / eine Blühte / und nach derselben die Caffe-Nüßlein tragen. Welches leichter zu glauben / als daß man auf die Gedancken fallen wollte / es kommen diese Kern von einem Kraut her / und seye vor eine Art Bohnen zu halten / in dem die Verständige aus derselben Würckung ein anders beweisen. Wächst allein in Arabien / und wird aus Holland und der Türckey in grossen Ballen hergebracht.

Wozu er nutze. Es wird der Caffe geröstet / wie besser unten bey den Kuchen-Sachen zu sehen / hernach rein gepulvert / und zu einem Getränck zubereitet / welches man auch Caffe. Coffe nennet. Dieser Tranck ist zwar in Engeland und Franckreich vor 50. Jahren schon bekandt gewesen / von da er auch zu uns gebracht / aber Anfangs vor 20. Jahren nur von vornehmen Personen getruncken worden. Nunmehro aber ist er wie der Thee auch den geringsten Leuten bekannt. Wie aber der Caffe-Tranck zu erst erfunden worden / schreibet/ unter ander Faustus Narion Maronira / der Chaldäischen und Syrischen Sprachen in Collegio Romano Professor in einem Discurs, welcher in den Ephemeridibus Eruditorum Italiæ, Anno 1671. zu finden. Es hatte / schreibet er / ein Cameel/ oder Geißhirt etlichen Mönchen erzehlet/ daß zuweilen seine Cameel / die er hütete / die Nächte mit Sprützen und Gumpffen ohne Schlaff zubrächten / welches der Abbt alsobald dem Futter solcher Thieren zu schriebe. Damit er aber dessen gewisser wäre / hat er sich an den Ort / da das Viehe gewendet wurde/ begeben/ und wahrgenommen / wie daß die Thiere/ deß vor dergleichen wachtbaren Springnacht vorhergehenden Tags / viel Früchte von denen daherum wachsenden Bohnenstauden zweifels ohne essen müsten. Sammlet hierauf/ seinen Fürwitz zu vergnügen / von eben denselben Früchten / siedet sie in frischen Wasser / und trancke das Wasser / fande darauf / daß ihme der Schlaff verhalten / und er gantz frisch/ wachtbar und hurtig wurde. Daher habe der Abbt Anlaß genommen / solch Tranck auch seinen Mönchen zu geben/ damit sie ihren nächtlichen Bettstunden desto besser abwarten könnten; welches dann wohl von statten gienge. Dabey aber hat man nach und nach mehr andere Tugenden und Kräfften dieses Trancks in Obacht genommen/und erfahren: daß hernach die Kauffleut solches zu Nutz zu ziehen angehoben/auch deßwegen öffentliche und heimliche Gebet / zum Zeichen ihrer Danckbarkeit / für die Mönchen / denen sie die Erfindung solcher Frucht zuschreiben/ angestellt.

Die Frucht dieses Baums hat einen ziemlichen Theil eines flüchtigen ölichten Saltzes bey sich / welches aber nicht als durch die Destillation/oder die heut zu Tag bekante Röstung zu haben. Wann man nun diese Bohnen geröstet/und gebraten/stosset man sie zu Pulver/und wo sie in Wasser gesotten/so wird sich das flüchtige / ölichte / alcalische Saltz hervor machen/ und in das Wasser ziehen / davon dann das Wasser die Tugend und Eigenschafft bekommt/ die Lebens-Geister in dem Leib und Nerven aufzuwecken / und zu vermehren / innerliche Verstopffungen aufzulösen; den hin und wieder sitzenden Schleim und Flüsse zu zertheilen / den Krieß-Lauff des Geblüts zu befördern/die Brust von den Flüssen zu befreyen/ die Nieren-Gäng zu öffnen / den Sauerteig des Magens zu stärcken / Summa / den gantzen Leib / hurtig / und den Geist wachtbar zu machen.

Diese Frucht wird anders nicht / als in dem Tranck gebraucht / und damit sie ihre Kräffte desto leichter von sich geben könne / wird sie zuvor geröstet/ und zu Pulver gestossen. Es ist sehr viel rühmens von diesem Caffe-Tranck/ welches die weitläufftigere Erklärung erstbelobter Würckungen besser zu verstehen geben.

Es mag dessen ein Gesunder fast jede Stund des Tages trincken. Der aber einen schwachen undäuigen Magen hat / wird es am besten gleich auf das Essen geniessen / denn also wird es die Däuung sänfftiglich befördern / alle Wind und Blähungen verhindern / auch die sogenannten/ in das Haupt steigende Dämpffe verhüten. Welche es denn wider die Bleich- und anhebende Wassersucht / oder auch wider den Husten / Häisere des Halses/ Engbrüstigk it/ &c. gebrauchen wollen/ können es morgens nüchtern/wie auch vor/ oder gleich nach dem Essen trincken.

Doch kan man nicht in Abrede seyn/ daß die Würckung des Caffees nicht bey allen Menschen gleiche Würckung thue/ wie alle Sachen. Daher es von vielen vernichtet / von andern aber gelobt wird / es habe wie gesagt hertzliche Würckung / in vielerley Zuständen und Gebrechlichkeiten des Menschlichen Leibes. Dann erstlich diejenige/ so mit Flüssen des Haupts / mit schwacher Gedächtnus / mit der Micraine,und Kopffschmertzen/ mit Schwindel / mit vielfältiger Schläfferigkeit geplaget sind / welche sich auch vor gefährlichen Schlagflüssen zu förchten haben/ diese sämtlich werden mit köstlicher Würckung alle Morgen eine Stund vor der Mahlzeit / oder auch gleich auf das Morgen- oder Nacht-Essen solchen Tranck mit Vortheil geniessen / wo sie nur eine lange Zeit damit fortfahren / zumahlen man es auch Jahr und Tag ohne einige Gefahr trincken kan.

Andere aber welche nicht überflüssigen Geblüts-Safft haben klagen über Ausdrücknung/ so daß er einem wol / dem andern übel bekommen kan.

Sonst ist dieser Tranck auch gut für die Trunckenheit / welche davon geschwind vertrieben wird/ wann sie nicht allzu groß ist ; welches dann die tägliche Erfahrung mit sich bringet. Dannenhero weilen in Engeland/ Holland/ Franckreich und Italien die offentliche Caffe-Häuser sehr gemein / auch in Engeland solche Häuser auf eine Zeit verbotten worden / um daß die darinnen zusammen kommende Leute / bey nüchterem Getränke viel heimliche Sachen abgeredet und angesponnen haben ; da hingegen die Weinhäuser jedermann zu besuchen erlaubt ware / weilen bey diesem Getranck der Verstand nicht so wohl beysammen bleibt/ daß man viel heimliche Anschläge dabey abfassen möchte.

Die Gelehrten und Studirenden / wenn sie des Nachts zu lesen / schreiben und zu studiren haben/ trincken mit trefflichem Nutzen / gleich nach dem Nacht-Essen / dieses Tranck/ dann dadurch wird die Schläffrigkeit verhindert / der Geist aufgeweckt / und die Däuung des Mägens wohl befördert : welches sehr viele verspühret undterfahren haben.

Ein gutes Zahn-Pulver / welches die Zähne weiß machet / und reiniget / lässet sich leichtlich daraus bereiten.

Nehmt Taback-Aschen / und des ausgekochten hernach wieder getrockneten Caffe-Pulvers jedes 2. Loth/ Florentinische Veyl-Wurtz 1. Loth/ Corallen ein und ein halb Loth/ Zimmet 1. Quintlein / stosset alles untereinander/ zu fandichten Pulver ; damit kan man jedesmal nach der Malzeit die Zähne wol reiben und reinigen. Es wird sie nicht nur sauber und schön weiß erhalten/ sondern auch vor Fäulung bewahren.

Weilen denn solcher Caffe-Tranck mit einem so milden/ flüchtigen/ aromatischen Saltzgeist begabet/ als kan es auch die Augen klar / lauter und das Gesicht gut und scharff behalten. So mag auch nur der warme Dampff desselben alle Schmertzen / Schwach- und Blödigkeit / alle Geschwulst und Entzündungen daraus vertreiben / ja auch die Hordeola , oder Gersten-Körnlein / die in den Augenliedern sitzen / zertheilen / sonderlich da man Fenchelsaamen zugleich mit dem Caffe siedet.

Wider die Haisere des Halses/ wider Hüsten und Engbrüstigkeit/ so von kalten Flüssen und zähen schleimichten Feuchtigkeiten herkommen/ kan man das Caffe so wohl nüchtern/ als nach den Mahlzeiten geniessen.

Wenn der Mensch zur Lungensucht geneigt/ oder bereits mit derselben angegriffen / wird er mit grossem Nutzen die Caffe-Much trincken/ und sie hinderen. Durch solche Caffe-Milch sind nicht nur viel von der bereits angefangenen Lungensucht/ sondern auch andere von dem Podagra oder Glaichsucht befreyet worden / wenn sie nur eine lange Zeit damit fortgefahren.

Der Caffe-Tranck dienet auch denen / welche mit Hertzklopffen behafftet sind/und in der Gefahr einer Brust-Wassersucht stehen / weilen es die Verstopffungen der Drüsen und Adern in der Brust eröffnet / und den Schleim durch den Harn ausführet.

Absonderlich aber ist es dem Magen sehr dienstlich / weilen es / fürnehmlich auf die Mahlzeit/ oder auch wol nüchtern offt getruncken / die Däuung befördert / das Drucken wegnimmt / die sauren Feuchtigkeiten/ davon der Sod/ Grimmen/ Glaichsucht / Darmgicht / Grieß oder Schleim der Nieren herkommt / verfüsset und verändert ; den Appetit erwecket / die Nerven stärcket / die aufsteigende Dämpffe hemmet/die Blähungen und Winde zertheilet/ das Erbrechen stillet / oder zufälliger Weise etwann erwecket / wenn es den in dem Magen sitzenden zähen Schleim angreifft und erdünnert / welcher hernach den Magen zum Erbrechen reitzet.

Wider das Grimmen / Bauchlauff / wider den brennenden Sod / aus den Magen in den Hals nach jasender Däuung/ auffsteigende Dämpfe / wider die Blähung und Angstbringende Verstockungen des Miltzes / wider die rothe Ruhr hat dieses offt / ja / nach erheischender Noth täglich

2. bis dreymal genossene Tranck sehr heilsame Würckungen.

Es hat auch die Krafft / den Durst zu stillen / in allerhand Kranckheiten. Ja bey gesunden Tagen / da etwan der Leib von grosser Hitz jastet / ist zu Löschung des Dursts und Kühlung nichts bessers / als eben dieser Tranck.

Wenn man ihn den Kindern offt / ja bisweilen täglich zu trincken gibt / vertreibet er die Würm / hindert deroselben Wachsthum / und bewahret die Lebern und die Gekröß-Adern vor Verstopffungen.

In langwührigen Kranckheiten / die Ursprünglich von schlechtem Magen her kommen / bringt dieser heilsame Tranck die Krancken bald wiederum auf die Füsse.

Die Weibsbilder oder Jungfrauen / so mit der von verstopffter Reinigung herrühren den Bleich-Sucht behafftet sind / befinden sich bey dem täglichen Caffe-trincken auch wohl / indem es das Geblüt wol reiniget / und die ordentliche Gänge wieder bringet. Deßwegen auch die Africanischen Weiber den Caffe öffters trincken / in währender Zeit ihrer Reinigung / wann sie gering ist.

Die Weiber / welche vor ihrer Reinigung mit grossem Rucken- oder Leibs-Schmertzen geplaget sind / finden bey solchem Tranck auch merckliche Linderung. Die Kindbetterinnen / bey denen der Nach-Fluß zu schwach ist / trincken Caffe mit grossen Nutzen / und bewahren sich damit vor vielen offt nachfolgenden Zufällen / wiewohl man es nicht zu offt / noch zu häuffig gebrauchen soll / damit es nicht die Milch mindere.

Diejenige Personen / welche mit häuffiger Leibs-Feuchtigkeit / und flüssigen wässerigen Geblüt belästiget sind / werden durch das tägliche Caffetrincken endlich etwas mager und leicht / verliehren einen guten Theil von ihrer übrigen Feuchtigkeit / und werden von den wässerigen Theilen des Geblüts befreyet. Es muß aber von solchen Personen bey nüchtern Magen getruncken werden. weil es mehr Würckung hat. Indessen muß man der Sachen nicht zu viel thun / weil aus dem Mißbrauch leichtlich andere Kranckheiten entstehen können / insonderheit wird versichert benehmen die Mannheit.

So jemand solche Bohnen nicht haben könte / der nehme die Bohnen unsers Landes / man hat auch angefangen Gersten und Haber zu rösten / wie Caffe zu bereiten und zu trincken.

Das andere Capitel.

Cacao. Chocoladen.

CAcao, ist der Kern einer fremden Frucht / von ungleicher Grösse / doch gemeiniglich so gestaltet und so groß als eine Mandel / ausser daß die Cacao etwas dicker aufgeschwollener und röthlichter ist; von artlichten Geschmack / aber ohne Geruch. Die Probe derselben ist: daß sie frisch / schwehr wichtig und gantz / auch wann es seyn kan / von dem grösten Caraquen auswendig schwärtzlich / inwendig dunckelroth / ohne Wurmstich / und Schimmel. Hernadez will / es werde diese Frucht vor dem Gebrauch in America geröstet. Es sind deren verschiedene Gattungen nach Unterschied der Bäume an welchen sie wachsen / deren zwey und die grosse und kleine Caraquen genennt werden. Die dritte aber die grosse und kleine Cacao. Unter diesen erwehlet man die erste sogenannte dicke Caraques zum Chocoladen.

Wie und wo sie wachse. Diese Frucht wächst auch auf einem Baum / welcher Arbor Cacavifera genennt wird / deren ausserstbeschriebener Frucht viererley Art ist / siehe Hernandez, Reb. Med. Nov. Hisp. Lib. 3. Cap. XLVI. pag. 79. Sie haben eine Gleichheit mit dem Citronen-Baum / so wol in Ansehung der Grösse als der Blätter. Trägt aber eine Frucht wie Melonen / in welchen die Cacao-Kern / welche nach Art der Granat-Aepffel-Kernen / liegen. Und sollen öffters sechtzig Kerne in einer Frucht gezehlet werden.

Wozu sie nutze. Diese Körner sind kalter dabey aber so nahrhaffter Natur / daß vorgegeben wird / es stecke in einer Nuß Cacao mehr Krafft als in einem gantzen Pfund Ochsen-Fleisch. Wie solches D. Valent. in Mus. Museor. p. 284. angemercket.

Es wird versichert / es haben die Americaner diesen bey ihnen also genannten Cacao-Saamen an statt der Müntz gebraucht / gleich wie andere Orientalische Völcker / Muscheln / Blätter und dergleichen an statt des Geldes ausgeben. In der Artzney ist er / ausser folgender Compolition bey den Wilden vielleicht in mehrerem Gebrauch als bey uns. Am allermeisten werden sie genommen zu Verfertigung der nunmehr sehr bekannten

Chocalade.

DIeses ist eine aus Cacao, Zucker und Gewürtzen bereitete Massa / deren Verfertigung hieher nicht gehöret. Unterdessen wollen wir denen / welche dieselbe kauffen / diese Nachricht allhie geben / daß es schwehr sey / die gute Chocolade zu erkennen und zu verspühren / ob alle darein gehörige Ingredienzien darunter kommen oder nicht. Dieses ist die Ursach / warum so gar ungleiche Urtheile von dieser kostbaren Materie gefället werden.

Man hüte sich nur vor allzusüssen / bittern / über die Masse nach Pfeffer und Näglein schmäckenden Chocolade; Hergegen soll man kein Bedencken haben / dergleichen Waar zu kauffen / wann sie hart und trucken ist / einen angenehmen fremden Geruch / und nachdem sie zubrochen wird / durch die dunckel-braune Massam weisse Striehmen gehen.

Diese Chocolade, wird wegen obbeschriebener Krafft der Cacao-Körner verordnet / vor schwache und kalte Mägen / vor Schwindsüchtige / vor verschleimte und unkräfftige beym Beyschlaff.

Das dritte Capitel.

Muscat-Nuß. Muscaten-Blüt.

Muscat-Nuß/ heist Lateinisch/ Nux mochata, Nux mytistica, Nux aromatica, Nucista. Italiänisch / Noce moscata. Frantzösisch / Noix muscade. Spanisch/ Nuez muscada, nuez de especia.

Ist ein runder harter und dicker Kern einer fremden Nuß/ äusserlich graulich und voller Runtzeln/ inwendig aber braun-röthlicht/ mit vielen Adern/ haben einen etwas bittern anhaltenden/ aromatischen Geschmack und lieblichen Geruch. Dieser Nuß-Kerne sind zweyerley Geschlechte/ runde und länglichte/ andere mögen sagen/ Männliche und Weibliche.

Und die sogenannte Königs-Nüsse sind gar rar. Die länlichten kommen uns auch so wenig zu Gesicht / daß man zweifelt/ ob solches ein besonderer Baum sey der sie trägt/ und ob sie nicht allein durch ein Natur-Spiel entstehen. Valentinus aber will mit einem teste oculato bezeugen/ daß dergleichen länglichte Nüß-trägende Bäume gefunden werden. Vid. Mus. Museor. p. 293.

Die Probe der guten Muscat-Nüß ist/ daß sie Aschenfärbicht und gleichsam marbrit / inwendig röthlicht / schwehr / dick und ölicht/ und wenn sie auf dem Reib-Eisen gerieben werden/ von starcken Geruch / dabey safftig und vor gewichtiger Schwehre seyen.

Wie und wo sie wachse. Die gemeine runde / wachsen auf einem Baum / welcher sich fast dem Pfersing-Baum vergleichet / ist mit vielen Aesten gezieret / hat schöne / grüne / lieblichriechende länglichte Blätter / die Blüht ist denen Birn- oder Kirschen-Blumen gleich: Nach diesen wachsen die Nüsse / fast gleich den Marillen. Die Nüsse selbst sind mit dreyen Schalen oder Hülsen überzogen: davon die ersten dick und grün: die Mitlere wird etwas goldgelb / so man Muscatblüht nennet: die dritte ist hart/ darinnen liegt die Nuß. Die langen Nüsse sind den runden an Kräffte bey weitem nicht gleich/ ob sie schon gröser sind.

Der Muscatnuß-Baum wächst häuffig in der Moluckischen den Holländern zu Lehen dienenden Insul Banda/ welche unter dem Æquatore liget: er blühet und grünet immer / und trägt des Jahrs dreymal Früchte/ als im April/ May/ und August / welche meinstens gegen dem Herbstmonat eingesammlet werden. Es pflegen die Weiber die Nüsse aus den Schalen zu machen/ die Blumen herab zu lösen / hernach wehlt und liest man die besten aus / dörret sie an der Sonnen / sondert die gelbe Schaale oder Muscatblüht darvon/ und wäschet die Nüsse hernach mit Kalchwasser / als dardurch sie am besten für aller Fäulung bewahret werden. Die Niederländische Kauffleut bringen die Muscatnuß aus bemelter Insul gantze Schiff voll / daß sie fast alle Länder damit versorgen können.

Wozu sie nutze. Die Muscatnuß / wie nicht weniger die Muscatblüht / hat viel öhlichte mit flüchtigem geistreichen Saltz vermischte Theile/ neben einer irdischen Substantz in sich / derowegen solche Nüß und Blüht eine aromatische / oder gewürtzte wohlerwärmende und trucknende Eigenschafft und Natur haben / das Haupt / den Magen und die Mutter stärcken / gelind zusammen ziehen / auch Schlaff bringen / und Schmertzen fristen / die Wind zertheilen / die Däuung befördern / den Ohnmachten / und dem Hertzklopffen widerstehen / das Erbrechen und Ruhr stillen.

So man will / kan man in Teutschland die Muscatnuß auch einmachen / wie an seinem Ort zu sehen / sie zertheilen die Wind / dienen wider die kalte Zustände des Magens und der Mutter / und stärcken die schwachen Leibes-Frucht bey schwangern Weibern.

Man destillirt aus den Muscat-Nüssen ein Wasser / vor erstbesagte schmertzliche Zustände.

Das Muscat-Oel ist gut zu den Wehtagen der Glieder und Sen-Adern / so sich vor Kälte erregen. Gleiche Würckung hat auch das destillirte Muscaten-Nuß-Oel / verzehrt alle böse Feuchtigkeiten des Leibs / machet einen guten Athem / und ist nutzlich wider die Gebrechen der Blasen.

Die **Muscaten-Blüth** / welche von den Kauffleuten auch öffters Macis, genennet wird. Ist eigentlich keine Blüht / sondern die mittlere Schaale/ welche die Muscat-Nuß wie ein Netz umgiebet: soll anfangs roth / nachmahl aber Goldgelb werden. Ist von Geschmack viel schärffer als die Nuß. Der gute Macis muß also schön hochroth seyn und in grossen Blumen und Stückern. Die Kleine und Bleiche / sind deßwegen nicht gut / weil sie vor Alter Farb und Kräfften verlohren. Dienen zu guter Nutzung der Speise/ geben einen lieblichen Geschmack und gelbe Farbe von sich. Sie hat gleiche Krafft mit der Muscatnuß selbst/ aber die Weisse ist an der Substantz subtiler. So ist sie auch kräfftig zu allen obgenanten Gepresten. Zertheilet sehr die Blähte / und dienet wol für das Hertz-Zittern. Fürnehmlich aber wird die Muscaten-Blüht gebrauchet / den kalten und schwachen Magen zu erhalten und zu stärcken / sie hilfft und befördert die Däuung. Das Oel so daraus destilliret wird/ hat eben die Kräffte als das gemachte Muscaten-Nuß-Oel.

Das Gummi/ ist eine kräfftige und gewisse Artzney / die schwachen Glieder in der Gliedersucht/ und den Podagra zu stärcken.

* * *

Indianische Nuß.

Die Indianische Nuß heist Lateinisch/ Nux indica. Italiänisch / Noce di indica: Frantzösisch / Noix des Indes. Spanisch / Coco de indias.

Die

Die Indianische Nüsse oder Meernüsse sind in den Apothecken wol bekannt: kommen von einem Baum / welcher sich den Palmen vergleichet / und von etlichen Palma Indica coccifera benamset wird. Die Früchte sind sehr groß / hangen an dem Baum / wie Melonen in grossen Rinden verwahret / auswendig schwartz-roth / hart und zähe / inwendig haben sie eine solche Substantz / welche zwischen den Fingern zerrieben / gleichwie Haar empfunden wird. Unter dieser Rinden ligt eine andere dreyeckichte / haarichte Schaale / die ist fornen anzusehen fast wie ein Menschen-Antlitz / sehr hart wie Horn / darinnen steckt der Kern / bald in Grösse eines Gans-Eyes / ist leer und hohl / eines Fingers dick / weißlicht-zähe / fett / süß / am Geschmack / wie Butter. Die besten seynd frisch / und geben inwendig einen süssen Safft von sich.

Diese Nuß hat viel öhlichte / aromatische mit flüchtigem Saltz temperirte Theil bey sich / dardurch sie die Eigenschafft hat zu wärmen / zu stärcken / das flüssige schleimige Geblüt zu erfrischen / die Lebens-Geister zu erwecken / das Hertz und Magen zu stärcken.

Die eingemachte Indianische Nüsse / welche zu uns gebracht werden / stärcken das Haupt und Magen / treiben den Stein aus den Nieren / dienen den magern und schwindsüchtigen Leuten / so man bisweilen ein Stücklein darvon zu sich nimmt.

Das vierdte Capitel.

Datteln.

DJe Frucht des Palm- oder Dattel-Baums heist Lateinisch / Palmula, Dactilus. Italiänisch / Datteri. Frantzösisch / Datte, le Fruit de la Palme. Spanisch / Datil.

Sind länglicht-runde den Eicheln gleiche Früchte / welche ein dünnes gelbes Häutlein haben / unter denen ein süsses schleimigtes Marck enthalten. In der Mitte liegt ein sehr harter länglicht-runder Kern / durch welchen der Länge nach ein Riß gezogen ist. / deren Probe ist / daß sie schön vollkommen groß ohne Runtzeln / auswendig röthlicht-gelb / und inwendig weiß / frisch / gantz ohne Wurmstich unzerquetschet und süssen Geschmacks seyen.

Wie und wo sie wachsen. Es wächst diese Frucht an einem schönen Baum / welcher der Palmbaum genennt wird / deren aber sehr viel Geschlecht sind / aber nur einer / die grosse Palmen / welcher auch der Dattel-Baum genennt wird / trägt diese Frucht. Die Oerter aber in welchen die Bäume wachsen / mögen derselben grossen Unterschied verursachen / daher sind auch dem Dattel-Bäum sehr vielerley Arten / es werden derselben in Persien / Syrien / Egypten und Möhrenland gefunden. In Italien / Spanien / und Franckreich / da es ein saltziges Erdreich hat / wird er mit Mühe und Arbeit in den Gärten gepflantzet / und trägt doch selten Früchte. In Teutschland wird er aber schwehrlich oder gar nicht aufgebracht.

Diese Bäume haben einen dicken Stamm an dessen Aesten viel grosse mit langen den Schwerdlein gleichen Blättern / unter welchen eine Blume verdeckt liegt / die sieht doch erstlich weiß / hernach aber die / wie Trauben aneinander hangende Datteln herfür lassen.

Wozu sie nützen. Diese Früchte haben eine zusammen ziehende Krafft / dahero sie das flüssige Geblüt erdickern / die Ruhren und Blutflüsse mässigen und stillen.

Aus den Datteln wird ein sonderlich Mittel wider den Harn gemacht. Das Pulver von Datteln gebrauchen etliche auswendig zu Reinigung der fressenden Schäden / zusammenziehung der gebrochenen schweissenden Aederlein / davon solche besagte Schäden immer erhalten werden / zu Verkleinerung des angelauffenen geschwollenen Zäpffleins / die Datteln werden in Wasser gesotten / welches die Kinder trincken / welche zur Schwindsucht geneigt sind / damit sie davon Nahrung haben sollen So sie aber den Verstopffungen sehr unterworffen / sind sie mehr schädlich als nutzlich / und kan dadurch erst eine Verstopffung in den Milch-Adern des Grösses / dadurch der Nahrungs-Safft natürlicher Weise gehen soll erwecken / mithin ein Abnehmen des Leibes verursachen

❀ ❀ ❀

Lorbeer sind auch eine Frucht / welche in unseren Landen nicht zur Vollkommenheit kommen / jedoch weil der Baum derselben in hieländischen Gärten um seinet willen gepflantzet wird / so ist auch der Frucht p. 301. schon gedacht worden.

Das fünffte Capitel.

Cocos-Nuß.

DJe Cocos-Nuß / heist Lateinisch Nux Indica. Ist eine mit dickem Bast und Schale umgebene oval-runde Nuß / diese hat erhabene Striemen / welche die Natur gleichsam in drey Theilge theilet. An Grösse einer starcken Manns-Faust gleich. Der inwendige Kern / ist süß / weiß / und fast so groß als ein Ey. In dessen Mitte sammlet sich ein sehr lieblicher süsser Liquor oder Feuchtigkeit / welche endlich vertrucknet. Man findet sie unterschiedlich / nachdem die Bäume sind / auf welchen sie wachsen.

Wie und wo sie wachse. Es kommt diese Frucht von einem Baum / welchen die Einwohner Klapper-Baum nennen / Lat. Clappus. Ist dem Palm-Baum gleich / und hat sehr hartes Holtz / stehet in Ost und West-Indien

Wozu sie nutze. Es hat diese fremde Nuß viele stärckende Nahrung-bringende öhlichte Theile bey sich / daher sie dienen können wider die Schwindsucht / wider Steinschmertzen. Aus den harten holtzigten Schalen macht der Drechsler allerhand Dinge / als Stockknöpff / Dosen / Becher / und dergleichen. Die Abfälle davon / soll man zu Dinten-Pulver nehmen können.

Das sechste Capitel.

Fisch- oder Doll-Körner.

DJe Dollkörner nennet man Lateinisch/Cocculæ, Cocculi. Cocci orientales. Baccæ levanticæ, Baccæ piscatoriæ. Frantzösisch/ Grains des Indes Orientales, des Coccitoques de Levant. Sind dunckel-braune Körner so groß als eine kleine Lorbeer/ aber etwas runder. Sind mit einer runtzlichten Haut umgeben wie die Muscaten / etwas grösser als Zisererbsen / gestaltet wie Nieren / mit doppelter Rinde begabet / ausser an Farbe braun. Der Kern soll am Geschmack bitter/ roth/ hoch von Farb / und ohne Wurmstich seyn.

Wie und wo sie wachsen. Es ist diese Frage / unter diejenige zu rechnen auf welche keine gewisse Antwort folget / dann einige meinen / es sey eine Art Nachtschatten/ andere ein Strauch/ welcher diese Frucht hervor treibet Wo sie aber wachsen/ ist leicht zu beantworten / indem man versichert sie kommen aus Malabar und Egypten.

Wozu sie nutzen. Der Kern der Doll-Körner / hat neben seinen irdischen Theilen etwas öhlichte mit bitter-ezendem fixen Saltz vermischte Theil bey sich verborgen / daher sie billig nicht so wol unter die purgirende Artzneyen / als unter die rechtschaffene scharffen Giffte gerechnet werden/ welche man keines wegs in den menschlichen Leib nehmen soll.

Es haben diese Körner eine sonderliche Krafft/ die Läuse auf dem Haupt der Kinder zu tödten und zu vertreiben / welches sehr offt mit guter Würckung erfahren worden.

Sonsten werden sie auch zum Fischfang gebraucht / zumahlen wenn die Fisch davon was weniges essen/ so werden sie gantz dumm.

❀ ❀ ❀

Krähen-Aeuglein.

DJe in den Apothecken so genannte Nux Vomica, welche weil sie keines wegs erbrechen macht/heissen wir billicher Nux Metela. Sie ist rund breitlich / eines Federkiels dick / flach/und von aussen weich anzurühren gleich ob sie mit Seiden überzogen wäre. Hat einen bitteren Geschmack / ist wegen Härtigkeit der inwendigen Substantz sehr hart zu verstossen. Der Baum / daran diese Frucht wächst/ ist noch unbekandt.

Die rechte Nux Vomica, oder Metela, ist grösser als die vorige am Umkreiß etwas umgebogen / auf einer Seiten hoch aufgeworffen / auf der andern aber flach und eben. An dem erhabenen Theil findet man fünff Aeugelein / unter diesen ligt der Saamen verborgen / welcher denen Aepffel-Kernen ähnlich. Beyde Früchte wachsen in Indien / sonderlich in der Insul Banda.

Die Krähen-Aeuglein haben ein recht narcotisches / auch wol etzendes / gifftiges Saltz in ihren übrigen irdischen und öhlichten Theilen verborgen / dahero sie auch in der Artzney gar nicht sollen gebraucht werden. Wann man solche Nüsse den Hunden und Katzen eingiebt / siehet man mit Verwunderung / wie solche Thiere/nach vielerley gichterischen Erschütterungen / getödtet werden.

Das siebende Capitel.

Cubeben.

CUbeben heissen Lateinisch / Cubebæ. Frantzösisch / Cubebe, Quabebe. Diese Körner vergleichen sich denen Pfeffer-Körnlein / mit kleinen Stiehlen. Haben einen scharffen nicht unlieblichen/ aromatischen Geschmack.

Wie und wo sie wachsen. Die Cubeben wachsen / wie Trauben-Beere an einem unseren Aepffel-Bäumen nicht unehnlichen Baum beysammen. Diesen Baum findet man häuffig in den Wäldern der Insul Java/ deren Einwohner bemeldte Körner / ehe sie solche verkauffen/ zu kochen pflegen / damit sie in entfernten Landen nicht können gepflantzet werden.

Wozu sie nutzen. Die Cubeben haben gleich andern Gewürtzen / einen guten Theil flüchtigen / balsamischen / scharffichten Saltzes bey sich/ hiemit die Eigenschafft zu erwärmen / Verstopffungen des Gekröses und anderen Drüsen zu eröffnen/ den Magen / Leber / Gehirn zu stärcken: vertreiben die Blähungen und Wind des Leibs/ und treiben Schleim und Sand durch den Harn.

Werden auch genommen zu einer dienlichen Magen-Treßney.

In den Apothecken werden die Cubeben zu den Speciebus aromaticis, Caryophyllatis und Diamoschi, Dulcibus Mesue genommen/ welche gar vortreffliche Würckung haben in allerhand Zuständen.

Die Zucker-Becker überziehen die Cubeben auch mit Zucker / wie den Coriander und dergleichen Saamen / dienen wider die böse Lufft / oder übelriechende Ausdämpffungen des Magens / daß man solche in einen Zimmer/ oder in Gegenwart einiger Personen nicht riechen möge.

Das achte Capitel.

Pimpernüßlein.

PImpernüßlein heissen Lateinisch / Pistacia. Italiänisch/ Pistacchio, Frantzösisch / Pistache. Spanisch/ Alfozigo. Sind längtlichte und eckichte Kerne einer Nuß / so an einem Theil etwas höher als an dem andern/ äusserlich / mit einer Purpur-rothen Schalen umgeben / inwendig grünlich. Zur Probe wird erfordert/

erfordert / daß sie frisch / dick und schwehr seyen. Die Kern selbsten müssen / schön roth / inwendig grün / und frisch seyn / eines süssen anhaltenden / nicht ölichten Geschmacks. Man hat deren zweyerley Gattungen / die Grosse und die Kleine.

Wie und wo sie wachse. Die Pimpernüßlein wachsen viel in Persien / Arabien / Syrien / und Indien / man bringet die meisten von Damasco und Alexandria nach Venedig / wiewohl sie auch um Neapolis / in Sicilia / und in etlichen Gärten zu Venedig wachsen / doch können sie an diesen Ort nie recht zeitig werden. Dieser Baum ist mit seinem Stamm / Rinden und Blättern dem Terbenthin-Baum so gar ähnlich / daß man den Unterschied kaum mercken kan. Die Nüsse hangen am äussersten Theil der Aeste / gleich wie Trauben / lustig anzusehen / auswendig haben sie eine etwas harte Schalen / darinnen ist ein weisser Nuß-Stein / in diesem liegt ein länglichter Kern / in der Grösse einer Hasel-Nuß.

Wozu sie nutzen. Die Pimper-Nüßlein haben einen ölichten / geistreichen / mit flüchtigem / alcalischen / milten Saltz temperirten Safft bey sich / daher sie die Eigenschafft haben / viel und gute Nahrung dem Geblüt zu geben / die Lebens-Geister zu stärcken / auch die Venus aufzuwecken / und die zähen Flüsse zu erweichen und aufzutrocknen.

In Italien geniesset man die Pimpernüßlein neben den Mandlen und Feigen zur Fasten-Speiß. Sie sind gut den flüssigen Leuten / denn sie zertheilen den zähen Schleim / deßhalben reinigen sie die Lungen und Brust / dienen zu der verstopfften Leber / stärcken sie samt den Mägen / benehmen den Grausen und Unwillen / bringen Lust zum Essen / sind gut den magern Leuten / und geben Krafft der Natur nach ausgestandenen langwührigen Kranckheiten.

Zu Venedig macht man Marcipan von diesen Früchten / welcher sonderlich für alte und kalte Manns-Personen vor gut gehalten wird / daß sie der Liebe ingedenck seyn mögen und können.

Aus diesen Kernen kan man auch Täfelein bereiten / zu erstbesagter Würckung.

Wilde Pimpernüßlein.

Die wilde Pimpernüßlein heissen Lateinisch / Nux vesicaria, Pistacium sylvestre, Staphylodendron. Italiänisch / Pistacchio salvatico. Frantzösisch / Pistache sauvage. Spanisch / Alfocigo salvage.

Dieser Baum ist mit Stamm / Aesten / Rind und Blättern / fast dem Holder ähnlich. Hat weißlich- und braunlichte Blühte. Die Früchte stecken in grünen Hülsen oder Blasen / sind roth und kleiner als die Haselnuß / welche dem Magen-Unwillen bringen / und keinen Gebrauch in der Artzney haben / siehe oben. Es wächst dieser Baum so wohl in Teutschland / Franckreich / und Italien. Er blühet im May und seine Frucht zeitiget erst im Herbstmonath.

Das neundte Capitel.

Gemeiner Pfeffer.

Der Ost-Indianische gemeine Pfeffer heisst Lateinisch Piper. Italiänisch / Pepe. Frantzösisch / Poivre. Spanisch / Pimienta. Bestehet aus runden schwartzen und runtzlichten Körnern / einer Erbsen groß / von scharff brennendem Geschmack und Geruch. Es gibt dessen Pfeffers zweyerley Geschlecht / der Runde und der länglichte. Andere theilen ihn der Farb nach ein / in den Schwartzen und Weissen. Dieser soll von jenem herrühren durch eine künstliche Beitzung / welches aber andere widerlegen und glauben / es wachse ein weisser Pfeffer in Indien. Am klügsten meinen die jenige zu seyn / welche sagen / der weisgewachsene komme nicht in unsere Gegenden / sondern der weis gemachte. Auf den gemeinen schwartzen Pfeffer wieder zu kommen / so ist zu wissen / daß der der beste Pfeffer ist welcher nicht sehr runtzelicht / nicht verlegen oder wurmstichig / sondern frisch / schwer / herb / schwartz / und am Geschmack scharff ist. Man verfälschet auch den Pfeffer / aber dieser Betrug wird erkannt / so man die Körner ins Wasser legt / denn der falsche Pfeffer zergehet / nachdem er weich worden / aber der rechte Pfeffer bleibet gantz.

Wie und wo er wachse. Der runde wächst auf zarten Reben / die sich zu den andern nächsten Bäumen gesellen / und daran auffsteigen. Die Frucht oder der Pfeffer wächst zusammen gedrungen / wie Trauben. Im October werden die Beere gesammlet / an der Sonnen etliche Tage gedörrt / bis sie schwartz und runtzelicht werden. Der runde weisse Pfeffer wird etwas unzeitig eingesammlet / und geschälet / darum ist er nicht so scharff / als der Schwartze mit der äussern Schaalen.

Der lange Pfeffer wächst sonderlich in Bengala, Malabar, und andern Asiatischen Ländern: wird aber nicht zur Speiß / sondern meistens zur Artzney gebrauchet und theurer denn der andere verkaufft.

Wozu er nutze. Der Ost-Indische Pfeffer ist warm und trucken im vierdten Grad: hat ein scharffes / flüchtiges / häuffiges / alkalisches Saltz und wenig Oel bey sich / daher sehr gute Eigenschafften / überall durch zu dringen / zu eröffnen / die dicken Säffte zu erdünnern / und der Säure zu widerstehen.

Der Pfeffer stärcket den schwachen kalten Magen / verzehret den sauren Schleim desselbigen / macht den natürlichen Sauerteig flüchtig und gut / befördert die Däuung / macht Lust zum Essen / und vertreibet die Bläste.

Es ist ein sonderliches Pulver / Species fortes, genannt / man braucht es / so man etwas starck würtzen will. Nimm schwartzen Pfeffer 2. Loth. Ingber ein Loth / des besten Saffrans ein halb Quintlein / Nägelein / Galgant / jedes ein Quint-

Quintlein: stoß alles zu einem reinen Pulver.

Es werden viel Leut gefunden / welche wider das kalte oder frieren des Fiebers langen Pfeffer nehmen.

Es wird auch ein Pfeffer-Korn-Oel destillirt / welches an Kräfften und Tugenden dem Nägelein-Oel gleich ist. Es gibt aber viel weniger Oel als das andere Gewürtz.

West-Indianischer Pfeffer.

DEr West-Indische Brasilianische / oder Calecutische Pfeffer heist Lateinisch / Siliquastrum, Piper Indicum, Piper Brasilianum, Piper Calecuticum. Italiänisch / Pepe cornuto, Pepe d' India. Frantzösisch / Poivre des Indes occidentales.

Der West-Indianische Pfeffer ist zwar ein fremd Gewächs aber in Teutschland schon zimlich bekannt / dieweilen er von den Gärtnern in Scherben gezielet wird.

Matthiolus ist zwar der Meinung / daß man den West-Indischen Pfeffer gleich dem gemeinen / in den Speisen brauchen mag: Rembertus Dodonæus aber vermeldet / daß es nicht gut seye weilen solcher der Leber und anderen innerlichen Gliedern Schaden zufüget.

Das zehende Capitel.

Krämer-Nägelein.

KRamer oder Gewürtz-Nägelein / heissen Lateinisch / Caryophylum, Caryophyllum aromaticum. Italiänisch / Garofolo. Frantzösisch / Cloud-Girofle. Spanisch / Clave de Girofle. Sind die Frucht / oder der Anfang und Satz der Frucht eines Baums wie Nägel formirt / welche oben vier Spitzlein / und in deren Mitte runde zugeschlossene Knöpfflein oder Blüthe haben; unten aber zugespitzt / zusammen gedruckt und etwas runtzlicht. Ist eines aromatischen Geschmacks / annehmlichen Geruchs / und von dunckel-brauner Farbe. Die beste sind schwartz / fest und schwehr / an Geschmack ohne Staub scharff und beissend / und so man sie zudruckt / geben sie eine ölichte Feuchtigkeit von sich.

Wie und wo sie wachsen. Der Nägelein-Baum gleichet mit seinem Stamm und Holtz dem Buchsbaum / mit der Rinde dem Oelbaum / an Grösse unserem Kirsch-Baum / mit denen Blättern dem Zimmet-Baum / ausgenommen / daß sie kleiner und runder sind. Blühet erstlich weiß / darnach grün / und zuletzt roth. Wann die Blüth durch böses Wetter verderbet wird / so kommen andere / und endlich die Frucht / welche zu zehen / ja zwantzig aneinander stehen. Kommen heut zu Tag meinstens aus der Moluckischen Insul Amboina, weil die Holländer / wie Valent. bezeuget / die Tenaren gestande Bäume ausrotten / und hergegen auf besagter Insul Amboina viele pflantzen lassen.

Wozu sie nutzen. Die Nägelein haben viel scharffes mit flüchtigen Saltz vermischtes Oel / daher sie alle dem Zimmet zugerechnete Eigenschafften in höherem Grad besitzen. Werden daher in der Speiß und Artzney mit groffen Nutzen gebraucht. Sie dienen wider alle Kranckheiten des Haupts / so von Kälte ihren Ursprung haben / als da ist der Schlag / Krampff / Zittern / Unempfindlichkeit der Glieder / Blödigkeit des Magens / Würgen und Erbrechen / Ohnmachten des Hertzens und dergleichen.

Man destillirt ein Oel aus diesen Nägelein / welches gar fürtrefflich ist in vielen Gebrechen / und absonderlich in dem Zahnweh.

Der gemachte Nägelein-Balsam / wendet Ohnmachten verhindert den Schlag / Schlagsucht und Gichter.

Das eilffte Capitel.

Cappern.

DIe Cappares oder Cappern heissen Lateinisch / Capparis. Italiänisch / Capparo. Frantzösisch / Capres. Spanisch / Alcaparras.

Es haben bisher einige diese Cappern unter die Früchte gezehlet / da hergegen andere behaupten es seyen nur Augen und unzeitige Blumen-Knöpffe eines Sträuchleins. Diese sind gut wenn sie klein sind und ihre Stiele noch haben. Die unterschiedene Oerter in welchen sie wachsen macht einige Ungleichheit. Die Spanische sollen den Vorzug haben.

Wie und wo sie wachsen. Das Gewächs / worinnen diese Knöpffe wachsen / ist ein dornichtes Stäudlein / mit Stacheln wie an der Brombeer-Staude. Die Blätter gleichen bey nahe dem Quittenlaub. Die Frucht ist fast den Oliven ähnlich / welche so sie sich aufthut / ein weiß wohlriechendes Röslein bringet / nachdem die Blum abfällt / bleibt eine lange Eichel / die ist voller Kern / wie ein Grant-Apffel. Man versichert / daß die Cappern von Alexandria ohne Stachel wachsen / und viel grössere Beer haben / als die andern. In Arabien wird eine Art gefunden / in Grösse der Baum-Nüssen: sind gar scharff und hitzig. Die in Africa blähen den Leib hefftig. Die in Apulien machen Erbrechen und Unwillen des Magens. Die vom rothen Meer und Lybia gebracht werden / sind sehr scharff / also daß sie Blattern im Mund erwecken / und das Zahn-Fleisch verzehren. Die besten bringet man aus Italien / Candien / Cypern / und von Lyon aus Franckreich / mit Saltz und Essig eingemacht. Und wie solches geschehe / haben Reisende also ausgesagt / nehmlich / es nehmen die Einwohner besagter Länder die Cappern-Knöpfflein vor Aufgang der Blume / und legen sie etliche Stunde in Schatten / in welchem sie so viel nöthig ist / welck werden und in allzugrosser Sonnen-Hitze nicht

aus-

nicht auereissen / hernach werden sie in ein Hafen mit Essig gethan / und acht Taz lang darinn gelassen. Nach Verlauff dieser Tage truckt man sie aus und erfrischet sie mit neuem Essig / lässet es wieder eben so lang stehen / und verfähret hernach zum dritten mahl mit ihnen / wie gesagt worden. Alsdann kommen sie in die Fäßlein / in welchen wir sie zu sehen bekommen.

Wozu sie nutzen. Die Cappern / so wol Frucht als Rinden von der Wurtzel ist bitter / scharff und herb / hat viel ölicht-alcalisches Saltz / mit rauhen irdischen Theilen vermischt / in sich. Sonderlich aber hat solches Gewächs die Eigenschafft / alle Säure zu tödten / hiemit die davon in Leber / Miltze und faul-Fleisch entstehende Verstopffung aufzulösen und zu heilen.

Die Cappern mit Saltz und Essig eingemacht / wie man sie zu uns bringt / soll man nicht roh essen / dann also sind sie dem Magen ein unangenehmer Gast / ja schwächen denselben und bringen zugleich Durst: derohalben muß man sie zuvor einwässeren und quellen lassen / damit sich das Saltz wohl darvon abschweiffe / darnach mit Essig und Baumöl wie einen Salat bereiten / und im Anfang der Mahlzeit essen: also reitzen sie den Lust zur Speiß / streiffen den Schleim vom Magen ab / öffnen die Verstopffung der Leber und des Miltzes / befördern den Harn / vertreiben die Würme / den Scharbock / und das viertägige Fieber / seynd den melancholischen Naturen sehr dienlich.

Es wird in den Apothecken ein Oel aus Cappern gemacht welches eine besondere Krafft hat / die Schmertzen / Geschwulst / Verstopffung und andere Zufälle des Miltzes wegzunehmen.

Das Zwölffte Capitel.

Banillen.

Banillen / welche auch Vainillen / Vainigliæ genennt werden. Sind lange gleichsam gepreste Hülsen oder Schoten / welche in der Länge aber nur einen Zoll haben. An Farbe sind sie inn- und auswendig schwartz-braun und gläntzend. Sind voller kleiner Körnlein / eines fetten gewürtzten Geschmacks und Bisam-Geruchs. Wo sie gut sind so sind sie groß / schwehr und frisch / ohne Runtzel / voller Kerne und Fettigkeit.

Wie und wo sie wachsen. Das Gewächs / woran die Banillen wachsen / ist eine Art der Winden / die schwartze Blümlein trägt / nachdem diese abgefallen / kommen die Hülsen. Nach deren Zeitigung werden sie abgenommen und behutsamlich gedürret und in Bündelein gebunden / zur Verschickung in auswärtige Länder.

Worzu sie nutzen. Diese Hülsen und Kerne haben ein flüchtiges Saltz / mit einem durchdringenden Oel / und daher die Krafft zu erwärmen / zu zertheilen und zu stärcken den Magen / Mutter und andere nervose Glieder. Treiben dabey den Harn / sind gut dem weiblichen Geschlecht in vielen Zuständen. Insonderheit werden sie unter der Chocolade gebraucht / ihr einen annehmlichen Geschmack zu machen.

Das dreyzehende Capitel.

Brust-Beerlein.

Die Brust-Beerlein heissen auch Sebesten. Es gibt aber derer zweyerley. Die schwartze und die rothe. Die schwartze sind wie unsere Pflaumen anzusehen / welche wie die Eichel ein kleines weisses Hütlein auf sich / inwendig aber süsses Fleisch und ein Steinlein haben. Die rothe Brust-Beerlein werden auch welsche Hagenbutten genennt / Jujubæ. sind so groß als eine Olive / und haben einen Roßmarin-Geschmack / müssen frisch seyn / und die Hütlein und braunrothes Fleisch haben.

Wie und wo sie wachsen. Die schwartze wachsen an einem Baum / welcher dem Pflaum-Baum nicht ungleich. Die rothen aber hangen an den stachlichten Aesten eines Baums / der sich am Stamm anwindet / und führet leine braunrothe Rinde / darunter Holtz ist wie Hagendorn.

Wozu sie nützen. Die Brust-Beerlein sind temperirter Natur / erweichen den zähen Schleim / und lindern die scharffe / saltzigte Feuchtigkeiten / davon allerhand Flüsse herrühren. Sind gut für Husten / Heiserkeit und dergleichen Brust-Zuständen. Das Electrum Diasebesten Montagnanæ oder die Brust-Beer-Latwerge / ist in Abgang gerathen / hergegen ist der Syrupus Iujubinus in besagten Zuständen annoch in stätem Gebrauch.

Das vierzehende Capitel.

Grosse und Kleine Rosin.

Die Rosinen heissen in Lateinis. Sprach Uvæ passæ. Sind gedörrte oder getrucknete fremde Weintrauben / von unterschiedlicher Grösse / Farb und Güte / doch müssen die Schönen vollkommen / bräunlicht / und süß seyn. Man theilt sie aber in dreyerley Species, die Gröste / Grosse und Kleine. Die zwey ersten nennet man grosse Rosin / oder Zibeben / auch Meertrauben / die kleinen aber nur schlechthin Rosinen oder Weinbeerlein auch Corinthen. Bey Kauffung derselben muß man zusehen / daß sie unvermischet bleiben.

Wie und wo sie wachsen. Der Trauben Nahme gibt zu erkennen / daß die Rosinen an Weinstöcken wachsen. Nur ist sichs zu verwundern über die Grösse deselben. Indem solche in die Höhe wachsen als wie die Bäume / und eine Frucht derselben wol 200. Pfund wägen kan. Wie solches verschiedene Authores bezeugen. Die Art die grossen Rosinen zu dörren / ist diese / daß die Besitzer derselben den Stiel biß über die Mitte überzwerch einschneiden / damit denen Beeren der Saffts-Zugang gehemmet werde / und die Sonne sie austrücke. Wo nun solches geschehen / werden sie abgenommen / und versendet. Die kleinen Rosin aber werden nach ihrer Zeitigung abgebröcket / von den Stielen und Kammen abgelöset / und an der

Sonne gedorret / darauf schüttet man sie in dazu schickliche Magazinen oder Gewölbe / so hoch aufeinander / daß die eigene Last sich so hart zusammen presset als wir es an ihnen wahrnehmen.

Wozu sie nutzen. Die grosse und kleine Rosinen / sind temperirter Natur / mildern deßwegen die scharffe Feuchtigkeiten / ohne den Nahrungs-Säfften zu schaden. Daher ist es / daß sie denen Schwind- und Lungensüchtigen gut sind / gleichwie sie in hitzigen Fiebern den Durst löschen und in Verstopffungen den Leib erweichen / und öffnen. Wobey doch zu erinnern / daß bey dem Genuß der grossen Rosinen die Kerne ausgeworffen werden / weil sie Verstopffung bringen.

Das funffzehende Capitel.

Baumwolle.

DJe Baumwolle / Cattun / wird Gassipium genennt. Ist eine sehr zarte weisse Wolle / welche in kleinen / den Nüssen gleichen Knöpffen wächset. Die Probe derselben bestehet darinn / daß sie weiß / zart und lang seyen. Und weil die Länder / in welchen sie wächst / einen grossen Unterschied machen / so ist zu wissen / daß die von Malitha und Broda vor die beste gehalten werde.

Wie und wo sie wachse. Die Blätter des Gewächs / an welchem die Baumwolle wächst / ist einem Brombeer-Strauch nicht ungleich / trägt viel schöne gelbe Blümlein / darinnen ein Ovaler Knopff / welcher endlich so groß / als ein Tauben-Ey wächst / und endlich in drey Theile aufblatzet und so groß wird / als ein Hüner-Ey. So dann zeiget sich die weisse Wolle / welche bey gutem Wetter abgenommen wird. Wächst in Cypern / Barbarey / Schmirnen.

Wozu sie nutze. Die Baumwolle wird entweder gesponnen oder gecartetzet zu vielen Haus-Nutzen angewendet / insonderheit werden einige Art Kleider damit gefüttert / oder wann sie gesponnen / zum Catun genommen.

❀ ❀ ❀

Es ist auch seit einiger Zeit die Watte / oder Huarte bekannt worden. Diese hat mit der Baumwolle viel Gemeinschafft / und Gleichheit / wird aber nicht gesponnen / sondern zu Unterfütterung der Schlaff-Röck und dergleichen Kleidung angewendet.

Ohne mehrere dergleichen Früchte anzuführen / gehen wir zu dem Säfften und Hartzen.

Das sechzehende Capitel.

Mastix.

MAstix heist Lateinisch Mastiche, Resina lentisima, Italiänisch / Mastice. Frantzösisch / Mastic. Spanisch / Alatiga. Ist nichts anders / als ein subtiles schönes weisses gleichsam gekörntes Hartz so von dem Mastix-Baum herkommt / eines anhaltenden Geschmacks und Geruchs. Muß schön vollkommen / einfärbig und ohne Staub seyn; je weisser / je besser / Die unterschiedliche Oerter in welchen der Mastix-Baum stehet / und die Art des Abflusses verursachet einige Ungleichheit unter dieser Waare. Daher kommt der Mastix in Sorten / und der auserlesen.

Wie und woher er entstehe. Der Mastix kommt aus einem Baum / der Mastix-Baum genennt. Dieser wächst in Italien in grosser Menge / nicht allein auf den Feldern / sondern auch auf den Gebürgen und am Meer.

Aus diesem Baum tropffet das Mastix-Gummi von sich selbst / doch wird der Baum auch geritzet. Den allerbesten findet man in der Insul Chio / und dorten her bringt man das meiste Gummi oder Hartz / welches man Mastix nennet.

Dieser Baum wird zwar in Spannien / Portugall / und sonderlich in Franckreich / auch in der Menge gefunden / trägt oder bringt aber keinen Mastix her für.

Es finden sich auch zweyerley Arten dieses Baums / der hohe und niedrige. Der hohe hat die Länge eines mittelmässigen Baums. Der niedrige ist in Italien gemein / hat keinen rechten Stamm / sondern wächst mit Gerten auf / wie die Haselnuß-Stauden. Beyde haben Blätter wie der Myrrhen-Baum / ausser daß sie kleiner / fett und mürb seyn. Die Frucht ist wie röthliche Beer- oder Weintrauben. Es geben diese Baum einen scharffen Geruch von sich / daß sie das Haupt damit beschwehren.

Der Mastixbaum hat in allen seinen Theilen einen herben / anziehenden balsamischen Safft / und eine zusammenziehende trockne Natur. Der Mastix aber ist der aus dem Baum geflossene Balsam / welcher mit einem rechten aromatischen flüchtigen temperirten Saltz-Geist vergesellschafftet / hiemit die Eigenschafft hat / alle scharffe / saure ezende Feuchtigkeiten zu versüssen / und also auch gefährlichen Durchbrüchen und Blutflüssen / durch eine balsamische gelind anhaltende Krafft / zu steuren.

Mastix ist ein gutes Mittel zu dem Magen: Ist gut für die Ruhr / macht einen guten Athem / und ziehet den Schleim vom Haupt / und machet sie ausspeyen.

kommt

Kommt unter eine Salbe wider alle Bauch-Flüsse. So sind auch bekannt die Mastix-Pillulen / welche gelind laxiren / wie die Franckfurter Pillulen / behüten den Magen vor allerhand kalten Schlag- und Brust-Flüssen / stärcken das Haupt / vertreiben desselben Flüß und Schmertzen; erhalten das Gehirn / Augen und Ohren bey ihren natürlichen Kräfften / und reinigen die Mutter von allen überflüssigen unreinen Feuchtigkeiten.

Man hat das gemeine Mastix-Oel / und das destillirte / deren das Letztere weit stärckere Kräfften hat als das Erste / und wird mit Salben und Pflastern vermischet.

Ein geist-reiches Wasser wird auch daraus bereitet / so trefflich dienet in der Ruhr / und dergleichen Zuständen.

Das siebenzehende Capitel.

Storax. Styrax.

STyrax heisst Lateinisch / Styrax, Storax. Italiänisch / Storace, Frantzösisch Storax. Spanisch / Estoraque Ist ein hartzigtes äusserlich gelb- rothes und festes / aus verschiedenen Stücklein bestehendes / schaff und riechendes Gummi. Das beste Styrax-Gummi aber soll fett / gelb / völlich und wohlriechend seyn / und wenn man es zwischen den Händen zerreibt / gleich einen Honig-Safft von sich geben

Es finden sich dessen mehr als eine Sorte / den es fliesset entweder aus der von sich selbst auf reissenden / oder verletzten Rinde ein gantz wohlriechendes schönes Gummi oder Hartz / welches zweyerley nehmlich trocken / Styrax sicca, so in den Apothecken Styrax calamita, und ein fliessendes / Styrax liquida, geheissen Das fliessende ist ein fetter öhlichter Safft / in der Dicke eines Balsams / schwartz-braun / und so scharff-riechend / daß es wegen allzu starcken Geruchs unlieblich fürkommt.

Wie und woher es entstehe. Es ist schon gesagt worden / es fliesse aus einem Baum. Dieses ist ein Baum / an Länge und Gestalt fast dem Quitten-Baum gleich / hat doch viel kleinere Blätter. Dessen Blüht ist der Pomerantz-Blüth ähnlich / weiß / wohlriechend. Die Frucht ist fast rund in der Gösse einer Haselnuß. Dieser Baum wächst häuffig in Cicilien / Syrien / wie auch auf dem Romanischen Boden. Man pflantzet ihn auch in andern Ländern und Europäischen Gärten / er gibt aber keinen Gummi von sich.

Wozu es nutze. Das Styrax-Gummi hat viel balsamische / öhlichte mit etwas flüchtigem temperirten Saltz vermischte Theil / derentwegen es die Tugend hat / zu erwärmen / zu erweichen / zu zertheilen / das Haupt Brust Magen und Mutter zu stärcken / die scharffen Flüsse zu versüssen / und dieselbigen von der Brust und Lufftröhren zu vertreiben. Es hat auch die heimliche Schärffe / gelind zu laxiren.

In den Apothecken werden gewisse Pillulen / Pilulæ de Styrace, von diesem Gummi und andern Sachen componirt, welche eine treffliche Würckung haben / den von einem scharffen gesaltzenen Fluß entstandenen trockenen Husten zu stillen. Sie dienen sonderlich wohl denen Schwangern / welche mit gefährlichem Husten geplaget.

Man machet ein wohlriechendes Pulver in Säcklein zu thun / und solche zu den Kleidern zu legen / damit sie den guten Geruch annehmen. Man nutzet den Styrax auf viele andere Weise in stärckenden Kräuter- Käpplein / wolriechenden Rauch- Pulvern / Pomaden / Magen-Pflastern und dergleichen / wie solches mit mehrerem in folgenden Büchern zu sehen.

Das achtzehende Capitel.

Myrrha.

MYrrha heist Lateinisch / Myrrha. Italiänisch / Mirra. Frantzösisch / Myrrhe. Spannisch / Mirra. Ist ein hartzigtes truckenes Gummi / in gelb-braunen und röthlichten Stücken / durch welche graue oder weisse Striemen gehen / schmeckt bitter und dabey gewürtzt / riecht starck und unannehmlich. Die beste Myrrha ist allenthalben gleichfärbig / leichtbrüchig / nicht schwehr / wohlriechend / am Geschmack bitter und etwas scharff / solche aber wird bey uns selten gefunden / weil er gemeiniglich schon veraltet und verdorret ist.

Wie und woher sie entstehe. Dieses ist ein Gummi oder hartzigter Safft eines Baums in Arabien / in denen Wäldern / da auch Weyrauch wächst. Es wird zu uns gebracht aus Egypten von Alexandria dahin die Araber ihre edle Gewürtze täglich führen.

Wozu sie nutzen. In der Myrrhen stecken viel öhlichte / balsamische / und saltzigte scharffe / bittere und scharffriechende Theil / mit welchen sich auch unterschiedliche irdische gelind anhaltende vermischet befunden. Daher dieses Gummi die Eigenschafft hat zu eröffnen / zu erweichen / zu verdünneren / zu zeitigen / und aller Fäulung zu widerstehen dem dicken Geblüt seine natürliche consistenz und Kreiß-Bewegung wider zu bringen / die scharffen sauren Feuchtigkeiten zu lindern / die Galle zu vertheilen / Leber und Magen zu stärcken.

Aus den Myrrhen kan man mit Brandwein einen Extract machen / das man hernach in allerhand Pillulen zu Wiederbringung der verlohrnen Monat / zu Stärckung des von der Gallen verderbten Magens / zu Vertreibung der Würmen / und Reinigung des Geblüts / gebrauchen kan.

Sie werden genommen zu einer Essentz / die auch herrlich rücket.

Das destillirte Oehl aus Myrrhen / tödtet und treibet die Würm / bewahret das Geblüt vor Fäulung / und behütet also den Menschen vor Pestilentz / und andern ansteckenden Seuchen / eröffnet

die verstopffte Mutter / bringt die verstandene monatliche Reinigung wieder / eröffnet auch die verstopffte Leber.

Sie wird als ein herrliches Specificum genommen zu einem Præservativ oder Bewahrungs-Mittel vor die Pest / zu Tödtung und Austreibung der Würm / ꝛc. Sonderlich ist den Paracelsi Elexir Proprietatis wegen der Myrrhen hoch zu halten / dessen Beschreibung und Würckung in folgenden Büchern bekannter werden / nehmlich: Es stärcket und erwärmet den Magen / Gedärm / Leber und Miltz / bewahret das Geblüt vor Fäulung / und erwecket guten Appetit.

In die Magen-stärckende auch Wund- und andere Pflaster / in digestiv-Sälblein wird die Myrrhen ebenmässig sehr nutzlich gemischet. Ingleichen zu Uberschlägen / zu Vertheilung der Wässerigten Feuchtigkeiten / an geschwollenen Füssen / und was dergleichen mehr seyn mag.

Das neunzehende Capitel.

Weyhrauch.

Weyhrauch heist Lateinisch / Thus, Olibanum. Italiänisch / Incenso. Französisch / Encens. Spanisch / Encienso. Ist ein bleich-gelbes hartes / durchsüchtiges aus kleinen Körnern und Stücklein bestehendes Hartz / von bitteren Geschmack und Geruch. Der beste Weyrauch aber ist weiß / klar / und unzertheilt / rund / fett / lässt sich bald anzünden / und reucht wohl: ist leicht mit den Zähnen zu zermalmen / und klebt nicht an / wie der Mastix. Man hat dessen vornehmlich viererley Sorten / 1. den grossen oder das Männlein / 2. den länglichten oder das Weiblein. 3. den Erbsen- und 4. den klein-körnichten Weyhrauch.

Wie und wo er wachse. Der Weyhrauch und Myrrhen-Baum sind Nachbarn / denn sie wachsen beyde in Arabien / in einerley Wälden / doch nicht an allen Orten / sondern meistens in Reich Arabia / in Saba / welches heut zu Tag Zibith heisset / von da wird der Weyhrauch in die Türckey / und hernach ferner hin und wieder in Teutschland gesendet. Die Völcker so denselben sammlen / werden genannt Mynäi / die lassen keinen Fremdling darzu / die Bäume zu beschauen. Sie hauen in die Bäume / mit einem Eisen / und verwunden selbige / dann fliesset der Safft heraus / welchen sie in untergebreiteten Decken oder Matten auffangen / damit er nicht unrein werde. Es bleibt aber auch vieles davon an den Bäumen hängen / welches der allerbeste ist / und das Männlein genannt wird / absonderlich wann er im Sommer geflossen ist / dann da ist er sehr weis / da hergegen der / welcher im Frühling heraus gehet / röthlich bleibt. Welches aber / insonderheit / was die Myrrhen-Bäume angehet / mehr durch die gemeine Sag als durch der Sachen Gewißheit bey uns zu beweisen.

Wo zu er nutze. Der Weyhrauch hat viel hartzig-balsamische / mit wenig flüchtigem Saltz und etwas irrdischem vermischte Theil / dardurch er die Krafft hat / das Verfehrte zu heilen / scharffe gesaltzene Flüsse zu versüssen / und gelind zu stopffen und anzuhalten. Daher er gut ist zu Vertreibung der Haupt-Schmertzen / der Migraine / rother trieffender Augen.

In kalten Flüsse und übrigen Feuchtigkeiten / des Haupts / pfleget man etliche Körner des besten Weyhrauchs / Nachts vor dem Schlaff zu verschlucken / und sich wohl darbey zu befinden.

Andere sind der Meinung / der Weyhrauch stärcke das Gedächtnus / so man in dem Zeichen des Scorpions / Morgens / Mittags / und Nachts vor dem Schlaff die Körner hinab schlucke.

Sonsten wird der Weyhrauch auch zu allen Wund-Salben und Pflastern gebraucht / dieweilen er durch seine balsamische Theil sehr heilsam ist / und scharffe etzende Feuchtigkeiten gewaltig versüsset / wie sich dann auch noch andere vortreffliche Würckungen / bey folgenden Kranckheiten selbst klärlich äussern werden.

Das zwantzigste Capitel.

Balsam.

Der Balsam heist Lateinisch / Balsamum. Italiänisch / und Spanisch / Balsamo. Französisch / Beaume. Zum Unterschied aber wird darzu gesetzt / der wahre Orientalische Balsam / Balsamum verum orientale. Ist ein heller / ölichter / weisser oder auch gelblichter / wohl schmeck- und riechender Safft. Dieser Safft wird hoch gehalten / insonderheit wo er nebst beschriebenen Qualitäten / diejenige Proben ausshält / welche die Scribenten von demselben fordern. Nehmlich / wann er sich 1. auf warmen Wasser ausbereitet / und wann es kalt wird / wieder zusammen ziehet / wann er 2. in die Milch getropfft wird / diese gerinnt und dick wird / und 3. auf dem Tisch keinen Flecken läst: Ja wann er 4. unversehrt durch die warme Hand schwitzet / welche letztere Probe aber selbst probirens bedarff.

Die verschiedene Theil dieses Gewächses geben auch verschidene Balsam / wie dann aus dem Stam der Safftbalsam / Opobalsamum; aus den Aesten / Xylobalsamum, und aus der Frucht Carpobalsamum, in den Orientalischen Ländern bereitet wird.

Wie und wo er wachse. Es fliesset der Balsam aus einem Gewächs / welches einige eine Pflantze / andere einen Strauch / und wieder andere ein kleines Bäumlein nennen / welches versichert / daß dieses, Balsam-Gewächses etliche Geschlechte gefunden werden. Der gemeine Glaube ist / es sey ein kleines Bäumlein / mit wenigen Blättern / so denen am Mastix-Baum gleich / und immerdar grünen. Sein Holtz solle gummoß seyn oder hartzicht / auswendig röthlicht / mit langen / dünnen gummosischen / wohlriechenden Aestlein / welche / so man sie anrühret an den Fingern kleben. Tragen weisse wohlriechende Blümlein / denen auch

ein

ein gelber/in schwartz-rothen Hülsen eingeschlossener/ wohlriechender Saamen nachfolget / darinn ein Honig-dicker/ gelber/ bitter und schärfflichter/ nach dem Opobalsamo riechender Safft enthalten; in dem übrigen der Figur und Grösse nach der Frucht des Terbenthin Baums gleich. Wächst von sich selbsten in Reich Arabien / von dannen er in Egypten gebracht / und heut zu Tag allda gepflantzet wird. Der Balsam selbst wird von dem Junio an bis zu dem September/ und also in denen heissen Sommer-Monathen gesammlet. Ob aber dieser rechte Balsam in grosser Menge und unverfälscht in Europäische Länder komme / wird gezweifelt.

Wozu er nutze. In dem Safft-Balsam/ findet sich ein recht gelindes balsamisches Oel/ neben vielem flüchtigen temperirten Saltz: daherd ihm die Eigenschafft erwächset / zu erdünnern / zu vertheilen / zu reinigen / zu heilen / zu eröffnen/ Schmertzen zu stillen / zu erwärmen / und den Magen zu stärcken. Es wird dieser Balsam/ so man denselben / wie gesagt / frisch und gerecht bekommen kan/ für eine Wunder-Artzney gehalten / auch in den Wunden der Senn-Adern und Gebeinen. Man kan ihn entweder allein / oder mit dem Gelben Cyprianischen gebrauchen. Da er dann die gereingen Wunden nicht nur geschwind heylet / sondern auch die schwehreren zur Heilung befördert / allen Zufluß verhütet / auch die in solche Wunden fliessende Säffte / vor der schädlichen scharff-etzenden Säure behütet und versüsset. Daher er auch die böse um sich fressende fistulosische Geschwehre säubert / reiniget und derselben Heylung beschleuniget.

Dieser Balsam wird ferner gebraucht / wider giffrige Thier-Bisse. In dem langwiehrigen von lautem Schleim herrührenden Fiebern/wie auch in Husten / in Verstopffungen der Reinigung. Ist er in Hauptflüssen sehr gut / stillet den Schmertzen der Ohren/ und zertheilet die Flüß / davon das Ohren-Klingen / Sausen und Brausen/ ja das schwache Gehör selbsten herrühret. Und anders mehr.

Folgen kürtzlich etliche Geschlechte des Safft-Balsams.

Peruanischer Balsam.

Das andere Geschlecht ist der Indianische oder Peruanische Balsam / Balsamum occidentale, Balsamum ex Peru, Balsamum Indicum novum, Balsamum Peruvianum. Dieser Balsam fliesst aus einem Baum/ unter dessen Rinde dieser Safft verborgen / welcher / so er alt wird weit lieblicher riechet / als wenn er annoch frisch ist. In dem Frühling fasset man diesen aus der Rinde fliessenden Safft in kleine Geschirrlein/ welches eben der berühmte Peruanische / weisse / wohlriechende Balsam ist / und von den Indianern Cabureicica genennet wird / so da einen schärfflichten und etwas bitteren Geschmack hat. Dieser Peruanische Balsam hat viel flüchtig-temperirtes Saltz in seinem häuffig öllicht-balsamischen Safft verborgen/ und hiemit die Eigenschafft / zu erwärmen / zu erweichen / zu vertheilen / das Haupt / Nerven/ Magen und Mutter zu stärcken; kalte Flüß zu verzehren / Schmertzen zu stillen / und alle Wunden zu heilen.

Etliche Tropffen von dem Peruanischen Balsam Morgens nüchtern in Brühe offt eingenommen/ vertreibt den kurtzen Athem/ verzehret die zähen Flüß und Schleim auf der Brust / erwärmet und stärcket den Magen / bewahret vor Haupt und Schlagflüssen/ stillet das Grimmen / zertheilet die Wind/ und eröffnet die Verstopffung der Gekröß-Adern/ heilet innerliche Geschwär / sonderlich in der Lungen; erwärmet die erkaltete Mutter/ und macht fruchbar/ reiniget die Nieren / und treibt den Schleim und Sand daraus.

Auswendig kan er mit allen Wundbalsamen/ Salben/ Pflastern sehr nützlich vermischt/ und zu allen/so wohl Fleisch- als Nerven-Wunden gebraucht werden. Sonderlich stärcket er auch gantz allein die verwundeten Nerven und Spannadern.

Kombt unter einen überaus köstlichen Schlagbalsam / welcher an die Schläff / den Scheitel und unter die Nasen gestrichen / vor Flüsse bewahret/ dieselbe zertheilet/ das Gehirn / Hertz und Lebensgeister erquicket / und die Ohnmachten/ Gichter und Schlaffsuchten vertreibet.

Man machet wohlriechende köstliche Rauchkertzlein in Fürstlichen Zimmern zu gebrauchen: Solche Kertzlein bißweilen angezündet/ riechen wol/ stärcken das Gehirn und Gedächtnus/ und sind sehr lieblich zu gebrauchen.

Durch die Destillation bekommt man erstlich ein geistreiches Wasser / hernach ein gar vortreffliches Oel.

Balsam aus Tolu.

Das dritte Geschlecht ist der Balsam aus Tolu; Balsamum Tolutanum, foliis Ceratiæ similibus, quod candidum est. Also nennet man den balsamischen/ rothen/ dicken / kleberichten/ lieblich-süssen / nach Limonien oder Vepel-Reben riechenden Safft / welcher aus der verwunden Rinde eines / unsern nidrigen Fichtenbäumen sich vergleichenden Baums / ausfliesst. Ist an Eigenschafft und Tugenden dem Peruanischen Balsam gleich/ wird aber wenig oder gar nicht zu uns gebracht.

Copaiba Balsam.

Das vierte Geschlecht ist der Copaiba oder Copaipha Balsam/ Copaiba, Arbor Balsamifera Brasilliensis fructu monospermo. Dieser Baum ist sehr groß / mit rothem Holtz / hat ablang-runde Blätter/ etwan 4. bis 5. Finger lang/ und halb so breit: die Frucht ist in ablangen Schotten/ so groß als ein Finger/ braun / hält einen Kern in der Grösse einer Haselnuß / welcher mit einem schwartzen Häutlein überzogen/ zimlich ungeschmack. Aus der verwundten Rinde dieses Baums fliesst der balsamische Safft so starck daß man offt in wenig Stunden bis auf 10. ℔. desselben sammlen kan.

Dieser unlieblich-riechende Balsam hat einen flüchtigen säuerlichten milden Geist / neben vielen öllicht-balsamischen Theilen bey sich und daher die Eigenschafft zu reinigen/ zu erweichen/ und zu heilen/ die Schärffe der Feuchtigkeiten in den Wunden in sich zu schlucken säubert die Nieren/ und Saamengefäße/ und heilet die innerliche Verfehrung derselben.

Dieser Balsam ist auch ein herrliches Mittel / die frischen Wunden alsobald wieder zu heilen / denn er durch seine / den Nerven und Membranen unschädliche Tugend den Zufluß aller Säfften und Feuchtigkeiten in die Wunden verhindert / und also die Heilung wacker beschleuniget.

Fünff bis 6. Troxffen dieses Balsams alle Morgen und Abend in Brühen eingenommen / kan die von scharffem Saamen eröffneten Aderlein nach und nach wieder heilen / und hiemit den venerischen schmertzhafften giftigen Saamenfluß stillen. Beyneben ist es ein gutes Mittel / zu Stillung der Harnstrenge / wenn dieser Balsam in dem gesottenen Peterleinwasser eingenommen wird. Im übrigen hat er fast gleiche Kräfften mit dem Opobalsamo, und dem Peruanischen Balsam.

Das ein und zwantzigste Capitel.

Euforbium-Safft.

Euforbium heisst Lateinisch / Euphorbium. Malabarisch / Schadida. Calli. Ist ein gelblicht-hartzigtes Gummi / welches aus länglichten und gleichsam röhrichten Stücklein / welche einen scharff-brennenden widrigen Geschmack / ohne sonderbahren Geruch bey sich führen. Es gibt dessen zweyerley Sorten / wie aus folgendem abzunehmen.

Wie und wo er entstehe. Das Gewächs / welches diesen Safft den Ursprung giebt / ist wie man glaubt eine Staude / bey Mannes-Höhe aufwachsend. Sein einfach aufsteigender Stamm ist mit einer dicken auswendig braun-grünen Rinde umgeben / um welcher eine weiche safftige / weisse Materi an statt des Holtzes ligt / daraus so wohl / als aus der verwundten Rinde ein Milchsafft häuffig fliesset. Hat wenig Blätter / und zwar drey an einem kurtzen / dicken / flachen Stiel; und auch drey von einem Stiel hangende Blumen / mit fünff dicken / festen / scharff / bleichen-grün-gelben Blättern gezieret. Die Frucht ist flach / grün-weiß / auch etwas rötlicht / eines zusammenziehenden Geschmacks / wächst in den Provintzen Asiä.

Aus der verwunden Rinde nun wird der scharff-etzende Milchsafft / in Schläuche oder Gläser gesammlet / hernach durch das Kochen zu einem dicken / weißlichten Safft gemacht / und also in ledernen Schleuchen in fremde Länder verschicket. Er wird aber offt mit der Sarcocolla, und andern Gummi verfälschet. Für eine andere Art des Euphorbii hält man den in kleinen durchscheinenden gelben Kügelein sich befindenden Safft / welches aber anders nichts / als voriger erdickter / und zu solchen Kügelein formirter Safft zu seyn scheinet. Der beste ist lauter / weiß und gelblicht / scharff-etzend und brennend.

Wozu er nutze. Der Euphorbium-Safft hat ein flüchtig sehr scharff-etzendes mit einigen Schwefeltheilen vergesellschafftes / und dahero auch brennendes Saltz / darum es billich unter die hefftigst purgirenden Artzney-Mittel gezehlet ist / ja gar innerlich nicht soll gebrauchet werden.

Obwohlen solcher Safft ein gifftig-etzende Natur hat / so sind doch etliche Bauren-starcke Mägen anzutreffen / welche denselben auf 4. 6. bis 10. Gran / mit 12. bis 15. Gran Weinstein- oder Wermuth-Saltzes / und Zimmet oder Muscatnuß vermischt / erdulten / und dardurch von vielen schleimigen Feuchtigkeiten purgiret werden können.

Besser aber wird dieser Safft auswendig gebraucht / wie denn desselben Oel mit andern Nerven-Oelen vermischet / die Schlaffsucht vertrieben / kalte Flüß zertheilen / und die lahmen Glieder wieder zurecht bringen kan.

Das Pulver von dem Euphorbio ist von den erfahrnen Wund-Aertzten sehr köstlich in Säuberung der faulen angeloffenen Beinen erfunden worden / denn so man es trocken über die Gebein streuet / so wird alle in dem Bein sitzende corrosivische Säure dadurch aufgeschlucket / verzehret und hiemit der Natur Zeit gegeben / das Faule von dem Guten auszustossen.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

Scamonien-Gummi.

Dieses heisset Lateinisch / Scammonium. Italiänisch / Scammonia. Frantzösisch / Scammonée. Spanisch / Escamonea.

Ist ein hart-hartzigtes Gummi / eines scharffen und eckelhafften Geschmacks / auch unliebelichen Geruchs. Die beste wird von Antiocha gebracht / ist wie ein Gummi / hell / brüchig / gelb / nicht sonderlich schwehr / an die Zung gehalten / milchicht / doch nicht scharff erhitzend / sonsten es eine Anzeigung wäre / daß Wolffsmilch darunter vermischt seye. Es werden bey denen Materialisten zweyerley Sorten gefunden / die Feine und die Mittelmässige.

Wie und woher er entstehe. Die Scamonien kommt aus der Wurtzel eines Krauts / welches nach der Botanicorum Meinung einer Winde gleichet. Dessen sind zwey Geschlechte / das erste ist die Syrische Scammonien / diese bringt aus einer Wurtzel viel zähe / schwancke / dreyer Elen lange Zweige. Die Blätter vergleichen sich dem Epheu. Die Wurtzel ist lang und dick / wie ein Arm / darzu weiß / auch eines schwehren Geruchs und voller Saffts. Diesen Safft sammlet man aus der Wurtzel / lässt ihn tocken werden / alsdann wird er Scammonium genennt. Man bringt ihn von Alexandria aus Egypten und Syrien gen Venedig. Es ist sich nicht zu verwundern / daß dieser Safft gefälschet zu uns gebracht wird / dieweil die barbarischen Völcker ihres Nutzens halben die Wurtzel samt den Blättern zerschneiden / und den Safft mit Gewalt heraus drucken / damit sie viel verkauffen können / da doch der rechte Safft nur aus der Wurtzel ein wenig hinwieder zerschnitten / heraus lauffen solle. Daß aber bißweilen aus einem Stuck eine grosse Dosis ohne Beschwehrnus / hingegen eine kleine Dosis hefftig purgiret / ist die Ursach / dieweil die Scammonien gar offt mit der Wolffs-Milch vermischet wird.

Die

Die andere ist/ die Montpelierische Scamonien/ wächst aus einer Zaserichten Elen langen Wurtzel.

Ist ein wenig röthlicht/ wenn man sie käuet/ knastlet sie/ und so man sie in dem Mund hält/ ist sie scharff mit einer Süsse.

Etliche gebrauchen diesen Safft für die rechte Scamonien. Daher die Masilienser in Franckreich mit der Monpelierischen Scammonien und der Colophonien/ die wahre Scamonien also wissen zu verfälschen/ daß man den Betrug schwehrlich finden kan.

In den Apothecken nennet man den rothen Safft auch Scammonium wenn er aber präparirt ist/ wird Diagridium genennt.

Wozu sie nutze. Dieser Safft ist hitziger Natur/ führet ein scharffes/ hartzichtes Saltz bey sich und hat dadurch die Eigenschafft/ den Leib zu purgieren/ auch wol/ da man ihn nicht vorsichtig eingibt/ Entzündungen zu erwecken.

Paulus Ægineta meldet/ daß dieser Safft dem Magen schädlich seye/ und ihne leichtlich verderbe. Mesues setzet noch hinzu/ daß er auch die Därm im Leib/ und alle andere innerliche Glieder verletze/ das Geäder eröffne/ und dem Hertzen zu wider seye. Fernelius zeiget an/ man solle diesen Safft keinem jungen oder alten Menschen/ auch keiner schwangeren Fraueu/ oder schwachen Person eingeben/ sondern allein starcken Leuten. Es sollen auch denselben diejenigen nicht gebrauchen/ so mit einem hitzigen Fieber/ oder sonst einer geschwinden Schwachheit angegriffen sind. Dieweil dann dieser Safft so gefährlich purgieret/ muß man mit gutem Bedacht damit umgehen/ auf daß er nicht mehr Schaden als Nutzen bringe.

Dieses sollten etliche gewinnsüchtige Apothecker/ welche sich als Doctores nicht allein dem gemeinen Mann/ sondern auch hohen Standspersonen vorstellen/ billich zu Hertzen nehmen/ dann gleichwie sie sich gemeiniglich mit der Scammonien betriegen lassen/ also geben sie hernach diese wider alle Kranckheiten ehrlichen Leuten ein/ dadurch bey vielen nicht die edle Gesundheit/ sondern der bittere Tod befördert wird. Gleichwohl lässet sich theils das Magisterium dieses Purgiersaffts/ theils auch das mit Schwefelrauch durchzogene Scammonien-Pulver annoch sehr wohl und nützlich/ andere Purgir-Artzneyen damit zu stärcken/ gebrauchen. Man muß aber allezeit präparirten Weinstein/ oder Wermuthsaltz/ oder andere dergleichen Kräuter-saltz darzu mischen/ damit sich der Purgir-Scammonien-Safft in den Därmen nicht anhänge/ und Brandt erwecke.

Das drey und zwantzigste Capitel.

Benzoin.

Benzoin/ oder wolriechender Asand/ heisst Lateinisch/ Belzoinum officinarum, Benivinum, Asa dulcis. Ist ein wohlriechender Safft oder Gummi. Es werden aber desselben dreyerley gefunden: das erste ist wie Mandlen gestaltet/ wird auch Amygdaloides genennet/ hat weisse Flecken/ und wird bey nahe für das beste gehalten. Das andere ist etwas schwärtzer/ und wird wegen seines schlechten Geruchs für das geringste und wolfeilste gehalten. Das dritte endlich ist schwartz/ aber dem Geruch nach das lieblichste/ hat wegen so lieblichem Geruch den Namen Benivini de Boninas bekommen. Alle drey Gattungen werden untereinander verkaufft. Das beste aber ist dannoch durchsprenget/ mit weissen Körneren vermenget/ sehr lieblich riechend/ und den Weyrauch ähnlich. Es zerläst sich allein in Brandtwein/ Oelen/ wie auch in dem Gelben von Eyern.

Wie und woher er entstehe. Die erste Sorte des Benzoins kommt aus Siam/ einem Asiatischen Königreich/ wie auch aus Sumatra einer unter Siam gelegenen Insul aus Camibodia und Java. Die andere aus Siam. Die dritte ausgedachtem Sumadra/ fliessen aus jungen Bäumlein/ wiewol keine Gewißheit ist/ ob es ein grosser Baum seye.

Wozu er nutze. Dieses edle Gummi hat einen subtilen Schwefel/ neben etwas flüchtigem Saltz bey sich/ darum ihme die Eigenschafft zugeschrieben wird zu zertheilen/ Schleim sonderlich der Brust aufzulösen/ die Haut zu säuberen/ und einen lieblichen Geruch zu erwecken.

Inwendig wird dieses Gummi wenig gebraucht/ jedoch werden die Blumen oder Flores, und das Magisterium auf etliche Gran schwer mit anderen Sachen vermischt/ in alten Husten/ Lungen-Geschwären und dergleichen/ bißweilen mit Nutzen innerlich eingegeben.

Auswendig aber ist desselben Gebrauch vielfältig/ wie es denn zu allerhand wohlriechenden Sachen gezogen wird. Als zum Exempel einen köstlichen Bisamapffel zu machen/ oder auch wohlriechende Rauch-Kertzen.

Sonderlich ist das Benzoin-Gummi berühmt/ die Felcken und Masen des Angesichts zu vertreiben/ die Haut desselben klar/ schön/ und rein zu machen und zu erhalten.

Fürnemlich aber wird die sogenannte Jungfrauen-Milch/ damit sich nemlich die galanten Jungfrauen gern zu waschen pflegen/ aus diesem Gummi zubereitet.

Das vier und zwantzigste Capitel.

Teuffels-Dreck.

DIeser heist Lateinisch Asa fœtida. Ist ein hartzigtes Gummi / bestehet aus weissen / gelben/ fleischfarbigen Stücklein. Den Namen Teuffels-Dreck aber hat dieser Safft wegen seines abscheulichen bösen Gestancks überkommen: Der beste riechet etwas nach Knoblauch/ und hat einen bitteren/ scharffen beissenden Geschmack. Es ist die feine und die gemeine Gattung.

Wie und woher er entstehe. Es ist noch strittig / wo das Gewächs sey / aus welchem der Teuffels-Dreck fliesset/ nach Jacobi Bietii Bericht/ kommt er aus einer Art Bach-Weyden und aus Verwundung der Wurtzel und Stengel/ hernach werde er trucken und zu Knollen.

Wozu er nutze. Dieses Gummi hat einen unreinen / hartzichten / subtilen Schwefel / neben einem flüchtigen / säuerlichten Saltz-Geist bey sich / dahero einige Tugend zu erdünnern / zu zertheilen / aufzulösen / zu heilen / und Mutterwehe zu vertreiben.

D. Joan. Schröderus, weyland Stadt-Artzt zu Franckfurt/ schreibt in seiner Pharmac. medic. chim. lin 4. class. 2, daß die / welche mit der fallenden Sucht behafftet/ so bald sie einen Rauch von dem Teuffels- und Bocks-Horn empfinden/ mit dem Anstoß dieser leydigen Kranckheit angegriffen werden.

Denen Weibern aber / so mit Mutter-Auffsteigung zimlich geplaget sind / kan man solchen Dreck für die Nasen offt halten/ biß diese Mutterbangkeiten fürüber.

Streicht man in den Winter solches Gummi an die warmen Oefen der Stuben/ so wird man vor unleidentlichem Gestanck in etlichen Tagen es nicht mehr bewohnen können.

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Gummi Guttä.

DIeses Gummi heist Lateinisch / Gutta Gamandra, Gummi gutta, Catagauma, vel Gemu, Gummi Peruanum; Gutta cambodia, Succus Cambrici, Ghitta, jemou. Ist ein erharteter doch glatter Gold- gelber hartzigter Milchsafft oder Gummi/ von scharffen Geschmack.

Wie und woher es entstehe. Davon seynd von Alters her viele Meynungen gewesen/ am besten ist es also / wann wir sagen es habe seinen Ursprung aus einem bißher noch nicht wol bekannten Indianischen Gewächs/ vielleicht aus einer Indianischen Wolffs-Milch / Esulâ Indica. Es wird aus der Sineser Landschafft zu uns überbracht.

Wozu es nutze. Dieser Safft hat ein Vitriolisch scharff-äzendes Saltz/ mit etwas schweffelichten Theilen bey sich verborgen/ und daher die Eigenschafft / übersich und untersich starck zu purgieren/ Wasser und Schleim auszuführen/ auch innerliche Verstopffungen aufzulösen. Es wird deswegen unter andere Sachen gemischet und gebraucht / wann man sich etwan starck erzürnet/ daß die Gall in den Magen zusammen gerunnen/ auch davon ein bittern Mund/ Bangigkeit des Hertzens/ Auffstossen und Unwillen / starckes Drucken über den Magen bekommen: oder wann sich sonsten durch schlechte Däuung des Magens ein häuffiger zäher Schleim in demselben gesammlet/ und dadurch solche Zustände ereignen.

In der Wassersucht wird es zu Abtreibung der Wasser nutzlich eingegeben / wie denn vielen hierdurch geholffen worden.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Campher.

DEr Campher oder Camffer heist Lateinisch/ Camphora, Caphura, Cafura, Italiänisch/ Camfora. Frantzösisch/ Camphre, Camfre. Spanisch/ Camfor. Ist ein schneeweisses/ durchschneidendes Gummi eines scharffen/ bittrichten / aromatischen Geschmacks/ und sehr starcken widrigen Geruchs.

Der gute Campher hat eine weisse Farb ohne Flecken/ ist durchsichtbar/ wie ein Crystall / reucht wol/ brennt leichtlich/ also daß er seine Flammen noch in dem Wasser erzeiget: so man ihn destillirt/ bleibt nichts zuruck: wird leichtlich von dem Lufft verzehret/ und verschwindet wie ein flüchtiges Saltz: ferner schmeltzt er bald in einem heissen in der Mitte zerschnittenen Brod / denn wenn er darinnen trocken und hart wird/ ist er verfälscht. Dieweilen aber der Campher sich verzehret/ soll man ihn in einer von Marmorstein/ Zinn oder Bley gemachter Büchsen aufbehalten/ und Hirß-Flachs- oder Flachssaamen darzu legen. Andere verwahren ihn auch mit etlichen Gran Pfeffer.

Wie und wo er wachse. Der Campher fleusst aus einem Baum/ welcher sich dem Nußbaum vergleicht/ hat weißlichte Blätter/ wie die Weyden. Es ist aber des Camphers zweyerley: der eine wächst in der Insul Burneo; der andre in China. Der erste wird in unsere Landschafft wenig gebracht/ dahero kostet auch 1. Pfund allein so viel / als des andern ein Centner. Der Chinesische Camffer wird gleichsam zu runden Stücklein gestossen / und in Europam geführet.

Wozu er nutze. Der Campher ist bey nahem anders nichts/ als ein Sal volatile oleosum, oder flüchtig-saltziges Oel/ welches dannenher die Tugend und Eigenschafft hat/ aller Fäulung des Geblüts zu widerstehen/ die Schärffe der gifftigen Feutigkeiten zu hemmen und zu versüssen/ den Schweiß zu treiben/ alle Verstockungen des Geblüts aufzulösen / zu vertheilen/ die wütende Lebensgeister in eine sanffte Ruhe zu bringen; das stockende Geblüt um das Hertz herum zu erdünnern/ und in seinen natürlichen Fluß und Bewegung zu bringen/ den Gichtern zu steuren.

Man braucht den Campher in hitzigen Fiebern/ wider die Stürme an der fallenden Sucht / und Gichtern/ Zahn-Schmertzen/ Hitze der Zungen.

Man

Man macht einen nutzlichen Uberschlag vor den kalten Brand / darunter der Campher ein wichtiges Specificum ist.

Schwangere Weiber sollen sich für dem Campher hüten / auch muß man ihn denen Weibern / welche seinen Geruch nicht leiden können / nicht gebrauchen / wann sie Mutter-Schmertzen haben.

Er wird genommen zu einer Artzney wider das Erbrechen.

Es werden verschiedene Wasser gemacht / welche von dem Frauenzimmer hoch gehalten werden / weil sie das Angesicht reinigen / unter welchen Campher das Beste thut.

In der Taubsucht / wie auch in pestilenzialischen Kranckheiten / ist der Campher ein herzliches Mittel / weil es die wütende Lebens-Geister zur Ruhe bringt / und einen sanfften Schlaff erwecket.

Henisius ein berühmter Medicus in Italien zu Verona / hat destillirte Aest'ein und Citronen-Rinden-Oel unter das mit gutem fettem Bolo destillirtes Campher-Oel vermischet / und zu unterschiedlichen malen cohobirt / damit hat er ein überaus treffliches Mittel wider die Pestilentz und andere gifftige Seuchen bekommen / mit welchen er so schöne Curen in der Pest zu Verona gethan / daß man ihm eine Triumph-Säule aufgerichtet.

Das destillirte Campher-Oel wird sonderlich verlanget / man kan es aber nicht haben / weil noch gar wenig Chymici solches in Menge machen können. Das gemeine Campher-Oel aber / so anders nichts ist / als Campher in Mandel-Oel zerlassen / wird wider das Zahnwehe gerühmt.

Wann man des Nachts in einem kleinen wohlverschlossenen Gemach oder Zimmer / Brandwein / darinnen Campher wohl zerlassen / in einem Schüsselein auf die Glut setzet / und also wohl ausdämpffen lässt / hernach mit einem brennenden Liecht in das Gemach trittet / so wird in einem Augenblick der Lufft des Zimmers gantz entzündet werden / und bey den Unwissenden grossen Schrecken erwecken; die Flamme aber verschwindet bald / und zündet nichts an.

Campher benimmt die unkeusche Gelüst / auch so man nur daran reucht / nach dem alten Sprüchwort:

Camphora per nares castrat odore mares.

Das Sieben und zwantzigste Capitel.

Galban und etliche andere Gummi.

Dieses Gummi ist dem Weyrauch ähnlich: das beste ist gelb / körnlicht / lauter / fett / nicht holtzicht / das etwas von seinem Saamen und Kraut in sich hat / und starck riechet.

Wie und woher es entstehe. Galben- oder Gabenkraut heisst Lateinisch / Metopium, Ferulago, Ferula Syriaca, Ferula fœmina. Ist ein Geschlecht des Feru krauts / und wächst in Syrien. Die Blätter sind kleiner als des Roßfenchels. Die Wurtzel ist Aschenfarb / eines Fingers dick / und voll hartzigen Saffts. Es bringt Kronenblumen / wie das Ferulkraut. Der Saamen gleichet dem Angelica-Saamen / und ist eines lieblichen Geruchs.

Wozu er nutze. Der Galbansafft ist warm im dritten / und trocken im andern Grad: führet ein öhlicht-schleimiges / säuerlichtes Saltz bey sich / dardurch solches Gummi besser in Wasser als in Oel sich zerlässt / und darneben alle die Tugenden hat / welche dem Ammoniac Gummi zugeschrieben werden. Es wird deswegen gebraucht / vermög des Dampffs die Menses wieder zu bringen / und die tode Frucht auszutreiben. Dieser Dampff verjaget auch das Ungeziefter.

In den Apothecken wird ein Pflaster von Galbensafft gemacht / welches dem Aufsteigen der Mutter wehret / und derselben böse Blähungen vertreibet. Lindert auch den Schmertzen der Hühner-Augen.

So man dieses Gummi destilliret / gibt es ein Oel / welches in den Mutterwehen und Bauchgrimmen fürtrefflich ist / in und um den Nabel gesalbet. Man kan es auch mit destillirtem Lorbeer- und Chamillen Oel vermischen / und also gebrauchen.

Bdellium Gummi.

Dieses Gummi heist sonsten auch Lateinisch Belchon, Malathram, Maldacon, seu Madelcon. Ist ein braunrother bitterlicher Safft / welcher keinen unlieblichen Geruch hat / und sich leicht anzünden lässet. Für das beste hält man / welches bitter / durchscheinend / wenn mans bricht / fett / so es gerieben wird; weich / das leicht zerlassen wird.

Wie und woher er entstehe. Dieses Gummi fliest aus einem Baum in Medien / Arabien und sonst in Ost-Indien.

Wozu es nutze. Dieser Safft hat einen säuerlicht-flüchtigen Saltzgeist / neben etwas öhlichten Theilen bey sich / und daher die Eigenschafften zu verdünneren / zu erweichen / zu zertheilen / zu eröffnen / Schweiß zu treiben / Sand und Schleim aus den Nieren auszuführen / den starcken Fluß der guldenen Ader zu stillen.

Welche mit starcken scharffen zähen Flüssen auf der Brust behafftet / können von diesem Gummi / samt anderen Mitteln / Pilulein machen lassen / und täglich davon / zu Milterung der scharffen Flüssen einnehmen.

Sonsten aber wird er in den Apothecken zu allerhand Pflastern gebraucht / als zu dem Emplastro Diaphoretico Mynf. Emplast. de Meliloto Mesue. Emplast. Styptico Crollii. Emplast. Apostolicone Nicol. Alexandrini &c.

Gummi Animæ.

Das Gummi Animæ, Gummi vel Resina Animæ, ist theils Americanisch / theils Orientalisch. Das Americanische ist ein weisses durchscheinendes Hartz / so in neu Hispanien aus den verwundten Bäumen fleust / und einen lieblichen Geruch von sich gibt / auch dem Weyrauch nicht unähnlich ist. Das Orientalische ist dreyerley: 1.

Dunckelgelb/ glänzend und scheinend. 2. Schwartz liecht/ wohlriechend / welches der Myrrhen etwas gleich. 3. Bleichgelb. Es wird aber allein das Americanische oder Occidentalische gebraucht/ als welches das Lieblichste ist / darunter für das Beste gehalten / so da bleichgelb / granulirt / ölicht / wenn es gebrochen wird Citronenfarb; eines sehr lieblichen Geruchs / und angenehmen Geschmacks / auch auf der Glut leicht zerschmeltzet.

Wie und woher sie entstehe. Dieses ist aus vorhergangenem offenbar / nemlich aus West-Indien / und insonderheit aus Brasilien / von da kommt es nach Spanien und Portugal/ und so fort/ wo es verlanget wird.

Dieses Hartz hat viel reine schwefelichte Theile/ neben einem flüchtigen / mit säuerlichtem Saltz bey sich/ und also die Tugend zu erweichen / zu zertheilen/ das Haupt / Gehirn und Nerven zu stärcken / die Lebensgeister zu erquicken/ und den Schweiß zu treiben.

Es wird dieses Gümmi allein auswendig gebraucht/ und zwar unter die Fluß-Rauch zu Stärckung der Glieder / Vertheilung der Flüsse/ wie auch zu Erwärmung des Gehirns / zu Stärckung des Gedächtnuß.

Das Acht und zwantzigste Capitel.

Gummi Tacamahaca.

DAs Tacamahaca Gummi/ heisst Resina Tacamahacæ, Arbor Populo similis resinosa altera. Ist ein hartziges Gummi/ eines starcken Geruchs/ bleichgelb an Farb/ unter den Zähnen gehet es gleich zu Pulver / bald aber wiederum zusammen und läst sich wie Wachs ziehen; hat einen bitterlichten zugleich etwas aromatischen nicht unlieblichen Geschmack. Auf der Glut gibt es einen anmuthigen Rauch von sich.

Wie und woher es entstehe. Solches Gummi fliesset aus einem verwundeten Baum in America / welcher sich dem Papel-Baum vergleichet/ dessen Frucht braunroth ist / wie Poeniensaamen/ die Blätter aber ablang-rund und zerkerbt.

Wozu es nütze. Es hat dieses Gummi viel ölicht-klebrigte Theil/ neben einem säuerlichten temperirten Saltz in sich/ und dannenher die Eigenschafft wacker zusammen zu ziehen / Schmertzen zu stillen / den Zufluß der Feuchtigkeiten zu verhindern / auch wohl zu resolviren und zu vertheilen.

Dieses Gummi widerstehet den Mutter-Ohnmachten / wird genommen zu einem Magen-Pflaster / welches den Magen stärckt / und seiner Däuung verwunderlich hilfft/ stillet das Erbrechen und die Ruhren/ vertheilet die Winde. Wenn es über die Hüfft und ander Glaiche geschlagen wird / so wird es deroselben Schmertzen und Wehetagen / so von kalten Flüssen herrühren / nach und nach verzehren und stillen.

Tacamahaca auf Pflaster gestrichen / vertreibt gar offt durch Zertheilung der Flüssen das Zahnwehe. Daher es von etlichen Wund-Aertzten für ein grosses Geheimnuß gehalten wird.

Folgen kürtzlich noch einige andere Gummi.

Gummi Caranna.

DJeses Gummi / so sonsten auch Caragna; Tlahueliloca, Quahuitl, i. e. Arbor insaniæ genennet wird. Ist ein fettes zähes/ bleichgelbes Hartz/ welches in Blätterh / damit es nicht zusammen klebe / aus America geführet wird: fliesst auch aus einem verwundten Baum / hat einen stärckeren Gerusch / als die Tacamahacà. In dem übrigen hat es gleiche Eigenschafft und Würckung mit demselbigen / zertheilet oder geschwinder/ und heilet auch die verwundten Nerven und Spann-Adern.

Es wird auch ein Pflaster wider das Podagram daraus gemacht / und auf die podagerische Glieder mit trefflicher Würckung gelegt / denn es vertheilet die Geschwulst / und stillet allen Schmertzen.

Das Neun und zwantzigste Capitel.

Sarcocolla.

DAs Sarcocolla ist ein granulirtes braunlicht-gelbes / bitteres / dem Weyrauch ähnliches Gummi / welches aus einem stachlichten Baum in Perside fleust. Das beste ist das frische / bleiche / bittere/ klebrig-schleimige / lufftlöcherige / so sich in Wasser leicht zerläst; wenn man es an das brennende Liecht hält / so siedet es erstlich / hernach bekommet es eine helle Flammen.

Dieses Gümmi hat viel schleimicht-irdische / mit säuerlichtem rauhen Saltz und temperirtem Oel vermischte Theile in sich/ daher die Eigenschafft zusammen zu ziehen / Geschwär zu zeitigen / zu reinigen/ zu heilen / und mit Haut zu überziehen. Es purgiret auch etwas/ so man es inwendig gebraucht.

Sonst wird dieses Gummi allein auswendig zu den Pflastern gebraucht / daher es auch in das Emplastrum Opodeltoch Mindereri, das Emplastrum Apostolicum Nicol. Alexandrini, und andere mehr genommen wird.

Gummi Elemi.

DJeses Gümmi ist eine durchsichtige/ weisse mit gelben Flecken vermischte/ hartzigte Substantz aus einer Gattung Oelbaums in Apulien und Mohrenland fliessend / so man es anzündet/ gibt es ein guten Geruch von sich.

Es hat dieses Hartz ein recht balsamisches Oel/ neben etwas flüchtig-säuerlichten temperirten Saltz bey sich / und also die Eigenschafft/ gelind zu erwärmen / zu erweichen / zu zertheilen / zu zeitigen/ Schmertzen zu stillen/ Nerven und Sennadern zu stärcken und zu heilen.

Es wird dieses Gummi allein auswendig und zwar mit grossem Nutzen in allerhand Wünden/ sonderlich aber in den Wünden des Haupts/ der Nerven und Sennadern gebraucht. In den Haupt-Wunden wird es mit dem Betonien-Pflaster vermischt und übergeschlagen.

Arceus

Arceus, der vorzeiten berühmte Chirurgus, hat es in Salben oder Balsamen im Gebrauch gehabt/ und sich dardurch in Heilung frischer Wunden/ ein grosses Lob erwecket. Man kan also dieses Gummi/ wegen seiner herzlichen Tugend zu heilen/ zu allen Wundbalsamen gebrauchen.

Panax-Gummi.

PAnax heisst Lateinisch/ Panax, wird auch Opopanax genannt. Ist ein fettes/ leichtes und zerbrüchliches Gummi/ auswendig röthlicht-gelb/ inwendig aber weißlicht/ ist eines bittern widrigen Geschmacks und sehr starcken Geruchs. Man hat dessen zunehmlich zweyerley Sorten/ die Gekörnten und den in Kuchen. Der erste wird vor den besten gehalten/ wo er schön weiß und trucken ist/ dabey bitter an Geschmack/ auswendig Saffran-gelb/ glatt/ fett/ leichtlich zu zerreiben/ oder in Wasser und Essig zu schmeltzen. Der schwartze und weiche aber sind nicht gut. Er fliest aus einem Kraut/ dessen Wurtzel weiß/ eines ziemlich starcken Geruchs und scharffen bitterlichten Geschmacks. Die Blätter sind graßgrün/ in Gestalt der Feigenblätter/ mit fünff Schnitten zertheilt/ rings umher zerkerbet. Der Stengel ist fast den Stengeln des Ferulkrauts gleich/ mit Härlein oder weisser Wolle umgeben. Am Gipffel trägt es Cronen wie der Berg-Seffel/ mit weiß oder gelben Blümlein/ nach welchen folget ein wohlriechender/ breiterer/ scharffer und hitziger Saamen. Aus der Wurtzel und auch aus dem Stengel dieses Krauts fliest ein Safft oder Gummi/ welches von den Innwohnern in Lybien/ Macedonien und Arabien/ in welchen Landschafften dieses Kraut wächst/ gesammlet/ und Opopanax, Gummi Panacis, Lacryma vel Succus Panacis genennt wird. Der berühmte Joh. Rajus aber will/ dieses Gummi Opopanax werde nicht aus diesem Heraclischen Panax, sondern aus dem Pseudocosto Matthioli oder vermeinten Costwurtzel gezogen/ kommt aus Orient über Marseille, einer gegen das Mitterländische Meer gelegenen berühmten Handels-Stadt in Franckreich.

Der Gummi-Oppopanax ist warm im dritten und trucken im andern Grad/ hat neben seinen öhlicht-balsamischen oder Gummosisch-wässerichten Theilen auch ein säuerlicht-subtiles Saltz/ und also die Eigenschafft zu erweichen/ zu erdünnern/ Verstopffung der Brust/ von zehen Schleim aufzulösen/ den Husten zu stillen/ Harn und Grieß zu treiben/ Geschwär und Wunden zu säubern/ und zur Heilung zu befördern/ den Leib gelind zu purgiren.

Der Rauch von Oppopanax/ hebt wiederum auf das abgefallene Zäpfflein des Halses. Dieser Rauch ist sehr gut/ hat unterschiedliche Würckungen bey gebährenden Weibern. Das Pulver von diesem Gummi vertreibt nicht nur das tropffende Harnen/ sondern es zertheilet auch das geronnene Blut im Leib/ die geronnene Milch in den Brüsten/ zertheilet das Gifft von gifftigen Thier-Bissen/ treibt die tode Frucht und Nachgeburt/ erleichtert den Athem. Dieses Gummi wird aber selten innerlich gebraucht/ indem man diese Würckung ihm wol zugeführt/ doch weil man andere Dinge darzu hat/ wird es viel lieber äusserlich bey denen Wund-Pflastern angewendet/ deswegen nimmt man es auch mit unter das Emplastrum Divinum.

Gummi Ammoniac.

DEr Gummi Ammoniac heist Lateinisch/ Ammoniacum, Hammoniacum, Gutta Ammoniaca. Ist ein Safft eines Ferulkrauts welches in Lybia bey Cyrene, und bey dem Tempel des Heydnischen Abgotts Jovis Ammonis wächst/ davon es auch den Namen bekommen. Der beste Ammoniac ist/ welcher wohl gefärbt/ und kein Holtz noch Steinlein hat/ mit kleinen Körnlein dem Weyrauch ähnlich/ fest/ lauter/ mit seinem Geruch dem Bibergail gleich/ und am Geschmack bitter/ soll rein/ auswendig gelb/ inwendig weiß/ zwischen den Fingern klebrig seyn/ und da man ihn anzündet/ ein helle Flamme von sich geben/ auch in Wasser sich solviren lassen. Diesen aber kan man selten bekommen/ sondern wir müssen mit dem geringeren offt zu frieden seyn/ welcher mit Steinlein/ Sand und anderem Unrath vermischet ist; Dahero pflegt man ihn in den Apothecken vorher zu säubern.

Der Gummi Ammoniac hat öhlicht-schleimige/ mit sauerlichtem/ mildflüchtigem Saltz vermischte Theile/ und dardurch eine Krafft/ zu erwärmen/ zu zertheilen/ zu zeitigen/ zu eröffnen/ zu laxiren/ den Schleim zu erdünneren/ Sand und Grieß zu treiben/ und den Athem zu erleichteren.

Das Dreyssigste Capitel.

Agstein.

AGstein heisst Lateinisch/ Electrum, succinum, Carabe. Italiänisch/ Ambra gialla. Französisch Ambre, Ambre jaune. Spanisch/ Esclarimente, Ambar amarillo, Ambar de las cuentas. Der Agstein ist ein wolriechendes erhartetes Hartz/ Gummi oder Oel/ dann alle drey Genera werden ihm gegeben.

Der Agstein ist dreyerley/ Weiß/ Gelb und Schwartz/ welcher letztere nicht tauget. Der Weisse ist nicht durchsichtig/ aber sehr rar/ und aus subtilern und reinern Theilen des Bituminosischen Saffts mit dem Meer-Saltz und andern wohl vermischet: Der gelbe ist hingegen durchsichtig/ und häuffig zu bekommen/ und da er noch flüssig ist/ gerathen offt kleine Mücklein darein/ welche hernach mit dem Agstein vollkommen umgeben werden. Daher bißweilen dergleichen Stuck Agstein gefunden wird/ in welchem Mücklein enthalten sind. Der gelbe Agstein wird für den besten gehalten.

Wie und woher er entstehe. Es ist vor Alters glaubt worden/ es sey der Agstein ein Hartz/ welches von Bäumen in das Meer fliesse/ und darinnen zusammen wachse. Hernach ist man auf die Gedancken kommen/ es sey ein natürlicher und schwefelichter Leim oder Bitumen, so aus den Bergen oder aus den Klüfften der Erden in das Meer fleusst/ und daselbst von dem Wasser und dessen Saltz zusammen

gedrungen/ und hart werde/ als ein Gummi. Heut zu Tag hält man vor glaublicher/ es seye ein Oel/ welches aus dem Grunde des an Preussen gelegenen Meers heraufquelle und siede/ und da dasselbige weit leichter als Meer-Wasser ist/ in die Höhe steigt/ von dem Meer-Saltz und durch die Bewegung des Meers/ auch von der Kälte des Wassers/ nach und nach zusammen rinne/ hart werde/ und über dem Weser schwimme. Sturms Phys. pag. 558.

Wie man aber aus dem gelben Agstein den weissen machen könne/ beschreibet Schrœderus lib. 3. Pharm. Med. Chym. cap. 3. Nehmet zum Exempel ein Pfund gelben Agstein/ thut den in einen erdenen starcken Hafen/ oder Cucurbiten/ werfft zwey Pfund Meer-Saltz/ oder des gemeinen besten Saltzes darzu/ giesset so viel Regenwasser darüber/ als man zu Zerlassung des Saltzes nöthig erachtet: Wann es nun zerlassen/ so giesset wiederum frisch Brunnenwasser darzu/ deckt die Cucurbiten nicht allzugenau zu/ laste auf dem Feuer bey 12 oder mehr Stunden sieden/ biß der Agstein weiß worden: und da Mangel an dem zugestossenen Wasser erscheinen wolte/ müste man frisch heiß Wasser zuschütten.

Wozu es nutze. Der Agstein hat neben seinen irrdischen/ auch ziemlich öhlichte/ mit etwas flüchtig-säuerlichtem Saltz-Geist vermischte Theile bey sich/ und daher die Tugend zu erwärmen/ zu trocknen/ zu stärcken/ das Haupt von Flüssen zu bewahren/ die Mutter zu reinigen und zu stärcken/ Sand und Schleim aus den Nieren zu treiben/ die Saamen-Gefäß zu reinigen/ vor Fäulung zu bewahren.

Der Agstein-Rauch stärcket das feuchte Haupt und zertheilet die Flüß.

Es wird ein herzliches Oel daraus gemacht/ und denjenigen gegeben/ welche mit Schwindel geplaget/ mit Schlag-Flüssen gedrohet/ mit vielfältigen Haupt-Schmertzen angefochten sind. Es vertreibet auch die Gichter und fallende Sucht/ tödtet und treibet aus die Würm/ löset den Schleim der Brust/ treibt Stein und Sand der Nieren; erwärmet die Gedärm und die Mutter/ stillet das Grimmen und Mutter-Blödigkeiten. Auswendig über den Scheitel des Haupts/ oder an die Schläff alle Nacht gestrichen/ vertreibet es Schmertzen und Wehetagen des Haupts/ nimmt weg den Schwindel/ verhütet Schlag-Fluß. Ist ein Glied lahm/ daß mans nicht bewegen kan/ so bringt das mit Rauten- und Wachholder-Oel vermischte/ und offt in die Gelaich solcher Glieder warm-geschmierte Agstein-Oel die Bewegung und die Empfindlichkeit wieder. Dieses Oel mit dem ausgepreßten Muscatnuß-Oel zu einem Balsam gemacht/ an die Schläff und unter die Nasen gestrichen/ zertheilet die Ohnmachten/ und bringt den Menschen wieder zu sich selbsten. Dieser ist auch gut denjenigen unter die Nasen und auf den Scheitel/ an die Schläff und Pulß zu schmieren/ welche mit Flüssen und Gichtern angegriffen sind.

Das flüchtige Saltz/ ingleichem die Essentz oder die Tinctur/ thun auch kräfftige Würckungen/ gegen die Zustände/ wider welche sie verschrieben werden.

Etliche halten für gewiß/ wann man die Agstein-Corallen an den Hinderntheil des Haupts/ zwischen den Schultern hänge/ nehmen sie die Flüß der Augen hinweg; so man sie aber um den Hals lege/ verhüten sie/ daß der Fluß nicht in den Hals/ und auf die Brust falle.

Man weiß/ daß der Bornstein gantz leichte Sachen/ z. E. Spreu/ Stäublein von Schrifften/ Sand uñ andere von allerhand Art Dinge/ wie auch dünne Papierlein ꝛc. wenn man ihn zuvor wacker gerieben/ aus der herumliegenden Gegend gleichsam an sich ziehet und an sich füget. Dessen Ursach die Gelehrten dem Dampff oder Dunst/ welcher von dem Agstein durch das Reiben verursachet wird/ zuschreiben. Wie solches Sturm in öffters citirtem Ort p. 562. beweiset.

Das Ein und dreyssigste Capitel.

Manna.

DJe Manna oder Himmels-Thau/ heist Lateinisch Manna, Malacrium, bestehet aus kleinen und weissen Klümplein wie Zucker/ aber weicher und etwas klebricht anzusehen/ eines süßlichten und fetten Geschmacks.

Es werden aber der Manna vielerley Geschlechte gefunden/ nach dem Unterschied der Länder/ allwo sie gesammlet worden: Dann man hat das Orientalische/ oder Syrische/ Persische/ Calabrische/ oder der Goritianische/ Briansonensische und Tridentinische ꝛc. Manna: Das Syrische und Calabrische aber hat den Vorzug in unseren Apotheckern. Das beste ist/ das Weisse/ frische/ so über ein Jahr nicht alt ist/ dann das Röthlichte und Braune ist alt.

Etliche verfälschen es auch mit Venid-Zucker/ den man um die Blätter ziehet: Also ist auch das falsch/ welches auf Senet-Blättern wie Kernlein klebet. Es wird auch eine Manna bereitet aus Krafft-Meel/ Scammonia und einem Milchichten Saamen.

Wie und woher es entstehe. Diese Manna wird in Sommers Zeit/ wann die Sonne aufgehet/ an Blättern der Bäume und Kräutern/ gleichwie Honigs-Tropffen/ und sonderlich in Monte Libano, gefunden. Woher aber solche Manna-Tropffen eigentlich kommen/ davon ist nicht weniger disputirens/ als von andern fremden Dingen/ welches wir aber unberührt lassen/ und nur melden/ daß die heutige Critic der Historie natürlicher Dinge nicht leidet/ zu glauben/ es sey die Manna ein Thau/ vornemlich um derer Ursachen willen. 1. Weil die Sonne die Manna erhärtet/ da sie doch sonst denselben verzehret.

2. Weil die Manna-Tropffen an den Bäumen erscheinen/ wann auch dieselbe mit Tüchern zugedeckt werden/ da doch sonsten der Thau auf den unbedeckten Dingen zu sehen. 3. Ja/ was noch

mehr ist / dieselbe an den abgehauenen Aesten [illegible] vorkommen / so daß es wahrscheinlicher ist / es komme die Manna aus den Bäumen selbst / gleich wie anderes Harz oder Gummi.

Wozu sie nutze. Dieses süsse Gummi und wahre Manna ist mittelmässiger Natur / und neiget sich zur Wärme / hat gleiche Krafft mit der Cassia Fistula, ist aber schwächer in der Würckung. Wird derhalben in grösserem Gewicht gebraucht / nemlich auf zwey Uncias, den jungen Kindern und Kindbette in / welche andere starcke Artzney nicht erdulten können; Desgleichen in Fiebern / welche andere Purgation nicht vertragen mögen / verordnet. Lindert die Kehlen und Brust / führet die Gall und saltzichte Feuchtigkeiten aus: seine Krafft bestehet in Motu fermentativo, da es dann die Sortes laxiret und abstergiret / und dieselbe verändert / daher man es billig unter die Colagoga oder Gall-abführende Mittel setzet. Doch hüte man sich / daß man sie nicht denjenigen reiche / welche an der Mutter / Hypochondrie, oder Fiebern kranck sind / weil die Manna leicht eine Fermentation machet. Und ob es gleich den Kindern dienet / so sehe man wol zu / daß nicht eine Dispositio Epileptica oder der Schlag vorhanden; Sie dienet nur / wo sonst süsse Sachen statt haben / sie schadet aber wo süsse Dinge schaden / als in Febribus acutis & ardentibus, oder in hitzigen Fiebern / Pocken und dergleichen. Die Manna Tartarisata, oder die Tabulæ de Manna, sind deswegen wol zu gebrauchen / weil das Manna wegen das Crem. Tartar. nicht so sehr fermentiret.

Das Zwey und dreyssigste Capitel.

Amber.

AMber heist Latinisch / Ambarum, Ambra Grysea. Französisch / Ambre adorante. Ist ein Bituminosischer Safft / welcher eben wie der Agstein in dem Meer gefischet wird. Dieweilen aber dieser Amber sehr theuer / und daher mercklich verfälschet wird / als soll man eine Prob des besten wissen. Wann man etwas von dem Amber in der warmen Hand ein wenig reibet / und er davon weich und gelind wird / wie Wachs: wann er daneben starck riechet / und aschfärbig ist / so kan man ihn für gerecht und gut halten: Wo aber unter dem Reiben / der Safft in Stücken gehet / oder zerfället / so ist er verfälschet. Andere stossen einen heiß-gemachten Drat darein / und wann sie eine ölichte Fettigkeit daran verspühren / so halten sie den Amber vor gut. Welche Probe aber nicht so sicher ist / als die Vorhergehende.

Der Geruch von vielem Amber ist nicht lieblich; wann man aber ein wenig davon mit etwas anders vermischet / so kommt der Geruch schon lieblich und gantz angenehm. Er zerlässt sich am besten mit einem destillierten Oel / als Zimmet- und Negelein-Oel / oder in einem brennenden Geist / als da ist der Rosen-Geist / der Melissen-Brandwein / und dergleichen. Man kan ihn auch doch mit Zucker oder Ziberh vermischen. Etliche Weiber können den Geruch nicht vertragen / sondern bekommen davon gleich das Mutterwehe. Andere hingegen mögen die stinckenden Sachen nicht erdulten / wohl aber die Ambra und andere wohlriechende Dinge.

Man hat dessen drey Gattungen / den gantz Weissen / den Grauen und den Schwartzen. Deren die erste deswegen schlecht ist / weil die weisse Farb ein Zeichen seyn soll / daß dieselbe so zu sagen nicht zeitig worden; Die andere ist die bekannteste und gebräuchlichste / muß aber in seinen Stücken inwendig voller gelben und schwartzen Düpffelein / hart und doch dabey leicht zu heben seyn. Von der dritten Sorten wird geglaubt / daß sie nicht von der Natur / sondern von der Kunst oder davon jener nicht gar vollkommen gemacht worden.

Wie und woher er entstehe. Der Ursprung dieser kostbaren Materie ist nicht so bekannt / als dessen Würckung / wir wollen auch nicht lang über derselben disputiren / weil wir im Hauswesen immer noch viel zu thun haben; denen aber / welche einige müssige Stunden / auf Untersuchung verschiedene Meinungen davon zu verwundern ist / zu sagen / daß sie solche finden können in Justi Fidi Klobii Historia Ambræ. Die wahrscheinlichste düncket uns diese zu seyn / daß eine gewisse schwefflichte / ölichte / hartzichte Feuchtigkeit durch verborgene Gänge und Weise aus der Erden in das Meer falle / und nach und nach wie der Agstein zusammen wachse. D. Valent. in Mus. Mus. pag. 478. versichert: Es habe die Ost Indianische Compagnie in Amsterdam ein Stück Amber von 182. Pfund aus Ost-Indien bekommen. Und obwol die heutigen Engelländer in den Gedärmen der Wallfischen eine solche Materi angetroffen / so kan solches nicht beweisen / daß derselbe allda gezeuget worden / indem versichert wird / daß eine Art Wallfisch / gleichwie auch eine Art der Vögel gedachter Materie nachstreben und verschlucken. Wie dann die Autores zu solchem Ende einen Fisch mit dem Nahmen Ambrophagus, zu Teutsch Ambrafresser / in Kupffer vorstellen. Es wird aber der Amber in der See bey Bengala, Pegu, Monzabig, Cabo verde; item in der Insul Madagascar, und und Sumatra gesammlet.

Wozu er nutze. Es ist der wohlriechende Amber ein subtil-ölichtes mit flüchtigem mildẽ Saltz vermischte Materi. Hat die Eigenschafft und Tugend / geschwind durchzudringen / die Lebensgeister hurtig aufzuwecken / zu erfrischen / das Gehirn / die Nerven und das Hertz zu stärcken / ein venerische Lust bey Mann und Weib zu erwecken.

Amber wird nit nur äusserlich zu allerhand lieblichem Rauchwerck gebraucht / sondern man bedienet sich dessen auch innerlich unter einem Pulver / welches dienet vor Schlagflüß / Schwindel / Gicht und fallende Sucht / stärcket die Lebens-Geister / das schwache Hertz und Magen / eröffnet allerhand Verstopffungen.

Einen lieblichen Geruch von sich zu geben/ und hiemit den stinckenden Mund oder Nasen Geruch/ deme viel unterworffen sind/ zu vertreiben/ macht man gewisse Täfelein unter welchen die Ambra nicht die geringste Species ist. Weil aber dieser gar zu theuer ist/ auch über das viel davon bey dem Stossen im Mörser hangen bleibt/ so bereitet man eine Essentz, welche nebst erstbesagter Würckung/ das Hertz trefflich stärcket/ das Gehirn und die Lebens-Geister erquicket/ den Schwindel vertreibet und vor Schlag-Flüssen bewahret.

❀ ❀ ❀

Zum Beschluß wollen wir noch einiger hartzigten Materien gedencken.

Gummi-Lac/ heist Lateinisch/ Gummi-Laccæ. Ist ein hartes/ doch mürbes und röthliches durchsichtiges Hartz/ dessen verschiedene Sorten gefunden werden/ die bekannteste ist/ das in Tafeln/ muß schön von Farbe und durchsichtig seyn/ wann ein kleines Stücklein abgerissen/und flüssig ist/ wann es an eine Flamme gehalten wird. Kommt meistens aus Japan in Ost-Indien wird sowol in der Artzney als zu vielen andern Künsten gebrauchet. Absonderlich haben diejenige/welche Siegel Wachs machen oder lackiren wollen/ sich solchen anzuschaffen/ wie in folgendem Achten Buch zu sehen.

Trebenthin/ davon ist bey Gelegenheit des Terpenthin-Baums/ oben schon gedacht worden.

Fürniß/ dieser wird zwar/ fast in allen Landen bereitet/ bestehet aber aus fremden Ingredientien, und meistens aus Terpentin. Man hat 1. den gemeinen Fürniß/ von Terpenthin und dessen Oel. 2. Den Spic-Fürniß/ aus Spic-Oel/ Terpenthin/und Sandarach. 3. Den Mastix-Fürniß/ aus Trepenthin und Mastix. 4. Den Agstein-Fürniß/ aus weissem Agstein/ Sandarach/ Gummi Elemi and Mastix. 5. Den Gold-Fürniß/ aus Sandarach/ Gummi Gutt. Litharg. Aur. und Lein-Oel. 6. Den Lac-Fürniß/ aus Venedischen Terpenthin/ Sandarach/ und guten Brandenwein. Davon aber in gedachtem bald folgendem Buch ein Mehrers.

Colophonium, oder Geigen-Hartz/ ehedessen auch Griechisch Bech genannt/ bestehet aus der nach Destillirung des Terpenthins zuruck gebliebener Materie; doch wird es auch von Terpenthin gekocht/ muß alsdann in grossen Stücken/ von schöner gelber Farbe und durchsichtig seyn/ wird von vielen Künstlern gebrauchet.

Vierdter Absatz.

handlend

Von verschiedenen Waaren / welche von fremden Thieren genommen werden.

ES ist die Meinung nicht / als wollten wir allhie widerholen / was oben im Vierdten Buch abgehandelt worden / sondern weil allda hauptsächlich auf die Beschaffenheit und Wesen der gantzen Thiere selbst gesehen worden / so haben wir allhie das Absehen / dem Hausvatter nur von einigen Materialien oder Waaren / welche von frembden Thieren genommen werden / besondere Nachricht allhie mitzutheilen. Und obwol von der Mumia billig der Anfang zu machen / wollen wir doch davon zu reden verspahren / biß wir den lebendigen Menschen selbst betrachtet haben; gleichwie wir den geneigten Leser an den bey jedem fremden Thier pag. 624. seq. angezeigten Artzney-Gebrauch verweisen.

Das Erste Capitel.

Helffen-Bein.

ELffenbein heist Italiänisch / Auorio. Frantzösisch / Yvoire. Spanisch / Marfil diente de elefante. Ist ein schönes weisses Bein / welches das beste sey / siehe oben pag. 634.

Wie und woher es entstehe. Dieses Bein wird von den Elephanten-Zähnen genommen / welche entweder gantz biß auf 2. Centner schwehr oder in Stücken in unsern Landen ankommen; Das Beste kommt aus Ceylon. Es werden auch zuweilen dergleichen Zähne und Beine unter der Erden gefunden / welche dem Helffenbein gleich sehen / und deswegen Ebur fossile, oder gegrabenes Helffenbein heissen / sind auswendig auch gelb / und inwendig weiß / woher solches seinen Ursprung habe untersuchen die Gelehrten / ohne eine rechte Gewißheit zu finden.

Wozu es nütze. Auser dem / daß das Helffenbein zur Artzney genommen wird / so ist bekannt / daß die Kunst-Drechsler / die Bildhauer und andere Künstler gar schöne Arbeit davon machen; siehe oben pag. 631. Dahero in Nürnberg allein jährlich viel tausend Pfund davon verarbeitet wird / wie solches allda sowol als in Marxii Material-Kammer p. 92. zu sehen.

Das Andere Capitel.

Schagren vulgò Chagrin.

SChagren, Schagrin / ist ein bereitetes festes / auf der einen Seiten / gleichsam wie mit Saamm-Körnlein bestreuet. Das beste ist / welches wol gekörnt / starck und von dem Rücken genommen ist / keine breite Flecken hat. Es kommen dessen zweyerley Sorten / eine Art so gantz grau ist / und vor besser gehalten wird / und eine weisse so schlechter ist. Je grösser die Häute sind / je höher werden sie æstimiret. Man muß Achtung geben / daß man nicht Carduan / der wie Chagrin zu bereitet worden / dafür einkauffe / welches daran zu erkennen / wann sich die Haut schehlet und absprinnget / welches am Chagrin nicht geschiehet.

Wie und woher er entstehe. Der Chagrin wird von Pferd-, Maul- und Esels-Häuten gemacht / und ist gewiß / daß kein anderes Fell darzu tüchtig ist / weil sie gehöriger massen nicht können handthieret werden / daß sie die Eintrückung des Saamens behalten können. Wie aber die würckliche Zubereitung dessen geschehe / hat Herr D. Valentin. in Muſ. Muſ. p. 439. seq. weitläufftig und schön beschrieben. Das Merckwürdigste davon ist / daß es mit einem gewissen Saamen Ismereck bestreuet / und nachgehends durch eine saltzichte salpeterische Erde auf der Aas-Seiten und einer adstringirenden Frucht Mahu auf der Narben-Seiten gar gemacht wird; Kommt theils aus verschiedenen Orten der Türckey / theils von Constantinopel selbst / welches vor den besten gehalten wird. Es kommt auch eine Sorte aus Pohlen.

Wozu es nütze. Der Gebrauch ist zur Genüge bekannt / indem man kostbahre Bücher und Schreib-Tafeln damit einbindet / allerhand Fudralen zu Sack-Uhren / Löffeln und dergleichen / auch Schreib-Gezeugen / Degen und Messer-Scheiden / und viele andere kostbahre Dinge davon machet.

Das Dritte Capitel.

Orientalisch und Occidentalischer Bezoar.

DEr Orientalische Bezoar heist Lateinisch / Lapis Bezoar Orientalis. Ist ein sehr zarter / mürber und gantz glätter Stein / von unterschiedlicher Grösse und Gestalt / auswendig grünlicht oder grün-schwärtz / inwendig aus viel dünnen und zarten Schalen / so wie die Zwiebel-

Schas-

Schaalen übereinander gewachsen / bestehen / hat sonderlich keinen Geruch. Es gehet aber ungemeiner Betrug damit vor / und hat man befunden / daß er in Europa wolfeiler als in Indien / daher aus vielen verständigen Autoribus Schrœdero, Marxio und andern diese Probe vorzunehmen. Der rechte unverfälschte siehet glatt-grünlicht / und bleibet insgemein im Reiben und pulverisiren schwartzgrün / reibet sich auf dem mit Kreyden oder Bleyweiß geriebenen Papier grünlicht-gelb / macht das Wasser / darein er geworffen wird / gleichsam siedend und treibet den Schweiß / wann aber diese Steine in der warmen Hand oder in warmen Wasser weich werden / auch so man ein spitziges Eisen dadurch stecket rauchen / im Wasser schwehrer oder leichter werden / so sind sie falsch und nachgemacht ist entweder gantz oder in Stücken.

Der Occidentalische Bezoar. Lapis Bezoar Occidentalis, ist ein rauher und insgemein grauer Stein / von unterschiedlicher Grösse und Gestalt / aus vielen übereinander liegenden Schalen / welcher viel als am Orientalischen sind zusammen gewachsen / welche inwendig entweder hohl / oder einige Saamen / Steck Nadel und dergleichen in sich halten / und von ziemlicher Grösse und unterschiedlich sind. Dieser Unterschied bestehet theils in der Farbe / theils in der äusserlichen Gestalt und Grösse. Die Probe dieses Bezoars kommt mit der andern / durch welche der Orientalische erkannt wird / meistens überein / ausgenommen die Farb / so an diesem anders ist / der aber welcher der grünlichten Farbe des Orientalischen am nächsten kommt / wird vor den besten gehalten.

Wie und woher sie entstehen. Der alten Meinungen von dem Ursprung des Bezoars nicht zugedencken / so ist kürtzlich zu wissen / daß man heut zu Tag glaubt und versichert wird / der Orientalische wachse in dem ersten Magen gewisser wiederkäuenden / sehr wilder flüchtiger / am Leib und Grösse einem Rock nit ungleichen Thieren / die daher Bezoars Geise könnten genennt werden. Die Occidentalische Bezoar-Thier aber / sind etwas anders gestaltet. Es können mehr als ein dergleichen Stein in einem Thier gefunden werden / wie dann Tavernier in seiner Reiß-Beschreibung p. 318. des Andern Theils bezeuget / daß aus 6. Thieren 17. Steine seyen genommen worden. Worüber sich nicht so sehr zu verwundern / weil auch / wie oben p. 492. gemeldet / in denen Bocks-Mägen unsers Landes Steine gezeuget werden.

Wozu sie nutzen. Der Gebrauch beyderley Bezoars ist in denen Kranckheiten / welche durch den Schweiß auszutreiben ; doch weil so gar viel Betrug mit demselben geübet wird / ist nicht wol zu trauen. Inzwischen wird der woher sehr hoch gehalten / und muß ihren angeregten Gelegenheiten sein gebührends Latein bleiben / angesehen des flüchtigen Saltzes / welches er mit sich führet / obwol andere behaupten wollen / er seye in gedachten Zuständen unkräfftig / ja gar schädlich.

Das Vierdte Capitel.

Von den Kutzennellen oder Coccionellen, und einiger daraus zu machenden Waaren.

Die Kutzenellen / sind kleine / plätte / zum Theil vier- / zum Theil dreyeckichte Körner / auswendig Silber-farbig / auch rauh / inwendig aber Roth / wie Ochsenblut anzusehen / werden sonsten auch Cocchinilles genannt. Man hat deren verschiedene Gattungen / unter welchen diejenige / welche dick / schwehr / sauber / und wol gedörrte Körner hat / und wann davon eines im Mund zerbissen wird / den Speichel gantz roth färbe / die beste ist.

Wie und woher sie entstehen. Damit der häußliche Leser mit vielerley Meinungen / von dem Ursprung und Wachsthum der Kutzenellen / nicht aufgehalten werde / so halten die heutige Scribenten davor / es kommen dieselbe her von gewissen kleinen Thierlein oder Würmen her / so an den Blättern eines Baums / welcher dem Feigenbaum ähnlich / kleben / und mit einem sehr dünnen Häutlein bedeckt sind. Solche wissen die Indianer gar behend abzunehmen und zu trocknen. Diese werden hernach nach Spanien und von da in andere Oerter gesandt.

Wozu sie nutzen. Diese also zubereitete kostbare Häutlein / dienen zuförderst / daß das Garn Zeug / Tuch / und viele andere Sachen / eine schöne Carmesin rothe Farb bekommen. In der Artzney ist dessen Gebrauch nicht groß / es wird ihnen eine Hertzstärckende und Gifft-austreibende Krafft zugeschrieben. Hergegen werden einige kostbare Farben daraus gemacht / welche wir auch noch besehen müssen.

Carmin.

Carmin ist der beste Theil von der Coccinella, bestehend aus einem subtilen Mehl oder Pulver / einer hoch-rothen und wie Sammet-glantzenden Farbe ; diese theure Waare wissen die Indianer schön und vortrefflich zu machen / ob aber die Teutsche dieselbe nachmachen können oder sollen / wollen wir den künstlichen Neri und den geschickten D. Valent. zu entscheiden überlassen / welche gar gut auf das Ja gestimmt zu seyn / scheinen aus dem / was jener in seiner Glasmacher-Kunst p. 160. dieser aber in seinem Mus. Museor. pag. 519. §. 10. geschrieben. Man braucht solche Farbe zu kostbahrer Mignatur-Arbeit / und zu Färbung der kostbarsten rothen Tücher und Tapezereyen.

Florentiner-Lac.

Das ist Lateinisch / Lacca Florentina. Ist eine pretiose Massa, welche von Fischbein oder osse Sepiæ, und einer rothen aus den Kutzenellen / Fernamblioni, Presilien-Holtz / Alaun und

und Arsenico, mit einer starcken Laugen gezogen/ gleichwie der Indig angemacht und in runde Kügelein formiret wird. Es werden aber deren unterschiedliche Gattungen verkaufft. Die beste/ dabey aber auch die theuerste / soll zur Probe/ leicht/ zart/ zerbrechlich / und hoch-roth befunden werden. Ehedessen wurde dieser Florentinische Lac von Florentz nach Teutschland gebracht / und daher mit diesem Nahmen beleget ; Anitzo aber können ihn die Mahler aus Pariß haben. Diese Künstler wissen dieses Hartz bey Oel- und andern Farben wol zu gebrauchen.

Das fünffte Capitel.

Wallrath.

Heisset Lateinisch / Sperma Ceti. Ist eine gantz weisse weiche zarte und fette / nicht anders als Schuppen-weis zusammen gelegte Materie / eines fetten schleimichten Geschmacks und ölichten unlieblichen Geruchs. Muß in das rohe und præparirte eingetheilet werden / dann das / welches in den Apothecken zu kauffen / ist nicht dasjenige / welches aus dem Wallfisch oder auf dem Meer genommen wird. Dieses aber muß wie gedacht schön weiß/ fett und frisch / nicht gelb seyn.

Wie und woher er entstehe. Es ist oben p. 813. schon gesagt worden / daß etliche schreiben es sey der Wallrath der Saame des Wallfisches/ wozu vielleicht der Lateinische / oder vielmehr Griechische Nahme Ursach gegeben. Wider welche Meinung wir uns in keinen Streit einlassen / sagen aber daß die heutige Natur-Kündiger glauben/ es sey das Hirn und nicht der Sperma des Wallfisches selbst/ welche nachdem derselbe durch seinen Feind / den Schwerd-Fisch am Kopff verwundet / und das Hirn heraus gefallen/ auf dem Meer gefischet werde.

Wozu er nütze. Man nennt den Wallrath auch Baldrath/ dieweil er bald hilfft und Rath thut in etlichen Gebrechen / als sonderlich wider das gestürtzte Blut / wie auch in vielen andern Zuständen / absonderlich wo Auflösungen bey den Kindern vonnöthen sind. Siehe ersticirte pag 813.

* * *

Eine weitläufftigere Nachricht/ von denen in diesem Bach kürtzlich abgehandelten Materien/ können auser den vorhercitirten auch nachfolgende Autores, mittheilen

Alpinus de Plantis exoticis.
Benancius de Fraudibus & Erroribus Pharmacopœorum.
Bontius. Historia Nat. Indiæ Occidentalis. Ingleichen Laetius, Hist. Nat. Ind. Occid.
Brancatius. Diatribe de Usu Chocolatæ. Wie auch Ledesma. Von der Chocoladen.
Castelanus. Von Bezoar-Stein.
Chevalier. Description de la Pierre d' Ambre gris, que la chambre d' Amsterdam a reccu des Indes Orientales. Diesem können zugegeben werden. *Kirchmajerus*, Historia Ambræ, Klobius. Historia Ambræ.
Clusii Historia Rariorum & Exot.
Deusingius de lapide de Bezoar, Von Bezoar-Stein.
Friedel. Disp. de Caryophilis Aromaticis. Von Gewürtz-Nägelein.
Goebelius de succino. Von dem Agstein.
Hapelii. Theatrum Exoticorum.
Hieble. Von denen Bezoar-Steinen.
Magnenus. De Manna.
Mabius. Anatomia Camphoræ.
Neandrus. Sassafrasologia. Erklärung des Sassafraß.
Niederstätt. Beschreibung der Insul Malcha.
Oleander. Orientalische Reis-Beschreibung.
Olearius Persianische Reis-Beschreibung.
Tavernier. Viertzig-jährige Reis-Beschreibung. Und andere mehr.

Das Siebende Buch.

Von Eintheilung / Lauff- und Witterung des Jahrs / mithin von dem Calender und denen Meteoris oder Lufft-Begebenheiten.

Eingang.

Nachdem wir nunmehro diejenige hie- und ausländische Dinge / welche zu Anricht- Erhalt- und Verbesserung eines Haus-Wesens nöthig oder nutzlich / ihrem Wesen / Zeugung oder Herbeyschaffung nach erkennen lernen: So könnte uns leichtlich eine Begierde aufsteigen / ohne Verzug zu wissen / wie dieselbe in dem Haushalten würcklich anzuwenden / und zu geniessen seyen: Indem das Ansehen ohne Genuß nicht nur nichts hilfft / sondern auch wol durch Verdruß in dem Menschlichen Gemüth grossen Schaden verursachet; Allein wir wollen solchem Verlangen nur noch so lang widerstehen / biß wir von der Zeit-Eintheilung und Witterung des Jahrs die nöthige Wissenschafft erlanget haben. Angesehem viele zu würcklichen Gebrauch der Sachen anzustellende Haushaltungs-Geschäfften nach solcher Veränderung zu richten. Und obwol diese Veränderung der Jahrs-Zeit und der Witterung über den Wunsch oder Widerstand der Menschen weit hinaus gehet / so daß sie in diesen Stuck alles gehen lassen müssen wie es gehet / so wissen sie doch / ob Hitz oder Kälte / Sonnenschein oder Schatten / Regen oder Schnee ꝛc. dieser oder jener Sache dienlich sey oder nicht / und stehet in ihrem Vermögen die nöthige Anstalten darnach zu machen / wie solches in dem Lauff gegenwärtiges Buchs zu sehen. Inzwischen wird die historische Erkanntnuß solcher natürlichen Begebenheiten einem Haus-Vatter sehr wohl anstehen / indem er nicht nur dadurch erfähret / wie der höchste Schöpffer Gen. 1. v. 14. den Himmel erschaffen / und grosse und kleine Liechter an desselben Veste gesetzt / daß sie scheiden sollen Tag und Nacht / und geben Zeichen / Zeiten und Jahre / sondern er wird zugleich sich entschliessen / alles in guter Ordnung zu halten / weil GOtt eben hiezu die Zeiten unterschieden und daß er solches gethan / vor gut angesehen: dann Moses sagt ausdrücklich / und GOtt sahe daß es / (die Erschaffung des Liechts und Finsternuß / die Eintheilung der Zeiten) gut war. Da hergegen andere welche alles unordentlich / ohne Ansehung des Frühlings oder des Winters / des Tags oder der Nacht / so wol der von dem Schöpffer vorgeschriebenen Ordnung / als auch ihrem eigenen Vortheil entgegen handlen / ja da diese zwar durch Göttlichen Seegen dahin gelangen / daß sie sich die Erde unterthan machen / über Fische im Meer und über Vögel unter dem Himmel und über alles Thier auf Erden / herschen / das ist / solche geniessen oder zu ihrem Dienst gebrauchen; So haben doch iene über dieses noch diesen Vortheil / daß sie solche Herrschafft mit weit mehrerer Vergnügung und Zufriedenheit ausüben können. Dazu nun den häußlichen Leser zuführen / ist gegenwärtiges Buch von dem Calender und Lufft-Begebenheiten angesehen / dessen sich derselbe dahin bedienen wolle / daß er lerne / wie er durch den mühsamen Weeg / Zweifelhaffter Jahrs- Muthmassungen / zu dem heilsamen Zweck sicherer Zeit- Anwendung gelangen solle.

Vorrede.

Zwey Dinge sind es / welche in gegenwärtigem Buch hauptsächlich vorzüstellen. Erstlich die Eintheilung der Jahrs-Zeit / und zweytens die Muthmassung des Wetters. Diese sind also beschaffen / daß man leichtlich unter dem Reden von den selben in allhie undienliche Weitläufftigkeit gerathen könnte / allein wir werden / solche zu vermeiden / uns in den Schrancken einer Historischen Erklärung halten / weil der gemeine Haus-Mann mehr die Sache als die Ursache anzusehen / und in beyden Stücken einem Calender öffters mit einfältigen Vorurtheilen zu trauen / pfleget.

Die Witerung insonderheit betreffend / so verstehet dadurch der gemeine Mann alles dasjenige / was sich unter dem Himmel begibt / als helles / trübes Wetter / Hitze / Kälte / Regen / Schnee / und dergleichen mehr. Diese Witterung also begreifft mehr in sich / als was die Gelehrten meteora, oder Lufft-Begebenheiten nennen. Dann dadurch verstehen nur den Effect oder dasjenige was in die Höhe der Lufft geführet wird / und allda hangen bleibet. Wie solche also beschreibet Budæus in Elementis Phil. Theoret. Cap 3. §. 1. Daher gegen die Witterung gleichsam die würckende Ursachen mit anzuzeigen scheinet. Unter diesen sind einige / welche die feurige Lufft-Begebenheiten genennet werden / welche derjenige / welcher die Beschaffenheit und Wesen des Feuers noch nicht eingesehen nicht anders / als mit Mühe verstehen lernet / dahero wir entschlossen / diese Gattung der meteoren am letzten vorzunehmen / und bey Gelegenheit desselben / des Feuers wegen eine kleine Digression machen.

Das Erste Capitel.

Von Eintheilung des Jahrs.

Es ist in dem Eingang gesagt worden / daß GOtt zwey grosse Liechter an die Höhe des Himmels gesetzt habe / daß sie die Tage und die Nächte unterscheiden sollen. Aus dieser Unterscheidung entstehen alle Eintheilungen der Zeit / welche die Menschen hernach daraus gemacht haben / als der Wochen / der Monaten / der Jahren / und so weiter.

Denn obwohl die übrigen sogenannten Planeten / als Mars / Mercurius / Jupiter / Venus und Saturnus ihren eigenen Lauff auch haben / so thut solcher doch nichts zu Eintheilung der Zeiten jene Liechter unterscheiden aber die Tage durch ihren Lauff / um den Erdboden / (dann wir wollen um des gemeinen Manns willen / die alte Meinung von dem Sonnen Lauff behalten / weil derjenige / welche von dem Erden-Lauff unterrichtet ist / von der Jahrs-Eintheilung ohne dem allen Unterricht hat.)

Es haben nehmlich die Stern-Seher vor Alters schon abgemerckt / daß die Sonne / in 365. Tagen / und sechs Stunden / weniger zehen bis eilff Minuten den gantzen Himmel in einem Circul durchlauffe / sondern auch diesen ihren Umlauff unausgesetzt und ungehindert wieder anfange / so bald sie ihn geendiget. Daher / weil solcher Kreyß-Lauff unter gewissen mit Thier-Nahmen belegten Gestirnen geschiehet / so heisset es die Sonne gehet im Widder / Stier / Wassermann ꝛc. und der Kreyß selbst wird der Thier-Kreyß genannt. Solcher Thiere sind zwölff / daher man auch den gantzen Kreyß in zwölff gleiche Theile / und einen jeden wieder in dreyßig eingetheilet / Welche / man Grad nennet / und dieses daher / weil die Stern-Weise abgemercket / daß die Sonne alle Tage um einen solchen Grad in ihrem eigenen Lauff fortrücket. Wobey noch zu mercken / daß ein jeder solcher Grad / sechtzig Minuten / und diese wieder sechtzig andere Grade habe / welche Secunden / Lateinisch Minutæ Secundæ heissen / wegen der unermäßlichen Grösse / welche erst gedachter Umkreiß in sich begreifft; wie dann nicht zu zweifflen / daß ein einiger Grad mehr als etliche tausend Meilen in sich begreiffe. So offt nun die Sonne auf obbesagtem ihren Weeg durchlaufft / so offt entstehet ein Jahr. Der Punct aber des Endes oder Anfangs kan gesetzt werden wo man will / wie schon angedeutet worden. Bey uns Christen ist der letzte Decembris das Ende / und der erste Januarij der Anfang.

Was ein Schalt-Jahr sey.

Nachdem aber zu dieser Zurück-Kunfft / wie schon gesagt / 365. Tag / 5. Stunden und 49. Minuten erfordert werden / so hat man den Uberrest der Stunden und Minuten / welche ohngefehr in vier Jahren einen gantzen Tag ausmachen / jedesmahl in das vierdte Jahr / und zwar / weil der Monat Februarius die wenigste Tage hat / dahin ein verlegt / indem er neun und zwantzig Tag bekommt / da deren sonst ordentlicher Weise nur acht und zwantzig gerechnet werden / solches vierte Jahr heisset ein Schalt-Jahr / ohne welches die Monäte ihre festgesetzte Zeit verändern müsten / und die Winter-Monate endlich Sommer-Monate würden / wann aber ein solches Schalt-Jahr gewesen sey / oder kommen werde / ist leichtlich zu erfahren / wann man die gegenwärtige Jahr-Zahl mit vier divitirt, bleibt alsdann nicht nichts übrig / so ist es selbst ein Schalt-Jahr / so viel aber übrig bleibt / so viel Jahr sind über das Schalt-Jahr daraus auch zu erkennen / wie viel es noch zu einen dergleichen Jahr habe. Welchen Vortheil auch Florinus angemercket. I. Theil des klugen Haus-Vatters / pag. 429.

Stunden und Minuten.

Eine solche Tags-Zeit begreifft eine Zeit vor einem Tag und einer Nacht zusammen von der Sonnen Aufgang bis wieder dahin gerechnet. Dieser Tag wird in 24. Theile eingetheilet / welche man Stunden heisset / deren eine jede 60. grosse Minuten hat / welche man in Burgerlicher Gesellschafft durch die Schlag-Uhren angezeiget / die ebenfalls unterschiedliche Anfänge / nach dem Unterschied verschiedener Länder und Völcker nehmen. Bey uns ist man gewohnt um Mitternacht die erste Stunde zu zehlen / und fahren wir fort biß Mittag / welches die Helffte des natürlichen Tages / alsdann fangen wir mit eins wieder an zu zehlen / wieder zwölff bis Mitternacht. Und weil in denen meisten Ländern in Europa diese Gewonheit angenommen worden / so werden diese Stunden / Europäische Stunden genennet.

Einige fangen mit dem Untergang die Sonnen als die Böhmen / Welschen / und Chineser: Andere mit der Sonnen Aufgang an zu zehlen / wie ehe dessen bey den Griechen und Babyloniern geschehen / womit noch heutiges Tags / die sogenannte grössere Uhr in Nürnberg einige Gleichheit hat / da sich die Stunden durch das gantze Jahr mit dem Anfang der Tage anfangen und mit dem Ende desselben auch ihre Zahl endigen / die Nacht aber fängt sich an / und endiget die Zahl der Stunden / am Ende ihrer selbst / so daß es / wann der Tag acht Stunden lang am Ende dessen acht schlägt / und die Nacht 16. und so fort nach Proportion.

Länge und Kürtze der Tage.

Solche Tags Länge ist in denen Calendern angemercket / nehmlich

Den 17. Jener	hat der Tag	9.	Stunden /
Den 7. Hornung	—	—	10
Den 24. Hornung	—	—	11
Den 12. Mertz	—	—	12
Den 29. Mertz	—	—	13
Den 14. April.	—	—	14
Den 2. May	—	—	15
Den 24. May	—	—	16

Also bleibt es stehen / wiewohl mit Zu- und Abnahm einiger Minuten / zwey Monat / hernach werden wieder weniger Stunden gezehlet / nemlich

Den 20. Julii	hat der Tag	15.	Stunden
Den 11. Augusti	—	—	14
Den 29. Augusti	—	—	13
Den 14. September	—	—	12
Den 1. October	—	—	11
Den 18. October	—	—	10
Den 4. November	—	—	9
Den 26. November	—	—	8

Also bleibt es abermal stehen / mit Ab- und Zunahm bis an den 17. Januarii des folgenden Jahrs.

Wochen und Monate.

Aus diesen Tagen werden Wochen gemacht / indem man sieben auf eine jede rechnet / deren 52. ein Jahr machen / wie solche Täge heissen ist jedermann bekannt.

Die Monate haben ihren Anfang und Ende nach dem Lauff des Monds / welche bestehen / Theils in 30. Theils in 31. Tägen / und deren zwölff machen ein Jahr. Wie diese Monate genennet werden / ist auch jedermann bewust.

Die vier Jahrs-Zeiten.

Aus dem / was von dem Ab- und zunehmen der Tages gedacht worden / ist zu schliessen / daß wann die Sonn den höchsten oder niedersten Grad / des halben Circuls erreichet / welcher zwar nach Unterschied der Polus-Höhe in allen Ländern veränderlich ist / sie / die / Sonne sich nothwendig wenden / und entweder in demselben wieder ab- oder von Unten auf höher steigen müsse / welches auf einem Globo gar leicht zu sehen / daher entstehet Sommer und Winter / und wo die Sonne abermals die Helffte des halben Circuls auf oder abgestiegen / entweder Frühling oder Herbst werde. Wiewol der gemeine Mann diese Abtheilung des Jahrs in die sogenannte vier Jahrs-Zeiten von der Witterung machet / und wohl mitten im Frühling sagen mag: Der Winter / das ist / das Winter-Wetter wehrt lang.

Das zweyte Capitel.

Von dem Calender.

DJe in vorhergegangenem Capitel / angezeigte Eintheilung / kan zwar von jederman leicht abgemercket und erlernet werden / doch weil noch andere zugleich mit unterlauffende Dinge zu observiren sind / so hat man zu besserer Gemächlichkeit ein Büchlein verfertiget / welches nicht nur den Lauff der Sonnen und des Monds / sondern alle dardurch sich ereignende Begebenheiten vermuthlichen Nutzen oder Schaden / in dieser oder jener Sache deutlich anzeiget.

Es ist ein Calender / so wie man ihn in dem Haushalten hat / nichts anders als eine gedruckte Verzeichnus / deß auf ein Jahr ausgerechneten Lauff des Himmels / und der daraus entstehender Veränderung der Tage / Feste / Witterung / Gesundheit / Artzney / und anzustellenden Haus- und Feld-Geschäfften. Dieser Calender ist dem Haupt-Wesen nach / bey allen Völckern einerley / indem über alle nur eine Sonne fortlaufft / und die Eintheilung solches Lauffs von

ihnen

ihnen angenommen worden; in den Neben-Dingen aber kan eine Nation oder Religion nach Belieben handlen. So weiß man/ daß die Juden das Jahr anfangen im Frühling/ wann Tag und Nacht gleich ist; Die Christen hergegen haben sich den bald nach Anfang des Weyhnachts-Fests einfallenden ersten Tag des Jeners/ erwehlet. So können auch die Geist- und Weltliche Gesetze/ unter denen Tagen des Jahrs/ einen äusserlichen Unterschied machen. Daher kommt es/ daß bey einer Religion ein Tag/ als ein Fest- oder Feyer-Tag angesetzt wird/ bey einer andern aber ein gemeiner Werck-Tag bleibt/ mithin ein Haus-Vatter sich jährlich mit einem solchen Buch versehen muß. Dergleichen ausgefertigte Calender werden viele gefunden/ und Florinus recommendirt vor andern/ die welche von dem seel. Herrn Sturm/ dem weyland weitberühmten Professore auf der Universität Altorff/ gestellet worden. Allein es hilfft dergleichen Recommendation lesswürdiger Calender nichts mehr/ weil öffters die angedruckte Possen den Calender beliebter machen/ als die daran gewannte mathematische Arbeit.

Wie der Calender zu verstehen.

Es gibt viel Leute welche wol lesen/ aber den Calendet nicht verstehen können/ daher hat man den Einfältigen zum besten den sogenanten Bawren-Calender/ welcher mehr durch Figuren/ als durch Buchstaben das Seinige bedeutet. Allein/ es ist so leicht den Gebrauch eines förmlichen Calenders zu erlernen/ daß wer nur nachfolgende Zeilen durchlesen kan/ den Begrieff von einem solchen Jahr- und Wetter-Buch/ fassen muß.

Zum Voraus sind einge Nahmen zu mercken. Der Calender heist auch Almanach/ diesen Nahmen erkläret Colerus, gleich zu Anfang seines Buchs/ nemlich Al/ heisse allhie die/ manach aber/ Zahl/ so daß Almanach so viel als Jahrs-Rechnung bedeuten soll.

Hiernächst hört man öfft von der Alten- und Neuen-Zeit/ wie auch von dem Gregorianischen und Julianianischen Calender/ dieses hat seinen Ursprung daher/ weil die der Protestantischen Religion zugethane Länder/ bis zu Ende des abgeloffenen Seculi oder Jahr-hundert/ der Alten Zeit/ oder des Alten Julianischen; diejenige aber/ welche sich zu der Römisch-Catholischen Religion bekennen/ die Neue Zeit/ oder des Gregorianischen Calenders noch bis heute gebrauchen. Dieses noch deutlicher zu verstehen/ so ist zu wissen/ daß der erste Römische Kaiser Julius Cæsar, welcher in der Stern-Kunst sehr erfahren/ denen der Mumæ Pompilii 364 Tägen noch 11. andere beygezehlet/ und nach obbesagten Sonnen-Lauff das Jahr auf die Zahl der 365. Tag eingerichtet/ die 6. Stunden aber die er jährlich übrig zu bleiben geglaubet/ und mit 4. multiplicirt oder vermehret/ einen natürlichen Tag/ das ist die Nacht dazu gerechnet/ und also von 24. Stund machen/ allzeit im vierten Jahr in den Monat Februario besagter Massen eingeschoben. Nachdem man aber nachmahl in acht genommen/ daß die übrige im abgehandelten Capitel angemerckte Minuten/ nach so viel hundert vorbey gegangenen Jahren/ abermals eine Unrichtigkeit eingeführet/ und dabey geglaubt/ daß sie von Julii Cæsaris Zeiten bis auf das Jahr Christi 1583. aufs wenigste 10. Tage mehr ausgemacht/ und wo allhie keine Vermittlung geschehe/ das oben besorgte Ubel der mercklichen Veränderung der Jahrs-Zeiten/ als des Herbsts in den Winter/ und so fort/ gewiß entstehen/ mithin die unbewegliche Feste/ als Mariä Verkündigung/ in andere Monate/ und so weiter in nachkommende Jahrs-Zeiten verlegt werden dörfften; So ist der alte Julianische Calender in besagten Jahren/ auf Angabe Antonii Lilii M. Doctoris von Pabst Gregorio geändert/ und daher der Gregorianische Calender genent/ auch bald hierauf in allen Römisch-Catholischen/ auch nunmehr fast in allen Protestantischen Orten in Teutschland angenommen worden.

Das Calender-Buch nur desto besser anzugreiffen/ so gehet uns die rechte Seite der Blätter so viel nicht an als die Lincke/ weil jene meistentheils mit Historien/ oder solchen Dingen angefüllet sind/ welche derjenige/ der sie lesen auch verstehen kan/ diese aber die Lincke hat vor ihn mehr Schwührigkeiten. Ist mit vielen in die Länge und in die Quere gehenden Strichen beleget/ deren die/ welche unter sich gehen die Materien/ die in die Quere gehende aber die Wochen anzeigen.

Zwischen beyden ersten Strichen nun sind die Nahmen der Tage mit vorstehender Zahl biß 28. 29. 30. 31. Sind einige roth-gedruckte darunter/ so bedeutet es einen Fest- oder sonst merckwürdigen Tag/ an den Zwerch-Strichen/ steht der Inhalt der Sonntäglichen Evangelien/ hernach stehet an dem nachfolgenden Tag ein rother Buchstab A. oder B. biß G. dieser bedeutet det durch das Jahr den Sonntag/ und wird daher der Sonntags-Buchstab genennt.

Zwischen den beyden folgendenden sind viele Zeichen/ deren die nächste die Bilder derjenigen Thiere sind/ welche der Mond/ gleich der Sonnen unter dem Thier-Kreyß durchlaufft/ und sind diese.

1. Der Widder
2. Der Stier
3. Die Zwilling
4. Der Krebs
5. Der Lew
6. Die Jungfrau
7. Die Waag
8. Der Scorpion
9. Der Schütz
10. Der Steinbeck
11. Der Wassermann
12. Die Fisch

Wo nun ein solches Zeichen in grader Linie stehet/ mit dem in vorhergehendem Spalt öffentlichen Tag/ so sagt man/ der Mond gehe an selbigen Tag in dem Widder oder im Stier/ und so fort.

Nächst an diesen Zeichen des Monds-Lauffs stehen gemeiniglich noch andere / welche diese sind.

Saturnus	♄	Der Neumond	●
Jupiter	♃	Das erste Virtel	☾
Mars	♂	Der Vollmond	○
Sonn	☉	Das letzte Viertel	☽
Venus	♀	Auserw. Aderl.	✠
Mercurius	☿	Mittlm. Aderl.	✝
Mond	☽	Gut Schrer f.	♋
Sind die Planeten / oder Irrstern.		Gut Säen Pfl.	♐

Die letzten Ziechen sind im Calender roth.

Stund vormitag.	v.	Stund Nachmittag.	n.
Grad im Mittag.	o.	Gut Artzneyen	⚹
Zusammenfügung.	☌	Gut Kinder entwehn.	♍
Gegenschein.	☍	Gut Holtz fällen	♑
Gedritter Schein	△	Gut Haar abschneid.	♑
Gevirdter Schein.	□	Böser und verworffener Tag.	☿
Gesechster Schein	⚹	Gut jagen und reisen.	♐
Drachenkopf.	☊	Dir. / für sich gehend.	
Drachenschwantz	☋	Retr. Zuruck gehend.	

So viel nun dieser Zeichen mit dem vorbemelden zwischen dem ersten Spalt stehenden Tag/ hinlauffen die gehörn zu demselben/und sagt man an demselben Tag seye gut Aderlassen / gut Holtz fällen/ und so fort.

Nach diesen steht die Beschaffenheit des Wetters gemeiniglich mit schwartzen Buchstaben. Wobey zu mercken / daß die Sylben und Wörter eines unter dem andern zu sehen sey.

Zur Ubung dessen / was bisher gelehret worden dienet zu einem Muster dieses Blätlein.

14.	Von Christi
Sonnt.	5 D 6 Palmt.
Monta.	6 Cölestinus
Dienst.	7 Eugesippus
Mittw.	8 Irenäus
Donne.	9 Gründonn.
Freyta.	10 Charfreyt.
Samst.	11 Julius

Einreitung zu J. Mat./21.
Maximus. ♏ ☌♄ / ☓ trüb
♏ ☉ 9 / 44. n. ☓ naß u.
♏ ✱♓ / ✱♀☿ / feucht
♐ ☌♂ / ☽☋ / ☓ ☉schein/
♐ ✝♓ / △☿ / ∴ hell
♑ ✱♄ / ☌♃ / ☌♀⚹ schön
♑ ☌♃♀ / regnerische Lufft

Sollten nach diesem noch andere Striche seitwerts folgen / so ist gemeiniglich die Alte oder neue Zeit darinnen angemerckt. Weches leicht zu mercken.

Auf diese Weise wird hoffentlicht der einfältigste Mensch den gemeinen Calender verstehen lernen. Es wird aber nicht unangenehm seyn / auch den Römischen gebrauchen zu können/ denen die verständiger sind / und daher bey Lesung alter Bücher und Schrifften den Gebrauch des damals / als solche Documenta oder Briefschafften ausgefertiget worden / üblichen Römischen Calenders / gegen erstecklärten Gregorianischen halten möchten. Ja mancher hat in seiner Jugend / da er die Lateinische Schulen noch frequentirt / gar wol damit umgehen können / aber eben / da er solcher Wissenschafft nothig hat / kan er dieselben vergessen haben / derowegen ob schon dergleichen Calender in vielen Lateinischen Lexicis, und in des Sexboldi Gramm. zu finden / wollen wir doch auch einen hieher setzen.

Es sind aber nachfolgende Regeln dabey in Acht zu nehmen: Erstlich der Monat-Tag/ heisset allezeit und überall Calendæ. Zum andern die Monaten Martius, Majus, Julius und October, haben jeder sechs nonas, welche von dem siebenden Monats-Tage / des Teutschen Calenders / solcher Gestalt / zuruck gezehlet werden / daß der siebende Tag nonæ, der sechste pridie nonarum; der fünffte tertio nonarum Martii, Maji, Julii und Octobris, und so fort zuruck heisset. Zum dritten: Die übrigen Monate alle haben vier nonas, welche gleicher Gestalt wir bey denen vorigen gezeiget worden / zuruck gezehlet werden / nur daß hie der Anfang vom fünfften Tage unsers Monats / wie dorten vom siebenden im Zehlen gemacht werde. Zum Exempel nonarum, pridie nonarum, 3. nonarum und so fort bis auf 4. Zum vierdten/ alle und jede Monaten haben acht Idus, welche ebenfalls wie dorten von unten auf zuruck anfangen / so daß das Ende der iduum an den Anfang der nonarum reicht; Also schreibt man die idus, Pridie iduum / 3 / iduum und so fort bis auf 8. Zum fünfften alle noch übrig gebliebene Tage heissen Calendæ, wobey gleichfalls insgemein zu mercken / daß sie wie die nonæ und idus, zuruck von Unten hinauf gezehlt werden: Eigentlich aber und insonderheit ist dabey in acht zu nehmen / daß der letzte Tage des Monats zum Unterschied des ersten Monat-Tages / nicht Calendarum, sondern pridie Calendarum heisse / aber der Nahme des nächst darauf in unserem Calender folgenden Monats überall beygesetzt werde; Also wann man zum Exempel den 30ten oder letzten Tag Septembris nach Römischer Art schreiben wollte / heisset er nicht pridie Calendarum Septembris, sondern Octobris. Die in dieser ruckgängiger und von unten aufsteigender Ordnung folgende Tage heissen / tertio, quarto, quinto, &c. Calendarum Januarii, Februarii, Martii, und so fort. Zu Ubung dessen nachfolgende Tabelle dienen kan.

Teut-

Teutscher Calender Majus		Römischer Calender Majus.
1	—	Calendæ Maji
2	6	
3	5 Nonarum	
4	4 Maji	
5	3	
6	—	Pridie Nonarum.
7	—	Nonæ Maji.
8	8	
9	7	
10	6	
11	5 Iduum.	
12	4	
13	3	
14	—	Pridie Id.
15	—	Idus Maji.
16	17	
17	16	
18	15	
19	13	
20	12	
21	11	
22	10	
23	9 Calendarum;	
24	8	
25	7	
26	6	
27	5	
28	4	
29	3	
30	—	Pridie Calendarum
31	—	Junii.
Eben also verhält sichs mit allen Monaten / welche sechs Nonas haben.		

Teutscher Calender Junius.		Römischer Calender Junius
1	—	Calendæ Junii.
2	4	Nonarum
3	3	Junii
4	—	Pridie
5	—	Nonæ Junii.
6	8	
7	7	
8	6	Iduum
9	5	Junii.
10	4	
11	3	
12	—	Pridie
13	—	Idus Junii
14	18	
15	17	
16	16	
17	15	
18	14	
19	13	
20	12	
21	11	
22	10	
23	9	
24	8	
25	7	
26	6	
27	5	
28	4	
29	3	
30	—	Pridie Calendarum
		Julii.
Eben also ist es mit allen Monaten / welche vier Nonas haben.		

Wir könnten allhie wie andere / die gemeine Ausrechnung der Tage-Länge einrucken / dem gemeinen Mann aber ist genug / wenn er die im Calender angeschriebene Stunden ansiehet.

Immerwährender Calender.

Wie die Stunden von den Planeten regieret werden / soll diese Tafel vorstellen.

Morgens- und Mittags-Stunden.

Des Morgens früh um 3. Uhr fängt an und regieret am	von 3 biß 4	von 4 biß 5	von 5 biß 6	von 6 biß 7	von 7 biß 8	von 8 biß 9	von 9 biß 10	von 10 biß 11	von 11 biß 12	von 12 biß 1	von 1 biß 2	von 2 biß 3
Sontage	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄
Montag	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉
Dienstag	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽
Mitwoch	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Donerstag	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿
Freytag	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃
Sonnabend	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀

Abends- und Nachts-Stunden.

Des Abends um 3. Uhr fängt an und regieret am	von 3 biß 4	von 4 biß 5	von 5 biß 6	von 6 biß 7	von 7 biß 8	von 8 biß 9	von 9 biß 10	von 10 biß 11	von 11 biß 12	von 12 biß 1	von 1 biß 2	von 2 biß 3
Sonntage	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿
Montag	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃
Dienstag	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀
Mittwoch	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄
Donnerstag	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉
Freytag	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽
Sonnabend	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂

Ob ein immerwährender / das ist ein auf alle noch künfftige Jahre / brauchbarer Calender ausgefertiget werden könne / ist nun nicht mehr zu fragen / nachdem der von einem vornehmen Abbt ausgerechnete auf hundert Jahr gestellter curiöser Calender / durch Herrn L. Christoph Helvig. P. L. C. & Pract. Erffurt. an das Liecht kommen / zu vorher auch schon ausgemacht gewesen / daß man den Planeten-Lauff und derselben Stellung gegeneinander / die unausbleibliche Sonnen und Monds-Finsternüsse / und dergleichen auf viel tausend Jahre ausrechnen könne / so daß sicherlich zu glauben / daß wo die Welt so lang stünde / solche Ausrechnung natürlicher Weis fortgehen und gewiß eintreffen müste / wo kein Fehler von dem der solche gemacht/untergeldffen. Was aber die Witterung anbelangt / so bleibt dieselbe auch in einem solchen immerwährenden Calender / gleich wie in dem der nur ein Jahr angehet / ungewiß / und ist zu glauben / daß wann auch der Höchste Regierer der Gestirne / der Lufft / und des Erdbodens nichts änderte an der diesem Creaturen bey der Schöpffung gegebenen Wetter-Würckung / solche doch denen Menschen auszugrüblen zu schwehr / und also bey ihnen in grosser Ungewißheit bleiben werde. Gleichwie auch in der Vorrede ob belobten Calenders der Göttlichen Allmacht alles überlassen wird. Inzwischen bleibt denen / welche die grosse Geschicklichkeit die künfftige Witterung Stern-Kunst-mässig zu vermuthen gehabt und haben ihr herrliches Lob / und der Sache / ihre vermuthliche Gewißheit.

Dieweilen aber obgedachter hundert-jähriger Calender in geringem Preiß von jedwedem Haus-Vatter angeschafft werden kan / so wollen wir zu dessen Verständnuß und Gebrauch dem gemeinen Haus-Mann nur melden / daß in demselben hauptsächlich auf die Witterung / und nicht auf die Zeit- und Tag-Rechnung gesehen werde / und weil vor Alters her einem jeden Planeten eine besondere Kälte / Wärme / Truckne / Feuchte oder andere dergleichen Natur / und dabey eine unter ihnen herum gehende Regierung des Jahrs zugeschrieben worden / so ist in demselben der Vortheil angezeiget/in einem kurtzen Begriff / das Wetter desselbigen Jahrs sich einzubilden. Daher ist in der Vorrede alsobald die Erinnerung / von dem Grund der Sachen. Man hat nehmlich durch lange Erfahrung so viel befunden / daß fast alle sieben Jahr / wo nicht in allem / doch mehrentheils/sich gleich befinden / welches Zweiffels ohne / denen Planeten deren sieben sind / zuzuschreiben ist / welche unwechselen und ihrer Ordnung nach ein jeder ein gantzes Jahr regieret / welches durch viele natürliche Ursachen zu erweisen wäre / wiewohl aber die unterschiedliche Conjunctionen und Aspecten der Planeten in gewissen Zeichen / den Jahrs-Regenten in seinen natürlichen Würckungen bißweilen hindern / und bißweilen stärcken helffen / so behält doch der Planet der dasselbige Jahr regieret den Vorzug / also / daß wo nicht alles / doch das meinste Theil / was in folgendem Calender verzeichnet / sich in der Warheit befinde / sonderbar was von unterschiedlichen nutzbarlichen Kunst-Stücklein / so wohl bey jedem Monat als sonsten ist angezeiget worden / der Planeten aber seynd wie schon bekandt sieben / und zwar in folgender Ordnung:

Der Erste und Oberste ist Saturnus,
2. Jupiter.
3. Mars.
4. Sol.
5. Venus.
6. Mercurius.
7. Luna.

Wie diese Planeten in der Ordnung gesetzt sind / also gibt einer dem andern jährlich das Regiment über / aber nicht zu dieser Zeit / wann wir unser Jahr anfangen / nehmlich den ersten Januarii / sondern den 21. Martii / wann die Sonn in das Zeichen des Widders eingehet/ und dahero ist der Winter nicht das erste / sondern das letzte Theil des Jahrs / dann wann die Sonn in den Widder gehet / so fahet der Frühling an / nach diesem aber der Hertst / und alsdann kommt der Winter / welcher letztere zwar in dem December anfähet / aber allererst im Martio des andern Jahrs sich endet.

Wenn

Wenn man nun wissen will/ wie Anno 1703. der Winter sey gewesen / das Jahr von ersten Januario anzurechnen/ in welchem Jahr sonsten Venus regieret hat/muß solcher Winter nicht in dem Venerischen/ sondern in dem vorhergehenden Solarischen Jahr gesuchet werden/ dann im Jahr 1602. hat Sol regiret/ und ist allererst den 21. Martii abgetretten/ der sein Regiment biß an das andere Jahr dahin behält/ und alsdann Anno 1703. übergibt er den 21. Martii gedachtes Regiment der Sonn/ solches geschicht nun auch gleicher weiß/ bey allen andern Planeten/ welches wol in Obacht zu nehmen ist.

Will man nun die Witterung jährlich wissen/ so muß man sehen/ was jedes Jahr vor ein Planet regiere / zu dem Ende ist nachfolgende Tafel beygefügt worden/ in welchem die Planeten biß auf das 1801. Jahr/ wie sie jährlich nacheinander regieren/ verzeichnet sind. Ferner die Witterung jedes Jahrs zu wissen / oder wie diese oder jene Frucht gerathe/ ist zu sehen/ was in der hiebey gesetzten Tafel bey dem Jahr für ein Planet verzeichnet sey/ wann er diesen hat / so suche er in dem Calender/ dann wird er alles/ was er begehret/ beysammen finden.

In folgender Tabell ist zu sehen/ welche Jahre gegenwärtigen Seculi die Planeten regieren.

1700. Jupiter.
1701. Mars.
1702. Sol.
1703. Venus.
1704. Mercurius.
1705. Luna.

Sept. 1.

1706. Saturnus.
1707. Jupiter.
1708. Mars.
1709. Sol.
1710. Venus.
1711. Mercurius.
1712. Luna.

Sept. 2.

1713. Saturnus.
1714. Jupiter.
1715. Mars.
1716. Sol.
1717. Venus.
1718. Mercurius.
1719. Luna.

Sept. 3.

1720. Saturnus.
1721. Jupiter.
1722. Mars.
1723. Sol.
1724. Venus.
1725. Mercurius.
1726. Luna.

Sept. 4.

1727. Saturnus.
1728. Jupiter.
1729. Mars.
1730. Sol.
1731. Venus.
1732. Mercurius.
1733. Luna.

Sept. 5.

1734. Saturnus.
1735. Jupiter.
1736. Mars.
1737. Sol.
1738. Venus.
1739. Mercurius.
1740. Luna.

Sept. 6.

1741. Saturnus.
1742. Jupiter.
1743. Mars.
1744. Sol.
1745. Venus.
1746. Mercurius.
1747. Luna.

Sept. 7.

1748. Saturnus.
1749. Jupiter.
1750. Mars.
1751. Sol.
1752. Venus.
1753. Mercurius.
1754. Luna.

Sept. 8.

1755. Saturnus.
1756. Jupiter.
1757. Mars.
1758. Sol.
1759. Venus.
1760. Mercurius.
1761. Luna.

Sept. 9.

1762. Saturnus.
1763. Jupiter.
1764. Mars.
1765. Sol.
1766. Venus
1767. Mercurius.
1768. Luna.

Sept. 10.

1769. Saturnus.
1770. Jupiter.
1771. Mars.
1772. Sol.
1773. Venus.
1774. Mercurius.
1775. Luna.

Sept. 11.

1776. Saturnus.
1777. Jupiter.
1778. Mars.
1779. Sol.
1780. Venus.
1781. Mercurius
1782. Luna.

Sept. 12.

1783. Saturnus.
1784. Jupiter.
1785. Mars.
1786. Sol.
1787. Venus.
1788. Mercurius.
1789. Luna.

Sept. 13.

1790. Saturnus.
1791. Jupiter.
1792. Mars.
1793. Sol.
1794. Venus.
1795. Mercurius.
1796. Luna.

Sept. 14.

1797. Saturnus.
1798. Jupiter.
1799. Mars.
1800. Sol.
1801. Venus.

Die Natur nun eines jeden Planeten zu wissen/ so ist nöthig zu mercken/ was ihnen vor Alters her vor eine Natur zugeschrieben werde/ und welche Länder unter ihrer Regierung stehen.

Der Saturnus.

Ist unter denen Planeten der erste und höchste/ an der Farb braun und bleich/ eines dunckeln Liechts/ der unter andern Planeten/ weil er zumalen auch von der Sonnen am wenigsten gesehen wird/ vollendet seinen Lauff alle 30. Jahr nur einmahl/ ist einer kalten Natur/ und etwas wenig trucken ; Ein männlicher/ melancholischer/ irrdischer/ und böser Planet / welcher der menschlichen Natur feind / und schädlich ist ; langsam in seiner Würckung.

Hat unter sich das steinigte Arabien/ Thracia, Griechen-Land/ Sachsen/ Thüringen/ die Marck/ Hessen/ India/ Moscau/ Westphalen/ Wallachey.

Nach eingesehener dessen Natur und wo solche fest gesetzt wird/ ist leicht zu schliessen was unter seiner Regierung vor Wetter zu vermuthen/ nemlich:

Das Saturnische Jahr ist kalt und feucht/ dann ob es schon zu gewissen Zeiten etwas trucken/ ist es doch mehrentheils mit Regen angefüllet/ und dahero ein kaltes ungeschlachtes Jahr.

Insonderheit aber ist der Frühling jeder Zeit seinetwegen gantz trucken/ und biß im Majum sehr kalt/ denn wenn gleich der Aprilis anfänglich sich etwas zur Wärme ansehen läst/ fället doch wieder Kälte ein/ biß in Majum: In welchem die Tage schön/ die Nächte kalt/ und dahero grosse Dürrung/ ob schon bißweilen Wetter-Regen mit unterlauffe/ gibt auch schädliche Reiffen gegen den Majum/ und zeiget sich zimlich annehmlich und warm Wetter/ mit Regen vermischt; Gras und Blumen werden spät kommen.

Der Sommer ist kalt/ mit stetigem Regen-Wetter/ und dahero unfruchtbar; doch ist der Heumonat über die Helffte sehr warm und schön/ im übrigen aber fast continuirlich feucht/ mit Sturm und Platz-Regen.

Der Herbst ist auch kalt/ und sehr feucht/ es gefrieret zeitlich/ und folget doch wieder ein grosses Ungewitter. Wenn die Helffte des Octobris vorüber/ fänget grosse Kälte an; im Novemb. ist feucht und warm.

Der Winter währet biß auf den 21. Martii des künfftigen Jahres/ ist anfänglich feucht mit Regen und grossen Wasser-Güssen. Gegen den 11ten. Decemb. wintert es zu mit grossem Schnee und Kälte/ und gehet nicht gar wiederum auf/ biß in April.

Wo nun diese Witterung derer vier Haupt-Theile des Jahrs gefasset worden/ so wird auch leicht seyn die durch ein solches Saturnisches Jahr gehende besondere Witterung zu begreiffen. Sie wird aber also angezeiget.

MARTIUS, ist vom 22. biß zum Ende rauh/ gefrohren/ wird täglich kälter/ 30. Schnee und kalt.

APRILIS, ist biß den 4. sehr kalt/ den 5. ein schöner heller warmer Tag/ den 7. und biß auf den 8. trüb und Regen/ den 12. biß 17. sehr kalt/ hell und windig/ den 19. zimlich Regen/ 20. 21. 22. sehr rauh und kalt/ 23. warm und geschwüllig/ 24. 25. trüb/ warm/ Regen und Sonnenschein/ 26. 27. 28. schön und geschwüllich/ 29. Regen und darnach schön und warm.

MAJUS. Den 3. May/ frühe kalt/ sonsten schön/ 4. Donner und Platz-Regen/ den 5. unstet und kühl 6. frühe grossen Reiff/ Tags hell und kühl von 7. biß 26. Nachts kühl/ Tags offt warm/ grosse Dörrung/ 27. rauhe Lufft/ 28. 29. 30. trüb und Regen/ 31. starcker schädlicher Reiff und sehr windig/ Abends Regen.

JUNIUS, vom 2. Junii biß den 4. sehr kalt und rauh/ 5. sehr kalter Regen/ 7. 8. 9. warmer Regen mit Sonnenschein/ 26. Regen/ 28. herrlich schön Wetter/ und den 30. trüb.

JULIUS. Den 2. Jul. trüb und rauh/ den 3. Regen/ 4. biß den 8. grosse Hitze/ und schön/ 10. zu Nacht zwey Ungewitter/ und lange schwehre Platz-Regen/ 11. starcker Regen vom 12. biß 28. grosse Hitze/ lamer starcker Regen biß zu End.

AUGUSTUS, vom 2. trüb/ und wenig Regen/ 6. herrlich schön Wetter/ und die Nächt kühl/ 7. Platz-Regen und Donner/ 8. zimlich schön/ 9. biß den 14. täglich Regen/ 17. schön/ 18. groß Wetter/ mit Donner/ Sturmwind und Platz-Regen; das Getrayd wächst auf dem Feld aus.

SEPTEMBER. Den 2. biß 5. windig/ zu frühe etwas gefrohren/ 6. Regen/ warm und Donner/ 8. unaufhörlicher Regen/ 12. Gewölcke/ ohne Regen/ 13. 14. Reiffe/ gefrieret/ 15. hell und warm/ 16. 17. gewölckig ohne Frost/ 18. früh Nebel/ ist sehr kalt/ wie im Winter/ Sturmwind/ biß zu End dick gefrohren.

OCTOBER. Den 2. biß den 9. Regen mit Sturmwind/ 10. 11. hell/ 12. biß 22. Regen und gewölckig/ 24. 25. 26. Nebel und stetiges Regenwetter/ 29 zum End Frost und Nebel.

NOVEMBER. Den 2. und 3. sehr hell und kalt/ 4. 5. Regen/ 6. biß den 8. fein Wetter/ 9. biß den 12. Regen/ 13. 14. 15. Regen/ kleine Güsse/ 16. biß 22. täglich mit Regen vermischt/ 23. 24. sehr kalt/ 25. Regen/ 26. ein schöner lustiger Herbst-Tag/ 28. Tags schön/ Nachts Regen/ 29. fein Wetter/ 30. windig.

DECEMBER. 5. Regen und Schnee/ setzet sich aus/ 8. gantzer Tag Regen/ 9. warm und trüb/ 10. starcker Regen/ 11. schöner Frühlings-Tag 12. wölckig/ 13. starcker Regen-Guß/ 14. biß den 18. trüb/ 20. hell und Eiß/ 30. hell/ still/ kalt ohne Schnee/ 31. frühe Nebel/ darnach trüb.

JANUARIUS, 2. biß 4. trüb und mittel-kalt/ 6. Schnee und Regen/ doch bleibet Schnee/ 7 wenig Schnee/ 9. trüb/ 11. Schnee 13. trüb/ und Wind/ 14. Schnee/ 16. trüb und Wind und mittel-kalt 21. grimmige Kälte/ 22. 23 Wind und Schnee/ 24. 25. hell sehr kalt/ 26. unerhörte Kälte/ 29. 30. Schnee und sehr windig/ 31. übergrimmige Kält.

FEBRUARIUS, 3. biß 5. sehr kalt/ 6. Schnee/ recht kalt/ 8. Kälter denn niemahlen/ in allen Kellern friehret es/ also auch den 9 und 10. welcher alle andere mit Kälte weit übertrifft/ viele Menschen/ Viehe und Vögel erfriehren/ 11. etwas milder/ jedoch grimmige Kälte/ 13. 14. starcker Sturmwind mit Schnee/ sehr kalt/ 15. trüb/ 16. 17. zimlich sehr schneyts/ 18. trüb/ wird gar wenig Schnee/ Nachts kalt/ 19. trüb/ 20. warm und fein/ 21. biß 28. Regen/ da dann der großmächtige Schnee meistentheils abnimmet/ den 29. zu frühe wird es eine Morgenröthe haben/ und ein klein wenig mit Frost angehen/ um 10. Uhr Platzregen/ zwischen 11. und 12. Uhren ein recht Formal-Wetter/ daß es donnert/ darbey es Kiesel wirfft/ darauf regnets/ darnach wird alles still/ Abends wieder Sonnenschein/ und wird zimlich kalt/ wenn es dunckel wird/ donnerts und blitzets/ mit Sturmwind/ Platz-Regen und kleinen Kieseln untereinander/ Nachts stärcker

cken Regen/ und darunter schnevet es/ darneben ein grausamer Wind.

MARTIUS. Den 2. 4 grosser Wind/ frühe Schnee/ Abends Regen und Schnee/ kalt/ den 5. 6. schöner Sonnenschein/ den 7. biß den 9. Regen/ 11. Schnee/ 12. rauh/ 13. 14. schön/ aber frühe Eiß/ 15. Schnee/ 16. 17. hell/ kalt/ 18. sehr kalte Lufft/ 19. 20 sehr kalt/ und tieffer Schnee/ 21. kalt/ windig und Schnee.

Bey so gestalten Sachen kan ein kluger Haus- und Land-Mann wohl erkennen/ was wegen der Haus- und Feld-Arbeit/ wie auch an denen Thieren vor Veränderung vorgenommen und vollendet werden könne. Welche in ob gemeldten Calender bey allen Monaten zu finden.

Der Jupiter.

Ist der nächste Planet-Stern nach dem Saturno, groß/ schön/ und klar/ vollendet seinen Lauff alle 12. Jahr einmahl; seine Natur ist warm und feucht/ mittelmässig/ lüfftig/ ist ein männlicher und freundlicher/ und den Menschen holder Planet.

Die Länder/ so ihm zustehen/ sind Portugall/ Cicilia/ Calabria/ Normandia/ Lydia/ Pamphilia/ Spanien/ Dalmatien/ Ungarn/ Meissen/ reich Arabia.

Die Jahr sind mehr feucht den trucken/ weilen aber Saturnus, sein Vorfahrer mit seinem langwürigen Winter und grimmiger Kälte/ im Frühling noch anhält/ gibt es ein spätes Jahr/ ob schon Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt ist/ also/ daß manchmahlen in diesem Jahr alle Früchte 3. Wochen später/ als sonsten/ in andern Jahren herfür wachsen.

Der Frühling ist also biß in den Majum kalt und feucht/ in der Mitte auf zehen und zwölff Tage/ temperiret und geschlacht/ nachmahls aber/ biß zum Ende feucht und kalt.

Der Sommer ist anfänglich kalt und feucht/ in der Mitte gut/ mit vielen Donnerwettern vermischt/ zu Ende gantz hitzig. Wenn im Jovialischen Jahr ein dürrer Sommer ist/ so in 28. Jahren kaum geschiehet/ so wird darauf das Getrade theuer; Es hat aber einen dürren Sommer/ wenn im Februario/ Martio/ April oder May eine Sonnen-Finsterniß gewesen.

Der Herbst ist durch und durch mit Regen angefüllet.

Der Winter anfänglich etliche wenig Tage gantz kalt/ und hat viel Schnee/ zum Ende aber gantz gelinde/ und ohne Schnee/ doch sehr windig.

Besondere Witterung auf alle Monate.

MARTIUS. Den 22. Regen/ und Schnee/ biß den 24. da es friehret/ klar und schön biß den 27. darauf trüb und Regen.

APRILIS, fänget sehr schön an/ biß den 6. da es regnet/ rieselt/ und darauf gefrieret/ bald darauf veränderlich und ungestalt biß zum Ende.

MAJUS. Den 2. gantz schön und warm/ biß auf den 22. ist unterweilen Donner und Gewitter warm und fruchtbar/ 23. trüb und unlustig/ 24. 25. biß 29. trüb und rieselnd/ biß zum Ende kalt/ wenn der Weinstock nicht groß Laub hat wird er sehr erfriehren.

JUNIUS, anfänglich Reiff/ und rauhe Lufft/ währet biß den 8. darauf schön warm biß den 21. da Wind/ Regen/ und schaurig/ den 24. Reiff darauf hitzig und warm Wetter/ zu End vermischt.

JULIUS, fängt an mit kühlem Wetter biß auf den 9ten/ und 12. heiß Wetter/ die Nächte sind kühl/ 13. 14. biß zum End/ grosse Dörrung.

SEPTEMBER, fänget an mit unlustigem Wetter und Regen/ biß auf den 10. da schön Wetter biß den 14 darnach drey Tag Regen/ drey Tag wiederum schön/ den 21. Regen biß den 25. darnach schön biß zu Ende.

OCTOBER, fänget mit schönen Wetter an biß auf den 8. da trübes Wetter sich erhebet/ 14. 15. schöne lustige Zeit/ den 17. fänget es an zu reiffen/ 18. gefriehret es/ vom 19. biß 21. Nachmittag allschön warm/ 27. biß zum Ende trüb.

NOVEMBER, fänget mit schönem Wetter an biß den 7. da Regen einfällt/ von 11. biß 16. Schnee/ drey Tage schön/ darnach unlustige Zeit biß zum Ende.

DECEMBER fänget an mit unlustigem Wetter/ währet mit Nebel und Schnee biß 10. da es trucken/ biß den 18. rauh und frostig/ biß 28. da es regnet/ 30. 31. fein Wetter.

JANUARIUS, trucken und nicht kalt.

FEBRUARIUS, schön lustig im Anfang/ den 13. biß 18. Schnee und Wind/ darnach biß zum Ende überaus kalt.

MARTIUS, fänget an mit kaltem Wetter zu frühe/ Abends thauet es/ 8. 9. Regen und Schnee untereinander/ 10. biß 21. kalt.

Der Mars.

Ist ein heller/ wie auch ein Feuer-brennender Stern/ glantzend/ auch erschröcklich endet alle 2. Jahr seinen Lauff/ seine Natur ist sehr hitzig und trucken/ ohne Temperament/ Cholerisch/ ist ein Männlicher Planet/ der menschlichen Natur zuwider/ ein böser Anstiffter des Krieges und allerhand Zwispalt.

Es ist unter seiner Regierung Norwegen/ Bayern/ Engeland/ Franckreich/ Schweden/ Schlesien/ Pohlen/ Burgundien/ Dännemarck.

Das Jahr insgemein ist mehr trocken dann feucht/ dann ob es schon zu gewissen Zeiten regnet/ sind doch mehr truckene im Martio.

Der Frühling ist gemeiniglich trucken rauh und kalt/ und soll man grossen Fleiß anwenden/ daß man die Schaafe nicht auf den Saamen/ und auch nicht so lange auf den Wiesen gehen lasse/ sonsten wird gar wenig wachsen/ hat viel Reiff/ rauhe wilde Lufft biß auf den 9. Tag Junii/ die sehr schädlich seyn.

Der Sommer. Der Mars hat unter allen Planeten den hitzigsten Sommer/ also/ daß unterweilen die Sonne das dürre Holtz in den Wäldern vor grosser Hitze anzündet/ es seynd die Nächte sehr warm und ungedultig/ Flüsse und Brunnquellen werden klein.

Der Herbst ist mehr trucken den feucht. Es wächset ein Haupt-Wein. Vor dem Advent schneyet es nicht leichtlich zu/ und ob es schon vorhero im October unterschiedlich mahl friehret/ ist doch der November mehrentheils warm.

Der Winter ist zimlich kalt und mehr trucken denn feucht/ gantz unbeständig.

Besondere Witterung durch alle Monate.

MARTIUS. Den 21. pflegets frühe zugefriehren/ die Tage aber meistentheils schön und lustig zu seyn.

APRILIS, pfleget biß auf den 16. zu gefrieren/ nachmals fällt lindes Wetter ein biß den 23. darauf wieder Reiff und rauhes Wetter biß auf den 29. da es anfänget schön lustig zu seyn.

MAJUS, fängt den 3. mit Donner an/ folget bald wieder rauhes/ trüb- und kaltes Wetter/ biß auf den 8. darauf drey Tage wieder linde/ 11. gefrieret es wieder zu Nachts Eiß/ bleibet kalt biß 20. darauf schön warm/ 30. Eiß und Reiff.

JUNIUS. fänget mit Reiff an/ folget darauf trübe/ den 9. Reiff/ 10. schön warm/ welches biß zum Ende verbleibet.

JULIUS, fänget mit grosser Hitze an/ so wohl bey Tag als Nacht/ donnert fast täglich/ giebt viel Kiesel/ zündet offt an/ bleibet schön biß den 12. denn folget trüb/ und etwas kühl/ und Regen/ biß auf den 28. darauf Regen biß zum Ende.

AUGUSTUS, fänget früh mit Regen an/ die Tage sind schön und warm/ hitzig biß zum Ende.

SEPTEMBER, fänget an mit herrlichen schönem Wetter biß auf den 13. da etwas kühl und herbstig Wetter einfält/ bald darauf wider schön biß auf den 28. do trübes Regen-Wetter einfält.

OCTOBER, fänget an mit ungeschlachtem Wetter/ hat den 10. Reiff biß den 17. da ein schöner Sommer-Tag/ 25. kalt/ darnach wieder schöne Zeit/ 27. biß 30. kalt.

NOVEMBER, kalt/ biß den 10. Nachmittag aber gemeiniglich schön und warm/ fängt trüb Wetter an mit Nebel/ Regen biß auf den 13. da wieder gefriehret biß 30. Nachmittag aber Sonnenschein.

DECEMBER, fängt mit Frost an/ bald trüb/ Regen/ Kält und Eiß/ den 10. Schnee darauf/ friehret biß den 19. da es regnet/ aber gleich wieder kalt biß zum Ende.

JANUARIUS, fängt an mit Kälte/ 16. kalt biß auf etliche Täge/ 20. Schnee biß 27. Regen-Wetter und Schnee biß zum Ende.

FEBRUARIUS, fänget an mit trüb- und Regen-Wetter/ 9. 10. 11. 12. schön lieblich Wetter/ folgen 3. Tage Schnee/ darauf sehr kalt/ darauf wieder Frost/ 16. regnet und kieselt es/ schneyet darauf sehr kalt biß den 18. darauf folget Regen-Wetter.

MARTIUS, fängt an mit hartem Wetter/ biß den 20.

Sol. Die Sonne.

Hat so wol im Auf- als Niedergang neben ihr hergehen den Stern Veneris, würcket temperirte Wärme/ dienet ausser ihrem Scheine die überflüssige angezogene Theile des obern Saltzes oder Mercurii von dem Vitriol zu separiren/ und wenn also Vitriolum und Mercurius in Reaction stehen/ wie von Frühling biß Herbst/ macht die Aneinanderreibung ihrer Theile in der Lufft und an dem Leib des Menschen und Thiere alles warm/ wenn aber die Sonne von uns mit ihren Perpendicular-Strahlen/ und oblique scheinet/ so bleibet bey dem Vitriol und allen Subjectis, die Menschen und Thiere ausgenommen/ der überflüssige Mercurius sitzen und ist in der Lufft keine Reaction mehr/ sondern die vitriolischen Theile hat Mercurius gantz verdünnet und ohnmächtig gemacht/ wird also ein Theil der Welt kalt/ und schadet diese Qualitas allen Dingen sehr; Dieser Planet ist mittelmässig gut/ warm und trucken/ ein dem Menschen gütiger Planet. Unter diesem stehen Italien/ Sicilien/ Böhmen.

Daher ist das Solarische Jahr durch und durch trucken/ wenig feucht/ mittelmässig warm.

Der Frühling ist temperirt/ anfänglich zimlich feucht/ sonderlich im April/ welcher Monat sehr veränderlich und unflätig/ der Majus aber ist schön und trucken/ zu End mit starckem Reiff und Frost/ welches offt in den Junium continuiret.

Der Sommer. Es ist auch der Junius nicht sicher vor dem Reiff/ und ist darneben grosse Dörrung; Augustus ist anfänglich ungestümm/ darnach auch wiederum hell und still.

Die Tage sind in diesem Sommer hitzig/ die Nächte aber kühl/ ist mehrentheils ein schöner Sommer/ endet sich doch mit ungestümmen Wetter.

Der Herbst und Winter sind beyde annehmlich/ trucken und schön/ reiffet und gefrieret zeitlich/ doch mit mässiger Kälte/ fänget an mit rauhen unfreundlichen Wetter/ wird doch bald wieder besser. Februarius/ der fängt mit lieblichem Wetter an/ endet sich aber mit grosser Kälte/ so biß in den Martium währet.

Besondere Witterung auf alle Monat.

MARTIUS. ist vom 22. biß 23. sehr kalt/ vom 25. biß zum Ende früh allzeit Eiß und den Tag gethauet.

APRILIS, vom Anfang kalt/ den 4. schön und warm/ 8. windig und Platz Regen/ 9. biß 11. schön warm/ 18. Guß und Ungewitter/ 19. schön/ darnach Ungewitter mit Donner/ biß 23. dann rauhe Lufft/ 25. sehr kalt/ und darbey trüb/ den 30. trüb.

MAJUS, den ersten und andern rauh/ windig/ kalt/ von 4. biß 15. schön warm Wetter/ mit wenig Donner und Regen vermischt/ 24. frühe Eiß/ 27. schön/ 28. 29. kalt und etwas Regen/ 30. reifftes und friehrets/ darnach Regen und Schnee den gantzen Tag.

JUNIUS, den 2. schön / 3. grosse Regen und Güsse/ von 4. biß 8. rauh 9. schöner warmer Tag/ 10. unbeständig / vom 11. biß 14. kühl/ Abends wärmer/ den 15. Tag und Nacht Regen/ 20. frühe sehr kalt/ 22. 23. schön warm/ 24. steter Regen und Güsse/ 25. sehr kalt/ vom 26. biß zum Ende Regen.

JULIUS, 1. 2. 3. kalt/ trüb / Kiesel/ 4. warm/ 6. sehr kalt/ vom 7. biß 18. schön warm/ vom 19. biß 21. Regen/ vom 23. biß zum Ende schön warm und hitzig.

AUGUSTUS, vom 1. biß 6. schön warm/ 8. gantzen Tag Regen/ vom 9. biß 11. trüb und wenig Regen/ 13. schön/ 15. zu Nacht Reiff/ 16. Donner/ Blitz/ Platz-Regen/ 17. kalter Regen/ 18. biß 25. schön/ und sehr warm/ 26. biß 28. täglich Donner/ mit grossem Regen/ 30. 31. Regen.

SEPTEMBER, den ersten biß 4. warm Wetter/ den 4. zu Nacht Donner und Platz-Regen/ 5. biß 9. hell/ schön/ 11. wenig Regen/ vom 18. biß 25. unbeständig/ Wind und Schneeflocken / 27. schön und warm/ 28. biß zum Ende Regen.

OCTOBER, 1. schön/ 2. 3. frühe gefrohren und helle/ 4. 5. schön warm/ 7. gantzen Tag Regen/ 8. biß 13. trüb / kalt / und unterweilen ein wenig rieseln / 15. windig/ trüb/ Regen/ 16. grosse Wind und Schnee/ 19. unbeständig/ von 21. biß 27. starcken Regen/ unterweilen mit Schnee vermischt/ den 29. zimlich schön/ 30. trüb und kalt.

NOVEMBER, vom 1. biß 14. Regenwetter/ und ziemlich kalt/ 16. zu Nachts schneyets/ vom 17. biß zum 20. Regen 21. biß 26. schön warm/ wie im Sommer/ biß zum Ende.

DECEMBER, 1. 2. Schnee/ 3. biß 8. unbeständig/ 10. zu Nachts grosse Kälte/ und grosser Schnee/ 11. 12. grimmige Kälte / 13. 14. Schnee und gelinder/ 16. hell und sehr kalt / biß den 20. und wenig Schnee.

JANUARIUS, 1. 2. 3. trüb / mittel kalt/ 4. 5. 6. grosse Regengüsse/ 7. 8. 9 mittel kalt / 11. Regen und kleine Güsse/ 23. biß zum End unbeständig mit Wind/ Schnee und Nebel.

FEBRUARIUS, 1. biß zum 6. trüb / Regen / Nebel/ und Wind / 8. hell und zimlich kalt / 9. biß 12. trüb / Regen und Schnee/ 13. biß 16. hell und kalt/ 18. Regen/ Schnee/ 19. biß 22 kalter Wind/ 23. biß 26. hell/ frühe kalt / mit Eiß/ Nachts kalter Regen/ 16. rauh und kalt.

MARTIUS, 1. biß 7. rauh/ kalt und windig / 8. biß 17. sehr kalt/ 19. Wind und Schnee / mit Regen/ 20 21. Regen und sehr kalt/ Nachmittags schön hell.

Die Venus.

Ein schöner heller/ weißglantzender Stern/ wird/ ausser der Sonn und Mond/ am meisten gesehen/ vollendet alle Jahre/ wie die Sonne/ seinen Lauff/ seine Natur ist feucht und warm/ doch minder dann Jupiter / weibisch / temperirt / und in allen seinen Asperten gütlich.

Er hat unter seiner Regierung Oesterreich/ Elsaß / Liefland / Lothringen/ Irrland / Schweitz/ Francken.

Dieses Jahr ist mehr feucht denn trucken/ so man alle Theil des Jahrs zusammen nimmt / auch geschwüllicht und ziemlich warm.

Der Frühling. Wenn das Solarische Jahr die Kälte zimlich weit hinein treibet/ gibt es einen späten Frühling/ gemeiniglich temperirt/ und allen Früchten bequemlich.

Der Sommer. Wenn die Nässe im Frühling nicht so lang continuiret / folget ein warmer geschwülliger Sommer/ wie es ordinariè zu seyn pfleget/ regnet es aber stetigst im Frühling / so folget ein dürrer / hitziger Sommer/ welches gar selten geschicht/ und wächst ein guter Wein/ sonst ist es jederzeit zu besorgen/ daß viel Heu und Getreyd zu Feld verfaule. Wann im Venerischen Jahr ein dürrer Sommer ist/ wird das Getreyde dünne/ welcher folget/ wann im Februario/ Martio/ April/ Majo/ zuvor eine Sonnen-Finsternuß / oder das vorige Jahr ein Comet gewesen.

Der Herbst ist gemeiniglich anfangs warm und schön/ aber nicht lang.

Der Winter ist leidentlich/ anfänglich trucken/ darnach sonderlich vom 12. Febr. biß zu Ende/ gantz feucht/ hat überaus grosse Wasser-Güsse/ die Häusern / Menschen und Vieh grossen Schaden zufügen.

Besondere Witterung durch alle Monate.

MARTIUS, 22. biß zu Ende warm/ bald kalt/ bald trüb/ und rauhe Lufft / bald Wind und Regen.

APRILIS, im Anfang auf vorigem Schlag/ hat den 5. Schnee / ist unlustig / bald schön / bald Wind/ Regen und Schnee/ biß den 14. 15. schön biß 22. Regen/ rauher Wind / unbeständig / darauf Reiff und Frost/ biß den 30. alsdann warm.

MAJUS, vom Anfang schön und warm/ den 7. Donner/ nachmals Regen/ biß den 17. da Wind und fein Wetter wechseln/ den 25. rauhe Lufft/ biß 29. da es schön/ biß zum Ende.

JUNIUS, anfänglich warm und schön/ biß den 21. laufft unterweilen Donner und Regen mit ein/ darnach täglich unlustig/ biß zum End.

JULIUS, anfänglich trüb/ den 4. Reiff/ Nachmittage Donner/ darnach schön/ den 11. wiederum Regenwetter/ biß den 15. 16. 17. da schön Heuwetter/ darnach Regen/ biß den 26. da es drey Tage schön/ den 28. biß 30. Donner/ 31. schön.

AUGUSTUS, Regen biß den 9. da ein schöner Tag/ darnach wieder Regen biß den 15. da ein schö-

ner Tag/ und darnach schöne warme Zeit biß den 25. von dar biß zu Ende Regen.

SEPTEMBER, vom Anfang schön Herbstwetter biß zu den 12. den 17. 18. 19. biß den 25. meist kühle und feucht/ von dar biß zu Ende wieder gut Wetter. Wenn der Tag Egidi schön/ hat man 4. Wochen gut Wetter zu hoffen.

OCTOBER, erster/ zweyter Tag schön/ 3. Donner/ Blitz/ Guß/ Regenwetter/ darnach unlustig/ biß den 9. 10. schön biß den 26. da es Eiß friehret/ 30. Schnee/ 31. trüb.

NOVEMBER, fängt trüb an/ und mit rauhen Winden/ den 6. 7. schön lustig/ 9. folget kalt Regenwetter/ biß in den 17. 18. Schnee/ biß zum End/ die letzteren Tage sind sehr kalt/ und ligt der Schnee biß zu Weyhnachten.

DECEMBER, fänget 2. Tage kalt an/ darauf Schnee/ den 8. Regen/ den 10. fängt an zu frieren und sich auszuhellen/ vom 21. biß den 25. unlustig/ von dar biß zu Ende kalt.

JANUARIUS, continuiret diese Kälte/ den 8. Schnee/ 9. kalt/ biß den 15. da es gelinde schnepet es regnet biß den 23. da es biß den 30 gelinde wird.

FEBRUARIUS, fängt trüb an/ den 5. schön/ darauf unlustig / den 9. fällt grosse Kälte ein/ den 10 ein so kalter Tag/ dergleichen in vielen Jahren nicht gewesen/ den 11. 12. sehr kalt/ 13. warm mit einem Regen/ darauf groß Wasser erfolget/ biß den 27. da es biß zum End rauh/ windig/ Schnee und unlustig.

MARTIUS, vom Anfang biß zum 22. meist kalt.

Der Mercurius.

Ist ein kleiner und nicht weiß-scheinender Stern/ allzeit bey der Sonnen/ ist einer veränderlichen und unbeständigen Natur/ mit guten Conjunctionen und Aspecten ist er gut/ mit bösen böß/ Männlichen männlich/ mit Weibischen weibisch/ Glücklichen glücklich/ endet jährlichen seinen Lauff/ seine eigene Natur ist kalt und trucken.

Unter seiner Regierung sind die Lombardey/ Flandern/ Braband/ und Croatien. Derowegen ist diß Jahr insgemein mehr trucken und kalt/ als warm/ selten fruchtbar.

Der Frühling. Der ausgehende Merz ist warm/ der April biß den 25. trucken/ darnach kalt/ der Majus hat anfänglich rauhe und kalte Tage/ also/ daß die Früchte in Gefahr stehen.

Der Sommer hat zimlich viel Regen/ von welchem die Erde doch nicht recht erquicket wird.

Des Herbsts erster Theil hat viel Regen und zeitlich Frost/ wenn aber die Helffte des Octobris fürüber/ fällt trucken Wetter ein/ biß zum Anfang

Der Winter. Nach dem schönen Herbst kommt zu Anfang des Decembris der Winter auf einmahl ist kalt/ und scheinet biß in Februarium/ der sich etwas gelind anlässet/ um die Helffte ist er sehr kalt/ biß den 4. Martii darnach Sturmwind biß zum End.

Besondere Witterung durch alle Monat.

MARTIUS, 22. ist warmer Regen/ 27. hellet sich aus und wird schön und warm / den letzten kühl.

APRILIS, ist kalt und trucken/ biß den 15. also daß den 16. 17. Roßmarin und Negelein in Gärten erfriehren/ vom 25. biß zum Ende warm/ den 28. donnerts und bleibet warm.

MAJUS, das schöne Wetter continuirt biß den 6. da es bey Tag windig und rauh/ vom 8 biß 18. sehr warm/ und wird alles Gewächs verhindert wegen der Dörrung/ 25. schöner warmer Regen biß den 29. von dar biß zu Ende fruchtbar.

JUNIUS, fängt schön an/ vom 9. biß 10. Regen/ darauf frühe Nebel biß den 13. darnach fällt Regenwetter ein biß den 23. darnach schön biß zum Ende.

JULIUS, fängt mit grosser Hitze an/ den 5. fällt Regenwetter ein/ continuiret biß den 21. darnach schön warm/ biß zum Ende.

AUGUSTUS, fängt mit grosser Hitz an/ den 5. fällt Regenwetter ein/ und continuiret biß den 19. da ein schöner Tag/ darnach unstäts Wetter/ biß zum Ende.

SEPTEMBER, Anfangs biß den 4. schön warm/ und starcker Regen/ darnach Donner/ darauf wird schön Wetter biß den 20. den 30. wieder Regenwetter.

OCTOBER, fängt mit Regen an biß den 13. 14. trüb/ Regen/ 15. 16. schön/ biß den 24. Regen/ darnach wieder schön/ vom 29. biß zum Ende Nebel/ kühl.

NOVEMBER, fängt schön an/ den 5. 6. grosser Wind / darauf 2. Tag Regen/ darnach wieder schön biß den 16. ausser daß bißweilen Nebel abgibt/ den 17. trüb und kalt biß den 27. darnach Regen biß zum Ende.

DECEMBER, ersten schön biß 15. ungestümm/ 16. kalt biß den 21./ den 32. biß den 29. trüb und Schnee/ darauf sehr kalt.

JANUARIUS, Continuiret die Kälte biß den 30. da es windig und lind.

FEBRUARIUS, ersten trüb und gelind/ 3. biß 6. trüb und kalt/ 8. schön/ Regen den 13. 16. Schnee und grosse Kälte.

MARTIUS, 6. 7. 8. 9. feucht/ 13. 14. 15. Regen/ 18. 19. 20. Glat-Eiß.

Luna. Der Mond.

Der Mond ist einer annehmlichen Farbe/ ungleich dicke/ eine Zierde der Nacht/ eine Mutter des Thaues und Feuchtigkeit/ ein weibischer Planet/ endet seinen Lauff alle 28. Tage/ 7. Stunden 43. Min. ist kalt und feucht/ doch etwas wenig warm dabey.

Unter seiner Regierung sind Burgundien/ Holland/ Seeland und Preussen.

Diß Jahr ist insgemein mehr feucht denn kalt und trucken.

Der Frühling ist sehr feucht/und darneben warm/ mit unterlauffenden Frost/ der gantze Mertz ist kalt/ April Regen- worauf grosse Kälte folget/ der Junius ist sehr fein/ hat zu Zeiten Regen.

Der Sommer ist zu Zeiten warm/ doch öffters kalt.

Der Herbst und Winter sind beyde anfänglich feucht/ mittelmässig kalt/ darnach gantz kalt und feucht/ der December bringt bald Schnee darauf grosse Güsse/ nach dem 10ten ist es zimlich kalt/ doch trüb/ biß gegen den 12. Januarii / darnach etwas lind. bald wieder kalt/ biß gegen den 25. da wieder grosse Wassergüsse/ darnach Schnee ; Martius ist anfänglich rauh und kalt/ darnach warm.

Besondere Witterung auf alle Monate.

MARTIUS, den 22. rauh Wetter/und Sturmwind biß den 29. den 31. Regen.

APRIL, vom 1. biß 9. windig/ trüb / Regen/ 10. 11. 12 13. Regen/ den 14. biß 20. kalt/ 21. schön/ 26. biß zum End Regen.

MAJUS, biß den 9. schön warm/ 10. biß 13. hitzig/ darnach kalt und Regen/ 24. Eiß/ 25. 26. 27. trüb/ 28. 29 kalt/ 30. 31. warm.

JUNIUS, fänget an wie der Majus/ 4. 5. trübe Nebel/ 7. Regen/ darnach warm/ 27. 28. 29. Regen/ 31. kalte Nächt.

JULIUS, den 1. Nebel/ 3. biß 5. beständig mit Regen/ 7. biß 13. windig/ 15. Regen/ darnach schön biß zum End.

AUGUSTUS, biß 8. warm/ 10. Reiff und kalt/ biß den 13. 14. Regen/ 15. 16. schön/ 20. grosse Hitze/ 21. biß 26. Regen/ 27. schön/ biß zum Ende.

SEPTEMBER, biß den 6. warm/ den 8. Reiff 9. trüb und kalt/ biß 13. 14. 15. 16. schön/ 18. Regen/ darnach schön/ biß den 21. hernach Regen und trüb biß zum Ende.

OCTOBER, unbeständig biß den 13. 14. 25. sehr kalt/ 26. wenig Regen / 29. 30. kalt/ 31. Regen.

NOVEMBER, 1. biß 5. Regen/ 6. biß 20. Regen/ 23. hell und kalt/ 24. lind/ 29. und 30. wintert es zu.

DECEMBER, 1. kalt/ 4. Schnee/ 5. biß 10. Regen und grosses Wasser/ 11. 12. Regen/ 13. biß 14. trüb / 21. zimlicher Schne. 22. biß zum Ende zimlich kalt.

JANUARIUS, es continuiret biß den 11. diese Kälte / von 12. biß 18. trüb/ lind/ 19. kalt/ darnach hell und kalt biß den 24. / 26. Regen/ 27. Guß/ biß zum Ende still.

FEBRUARIUS, den 1. Wind/ 2. 3. Regen / vom 4. biß den 10. trüb und Wind/ 12. 13. grausamer Wind/ 14. Schnee/ 15. 16. Wind und Regen/ 17. biß 19. Regen und trüb/ 20. 21. biß zum Ende gar schön.

MARTIUS, 1. biß 5. rauh und kalt/ 6. biß 9. warm/ 11. Regen/ 12. biß 16. schön/ 17. biß 19. alle Morgen kalt und rauh.

Hiernächst ist noch zu mercken/ daß weil denen Planeten / nebst der natürlichen Würckung des Wetters// auch andere Kräfften bey den Thieren dem Menschen und menschlichen Geschäfften zugeschrieben werden / daher sind in den jährigen Allmanachen obbesagter massen unglückliche Täge angesetzet/also sind sie auch in diesem immerwährenden Calender auf folgende Weise beygefüget :

Unglückliche Täge/ wie solche in jedem Monat sich befinden.

Januarius. 1. 2. 4. 6. 11. 12. 20.
Februarius. 1. 17. 18.
Martius. 14. 16.
April. 10. 17. 18.
Majus. 7. 8.
Junius. 17.
Julius. 17. 21.
Augustus. 20. 21.
September. 10. 18.
October. 6.
November. 6. 10.
December. 6. 11. 15.

Endlich beschliesset das Werck diese allgemeine Regel : daß wann eine Sonnen- Finsternuß sich begibt/ zur Zeit daß das Getrayd blühet/ so werden wenig Körner ; wo aber eine solche im Mertz/ April/ und die 2. ersten Wochen des Mayen entstehet/ so wächst viel guter Wein/ das Getrayd aber schlägt um/ weil ein dürrer Sommer folget.

Das dritte Capitel.

Von etlichen natürlichen Kennzeichen künfftiger Witterung.

I. Des hellen schönen Wetters.

Es wird zwar/ wie gesagt / im Calender die Witterung durchs gantze Jahr auf alle Tage angezeiget/ weil aber dieselbe nicht allemahl eintreffen kan/ so thut ein Haus-Vatter wohl/ wann er sich die/ auf die Erfahrung gegründete von Colero und andern alten Oeconomis schon beschriebene Zeichen bevorstehendes Wetters/ bekannt machet/ und ob auch diese öffters betriegen/ so hat er sich doch keinen Fehler vorzurucken/ wann ihm zu der vorgenommenen Arbeit ein widriges Wetter einfällt.

Solche Zeichen ereignen sich entweder an dem Gestirne/ Sonn und Mond / oder in der Lufft / oder auf Erden/ an leblosen und lebendigen Creaturen. Die Vermuthungen von Gewitter/ welche an der Sonne/ Mond und Sterne genommen werden/ haben ihr Absehen nicht so wol auf diese Cörper selbst/ als dererselben äusserliche Gestalt/ wie sie sich dem Gesicht durch die Lufft darstellet/ woraus dann folget/

folget/ daß nachdem dieselbe mit trockenen oder neblichten/feuchten Dämpffen und Dünsten erfüllet sind/ entweder trocknes und heiteres / oder nasses und trübes Wetter zu vermuthen seye. Ein anderes geschiehet bey den Lufft-Zeichen / welche von dem künfftigen Wetter/ als Regen/ Schnee/ &c. würcklich vieles an und bey sich haben/ und die Creaturen des Erdbodens geben ihre Witterungs-Zeichen wegen der Würckung / welche die bevorstehende Witterung gleichsam schon an ihnen gethan haben/ wie bald zu sehen seyn wird.

1. Zeichen zu schönen Wetter an dem Himmel.

1. Wann die Sonne des Abends mit einer schönen lieblichen Abend-Röthe unter/ und Morgens wiederum heiter und hell aufgehet/ allermeist wann der Himmel ebenfalls hell und rein/ ohne nassen Dunst und Wolcken anzusehen ist. Oder wann die Sonne / eine schöne vollkommene Krone um sich hat/ die nicht zerbricht/ wann sie abnimmt/ sondern um und um auf allen Seiten zugleich verschwinden.

2. Vor eine allgemeine und gewisse Regel ist jederzeit diese gehalten worden: Wie es am vierdten Tag des Neumonds etweder Früh/ Mittags oder Abends wittert/ also wird sichs die Zeit seiner folgenden Abwechslungen auch erzeigen. Wann nun der Mond drey Tage vor oder nach dem Neumond/ oder vollen Liecht/ auch vor dem letzten Viertel hell und klar aufgehet/ und von nichts umgeben wird/ so wird dasselbe gantze Viertel hell und klar seyn/ und also im Gegentheil/ wird kein schönes Wetter kommen/ wann der Schein des Monds röthlich oder ungleich anzusehen.

3. Wann eine kleine dünne Wolcke erscheinet/ vor der Sonnen Aufgang / so verheisset sie schön Wetter/ eine dicke Nebel-Wolcke aber die voran gehet/ bedeutet Regen.

4. Alle gefärbte Schein/ Strahlen und Glantz in denen aufsteigenden Dünsten/ röthlichten/ dunckelbraun- und grünlichten Wolcken/ bedeuten Regen.

5. Stehen der Sonnen Strahlen Abends in schwartzen dicken Wolcken/ so ist Regen oder Wind zu erwarten.

6. Gehet die Sonne mit etlichen finsteren braunen Wolcken auf/ und kommt der Wind dabey von Süden / so pflegt Regen und Sturm zu folgen/ und jemehr der Sonnen Klarheit dunckel wird/ so viel grösser ist das Ungewitter.

7. Wann eine kleine Wolcke des Morgens vor der Sonnen aufgehet / und derselben mit mancherley Farben hernach folget/ so ist ein plötzlicher Regen zu vermuthen.

8. Die Sonne/ so den gantzen Tag / oder den meisten Theil desselben durch einen nassen Nebel wie eine Kugel siehet/ machet Regen besorgen.

9. So der Mond weißlicht/ in der Mitte schöne Silber- und Perlen-farbe mit gar spitzigen Hörnern erscheinet / so verkündiget solches klares Wetter.

10. So um den Mond in einer schönen lichten Wolcken / ein einfacher Ring stehet / welcher allgemach nach der Hand auf allen Seiten zugleich verschwindet / und nicht zerbricht / so zeichet er an/ daß derselbige Tag ohne Sturm und Ungewitter hingehen werde.

11. Wenn der Mond einen Circul um sich hat/ welchen der gemeine Mann einen Hoff nennet / so bedeutet es Veränderung des Gewitters/ wird er des Abends gesehen/ so bedeutet er klares trocknes / früh morgens aber neblicht Wetter.

12. Wo der Vollmond klar scheinet / so gibt er Hoffnung zu klarem Wetter.

13. Wann die Milchstrasse oder der Circkel des Thier-Kraises schön hell und mit schimmerenden Sternlein besetzt ist / so ist schön Wetter zu vermuthen. Desgleichen wann weisse und röthlichte Circkel um die Sterne zu sehen.

2. Zeichen zu schönem Wetter unter dem Himmel.

1. Wann die Lufft dünn und rein wird/ ein und andere Klarheiten auch in nassen Wetter gegen Norden / erhebt / so ist zu vermuthen / daß sich das feuchte in ein klares und helles verwandlen werde.

2. Der Ost-Wind/ oder der Wind / welcher von Norden herkommt / ist trocken / und führet schönes und beständiges Wetter herbey.

3. So es in gelinden Regen zu wehen anfängt/ so will sich der Regen bald in trockenes Wetter verändern.

4. Der Nebel der wie ein kleiner Staub herabfällt/ bedeutet schön Wetter.

5. Wann sich die neblichte düstere Lufft zertrennet// und die Sonne gleichsam auf ihr liegt/ und sie verzehret/ so kommt klares Wetter.

5. Wann in den Thälern Nebel stehen / die Spitzen der Berge aber davon befreyet sind/ so bedeutet es nach dem Regen schönes Wetter. Daher kommt es auch / daß dergleichen Wetter folget / wann diejenige Nebel / gantz niedergedruckt auf dem Felde liegen.

7. Wann nach einem langen Regen die Wolcken nach und nach zergehen/ und der Himmel allgemach heiter wird/ so ist schönes beständiges Wetter zu hoffen. Insonderheit wann die grosse Wolcken in kleine Bäumlein zergehen/ und der Himmel gleichsam wie geschockt wird.

8. Etliche dünne und röthlichte Wolcken verheissen eine schöne und klare Nacht.

9. Weisse Wolcken / die sich als weisse Wolle oder wie ein Hauffen Federn / wann die Sonne hoch am Himmel stehet / ausbreiten / zeigen helles Wetter an.

10. Kleine Wolcken / die überall von der Erden aufkommen und stracks verschwinden / versichern auch klare Lufft.

11. Etliche rothe Wolcken / die nach der Sonnen klaren Untergang aufkommen / versprechen schönes Wetter. Desgleichen wann dünne Wolcken des Morgens nach Aufgang der Sonnen sich voneinander begeben.

12. Wann sich im Regen die Wolcken trennen / und allgemach verschwinden / insonderheit gegen den Ort woher der Wind wehet / so vermuthet man trocken Wetter / wie auch / wann solche Wolcken von Morgen gegen Mitternacht getrieben werden.

13. Auf Morgen- und Abend-Regen pflegt klares Wetter zu folgen.

14. So es im Wind zu regnen anfängt / so wird der Wind bald still werden.

❀ ❀ ❀

Der Regenbogen ist zwar ein gewisses Zeichen instehenden Regens / doch weiß man auch / daß / wann ein solcher Bogen bey würcklichem Regen- und Sturm Wetter erscheinet / so könne man mit bestem Grund schönes Wetter vermuthen.

3. Zeichen zum schönem Wetter an der Erden.

1. Wann der Thau in grosser Menge gefallen / so wird geglaubt / es werde darauf die Lufft klar und hell werden.

2. Der Reiff / welcher wie Schnee und nicht wie Eiß auf dem Gras oder Laub anzusehen / bedeutet klare Lufft.

3. Wann der Thau durch die aufgehende Sonne gleichsam angezündet wird / und dieser wie subtiler Rauch unter den Erdboden hingewehet wird.

4. Zeichen zu schönem Wetter an den Thieren.

1. Wann die Eule des Nachts beym Regen-Wetter sehr schreyet / und an Schreyen anhält / so vermuthet man schönes Wetter.

2. Wann die Kraniche in schöner Ordnung und mit stetem Flug fortziehen / so sind sie des künfftigen schönen Wetters Vorbotten.

3. Wann die Raben das Maul offt gegen die Lufft aufsperren / des Morgens auf den Bäumen sitzen / und ihre Flügel und Federn ausbreiten / so geben sie damit zu verstehen / daß schönes Wetter kommen werde.

4. Desgleichen wann die Holtz-Tauben zu ungewohnter Zeit ruffen und lang anhalten.

5. Wie auch / wann die Reyher hoch in der Lufft fliegen / und miteinander spielen.

6. Nicht weniger / wann die Nachtigall ohne nachlassen / zu jeder Zeit und Stunde / wider ihre Gewohnheit sich hören lässet.

7. Wann die Fledermäuse Abends häuffig herum streichen / so hoffet man schönes Wetter.

8. Wann kleine Mucken und Fliegen des Abends beyeinander / gleich einer Kugel nahe an der Erden auf und nieder fliegen / so kommt gemeiniglich warmes / trockenes Wetter. Ingleichem

9. Wann die Regen-Würme an der Erden / kleine Häuffelein nebeneinander aufwerffen.

II. Wie instehendes / trübes / regnerisches / windiges / kaltes und stürmendes Wetter zuvor abzunehmen.

1. An der Sonnen / Mond und Sternen.

1. So die Sonne in ihrem Auf- und Niedergang gröſſer als sonsten gewöhnlich / und wehet der Wind zugleich von Süden / so bedeutet sie Regen / sonderlich um die Zeit / wann Tag und Nacht gleich ist.

2. So die Sonne gleichsam tieff ins Himmel eingetruckt und versuncken erscheinet / und ihre Strahlen sich theils gegen Süden / theils gegen Norden dunckelhafftig strecken / so deutet sie auf Regen oder Wind.

3. Wo und an welchem Ort aber der Circkel sich am ersten aufthut und zerbricht / von dannen hat man Wind zu gewarten.

4. Wo aber der Schein schwärtzlicht ist / so bedeutet er / nach Bewandnuß der Jahrs-Zeit / kalte Winde / naß Wetter / Regen und Sturm.

5. So ein blaufärbiger / finsterer oder röthlichter Ring / um und bey der Sonnen-Bildnüsse / oder falsche Sonnen gleich gefärbt bey sich führet / wann sie erst aufgegangen / oder bald untergehen will / so ist etliche Tag lang Regen oder Wind zu vermuthen.

6. Ungewöhnlich-stechende Sonnen-Strahlen und heiß-schwüliges Wetter / bringen Regen und Donner. Häuffen sich die Wolcken um die Sonnen bey ihrem Aufgang / bedeutet es selbigen Tag groß Ungestümm.

7. Zeiget die Sonne im Auf- und Niedergang stumpffe / verkürtzte und abgestümmelte Strahlen so bedeutet sie Regen.

8. Schiesset sie beym Auf- und Niedergang lange Strahlen / allermeist zwar durch das Gewölck in die Ferne / so man Sonnen-Zöpffe / und das Wasser-Ziehen heisset / so bedeutets Regen.

9. Schliesset sie sich aber im Niedergang in weißlichte Wolcken ein / gleichsam wie eine Wolle / und dieselbe sich sehr ausbreiten / so wirds in wenig Tagen regnen.

10. Wann die Sonne lange Zeit vor ihrem Untergang purpurfärbig gewesen / und im Niedergang gröſſer denn gewöhnlich scheinet / und sich in röthlichte Wolcken verbirget / so bedeute sie Wind.

11. Ist das Gewölck bey der Sonnen Auf- und Niedergang röthlicht / und zerstreuet sich nicht / so bedeutet es Regen.

12. Verkreucht sich die Sonne bey ihrem Niedergang in eine Wolcken / oder so auf der lincken Hand / nahe bey derselben sich eine schwartze Wolcke erzeiget / so ist ebenfalls Regen zu vermuthen.

13. Wann der Mond mit einem rothen Schein bekleidet erscheinet/ so bedeutet er Winde und Ungewitter.

14. Wann er aber bleich/braun/blaulicht und dunckel erscheinet/ und die beeden Spitzen gleichsam verschwindend gesehen werden/ so sammlet die Lufft Feuchtigkeit zum Regen/ oder es ist eine kalte Winters-Art vorhanden.

15. Ist das niedrige Horn dunckler als das hohe/ so pfleats im ersten Viertel zu regnen.

16. Wann die Hörner des Monds dick/ finster und grösser sind/ so bedeuten sie Regen.

17. So der Mond finster und aschenfärbig ist/ so ist Wind-Brausen und Regen zu vermuthen.

18. Siehet man in allen Vierteln/ daß des halben Monds liechter Kreiß in vollem Mond bleich und schwärtzlicht ist/ so ist starcker Regen zu besorgen.

19. Wann der Mond/ so er drey Tag alt ist/ die eine Spitze mehr aufrecht als die andere/ mit blauer Farb scheinend/ zeigt/ so giebts die erste nachfolgende Woche/ und bißweilen den grösten Theil des Monats Regenwetter.

20. So der neue Mond auf seine gewöhnliche Zeit und in seiner rechten Maase nicht zu sehen/ so erwartet man desselben Monat hindurch trübe Lufft und Regen.

21. Stehet ein Ring von mancherley Farben/ ein wenig durchsichtig/ fast als ein Regenbogen um den Mond/ so pflegt sich die Lufft in einen hefftigen Regen und Wind zu verwandeln.

22. Wann der dunckele und finstere Theil im Mond/ mit rother/ grünlichter und finster-bleicher Farbe bezeichnet ist/ so prophezeyet er Regen und Sturm.

23. Viele Circkel nacheinander auf mancherley Zeit um den Mond/ welche sich alle in schwartze braune Wolcken verändern/ verkündigen geschwinden überflüssigen Regen.

24. Ein runder Circkel um den Mond/ mit blaulichter und finster-bleicher Farbe/ bedeutet Regen.

25. Viele falsche Monden neben dem Mond/ sonderlich gegen Süden/ sind Vorbotten grosser überflüssiger Nässe.

26. So der Mond roth oder gelb ist/ und viele unterbrochene Circkel um sich hat/ so will er jähen Sturm und Ungewitter/ nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringt.

27. So des Monds Horn gegen Mitternacht spitzig ist/ so wird sich von dannen ein Wind erregen.

28. So des Monds Spitzen mit Finsternuß überzogen sind/ oder auch der gantze Mond braun und röthlicht ist/ daß man die Spitzen nicht unterscheiden kan/ so deutet er auf Regen.

29. Wann hohe Berge/ Thürne und Bäume im Mond-Schein keinen Schatten von sich geben/ so ists ein Zeichen zum Wind oder Nässe.

30. Wann der Mond im letzten Viertel von einem rothen Circkel umgeben ist/ bedeutet es Wind und Platz Regen.

31. Wann der vorhergedachte Hof des Monds etwan gegen die Helffte voll/ so folget stürmisch/ unfreundlich Wetter/ allermeist/ wann dergleichen Circkel mehr als einer gesehen werden. Wobey zu mercken/ daß an welchem Ort der um den Mond stehende Hof vergehet/ von demselbigen Ort könne der Wind herkommen.

32. Wann der zunehmende Mond gegen Niedergang stehet/ oder sich neiget/ so ists eine Anzeigung zum Regen.

33. So der Mond neu ist/ und den nächsten Montag darauf regnet so wirds den gantzen Monat durch regnen; welche Vermuthung aber vom Aberglauben verdächtig zu seyn scheinet.

34. Ist der Vollmond mit Dämpffen umgeben/ und einen oder mehr schwartze und dicke Circkel um sich hat/ oder so er bleich siehet/ und einen Gegenschein zeiget/ so wird Regen vermuthet.

35. So der Vollmond einen Gegenschein zeiget/ so bedeutet es Regen.

36. Wann die Sternen sich geschwinde fort zu walltzen scheinen/ so bringen sie Winde.

37. Schwartze Höfe um die Sternen bedeuten Regen.

38. Funckeln sie sehr/ so bedeuten sie/ nach Beschaffenheit der Jahr-Zeiten/ Wind/ klare Lufft und scharffe Kälte.

39. So die gröste und leichteste Sternen mit schwartzen/ blauen/ rothen und grünfarbigen Circkeln umgeben sind/ so ist Regen zu vermuthen.

40. Nach dem das Sieben-Gestirn hell oder dunckel aufgehet/ bedeutet es gut Wetter/ Winde oder Regen.

41. Wann die Sterne nach ihrem hellen Glantz geschwinde/ dunckel und finster werden/ so wird ein grosser Wind und Ungewitter entstehen.

42. So man derselben wenig am Himmel siehet/ bedeutet es feuchte Lufft und Regen.

43. Wann viele Sterne mit weissen/ langen Strahlen schiessen/ so kommt von derselbigen Seite gemeiniglich Wind.

44. Was die Cometen/ die sehr groß und lang am Himmel gesehen werden/ bedeuten/ wird bald folgen.

Zeichen zu trüben/ kalten/ stürmischen und dergleichen Wetter unter dem Himmel.

1. Wann die Dinge/ die man in der Ferne siehet/ grösser und dicker als sonst gewöhnlich/ erscheinen/ und das Gesicht dessen keine Ursach ist/ so vermuthet man Süd-Wind und Regen.

2. Wann man Glocken leuten/ und anders Gethön. z. E. von Hammer-Wercken/ Stampff-Mühlen/ Schiessen/ Hunds-Bellen u. d. g. aus der Ferne durch die Lufft leichtlich höret so ist eine solche Witterung zu vermuthen/ dergleichen die Winde/ so von dorther wehen/ zu bringen pflegen.

3. Wann die Schiff-Leuthe des Meers Gestade/ und was an des Meers Seiten liegt/ ungewöhnlich grösser als an sich selbst ist/ durch die Lufft sehen/ so vermuthen sie bald wehend- und stürmendes Wetter.

4. Wann sich der Lufft Scharffheit mildert/ und der Wind sich nach einem andern Ort wendet/ so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn.

5. Wann die Lufft meistens überall röthlich ist/ doch ohne dicke Wolcken/ so drohet sie mit Wind und Sturm.

6. Kalte

6. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken und wenig Frost verursachet allermeinst in Anfang des Frühlings und Herbsts Hagel.

7. Ein liechter Schein und Klarheit / welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet/ ist ein Zeichen / daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klares Wetter verändern wird/ obgleich gegen Süden Wolcken stehen.

8. Der Ost-Wind fängt gewöhnlich des Morgens anzublasen/ des Nachts ist er still.

9. Der Südwind ist warm/ und mehrentheils feucht.

10. Wann es nach grossen Winde bald stille wird/ so pflegt es zu regnen/ hinwieder folget bey stillem Wetter auf plötzlichen Wind eine Veränderung des Wetters.

11. So es mit dem Ost-Winde zu regnen anhebet / so pfleget der Regen lange und beständig anzuhalten.

12. Langer beständiger Südwind / endet sich gemeiniglich mit Regen / und je länger er währet/ je länger währet der Regen.

13. Die Mittel-Wind / Süd-Ost / Süd-West/ Nord-Ost/ und Nord-Westen / nehmen eine temperirte Art von denen Haupt-Winden an/ aus deren Mitte sie herwehen: Also führet zum Exempel der Nord-Ost-Wind kalte und schöne Lufft mit sich: Der Süd-West-Wind ist mittelmässig warm / und zu nassen Wetter gemengt u. s. f.

14. Der Nord-Wind ist trocken und sehr kalt.

15. Der West-Wind pfleget gemässigte Kälte/ und nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringt/ nasses Regen- und Schnee-Wetter mit sich zu führen.

16. Hebt es in einem Winde oder Sturm an zu regnen/ so pfleget sich der Wind bald zu legen.

17. Stiller Wind der sich hin und her / sonderlich von Süden wendet / ist des Regens Vorbot öffters gewesen / allermeist bey finstern Himmel.

18. So es in stillen Regen zu wehen beginnet/ so will sich der Regen bald in trocknes Wetter verändern.

19. Die Windwürbel die schnell kommen/ und Sand / Staub / Heu / Stroh und andere leichte Sachen in die Höhe führen / sind des Regens Vorlauffer; So sie häuffig kommen und der Himmel mit Wolcken überzogen ist / pfleget ein Donnerwetter zu folgen.

20. Wann sich der Nebel aufziehet / ist Regen zu vermuthen; So bey heitern Himmel und der Sonnen Aufgang Nebel entstehen/ so erregen sich offt Sturmwinde.

21. Ein dicker Nebel der des Abends fället / bringet die folgende Nacht Regen.

22. Wann hohe Berge und Wälder von Nebel/ Dämpffen und Rauchen/ so folget gerne Regenwetter.

23. Nebel die gar niedrig neben den Bergen oder auf dem Felde niedergedruckt liegen/ bedeutet Regenwetter.

24. So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der Sonnen hergehet/ so gibts Regen.

25. Wann häuffige finstere und dicke Nebel entstehen/ so ist insgemein die Lufft vom Wind und Sturm verdächtig

25. Niedere Wolcken bedeuten Regen.

26. Etliche dicke Wolcken / die auf dünnen Höhen und Spitzen / der Berge Umschweiffen bedeuten Regen.

27. Wolcken/ die in der Lufft sehr grün scheinen / geben offt einen schnellen Wolcken-Fall / und Wolcken-Bruch.

28. Viele Wolcken / die gleich neben der Erden stehen und unten schwartz sind/ bedeuten Nässe/ ob sie schon oben Rosen-röthig wären.

29. Dergleichen ist auch von röthlichen und bleyfarbigen Wolcken zu urtheilen / die von allen Seiten häuffig kommen und niedrig bey der Erden stehen.

30. Wann finstere/ färbige oder röthlich-grüne Wolcken / als zerhechelt oder abgeschnittene Wolle häuffig von Süden ziehen/ so mag man einen Regen erwarten/ der biß drey Tag währet.

31. Rothe Wolcken/ die bey der Sonnen Untergang zerstreuet anzustossen/ pflegen auf Regen zu deuten.

32. Gar geschwind getriebene Wolcken bedeuten zur Zeit des Regenwetters/ daß der Regen noch länger anhalten werde.

33. Dünne Wolcken die zur Zeit nassen Wetters an der Seite und Mitte gleichfarbig erscheinen/ bedeuten Veränderung des Wetters.

34. Schwartze finstere oder Wasser-farbige Wolcken/ die dem Feuer-röthigen Untergang der Sonnen folgen/ bedeuten Regen und unbeständig Wetter.

35. Braune dunckel-rothe und blut-röthlichte Wolcken/die im Sommer bey warmer und schwüllichter Lufft erscheinen / pflegen grausame Donnerwetter/ und schädlich-fallendes Feuer zu verkündigen.

36. So grüne Farbe in den Wolcken / mit rothen und schwartzer Farbe vermengt pflegt es auf hefftigen/ grausamen Donner zu deuten.

37. Die weisse gläntzende Wolcken pflegen schädlichen Hagel zu führen.

38. Wann zur Sommers-Zeit mancherley Bildnüsse in denen Wolcken erscheinen/ so ist Regen zu vermuthen.

39. Aus schwartzen Wolcken pflegts zwar laut mit grossen Krachen aber ohne Anzündung zu donnern.

40. Eine schwartze Wolcke die von Süden hervor gehet/ gibt öffters von Donner und Wetterleuchten Anzeige.

41. Wanns um die Zeit regnet/ da der Himmel mit schwartzen Wolcken bezogen/ so regnet es offt lang oder doch den gantzen Tag durch.

42. Ein Regen der auf der Erden geschwinder als sonst gewöhnlich eintrocknet/ gibt Vermuthung/ daß mehr naß Wetter mit hefftigen Regen folgen werde.

43. Ein Regen der langsam anhebet/ aber mehr und mehr zunimmt/ währet länger als der geschwinde kommt.

44. Weißlichte Wasser-Tropffen/ die da sonderlich an Mistlachen und faulen Wassern grosse Wasser-Blasen im herabfallen/ geben/ und lange dauren/ bedeuten einen langen Regen.

45. Einen Regenbogen/der einen Gegenschein macht/ deutet auf Regen.

46. Ein Regenbogen gegen den Mond über giebt Unbeständigkeit des Wetters/ und bißweilen langwieriges Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm zu erkennen.

47. Ein Regenbogen gegen Aufgang in der Lufft/ wann die Sonne untergehen will / bedeutet nach Gelegenheit der Zeit Donner oder Regen/ sonderlich wann er doppelt oder mehrfach ist.

48. So man einen vollkommen Regenbogen offt und lang / sonderlich gegen Aufgang stehen siehet/ so will sich der Lufft Klarheit zu finstern Wetter/ und stilles Wetter zu brausenden Sturm wenden.

49. Wann kleine Fünckleins im Regen flattern/ so bedeutet es Regenwetter.

50. Das Stuck des Regenbogens/ die Wasser-Gall genannt / deutet gleichfalls auf bevorstehenden Regen.

51 Je grüner die Farb des Regenbogens ist/ je mehr Regen/ je röther aber die Farb ist / je mehr Wind es er bedeutet.

25. Donnerwetter am hellen Tage/ pflegt am meinsten Regen zu bringen.

53. Blitzen die den Donner übertreffen/ oder auch an den klaren Himmel erreget werden / geben Zeichen zum Regen..

54. Der Donner kömmt im Winter gar selten/ aber wann er kommt / so kommt er am gefährlichsten.

55. So es mehr dönnert als Wetterleucht/ so ist von der Seiten/ wo er am meinsten gehöret wird/ grosser Sturm zu vermuthen.

56. Je mehr es an schwartzen Wolcken donnert/ je mehr Regen ist zu erwarten.

57. Gelb und röthlicht Wetterleuchten ist gefährlich / sonderlich wanns aus den Wolcken gegen die Erde schlägt.

58. Das Wetterleuchten ist noch gefährlicher/ und zündet mitten im Regen an/ was brennen kan/ ist auch mit keinem Wasser zu dämpffen.

59. Das schwärtzlichte Wetterleuchten/ welches voll Rauchs zu seyn scheinet/ zerspaltet und verderbet Thürne / grosse Bäume und was es sonst antrifft.

60. So man in klaren Wetter viel Wetterleuchten gegen Süden siehet / so vermuthet man des andern Tages Regen.

3. Zeichen trübes/ kaltes/ stürmisches Wetters an der Erden.

1. So der Thau nicht auf die Orte fället / wohin er sonst zu fallen pfleget/ da folget bald Regen und Wind/ es wäre dann / daß er von Wind verzehret würde.

2. So der Thau in die Lufft auffähret/ und sich nicht wieder auf die Erden giebet / so fället er nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit in Regen und Schnee wieder herab.

4. Zeichen trübes/ kaltes/ stürmisches Wetters an lebendigen Creaturen.

1. An denen Menschen.

1. Wann alt-geheilte Schäden / Beinbrüche oder Glieder / die ehedessen aus ihren Gelencken gestossen waren/ dem Menschen mehr Schmertzen als sonst geben / bedeutet es Ungewitter und Regen.

2. Menschen die auf gewisse Zeiten / Haupt-Schmertzen und Reissen in denen Gliedern / als Händen / Lenden / Knien und andern Gelencken fühlen / und vor der Zeit dergleichen Ungemach leiden/ die mercken an ihrem Leibe / als einem stets an sich tragenden Calender / daß Regen und Ungewitter vorhanden sey.

3. Wann die Haut an etlicher Menschen Händen übermässig trocken wird / und ihre Lippen sich ungewöhnlich zerspalten / so wirds als ein Zeichen gehalten / daß die Lufft die Feuchtigkeit häuffig versammle / und daher bald Regen zu erwarten ist.

4. Wann ein gesunder Mensch träge und verdrossen ist/ als wären ihm alle Glieder kranck/ sonderlich aber in seinem Haupt unlustig wird/ so kommt gerne ein Ungewitter und namentlich ein Donner-Wetter.

2. An denen vierfüssigen Thieren.

1. Wann das Vieh gegen Mittag nach der Lufft schnappet/ und mit offnen Nasen-Löchern übersich riechet.

2. Wann die Schweine Heu und Stroh hin und wieder schleppen/ und werffen sich als wann sie toll wären.

3. Wann die Hunde Graß fressen und wieder speyen / sich auf der Erden offt wältzen / nichts fressen/ in die Erde kratzen und Morgens heulen/ oder der Bauch ihnen murret / und wie Wasser rauschet.

4. Wann die Katzen lecken und butzen/ und mit den Pfotten um die Ohren streichen.

5. Wann die Schaaf-Heerde sehr Muthwillen/ und mit Hörnen und Köpffen stossen.

6. Wann die Rinder die Füsse lecken/ und brüllend dem Stalle zu eilen.

7. Wann die jungen Kühe/ hin und her/ auf und nieder unter die Pferde / oder anderes grosses Vieh lauffen / gleich als wären sie rasend und toll.

8. Wann das Vieh mit denen Füssen oder Hörnern in die Erde gräbet und den Kopff gegen Norden aufhebet.

9. Wann das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weide springet / dünstet und schwitzet/ so pfleget ein Donner-Wetter zu folgen.

10. Wann die Esel und Maul-Esel/ die Köpff und Ohren ungewöhnlich schütteln und spitzen.

11. Wann die Ziegen übermässig und begierig zu dem Futter eilen / daß sie sich weder mit Drohen oder Schlägen davon treiben lassen. Als auch

12. Wann die Schaafe im Heimgehen das

Graß

Graß auf dem Wege abfressen / und sich davon nicht abtreiben lassen wollen.

13. Wann die Hirschen sich untereinander Kämpffen und um sich stossen.

14 Wann die Wölffe und Füchse heulen und bellen / und sich zu denen Häusern und Dörffern nahen.

15. Wann sich die Hasen an Orte verkriechen / da es nicht leichtlich auf sie regnen kan / oder aus langem Grase und aufgewachsenen Getraide auf solche Plätze weichen.

16. Wann der Igel die Löcher auf seinem Neste zustopfft. Von diesen allen vermuthet man Regen.

3. An dem Geflügel.

1. Wann die Hanen zu ungewöhnlichen Zeiten krähen / so vermelden sie ander Wetter.

2. Hüner die mit ihren Schnäbel und Klauen ihr Gefieder stäts ausstreichen und traurig und vipend herum gehen / verkündigen Veränderung der Lufft und Regenwetter.

3. Wann die Hennen mit ihren Küchlein gleich zu Anfang des Regens sich in das Hünerhauß machen / und des Morgens früh ungern heraus kommen / so folget gerne Regen.

4. Wann aber die Hüner im Anfang des Regens nicht bald unter das Dach lauffen / so regnets gerne lang.

5. Enden und andere Wasser-Vögel / die sich mit grossem Geschrey baden und untertauchen / bedeuten Regen.

6. Wann sich die Raben an die Bäume hencken / und mit ihren Flügen schlagen / so ists ein Zeichen / daß es Regen geben werde.

7. Desgleichen ist kein schönes Wetter zu hoffen / wann die Krähen baden / oder gegen der Abend-Zeit ein grosses Geschrey machen.

8. Wann die Dohlen / Atzeln oder Häher des Morgens sehr schweigen.

9. Wann die Nacht-Eule bey gutem Wetter ihren Gesang starck anstimmet.

10. Wann die Schwalben / über dem Wasser und der Erden mit einem Geschrey / so niedrig fliegen / daß sie mit ihrem Flügeln die Erden und Wasser öffters berühren / im Flug auch offt anstossen.

11. Wann die wilden Gänse und Granich ihren gewöhnlichen Flug ändern / und in der Stille fort fliegen.

12. Wann sich die Gänse mit Geschrey zur Speise machen / und sich ums Futter zancken und beissen.

13. Wann die Tauben wider ihren Gebrauch spat vom Felde heimkommen.

14. Wann erstbesagte Vögel eilig und haufenweiß vom Felde / oder wo sie sonst Fressens halben sich befinden / nach dem Taubenschlägen und Nestern eilen: Dergleichen auch von andern Vögeln / die ihre Nester auf den Bäumen oder in den Löchern haben / zu verstehen.

15. Wann der Grünspecht viel kerret und knartzet.

16. Wann der Reiger seine Wasser und Teig mit Geschrey verläst / und sich traurig auf das Feld setzet / oder sehr hoch flieget.

17. Wann die Krähen und Raben über die hohen Gebäu oder Felsen Hauffen weiß in einem Kreiß herum fliegen / und sich hernach am Ufer des Wassers aufhalten / daselbst an den Sand hin und her lauffen / sehr schreyen / und sich im Wasser tauchen.

18. Wann die Dohlen einsam auf den Häusern sitzen / mit den Flügeln flattern / auch mit den Schnäbeln hin und her auf der Haut herum fahren / als wann sie etwas sucheten.

19. Wann das Königlein in seinem Flug und Gesang lustig ist.

20. Wann die Krähen im Wasser auf Steinen sitzen / sich offt tauchen und schreyen.

21. Wann die Pfauen des Nachts offt und laut schreyen.

22. Wann die Wasser-Vögel ihr gewöhnliches Wasser verlassen / und neben demselben auf dem Land sitzen / und die Federn schütteln.

23. Wann die Vögel / die in ihrem gewöhnlichen Aufenthalt auf trockenen Lande haben sich zum Wasser versammlen und schreyen / sich besprengen und ins Wasser tauchen.

24. Wann die Spatzen und andere Vögel übermässig zippern und schreyen / faul und traurig sind.

25. Wann sich das Rothbrüstlein in hohle Bäume und öde Häuser und Gemäuer versteckt.

26. Wann die Fincken vor der Sonnen Aufgang sehr singen und schreyen.

27. Wasser Vögel die sich gewöhnlich in Pfützen / See- und kleinen Flüssen aufzuhalten pflegen / aber von dannen sich in grosse Wasser / die nicht leicht zufrieren / begeben / verkündigen eine grosse heffige Kälte / welche lang anhalten wird.

4. An denen Fischen und Krebsen.

1. Wann sich die Muscheln an die Steine hängen / in die Scheeren fassen / um sich mit Sand bedecken / so befürchten sie stürmenden Regen.

2. Wann die Krebse aus ihrem gewöhnlichen Wasser kriechen / pfleget Regen und Sturm vorhanden zu seyn.

3. Fisch die in Wassern hoch gehen / daß man ihren Rucken etwas ausnehmen kan / sind des Regens Vorbotten.

4. Fische / die bey klarem Wetter offt über das Wasser hinaus schnalzen / verkündigen Regen.

5. Meer-Schweine / wann sie sich offt sehen und hören lassen / und oben im Wasser springen / blasen und spielen / zeigen Sturm und Ungewitter an.

6. Wann sich der Blackfisch (Polypus) ans Land giebet / und sich an kleine Steine hänget / so ist bald Sturm vorhanden.

5. An allerley Ungezieffer.

1. Wann die Regenwürme häuffig aus der Erden kriechen.

2. Wann die Bremen / Gelsen / Mucken und Flöh sehr beissen.

3. Wann die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen/aus denen Stöcken zu fliegen/und sich unter die Bäume verstecken/ oder nicht weit von denen Stöcken wegfliegen / oder auch kleine Sand Körnlein mit ihren Füssen sammlen.

4. Wann die Frösche des Morgens und die Laub-Frösche des Nachts ungewöhnlich quacken.

5. Wann die Kröten häuffiger hervor kriechen.

6. Wann die Spinnen aus den Wänden oder anders woher kriechen und herab fallen.

7. Wann die Mäuse laut pfeiffen/ und Hauffen-weiß auf die Dächer lauffen.

8. Wann die Mäuse im Herbst ihre Nester in denen Korn-Hauffen nahe bey der Erden machen / so vermuthet man im Anfang des Winters wenig Schnee machen / sie aber ihre Nester hoch / so soll viel Schnee fallen.

9. Wann die Ameisen gleichsam Streits-Weise lauffen ihre Eyer aus denen Hauffen und wieder hinweg tragen/ und in ihrer Arbeit träg und faul sind oder still liegen.

10. Wann die Maulwürffe ihre Hauffen höher den sonst aufwerffen.

5. Zeichen trübes/ stürmisches und kaltes Wetter/ an denen leblosen Dingen.

1. Wann das Gemäuer in denen Häusern anfangt zu schwitzen.

2. Wann sich der Ruß aus denen Caminen und Rauchfängen von sich selbst ablediget und herabfällt.

3. Wann die Kertzen und Oel-Liechter sprätzlen und dunckel brennen / als wollten sie ausgehen/ und die Strahlen dunckel und stumpff von ihnen gehen.

4. Wann eine Krone mit allerley Farben wie ein Regenbogen um das Liecht scheinet.

5. Wann das Schmaltz feucht wird.

6. Wann die heimlichen Gemächer mehr als sonst stincken.

7. Wann das Feuer blaß brennet.

8. Wann an denen Pfannen / Töpffen und Kesseln bey dem Feuer viel Funcken hangen.

9. Wann wenig Aschen an denen Kohlen hanget.

10. Wann die Seiten auf denen Instrumenten sich anziehen und springen.

11. Wann sich das Feuer nicht gerne anzünden lässet/ sondern auf Erden flackert/ als obs ausgehen wollte / und sehr sprasselt.

12. Wann die Brunnen und Flüsse ungewöhnlich bald austrocknen.

13. Wann das Meer bey stillen Wetter ungewöhnlich brauchet.

14. Wann die blancke Sichel in der Erden eine braune/ grüne / oder andere Farbe annimmet.

15. Wann sich die Thüren und Schlösser übel schliessen und das Holtzwerck aufschwillet.

16. Wann lederne Gürteln/ Schuh-Riemen/ und dergleichen Lande einschrumpffen und kürtzer worden.

17. Wann der Klee seine Blätter schleust und zusammen liesset.

18. Wann Tische / Kästen und dergleichen/ sonderlich von eichen Holtz offt knarren und krachen/ als wann sie reissen wollten.

Dieses alles gibt Regen zu erkennen.

6. Wie man etlicher massen verstehen kan / ob ein fruchtbares Jahr werden wird oder nicht.

Von Fruchtbarkeit.

1. Viel Schnee/ der da bequemlich zu rechter Zeit fällt/ desgleichen auch zeitlich einfallender Winter-Frost / ist der Frucht nützlich / daß sie wol geräth.

2. Ist die Kornsäens-Zeit trocken und fein; Der May-Monat giebt zeitlich Regen; Die Bäume und Acker-Früchte/ haben warme/ trockene Tage in ihrer Blumen-Vollkommenheit / so will das Jahr fruchtbar werden.

3. So der Winter feucht/ doch nicht übermässig naß/ der Mertz trocken / der Aprill feucht / und die Sommer-Zeit giebt der Saat-Blumen bequemes/ trockenes Wetter / so ist zu hoffen / daß ein fruchtbares Jahr komme.

4. Schnee-Wasser erquicket sehr herrlich das Erdreich und die Gewächse / wann nur kein Frost dazu kommt.

5. Wann die Nüsse wol gerathen sind/ so wird auch der Saame der zu des Menschen Speise gesäet worden/ seinen vollen Wachsthum bekommen.

6. Die Bauersleute hoffen ein gutes Jahr/ wann allerhand Kraut vollkömmlich wächst / viel- und bald-zeitigen Saamen bringet.

7. Wann der fruchtbare West-Wind fleissig wehet / so bringt er Fruchtbarkeit.

8. An der Rohrdummel nehmen die Landleute ein Zeichen eines guten reichen Jahrs.

Von Unfruchtbarkeit.

1. Wann im Frühling und Sommer offtmals Nacht-Kälte und Reiffe einfallen/ so ist solches der wachsenden Saat schädlich / sondern den Blumen auf den Aeckern in den Gärten und im Walde/ daher schlechte Früchte zu hoffen.

2. Uberflüssiger und allzuhäuffig-fallender Thau und Nebel im Aprill- und May Monat / zur Zeit/ da die Erde die erste Gewächs herfür bringt / ist sehr schädlich erstbesagten Blumen und Früchten / und verderbet sie.

3. Desgleichen überflüssiger Regen / Feuchtigkeit und Sturm im Frühling / Sommer und Herbst / welches auch den Weintrauben kein Gedeyen bringet.

4. Die Jahre werden auch nicht vor fruchtbar / in welchen es meistens oder ungewöhnlich viel hagelt.

5. Kommt die Sonnen-Wende des Sommers mit grossem Regen und Feuchtigkeit vor oder nach sich / so hoffen die Rebleute viel Wein.

6. Desgleichen wenn langwährende Sonnen-Hitze / zur Saat-Zeit / und wann die Aehre schossen / voll und reiff werden sollen; so sagen die Ackerleute / daß es in der Scheuer und im Scheffel wenig Korn geben werde.

7. Der offt wehende Nordwind ist allem Gewächs und Frucht schädlich / und also auch den Wein Reben.

8. Kommen viel trockene Winter nacheinander ohne Regen / so verdorren viel Bäume im Wald und anderswo.

9. Ist der Frühling und Sommer durch Regen sehr naß ohne sonderliche Kälte; so fressen die Feld-Ratten und anderes Ungeziefer / die Wurtzeln der Früchte.

10. Würme die in Eichäpffeln gefunden werden / bedeuten ein unfruchtbares Jahr und theure Zeit: Also wollen die in dergleichen Aepffeln gefunden werden / bedeuten / ein unfruchtbares Jahr und theure Zeit / und wann Fliegen darinnen anzutreffen / zeigen sie Krieg an.

11. Wenn die Bohnen übermässig wachsen / und die Eich-Bäume tragen ungewöhnlich viel Eichein / so giebt es hergegen weniger Getraid.

12. Wann die Eulen oder andere Vögel ungewöhnlich die Wälde / oder Insuln verlassen / da sie pflegen ihre Wohnung und Wesen zu haben / und fliegen in grosser Schaar auf dem Felde / zu den Dörffern oder Städten / so sind sie der Unfruchtbarkeit Vorläuffer / wiewol sie bißweilen durch solche Bezeugung auch andere Begebenheiten ankündigen.

Das Vierdte Capitel.

Von der Beschaffenheit und gewöhnlichen Witterung der zwölff Monaten.

Es ist zwar in obbeschriebenem jährigen und immerwährenden Calender / wie auch im vorhergangenen Dritten Capitel alles eingerichtet / was vor Vermuthung der Witterung / durch das gantze Jahr / und also auch durch alle Monate desselben zu melden. Der ungleiche Verstand aber der Hausvätter beweget uns / denen die sich über eine Sache nicht lang bedencken mögen oder können / die gewöhnliche Witterung der zwölff Monaten hieher zu setzen / wiewol in möglichster Kürtze / weil bey dem alten Hausvatter Coleto zu Anfang seiner Oeconomie ein mehreres zu finden.

Der Januarius ist / wie gesagt worden / der erste Monat im Calender / man muß aber solches verstehen / der Zeit-Rechnung nach. Und wo wir bey dem natürlichen Jahr den Anfang der Monate machen wollten / so müsten solches die Herbst-Monate seyn / weil GOtt die Welt im Herbst erschaffen / das ist / in der Vollkommenheit.

Wir folgen aber allhie denjenigen nach / welche erstlich die Frühlinge / hernach die Sommer / Herbst / und Winter-Monate beschrieben.

Der Mertz. Martius.

Dieser Monat heist Lateinisch / Martius: Italiänisch Marzo. Französisch Mars. Spanisch El mes de Marco. Ist in der Ordnung des Calenders der Dritte / aber der erste des Frühlings. Hat den Nahmen von dem Kriegs-Gott Marte. Allhie wird Tag und Nacht gleich / und fast die gantze Natur erneuert sich. Es thut sich die Erde auf und treibet mit Gewalt die Gewächse empor / dardurch ihm wol der Nahme Lentz von Glantzen gekommen seyn mag / weil nun der Erdboden von grüner Farbe zu glantzen beginnet; oder Mertz von Mehren / indem er das Gras und viele Gewächse mehret und grösser macht.

Die besondere alte Regeln bey diesem Monat sind diese:

1. Der Mertz ist der Lämmer Schertz / der Aprill treibt sie wieder in die Ställe. Das ist: Der liebliche Mertz locket den Hirten mit den Schaafen auf das Feld / auf welchem die Schafe schertzen / es ist aber zu besorgen / es dürffte der rauhe Aprill dieselbe in dem Stall behalten.

2. Der Mertz hält den Pflug im Steertz / der Aprill hält ihn wieder still. Das ist: Es kan im Mertzen der Bauersmann bewogen werden / das Feld zu stürtzen und zu pflügen / im Aprill aber kan ihm solches verwehret werden.

3. Man pflegt ferner zu sagen: Wann der Mertz viel Winde hat / und der Aprill viel Regen führet / so folget ein schöner May.

4. Ein Storch der im Mertzen viel klappert / ein Guckguck der viel schreyet / und die wilden Gänse / die sich viel sehen lassen / verkündigen einen warmen Frühling.

5. So viel Nebel im Mertzen / so viel Schlag-Regen und Gewässer.

6. So viel Thau im Mertzen / so viel Regen nach Ostern / so viel Nebel im Augusto.

7. Auf Mertzen-Regen / folgt ein dürrer Sommer.

8. Pilatus gehet selten ohne Tumult aus dem Tempel; das ist / die Charwoche gehet selten ohne Sturm und Regen hin.

9. Wie es im Mertzen regnet / so regnet es im Brachmonat wieder.

Der April. Aprilis.

Heist Lateinisch Aprilis. Italiänisch Aprile. Französisch Avril. Spanisch April. Hat solchen

solchen Namen von Aperire, Aufthun/ weil sich die Erde noch immer mehr und mehr aufthut/ auch manches Gewächs also treibet / daß es sich in Blumen und Saamen öffnet und zeiget/ die Thiere werden getrieben sich zu paaren / und sich fortzupflantzen / wird dabey der Witterung wegen vor den unbeständigsten und veränderlichsten ausgeschryhen / ist aber in solches Geschrey mit der Warheit gekommen/ weil es bey ihm bald kalte/ bald warme Winde/ bald Regen / bald Schnee/ bald Wärme/ bald Kälte / und also nichts beständers als Wetters-Unbeständigkeit zu hoffen / dessen sind die alte Regeln:

1. Der Donner im April hebet die Reiffen auf.

2. So lang die Frösche vor S. Marci schreyen / so lang schweigen sie hernach wieder still.

Der May. Majus.

HEist Lateinisch Majus. Italiänisch Maggio. Französisch Maj. Spanisch Mayo. Es mag dieser Monat seinen Nahmen her haben von dem alten Wort May/ welches einem grünenden Baum oder Zweig bedeutet. Dann zu solcher Zeit sind die Bäume grün und werden immer mehr und mehr belaubt/ und das Erdreich wird mit Gras und Blumen bedeckt/ so gar / daß der davon aufsteigende Geruch der Gesundheit der Menschen viel hilfft/ und die Thiere des Erdbodens nunmehr ihre völlige grüne Nahrung finden. Dieser Monat pflegt gewöhnlich noch ein wenig kühl zu seyn / und fürchtet sich der Land-Mann vor den schädlichen Mayen-Frösten. Daher sagt man:

1. May-Donner bedeuten grosse Winde.

2. Im May fallen die meiste / und nach dem halben May die gesunderste Thau.

3. Vor Servatii-Tag soll man sich keiner gewissen beständigen Sommer-Tage versichern.

Der Brachmonat. Junius.

HEist Lateinisch Junius. Italiänisch Giugno. Französisch Juin. Spanisch Junio. Den Nahmen Brachmonat hat er deswegen bekommen/ weil um diese Zeit diejenige Felder / welche dasselbe Jahr ruhen und unbesäet geblieben/ gebrachet / das ist/ wie oben erkläret / mit dem Pflug und der Eggen gebrochen/ und zu folgender Herbst-Saat zubereitet werden. Mit diesem Monat fängt der Sommer an / in welchem schon viele Gewächse vollkommen/ ja gar nach Haus genommen und gebrauchet werden. Man befürchtet sich vor Sturmwinden/ welche sich von dem Vollmonden biß zum letzten Viertheil ereignen / wie auch vor grossen Wasser-Güssen und Donnerwetter/ sonderlich zu Ende dessen. Insonderheit pflegen die Bauern auf den Medardi- und Johannis-Tag Achtung zu geben. Dann/

1. Wie es an Medardes-Tag wittert/ so bleibt es einen gantzen Monat oder gar vierzig Tag. Desgleichen auch am Johannis-Tag.

2. Wanns am Johannis-Tag nicht regnet/ so gerathen die Haselnüsse.

Der Heumonat. Julius.

HEist Lateinisch Julius. Italiänisch Luglio. Französisch Juiller. Den Lateinischen Nahmen hat er von dem Kayser Julio bekommen. Den Teutschen aber/ weil in solchem Monat das Heu gemacht wird. Der Witterung wegen ist zu mercken/ daß weil die Sonne vom Junio her am höchsten gestanden / und mit ihren geraden Strahlen den Erdboden bereits erhitzet hat / so ist die Hitze um diese Zeit am empfindlichsten / und dringt so tieff in die Erde / daß die Feuchtigkeit aus den Wurtzeln heraus gezogen und folglich groß wird. Jetzt pflegen die jährliche kühle und liebliche Heumonats-Lüfftlein (Enteliæ) von Mitternacht aus denen Oertern herzukommen / da die Sonnen-Hitze auf den hohen Gebürgen den Schnee verschmeltzt/ von Magaretha-Tag an 40. Tage. Jetzt fällt aber auch ein schädlicher Thau/ der Mehlthau genannt / wann es nemlich bey währendem Sonnenschein regnet/ dadurch wird das Laub verderbt/ oder doch Wurmstichich/ und viel Rauppen gezeuget werden. Insonderheit wird die Waide und Fütterung sehr ungesund / es sey dann / daß bald darauf ein starcker Regen kommt/ der das Böse wieder abwäschet. Merckwürdig sind diese Regeln:

1. Um Margarethen- und Jacobi-Tag/ kommen schwehre Ungewitter.

2. Wann die Ameisen ihre Hauffen um diese Zeit höher und weiter als gewöhnlich machen / so kommt ein früher und kalter Winter.

3. Wanns an Mariä Heimsuchung regnet/ so regnet es 40. Tag.

4. Wie es an Jacobi-Tag Vormittag wittert/ so ist es vor Weyhnachten.

5. Wie es an Jacobi-Tag Nachmittag wittert/ so ist es nach Weyhnachten.

Der Augustmonat. Augustus.

HEist Lateinisch Augustus. Italiänisch Augusto. Französisch Août. Spanisch Agosto. Man hält dafür / daß dieser Monat seinen Nahmen von dem Kayser Augusto bekommen / da er zu dieser Zeit / wegen grosser Helden-Thaten mit Triumph in Rom eingezogen. Augustmonat aber heist Teutsch der mehrende Monat / von augere, vermehren. Dann da ist die Vermehrung der Früchte / die man nunmehr nach Haus bringt. Hat grosse Hitze/ und muß die Trauben kochen / wann sie wolgeschmack werden sollen. Die übrige Witterung ist dem Aprilen-Wetter nicht ungleich / dann weil dieser Monat dem Herbst vorlaufft / so pflegt eine merkliche Veränderung vorzugehen. Nach dem letzten Viertel biß zur Mitte des Monats / kommen geschwinde Herbst-Winde / die vollends zu verzehren pflegen/ was im Sommer noch übrig war/ hie fallen die frischen Thaue / wovon das Obst und andere Früchten reiffen und abfallen/ auch wol wurmstichig werden. Nach der Mitte des Monats/ pflegen die ruckständige/ dabey aber Kälte mit sich führende

rende warme Nebel verursacht zu werden / welche den Tag offt zu einer halben Nacht machen / so pflegen auch schwehre Regen / mit unterlauffenden starcken Winden / und Reiffen sich einzustellen / davon alles Laub an den Bäumen weick und hernach dürr wird. Gegen das Ende dieses Monats entstehet gemeiniglich feuchte Lufft / mit untermischten Winden / die dem Herbst vorlauffen. Es sind auch öffters ungesunde Nebel dabey / daher sind entstanden nachfolgende Regeln:

1. Wann Laurentii und Bartholomäi Tag schön Wetter ist / so kommt ein schöner Herbst.
2. Wie es die zwey letzte Tag dieses Monats wittert / so wittert es den ganzen Herbst.

Der Herbst-Monat. September.

HEist Lateinisch / September. Italiänisch / Settembre. Frantzösisch / Septembre. Spanisch / Setembre. Dieser Monat ist des Herbsts Anfang / so wol der Zeit-Rechnung / als auch der Witterung nach / dann da sind die Tage schon kurtz / so wie es dem Herbst-Quartal zukommt / und die Früchten kommen immer noch zu ihrer Vollkommenheit und Einsammlung. Heist September / weil die Römer den ersten Herbst-Monat also genennt haben / weil er der Siebende ist / vom Mertzen an gerechnet / seine Witterung ist diese / daß der Anfang / böse Dünste und Nebel bringet. Der Fortgang giebt frische Thau und Reiffe / welche das Laub an den Bäumen dörren und abwerffen / die Krafft der Kräuter aber in die Wurtzel zuruck treiben. Nach der Mitte kommen öffters ein wenig warme Regen / auf welche trocknende Winde / oder auch Regen folgen / daraus entstehet eine feuchte Lufft. Im letzten Viertel kommen böse Nebel / Gewölck und Regen. Man hat auch noch diese nachfolgende Regeln.

1. Mit was vor Wetter der Hirsch am Egidii Tag in die Brunst gehet / mit solchen gehet er wieder heraus.
2. Wenn Michael donnert / so verfolgen ihn grosse Winde.
3. Wenn es am Michelstag regnet / kommt vor Weyhnachten kein hartes Wetter.
4. Die helle Michels-Nacht / die Kält des Winters macht. Das ist / wenn es die Nacht vor Michaelis hell ist / so folget ein kalter Winter.
5. So viel Reiffen vor Michaelis fallen / so viel kommen nach Wallburgis.

Der Wein-Monat October.

HEist Lateinisch / October. Italiänisch / Ottobre. Frantzösisch / Octobre. Spanisch / Octobre. Hat diese Benennung daher / weil er der achte Monat / von dem Mertzen an gezehlet wird / von Octo Acht. Kayser Carl der Grosse / welcher allen Monaten die Teutsche Nahmen gegeben / hat ihn den Wein-Monat genennt / seine Witterung ist diese. Es gehen wilde Winde / Regen / Kälte und Schnee durcheinander / allermeist im letzten Viertel / als um welche Zeit das Herbst-Wetter allgemach winterische Art anzunehmen pfleget / man hat offt erfahren / daß in dem folgenden Winter / das Weetter so offt aufgehet / als viel derselben Tage gezehlet werden / von dem ersten Schnee / der fällt / bis zu dem nächstkünfftigen neuen Mond. Das Gegentheil aber würde man / so man darauf mercken solte / vermuthlich eben so offt erfahren.

1. Viel Eicheln und Buchen bedeuten viel Schnee und einen harten Winter.

Der Winter-Monat. November.

HEist Lateinisch / November. Italiänisch / Novembre. Frantzösisch / Novembre. Spanisch / Novembre. Hat diesen Nahmen ebenfalls daher / weil er der neunte von Mertzen her gerechnet wird: Der Teutsche Nahme Winter-Monat muß den gemeinen Mann nicht glauben machen / es seye der November der erste Winter-Monat / dann solches ist December / oder der Christ-Monat / sondern er heist nur also / weil nunmehr alles was grün ist aus den Feld hinweg / und es nicht anders allda aussiehet als im Winter. In diesem Monat besorgt man sich starcker Winde / und weil der Sonnen Wärme immer mehr und mehr schwach wird / die Kälte hingegen eintritt / so wird der Erdboden und die gantze Natur gleichsam in Ruhe gesetzt.

Etliche Bauern geben sonderlich Achtung auf den Andreas-Tag / nehmen an dem Abend vorher nach der Sonnen Untergang / da der Mond am Himmel stehet / ein Glas voll Brunnwasser / stellen es hin / und am Morgen sehen sie / ob es übergelauffen oder nicht. Ist jenes / so bereiten sie sich auf einen nassen Winter und Sommer; Ist aber dieses / so vermuthen sie harte Kälte / und hefftige Hitze / oder sie hauen den 1. November aus einen Eichen oder Buch Baum einen grossen Span / ist dieser inwendig trocken / so glauben sie / es komme ein gelinder Winter / ist aber der safftig und naß / so besorgen sie sich grosse Kälte. Sie glauben / daß wann das Brustbein der gebratenen Gans braun ist / so kommt grosse Kälte / so es aber weiß ist / so soll es viel Schnee haben / dabey noch diese Regeln.

1. Wie der 14. Tag Novembris / oder der Tag vor Catharina wittert / so wittert es den gantzen Winter durch.
2. Allerheiligen bringt noch ein kleines Sommerlein.
1. Ist es auf Martini-Tag naß und Gewölckigt / so folget ein unbeständiger Winter.
2. Ist Martini hell und klar / kommt ein harter Winter dar.
3. Tritt Martin mit Nebel ein / muß der Winter neblicht seyn.

Der Christ-Monat. December.

HEist Lateinisch / December. Italiänisch / Decembre. Frantzösisch / Decembre. Spanisch / Decembre. Dieser Monat fängt den Winter an / wird Lateinisch von Decem also genannt / weil er der Zehende ist vom Mertzen. Von den Alten ist er der heilige Monat betitelt worden / weil die heilige Avents- und Weynacht-Zeit darein fällt / heut zu Tag heist er der Christ-Monat von eben diesem letztern grossen Christfest. Dessen Witterung ist kalt und bringt sein Nahme schon Gedancken vom rauhen Wetter. Doch ist solches veränderlich / und weil dieser Monat wie gesagt der Anfang des Winters ist / so wird sich nicht übel hieher schicken / was Florinus, in ersten Theil. p. 478. vor ein Zeichen künfftiger Winter-Kälte an der Hechts-Leber anführet. Er sagt / die Fischer haben von der Hechts-Leber dieses Merckmal / welches zimlich genau eintreffen solle / wenn dieselbige gegen dem Gallen-Bläslein zu / das ist / zuruck / breit / der vordere Theil aber spitzig und schmal sey / so bedeute es einen langen und harten Winter.

1. Wanns nicht vor Weyhnachten wintert / so wintert's nach.
2. Je näher das Chriß-Fest dem Neumond zufällt / je härter wird das Jahr.
3. Donner bringt Winde.
4. Wann der Tag beginnt zu langen / kommt der Winter hergegangen.

Der Jener. Januarius.

HEist Lateinisch / Januarius. Italiänisch / Gennaro. Frantzösisch / Janvier. Spanisch / Enero. Es mag seyn / daß der Lateinische Nahmen von Janua der Thür herkommt / weil er der Eingang ist in das Jahr / obwohl die alten Römer das Jahr von dem Martio zu rechnen angefangen / oder er mag herkommen von Jano einem Italiänischen König / den man als Zwey-Gesichtig vorgestellet. Wir fragen mit mehrerer Sorgfalt nach dessen Witterung / welch diese ist: Man hält vor gut / daß es zu Anfang dieses Monats zuwintere / dann wann es bey Zeiten kalt wird / so ist Hoffnung / daß es auch bald wieder warm werde / in der Mitte desselben / soll es immer noch also bleiben / biß zu Ende desselben / daher ist die Regel:

Wann der Jener nicht viel Fröste und nicht viel Schnee hat / so kommen diese Gäste gemeiniglich im Mertzen.

Der Hornung. Februarius.

HEist Lateinisch / Februarius. Italiänisch / Febraro. Frantzösisch / Fevrier. Spanisch / El mes de Febrero. Soll der Lateinischen Nahmen / von dem Wort Februa, welches die dem Gott Februo gethane Opffer bedeutet / bekommen haben. Der Teutsche aber wird ihm beygelegt / weil der Hirsch sein Geweyh oder Hörner abwirfft / welches uns aber weniger angehet / als die in diesem Monat gewöhnlich enstehende Witterung. Die Kälte des vorher gegangen December-Monats wird öffters noch in diesem Monat gespühret / ja man hat befunden / daß dieselbe noch empfindlicher gewesen / als im December; doch schöpffet man Hoffnung zum Frühling / daher sind diese Regeln:

1. Auf Mariä Liechtmeß haben wir den Winter gewiß.
2. Matheis bricht alles Eis / sind er keins so macht er eins.
3. Auf unzeitige Wärme kömt rauhe Kälte.
4. Gar fette Vögel bringen Schnee und Kälte.
5. So lang der Lerch vor Liechtmeß singt / so lang soll sie hernach schweigen.
6. Wanns auf Liechtmeß schön und hell / so bleibt der Dachs im Loch / wo es aber trüb und stürmisch ist / so kreucht er hervor.

Das ist / er schliesset aus dem schönen Tag / daß noch Kälte nachkommt / aus dem ungestimmen Wetter aber / daß die Wärme vorhanden.

❀ ❀ ❀

Zu allem dem / was von der Witterung gesagt worden / ist das Uberlegen noch beyzurucken / welches ein jeder Haus-Vätter vor sich selbst / wann er bey seinen / Feld- Garten- Acker- und Haus-Geschäfften / auf diese oder jene Tage brauchet / haben muß. Gewiß ist vonnöthen / daß er diese nicht auf gerathewol vornehme / ob sich wol zutragen kan / daß dasjenige Wetter komme / welches er braucht / wann er auch in dem widrigsten Wetter die Sache auszurichten sich entschliesset. Allein dieses heist nicht klug gethan. Im Gegentheil soll man auch nicht gar zu vielen Tagwehlen anstellen / noch sich nicht entschliessen können. Ein Christlicher Land- oder Haus-Mann / betrachtet erstlich das Wetter und angesetzte Zeichen künfftiger Witterung / darnach entschliest er sich die Sache die er ausrichten will vorzunehmen / wenn er meinet es seye das Wetter gut dazu / und wenn der Schluß gefast ist / so bittet er GOtt um glücklichen Fortgang. Findet er aber daß das Wetter nicht gut anscheinet / so verschiebt er seine Verrichtungen auf einige Zeit / und erwartet gelegenere Tage. Sollten aber seine Geschäffte / keinen Aufschub leyden / so soll das Wetter keine Hindernuß machen an Ausrichtung derselben / unter Hoffnung / es werde sich das Wetter dazu schicken / oder doch erträglich werden; Insonderheit wo durch Unterlassung derselben ihme eben so viel Schaden zuwachsen kan / als durch unterschiedliches Wetter. Und ist allhie gar ein treuer Rath / welchen Florinus im 1. Theil / pag. 479. allen Haus-Vättern diß falls mittheilet / nehmlich / sie sollen in der Haushaltung allezeit gewisse arbeiten / welche zu Haus / und unter Dach verrichtet werden können / im Vorrath haben. Weil aber dieser beste Rath dennoch

dahin muß brauchet werden kan/ daß viele Haus Vätter aus Faulheit einige Arbeit auf unfreundliches Wetter verschieben / so wollen wir diese Erinnerung noch hinzu setzen / daß nur der ein ein kluger Haushalter sey / welcher der künfftigen Zeit nichts aufspahret / als was so dann besser / als gegenwärtig verrichtet wird. Bey widrigem Wetter aber geschwind etwas finden kan / welches zu solcher Zeit schicklich vorzunehmen.

Was aber sonsten von Christlicher Anwendung und Gebrauch der Vermittelungen des Wetters / oder wie ein von GOtt gesegnetes oder vortreffliches Jahr / nicht allemahl denen natürlichen Ursachen zuzuschreiben sey / wie man sich vor Geitz und Frucht-Steigerung zu hüten / und was dergleichen annoch zu sagen wäre / das wird dem andern Theil dieses Wercks aufgespahret. Anjetzo wollen wir die Materien des Wetters; oder sogenannte Lufft-Begebenheiten nach ihren Ursprung / Wesen und Beschaffenheit nützlich untersuchen / denen jenigen zu gefallen / welche die in der Haushaltung selten einfallende müssige Stunden / nicht unnützlich hingehen lassen.

Das fünffte Capitel.

Von der Lufft.

Es heist die Lufft Lateinisch / Aer. Italiänisch / Aere, aira. Frantzösisch / Air. Spanisch / Ayre.

1. Was man Lufft heisst.

Die Lufft / so wie sie in gemeinen Verstand genommen wird / ist eine Menge beweglicher beugsamer Theile / des dritten Elements / welche wie ein Schwamme oder Seegel-Tuch / von oben her beweget und bald zusammen getruckt / bald aus-aus einander getrieben werden. Siehe Theodors Teutsche Physic, p. 219 Diese kleine Theile werden beschrieben / daß sie seyen 1. flüssig / und zwar so flüssig / daß sie durch die Lufft-Löcher eines Cörpers leicht hindurch dringen / ja durch die strenge Kälte in Eis verwandelt werden. 2. Beugsam / das ist an sich selbst beweglich / nicht anders als die Theile einer Pflaum-Feder / oder Schwammes. 3. Subtil / dann ihre Feinheit ist so / daß sie auch von nahem gar nicht anzusehen / ja gar vor nichts solte gehalten werden / wo nicht die Hände / oder andere Glid-massen / wann sie durch dieselbe geführet / oder geschwind bewogen werden / ihre Widerstehung und Leibhafftigkeit / (wie Sturm in der Teutschen Physic p. 383. redet) gefühlet und gespühret würden.

2. Wie die Lufft eingetheilet werde.

Die Lufft ist zweyerley / rein oder unrein. Die Reine ist die / welche vorher beschrieben worden. Die Unreine bestehet eben aus dergleichen flüssigen beugsamen und subtilen Theilgen / nur daß sie von denen Ausdünstungen der Erden und übrigen Cörpern sehr bedrungen werden. Von dieser unreinen Lufft wird gesagt / daß sie nicht über zwey Meilen in die Höhe steige. Weil der schwehre Dunst / mit welcher sie vermischet wird / unter sich ziehet; Dann alles Schwehre begehret herunterwärts.

Es ist bekannt / daß man vor Alters die Lufft eingetheilt / in die Unterste / Mittlere / und Oberste / deren die erste so weit gehet als die Sonnen-Strahlen zuruck geschlagen werden / die Mittelste / wird genennt / diejenige die in Wolcken / Regen und andere meteora oder Lufft-Begebenheiten verwandelt wird. Die Oberste aber ist diejenige / welche sich in die höchste Gegend so weit man sich einbilden kan / erstreckt. Und man kan heut zu Tag diese Eintheilung der Lufft behalten / wann man nur denen drey Lufft-Gegenden einen andern Grund leget und ihnen keine so gar genaue Grentzen setzet: Dann was die unterste Gegend betrifft / so werden die Sonnen-Strahlen weit höher zuruck schlagen / als bis ans Ende der gegebenen untersten Lufft-Region / nemlich bis an den Mond und noch weiter. Die mittlere Gegend / kan deßwegen auch nicht so gar genau beschrenckt werden / weil sie nach den Jahrs-Zeiten und den Dünsten bald höher / bald nidriger gehet. Noch weniger können der gar subtilen Lufft gewisse Gräntzen gesetzet werden / weil ihre Subtilitäten sehr hoch hinauf steigen.

3. Was die Lufft vor Eigenschafft habe.

Die erste Eigenschafft der Lufft ist diese / daß sie sehr zusammen und aus einander getrieben werden kan / welches ihrer Beugsamkeit / und denen aus andern eintringenden subtileren oder schwehreren Theilgen zuzuschreiben / als welche die Lufft in Bewegung bringen. Daher es geschicht / daß die Lufft so wol dicker als dünner / als sie ordentlich ist / gemacht werden kan.

2. Die andere Eigenschafft der Lufft ist / daß sie schwehr ist. Nicht etwan wegen eines inwendigen Gewichts sondern weil der Schöpffer derselben und andern Cörpern die Bewegung eingeschaffen / daß sie von allen Seiten durch dem Centro zueilen.

3. Wird der Lufft die Kälte oder Wärme zugeschrieben / nicht daß sie vor sich selbst kalt wäre / dann sonsten würde sie das Wasser jederzeit zu Eyß machen; auch nicht daß sie vor sich selbst warm wäre / weil sie dadurch beym Abnemen brennten und schädlich seyn würde. Doch da man sagt es gehe eine kalte / oder eine warme Lufft / so ist zu wissen / daß solches sich am empfindlichsten in der unteren Lufft / in welcher wir leben äussere / und daher entstehe / weil die Sonnen-Strahlen eine stärckere Bewegung / unter der mit Dünsten angefüllten Lufft / in der ersten Zurucktreibungs-Krafft mache / welche allgemach / je weiter sie von der Erden kommt / schwächer wird.

4. Es wird der Lufft auch diese Eigenschafft zuge-

zugelegt / daß sie durchscheinend oder durchsichtig ist / welches der obenher eindringenden Himmels-Liechtern zuzuschreiben / daher geschicht es / daß in denen der Sonnen / oder zum Himmel frey-ausgesetzten Orten / das Menschliche Aug viel weiter sehen kan und mehrere Klarheit empfindet / ist an denen gantz oder nur ein wenig zugedeckten Orten. Ist also die Lufft dunckel und düster / so ist solches nicht der Lufft / sondern denen untermengten / mehrern oder wenigern darein getrungenen Dünsten zuzuschreiben.

5. Noch eine besondere Eigenschafft wird der Lufft beygemessen / nehmlich die Ernehrungs-Krafft / dem ersten Ansehen nach ist dieses verwunderlich / indem das Sprichwort: **Man kan von der Lufft nicht** leben / gantz andere Einbildung machet / zumahl da man weiß / daß die Lufft auszehre und ausdruckne. Allein wo die Sache im weitem Verstande angesehen wird / so ists gewiß / daß sie ernähret / weil sie durch Ein- und Ausgang in die lebendige Creaturen / oder durch das Athemen der Nahrung / welche von andern Dingen genommen wird / befördert / und das Ihrige dazu leget. Wiewol es scheinet / als wann Herr Sturm / in der Teutschen Physic. p. 379. in näheren Verstande der Lufft diese Ernährungs-Krafft zu erkennen / und solches durch das lange Leben kleiner Thierlein in Gläsern / welche wol mit Lufft angefüllt / beweisen wolle mit diesen Worten: Es scheinet gewißlich / daß die Lufft einige Thierlein / als denen Spinnen und dergleichen / einige Nahrung gebe / sintemahl sie z. E. in Gläsern / nur mit Lufft angefüllten Gefässen / sehr lange ohn einiges sichtbares Nahrungs-Mittel / leben / weil nehmlich diese Lufft allenthalben von saltzichten / schweflichten / wässerichten ꝛc. Theilgen häuffig angefüllet ist / welche solche gantz kleine Cörperlein / viel Tag lang ernehren können.

Ob die Lufft nöthig sey.

Die Lufft ist gar ein nöthiges und nutzliches Geschöpff GOttes / und ist nichts bekannteres / als daß / wo denen Menschen / Thieren / oder auch denen Plantis und andern / nur mit der Anima vegetativa begabten Dingen die Lufft entzogen wird sie zu Grunde gehen müssen. Ja es solte der Mangel der Lufft zeigen / daß wir weder gehen noch stehen / noch einige Bewegung haben können: Es würde weder Stimme noch Sprache seyn; Hingegen siehet man / wie durch Hülff der Lufft fast alle Tage Wunder-Dinge geschehen / welche wir weil sie gemein sind nicht vor Wunder ansehen: Schlag-Uhren / Wasser-Künste / Wind-Mühlen / das Fuhr-Werck und Schifffahrt würden nicht gehen können / und so forr an.

Nicht zu gedencken an die jenige Vergnügung / welche die Lufft gibt / durch die Sprach-Röhre / welche der Erfindung nach nicht neu sind / in dem gelesen wird / daß Aristoteles dem Kayser Carolo Magno, ein solches Rohr verehret / anjetzo aber sehr von deren Nutzbarkeit Theodor. in der Teutschen Physic p. 233. zu lesen. Ingleichen durch das Echo / welches für ein rechtes Wunder-Spiel der zurück-schallenden Lufft zu halten. Indem an manchen Orten eine Stimme so vernehmlich zurück geschlagen wird / daß man viele Sylben recht vernehmlich wieder hören kan / ja offt mehr als einmahl.

Wann aber der bösen Lufft gedacht wird / so ist solche nicht an sich bös / sondern sie wird durch die darein dringende daurende Dünste also gemacht. Ist also diesen und nicht jener zuzumessen / wann Pestilentzische ansteckende Seuchen von einem Ort in den andern getrieben werden / aus welcher freylich viel Unheil / Elend und Jammer entstehen / und ein plötzlicher Tod verursachet wird. Einem Haus-Vatter liegt ob / daß er suche der gesunden reinen Lufft zu geniessen / und seinem Vieh dergleichen zu verschaffen; im Gegentheil aber / wie erstlich schädliche Ausdämpffungen / vor sich und dem was seyn ist / abhalten möge. Insonderheit zur Pest-Zeit oder andern an einem Ort regierenden Seugen und Kranckheiten / davon er in folgendem neundten Buch mehreren Unterweiß findet.

Das sechste Capitel.

Von dem Wind.

Wie heist der Wind Lateinisch / Ventus. Italiänisch / Vento. Frantzösisch / Vent. Spanisch / Viento.

1. Was man Wind heisse.

Unter dem Wort Wind / verstehet man alle Wehungen und Bewehung der Lufft / welche von einem Ort nach dem andern gerad für sich gehet / und geschicht; dergleichen zwar beständig und immer fort unter und nahe bey dem Æquatore, von Osten nach Westen / Tag und Nacht so merklich wähen / daß sie denen / die da aus Europa in Ost-Indien schiffen / höchst-entgegen stehen / und den Lauff der Schiffe aufhält / den Lauff aber derer / die aus Indien nach Europa wollen / sehr beschleuniget. Deren stetswährenden Wähung von Osten Ursach scheinet zu seyn / theils die Druckung der Lufft / so durch Veranlassung des Mondes welcher durch seinen täglichen Lauff immer fort von Osten nach Westen gehet / oder der Erden / welche im Gegentheil durch ihren täglichen Lauff von Westen nach Osten gehet / und ihre Lufft dem Monds-Cörper nach und nach entgegen wendet / entstehet / Theils / und vielleicht am meisten / die Entgegenkunfft / und Warmmachung der Sonnen / und die daran hangende Luckermachung / der Dünstigen Lufft; wodurch geschicht / daß ein jeder Theil der Lufft / welcher unter der Sonnen sehr lauter worden / von oben herunter in die niedrigere / und vielmehr in die von der Kälte der vorigen Nacht enger zusammen getriebene westliche Theile / als Oestliche / als welche kurtz vorher gegangen sind / fortfliesset / und also zugleich mit der Sonnen / oder in etwas vor der Sonnen her / beständig nach Westen fortgehet.

Weil

Weil aber auſſer diesem bey den Winden noch andere seynd / welche nicht so ordentlich und beständig in unsern Gegenden Wehen / so ist von diesen zu mercken / daß der Aristoteles hat schon längst erkandt / daß die Materie derselben eine / doch zimlich trunckene Ausdämpffung / aus der Erden seye / und zwar daraus / daß aller Winde ihre Natur ist auszutrocknen doch einer mehr / als der ander / dieweil aber diese Austrucknung auch geschehen kan / durch die Bewegung der Früchten / Ausdünstung / welche eine gröſſere Feuchtigkeit / aus anderen Cörpern austreiben / und zugleich mit sich wegführen / so meinen die neueren Scribenten mit dem Cartesio, daß mehr die dünstige als die Rauch-artige Ausdämpffungen Materi zu den Winden geben ; und ist die fürnehmste Frag von der Form der Winde / welche / daß sie in einem Antrieb und einer Geschwinde gegen gedachter Ausdämpffung bestehe / allzu klar ist : daß also die gantze Frage endlich da hinaus laufft / daß die Ursach dieses Antriebes / welcher in denen gantz langsam und unvermercklich in die Höhe getriebenen Dünsten erreget wird / müsse angezeiget und erkläret werden.

Solchen Antrieb nun / haben die alten Natur-Kündiger gemeiniglich zwo Ursachen zugeschrieben / 1. die Zuruckschiessung derer aufsteigenden Dünste / so von denen Wolcken herkommet / und zwar nicht nach einer Schnurgraden Linie / weil immer fort neue Dünste ihnen nachfolgen / sondern mit einer Krümme / wie solches die Erfahrung bezeuget / 2. die Kälte der obern Lufft. Es scheinet aber / daß das Kleine von diesen beyden genugsam seye. Dann / 1. ist keine zuruckgebogene Bewegung eines Cörpers gröſſer oder gewaltiger / als die Bewegung / wo sie zu erst anstösset / sondern vielmehr gemeiniglich (wie solches die Vernunfft selber erfordert) schwacher : 2. da die Natur der Kälte in der Ruhe oder Mangel der Bewegung bestehet / wie wird denn dasjenige / was gantz langsam aufwarts bewogen wird / von der Kälte einen gröſſern Trieb hinunterwerts bekommen ; und ob es wol scheinet / daß man hierauf mit einigen Schein einwenden könte / daß jene Bewegung / so aufwerts geschicht / zwar wegen der dargegen strebenden und immer fort widerstehenden Schwehre langsam aufwärts gehe / dennoch aber / wann die Zuruck-Bringung einmahl angefangen / solche Bewegung sehe aber dannoch ihren mit einer steten Geschwindigkeit und Beschleunigung vergesellschafftet seye / welcher heut zu Tag aus vielen Experimentis oder Erfahrungs-Proben bekannt ist ; So kan doch diese Einwendung nicht alle Schwehrigkeit haben / sintemahl auf solche Weise / der geschwinde und fort treibende Wind von einer so grossen Höhe Schnur-herunter geführet werden müste / welches aber wider die offenbahre Erfahrung ist.

Die Neuren führen eben diejenige Ursach dieses Triebs / als bey Vitruvio in 6. Cap. des 1. Buchs / da er den Wind beschreibet / daß er eine flieſſende Welle der Lufft / mit einer ungewissen hin und her Wallung der Bewegung sey / und darnach die Sache mit dem Exempel der Kupffern / und holen Wind-machenden Gefässe / welche Lateinisch Æolipilia genennt werden / und hole mit einem engen Ausgang versehen sind / erkläret / indem er saget / sie hätten ein gantz eigenes Löchlein / wodurch man das Wasser eingiesset / und man setze sie an das Feuer / und ehe sie warm worden / hätten sie keinen Geist oder Wind / so bald sie aber anfangen heiß zu werden / so machen sie Wind bey einem hefftigen Feuer : Und so könne man aus diesem geringen und wenig Zeit erforderenden Schau-Werck Wissenschafft haben und urtheilen / von denen grossen Ursachen der Natur des Himmels und der Winde. Mehrere Einbildungen von Zeugung des Windes sind / in Sturms Physic. aus welcher auch diese genommen. pag. 623 seqq.

2. Was der Wind vor Eigenschafften habe.

Wir setzen allhie zum Voraus / daß die Eintheilung der Winde entweder von ihrer Beschaffenheit oder von ihrer Herkunfft genommen werde. Jene ist natürlich / diese aber künstlich. Natürlicher Weise ist der Wind entweder rauch oder gelind / kalt oder warm / hefftig oder gelind / und so fort an / künstlicher Weise aber haben die Menschen / aus verschiedenen Ursachen / die Winde eingetheilet / indem sie dieselbe mit denen Nahmen derer jenigen Gegenden / von welchen sie herkommen belegen. Insonderheit aber ist merckwürdig / daß die Kauff- und Handels-Leute zu besserer Bequemlichkeit der Meer- und Seefahrt / wegen zuträglicher Schiffung und Seglung 32. Winde zehlen / als fünff von Morgen / 1. Ost Nord Ost / 2. Ost zu Norden / 3. Ostwind / 4. Ostsuden / 5. Ost Sud Ost.

Auch 5. von Mittag / 1. Sud-Ost / 2. Suden zu Osten / Sud-Wind 4. Suden zu Westen / 5. Sudsudwest.

Auch 5. von Abend / 1. West-Sudwest / 2. Westen zu Suden / 3. West-Winde / 4. Westen zu Norden / 5. West-Nord-West.

Auch 5. von Mitternacht / 1. Nordnordwest / Norden zu Westen / 3. Nordwinde / 4. Norden zu Osten / 5. Nord Nord Ost.

Darnach haben sie 12. Mittelwind / als 3. zwischen dem Aufgange / und Mittage 1. Sud zu Osten / 2. Sud Osten / 3. Sud Ost zu Suden.

Auch 3. zwischen dem Mittage und Niedergang / 1. Sudwest zu Suden / 2. Sudwest / 3. Sudwest zu Westen.

Auch 3. zwischen dem Niedergange / und Mitternacht / 1. Nordwest zu Westen / 2. Nordwest / 3. Nordwest zu Norden.

Auch zwischen der Mitternacht und Aufgang / 1. Nordost zu Norden / 2. Nordost / 3. Nordost zu Osten.

Zu welcher Jahrs-Zeit aber solche Winde blasen / und daß unter allen die Westen / und Suden-Winde am schädlichsten zu Meer- und Seefahrt seyn / wissen die versuchten Schiffleute am besten.

1. Nordost wehet von dem Aufgang deß

2. Ostwind / kommt her / gerade von Aufgang deß Lentzen.

3. Ost Sudost/ bläset von dem Aufgang des Winters.

1. Sudost/ wehet von Mittage der Seiten des Aufgangs.

2. Suden-Wind kommet gerade von der Mittags-Linien.

3. Sud-Sudwest / bläset von Mittage der Seiten des Niedergangs.

1. Sud-Sudwest: wehet von dem Niedergang des Winters.

2. Westwind/ kommet her von dem Niedergang des Lentzens.

3. West-Norstwest / bläset von dem Niedergang des Sommers.

1. Nordostwest / wehet von Mitternacht/ der Seiten des Niedergangs.

2. Nordenwind kommet her / von Mitternacht/ der Seiten des Aufgangs.

3. Nordnordost/ bläset von Mitternacht der Seiten des Aufgangs.

1. Sudost / kommet her zwischen dem Mittage und Aufgange.

2. Sudwest/ kommet her zwischen dem Mittage und Niedergange.

3. Nordwest/ bläset zwischen der Mitternacht und Niedergang.

4. Nordost / wehet zwischen der Mitternacht und Aufgang.

Hier wollen wir zu Erklärung der natürlichen Eigenschafften / die Worte mehrbelobten Herrn Sturms abermahl entlehnen / weil sie gar leicht zu verstehen / und dabey zu genugsamer Erkanntnuß der Sache zulänglich sind. Er sagt aber / daß die Inwohner des mitlern Teutschlandes ja durch lange Erfahrung / folgenden Unterschied an denen benennten Winden angemercket: daß z. E. die West-Winde meistentheils naß / und ein wenig kalt / Regen- oder Schneehafftig / nach der unterschiedlichen Jahrszeit / seyen; weilen sie nehmlich aus der breiten und nicht gar weit entfernten Atlantischen oder West-See wähen / und eine grosse Menge dicker Dämpffe in unsere Länder überbringen: die Nord-Winde aber insgemein sehr kalt und hell von wegen des Schnees / der in Norden zerschmeltzet / und der Dünste / die in grosser menge wie Eiß-Blättlein zu uns gebracht werden / welche die wässerige Dünste / die von Osten her wähen wollen / auf die Seite hin reissen: Die Ost-Winde insgemein hell / weil sie denen Dünsten / die aus Westen kommen wollten / Schnur-stracks entgegen gehen; welcher aber nun eben dieser Klarheit des Sommers offt über die Massen warm / des Winters aber öffters grimmig kalt sind / weil beym ersten Fall die stets-wehrende Hitze und der Sonnen / von wegen der Länge der Tage Hitze und Truckne macht / beym letzten aber diese Winde / sonderlich wann der Schnee in denen Carpathischen / Böhmischen &c. Gebürgen / da der Tag anfänat zuzunehmen / schmeltzet / Eißhafftig und denen Nord-Winden gleich werden: Die Sud-Winde endlich warm und etwas feucht; weil sie aus denen heissen und landichten Oertern in Africa / die daselbst grosse Hitze der Lufft / auch dieser unsern Gegenden überbringen / und zugleich einige Mänge von wässerichten Dämpffen / aus dem darzwischen liessenden Mittelländischen Meer / so eben nicht gar breit ist / mit sich führen.

Diese Winde sind bey uns auch also beschaffen / und ist noch ferner zu mercken / daß die Winde von unterschiedlichen Gegenden Circulweis einer nach dem andern wähe; also daß zum Exempel / wann der West-Wind darauf folgt und nach einigen mehrern oder auch wenigern Tagen / ja bisweilen Stunden / der Nord-Wind selbst / darauf kommen / und ferner auf diesen abermal / nach einer ungewissen Zeit der Nord-Ost-Wind / der Ost-Wind selbst / der Sud-Osten und Sud-Wind selbst / der Sud-Westen / und endlich wieder der West-Wind folge / welche dann solchen Circul von neuem in eben solcher Ordnung anfangen / gar selten aber Rückwärts / oder aufs wenigste nicht gar weit ihren Weeg nacheinander fortgehen werden; welche Sache / wie sie eine noch verborgene Ursach hat / also kan nicht geläugnet werden / daß bißweilen beym West-Wind ein sehr angenehmes schönes Wetter sey / aber vielmehr wann er still stehet / und nach langen wehen / sich endlich zur Ruhe begiebt / im Gegentheil aber der Nord oder Ost-Wind / die sonsten von Natur hell Wetter bringen / uns bißweilen Regen zuführen. Sonderlich aber in dem Fall / wo entweder der Ostwind / über dem aus Westen entstehenden langen Regen kommt / und die Regen-Wolcken die schon über unsern Horizont / oder Gesichts-Kreiß geschritten sind zuruck treibet / oder der Nordwind / wann er über eben solchen Regen / der nicht nach unsern / sondern nach einem entfernten Gesichts-Kreis gegen Norden übergeführet wurde / herkommt / sie durch neue Krümme und seitwärts zu uns bringet. Wir haben aber wahrgenommen / daß ein solcher auserordentlicher Regen / kaum einen oder den andern Tag laure / und bald wider das gewöhnliche schöne Wetter sich einstelle / welches diese unsere Muthmassung noch mehr bekräfftiget.

3. Wozu der Wind nutze.

Es ist der Wind ebenfalls ein sehr nöthiges und nützliches Geschöpff / es äussert sich aber solche Nothwendigkeit und Nutzen / 1. bey der Schifffahrt / welche vermittels des Windes guten Fortgang hat / hergegen wann es Windstill ist / viel Zeit zur Uberfahrt erfordert wird. Und obwohl auch durch die Sturmwinde / viel Unglücks zur See und zu Land angerichtet wird / so geschiehet doch solches sehr selten / oder doch ungewöhnlicher Weise. 2. Die Winde sind sichtbar theils an sich / theils bringen sie Feuchtbarkeit durch Herzutreibung der Regen Wolcken. Sie führen böse Dämpffe aus denen Gegenden hinweg / so daß die Ermanglung des Windes in denselben / Pestilentz und ansteckende Seuchen verursachet. 3. Die Stärcke des Windes treibet die Wind-Mühlen / so daß man bey dem Abgang des Wassers den Wind zu Hülff nehmen kan / daß der Hungers Noth gesteuret werde. Anderes Nutzens zu geschweigen.

Das

Das siebende Capitel.

Von dem Thau.

DEr Thau heist Lateinisch / Ros. Italiänisch / Ruggida. Frantzösisch. Rosée. Spanisch / Rocio.

1. Was Thau heisse.

Uberhaupt kan man sagen / daß die noch übrige Lufft-Begebenheiten/Thau / Reiff / Nebel/ Wolcken. ꝛc. eine solche Materie seyen/welch deie Winde haben / nur daß sie ihre eigene wesentliche Beschaffenheit unterscheidet. Insonderheit aber ist der Thau nichts anders als ein Dunst/ der zur Sommers-Zeit aus der feuchten Erden in die Lufft erhaben wird / und welcher / wann die Sonne noch scheinet und die Lufft erwärmet / in derselben unter der Gestalt eines Dunstes flieget / wann aber die Sonne kaum unter dem Gesichts-Kreiß gegangen / und die Wärme der Lufft ein wenig nachläst / wieder auf die Erden / auf die Gewächs und auf das Gras fällt / und daselbst zusammen gehet / und zu kleinen Tröpfflein zusammen fliest.

2. Was der Thau vor Eigenschafft an sich habe.

Verwunderlich ist es / daß so lang die Sonne noch zu gegen ist / wir trocknes Fuses durch das Gras spatziren / so bald aber dieselbe untergangen / unsere Schuhe anfangen von dem Gras naß zu werden. Weil aber die Sommer-Nächte die Wärme lang behalten / so fällt im Anfang derselben Nächte ein nicht so dicker Thau wie gegen Morgen / da die Lufft kühler wird / und unterdessen die häuffige Dämpffe / welche auch hoch aus der Lufft / langsam herunter fallen / mit denen vorigen / so schon nähet an der Erden sind/ zusammen füget werden/ also daß daraus ziemlich grosse Tropffen werden / welche, als Perlein anzusehen.

Der Unterschied des Reiffs bestehet darinn/ daß eben diese Theilgen der Dünste / wenn sie zu Herbst oder Winters-Zeit in der Lufft erstarren/ und also sich nicht mehr biegen lassen / nicht in Tröpfflein zusammen lauffen / sondern in kleine dünne Eiß-Blechlein zusammen wachsen / wovon wann viele zusammen kommen / so machen sie ein solches Wesen / welches dem Schnee ähnlich ist/ und Reiff genennet wird.

3. Wozu der Thau nutze.

Der Thau hat vielfältigen Nutzen / und trägt sehr viel bey zur Fruchtbarkeit des Feldes / indem er die Fläche des Erdbodens immer befeuchtet / und mit neuer Feuchtigkeit beleget. Der Mayen-Thau wird vor den allerbesten des ganzen Jahrs gehalten / und deßwegen in Gläser gesammlet / und aufbehalten von dem Frauen-Zimmer / welches sich gern damit wäschet / und eine sonderliche Reinigungs-Krafft von ihm erfahren will.

Das achte Capitel.

Von dem Nebel.

DIese Lufft-Begebenheit heist Lateinisch / Nebula. Italiänisch / Nebbia. Frantzösisch / Brouillard. Spanisch / Nibla.

1. Was Nebel heisse.

Diese Lufft-Begebenheit ist ebenfalls wie die Vorhergehende / ein schon etwas dicker in der Lufft schwebender Dampff / welcher durch seine Grobheit / und so viel man siehet / durch eine Zusammen-Stopffung seiner Theile hindert / daß man nicht weit sehen kan. Und bestehet dieselbe entweder aus kleinen Thau-artigen Tröpff.ein/ welche / wenn sie etwas wenig groß und schwehr sind / auf die Erden fallen und von denen Strahlen der Sonnen/ hinunter getruckt und zertheilet werden / und also schönes Wetter geben / wie oben schon gesagt / wann sie aber gar klein und subtill sind / daß sie alle und jede von der Lufft nicht nur in die Höhe gethan / sondern auch noch höher hinauf getrieben werden können/ zu Thauartigen Wolcken / welche sich oben an die Gipffel der Wälder und derer Berge anhängen/ werden bald aber hernach in einen Regen zergehen und auf die Erden fallen. Oder sie bestehet aus etwas truckenern Thauartigen Theilen / welcher wann sie viel Mineralische Dämpffe mit sich führen/ denen Gewächsen und Thieren schädlich und nach ihrer Art gifftig wird.

2. Ob der Nebel nutzlich sey.

Es ist das Sprichwort: Deus & natura nil faciunt frustra: GOtt und die Natur machen nichts unsonst / von so gewisser Warheit/ daß es uns an der Nutzbarkeit des Nebels nicht zweifeln läst / dann ob in der Witterung öffters schädliche Dinge entstehen / ist solches mehr der also disponirenden Göttlichen Allmacht / als von der allezeit auf ihre Erhaltung ziehenden Natur zuzuschreiben. Dahero ist es / daß die meiste Nebel gut sind / und nicht nur allein die trockene Fläche des Erdbodens ein wenig befeuchten / sondern auch / nachdem sie in der Lufft auf erstbelagte Weise in Regen aufgelöst und zubereitet worden/ fruchtbarlich benetzen. Insonderheit aber / haben die Rebleute die warme Nebel gerne/ indem sie glauben/ sie trücken die Trauben/daß sie wol weich werden. Sollten aber gifftige Nebel fallen / so muß der Hausvatter sich und die Seinigen / wie auch das Vieh zu Haus und unter Bedeckung halten.

Das

Das neundte Capitel.

Von der Wolcke.

DJe Wolcke heist Lateinisch / Nubes. Italiänisch / Nube. Frantzösisch / Nuë. Spanisch / Nuve.

1. Was eine Wolcke heisse.

Diese Lufft-Begebenheit ist nichts anders als ein zarter Nebel / welcher in der höheren Lufft schwebet. Daß sie aber ein Nebel sey erhellet daraus / daß sie wie erst gesagt / nicht nur sehr hoch in der Lufft schwebet / sondern auch offt von denen Winden hin und her getrieben wird / also daß sie in der zwar feineren / doch aber nicht so luckern und schwehrern Lufft schweben muß. Nicht anders als ein Holtz welches viel gröber als das fliessende Wasser / aber auch mehr durchlöchert und erweitert ist / auf demselben schwimmet. Es ist dabey nicht zu glauben / daß die Wolcken so dick seyen als sie scheinen / denn die Ferne stellet uns dieselbe dem kurtzen Gesicht der Menschen also vor. Eine Probe dessen hat Herr Sturm in der Teutschen Physic angeführet / indem er bey einem Spatzirgang in dem Wald / etwan hundert Schritt vor ihm her / ein kleines Wölcklein gantz auf der Erden gesehen / als er aber darauf zugegangen / um zu untersuchen / warum dasselbe so gar allein allda wäre / habe er nichts mehr gesehen / als die Pfütze / darauf das Wölcklein gelegen war / dieses bewegte ihn wieder zuruck zu gehen / an den Ort da er es am ersten gesehen / und als er daselbst war / seye die Wolcke abermal über der Pfütze gestanden / im Zuruckgehen aber / habe er sich bisweilen umgeschauet / und endlich befunden / daß dieselbe allgemach dicker worden.

2. Ob die Wolcken nützlich sey.

Wir wiederhohlen allhie was in vorhergehendem Capitel gesagt worden / und setzen nur dazu / daß die Wolcken die Materie sind woraus Schnee / Regen Hagel ꝛc. gezeuget werden. Wo nun diese zu rechter Zeit / und ohne Hefftigkeit auf die Gewächse und den Erdboden fallen / so befördert dieselbe deren Wachsthum / wo sie aber zur Unzeit / oder mit Ungestümm darwider prellen / so kan es ohne Schaden nicht abgehen.

Das zehende Capitel.

Von dem Regen / Schnee und Hagel.

DEr Regen heist Lateinisch / Pluvia. Italiänisch / Pioggia. Frantzösisch / Pluye. Spanisch / Aqualluvia. Der Schnee / Lat. Nix. Ital. Neve. Frantz. Nidge. Span. Nieve. Der Hagel / Grando. Ital. Grandine. Frantzösisch / Grele. Spanisch / Granizo.

1. Woraus Regen / Schnee und und Hagel gezeuget werden.

Es werden diese Lufft-Begebenheiten oben in der Höhe gezeuget / aus den Wolcken / und zwar also: Wann der Wolcken-Nebel eine Thau-Art an sich hat / und also aus kleinen Tröpfflein / die nicht lang in der Lufft / weil die Wärme nach und nach abnimmt / können erhalten werden / zusammen gesetzt ist / so machen dieselbe / wenn sie zusammen fliessen / und also schwehr worden / einen dünnen Regen / von welchem wir schon oben gesagt haben / daß ein solcher nicht lang nach Erhebung des Thaus in wässerichten Nebel herunter falle; wann er aber reiffartig ist / so machet er nur mehr leere und weisse Wolcken / welche wir manigmal mitten im Sommer gantz Schnee-weis als in grosse Hagel in der Lufft zusammen geschoben sehen / dabey auch warnehmen / daß die öffters durch den Trieb der Winde von einer Seiten zur andern geführet werden / indem Zweifels ohne / einige kleine Netze von dünnen Fädenlein / dergleichen wir erfahren / daß auch unterweilen nächst an der Erden aus denen Herbstlichen / und in etwas zähen Dämpffen gezeuget werden / die man insgemein Marien-Fäden nennet / und fälschlich für Spinnen-Weben gehalten werden / ein wenig zusammen geknüpfft sind. Wann es sich nun begiebt / daß solche von der Sonnen-Wärme von oben her / wie auch von der aus der Erden aufsteigenden Wärme von unten her getrenget worden und zerschmeltzen / indem gedachte sehr dünne Härlein / und Bändlein der Eyß-Klümplein zertrennet werden / bald aber wenn deren viel zusammen kommen / in grössere Flocken gehen / welche weil sie nun schwehr worden / auf die Erde herunter fallen / und viel Schnee zusammen bringen / wann nehmlich die untere Lufft kalt genug ist / sonsten aber zwischen dem Herunter-fallen gantz zerschmeltzen / und einen Regen machen.

Der Hagel aber ist entweder klein- oder groß-Körnicht. Jene Art wird eben auch erstlich aus den Wolcken / hernach aber durch den Schnee also erzeuget / daß die grössere Schnee-Flocken / in der etwas warmen Lufft / zwischen dem Herunterfallen / zerschmeltzen / (daher man die äusserste / ingleichen hervor stehende Ende zerschmeltzen / daß von aussen her nun weichere Schnee-Klümplein von der rings umher truckenden Lufft / in etwas rund gemacht wird. Welche / wann sie weiter durch die nach und nach immer wärmere Lufft fortgehen / endlich gantz und gar in Regen-Tropffen zergehen müssen. Wann es sich aber ungefehr zuträgt / daß solchen runden und halb-weichen Klümplein / ein kalter Wind aufstösset / so werden sie von dieser Kälte / mit einer Eiß-Rinde überzogen. Was aber noch inwendig

dig von Schnee übrig bleibt / sammlet sich gemeiniglich in dem Mittel-Punct / und also werden daraus diejenige von aussen festgemachte Kügelein gemacht / welche / wann sie auf die Dächer und andere harte Cörper fallen / ein Gethön verursachen welches man gar mercklich hören kan.

Der groß-körnichte Hagel / wird eben auf solche Weise gezeuget / nur daß mehrere zusammen wachsen / welches dann Herr Sturm ebenfalls gar deutlich erklärt / und mit einen eigenen Experiment bestättiget / mit diesen Worten: von Entstehung des grossen Hagels / welcher in kügtichten Klumpen herunter fällt / haben wir allhie zu Aldorff (dieses war die berühmte Universität / auf welcher erstbelobter Autor / Professor war /) ein schröcklicher Hagel fiel / daß alles Korn um diese Stadt / welches fast reiff war / so jämmerlich darnieder schlug / daß man alles zu Boden liegen traurig ansehen muste / da hat man unterscheidentlich wahrnehmen können / daß solche Eisartige Klumpen / aus vielen gantz zusammen gefrornen Körnern / und Flocken zusammen gepackt gewesen / welche doch weder ein jedes insonderheit / nach alle so zusammen gefüget / keine recht runde Figur hatten / sondern in einer ziemlich unordentlichen / und unförmlichen Figur / die Theile daraus sie bestunden / unterscheidentlich zu erkennen vorstellte / so daß es gantz offenbar war / daß diese ziemlich grosse Eisartige Klumpen / aus unterschiedlichen grossen / unter dem Herunterfallen geschmoltzen / und unter dem Schmeltzen zusammen gefrohren / und unter dem Zusammen-Friehren auf einander gefallenene Flocken vermittels der Kält aneinander gehenckt haben und zusammen gewachsen sind / und dieser nun also schwehr worden / und wegen der Höhe um so viel geschwinder herunter fielen / einen solchen erbärmlichen Streich und Schaden verursachet haben. Und um diesen Grundsatz zu bestärcken hilfft das sonderlich viel / daß als dieses Wetter noch mercklich / weit von uns weg war / daß ein so grosses Geräusch denen Hagel-Steinen / die bald solten auf unsere Felder fallen / und gleichsam vorher sande / daß wir von wegen des Glocken-Klangs auf unsern vornehmsten Thürnen nicht hören kunten. Welches Geräusch zwar nicht anders woher / als von der Zusammenschlagung so unzehlbahrer Eisartigen Steinen / hat kommen können.

❀ ❀ ❀

Nun wollen wir auch diejenige Lufft-Begebenheiten / welche in blossen Schein bestehen / ansehen.

Das eilffte Capitel.

Von dem Regenbogn.

Der Regenbogen heist Lateinisch / Iris. Italiänisch / Arcobaleno. Frantzösisch / Arc en Ciel. Spanisch / Arco del cielo.

I. Was ein Regenbogen heisse.

Es wird der Regenbogen beschrieben / daß er sey eine Erscheinung oder Schein von mancherley Farben / welcher über alle Massen schön in die Circul-runde Figur eines Bogens gebracht ist; dieser Regenbogen ist nicht nur dem Anschauen nach lieblich anzusehen / sondern auch der Entstehung halben würdig genauer untersucht zu werden. Es wird aber zu dieser erfordert / erstlich nur eine tauichte / das ist eine solche Wolcke / welche von unzählichen langsam von oben herunter thauenden Tröpfflein dicht angefüllet ist; Zum Andern / daß die Sonne grad gegen dieser thauichten Wolcken über scheine / und sie ohne Hindernuß beleuchte. Zum dritten / daß das Aug zwischen beyden so in der Mitte stehe / daß es die scheinende Sonne auf dem Rucken / die thauende Tröpfflein der Lufft gerad vor ihm herab fliessend und von der Sonnen beleuchtet / habe / also zwar daß eine grade aus dem Mittelpunct der Sonnen durch den Mittelpunct des Augs gezogene Linie / recht in den Mittelpunct oder die Mitte des Regenbogens auslaufft / wann die Fläche der tropfichten Lufft ziemlich grad vor der Sonnen und dem Aug stehet. Dann wann nur diese drey erforderte Stücke vorhanden / so kan man aufs wenigste aus denen durch die Kunst gemachte Regenbogen / wodurch die Kunst der Natur glücklich nachahmet / und die natürliche oder himmlische auch rare und wundersame Bogen / wenn die Sonne scheinet / gleichsam nach ihrem Belieben nachmachet / sattsam darthun / daß auch ein Regenbogen verhanden seyn müsse.

Insonderheit aber ist bey einem Regenbogen Achtung zu geben / 1. daß nicht eine gantze Circul-Fläche / oder auch nicht die allenthalben mit Farben bemahlte Fläche der thauichten Wolcken oder Lufft / sondern nur einen mannigfärbigen Bogen von gewiesser Breite / der beynahe so breit als der Diameter der Sonnen ist / gesehen wird. 2. Auf diese Mannigfaltigkeit der Farben selbst / als deren wol 1000. könnten gezehlet werden / wenn man alle und jede Schattierung / so zu reden / mit überflüssigem Fleiß zählen wollte; doch pflegen sie einige nur zu 3. 4. andere 5. oder 6. gemeineren Arten zu bringen. 3. Auf die allerbeste / beständige und unveränderliche Ordnung derselben Farben / also nehmlich / daß in dem vornehmsten oder Haubt-Regenbogen / die höchste Farbe roth seye / und darauf ordentlich nacheinander folgen / eine gelbe / grüne und blaue Farbe / mithin und wieder darzwischen gesetzten verwandten Farben / nemlich der Purpur- und viol-blauen Farbe.

Nebst diesem bekannten Regenbogen / ist auch ein nicht so bekannter / nehmlich der Neben-Regenbogen / nicht zwar als wann beyde allezeit zugleich zu sehen wären / sondern es trägt sich nur zuweilen zu / daß sie miteinander erscheinen. Davon die Physici reden mögen.

Nebst diesem Regenbogen sind ferner dem Schein nach Lufft-Begebenheiten / 1. der sogenannte Hoff um die Sonne und um den Mond / Lateinisch / Halo. Ist dem Regenbogen in etwas gleich / in vielen Dingen auch ungleich. Den Unterschied unter beyden zeiget Herr Sturm p. 643. also / 1. Machet sein Bogen gar offt einen ganzen Circul aus / da der Regenbogen nur einen halben Circul dem Auge / das auf einer Ebene stehet / vorstellet. 2. Der Abstand des äusserlichen Rands oder Umkreyses ist / an solchem Hof ohngefehr nur halb so weit von dem Mittelpunct / als bey dem Regenbogen 3. Ein solcher Hof wird um die Sonne oder Mond / der Regenbogen aber gegen der Sonnen oder gegen dem Mond über gesehen; also daß bey diesem letzteren Fall / das Aug die Sonnen oder den Mond (dann es giebt auch Monds-Regenbogen) auf dem Rucken / den Regenbogen aber vor sich hat; beym ersten Fall aber / wird so wol der Hof selber / als der Stern / darum der Hof ist / vor Augen gestellet. 4. Ein Regenbogen entstehet in einer Regenhafftigen Lufft; ein Hoff aber wird mehr in einer Reiff-artigen Lufft abgebildet. 5. Die Sonnen-Regenbogen werden gemeiniglich / auch einige Monds-Regenbogen / doch seltener / von vielerley Farben zu seyn befunden; die Höfe aber um die Sonne und den Mond werden gemeiniglich weißlicht / gar selten aber gefärbet gesehen.

Wie aber solche Höfe gezeuget werden / ist in mehr citirter Physic selbst anzutreffen p. 648.

Das zwölffte Capitel.

Von dem Feuer.

WIr nehmen hier Gelegenheit von dem Feuer zu reden / weil die noch übrige Lufft-Begebenheiten / feurige Lufft-Begebenheiten genannt werden. So daß die Erkanntnuß des Feuers vorher lauffen kan.

Das Feuer heist Lateinisch / Ignis. Italiänisch / Fuoco. Frantzösisch / Feu. Spanisch / Huego. Wird von denen Natur-Kündigern beschrieben / daß es sey ein Zusammen-Fluß der subtilesten Theilgen des ersten Elements / welche eine Menge / dreyeckichter Spitzen und scharffen Theile des dritten Elements / in die geschwindeste Bewegung bringen / und durch ihre Bewegung so lang herum führen / bis sie zerrieben und zermalmet / durch die Lufft-Kugeln wieder auseinander getrieben werden. Diese Beschreibung aber / so gut sie ist / so wenig wird sie der gemeine Mann verstehen / und ist das beste / daß jedermann weiß was Feuer heisse / ob er wol das Wesen desselben mit künstlichen Worten nicht ausdrücken kan.

Inzwischen versichern die Gelehrten weiter / es müsse das Feuer aus vielen irdischen Theilen bestehen / und beweisen es aus dem Fühlen oder der Empfindung an dem Ruß / wie auch aus der Vernunfft / daß weil die Cörper / welche durch das Feuer pflegen angefochten / verletzt und aufgelöset zu werden / selbst / irrdisch oder gröstentheils aus irrdischen Theilgen zusammen gesetzt sind / die Cörperlein die diese zusammen gesetzte Dinge aufzulösen geschickt sind / aufs wenigst eben so steiff / fest und irrdisch seyn müssen / daß sie als wie kleine Nadeln und Stacheln / welche mit höchster Geschwindigkeit eingestochen werden / sehr tieff hinein gestossen sind / und durch ihre Steifigkeit und Zusammenknüpffung der Theilgen zertrennen und zerschneiden / ꝛc. können.

Was aber das Letzte betrifft / weil gedachte irrdische Theilgen / die ihrer Natur nach träg sind / und nicht bewogen werden / mit höchster Gewalt und Geschwindigkeit müssen eingestossen werden / wie solches auch unsere Sinne / durch ihre Wahrnehmung klar genug bezeugen; so erfordert auch die höchste nothwendigkeit / daß wir eine gewisse Materi setzen / und erkennen / welche unbegreifflich fein ist / und gleichfalls unbegreifflich geschwind von GOtt bewogen wird / von deren Geschwindigkeit gedachte irrdische und steisse Cörperlein in alle Theile zugleich mit gezogen werden.

Woraus dann zu schliessen / daß das flammende Feuer ein aufs wenigst aus zweyerley Geschlechten / deren Cörper vermischter Cörper sey / welches auch die alten Naturkündiger eingesehen / ob sie sich wol nicht gar zu deutlich darüber erkläret. Diese beyde Cörper sind so fest miteinander verbunden / daß sie natürlicher Weise / bey einem würcklich-brennenden Feuer unzertrennlich sind / wo man aber in dem Gemüth eine Absonderung derselben anstellet / so wird sich offenbahren / daß nachdem mehrgedachte irrdische Theile hinweg sind / die übrige (Theile) als die allerfeinste Materi / welche / jene irrdische Stacheln als ihre Werckzeuge gebrauchen / das einfache Element des Feuers auszumachen.

Es ist ferner aus diesem Grund-Satz gar leichtlich zu schliessen / daß diese einfache Materi / keine Krafft habe empfindlich zu brennen oder warm zu machen / ohne die andern irrdische Theile / an sich selbst aber die nahgelegene Cörper durchdringen könne.

Dieses beweiset Theodor, in der Schau-Bühne der Wunder GOttes oder Teutschen Physic, durch folgende schöne Probe und Exempel / und sagt p. 188. daß das Feuer nicht bloß allein aus den Theilen des ersten Elements / das ist / aus der dem Gemüth nach abgesonderten Materi des Feuers / bestehe / ist daraus zu beweisen / weil eine blosse Bewegung solcher subtilen Theile viel zu schwach ist / die Cörper aufzuhalten / so fern sie keine harte Cörper erwischt / die sie mit sich herein führen kan: Das Wasser ist zu schwach eine steinerne Brücke anzufallen / wann aber das Eis gehet / und die auf dem Wasser schwimmende Stücke von den Eisbäumen nicht zerbrochen und abgeleitet werden / muß die festeste Brücke erschüttern und wol gar dadurch nieder gerissen werden; wann man einen Aalfang durch einen Fluß ziehet / so schmieget und beweget sich das Wasser / so lang / bis es durch die Löcher des Zauns durchdringet / dem Zaun ohne Schaden / komen aber Blocke u. Bauhölzer auf dem Wasser daher gefloſſe reis-

reissen sie den Zaun / oder dahin gestellten Anfang bald nieder.

Daß aber die Theilgen des Feuers spitzig und eckicht seyen / wird daher offenbar / weil sie einen stechenden Schmertzen verursachen / und die härtesten Cörper durchdringen / und Augenblicklich auseinander reissen / nicht anders / als wann so viel tausend Spitzlein in die offene Theile der Cörper (Poros) getrieben und diese voneinander gerissen würden.

I. Wie das Feuer entstehe oder gezeuget werde.

Daß eine Flamme durch eine andere entstehe / ist so klar daß es kein Bauer leugnet: indem er überzeuget ist / daß wann er eine Kohle in einen Busch Stroh leget / und durch das Blasen oder Bewegungung in der Lufft / den Feuer-Theilen der Kohlen Platz machet / das Stroh in Flamme gerathe; wie aber eine Flamme oder ein Feuer entstehe / wo noch keine andere Flamme oder Feuer brennet / ist etwas unbekannteres / doch aber leicht begreiffliches / wann man weiß / daß diejenige Cörper / welche viel dergleichen Feuertheile bey sich haben / nur deßwegen in kein offenbares Feuer ausbrechen / weil sie wegen anderer auf ihnen liegenden schwehren Theilen anderer Elementen daran verhindert werden. Geschichts nun / daß diese Hinternüsse durch diese oder jene Begebenheit hinweggerdumet werden / mithin die Feuer-Theile in Bewegung kommen / so ergreiffen sie die anliegende Theile / gehen feurig empor / oder zeigen doch ihre Hitze durch Feuerzeichen.

Dieses beweiset obangeführter Autor mit dem Kalch / welcher in seinen Poris eine Menge subtiler Theilgen des Feuers in sich hält / durch die Lufft aber in ihrer Bewegung gehemmet werden; Wann man nun Wasser darauf giesset / so dringt dasselbe durch die Poros, und treibt die Luft aus. Weil dann nun die Theile des Feuers gleichsam aus ihren eigenen Behältern heraus und zusammen getrieben werden / theilen sie dem Wasser ihre Bewegung mit / daß es gleichsam siedet / und hitzig wird. Oder wo ein solcher Kalchstein nur mit Wasser begossen wird / der Rauch nicht nur davon gehet / sondern auch würcklich brennet obschon keine Flamme zu sehen / und würde derjenige / welcher an der Würckung des Feuers zweiflet / und den Stein anrühret gar bald zum Glauben gebracht werden.

Es ist bekannt / daß durch die Brenngläser / eine Entzündung / und endlich eine Flamme zu wegen gebracht werden könne / die Ursach aber / denen die curios sind / mitzutheilen / sagen wir solche Entzündung und Flamme entstehe durch die zusammen getriebene Sonnen-Strahlen oder starcke Bewegung der Himmels-Kugeln; Dann weil die Sonne / die in grader Linie auf die Cörper fallende Kugeln / (strahlen) durch ein convex oder erhaben geschliffenes Glas / in ihrer geraden Linie gleichsam gebrochen werden / wie ein Stein der ins Wasser geworffen wird / so müssen nothwendig die bewegte Lufft-Kügeln / endlich in einer gewissen Distantz zusammen stossen; und weil es da heist: Vis unita fortius agit, eine vereinbarte Gewalt treibt desto härter: So muß durch solche starcke Bewegung / wann brennbare Dinge darzu kommen / ein Feuer entstehen: welches die stählerne Spiegel eben so wol zu wegen bringen / weil die Liecht-Strahlen zuruck schlägen / und in einem gewissen Foco oder Heerd zusammen getrieben werden.

Am aller bekantesten ist / daß eine Entzündung und Feuer gemacht werde / durch das Feuer-Schlagen / vermög eines Stahls / Feuersteins und Zunders / und obwol die Wenigsten zu achten haben / wie solches natürlicher Weise zugehe so ist doch angenehm solches zu wissen. Nemlich / weil so wohl die Feuersteine / als auch gleichfalls der Stahl hart und steiff genug / jene aber über / das sich zermalmen und abreiben lassen / so geschicht es / daß wann sie aneinander geschlagen / die Plätzlein / welche zwischen denen Theilgen der Feuerstein liegen / enger werden / und die höchst-kleine Kügelein der Himmels-Lufft / welche sie in sich begreiffen / mit Gewalt ausstossen / und also nur die allerfeinste / und in hefftigster Bewegung schwebende Materi von gedachter Theilgen zuruck bleibet / durch deren allergeschwindeste Bewegung (indem ihr zuruck sprungen / nachdem die Druckung nunmehr aufhöret / die Sache befördert und leichter machet) einige selbiger Theilgen weggerissen werden / welche alsdann kleine Flücklein / des flammenden Feuers machen; welche / wann sie auf den Zunder / welcher schon so bereitet worden / daß er gantz leicht entzündet werden könne / fallen / davon sich einige neue Theilgen zufügen / wodurch wann sie zugenommen haben / sie noch ferner / wann ein Schwefel-Hölzlein (so gleichfalls eine gantz leicht zertrennliche Materi ist) an den Zunder gehalten wird / einen neuen und mercklichen Zuwachs bekommen / und endlich von der immer mehr darzukommenden Materi derer Liechter / Spänlein von Holtz ꝛc. nach und nach stäts zunehmen.

II. Wie wird aber das Feur / so würcklich in eine Flamme gebracht worden / wieder ausgelöschet.

Das geschicht / wann man seine zusammen gesammlete / und von der gantz feinen Materi genugsam bewogene Theilgen / durch die in grössere Menge zugemischte gröbere Theilgen des Wassers / des Rauches und anderer Cörper, welche alle genugsam zu bewegen das wenige Theil der gantz feinen Materi / oder des Elementarischen Feuers / welches in der Flamme ist / nicht mehr vermag / zertheilet. Was aber diese Zumischung oder Ansprützung / der entweder wässerichten oder saltzigten Theilen in kleiner Menge geschicht / so vermehret sie vielmehr (wie solches die Erfahrung bezeuget) die Flammen / weil diese wenige Theilgen sonderlich / wann sie saltzigt sind / die erstere durch ihren Anstoß vermehren / wann sie von dem gemeinen Strom der Flammen weggerissen werden.

Mit dieser Betrachtung des Feuers begnügen wir uns / weil andere unserem Zweck nicht so nahe beykommen. Wem es beliebt der kan in der Physic Herrn Sturms seel. finden / worinn das Feuer / indem es durch das Brennen die Cörper auflöset / die Theilgen / welche ungleicher Art sind / voneinander absondere / und hergegen diejenige / welche gleicher Art sind zusammen treibe.

Insonderheit aber ist merckwürdig / auf was Weise das Feuer durch die Hize austruckne/verhärte/ erweiche / lucker mache / und dergleichen / daher wir die davon allda befindliche Worte in engeschrenckter Kürtze hieher zu setzen kein Bedencken haben. Nemlich / was wegen der beygemischten Feuchtigkeiten naß oder weicht ist / das wird durch die Austreibung der Feuchtigkeiten trucken und hart / hingegen welche Cörper ihre Zäserlein / keine wässerichte Feuchtigkeit haben / und also leicht erweitert werden können / werden bloß durch die Eindringung deter sehr bewogenen Feuer-Theilgen sehr weich / das ist / ihre Zäserlein / welche vorher nicht starck ineinander verwickelt waren/ werden durch die hinein tringende Feuerlein / von einander zertrennet / daß wann sie darnach getrucket / und die Feuertheilgen ausgetrucket werden / sie mehr einwerts wieder weichen können/ oder wann ja eine grössere Menge derselben hineingeschlichen/ sie gäntzlich zertrennet werden / und in demselben feurigen Fluß zu schwimmen anfangen / welches wir eine Schmeltzung oder Zerfliessung / die auch bey denen Metallen und festen Kiesselsteinen / wann eine gnugsame Gemalt eines grossen Feuers vorhanden / forget / nennen / welche eine Luckermachung / die da von eben dieser Beymischung / der sehr hefftig bewogenen Feuertheilgen herkommt / offenbarlich mit sich führet / welche Luckermachung und Krafft erweitert zu werden / desto grösser ist/je mehr die Theilgen des Cörpers / der da lucker gemacht werden soll / wie bey der Lufft aufgelöst und weiter sind.

III. Wie das Feuer erhalten werde.

Die Erhaltung des Feuers bestehet hauptsächlich in zweyen Stücken / in Abhaltung alles dessen / was die Bewegung der Theile des ersten Elements hindern kan / und dann in Beyfügung solcher Theile / die Bewegung / als eine Nahrung unterhalten. Daher erhellet auch die Vergänglichkeit des Feuers / weil die Lufft immer durch und durch streichet / und die irrdische Theile die sie bewegen und erhalten / nach und nach wegführen. Die vornehmste Nahrungs-Mittel sind Holtz und Hartz / als Pech und dergleichen.

IV. Was das Feuer würcke.

Die allergemeinste Würckungen des flammenden Feuers / sind leuchten und wärmen / in der Nähe auch brennen / und zu Aschen machen/ mit einem Wort / das was gantz genau zusammen gefüget ist / auflösen / die sehr starcke Zusammenhängung der Theile zerreissen / und auch in die innerste Verknüpffung auch der festesten Cörper dringen.

V. Der Nutzen und Schaden des Feuers.

Wie weit sich der Nutzen des Feuers erstrecke / wissen alle Menschen / von dem Höchsten/ bis zu dem Geringsten / und ist daher unentberlich 1. bey der vornehmsten Speise des Menschen / das Brod muß durch das Feuer essbar gemacht werden / die geringere / als Fleisch/ Gemüß und dergleichen / werden durch diß Element dahin gebracht / daß sie bequemlicher sind / und geschwinder zu verdäuen.

2. Wegen der nöthigen Wärme zur Zeit der Kält. Die Zimmer müssen durch das Feuer also erwärmet werden / daß man darinn vor andern gar der Kälte gesichert / sein Werck ungehindert treiben / und sowol in gesunden als krancken Tagen / desto gemächlicher leben könne.

3. Wegen der Kleidung. Dann welches Theil der Kleidung von dem Hut / oder Haube an bis auf den Schuh ist nicht durch das Feuer zum Stand gebracht worden ? oder welcher mus nicht dadurch in denselben erhalten werden.

4. Bey allerhand Handthierungen / indem fast keine Mechanische Kunst ist / welche entweder die Flamme oder die Hitze des Feuers nicht nöthig hat / und was dergleichen mehr sich offenbahren würde / wo wir Zeit genug hatten weiter nachzudencken/oder Papier genug allhie übrig wäre / es aufzuzeichnen.

Nur noch eines einzigen zu gedencken/ so dienet das Feuer auch zur Lust / daher sind die schöne und künstliche Feuerwercke entstanden.

VI. Wie man mit dem Holtz / als dem gemeinsten Nahrungs-Mittel des Feuers sparsam umgehen kan.

Wolt ihr eine Kohle Länger als sonst auf dem Heerd geschiehet / wohl auf etliche Tage brennend halten: nehmet eine Eichen-Kohle / legt sie in ein verschlossen Gefäß in die Asche/ verschließt das Gefäß vor der Lufft / so wird sie sich auf einige lebendig oder feurig halten lassen / daß ihr nicht so offt dürfft Feuer schlagen. Wolt ihr mit geringeren Kosten eine Stuben wärmen: nehmet gebackene Ziegelstein / machet sie glüend am Heerd/ legt sie in Ofen / oder auf einen steinern oder eisern Heerd in die Stube / so wird ein nicht allzugroß Gemach / ohne Holtz leicht warm gemacht werden / sonderlich / wann unterdessen andere Steine an deren Stelle gelegt werden / wann denen vorigen die Hitze vergehet; Auf solche Wäse werdet ihr viel Holtz spahren / und mit einem

Feuer

Feuer am Heerd viel Stuben hitzen können. Wolt ihr eine reine Wärme / ohne Dunst / unter den Füssen haben; nehmet eine zienerne oder irrdene Flasche / füllet sie mit heissem Wasser / die se wird auf eine und mehr Stunde dem Leib eine gnugsame Wärme geben. Wolt ihr mit wenigerem Holtz etwas ausrichten / so verwahret Wände und Fenster wohl / haltet die Thüren zu / verwahret das Ofen-Loch mit Steinen oder einer Thüren / und haltet ab / was die Hitze des Feuers von aussen zerstreuen kan / wann in der Küchen ein Backofen / und von demselben kupferne oder irrdene Röhren / so an den Wänden hinauf / in verschiedene Stuben vertheilet / und geleitet werden / können durch die Hitze eines Ofens / alle Logementer des Hauses geheitzet werden. Die Form eines Ofens thut auch nicht wenig zur Erhaltung der Hitze und deren Vernehmung / die so oben länglich-rund gebauet / und mit einem Aufsatz versehen / worinn sich die Hitze sammlet / conserviren die Wärme: Eiserne Oefen werden eher heiß / aber auch eher wieder kalt: Da hingegen Oefen von irdenen Kachelen / mit Leimen und Thon inwendig dick bestrichen / die Wärme bey 24. Stunden halten: Stein-Kohlen geben ein stärckes Feur / und halten wider / als die vom Holtz.

Heut zu Tag kommen die sogenante Wind-Oefen in Gebrauch / welches obersich in drey Theil getheilte Oefen / und mit Eisen-Blech in solchen Theilen also versehen sind / daß man mit wenig Holtz wol einhitzen kan. Der die Unkosten / welche gegen andere Oefen sehr hoch steigen aufwenden kan / der wird solche in einem oder etlichen Jahren / an Holtz wieder erspahren.

Weil auch gesagt worden / das Feuer erfordert Lufft zu seiner Unterhaltung / so sollen die Köche und die / welche sonst Feuer zu machen / und zu erhalten haben / wissen / daß sie das Holtz also legen / daß die Lufft dazu kommen oder durchgehen könne. Es sey nun / daß man die Flamme oder nur die Hitze des Feuers brauche / so wird beydes wol erhalten werden.

So grossen nutzen aber das Feuer bringet / so grossen Schaden kan es auch verursachen / wann es entweder aus Nachlässigkeit oder aus Bosheit / in grössere Flamme wächset als es soll. Daher sorgfältige Haus-Väter nicht nur ihr Gesinde anmachen / mit aller Behut- und Sparsamkeit mit dem Feuer umzugehen / also daß sie solches weder an gehörigen Orten zu größ werden lassen / noch auch an solche Orte bringen mögen / wo es nicht hingehöret: Eingedenck des Sprichworts: Feuer macht arme Leut / und kan man sich nicht gnug verwundern / wie sorglos in diesem Stück viele Haus-Väter und Haus-Mütter / und nicht nur selbst wenig Achtung geben auf Ecken / Kohlen / Liecht / und Flammen / sondern auch dem Gesind mit offenem Liecht und Fackeln / in Häusern und Höfen herum fahren lassen / wo durch mehrmahlen grosses Unglück entstanden.

Zu noch mehrer Sicherheit / sollen die Land-Leute / so wohl als auch die Haus-Väter in den Städten diejenige Dinge / welche gern Feuer fangen / als Stroh / Heu / Taback und dergleichen an solche Orte legen und ausheneken lassen / an welche man gar nicht / oder doch nicht offt mit brennendem Liecht gehen muß / dabey auch diese Oerter / nicht mit allzugrosser Menge beladen / damit hernach bey entstehendem Unglück bessere Rettung zuthun sey / sonderlich auf dem Land / da die Feuers-Anstalten manchmal gar schlecht sind.

Über dieses schaffet ein kluger Haus-Vatter und Haus-Mutter diejenige Instrumenten / welche bey dem Fall einer Feuers-Brunst nöthig sind / also zur Hand / als es sein Zustand und Vermögen erfordert oder leydet / als Wasser-Gefässe / Sprützen / Feuer-Eymer und dergleichen / damit / wann in dem Schlot / oder sonst ein geringes Feuer entstünde / in Zeiten / und mit geringer Mühe / Wiederstand gethan werden könne.

Diejenige aber / welche recht sorgsam sind / begeben sich nicht eher zu Bett / biß sie entweder im gantzen Haus / oder doch an den vornehmsten Orten desselben mit verdeckten Liecht gewesen / und des Feuers wegen sich in Sicherheit befunden. Handwercks-Leute / welche so wohl vor sich / als vor die Nachbarschafft sorgen / sehen zu / daß das täglich nöthige Feuer / in ihren Werckstätten des Nachts wohl verwahret / oder gar wol ausgelöscht werde / und vertrauen denen öffters Sorglosen Gesellen / und Jungen / solche Arbeit nicht also / daß sie nicht noch einmal fragen oder untersuchen / ob das Feuer recht verwahret sey.

❧ ❧ ❧

Asche.

Die Asche heist Lateinisch / Cinis. Italiänisch / Cenere. Französisch / Cendre. Spanisch / Cenza.

Was Aschen sey / ist jedermann bekannt / nehmlich eine staubige Materie / welche nach ausgebrannten Feuer / und Kohlen zuruck geblieben. Dieses sind diejenige Theile des zur Nahrung des Feuers angelegten Holtzes oder dergleichen / dann alles was sich brennen lässet / auf die Art / als wie von dem Brennen geredet / läst eine Asche zuruck / obwol mit sehr ungleicher Beschaffenheit. Diese Materie hinterlässet nachdem sie verbrennet / eine grobe Asche zurück / jene aber eine subtile / dieses Holtz gibt eine starcke / jenes eine schwache Asche. Daher diejenige Asche / welche von Büchen- und andern harten Holtz gesammlet wird / weit schärffer ist / als die weiche / von Tännen oder andern weichen Holtz zu nehmen ist.

Insgemein aber ist die Asche der Substantz / nach drucken und dürr / daher man auch sagt: diese oder jene Sache sey / so drucken als wie Asche. Daher kommt es / daß aus grossen Dingen Z. E. aus einem grossen Scheid Holtz so wenig Aschen zuruck bleibt / weil die safftige Materie desselben / durch die verzehrende Flamme / bis auf die Trockneste hinweg gehet.

So wenig aber dergleichen Asche zuruck bleibt/ so vielerley Nutzen schaffet dieselbe in dem häuslichen Leben. Die Lauge / welche nichts anders ist/ als ein über Aschen gesottenes Wasser / nimmt wehrenden Sieden so viel Schärffe an sich / daß sie nicht nur denen Wäscherinnen / sondern auch vielen Handwercks-Leuten gute Dienste leistet. An sich selbst aber dienet sie zu Ausdrucknung nasser Dinge Z. E. des Salpeters/ dieser wann er aus denen Läuter-Kesseln heraus kommt / hat noch viel unnützliche Feuchtigkeiten / von dem in sich gehabten Läuter-Wasser bey sich / wo er aber auf Aschen gesetzt wird / so sincket das Wasser gantz unvermerckt in die Asche / und der Salpeter wird dadurch trucken / und zum Gebrauch desto tauglicher.

So ist auch die Asche nicht ohne Artzney-Würckung / dann sie hat die Krafft / daß sie reinige und trockne. Eine Lauge von Eichen-Aschen gemacht / ist Menschen und Vieh gut / für die Lungensucht / wann dieselbe aufsteigt und wächst. Die Eichen- oder auch von jeden bittern Holtz gebrannte Asche verstellet das Blut. Wasser von Feigen-Asche/ reiniget insgemein wol und mehr / als andere. Asche auf einen Blut-Egel geworffen / machet / daß er das Blut/ so er gesogen hat wieder von sich geben muß.

Dieweil man aber in denen Haushaltungen öffters gar saumseelig ist / in Sammlung der Aschen / so wird die Erinnerung allhie nicht schaden/ daß man in der Kuche ein kleines Aschen-Geschirr/ welches gemeiniglich ein Hafen / haben soll/ in welches jedesmal bey dem Einheitzen die den vorigen Tag von dem verbrennten Holtz in dem Ofen zuruck gebliebene Asche gethan / und so lang aufbehalten werde bis es voll / und sodann an einem dazu bestellten Ort ausgelehret wird. Dann wann man immer wieder darauf einheitzet / so wird auch die Asche so sehr verbrannt / daß sie sich in Klumpen zusammen begiebt / und fast gantz vergehet. Und obwol die Asche ein sehr geringschätziges Ding / und deßwegen nach seiner Art/um ein schlechtes Geld zu bekommen ist / so soll doch in einer Haushaltung auf dergleichen geringe Sachen / eben so wol als auf die Grosse / und ist ohne dem ausgemacht / daß man auch die geringste unnöthige Ausgaben zu verhüten suchen müsse.

Das dreyzehende Capitel.

Von dem Erdbeben.

Das Erdbeben heist Lateinisch/ Terræ motus. Jtaliänisch / Terremoto. Frantzösisch / Tremblement de Terre.

Was ein Erbeben sey.

Daß wir allhie mitten unter denen Lufft-Begebenheiten oder meteoris, von einer über der Erden sich ereichnenden Sache reden / verleitet uns die Gleichheit / welche ein Erdbeben mit denen in der Lufft enstehenden / und insonderheit mit deren feurigen Begebenheiten. Mit welcher Entschuldigung sich auch Herr Sturm geschützet/ da er bewiesen / daß obwol dem Erdbeben / der Titul Μετέωρον, d. i. ein hoher und über der Erden in der Lufft erzeugter Cörper/ eigentlich nicht gegeben wird / so kan man doch ohne Bedencken / wegen der Sachen Gleichheit selbst / ihme diesen Nahmen beylegen/ wann es seiner Natur nach / und wie es mit andern in der hohen Lufft gezeugten und angezündeten Cörpern und Klumpen übercin kommt / betrachtet wird. Es hat auch das Ansehen / als wäre gar nicht nöthig/ daß in denen Haushaltungs-Büchern von dem Erdbeben geredet werde / weil ein Haus-Vatter/ mehr auf die über / als in der Erden entstehenden Dinge zu sehen / und sich nach ihme zu richten hat / daher an die Oeconomici davon schweigen; So wird doch nicht schädlich seyn einem Haushalter einige Nachricht zu geben/von einer Sache/ welche sich in der Natur öffters ereignet / mithin nachsinnlichen Leuten eine Begierde erregen kan/ zu wissen wie sie entstehe und geschehe / ohnerachtet sie in einem Lande wohnen / in welchem dieselbe/ nicht so leichtlich / oder auch nicht so offt vorgehet.

Es ist aber ein Erdbeben eine plötzliche Bewegung unter der Erden / welche durch eine Entzündung deren in denen Erd-Höhlen befindlichen/ schwefflicht- und pechichten Materien entstehet / und wegen mit sich führender Gewalt/ die Erde erschüttert. Diese Meinung kommt denen heutigen Autoribus beweißlicher vor / als die / welche einige gehabt / daß ein hefftiger durch die Lufft-Gänge in der Erden gehende Wind / ein Erdbeben verursache.

Wir haben gesagt das Erdbeben und die feurige Lufft-Geschichten kommen miteinander überein / es bestehet aber diese Gleichheit darinen/ daß beyde aus einem trockenen und Feuerfangenden Dampff gezeuget werden / da nehmlich derselbe würcklich angezündet wird/ und zugleich durch diese Anzündung einen Trieb bekommt/ oder wann er etwas zähe ist an eben den Ort / wo er angezündet wird / verbrennet: und kan man nichts finden / welches dieser Begebenheit derer Erdbeben ähnlicher wäre / als die sogenannte Minen / die mit angefüllten Schieß-Pulver/ dieses haben auch die Alten ergründet/ und gemercket / daß die Materi des Erdbebens / ein truckener Dampff seye.

Wie aber eigentlich ein Erdbeben entstehe/ will Herr Sturm durch solche Gleichheit der Minen / verständlich machen / mit folgenden Worten. p. 655. Gleichwie die Minen eine Höhle / und gleichsam einen unterirrdischen Keller erfordern/ worinnen das durch Kunst aus gantz klein gestossenen ꝛc. Salpeter / Schwefel und Kohlen gemachte Schieß-Pulver / ohnversehens oder mit Fleiß angezündet / und plötzlich in einen grossen Hauffen Dampff ausgebreitet wird / welcher wann er einen engen und niedrigen / auch fastallenthalben zugestopfften Keller mit hin nicht Platz genug findet / seine Macht auf seine Wände / und das

über

über der Erden gleichsam hängendes Gewölbe / mit unglaublicher Gewalt ausläst / und manchmal auch die schwehreste darauf liegende Cörper / von ihrer Stelle beweget / und in die Höhe wirfft ꝛc. Also ist glaublich daß auch die Erdbeben / unter der löcherichten Erden / wenn eine grosse Menge der entzündlichen Dämpffe zusammen gesammlet / und ohnversehens angezündet wird / durch gleiche Gewalt ihrer plötzlichen Ausbreitung eben solche Zerschlagung / Krachen und Zerbrechung verursachen.

Es sind aber die Erdbeben nicht einerley Gattung / sondern von grosser mannigfaltigkeit / dann einige sind so hefftig / daß sie gantze Berge erschüttern / wie bald zu melden seyn wird / einige aber werden wenig verspühret ; Einige verursachen viel / einige wenig Schaden / nachdem gehling der Ausbruch der Brennung diesen oder jenen Ort zufälliger Weis betreffen mag / oder nachdem die entzündliche Matern in dieser oder jener Gegend bald mehr bald weniger befindlich ist / oder auch höher oder tieffer in der Erden liegt / und durch weitere und engere Gänge getrieben wird. Insonderheit mag die Enge der Oerter / in welchen die entzündlichen Materien eingetrucket oder eingepresset liegen / viel zu der unterschiedlichen Würckung beytragen / weil bekannt ist / daß Gleichnusweis zu reden / das Schießpulver / so des Triebs / Erschütterung / Knalls und Effects wegen / einen grossen Unterschied mercken lässet / nachdem es viel oder wenig / weitläufftig oder eng eingeschlossen / eingestossen / oder eingetrenget liegt. Daher leicht zu urtheilen / warum die Erdbeben manchmal gantz kurtz währen / und mit einem einigen oder doch wenigen / langsam / oder geschwind aufeinander folgenden Schlägen aufhören / zu Zeiten aber viele Täge nacheinander / wie mehrmahlen aus Italien gehöret worden / ja wol viele Monate und Jahre / obwol mit untermischtem Stillstand / fortgeführet werden.

Aus obgesetztem Grund ist es auch / daß gantze Berge zerbrochen werden / und erschröckliche / oder ungewöhnliche Feuer- Flammen ausgespeyet haben / dergleichen Athanasius Kircherus, zu seiner Zeit an dem Æthna und Vesuvio, mit seinen Augen gesehen / und in seiner unterirrdischen Welt uns beschrieben und abgemahlet hat ; ferner daß gantze Seen / ansehnliche Flüsse / und einige Quellen entstanden / an solchen Orten / wo vorher nichts dergleichen zu sehen gewesen / nicht weniger / das gantze Städte und Berge plötzlich verschlungen worden sind / wie solches erstcitirter Kircherus, in 2. Cap. der Vorrede gemeldten Buchs anzeiget / von der berühmten / in Calabrien gelegenen Stadt Euphemia ; Endlich daß Flüsse / Quellen und Seen / wo sie vorher zu sehen waren gantz verschwunden ; an deren sonderbahren Zufälligkeiten nicht zu gedencken / welche Sturm / in einer besondern Disputation, von denen Erdbeben weitläufftig erzehlet.

Bey Betrachtung dieser mannigfaltigen Würckung möchte man wol fragen / ob es nicht besser wäre / man glaube die Erdbeben entstehen durch die hefftige unterirrdische Winde / weil man nicht so leicht begreiffen kan / wie die entzündliche Theile würcklich angezündet und in brennendes Feuer gebracht werden ; es dienet aber zur Antwort / daß freylich die Winde grosse Krafft haben / auch allhie nicht so gar ausgeschlossen werden / als hätten sie gar nichts bey dieser furchtbaren Sache / inzwischen sey keine Unmöglichkeit / daß solche Entzündung / wie wol aus natürlichen Ursachen / doch ungefehr geschehen könne. Hat man doch in denen Laboratoriis derer Chymisten noch wol Exempel gesehen / daß kalte und flüssige untereinander gemengte Dinge / offt eine plötzliche Hitze / und so zu sagen eine solche Feurigkeit verursachet / daß wann man mit denen Händen die Geschirre / darinnen solche Vermischung enthalten / nehmen will / die entstandene Hitze nicht ausdauren kan / ja daß sie in wenigen Fällen einen so rothen oder doch röthlichen Rauch in der Lufft erwecken / daß man glauben sollte / sie würden zu solcher Zeit in finstern Gemächern ein flammendes Feuer vorstellen. Haben nicht die Zeitungen kund gemacht / daß 1694. ein Thurn zu Lemerich in Irrland / auf eine sonderliche Art / einer ohngefehr entstandenen Entzündung über einen Haussen geworffen worden / mit diesem Umstand / daß die bey dem Umfallen zusammen geschlagene Steine ein Feuer angezündet / wodurch nachgehends / das tieff unter dem Thurn verborgene Schieß-Pulver / sich unverhofft entzündet / und der Stadt und denen Bürgern einen sehr grossen Schaden gethan hat.

Ein Haus-Vatter unsers Landes hat zwar vor andern den Vortheil / daß er und seine Wohnung / von dergleichen Angst-vollen Erschütterungen nicht offt oder die Zeit seines Lebens gar nicht beweget wird / doch muß er nicht glauben / daß es dem Höchsten unmöglich sey / eine solche Erschütterung kommen zu lassen / welche gantze Städte umstürtze / wie dann noch wol geschehen / daß erhabene Oerter in die Tieffe gesuncken.

Das vierzehende Capitel.

Von dem Donner.

DEr Donner heist Lateinisch / Tonitru ; Italiänisch / Tuono. Französisch / Tonnere.

1. Was Donner heisse.

Nachdem wir das Erdbeben als eine hefftige unterirrdische Bewegung angesehen / so wollen wir nun das in der Lufft sich ereignende Donner-Wetter betrachten / weil nicht geringe Gleichheit unter beyden zu seyn / scheinet.

Der Donner wird beschrieben / daß er sey / eine Lufft-Begebenheit / welche / nachdem die Lufft zwischen zweyen Wolcken hefftig eingepresset worden / durch enge und unordentliche Gänge mit Krachen ihren Ausgang nimmt. Diese Beschreibung scheinet nicht uneben zu seyn / es läst sich aber die

die Einwendung / welche Herr Sturm in der Physic p. 659. seqq. machet/auch hören/ da er meldet / daß wann wir auch setzen wollen/ daß einige Dämpffe in denen Hölen der Wolcken so eingeschlossen würen/ daß sie entweder durch einen innerlichen Trieb und Gewalt / oder vermittelst einer Entzündung auf die Seiten der Wolcken inwendig stosse/ oder dieselbe endlich/ wenn sie hefftig widerstehen / durchbrechen / und durch diesen Durchbruch solches starcke Krachen und solches erschröckliche Gethön machen/so finde er doch nicht / wie man solches mit der weiten und luckern Substantz und Wesen der Wolcken vergleichen könnte. Dann er könne sich keine Höhle in den Wolcken einbilden / als welche nichts anders sind/ als einige neblichte Zusamen-Sammlungen einiger sehr dünnen Dämpffe und Dünsten / von welcher ein Widerstand herkommen mögte welcher dieselbige/ auch / wann sie entzündet werden/verhindern könnte / daß sie nicht frey nach allen Seiten hin/ zwischen denselben vielmehr zertrieben und wegfliegen/ als mit Durchbrechen einiges Krachen erwecken könnten.

Andere als Honoratus Faber, mögen durch den bey dem Donner-Wetter sich äusserenden Bliz auf die Gedancken kommen seyn / daß der Donner / oder das Donner-Gethön / blos von der Entzündung der entzündlichen Materi oder der Dämpffen entstehe / nicht anders / als wie das Krachen des auch in keinen Gefässen oder Geschütz eingeschlossen / sondern nur in der freyen Lufft hefftig beyeinander liegenden Schieß-Pulvers / welches / wie bekannt alsdann einen grossen Knall gibt / wenn es entzündet wird; weil nemlich solches Pulver/ durch plötzliche Loßbrennung / die nächste Lufft mit grosser Gewalt auseinander treibet; wann aber solche Gewalt alsobald aufhöret/ dieselbe durch ihre Krafft sich zu erweitern / plötzlich wieder an ihre vorige Stelle kommt/ nicht ohne vieles Schlenckern und Wancken / in welcher hin und wieder Wanckung der bewogenen Lufft/ die Natur des Thons / vornehmlich bestehet. Welche Meynung / wie sie an sich auch sehr wahrscheinlich ist / so erkläret sie auch die Ursach warum der Donner nicht durch ein einiges und plötzliches / sondern fortgehendes und wallendes Krachen und Gethön verursache; welches Wallen auch die vielfältige Zuruckbiegung des Thons von denen Bergen / Wäldern / und dergleichen in der Nähe / viel vermehren und länger fortführen kan. Es will aber Herr Sturm dabey bedacht haben / daß der Donner niemals / wann der Himmel allenthalben klar ist / ohne etwan aus fernen Orten gehöret werde; sondern daß es gemeiniglich donnere / wann die Lufft mit Wolcken überzogen ist / und also scheinet / daß die Wolcken aufs wenigste etwas zu diesem krachenden Gethön beytragen.

Cartesius lib. 7. Num. 5. de Meteoris, will behaupten / es komme der Donner / oder das Krachen des Donners her/ aus denen aufeinander herabfallenden Wolcken / also daß/ weil in unterschiedlicher Lufft viel Wolcken als wie Böden übereinander liegen / es bisweilen geschehe / daß Obersten mit grosser Gewalt auf die Untersten herunter fallen: wie es dann / wann zwo Wolcken aus einem luckern / und über alle massen sehr ausgebreiteten Schnee zusammen gesetzt sind / und die warme Lufft/ so wol um die Obere als Untere herum gehet / klar und offenbar ist / daß die Wärme dieser Lufft solche Wolcke nach und nach verdicken und schwehr machen könne; also / daß diejenige / welche aus denen Theilen die / so am höchsten sind zuerst herunter steigen / andere / die ihnen unterwegs begegnen forstossen/ und mit sich wegnehmen / und also alle zugleich mit grossem Krachen und Gethön auf die untersten Wolcken fallen.

Es scheinet aber / es wäre Cartesius auf solche Gedancken gebracht worden / durch die ihm selbst begegnenten Historie / welche er dieser Materi beyfüget / nemlich / es seyen einsmahls um den Monat May / nachdem der Schnee durch die Wärme der Sonnen warm und schwehr worden / von einer gantz kleinen Bewegung der Lufft / in grossen Stücken plötzlich von denen Alpischen Gebürgen herab gewältzet worden / welche in denen Thälern ein grosses / dem Donner gleiches Gethön gemacht.

Diesen Grundsatz von dem Donner anzunehmen / ist nicht schwehr / weil er an sich viel wahrscheinliches bey sich hat / so gar / daß er denen neueren Philosophis fast unverwerfflich vorkommt. Daher auch Sturm sich die Mühe gegeben / diejenige Gründe zu widerlegen / welche demselben entgegen stehen / als die Dünnheit der Wolcken und dergleichen. Siehe dessen Teutsche Physic pag. 663. Und dienet unter andern das Gleichnus / von einem herunterfallenden geringen/in ein untenher fliessendes Wasser/ zur Erklärung der Sache / indem man weiß / daß solches ein grosses Geräusch oder Thon machet / ohnerachtet / eine geringe Materie auf eine gleiche herab fällt.

Mögte man aber meinen / dieser Grundsatz könne denen andern / bey einem Donner-Wetter sich begebenden Umständen kein Genügen thun/ zum Exempel / daß es gemeiniglich nur im Sommer donnert / hergegen im Winter gar nicht: in dem Frühling und Herbst aber selten / ein solches Geräusch zu hören ist: So ist die Ursach diese/ weil alsdann eine solche Wärme / welche genugsam wäre die Wolcken zu treiben / bis zu den höchsten Wolcken nicht leicht gelangen kan: daß auch zur Zeit einer hefftigen Hitze / wann auf einen Nord-Wind / der nicht lang gewähret hat/ eine feuchte und gleichsam erstickende Hitz von neuem folget / ein Donner zu entstehen pflegt. Dann dieser bezeuget / daß derselbige Nord-Wind / als er nach der Erden zuwähet / von dar die Hitze in diejenige Gegend der Lufft getrieben habe / in welcher die höhere Wolcken gemacht werden / und daß auch derselbige Wind selbst / hernach weit von der Erden in diejenige Gegend der Lufft getrieben worden sey / worinnen die unteren Wolcken sind; von den laulichten Dünsten nemlich / welche aus der warmen Erden hergegangen sind / und die unterste Lufft erweitert haben.

haben. Dahero kommt es / daß nicht nur die obern Wolcken verdeckt werden und herunter fallen / sondern auch die Untern so lucker und aus gedähnet bleiben / und durch die Erweiterung der darunter schwebenden Lufft so hinaufwerts gestossen werden müssen / daß sie andere / welche auf sie fallen / auffangen und daselbst aufhalten / ja wol offt hindern / daß gantz nichts von denselben bis auf die Erde herunter komme.

Aus diesem Grund-Satz meynet Cartesius, auch gar begreifflich zu machen / warum und woher der Donner ein so grosses und so unterschiedliches Krachen bekomme / nehmlich es ist zu mercken / daß dieses Geräusch / welches auf besagte Weise über uns gemacht wird / nothwendig besser gehöret werde / wegen des Widerschalls der rings herum schwebenden Lufft / und grösser / nachdem viel Schnee herunter fället / als wann auch wol ungeheure Klumpen Schnee von denen Bergen in die Thäler herunter fallen. Es ist auch nur aus diesem zu mercken / daß die Theile der obern Wolcken / entweder alle zugleich herunter fallen / oder einer nach dem andern / bald langsamer / bald geschwinder; oder nachdem die Untern gröser oder kleiner / dicker oder dünner sind / und mehr oder weniger widerstehen / so können gantz leicht unterschiedliche Thöne derer Donner gemacht werden.

II. Wie der Blitz / Sturm-Winde und Donner-Schläge entstehen.

Den Blitz / beschreiben einige / daß er ein Feuer sey / welches sich zur Zeit des Donners Wetters in der Lufft entzündet und aus den Wolcken ausgestossen wird / nebst dem Sturm-Wind und dem Donnerschlag / welches ebenfalls bey gegenwärtigem Donner-Wetter sich äussernde und ihrer schädlichen Würckung halben / öffters höchst verderbliche Dinge sind / indem durch jenen zum Exempel die schönsten Bäume niedergerissen / durch diese aber / gantze Gebäue entweder gantz zu Grund gerichtet / oder doch beschädiget werden / haben bisher viele Menschen in Verwunderung / und vielleicht die Meiste in Verlangen gesetzet / zu wissen / aus was für Ursachen doch solche erschröckliche Würckungen herkommen mögen.

Dieses ist leicht zu ergründen / wann wir Cartesium die Erklärung darüber geben lassen / welcher auch diese besagte bey einem Donner-Wetter vorgehende Begebenheiten hauptsächlich von dem Aufeinander-Fall der Wolcken / hiernächst aber von der zwischen den Wolcken sich befindlichen Materie herleitet. Z. E. wann gefraget wird / warum es bisweilen blitze ohne Donner / oder im Gegentheil warum es bisweilen donnere ohne blitzen / so antwortet er ungefehr also: wann eine grosse Hitze und Trückne fürher gangen / und also in dem Raum / der zwischen den beyden aufeinander fallenden Wolcken ist / häuffige Dünste / sonderlich / wann sie subtil und geschickt sind / in eine Flamme zu gerathen; so kan die obere fast nicht so klein seyn / noch so langsam herunter steigen / daß sie nicht solte auf diejenige Lufft / so zwischen ihr und der untern Wolcke schwebet / stossen / und einen Blitz / das ist eine kleine / in einem / und eben demselben Augenblick entstehende Flamme heraus treibet / und so können wir alsdann dergleichen Blitzen sehen / und doch gantz kein brummeln des Donners hören / auch wenn bisweilen die Wolcken nicht so dick sind / daß man sie sehen könne. Wann aber im Gegentheil keine entzündliche Dämpffe in der Lufft vorhanden / so können wir das Brummen eines Donners hören / da doch kein Wetterleuchten zu sehen. Dieses Blitzen ohne Knallen / siehet man öffters zur Abend-Zeit / welches durch die gemeine Rede: Das Wetter kühlt sich ab / ausgedrucket wird: Gleichwie öffters ein Donner-Geräusch vor unsere Ohren kommt / da unsere Augen keinen Blitz sehen.

Die Entstehung der Sturm-Winde betreffend / so setzet der sinnreiche Cartesius / daß nicht nur ein Theil einer zimlich-grossen Wolcke / sondern dieselbe gantz miteinander / und zwar in gnugsamer Geschwindigkeit herunter fällt. Dann alsdann kommen ihre äusserste Ende ein wenig geschwinder / als die Mitte derselben herunter; Dieweil da diejenige Lufft / so unter denen Erden schwebet / nicht so weit zu gehen hat / daß sie von dar heraus kommen könne / als diejenige / die unter der Mitte liegt / sie denen Enden desto leichter Platz machet; und da also diese eher an die untere Wolcken kommen / so schliessen sie zu viel Lufft gegen die Mitte hin zusammen. Wann nun alsobald darnach diese Lufft mit grosser Gewalt gepresset / und aus gedachter Mitte der obern Wolcke / welche Mitte immer herunter flieget / heraus getrieben wird / so machet sie sich nothwendig einen Weeg / indem sie entweder die untere Wolcken durchbricht / oder eines von derselben Enden voneinander reisset. Auf solche Weise dringet solche Lufft / wenn diese Wolcke also geöffnet wird / mit grossem Ungestimm auf die Erde / steiget aber von dar alsobald wieder hinauf / indem sie auf das Geschwindeste im Kreyß herum laufft / weil eine andere Lufft / oder der andere entgegen kommende Cörper verhindern / daß sie nicht nach einer graden Linie weiter fort / und eben so geschwind / wie ihre Bewegung erfordert / bewogen wird; dahero dann geschicht / daß Sturm- und Wirbel-Wind daraus wird. Und zwar kan dieser Sturm-Wind ohne Donner-Schlag und Blitzen seyn / wann nehmlich gantz keine Dämpffe / welche eine Flamme fassen können / in selbiger Lufft vorhanden sind.

Den Ursprung des Donner-Schlags endlich auch nach dem Cartesianischen Grund-Satz mit wenigen anzusehen / so ist derselbe nicht einerley Art / weil nicht allemal gleiche Materie in und zwischen denen zusammen gehenden Wolcken befindlich ist. Wann nun genug entzündliche Dämpffe zwischen beyden Wolcken vorhanden sind / welche / wenn sie alle auf einen Hauffen fallen / und

mit grossem Ungestimm zusammen gehen/entzündet werden/ und samt dem Sturm-Wind auf die Erde zu gehen. Verwunderlich ist / daß ein solcher Donner-Streich mehrmahl die Leiber der Menschen unversehrt gelassen/ihre Kleyder aber verbrennet / die Haar versengt / und von dem Haupt hinweg genommen / dessen Ursach seyn soll / weil die Dämpffe/daraus ein solcher Streich bestehet / und die nach Schwefel zu riechen pflegen / keine andere / als ölichte Natur an sich haben / also / daß sie nur eine kleine Flamme machen können/ welche sich nur an die gantz leicht verbrennliche Cörper anhängt : wie er hingegen bißweilen / die Gebeine zerbrochen / daß er das Fleisch nicht verletzet / wann nemlich diese Dämpffe höchst subtil und durchdringend sind / und allein die Natur eines flüchtigen Saltzes oder Scheid-Wassers an sich haben ; dann da gehet er die Cörper / welche ihme ausweichen / ohne ihren Schaden vorbey / und zermalmet und zerbricht / was ihm widerstehet; eben wie das Scheid-Wasser die allerhärteste Cörper der Metallen zertrennet/ aber dem Wachs nichts thut / sondern gantz und unbeschädiget lässet. So hat man auch erfahren/ daß Menschen auf dem Feld / nach einem hefftigen Donner sind niedergefallen / ohne an einem andern Glied verletzet zu seyn.

Allhie wäre nun Gelegenheit von dem sogenannten Donnerkeil weitläufftig zu reden / weil aber oben schon / bey denen Steinen davon geredet worden / wollen wir den geneigten Leser dahin/ und an die neuen Physicos verweisen.

III. Ob der Donner nützlich sey.

Der Donner-Knall / Blitz / Sturm-Wind / und Donner-Schlag sind solche Dinge die alsobald bey der Benennung ein Entsetzen erwecken / und ist nicht ohn / daß sie viemahl grosses Unglück angerichtet haben / und noch inskünfftig / so wol zu Wasser als zu Land anrichten können ; Allein das Donner-Wetter an sich selbst / und wann es nicht zu hefftig ist / muß gleich andern in der Lufft vorgehenden Begebenheiten gut seyn / und vielen Vortheil bringen. Insgemein sagt man / daß der Donner fruchtbar mache/ und sehen die Land-Leute nicht ungern / wann sich dergleichen Wetter fein bey Zeiten in Jahr einstellet / und führen deßwegen dieses Sprichwort:

Früher Donner / später Hunger!

Zur heissen Sommers-Zeit / wann gedachte Leute vor ihre Gewächse einen Regen vonnöthen haben / so wünschen sie / daß bald ein Gewitter entstehen mögte / damit / weil dieses gemeiniglich Regen mit sich bringet / sie ihres wünschens theilhafftig werden mögen. Siehet aber ein Haus-Vatter / welcher auf dem Feld ist / daß ein ungemein und hefftiges Wetter kommen will/ gehet er/ wann es seyn kan/mit denen/die bey ihm sind/nach Haus / treibet sein Vieh in die Ställe / macht auf der Seiten / wo das Wetter herkommt / oder auf allen Seiten des Gebäues die Läden oder Schläge zu / und bringt sonst alles was dessen nöthig hat / oder Wetters-Gefahr ausgesetzt ist/ in gute Sicherheit / glaubend / daß ob wol alles natürlich dabey zugehet / der Höchste dannoch ab und zugeben könne / rüstet sich demnach zum Gebet / in welchem er dem grossen Herrn des Donners / sich / die Seinige / sein Vermögen / alle Menschen nebst den Ihrigen / mit Demuth anbefihlet / im übrigen aber gutes Muths ist / da andere aus einfältiger und sträfflicher Furcht / in Keller und andere unterirdische oder wolverwahrte Orte sich begeben mögen.

Das fünffzehende Capitel.

Von denen Irrwischen und andern dergleichen feurigen Begebenheiten.

DEr Irrwisch heist Lateinisch / Ignis Fatuus. Italianisch / Fuoco valante. Französisch / Feu tolet.

I. Was Irrwisch heisse.

Es sind unterschiedliche Feuer / welche des Nachts theils auf der Erden / theils auch in der Höhe/ von denen/ die auf dem Felde sind/ oder in Häusern zum Fenster hinaus sehen / nahe bey ihnen oder Ferne von ihnen gesehen und gespühret werden. Diese Feuer / wie sie theils nur als Feuer erscheinen / im Werck selbst aber / die wahre Beschaffenheiten des Feuers nicht haben / inzwischen aber / an verschidenenen Orten geschwind entstehen und wieder vergehen / oder auch durch die Lufft geschwind fortgeschleppt werden können / theils aber ein würckliches Wesen des Feuers mit sich führen / dabey aber eben so schnell als jene in Brand gebracht / und wieder abgelöschet werden / so ist der gemeine Mann nicht nur auf die Gedancken kommen / es müsten solche Nächtliche Begebenheiten / feurige / den Leuten schädliche Gespenster seyn / sondern hat auch denselben unterschiedliche / von irgend einer Gleichförmigkeit der Gestalten hergenommenen/ Nahmen beleget / als dumme Feuer / Irrwische / brennende Liechtlein/leckende Feuer/Stern-Schiessen/ Stern-Bitzen/ fliegende Drachen/ springende Ziegen / brennende Schilde / Balcken / und Säulen.

Unter diesem ist das dumme Feuer / oder Irrwisch eines der bekantesten / daher es billich auch vor andern / welche allhie zu beschreiben zu weitläufftig/ erkläret wird / hiezu wollen wir abermal die Wort des seel. Herrn Sturms nehmen / weil wir weder eloquentere Ausdruckungen zu führen / noch vernünfftigere Gründe ausfündig zu machen / nicht getrauen. Er saget : Ein dummes Feuer Ignis fatuus,

tuus, oder Irrwisch wird aufs wenigst daher genennet / weil es durch eine ordentliche Bewegung / wie die dumme Leute in der Lufft herum schwärmet; oder (welches glaublicher ist) weil es im Finstern des Nachts eine Flamme denen Augen vorstellet / die aber gantz dünne ist / nemlich in demjenigen Verstand / wie wir eine gewisse Art von Nesseln dumm nennen / welche zwar der äusserlichen Gestalt nach / einer Brennessel (dann das Lateinische Wort Urtica, eine Nessel / kommt eigentlich ab urendo, d. i. von Brennen her /) gleich ist / aber die Krafft zu brennen / und die kleine Stacheln / die sonsten aus den Blättern hervor gehen / und womit man meinet / daß sie die Haut / wenn sie dieselbe berühren / stechen / und in dem Stechen ein Schmertz machen / den Safft in die subtile und gantz kleine Wunden hinein machet / nicht hat.

Welchen Mangel zwar man mit den Erfahrungs-Proben beweisen kan / welche bezeugen / daß dergleichen Feuer an die Kleider der Menschen / an die Haare der Thier / und an andere Cörper / die sonst gantz leicht versengt werden können / ohne Schaden sich angehencket haben.

II. Woraus die Irrwische bestehen.

Fragt man aber nach der Materi / aus welcher solche Irrwische und dumme Feuer bestehen / so ist die Antwort: Es seye zu glauben / daß ihre Materi sehr dünne Dämpffe seyen / denjenigen ähnlich / die aus denen frischen und faulen Holtz ausdämpffen / und im Finstern denen Augen ein Liechtlein vorstellen. Daß sie aber so hergen / und schwärmen (wovon sie auch insgemein Irrwische und Irr-Liechter genennet werden) kommt ohne Zweiffel von einiger hin- und her Wallung der Lufft her; Welche uns erweisen / die gantz leichte Dinge aus Federn blasen / von Seiffen-Wasser und dergleichen / wann sie bey Tag auf mancherley Weis / auf und nieder wärts / und allenthalben / wie man siehet / herum fliegen / dadurch zu ersehen / daß die Lufft / wann sie auch heiß / still und ruhig scheinet / gantz unbeständig herum walle.

III. Ob die Irrwische Gespenster seyen / oder durch böse Geister regiret werden.

Hieraus erhellet nun / daß die oben gesagte Meynung der gemeinen Leute / welche diese Feuer für Gespenster halten / und vorgeben / daß sie die bey Nacht reisende Menschen in gefährliche Oerter / da sie herunter fallen können / oder in Wassers-Gefahr bringen / wenig Grund habe; dann daß diese dünne Flämmlein / die in der Lufft / welche schwehrer ist / als sie / gleichsam schwimmen / bisweilen an gähe und gefährliche Oerter / und zum öfftern an die Wasser geführet werden; das scheinet / daß es jenes zwar gantz zufälliger Weis geschehe / so fern sie nehmlich von der Lufft / welche zu keiner Zeit gantz still ist / nachdem entweder das Wähen kleiner Winde / oder die Bewegung der Menschen und Thiere hierzu Anlaß gibt / hier oder dort hin / durch eine gewisse Bewegung getrieben werden: Dieses aber scheinet mehr von einer ordentlichen Ursach geschehen / weil nemlich die Lufft / die des Tages immer in etwas erwärmet worden / die empfangene Wärme über der Erden länger behält / als über dem Wasser / und wenn sie nun daselbst luckerer wird / und höher hinauf kommt / so steiget sie zu derjenigen / die kälter / dichter und niedriger ist / herunter / und führet solche herumschwärmende Liechtlein zugleich mit sich dahin. Und also verführen diese unschuldige Liechtlein die Wanders-Leute nicht / sondern ihr eigenes Urtheil / dadurch sie ihnen / weil sie dieselbige für brennende Liechter und Fackeln in denen Dörffern und hohen Schlössern halten / unvorsichtiglich nachfolgen.

Mögte aber jemand einwenden / er habe doch erfahren / daß solche Irrwische fliehen / wann man ihnen hertzhafft nachfolget / hingegen aber die Furchtsame und Fliehende verfolgen; so dienet zur Nachricht / daß solche Zurückweichung / oder Verfolgung aus gantz natürlichen Ursachen geschehe. Dann welche ihnen hertzhafft / sonderlich wenn es mit Ungestümm geschicht / entgegen kommen / dieselbe treiben nothwendig die Lufft / und dieselbe in ihr schwebende Liechtlein / von sich weg / daß es scheinet / als wenn sie fliehen; welche aber aus Furcht fliehen / und dieselbe hinter sich lassen / die machen / in dem sie durch ihr Fliehen / die für ihnen schwebende Lufft fortstossen / daß die andere / nemlich die Hintere / durch eine Bewegung / so in einem Kreyß geschicht / ihnen nachfolge / und bringen also selbst die schwebende Flämmlein zugleich mit der Lufft ihnen auf den Hals.

Diesem ungeachtet vermeinet Fromondus das Gegentheil mit folgender lib. 2. p. 44. de Meteoris bewiesen zu haben. Ein Anverwandter von erstgemeldtem Fromondo sey einsmahls des Nachts aus der Stadt Visel nach Hatcut, so gleich weit von Lüttig und Mastrich abgelegen ist / so seyen mitten auf dem Feld 3. oder 4. dergleichen Irr-Liechter um ihn herum geschwärmet; als er nun erschrack / legte er sich geschwind auf die Erde nieder / da haben sie zwar / einen oder zween Schritt von ihm stehend / fest und unbeweglich ihn umleuchtet: Als er aber etwas lang auf der Erden liegen blieb und GOtt um Hülffe anrieff / sind sie von ihm gewichen / und alsobald eine halbe Meile weit von ihm gewesen / und da er aufstund / sahe er nun als von ihnen befreyet / daß sie über die Maas flogen / allein als er kaum

kaum 2. oder 3. Schritt fortgieng / sind sie eilends wieder zurück geflogen / und um ihn herum gestanden wie zuvor: da erschrack er noch mehr / und legte sich abermal auf die Erde / und ermüdete sie durch sein beständiges liegen bleiben / so lang / bis sie wieder weggeflogen / und nicht wiederkommen.

Allein diese Historie beweiset nicht / daß die so geschwind hin und her geflogene Feuer / Gespenster gewesen seyen / welches man leicht finden wird / wo dieselbe nach obgesetzten natürlichen Gründen und Ursachen betrachtet und untersuchet wird; vielmehr gibt sie eine schöne Erläuterung derselben. Herr Sturm führet eben solche Historie an / sagt aber dabey / daß ob er zwar nicht so schlechter Dings hin laugnen wolle / daß noch zu weilen die böse Geister zum Schaden der Menschen sich solcher Irrliechter bedienen: Dann es muste der Frage ob es insgemein Gespenster gebe oder nicht zum Voraus ein Genügen geschehen / so sey doch zu zweiflen / ob aus dieser Erzehlung solches zu erweisen sey / wie zwar Fromondus meinet. Dann dieses berichtet er nach dem Zeugnus eines höchst-furchtsamen / und höchst-bestürtzten Menschens / welcher den Abstand des Orts / in welchen diese Oerter gelogen und wohin sie darnach wiederkommen / vor Bestürtzung nicht wohl hat ermessen / sonderlich im Finstern / da man manchmal sich einbildet / man sey sehr weit von etwas / da man kaum zwey Schritt davon / und so auch im Gegentheil / und er glaube / daß alle diese Umstände / von dem was bisher angezeiget worden / sich natürlicher Weise haben begeben können.

Dem seye nun wie ihm wolle / so hat ein Haus-Vätter dieses dabey zu thun / 1. daß er sich nicht kindischer Weise fürchte vor jedem auf dem Felde scheinenden Liechtlein / gleichwie diejenige Landleute / welche aus Forcht das Fenster / welches sie das Wetter zu sehen aufgemacht / so gleich wieder zumachen / so bald sie mehrgedachter Feuerlein ansichtig worden. Solten sie daher auf dem Weg / welchen sie bey Nacht zu gehen haben / dergleichen Irrwische antreffen / oder von diesen angetroffen werden / so glauben sie / es seyen natürliche / nur das Ansehen des Feuers habende Dinge / so lang / bis sie ein anderes erfahren / welches aber schwehrlich geschehen wird. Nur mögen sie zusehen / daß sie des rechten Wegs nicht verfehlen / oder durch Furcht mehr als durch Verführung solcher Schein-Feuer / in Abwege geführet werden.

Im Gegentheil soll ein Mensch / welcher dergleichen feurige Begebenheiten ansiehet oder antrifft / auch nicht so verwegen seyn / daß er dieselbe auf sich zuziehen / oder durch Fluchen und Schwöhren / sie von sich abhalten / oder abtreiben wollte; damit er nicht erfahre / was anderen begegnet / nehmlich / da die Liechtlein nahe um sie herum kommen / eine Furcht bey sich gefühlet / und dadurch in die Irre gerathen / aus welcher sie nicht anders / als durch Unglück gekommen sind. Ein Verständiger läst der Natur was ihr gehöret / glaubt aber dabey / daß er durch gantz natürliche Dinge zu einem solchen Schaden und Verderben geführet werden könne / wovor ihn seine angewendete Sorgfalt und Hertzhafftigkeit zu bewahren / sein unnöthiger Vorwitz und Zaghafftigkeit aber darein zu stürtzen vermöglich sind.

Nächst diesem hütet er sich auch diejenige Wege ohne Noht zu passiren / welche von dergleichen Feuern besetzt zu seyn / beschrichen sind / welches gemeiniglich sümpffigte / nasse Gegenden sind. Es kan gar leicht seyn / daß einige denen Menschen jederzeit gehäffige böse Geister auch nicht feyern / bey solcher Gelegenheit / die Vorbeygehende in Unglück zu bringen. In welchem Fall ein jeder wissen wird / sich durch Gebett und Vertrauen zu dem / der stärcker ist als alles was starck genennt werden kan / zu schützen / und zu retten / ohne daß wir ihm solches zu sagen / ausser Gelegenheit / gezwungen seyen.

Auf diese dem Schein nach feurige Begebenheiten folgen einige / welche dergleichen warhafftig sind. Wir nehmen aber nur zwey vor uns den fliegenden Drachen und die schiessende Sterne / weil die andern mit diesen dem Wesen nach überein kommen / und bloß durch eine zufällige Gestalt oder Veränderung unterweilen auch durch die Menge der entzündlichen Dämpffe unterschieden zu seyn scheinen.

Das sechzehende Capitel.

Von dem fliegenden Drachen.

Es sind von dieser feurigen Lufft-Begebenheit / unter denen gemeinen Leuten / vielerley Gedancken / einige halten solche vor etwas lebendiges / weil ihnen öffter von einem lebendigen Drachen / welches eine Schlangen-Art ist / gesaget worden / niemahl aber solches hier zu Gesicht bekommen: Andere vor eine Verblendung von dem Teufel / durch welche er in die Häuser fliege / und denen darinn Wohnenden / seinen Bekannten / Geld und Reichthum bringe / und was noch mehr vor fabelhaffte Reden gehöret werden. Es mag seyn / daß dergleichen furchtbare Dinge in der Lufft von einigen / welche davon keine Nachricht haben / gesehen / aber hernach mit noch weit furchtvollen Worten erzehlet worden sind / woraus hernach allerhand Einfälle unter den gemeinen Bauers- und Burgers-Leuten entstanden sind.

I. Was ein fliegender Drach heisse.

So fabelhafftig aber diese Reden sind / so möglich ist die Entstehung eines solchen fliegenden Feuers. Man möge denselben hernach einen Nahmen geben welchen man will: Insonderheit ist die Anno 1676. den 31. Martii in Italien entstandene sogenannte fliegende Fackel / welche allda nach dem Untergang der Sonnen in unterschiedlichen / und weit genug voneinander gelegenen Orten gesehen worden / sehr merckwürdig. Und zwar wegen folgender Umständen / welche Herr Sturm aus einem ihme selbst von Favenzio überschickten ausführlichen Schreiben kürtzlich mittheilet.

Als der Himmel zwar klar doch dunckel / und ohne Mondschein war / hat gantz unversehens ein Glantz mit seinem unvermutheten Liecht / als wann es Tag wäre / die Augen der Vorbey gehenden erschrecket. Als man nun nach diesem ungewöhnlichen Glantz sich umsahe / hat sich bey Nord-Osten eine brennende Fackel sehen lassen / welche dem vollen Mond dem Ansehen nach gleich war / welche / indem sie fort und nach Mittag zu gieng / einen Schwantz nach sich zog / der fast dreymal so lang / als ihr Diameter oder Durchschnitt war / und ihre Strahlen allenthalben / als mit einem Zischen / wie man redet / fortschoß / und als sie sich darnach nach Sud-Westen wendete / gieng sie sehr weit von dem Meridiano oder Mittags-Kreyß ab / da sie aber auf eine Wolcke stieß / verschwand sie mit grossen Geräusch. Es ist dieses Gesicht auch gesehen worden zu Rom / Florentz / Venedig / und sehr vielen andern Städten in Italien. Ja es soll diese Fackel auch in Nieder-Teutschland und Trier gesehen worden seyn / doch (wie einige wollen) ist es glaublich / daß sie wiewol fast zu einer Zeit / in einer andern Gestalt da erschienen sey: Man hält dafür / daß sie eine oder zwo Minuten gewähret habe: Man saget / daß sie ein solches Gethön und Krachen gemacht habe / als wann ein Stuck loß geschossen würde / und ein Erdbeben vorgestellet habe / und hätten die Fenster offenbahrlich und also dabey gezittert / daß man keine Mühe gehabt / solches zu erkennen. Woraus gantz offenbar ist / daß dieses Gesicht ziemlich hoch in der Lufft müsse gewesen seyn / weil man es an weit von einander entlegenen Orten hat sehen können.

II. Was bey einem fliegenden Drachen insonderheit zu mercken.

Es ist daher wohl zu glauben / daß dergleichen in der Lufft selten entstehende / dabey aber sehr entsetzliche Feuer grossen Schrecken denen / welche ungefehr dieselbe ansichtig werden / einjagen; weil sie aber natürlicher Weis entstehen / so muß man nicht alsobald auf übernatürlich Entstehungen fallen / oder gar ihnen einen Teuflischen Ursprung zuschreiben / ob man sich wol wegen Mannigfaltigkeit derselben / keine gewisse Einbildung davon machen kan / gleichwie man siehet / daß erstbeschriebenes Gesicht / unter die fliegenden Drachen gerechnet worden / nicht / weil es die Drachen-Gestalt so gar genau gehabt hätte / sondern nur deßwegen / weil es überzwerg einen sehr grossen Theil des Horizonts / oder Gesichts-Kreyß / durchstrichen / und einen ziemlichen langen Schwantz gehabt hatte / auch ein Gezisch in der Lufft entstanden ist. Welche Umstände alle / von der geschwinden Bewegung der Flamme / und einigem Widerstand der Lufft hergekommen sind. Also daß zu schliessen ist / daß / gleichwie sich Donner und Blitz / nach ihrer Art / zeigen und gehöret werden / also erscheinen auch die fliegende Drachen und andere feurige / sich hin und wieder bewegende Begebenheiten.

Das siebenzehende Capitel.

Von denen schiessenden Sternen.

DAß ein Stern an sich und nach seiner Art unbeweglich stehe / ist denen bekannt / welche in etwas der Stern-Kunst obgelegen; Einen gemeinen Mann aber / ist vorläuffig / diese Nachricht zu geben / und zu widerhohlen / daß alle Sterne des gantzen Firmaments entweder eine allgemeine oder besondere Bewegung haben: Die allgemeine Bewegung ist diejenige / welche alle 24. Stunden geschicht / da das gantze Firmament / mit allen Fix-Sternen und Planeten sich herumwältzet. Solche allgemeine Bewegung / kan auch der Einfältigste wahrnehmen / wann er sich nur die Mühe geben will / bey Tag die Sonne anzusehen / wo sie des Morgens aufgehe / im Mittag stehe / und Abends untergehe; bey der Nacht aber darff er nur den Mond ansehen / und nach einer Stunde bedencken / ob er noch an demselbigen Ort stehe / wo er gestanden / da die Stunde angefangen. Oder wo er auf dem Felde ist / so fasse er sich einen oder mehr gewisse beysammenstehende Sterne / welche gleichsam gantz auf den Bergen liegen / und sehe zu / wie sie aus seinen Augen weichen / und wie andere dergleichen Sterne an der Untergehenden Stelle fortrücken.

Die besondere Bewegung ist allhie diejenige / welche auch Sterne / welche ihre eigene Cörper haben / und unserm Gesicht nach / unbeweglich stehen / ob sie wol wie denen Gelehrten bekannt / vor sich auch einen / mit unsern Augen unerforschlichen Lauff behalten.

I. Was schiessende Sterne heissen.

Erstbesagte sie beyde Bewegungen nun sind

so ordentlich / daß sie wie leicht zu schliessen / vor Erschaffung der Welt her / natürlicher Weise / ohne grosse Zerrüttung des gantzen Himmels nicht unordentlich seyn können / angesehen / die Cörper der Sterne / von weit grösseren Umfang sind / als wie sie sich schlechter Dings hin zu seyn vermuthen ; inzwischen aber Versicherung geben / daß diejenige unserm Gesicht nach aus den Sternen herunter oder Circkel - weis schiessende feurige Klumpen / keine wahre Sterne / sondern nur vor langen Zeit her mit dem Namen schiessende Sterne belegte Dinge seyn / weil ein solcher feuriger Putzen gleichsam mitten unter den Sternen anfängt sich zu bewegen und unterwärts zu gehen / auch in seinem Fortgang die Gestalt und Art eines Sterns / so groß er nehmlich von ferne scheinet / behält.

Ein solcher schiessender Stern entstehet aber oder mit den Bauren zu reden / die Sterne putzen sich / wann die etwas dünne und wenige entzündliche / in einen kleinen Klumpen zusammen gebrachte und in der Lufft unvermuthlich angezündete Materi / zugleich einen Trieb bekommen / und über zwerg oder kaum unterwerts geschwind steiget / in Kurtzem aber wegen der Dünnheit der Materie verzehret wird / oder wenn solches etwann beliebiger wäre / wenn ein langer Strich von dünnen Dünsten sich in etwas gleichförmig hinunterwärts ausstrecket / worinn / wann im Anfang eine Flamme entstehet / welche durch die gantze Länge dieser Ausstreckung mit geschwinder Bewegung fort laufft / sie diese dünne Materie plötzlich verzehret.

Das achtzehende Capitel.

Von den Cometen.

Ein Comet oder ein Schwantz - Stern heist Lateinisch / Cometa, oder Cometes. Italiänisch / Comete. Frantzösisch / Comete. Spanisch / Cometa del Cielo.

I. Was ein Comet - Stern sey.

Ein Comet ist ein Stern / welcher mit einem Schwantz - förmigen Anhang zu ungewieser Zeit erscheinet / sich eine Zeit lang sehen lässet / und hernach wieder verschwindet.

Das Wesen eines solchen Cometen / so viel uns nöthig ist / recht anzusehen / so ist nöthig / daß wir zu vorher wissen / was ein neuer Stern sey / nehmlich ein solcher / der nicht allezeit / oder ordentlicher Weise / wie die übrige am Himmel gesehen werden / sondern entweder neu entstehet oder herfür gebracht werden / und im Kurtzen wiederum vergehet und zerstreuet wird ; oder wann er immer gewesen wäre / und mit denen übrigen zugleich erschaffen worden / aufs wenigst eine Zeit lang verborgen ist / und unsichbar bleibet / einsmahls aber unvermuthlich wieder ins Gesichte kommet / aber in kurtzer Zeit / doch mit grossem Unterschied der Grösse des Orts in den Gestirnen / oder am Firmament / nach und nach nur allgemach wieder verschwindet.

Daraus ist abzunehmen / daß dergleichen Sterne unterschiedlicher Art seyen / deren Vornehmste diese sind : Einige behalten den unter denen Fix - Sternen genommenen Ort beständig fort / als wie derjenige gewesen / welcher zu Zeiten des Tychonis, im Anfang des Novembers Anno 1572. durch das gantze folgende Jahr durch bis auf den Frühling 1573. gewähret / da er im Monat Martio aufgehöret hatte / gesehen zu werden / da er innerhalb dieser Zeit / immer auf einer Stelle / nemlich auf der rechten Seiten der Cassiopeæ, eines also genannten Gestirns an der Lehne des Stiers desselben / und an dem Rand des Milch - Wegs / welches gleichsam diejenige Strasse ist / welche wegen Menge der kleinen Sterne gantz Milch - weiß aussiehet, verblieb.

Andere aber schweben herum unter denen Fix - Sternen / gleichwie die Planeten hin und her wandern / und nach unterschiedlichen Gegenden der Welt / auf mancherley Weise anlaufen.

Dieser so merckliche Unterschied hat denen so gearteten neuen Sternen auch unterschiedliche Nahmen zu wegen gebracht ; Dann diejenige / welche immer an einem Ort bleiben und keine eigene Bewegung am Himmel haben behalten den Nahmen der neuen Sterne ; Die übrigen aber / welche wegen ihrer gleichsam langen Haaren / womit sie umgeben zu seyn pflegen / und in etwas einen Nebel pflegen vorstellen / pflegen Cometen / von dem Lateinischen Wort Cometa (Stella) von dem Schwantz aber / den sie manchmal sehr lang nach sich ziehen / Schwantz-Stern genannt zu werden.

Diese Sterne nun entstehen / wie gesagt / zu ungewisser Zeit / und an ungewissen Gegenden des Himmels / wie solches die Erfahrung bezeuget : Dann wer hat den Letzteren / so Anno 1682. (meines Wissens / dann ich hab denselben in der Wiegen verschlaffen) erschienen / vorher vermuthen / oder wissen können / daß er in unsern Landen sichtbar werden würde ; als derjenige / welcher auch die vorher entstandene / so Stanislaus Lubenizius ein Pole in seinem Schau - Platz der Cometen / erzählet / zuvor gewust / und ihre Stelle gekennet.

II. Was die Cometen vor einen Ursprung haben.

Hier mögte man wol auf die Frage kommen / ob diese Cometen gleich wie alle neue Sterne mit der erschaffenen Welt / das Wesen bekommen / und bis zu ihrer Erscheinung / uns nur verborgenen / doch aber natürlichen Ursachen / unsichtbar geblieben / oder ob sie zu der Zeit / da sie zu erst gesehen worden / von GOtt erschaffen worden

den? Und dienet zur Antwort / daß die Alten geglaubet / die Cometen enstünden / wie andere feurige Lufft-Zeichen aus denen Dünsten der Erden / welche trucken und entzündlich sind / zusammen wachsen; zu unserer Zeit aber hat man unzweiffelhaffte Beweiß-Gründe / daß die Cometen nicht in der niedern Lufft / sondern in Himmel / und weit über den Mond entstehen / und in der Himmels-Lufft hin und her bewogen worden.

Unter diesen Beweiß-Gründen unserem Leser oder Hausmann nur einen vor ihn taugliehen anzuführen / so hat er an denen vorher erklärten feurigen Lufft-Geschichten gesehen / daß sie alle miteinander eine unordentliche / meistentheils geschwinde / bald vergehende Bewegung / welche nach unterschiedlichen Gegenden zu ohne Ordnung geschiehet / haben; da hergegen die Cometen / durch eine tägliche Bewegung von Osten nach Westen / das ist / von Morgen / gen Abend / und von Westen wieder nach Osten / wie alle andere Himmlische Cörper / oder Sterne immer fort und gantz beständig alle Tage bewogen werden; So daß offenbar zu seyn scheinet / daß mehrgedachte Cometen / mit denen übrigen Sternen einerley Ursprung haben.

Eine andere Frage / welche bey Anschauung oder Betrachtung eines Cometen vorgeleget werden kan / ist diese / woher die Cometen gemeiniglich einen so langen Schwantz haben? Darauf ist die kurtze und leichtfassende Antwort / es entstehe solcher feurige Schweiff aus der / um den Stern stehenden Wolcke / und denen darein fallenden Sonnen-Strahlen.

Weitläufftiger aber antwortet Herr Sturm also: Es ist gar nicht schwehr zu begreiffen / warum sich die Cometen meistentheils geschwäntzt sehen lassen; Dann es ist kein Zweiffel / daß um solche / aus Himmels Lufft bestehende / und dicht zusammen gepackte / Wolcke / auch einige luckere / zimlich zertheilte / weit und breit sich erstreckende Dämpffe herum schweben von welchen / wann sehr viele Z. E. von einer und eben derselben Sonne erleuchtet werden / sie ein Liechtlein machen / welches wir Comam, oder ein langes Haar nennen. Wann aber diese von den Sonnen-Strahlen fortgestossen werden / so werden sie grösten Theils hinter die Wolcke / wo sie gleichsam sicherer vor gedachtem Stossen sind / getrieben / und erstrecken sich in eine weit grössere Länge. Da doch unterdessen nicht wenig Sonnen-Strahlen / welche mitten durch die Wolcke dringen / denselbigen langen Schweiff nur um ein wenig beleuchten können / so daß sie wann sie wieder von dar zuruck schiessen / das in Finstern stehende Aug mercklich bewegen können / und es also scheinet / daß wir von dem mittelmässigen Glantz dieses Schwantzes / und warum derselbe allemal der Sonnen entgegen stehe / deutlich genug / einige Ursach gegeben haben.

III. Ob die Cometen Unglücks-Zeichen seyen?

Es ist bekannt / daß nicht nur der gemeine Mann dafür hält / daß wann sich am Himmel / ein solcher geschwäntzter Stern erscheinet / ein grosses Unglück vorbedeutet werde / mithin vor solchen Cometen eine so grosse Furcht bekommt / daß ob er schon dergleichen auserordentliche Erscheinungen an dem Himmel nie selbst gesehen / aus Erzählung einen Schrecken geschöpfft / sonder auch den Seinigen bey Gelegenheit öffters eine unnöthige Angst erreget. Welches ihme nicht zu verargen / da sich auch gelehrte Astrologi, so gar Kirchen-Vätter finden / welche die Cometen nie anderst als Vorbotten betrübter und trauriger Fälle betrachtet haben.

Man weiß aber auch / daß einige Leute sie mit gleichgültigen Augen ansehen und geglaubt / sie können Gutes und Böses zugleich bedeuten; Und wieder andere / welche behauptet / sie haben gar keine Bedeutung oder Wirckung. Florinus 1. Theil / des klugen und Rechts verständigen Haus-Vatters p. 452. Daher der beste Rath dieser ist / daß / wie gesagt worden / wie die Cometen aus natürlichen Ursachen entstehen / der Haus-Vatter keine unnöthige Angst haben solle / wenn er von denselben erzehlen hört / oder in seinem Leben irgend einen zu Gesicht bekommt / die Mittel-Strasse / welche er auch bey allen vorher angezeigten feurigen Lufft-Geschichten gegangen zu haben / so daß er weder / alles schlecht hin aus dem Sinne / oder in den Wind schlagend / allerdings Sorglos und sicher sey / weil zu glauben GOtt könne machen / daß dergleichen Vorbotten vor grossen Veränderungen und Unglücks-Fällen vorher lauffen: Noch auch sich gar zu ängstiglich dafür entsetze / wann er sich eines guten Wandels befleisset / und nach seinen Pflichten sich aufführet.

Die Ursachen dessen sind / weil er durch reiffe Betrachtung der Sache zu spühren ist / daß was die Physicalische oder natürliche Würckung anlanget / die Cometen keine gegen die Erde habe / und dieses zwar theils / wegen ihren unermeßlichen Abstand von der Erden; Theils von wegen ihrem wolckichten Wesen / von welchem / da es darnach durch die erschröcklich weit sich erstreckende Himmels-Lufft muß zertheilt werden / daß uns keine Gefahr bevor stehe / wie daraus schliessen / daß unzehlbar dergleichen Zusammenwachsungen das gantze Jahr durch in unserer Lufft / welche ob sie uns schon gantz nahe sind / dennoch weder wann sie gezeuget / noch wann sie wiederum zertrennet werden / der Erden keinen Schaden / sondern viel mehr nimmer genug zu erkennende Nutzbarkeiten bringen.

Was aber ihre Bedeutungē insonderheit betrifft / als wann sie von GOtt gesetzte Zeichen seyen / um die

Men-

Menschen zur Besserung und zur Busse zu locken/ und den Unbussfertigen die schwehrste Straffen zu dreuen ꝛc. So ist dafür zu halten/ daß solches ebenfalls mit keiner Wahrscheinlichkeit bejahet werde/ und zwar deßwegen:

1. Weil diese Cörper / oder aufs wenigste ihre Schwäntze / so schröcklich sie auch scheinen/ auf etliche obbesagte Weise gezeuget sind.

2. Weil sie täglich eben wie die Sterne um die gantze Erde herum gehen / welches bey denen ungebundenen Zeichen GOttes nirgend geschicht.

3. Weil sie nicht allemal etwas Böses bedeutet / sondern vielmehr Gutes / Z. E. Königliche und andere hohe Geburten / durch welche denen Landen ersprießliches Aufnehmen erfolget.

4. Weil einige Cometen / und zwar nicht wenige / so klein und von so kurtzer Währung gewesen / daß sie kaum von denen wachsamsten und erfahrensten Sternschern verspühret worden /nicht zu gedencken / daß sie von dem gemeinen Mann gar nicht in Obacht genommen worden.

5. Weil sie eben so / wie alle Gestirne / um die gantze Erde herum getrieben werden / also daß man nicht urtheilen kan / welchem Volck für andern ein solches Himmlisches Wunder-Zeichen / dieses oder jenes Böses vorher anzeige.

6. Weil der Schluß: Es ist ein Comet am Himmel gestanden / deßwegen uns ein Unglück kommen / nicht angehet / oder: es ist ein Comet am Himmel gestanden / in selbigem Jahr / oder viele Jahre hernach / ist etwas Böses über dieses oder jenes Land ergangen / daher hat der Comet das Unglück zuvor bedeutet.

7. Weil wir Glück und Unglück wechseln/ und ein grösseres langdaurendes Glück / auf ein kleines und kurtze Zeit währendes Unglück kommen könne/ so bleibet in Ungewißheit / welches von beyden der Comet angezeiget habe; Und was dergleichen Beweiß-Gründe vor die natürliche Entstehung / und also wider die vorgegebene böse Vorbedeutung der Cometen mehr seyn mögen.

❁ ❁ ❁

Dieses wäre / was wir von Eintheilung der Zeiten / von der Witterung / und von denen Meteoris, unserem Absehen / und der Enge / des uns dazu gegebenem Raums nach anzuführen gewesen / der geneigte Leser brauche dieselbe zu ferneren Nachdencken / und so er die in diesem Buch vorgetragene Dinge / als wohlgegründet befindet / so brauche er dieselbe zu seinem Vortheil.

Das

Das Achte Buch.

Handlend

Von der Haushaltung/ und wie eine Haushaltung zu führen.

Eingang.

Wir haben bißher dem Hausvatter manche schöne Nachricht gegeben von dem Feld-Bau / Vieh-Zucht und vielen andern auf dem Land und in Städten vorkommenden Beschäfftigungen und Arbeiten ; Wie nicht weniger von denen in einer Haushaltung nöthigen Dingen ; Allein es wäre solche Wissenschafft ohne Nutzen/ wo nicht auch der Genuß und die Anwendung der erarbeiteten oder angeschafften Sachen dazu käme. Man arbeitet nicht um der Arbeit / sondern um des Nutzens willen. Dieser Nutzen bestehet nicht nur in bloßer Erlangung und Besitzung der Güter / sondern in nutzlicher Anwendung/ angesehen es nicht genug ist/ etwas zu erwerben und an sich zu bringen/ sondern es wird auch darzu erfordert/ daß man es mit Vortheil genieße. In Ansehung dessen wollen wir zwar anjetzo suchen/ vor unsere bey dem Feld und Vieh/ zu derselben Pflantzung und Erziehung/ bey den Metallen aber und andern Dingen zu derselben Erkänntnuß angewendeten Fleiß / eine billiche Ergötzung zu bekommen ; Dabey aber noch immer die nöthige auch von diesem würcklichen Gebrauch der Sachen nicht abzusonderende Behutsamkeit fortführen. Eine Bemühung / welche den rechten Gebrauch von dem sträfflichen Mißbrauch / die niemahl gnug belobten Sparsamkeit von dem niemahl genug verachteten Geitz/ und den heylsamen Genuß von der schädlichen Verschwendung / durch das gantze Leben leichtlich lehren wird. Nur wäre zu wünschen/ daß dieselbe auch das Vermögen hätte / die Haus-Vätter und Haus-Mütter zu vollkommener Ausübung der hievon vorzutragenden Lehren anzuhalten/ wann der freye/ zum Uberfluß so sehr geneigte menschliche Wille immer widerstrebet/ und die wenigste derer Haus-Vätter durch die ausgemachte Warheit des Sprichworts : Ein erspahrter Pfenning ist besser / als ein errungener. Oder : Hab ich ist besser als hätt ich / bewogen werden/ die zu verzehrende Dinge sparsamlich zu gebrauchen Inzwischen bleibt gewiß/ daß diejenige / welche erstbelobte Tugend lernen und exerciren / nicht nur aus ihren Kammern und Kisten einen Vorrath nach dem andern heraus langen / nicht nur vor sich / sondern auch zu reichlicher Unterhaltung der Ihrigen oder zum besten deren / auf welche das erspahrte Gut absteigen soll ; da hergegen die Verschwender so wol an sich selbst als an denen die ihrer Versorgung anvertrauet sind / verdrießlichen Mangel erfahren ; sondern auch in dem Nothfall aller Hülffe entsetzet werden / und da jene arbeiten und schaffen / mit den Händen etwas

Guts/ daß sie haben zu geben dem Dürfftigen / Ephes. 4. 28. so gerathen diese mit unter die Zahl der nicht einmahl thierischen Menschen / welche indem sie die Jhrigen nicht versorgen noch verpflegen / ärger werden dann die Heyden. Wir wollten wünschen im Stand zu seyn / so wohl hinlängliche als auf jede Haushaltung gerichtete Regeln über die von denen Haus = Leuten mehr geliebte als geübte Tugend der Menage geben zu können ; weil aber dieses zu thun in menschlichem Vermögen nicht stehet / so versprechen wir deren nur so viel / als uns die Erfahrung bißher gelehret / und die Zeit anzuführen erlaubet.

Vorrede.

DAs Wort Haushaltung haben wir öffters in weitläufftigen Verstand genommen/ so daßes die gesamte Hauswirthschafft / so wol auf dem Land als in Städten in sich begreiffen/ allhier aber bedeutet es nur diejenige Wissenschafft/ welche lehret die auf dem Lande erzeugt und in Städten gekauffte oder erworbene Güter und Sachen zu gebrauchen. Diesen Verstand hat die bekannte Redens-Art / wann man saget : diese oder jene Person verstehet ihre Haushaltung.

Gleichwie aber die Mannigfaltigkeit derer in der Haushaltung befindliche Dingen solche Wissenschaft sehr weitläufftig machen/ so werden wir Sorg tragen/ erstlich dem Hausvatter dasjenige was er dabey zu verrichten hat/ hinzugeben/ hernach aber der Hausmutter auch zu zeigen / was sie dißfalls zu besorgen sich die Mühe geben müsse. Und damit solches auf das einfältigste geschehe/ werden kurtze Titul über jede in denen Capiteln vorkommende Materien durch geführet/die Mathematischen Wissenschafften aber in den andern Theil verspahret werden.

Das Erste Capitel.

Von den Bier und Bierbrauen.

DAß wir zu erst von dem Bier reden ist die Ursach / weil nebst dem Brod das Bier der nöthigste und gemeinste Tranck / dann es ist in weit mehr Ländern Bier als Wein.

Das Bier heist Lateinisch/ Cerevisia. Italiänisch/ Ceruoppia. Frantzösisch/ Bierre. Spanisch/ Cerueza. Ist ein Tranck welcher aus Wasser / Gersten/ und Hopffen zubereitet wird.

Es werden alle Bier von besagter Materie gemacht/ aber sie bekommen deßwegen nicht einerley Beschaffenheit / so gar daß auch die Lufft und Gegend einen grossen Unschied machet/ und wol in einer Stadt nicht zwey Bierbräuer gleichschmeckendes Bier machen können/ ob sie auch gleiche Mühe anwenden würden. Die Ursachen dessen zu untersuchen dürffen und können wir uns nicht einlassen. Dieses eintzige will ich melden/ daß die vornehmste unter denselben / der Unterschied des Wassers sey. Daher reden wir

I. Von der Natur eines rechtschaffenen Biers.

Es hat GOtt der Allmächtige aus groß- gnädiger Güte/ Mildigkeit und Sorgfalt dem menschlichen Geschlecht damit es zu Erhaltung dieses zeitlichen Lebens an nichts mangeln noch Gebrechen haben solle/ an statt des Weins/ diesen gar gesunden Getranck des Biers/ so aus Getrayd/ Hopffen und Wasser (wie oben) verfertiget/ sonderlich der Mitternächtischen und Septentrionalischen Völckern gezeuget/ verliehen und gegeben.

Welches Getränck der Natur gar angenehm und nutzlich/ weil wir des Korns/ daraus das Bier gebräuet/ täglich in der Speise gebrauchen/ dann die Natur hat Lust und Liebe/ wie in all andern Dingen/ also auch zu gewöhnlichen Speisen/ wie Hippocrates andeutet/ dann man mag auch den kleinen Kindern und Säugerinen diß Getränck geben / weil es nicht ungesund/ noch zu wider/ wie etwa der Wein / sondern es mögen das Bier/ beede Kind und Amme sicherlich zu sich nehmen / und gebrauchen.

Es ist alles Bier warm und feuchter Art/ wiewol eines mehr als das andere/ dann je bitterer je wärmer/von wegen des Hopffen/ja auch des Pechs/ davon macht es auch truncken/ und bringet dem Haupt und Leibe mehr Beschwehrung / dann der Wein/ wann man sich darmit überladen wird/darum wer ein schwaches Haupt und kalten Magen hat/ soll sich vor starcken Bieren hüten.

Vors beste Bier wird das geacht welches aus gut frischen Wätzen / oder Gersten-Maltz und von Reiff/ unabgeschmacken Hopffen und fliessenden Wasser recht und wol gekocht wird / rein verjohren / und fein klar und helle worden / nicht zu alt oder jung/ nicht sauer/ dick/ müchtzend / oder dergleichen gebräuchlich ist/ dann welches gar sauer/ schadet den Magen/ Nieren und Senn Adern/und gebiehret böse Feuchtigkeit im Leib. Wie bald mit mehrerem zu sehen.

Das aber noch jung und nicht recht verjohren/ oder sich erläutert hat/ macht gleichwie das nicht gnugsam gesotten / viel Wind / Grimmen / Colicam/ das Stein-tröpfelweis Harnen/Verstopffung und dergleichen Beschwehrung/ darum soll es mittelmässigen Alters seyn/ und andere vor angezogene Eigenschafften an ihm haben / alsdann folget dieser Nutzen davon / wo mans mässig trincket/ daß es den Durst löschet / wol nähret/ gute Farb

gibet/

giebet / den Leib stärcket / öffnet / reiniget wegen des Hopfens den Urin und Menses fördert und von der überflüssigen Gall etwas mit durch den Stuhlgang ausführet / so gibt es auch den Säugerinen gute Milch.

Es ist bekannt / daß die kalten Bier den Leib erschrecken / und Grimmen erwecken / es hilfft auch sonderlich zu solcher jetzt-angezogenen Beschwehrung sehr / wann etliche geitzige Leute das Bier im Keller mit Wasser verfälschen.

Die Bier / so von wegen einer Dicken und feurigen Röthe dunckel scheinen / und hart gepicht / thun dem Haupt wehe / oder der Brust Schaden von wegen der scharff-aufsteigenden Dünste.

Die Bier so dick sind / dringen langsam durch / liegen einem vor dem Hertzen / und machen Enge vor die Brust / blehen auf den Leib durch reissende Winde / sind den Nieren und Blasen schädlich / verursachen Beschwehrung des Urins.

Und die Bier / welche / wegen Mangel Holtzes nicht wol am Hopffen gekocht / oder wegen harter Kälte nicht zu Genügen vergohren / oder zu frühe gefasset ist / solche Bier werden selten klar.

Die sauren Bier versehren die Nieren / und Genn-Adern / thun dem Nabel Leids / machen auch böse Feuchtigkeiten in des Menschen Leibe.

Die bitteren Bier nehmen weg und heben auf die Verstopffung / erregen den Urin / und erläutern auch bißweilen den Bauch. Die leicht und dünne Bier sind kalt und feuchter Natur.

Die starcken Bier sind heisser Natur doch nicht so sehr / und geben die starcken Bier mehrer Nutrimenten / Fleisch und Blut / dann die geringen / leichten und dünnen Bier thun. Was dann ferners eines guten Biers Natur und Eigenschafft sey / wird im zehenden §. gemeldet werden.

II. Wie und welcher Gestalt man allerhand Maltz zum Bier / sonderlich so in diesen Landen üblich und gebräuchlich / machen soll.

Wer gute Bier brauen will / der muß das allerbeste Geträyd / das wol reiff / volle dicke Körner hat / und auf gutem Land gewachsen / auch recht dörre gemacht / und trucken eingebracht worden / nehmen / dann wann einer neue Gersten / so nicht recht ausgedörret / brauen wollte / derselbe wird es nicht gut treffen / daher kommts / daß offt von der neuen Gersten so viel / wann man sie stracks von Tennen hinein schüttet / und nicht erst auf den Boden abdörret / oder recht dürre machet / die Bier verderben.

Das Wasser pflegt man nach Gelegenheit des Orts aus Brunnen- fliessenden- oder See-Wassern zu nehmen und zu schöpffen / wann es nur sauber und rein ist.

Hat man nun die Gersten erstlich in der Böting / so soll man Wasser / ziemlich hoch / sonderlich wann es kalt ist / damit sie am Böting nicht anfriehren / übergiessen / und wann es warm ist / so wässert sie in zwey oder dritthalb Tägen / wann es aber kait / in drey oder vierdthalb Tägen / die altjährige Gersten / weil dieselbe lang gelegen und also sehr dörre worden / muß vier Tag im Wasser stehen.

Schoffiinger Gersten weichet eine Nacht eher als die andere / man muß sie auch nicht zu lang wachsen lassen.

Winter-Gerstern muß man auch nicht so lang als die andere wachsen lassen / und von der Böting wohl abscheelen / fleissig mit dem Umbdrehen warten / und etwas hart dörren.

Wäitzen darff man auch nicht über zwey Nächte / oder einen Tag und eine Nacht im Wasser stehen / auch nicht lang wachsen lassen. Er bräuet sich noch einmahl so hoch als die Gersten.

Es ist aber das brandigte Korn zum Maltz besser als das andere / alldieweil es etwas vollkommene Körner hat / soll auch hart gedörret / und wann man solches Maltz mahlen will / muß es zuvor genetzet werden.

Man darff auch den Wäitzen nicht so dick wie die Gersten an die Scheiben setzen.

Es soll auch der Wäitzen vom Felde sein vollkommen an Körnern / wol dörr / recht reiff / nicht feucht noch naß einkommen seyn.

Habern weicht in einem Tag und einer Nacht / auf diesen muß man besondere Achtung geben / daß er nicht warm wachse / wann er warm werden will / so muß man ihn immer / damit er nicht zu lang wachse / durch einander beitzen.

Man soll demselben auch nicht zu dick an die Scheube setzen / und nach dem Wachsen soll er bald auf die Dörr gebracht / und hart gedörret / aber vor dem Mahlen nicht genetzet werden.

Man vermercket aber an allem itzo angezogenen Geträyd genugsam die Wässerung daraus / so man mit den zweyen Daumen die Körner etwas biegen oder brechen kan.

Es soll aber auch genugsam wässern / dann sonst kan man sie im Wachsen / dieweil sie sehr trucken / nicht aufhalten.

Wann man die Gersten oder Wäitzen nach gnugsamer Wässerung / letzlich von der Böting wol abscheelt / so wird das Bier nicht sauer.

Da auch die Gersten auf den Böting gejohren hätte / und dieselbe ohne Mittel zu den Brauen gebraucht würde / so wird kein Bier über acht Tag alt / daß es nicht verderbe.

Solchem aber vorzukommen / soll man das Wasser vom Böting abziehen / und frisch darauf schlagen / eine Stund oder zwey darüber stehen lassen / so ziehet sich der unreine damals daran gekommene Dunst heraus / und ist die Gefahr hinweg.

Fügte sichs aber / daß zur Zeit der Maltzungen gar grosse Kält entstunde / da man gleichwol

wol auch über den Böting-Bretter / oder dieses mit Erbis-Stroh wol bedecken / so soll man die Gersten bald nach genugsamer Wässerung aus der Boting/ damit sie nicht anfriehre / wann ihr das Wasser entzogen / schaffen auf einen runden Hauffen / so hoch man kan an einen Orth da es nicht zu kalt ist / schütten / mit groben Tüchern und Erbis-Stroh wohl zudecken/ ein oder drey Tag also liegen lassen / und hernacher an die Scheuben / jedoch etwas höher/ als im Herbst / oder Frühling setzen/ und ihrer / wie sich gebühret/ fleissig warten pflegen/ und auch jederzeit/ es seye wann es wolle/ machen daß die oberste Gersten/ so an der Scheuben liegt / allezeit hinunter gewendet/ oder gebrochen werde/ damit sie im Wachsen auch hernach kommen kan.

Wäre aber die Gersten an der Böting angefrohren / so soll man sie mit siedendem Wasser austhauen / und wie gemeldet / zurecht setzen.

Die auf dem Felde etwas ausgewachsene Gersten/ hat auch ihre sonderliche Art/ den sie jähret in der Böting noch leichter / als die andere/ und wann sie zu jährete / muß man sich vorgesetzten Unterricht vorhalten / und von der Böting mit frischem Wasser fein abscheelen.

Wenn man aber solche Gersten einweichet / so muß man auf die sehen/ die auf dem Felde nichts gewachsen hat / daß dieselbe genugsam weiche / dann die auf dem Felde gewachsen / weichet eher als die andere.

Solche Gersten muß man mulzen im Herbst / wann es warm ist/ und im Frühling / bey warmen Tägen/ so kan man besser mit ihr überein kommen/ dasselbige Maltz muß man ein wenig härter dörren/ und die Käume mit den Händen alle wol abreiben/ so kommt der böse Geschmack/ was auf dem Felde ausgewachsen/ hinweg.

Wenn aber die Gerste gar zu theuer ist/ so nehme eine halbe Mispel Rocken / und bräue Bier daraus/ allein das Korn muß nur einen Tag und Nacht im Wasser liegen/ darnach thue es heraus/ so wächst es wol aus/ dörre ein jedes insonderheit/ den Rocken sonderlich/ und wanns ausgewachsen ist/ so thue es beydes zusammen / und laß es untereinander mahlen/ doch muß man sagen / daß ein solches Bier nicht lang dauret / sonderlich im Sommer.

Und so man solches Maltz mahlen will/ soll man es eine Stund oder drey zuvor/ daß es sich nicht zu Staub mahlet/ besprengen/ alsdann giebt es gutes Bier/ und nicht zu viel Hefen.

Wann auch etwan ein Maltz/ aus Verwahrlosung/ wie es öffters geschicht/ schimlich würde/ muß man solches / wann es nur genugsam gewachsen hat/ etwan auf einem Dullboden tragen/ rechtschaffen dörr werden/ und auf dem Boden hin und her einmahl oder zwey werffen lassen / säubern und fegen/ wie man kan/ so kommt der Staub oder Schimmel heraus/ so mag man es alsdann unter anderes Maltz mengen/ und wol bräuen/ man darff derowegen keine Gefahr befürchten.

Wann ein Maltz Gras-käumicht wäre worden/ so menget man unter das Gebräu-Maltz/ so etwan anderthalb Erfurtische Malter hat/ einen guten halbē Weinmarischen Scheffel Hopffen/ und läst denselben mitmahlen / und mit herunter lauffen/ so nimmt der Hopffen den Gras-käumichten Geschmack an sich / und kan derselbe nicht ins Bier kommen.

Wann einer für sein Haus eine gantze Bräu/ welches dem Orth nichts verschlägt / es sey wo es wolle / gutes Bier / daß es andere Leut vor ein fremdes Bier trincken/ bräuen will/ so nehme er sechs Theil Weitzen / multz jedes absonderlich/ wie oben gemeldt/ und gemahlen worden / bräue es zusammen es wird wohl ein gutes Bier werden.

Wer weihigte Gersten hat / der nehme sie auch mit darunter/ so hält es den Gäscht fein.

Man soll auch alles Maltz nicht zu klein lassen mahlen / dann sonst gebet die Würtz nicht gern durch.

Wer Wäitzen-Bier will brauen / der nehme zwey Theil Gersten / ein Theil Wäitzen/ jedes Maltz besonder/ und auf obige Weis gemultzet/ geb ihm auch einen guten Hopffen/ und koche es zurecht. Allein die Wäitzen-Bier halten sich im Sommer nicht so wol als im Winter.

III. Was im Bräu-Haus für Aufmerckung zu haben/ und wie also daselbsten mit dem Bräuen / Bierfassen und dergleichen soll umgangen werden.

Weil ein jeder Ort seinen sonderlichen Bräu-Zeug gebraucht/ Gewonheit und Gelegenheit/ wie viel man allda brauet/ auch sein sonderliches Wasser hat/ weiß ein jeder wie viel er Hopffen / Maltz / Wasser und dergleichen bedürfftig/ selbst am besten/ und wann ich ihme auch lang wollte sagen/ welches das beste Wasser zum Bräuen wäre/ so würde er doch (wann ers an seinen Ort nicht hat) dahin nicht fahren und es weit herholen / sondern es muß sich ein jeder durch Göttlichen Seegen seines Orts/ Wassers/ und was für Bier daraus gebräuet wird / begnügen lassen / aber gleichwol hat ein jeder Bräu-Meister gern seinen sonderlichen Kopff und Art / dann wie ich gesehen / so haben etliche das Maltz / so bald es aus der Mühlen kommt/ in die Boting geschütt/ und die aufgesottene Pfannen mit Wasser darauf geschlagen. Andere haben es also gemeinet / daß wann die erste oder andere Pfanne des ausgesottenen Wassers ausgeschlagen worden/ so hat man das Maltz oben auf das gesottene Wasser geschütt / welches dann auch / wie ich es selbst erfahren / viel besser ist / dann das Maltz legt sich sonsten unten zu hart in Bötingen an / daß mans im Umrühren nicht wol überwältigen kan.

Darnach haben sie die andere Pfannen / so viel vonnöthen / fort aufgesetzen / auch darauf geschla-

geschlagen und gemischet/ und ist an den Menschen sehr viel gelegen/ dann wann es nicht recht wol und mit Fleiß also eine ziemliche Weile von etlichen Personen umgerühret/ und gemischet wird/ kan sich die Krafft nicht ausbrauen/ und bleibt alsdann in den Trebern.

Man soll auch die Meusch und den Hopffen nicht lassen anbrennen/ auch nicht gar zu wenig Holtz zum Bräuen nehmen.

Daher muß die Kunst des Bier-Bräuens an einem jeden Ort/ da es gebräuet wird/ gelernet werden/ dann/ wie gesagt/ / ein jedes Land hat seine absonderliche Brau-Wissenschafft.

Wer ein Lager-Bier bräuen will / der muß ein paar Schäffel voll Hopffen mehr als sonsten nehmen.

Der Hopffen aber muß fein klebend seyn und einen guten Geruch haben / der am rechten Orth gelegen / und keine Lufft und Regen dazu kommen.

Es soll auch der Hopffen in Bier-Bräuen recht und lang genug gekocht / oder gesotten werden / doch nicht zu sehr / auch nicht zu wenig / darum muß man sehen / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe/ und auch nicht mit obigem Sieden seine natürliche Krafft verliehre. Der August-Hopffen kocht weit eher/ als der andere.

Welches Jahr der Hopffen nicht wol reiff wird/ pfleget man die Würtz desto ehe anzugiessen / aber solcher Gestalten soll man Achtung auf den Hopffen geben / und nicht allzu groß Feuer unter die Pfannen machen / damit es nicht antreffe und das Hopffen-Mehl mit der Würtze verbrenne.

Auch muß man fein säuberlich rühren / daß es nicht an die Pfannen pleüsche.

Wann er nun eine gute Weile gesotten / so soll man dessen wenig in eine Schüssel giessen. Ist es Sach / daß es genug gekocht hat / so werden kleine Brösigen / und in der Mitte eines / einer Linsen groß / und die kleinen neben dem halten / so ist der Hopffen gnug gekocht; Im Fall sichs aber / nach itzo gesetztem Unterricht nicht ereignet / so muß man den Hopffen noch einmahl/ daß er nicht pleusche rühren.

Wenn man die Hopffen-Würtz siedet/ so laufft das Mehl in die Höhe / da soll man ein Wisch-Stroh nehmen / und eine Gelten-Scheinen / und auf dasselbige den Stückbötig wieder schütten. Also dann kocht der Hopffen desto eher / und das Mehl laufft mit den Hopffen nicht an in der Pfannen/ auch wird das Bier nicht trübe.

Wann das Gebräu zimlich groß ist/ so nimmt man ein halb Pfund gutes Metzen-Saltz in den Hopffen/ wenn man ihn setzet / so kocht es desto eher und wird auch von selbsten das Bier gesund/ dann das Saltz macht lauter.

Item / wann man ein Stück Hartz / oder ein Pfund gelbes Pech in die Hopff-Seige / so das Bier angegossen wird / werffen/ und damit sieden lässet / so bekommt solches Bier einen feinen hartzigen Geschmack / wird fein frisch und macht truncken / es dienet aber nicht für die Kinder/ oder diejenige/ so ein schwaches Haupt haben.

Auch wann man solchergestalt einen Metzen Staub-Mehl / welches von Habern das beste ist / mit in dem Hopffen kocht/ solches Bier machet auch truncken/ und wird schmackhafftiger.

Wie aber der Hopffen soll gar gekocht werden / so must du Achtung haben / wenn sich der Hopffen im Sieden setzet / und eine rechte Bier-Farb hat / daß man sich in dem Hopffen / der in eine Schüssel gegossen wird/ besehen kan/ gleich wie in einem Spiegel/ so hat er gnug gekocht/ und alsdann seine rechte Krafft und Geschmack.

Wilt du gutes Bier machen/ so gib dem Bier den Hopffen nicht zu heiß / auch nicht zu kalt/ laß es sich in der Göhre nicht erbrechen / so fülle die Faß / wann sie wol schaal worden/ so werden die Bier nicht stumpff / so siehe auch zu/ daß du guten frischen Hopffen hast/ dann mit losen Hopffen kan man das Bier leichtlich verderben/ da sich aber zutrüge/ daß etwan die Heffen sauer / oder unrein wären / so vergeht der böse Geschmack / darnach warmes Bier aus der Bötting und Staub-Mehl durcheinander in die Heffen gerühret/ so werden sie gar gut.

Wie das Bier zu fassen.

Belangend aber das Bierfassen/ so ist es besser/ daß es eine Stund zu früh/ als zu spat / so es anders bald soll getruncken werden / geschehe / wenn es aber lang soll liegen/ so mag mans wohl fässig werden lassen/ alsdann hälts sich desto besser.

Wann das Bier / nachdem man ihm hatte Hopffen geben / zugedeckt ist / so wird es desto eher gut zum Fassen/ man soll ihme aber ein Lufft-Loch lassen / daß es warm jähre / alsdann wird es gesund und läutert sich fein aus/ wird auch nicht trübe.

Man soll auch die Faß nicht alsobald voll füllen/ auf daß sich die Heffen sencken / dann wann sich die Heffen oben anhangen / so wird das Bier nicht alt.

IV. So ein Bier in Böting nicht gähren / item in den Fässern / und Kellern nicht aufstossen will / oder schaal worden wäre.

Es trägt sich öffters zu/ daß wann man einem Bier welches gar kalt worden/ Heffen gibt/ welche nicht gar zu frisch ist/ so will das Bier in Böting nicht gehen.

So nun solchergestalten also ein Bier nicht jähren will / so nimm ein neu- ungebrauchte Pflugschaar/ mach sie wol heiß / laß gemach in Böting sincken.

Oder nimm grosse Kieselstein/ laß sie auch wohl heiß werden/ und thue dieselben in den Böting/ decke das Bier-Faß zu und laß stehen/ daß sich wieder erwärme.

Oder geuß das Bier aus dem Böting/ und reibe dessen Boden wohl mit Dosten/ und mache in der Bräu-Pfann theils Bier warm/ und geuß alles zusammen in den Böting/ so wirds wol wieder göhren.

Man kan auch wenig frische Heffen darein thun/ es schadet ihm nichts/ so ist man der Sachen desto gewisser.

Es hat auf eine Zeit bey einem Juncker zu Kälbra/ ein Bier drey gantzer Tag / nach dem es Heffen bekommen/ in Böting gestanden / und gar nicht göhren wollen / so hat mans doch mit jetzt erzehlten Stücken fortgebracht / daß es wohl gejohren hat / hernach sehr gut Bier worden ist.

Wann ein Bier in den Fässern nicht aufstossen will / wie ihm zu helffen seye.

So ein Bier gegen dem Sommer lang liegen soll/ und geschwind aufstossen.

Wann man es aber je haben will/ daß es bald aufstossen soll/ sonderlich wann man bald davon trincken will/ so nehme man nun selben Biers eins oder zwey Stübigen/ und mache es warm in einem Kessel (doch daß es nicht siedet) und giesse es wieder hinein ins Faß/ so stosts bald auf.

Oder nimm nur rein-gemahlen Maltz / thue es in ein rein Gefäß / gieß Bier darein / rühre es durcheinander/ gieß also ins Faß/ so wirds bald aufstossen.

Oder thue das gemahlen Maltz in ein Tüchlein und hängs darein.

Oder nimm Bircken-Aschen/ grünen Hopffen/ wenig Saltz/ ein neu frisches in eine Schüssel gequerltes Ey/ Wäitzen-Mehl/ und gesottene Wäitzenkörner in ein Tüchlein ins Faß gehänget.

Oder nimm ein Stück von einem frischen Rettig/ schneide das viereckigt / und häng es an einen Faden ins Faß / so stösst das Bier auf und wird gut.

Oder nimm gereiterten Aschen / ein wenig Saltz und frischen Hopffen durcheinander geschlagen / solches ins Faß geschüttet / und umgerührt.

Ist ein Bier schaal worden / so gieß eine Wasser-Kandel voll Würtz in ein Fäßlein/ fülle Bier darauf / so wird es von Stund an aufstossen.

Hast du ein saures Bier und will nicht aufstossen.

So nimm zu einem Nauenburgischen Faß / Krafftmehl/ Wäitzenmehl/ weissen Senff/ Buchen-Aschen/ jedes ein halb Pfund/ und ein Hand-voll Saltz/ temperirs untereinander / thue es ins saure Faß so stößts frisch auf/ will es aber noch nicht aufstossen/ so gieß heiß Pech ins Faß.

Oder nimm Haber mit dem Stroh/ / wann er in die gelb reiff ist/ schneid und hänge Büschlein darein/ so stosst das Bier wieder auf/ und jähret wie ein junges Bier.

Es mögen auch bißweilen gottlose Leute einem andern die Bier zu bezaubern/ daß sie gar nicht aufstossen wollen.

Wann du vermerckest/ daß dir ein solches loses Stück wäre bewiesen worden/ so lege nur eine abgelegte Schlangen-Haut / (so die Schlange selbst abgestreifft hat) unter das Faß/ und wirff oben eine Schnur mit Corallen hinein/ so wirds bald aufstossen und jähren ; doch sollen es neue Corallen seyn/ die nicht mit Schweiß von blosser Haut besudelt und beschmutzet seyen.

Zu den Fässern wann dieselben nicht gepicht seyn/ muß man auch sehen / daß sie recht ausgewaschen werden / und die Bier nicht einen Geschmack darnach gewinnen.

Und so die Faß etwas schmeckend wären/ kan man sie mit siedheissem Wasser rein auebrühen / auch mit Hobel-Spänen und Wermuth wol ausbrennen/ und darnach rein auswaschen / ihm also hiedurch den bösen Geschmack zu benehmen.

Item Spän von Kühn-Baumen in die schmeckende Faß gethan/ bringet das Bier zu einen guten Geschmack/ man mag solche geschnittene Späne auch wol sonst in Bier thun / sie verderben es nicht.

V. Auf was massen ein gutes Lager-Bier zu machen / auch wie das Bier im Keller anzufüllen / zu halten / zu warten / zu kosten/ ob es reines Geschmacks und Farbe seye.

Welcher ein warhafftiges Lager-Bier machen will/ der muß Hopffen genug nehmen. Darneben muß man das Bier nicht zu schnell fassen/ jedoch auf den Böting nicht schaal werden lassen.

Nach dem Bier fassen / oder wann man es in Bräu-Haus fasset/ so fülle die Faß an/ drey quer Finger breit / nimm Leinwad/ ziehe diese durch zerlassenes Pech/ damit bedecke die Spünd/ daß keine Lufft darein komme/ und am Grünen-Donnerstag fülle alsdann die Bier auf.

Es ist auch daran gelegen / wann gutes Bier einen guten Keller hat / der fein tieff und kühl seye / darzu die Lufft nicht wol kommen kan. Dann sonderlich die auf- und anstossende warme Lufft dem Bier grossen Schaden thut / und machet mit der Zeit Essig daraus / dann solche warme Lufft resolviret und löset des Biers natürliche Hitze / dardurch alle Ding regieret und erhalten werden / gantz auf / dardurch wird das Getranck abgeschmack / sauer / und gar zu Essig.

Item / die Bier / so in gepichten Fässern liegen / dauren allzeit länger / werden nicht so bald als andere corrumpirt / oder verdorben / als die in schlechten Fässern liegen / nur daß sie leicht in den Kopff steigen denen Leuten / die ein hitzig-schwaches Haupt haben.

Wann sich dann der Hopffen ein wenig gesetzt / so mag man mit dem Füllen nachfolgen / und immerdar voll halten / alle Tag erstlich mit frischem Bier eine Zeitlang / biß so lang es keine Hefen auffwirfft / hernach aber mit frischem Brunn-Wasser die Faß voll machen / auch täglich rein halten.

So man ein Faß mit Bier auffüllet / daß es überlaufft / das verwindet es in vierzehen Tagen nicht.

Wann die Faß in den Kellern gar zu nahe an den Mauren liegen / so schmecket das Bier bißweilen gar nach Erden / darum muß man die Faß nicht zu gar nahe an die Wände legen.

Wilt du Bier kosten / es einschencken / und dasselbige von einem Faß / oder andern Gefäß / in ein Glas giessen / so laß es gleich mitten in ein Glas lauffen / so erhält es seinen Gäscht / und Geschmack: Läst du aber das Bier an der Seiten und Rande anlauffen / es sey ein Glas oder Kandel / so schmecket es von Stund an schaal / und behält seinen Gäscht nicht / und ist nicht so gut und schmackhafftig / als wenn es frisch gelassen wird / das wissen etliche Schencken auch gar wol / die sich solcher Kunst und Vortheils des Einschenckens in das Bier-Maas brauchen / daß man ihnen diß nicht sagen darff / es ist auch ihr Schade nicht im einzunehmenden Gelds / aber in Verantwortung gegen GOtt und in Gedeyung ihrer Güter / weil sie ihren Nächsten also defraudiren / werden sie es heut oder morgen / wie diese Kunst ihnen bekommen wird / wohl erfahren.

Wilt du auch / daß ein Bier fein grau werde / so nimm Ottermennig / thue es in eine Kandel gieß Bier daran / laß es eine Nacht stehen / und Morgens gieß ein anders daran / ehe du es trincken wilt.

Von dem Geschmack des Biers.

Des Geschmacks halber ist unter den Bieren ein grosser Unterschied. Des gemeinen Geschmacks aller Biere / seynd etliche süß / etliche wenig / etliche viel bitter / etliche zum Theil scharff / etliche eines weinlichen Geschmacks / sonderlich unter den weissen Bieren / fürnehmlich wann sie über die Hefte gelegen seynd / etliche schmecken als wären sie gesaltzen / die Bier exsiciren sehr und erregen mehr Durst / als daß sie ihn stillen.

Von der Farb des Biers.

Die Farb des Biers ist von dem Maltz / oder Hopffen / je besser die Gersten gedörrt / und der Hopffen reiff ist / und je länger er kocht / je bessere Farb die Bier bekommen / und hitzig werden / und man kan also wegen der Farb urtheilen / welche Bier starck sind oder nicht / als nemlich diese Bier so eine gute Farb haben / starcker Temperatur / und Art sind / die andern nicht / so keine gute Farb haben / werden nicht so starck befunden.

Vom Geruch der Bier.

Die Bier haben alle einen gemeinen Geruch / wie auch einen gemeinen Geschmack / dadurch sie unter andern gekochten Wasser und Säfften unterschieden werden.

Uber diesen gemeinen Geruch haben sie noch etliche sonderliche Qualitäten / daraus grosser Unterscheid zu ergreiffen / dann man findet etliche Bier die einem gewürtzten Geruch und Geschmack an ihnen haben / gleichwie die auserlesensten Torgischen Bier.

Item / das Dantziger und Lübische rothe Bier / und diese Bier ohne daß sie wol nutriren und alteriren / stärcken sie auch das Haupt und Gehirn des Menschen.

Bericht / wie man das Gersten-Bier brauet.

Erstlich gibt vierdthalb Schaff gutes Maltz mit sieben Pfund Hopffen ungefehr vier- und viertz. Eymer. Das Mals laß in Boting tragen / darauf den halben Theil kalt Wasser rinnen / alsdann darauf einen Kessel voll siedendes Wasser / setzen gemarschet / in den Kessel übergiessen / eine halbe Stund sieden / wieder marschen / herab lassen in Grand / und hinauf in Kessel schlagen / mehr eine halbe Stund sieden / und ein wenig stehen lassen / den Hopffen darein thun (welcher zuvor im Kessel eine viertel Stund gesotten) und in Bier ein wenig sieden / auf die Kühle schöpffen / immerzu rühren / biß es kaltgenug ist / alsdann lasse es von der Kühle in den Boting / thue gleich den Zeug darein / lasse es herab in Grand / und fülle es in die Faß / alsdann drehe es in die Gier-Statt / fülle es immer nach / biß es nimmer giehret / darnach rühre es mit einen Stecken wol auf / und fülle es / biß kein Zeug mehr schiebt / lege es alsdann in den Keller / und laß es dir zu deiner Gesundheit wohl gedeyen.

Braun-Bier.

Gibt vierdthalb Schaff Maltz viertzig Eymer / und wird gesotten / wie das weisse Gersten-Bier / aber zu diesen nimm zwantzig Pfund Hopffen darein / wie in vorigen ꝛc. Wann es kalt genug ist / thue es in Boting / gib ihm den Zeug / ziehe es wol durcheinander ab / decke es sauber zu / so lang / biß

biß es gantz weiß hergehet/ hernach decke es ein wenig auf. NB. Man braucht aber darzu bey ungefehr vier oder fünff Täg/ nach dem der Zeug ist/ wann der Zeug durchfällt/ und keiner mehr in der Höhe ist/ so ists fässig.

VI. Wann ein Bier müchzend / nach den Fässern/ oder Pech schmeckend/ oder von dem Führen trüb worden wäre; Item/ daß es vergöhre / wie diesem allem zu thun sey.

Es ist einem Hauswirth eine grosse Schande/ wann er aus Faulheit seine Faß nicht rein halten/ abgeschmack und stinckend werden / und also etwan ein gutes Bier/ das mit vieler Mühe und grossem Unkosten gebräuet worden / durch solches stinckende Faß verderben läst.

Wann dann nun es also wäre übersehen worden / so muß man dennoch den Leuten helffen/ wie denn solches die Christliche Lieb erfordert / seinen Nechsten aus seiner Noth zu bringen/ damit einen Schaden abzukommen/ und Nutzen dargegen gestifftet werde.

Wann denn nun also ein Bier nach dem Faß stincket.

So nimm Steinfahren-Kraut/ Wachholderbeeren/ Heiligengeist-Wurtzel/ und rothe Benedicten-Wurtzel jedes gleich/ und drey frische Eyer/ häng oder leg alles ins Bier.

Oder nimm eine Hand voll Wäitzen-Körner/ hänge sie in ein Faß/ so wirds wolschmecken.

Oder nimm Gersten-Brod / so heiß es ist/ brichs entzwey/ legs auf dem Spund/ so lang biß kalt ist/ thue es drey oder viermal so hilffts.

Wilt du / daß ein gutes Bier nicht nach dem Pech schmecke/ so bereite die Faß also.

Wann du sie (die Faß) zurichten und pichen läst/ so zerlaß darinn das Pech/ wann es wol heiß worden ist/ ein halb Nössel Wurtz darein/ und laß also umrühren / das nimmt den Pech-Geschmack hinweg.

Wann ein Bier durchs Führen oder Fortbringen trüb worden ist.

So nimm nur eine Handvoll gebrantes Saltz/ wirffs in ein oder zwey Maß Wasser/ gieß das ins Faß / rühr es mit einem Stecken / laß über Nacht stehen / so wirds lauter und lustig zu trincken/.

Man kans auch in Wein thun/ ehe man ihm anzäpfft. Oder wirff nur eine Hand voll rein Saltz darein.

Daß ein Bier in der Fasten oder im Sommer nicht Sommerentzig werde.

Schneide Kühnholtz zu Spähn/ einer Spannen lang und ein Finger breit/ wirff sie aufs Bier / dieweil es warm ist / so benimmt es ihm das Sommerentzen/ ist bewährt/ läst auch das Bier nicht sauer werden.

Daß sich ein Bier nicht verkehre.

Nimm Linden- und Nuß-Blätter/ auch Beyfuß jedes gleich/ und halb so viel Wermuth/ hängs ins Bier.

Wann sichs aber schon verkehret hat/ Wie ihme zu helffen.

So gebrauch das heisse Gersten-Brod/ wie kurtz zuvor in diesen Capitel gedacht worden/ so offt biß es wieder zurecht kommt.

Dann das heisse Gersten-Brod/ wie erwehnet/ ziehet den hefftigen Geschmack und bösen Dunst an sich / daß das Bier wieder zu rechter Krafft kommt/ und gute kräfftige Stärckung kriegt/ nicht anders als wann einer etwa einen etwas Krafft-losen Bier mit Gersten-Brod/ so mit Muscath bereiben (so man will aus einer Kannen trincken) zu Hülffe kommt, welches denn nicht allein einen bessern Geschmack / sondern auch eine Stärckung und Krafft von einer andern Specie herbekommt.

VII. Wie man ein Bier gut/ frisch/ klar/ lieblich/ guten Geruchs / schmackhafftig; Item / daß es auch schmecket wie Wein / machen soll/ und wer nicht viel Behälffen hätte/ doch gleichwol viel Wochen von einem Faß/ daß es nicht verderben möchte / trincken kan.

Ein gutes Bier zu machen.

Nimm Büchen- und Bircken-Aschen/ der wol klein ist/ viel Eymer/ viel Hand voll / mache es dick mit dem Bier aus selbigem Faß/ wie ein Brey/ gieß ins Faß/ rühre es wol / laß ruhen/ so wirds fein frisch.

Wer ein Bier will schön und klar machen.

Der nehme Saltz und Heffen von selbem Bier/ das er bereiten will/ schlag und rührs untereinander/ laß das Bier aus dem Faß darauf/ rührs wol/ laß ruhen/ fülle das Faß damit voll/ es muß im eingiessen wenig leer seyn/ daß man es umrühren kan/ so ists recht.

Wilt du/ daß ein Bier lieblich zu trincken seye.

So hänge nur ein hab Pfund Benedictenwurtzel mit wilder Salbey darein.

Dem

Dem Bier einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

Hängt nur in einem Säcklein Violen-Wurtz ins Faß. Oder gestossene Nägelein / gedörrt / zerschnitten Lorbeer jedes ein halb Loth / hängs in einem Säcklein ins Faß.

Schmackhafftige Bier zu machen.

Hypericon Hartenheim genannt / im Mayen gesammlet / ins Bier gethan / macht schmackhafftig und männliche Bier; Item / ist auch sehr gut vor des Biers Mattigkeit.

Einem Bier den Geschmack zu machen / wie Wein.

Nimm ein Faß / daraus erst Wein ausgeschenckt worden / laß von Stund an Bier darauf füllen / so bekommts einen Wein-Geschmack / und wird schön lauter und gut zu trincken.

Daß ein Faß Bier frisch und eines Geschmacks bleibe / weil man davon trincket.

Wasche Benedicten-Wurtzel sauber und rein / laß trucknen / laß ins Faß legen / und rühr es auf / so bleibet es gut biß auf die Neige / und wird nicht sauer. Oder / wirff etliche abgedörrte Spilling darein.

Oder / nimm Heppoten-Dorn-Holtz / schabe die Rinden ab / und mache Hobel-Spänn davon / dörrs auf einem Tuch in der Stuben / oder an der Sonnen / wirffs darnach ins Faß / so behält das Bier seinen Geschmack / und läst es nicht kahnicht werden.

Oder / wann du ein Faß willt aufthun / so thue nur Saltz in ein Tüchlein / legs über den Spund / spünds zu.

Oder / hänge Centaurion, Bertram und Ottermennig hinein. Diese drey Kräuter bewahren vor Säure / und allen bösen Zufällen.

Wie mans dann absonderlich an der Ottermennig erfahren / da derselben einen Büschel in ein klein Faß gethan / und davon getruncken werden / wie man aber diese Ottermennig heraus gethan / so hat sie sehr sauer gerochen / aber das Bier hat immer wol geschmeckt / und an dem hat man nicht die geringste Säure vermerckt / so man dann nun alle vierzehen Tag andere Ottermennig ins Faß hänget / so ist die Kunst desto gewisser.

Oder / nimm Hopffen / ein frisch Ey / und einen neuen Topff / so nicht glasiert / die Scherben klein zerstossen / und in ein Faß gethan.

Oder nehme ein frisch Ey / so an dem Tag / da man ein Faß anzapffen will / gelegt ist / und laß ins Bier-Faß sincken / mach den Spund mit Leimen zu / darauf wenig Saltz ist / so bleibt das Bier frisch und gut.

Es stecken auch etliche Pfirsching-Laub ins Bier / das befördert den Urin / und nimmt die Würm im Leib hinweg.

Will man aber länger als 8. oder 10. Wochen von einem Faß trincken / das sein Geschmack soll behalten.

Nimm ein Sieb voll Hopffen / siehe den gantz darein / zapff aus dem Faß zehen oder zwölff Kannen / thu den Hopffen ins Faß / mach es vom vorigen Bier wieder voll / setz das Faß auf dem Boden / und wann du willt Bier lassen / so mach oben ins Faß ein Lufft-Loch / und darein ein Zäpfflein / das ziehe aus / daß es Lufft hat / und wenn du das Bier gelassen hast / stopff es wieder für / damit keine Lufft darein kommen kan / so bleibt das Bier gut.

Oder nehme drey oder vier Handvoll Hopffen in ein drey Eimerig Faß / spünd das zu / legs auf den Boden / zapffs an der Seiten an / und laß ihm oben auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch / so bleibts Bier gut biß auf den letzten Tropffen.

Oder / nimm vor sechs Pfenning Hirschzungen aus der Apotheck / Cardobenedict-Kraut vor drey Pfenning / ein frisch Ey / ein Handvoll Stroh / geschnitten anderthalb Spannen lang / wirff alles zum Spund hinein / laß zu spünden / setz auf dem Boden / trinck also darvon / so bleibt der letzte Trunck gut / man muß oben dem Faß Lufft lassen / und damit umgehen wie kürtzlich davon gelehrt worden.

VIII. So ein Bier sauer werden wolle / oder allbereit schon sauer vom Blitz oder Donner beschädiget / wie ihme zu helffen.

Daß ein Bier sauer wird / kommt von vielen Ursachen her / offt wird ein Bier im Bräu-Haus auf den Trebern / durch Verwahrlosung / offt im Sommer / wann man nicht gute frische Keller (wie schon gemeldet) hat.

Item / wann man ihm zu wenig Hopffen geben / auch dasselbe nicht satt oder genugsam gekocht / oder wann es gar zu alt wird / oder man es sonsten mit der Wartung nicht recht hält. Oder wann es aus Regen-Wasser / sonderlich wie Levinus Lemnius meldet / wäre gebräuet worden / bald sauer ist / es kan dasselbige auch wol Fœmina monstruata (wann sie etwas befühlet / oder damit / es sey im Bräu Haus / oder im Keller / umgehet) verursachen.

Wann dann nun im Sommer / sonderlich aber im Ende Julii oder Augusti / das Bier sauer wird / so nimm ein neugelegt Ey / stich rings herum mit einer Nadel kleine Löchlein darein / leg geschelte Lorbeer darzu / wenig Hopffen und Gersten-Körner / hängs in einem Säcklein oben zum Spund hinein / so wird es nicht sauer / weil ein Tropffen da ist / es sey Waitzen- oder Gersten-Bier.

Oder / hänge ein neugelegt Ey und welsch Nuß-Baum-Laub oben zum Spund hinein / einem mit frischen Leinen-Tuch / Saltz darauf gelegt / und zugeschlagen.

Wie man ein Bier / das grob/ sauer und härtlich ist/ gut zu trincken/ gesund und lieblich machen soll.

Nimm gestossenen Waitzen / und mische den mit gut frischer Hefen/ selbigen Biers/ gieß es durch einander ins Faß.

Oder/ hänge den zerstossenen Waitzen mitten ins Faß/ so wirds süß.

Wann das Bier sauer worden / solches wieder zurecht zu bringen.

Nimm Violen-Wurtz / Nägelein / Lorbeer / Muscat-Entzian/ Calmus/ jedes gleich groß zerstossen in ein Faß gehänget.

Oder/ gebrauch das heisse Gersten Brod / wie gemeldet.

Oder / nimm auf einen Eimer Bier ein Pfund Kreiden / zwey Handvoll Saltz / stoß unter einander/ laß in einer Pfann heiß werden/ gieß eine Maas rein Wasser daran / rührs / gieß ins sauer Faß / rührs mit Stecken/ so wirds süß.

So ein Bier auf der Bötting sauer / und also in die Faß gefüllet worden wäre.

Wirff ein oder zwey Handvoll Saltz/ und so viel Aschen hinein/ gieß ein oder zwey Kannen Wasser darauf/ rührs / verspünd die Faß/ sonst lieffe alles heraus/ und laß versaussen.

Hast du ein sauer Bier/ und will nicht aufstossen.

So nimm eine Wasser-Kann voll Würtz auf ein Fäßlein gegossen / das sauer Bier darauf gefüllt.

Oder/ gebrauche die oben gedachte zwey Kunst-Stuck / das erste von Krafft-Waitzen-Meel/ weissen Senff ꝛc. Das ander von gelbreiffen Habern ꝛc.

Daß der Blitz und Donner das Bier nicht beschädige.

Stehet das Bier bey einem grossen Donner-Wetter im Bräu-Haus / so kan man die Böting mit Brettern zu decken / reine Tücher darauf legen/ wenig Saltz/ kleine Kiesel-stein und Lorbeer-Blätter/ wer sie haben kan/ darauf streuen.

Ist aber das Bier in Fässern/ in Kellern/ welches dann des Wetters wegen nicht also gefährlich ist/ und man wollte sich auch etwa dieser Gefahr beorgen/ so möchte man dieses jetzt-angezogene auch gebrauchen / so darff man sich natürlich deswegen nichts befürchten.

Dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß sich das Starcke über das Schwache zu legen/ schämet / also schlägt der Donner nicht in die schwachen Lorbeer/ sondern gern in die starcken Eich-Bäume. Das erfähret man auch an den Reben/ daß er eher in etwas Starckes als Schwaches einschlägt.

Im Fall aber das Bier von dem Donner wäre beschädiget.

Man muß das Bier abziehen in ein anderes reines Faß oder Tonnen / wann es eichene Faß oder Tonnen wären frisch auspichen / und darnach mit Wasser / darinn Lorbeer / welsche Nuß-Blätter / Fenchel/ Wachelderbeer gekocht/ auswaschen/ und zuschlagen / so kommt die Gefahr hinweg/ und ist nichts zu befürchten.

IX. Von den vornehmsten Bieren/ welche in Thüringen / Meissen und Sachsen hin und wieder geführet/ hoch gehalten/ und getruncken werden.

Die Mitternächtigen Bier haben den Vorzug/ also gebühret ihnen auch der Anfang.

Dantziger/ Hamburger-Bier/ und die Braunschweigische Mume.

Diese sollen unter allen Bieren den Vorzug haben/ sonderlich die Dantziger Bier / wie der Herr Knaustinus beschreibet/ eine Königin aller Gersten-Bier seyn/ welche einen guten Geschmack/ gute Substantz und Nahrung dem Menschlichen Leibe wann sie mässig getruncken werden / bringen / wie denn zwar alle andere Bier mässig mit Nössel und Maasen / nicht aber Quartiren und halben Stübigen auf einen Trunck getruncken werden. Für den erstgemeldten Bieren aber sollen sich die Febricitanten hüten / denn sie wegen ihrer Stärcke solcher Menschen Leib sehr erhitzen.

Torgisch Bier.

Das Torgisch Bier ist nicht allein an der Stärcke / sondern auch an der Güte ein treffliches Bier / dann es hat einen guten Geschmack / und gibt ein gutes Nutriment, und Nahrung / auch Krafft den vornehmsten Gliedern am Menschen; Sintemal es einen Geschmack und Geruch hat nicht anders / als wären solche Bier gewürtzet / welcher nun etliche Kräuter / so zur Artzney dienlich / mit Bier kochen oder sieden will/ derselbe kan ihm Torgisch oder Naumburgisch Bier / welches er am besten haben kan/ nehmen und zu gebrauchen.

Naumburgisch Bier.

In Thüringen ist dieses das allerberühmste Bier / und das nicht unbillig / dann es hat viel gute Substantz/ ist wol gekocht/ giebt viel Nutriment / vermehret die natürliche Wärme im Menschen / und dienet sehr wol denen Podagrischen / wie das Gothisch Bier / Colculisis genannt.

Zerbster/ Erfurtisch-Gothisches und Neustätter-Bier.

Diese Bier werden in Thüringen auch sehr getruncken/ es sind gute vollkommne Bier / welche den

Mensch-

Menschlichen Leibern gute Nahrung/ Aliment, und Nutriment geben.

Einbeckisch Bier.

Das ist ein gesund Sommer-Bier/ und weil das dritte Theil Korn zu diesen Bier ist Wäitzen/ hat es den Vorzug vor andern Gersten-Bier / giebt auch ein gutes Nutriment, dringet leichtlich durch/ und erweckt den Urin wegen seiner Substantz/ die nicht zu starck ist/ und wann einer das Fieber hat / so ist diesen Menschen kein Bier lieber / und angenehmer / ja auch gesunder / als eben dieses Einbeckische Bier.

X. Etliche Sächsische weisse Bier / so man Gossen nennet.

Goslar/ Quedlenburg/ Halberstadt/ Aschersleben und Weringroda/ Braunen/ Gossen/ so auch ein gutes Nutriment und Nahrung geben / erwärmen auch wol/ und machen gutes Geblüt/ auch dick und starck / so man dessen viel trincket.

Breyhan/ das ist / ein sonderliches Bier von Waitzen/ dergleichen Bier sonderlich zu Hanover/ Hildesheim / Gödringen und andern Orten gebrauet ist. Ist süssen Geschmacks/ starcker Substantz und gutes Nutriments. Wann man solche Bier in einer warmen Stuben trinckt / schleichen sie gar wol hinein und machen sehr truncken / darum man solches auch mit Maasen aber nicht Vierthel-weis trincken soll.

Das Waltershausische Bier/ wanns wol gebrauet wird / ist auch nicht zu verachten / weil die Lufft das Wasser und anderes so zu einem guten Bier erfordert wird/ allda so gut sind als anderswo.

Es werden auch sonsten in in vielen Städten/ Dörffern / Adel- und Ritter-Sitzen/ hin und wieder in Meissen / Thüringen und gantz Sachsen / gute Bier gebrauet/ welche alle zu erzehlen unnutzlich ist.

XI. Von dem Schaum und Hessen des Biers.

Das Bier wird durch den Schaum zu Zeiten geurtheilet / dann wann ein Bier lange giescht/ so hält man es für ein gut Bier. Es sind aber im Bier zweyerley Schaum / einer kommt/ wann das Bier erst gebrauet ist / und sehr gühret oder schaumet/ fein dünne Krausse / und schwimmet eben auf dem Bier / und wann das Bier abgegohren hat / wird es dicke / und sencket sich hinab auf den Grund.

Der andere kommt vom rüttlen und giessen/ vergehet und verschwindet endlich. Gersten-Bier hat viel Schaum/ aber gar dünn/ die Waitzen aber wenig und dicker.

Die Hessen ist ein schwer- dick- und irrdisches Ding / so sich unten auf den Grund des Faß niedersetzt: ist von Natur warm und trucken/ und aufblehend/ wie man dann siehet an dem Bier / so sie aufstossend machet/ und an den Taigen / so sie gehend machen.

Daraus pflegt man einen Brantwein in seine Haußhaltung zu machen / wie bald folgen wird/ und der Rest so überbleibt / ist sehr dienlich für das Viehe/ sonderlich aber denen Schweinen/ dann sie darvon mächtig däuen / aufwachsen und zunehmen. Derentwegen viel Leut gefunden werden/ so sich sonderlich von dem Brandwein-brennen und Schwein-mästen ernähren.

XII. Von den vornehmsten Kräuter-Bieren/ wie dieselben zu machen / und worzu sie dienen / nutzlich und ersprießlich seyen.

Wann ein Bier gebrauen und also schlecht / daß nichts darinn ist/ oder darinn gethan / getruncken wird / so dients dem Menschlichen Leib zur Nahrung/ so aber Kräuter / Wurtzel und dergleichen darinnen / so dients zur Artzney.

Derohalben kan ihm ein Hauswirth leichtlich/ und ohne sondere Unkosten ein Bier Medicinalisch machen / und zwar ein solches / so wieder diejenigen Leibs-Beschwerung darzu er von Natur geneigt oder allbereit am Halse hat / dienet / zu richten und gebrauchen / dardurch er denn manchen Pfenning / so er sonst in die Apotheck geben müste/ ersparen kan. Dann Kräuter-Biere sind eine bewehrte Artzneyung in der Haushaltung und einer kleinen Apotheck zu vergleichen. Es werden solche Bier theils aus kleinen / theils aus Blättern / Blumen / Wurtzeln/ Kräutern und Saamen gemacht.

So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will / soll man die Kräuter oder Wurtzel dörr und nicht grün (die Grünen können es wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlich verderben) nehmen / und also wann ein Bier verjohren hat / ins Faß thun / oder das Bier über die Kräuter jähren lassen / wann es rein verjohren/ das Kraut (welches Büschel-weis in ein Faß gehängt) wieder heraus nehmen / mit frischem Brunn-Wasser reinigen/ und wieder mit einem Schnürlein hinein hängen/ oder wo man es starck haben will/ kan man noch ein wenig frische Kräuter darzu thun. Andere legen die Kräuter in die Faß/ und lassen sie damit jähren.

Weil das Scordium ein so edles Kraut seiner Krafft und Würckung nach Vorzeiten und noch in grossem Werth gehalten werden/ so ist das Bier davon nicht zu verachten.

Es dienet aber dieses Kraut nicht allein darzu/ daß es das Bier / wann es darinn gesotten (wie vorangezogen) vor der Säuere bewahret/ sondern es ist auch solches Bier gut wider Gifft / Colicam, oder Grimmen/ Lung- und Leber-Gebrechen / kalten Magen / den Kindbetterin / und fördert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Nelcken-Bier.

Wann die Nelcken sonderlich rechtschaffen und gut/ groß sind/ so stärcket solches Bier das Hertz/ Gehirn/ alle Glieder / sonderlich den Magen/ hilfft wol zur Däuung/ ist gut vor alle Kranckheiten des Hauots.

Braun-Bethonien-Bier.

Solches ist gut dem Haupt/ Brust und Nervis, benimmt die Verstopffung der Leber/ den Stein der Nieren/ befördert der Frauen ihre Zeit/ ist denselben auch gut / wann die Mutter erkaltet oder sie im Leibe verschwemmet wäre.

Wacholderbeer-Bier.

Man mag der Wacholder-Beer Krafft in mancherley Wege ins Bier bringen. Etliche nehmens gedörret/ stossens in ein Säcklein / wann man dem Bier Hefen giebt/ in Böting hängt. Oder wann der Binder im pichen zum andernmal ein Faß ausbrennet / so werffen sie etwan in ein Fäßlein oder Faß eine Handvoll.

Item/ zerstossen in ein Tüchlein binden / ins Faß hängen / wenn es verjohren hat.

Solches Bier dienet wieder Gifft/ Kranckheiten der Nieren und Blasen/ und treibet starck die Menses.

Lorbeer-Bier.

Man pfleget geschelte Lorbeer in ein Tüchlein ins Faß zu legen/ dieses Bier stärcket das Haupt und Magen/ eröffnet die Leber/ zerbricht und treibt den Stein/ der Nieren und Blasen/ macht sehr schwitzen im Bad und ausserhalb.

Wermuth-Bier.

Wer gutes Wermuth-Bier machen will/ der nehme gut-gedörrten Wermuth / lege ihn im Bräu-Haus / so man bräuet / in eine Stütz oder Kübel / giesse warm Bier (so viel man solches Bier machen will) darauf/ decks wol zu/ so es Zeit / geb ihm Hefen / laß die Wermuth drey Tag liegen/ und verjähren / darnach füllet man ein Faß / darinn es bleiben soll/ legweis Hesselspeen darinn / und laß wol darüber jähren / darnach fülle / täglich so viel Abends und Morgens davon getruncken / so hat man alle Tag gutes Wermuth-Bier.

Es stärcket aber das Wermuth-Bier den Magen/ machet Lust zum Essen / treibt die Bilem oder Gall durch den Urin / vertreibet die Verstopffung der Leber und Miltzes / treibet die Würm / fördert die Menses, löscht den Durst / machet schlaffen / ist gut wieder die Trunckenheit/ Gelbsucht Hauptweh/ Wassersucht und Fieber. Ist gut vor die nicht Schlaffen können.

Beyfuß-Bier.

Nimm Beyfuß mit Stengeln nach Nothdurfft und Grösse des Faß / wasch ihn rein/ darzu Fichten-Spän vom Tischler/ zwey Handvoll Waitzen / ein Handvoll Habern samt dem Stroh / also / daß das Faß von der Materi das vierdte oder fünffte Theil voll werde / fülle gutes Bier darauf/ so noch jung ist/ aber dannoch verjohren und lauter worden/ laß solches eine Zeitlang liegen/ zapffs an / trinck davon/ füllo wieder zu mit allen Neigen vom Bier/ wann du willt / so stosst es doch wieder auf/ und wird wieder geschmack zu trincken/ je länger je besser schmäcket es.

Das Beyfuß-Bier ist gut den Weibern/ denn es dienet wider die Unfruchtbarkeit / die von übriger Feuchtigkeit herkommt / befördert die Menses, stärcket und reiniget die Mutter / treibet die Secundinas und todte Frucht aus / benimmt das Hauptwehe/ zerbricht den Stein in der Nieren und Blasen.

Polleyen-Bier.

Das ist ein gesundes Bier / und hat eben die Krafft als das Beyfuß-Bier / vertreibet auch darneben den Schnupfen / kalten Husten/ stärcket den Magen/ vertreibet die Wind / machet Lust zum Essen / und nimmt die innerlichen Schmertzen des Eingeweids hinweg.

Man kan auch den Quänte also einrichten/ hat eben diese Würckung / sollen beyde / wann sie blühen / eingesammlet werden.

Hysop-Bier.

Dieses hat auch der vorigen zweyen Krafft und Würckung / es reiniget auch die Lung und Brust / die Würm im Leibe / stillet das Zahnwehe / und das Saussen der Ohren / macht eine gute Farb dem Gesicht.

Schleen-Bier.

Dieses kühlet gar sehr / soll auch in der Hitze des Sommers neu gebräuet werden / allein nicht zu viel / etwa einen Trunck nach dem Mittag-Essen.

Haselwurtz-Bier.

Ist den Wassersüchtigen gesund/ dann es treibet den Harn und wassersüchtige Geblüt durch die Blase aus.

Item/ es ist auch gut den Gelbsüchtigen und Podagraischen Leuten/ dann es nimmt den Tartarum, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat/ weg/ daß nicht Grieß und Stein daraus werden kan.

Benedicten-Wurtzel-Bier.

Wann man diese Wurtzel ins Bier thut / so hält sich dasselbige (wie oben) nicht allein wol den Phlegmaticis, den Wassersucht- und Gelbsüchtigen Menschen.

Salbeyen-Bier.

Diß Bier stärcket den Magen und Haubt / und alle Glieder/ die viel Spann oder Sen-Adern haben/ nimmt das Zittern in den Kniescheiben / und andern Gliedern weg/ ist gesund der Brust / denen Nieren und Blasen/ treibt den Urin / vertreibt den flüssigen Leib/ stärckt die wacklende Zähne / und machet/ daß sie fest stehen/ fördert die Menses.

Roßmarin-Bier.

Ist über die massen ein köstlich/ schön/ schmackhafftig und kräfftiges Bier / daß die vornehmsten Glieder

Glieder des Leibs / als das Hertz / Gehirn: und die Geister stärcket und erquicket / ist ein durchdringendes Bier / so alle Verstoffungen im Leib wegnimmt / Lust zum Essen macht / die Menses befördert / thut den Cardiacis und Melancholicis viel guts / und ist schier einem guten Wein zu vergleichen.

Lavendel-Bier.

Wird nur aus den Blumen gemacht / stärcket das Haubt / das Marck im Ruckgrad / und die Nerven / die davon entspringen / ist sehr köstlich wider den Schlag / schweren Gebrechen / Gicht und Lähme / &c.

Melissen-Bier.

Dieses Bier stärcket das Hertz / und die lebendige Geister / machet aus dem traurigen Melancholischen Leuten fröliche Leut / und ist den Frauen sehr gesund und nützlich zu trincken.

Kirsch-Bier.

Ist ein nutzliches Bier im Sommer / für den warmen Magen ist es lieblich und angenehm / hat eine schöne Farb- und lieblichen Geschmack / es müssen die Kern samt den Kirschen gequetscht / und also in das Bier gethan werden / befördert den Harn / und ist ein durchdringendes Bier.

Hirsch-Zungen-Bier.

Dieses ist sehr dienlich denen / die da Mangel haben an dem Miltz / dienet den Melancholicis; auch können sich diejenige / so das Quartan-Fieber haben dieses Biers bedienen.

Alant-Wurtzel-Bier.

Laß dir zurichten ein sonderliches Fäßlein so du darzu haben willt / zerschneide die Alant-Wurtzel in kleine Scheiblein / dörre sie wohl aus / daß keine Feuchtigkeit mehr darinn ist / hänge sie alle an einen Faden / in das Fäßlein oben zum Spund hinein / biß das Bier die Krafft an sich zieht / dienet dem Haupt / der Brust / und den Nervis / benimmt die Verstopfung der Leber / und den Stein der Nieren / befördert die Monath-Zeit / kanst auch etliche Händ voll Wacholder-Beer zerstossen / und hinein thun / dienet ferner wieder die Kranckheiten der Nieren und Blasen.

In Summa / man kan sich von einem Medico ein Recept schreiben lassen / vor denjenigen Zustand / welcher Schmertzen verursachet / und das Bier also zu bereiten / als bey den Kräuter-Bieren gesagt worden / oder der Medicus sagen wird.

Andere Würckungen des Biers.

Es haben die Weitzen-Bier / wann sie nicht gar zu leicht und dünne seynd / mehr Wärme bey ihnen / dann andere / und geben besseres Nutriment, als die Gersten-Bier.

Man kan vom Bier / wider die Schwind- und Wassersucht / auch etliche Medicamenta zurichten / wie folgt: Nimm Alant-Wurtz / Hirsch-Zungen / Salbeyen / Isop / Ehrenpreiß / Lung-Leber und Nallbeerkraut / jedes eine gute Handvoll in einem paar Stübigen Bier schier halb einsieden lassen / alle Morgen und Abend einen guten Trunck warm davon thun.

Oder / benennte Kräuter zusammen in ein kleins Fäßlein gethan / jungee Bier darauf gefüllet / jähren lassen / und obbemeldtermassen brauchen / ist trefflich gut.

Wer ein blödes Haupt und Gehirn hat / der soll nehmen Hirn-Kraut und Augen-Trost in Bier gesotten / davon Abends und Morgens / warm ein Trunck nehmen / auch das Haupt mit solchen waschen / und die Kräuter warm Abends ums Haupt binden / zu Nachts darüber liegen lassen / ist bewährt.

Ein Getranck von Bier / wann eine Wunde im Leib wäre / zugebrauchen.

Nimm Sanickel / Heidnisch-Wundkraut / Wintergrün / Bethonien / Waldmeister / Hirschzungen und Ehrenpreiß / ein jedes eine Handvoll in Bier sieden / Abends und Morgens vier Löffel voll warm nehmen / ist bewährt.

Ein anderer sehr guter und bewährter Wund-Trunck.

Nimm Sanickel / Singrün / Ehrenpreiß / Erdbeer-Kraut / Heyfuß / Isoppen / Brombeer-Blätter / spitzige Wegerich / Salbey / jedes eine kleine Handvoll / mit best altem Bier / wie sichs gebührt / gekocht / Abends und Morgens fünff Löffel voll warm zu trincken / ist ein bewährter Wund-Tranck.

Für das Reissen im Rücken und Podagra.

Nimm frisch-gestossene Lorbeer mit frischem Butter im warmen Bier frühe einnehmen / machen schwitzen / legen das Reissen im Rücken.

Item / dieses dienet auch vor das Podagram / zwey Morgen nacheinander im letzt abnehmenden Mond und am dritten Tag gepülfferte Senff Körner gleicher Gestalt einehmen / und die Füsse vier Täg / täglich zwey Stund in einen Roß-Mist gesetzt.

Oder / gestossenen Ingwer in warmen Bier genommen / nimmt alle Cruditates und Verdauungen des Magens hinweg.

Oder gestossene Zimmet-Rinden in warmen Bier gebraucht / hilfft auch der Dauung des Magens / und wann einer den Magen mit Wasser verderbet / sonderlich im Sommer / so bringts ihm auch wieder zurecht.

Item Grauen Kümmel / gleichergestalt mit warmen Bier genossen / benimmt allerhand Aufblehung und Schmertzen des Leibs / auch die Colicam passiren / wann sie von Winden herkommt.

Gestossene Bibinel offt und etliche Morgen eingenommen / ist gut für die Lendensucht / Gründen / bösen Husten / und giebet Linderung dem Stein in Nieren und Blasen. Wer des Tags weit gereiset /

set/ und sich sehr übergangen hat / der wasche die Schenckel mit warmen Bier/ ziehet die Müdigkeit an Menschen und Viehe aus.

Es wird auch die roth und grüne Salben/ welcher wider das Fallen und geliefert Blut so im Leib ist/ gebrauchet wird / mit warmen Bier eingenommen.

Wann man das Angesicht offt mit warmen Bier wäscht/ so wird dieses schön und klar.

Des Biers Eigenschafft ist auch daß es Helffenbein schön weiß macht / wann man es darein legt/ oder damit wäschet.

In Summa/ man kan alle Tugend des Biers auf einmal nicht beschreiben; Ich habe allhier nur die besten gebräuchlichsten und bekanntesten Stuck notirt/ wer etwas hievon zu wissen begehret / der mag sich bey andern erkundigen.

Das Andere Capitel.

Vom Brandwein/ und wie solcher recht zu brennen / oder zu destilliren.

NImm Bermen oder Hefen / es seye gleich von Wein oder Bier / geuß solche in die Blase/ mache ein brennendes Feuer mit Holtz darunter / habe ein Holtz in der Hand/ das ein wenig länger ist/ dann die Blase/ vornen etwas breiter dann hinten / damit rühre die Materien in der Blasen um/ daß es nicht anbrenne/ biß du siehest / daß die Bermen oder Hefen in der Blasen wollen überlauffen / so ziehe eilends das Feuer unter der Blasen herfür / lege es vor das Ofen-Loch/ und lösche es aus / daß es nicht mehr eine so grosse Flamme giebt/ sonst lauffet dir die Berme alle aus der Blasen; setze den Hut auf die Blasen/ doch also / daß die Röhre des Huts / in die andere Röhre inseriret und gethan werde / die durch das Faß/ darinnen Wasser ist/ gehet/ verlutire es beydes mit einem Hader (Lumpen) in Bermen oder Hefen geduncket / und setze ein Receptaculum oder Krug vorne vor/ darnach lasse es immer mählig gehen/ und tropffen/ biß du die gute spirituälische Materien alle da von gezogen hast. Welches man also mercken kan / man läßt ein wenig in ein Schüsselein lauffen/ und geust es in das Feuer/ wann es zischet und nicht mehr ein blau brandeweinisches Feuer übersich führet/ so hebe den Hut wieder ab / geuß dasjenige/ so du im Krug aufgefangen hast / in ein Fäßlein / und verwahre das Spund Loch wohl / daß dir die Spiritus nicht evaporiren / und thue die Hefen aus der Blasen / in ein Gefäß / in usum porcorum, und geuß wieder andere Bermen in die Blase/ und mache es wie zuvor. Thue es zum dritten und vierdten mal / biß so lange du so viel von den fæcibus colligirest/ per destillationem, das du genug zum Läutern gesammlet hast/ nemlich / wann so viel gesammlet ist/ daß man mit dem colligirten Phlegmate die Blasen wieder halb füllen kan/ alsdann scheure die Blase/ den Hut und die Röhre fein rein aus/ schneide Ingwer und Calmus fein klein/ daß es wird ein klein Tunck-Schüsselein voll / magst auch wohl Pfeffer-Körner/ Zimmet und anderes Gewürtze mit zuwerffen/ so fern es dirs anderst beliebet. Sonst ist es an Ingwer und Calmus genug. Dann geuß das Phlegma aus dem Fäßlein in die Blasen / schütte das Gewürtz hinein/ setze den Hut auf/ und verlutire es wol wie zuvor / und gieb ihm lind Feuer vor dem Ofen-Loch/ setze ein Receptacul vor/ und destillire es herüber/ biß das beste vom Phlegmate herüber ist/ welches man auch erfähret/ mit Eingiessung ins Feuer/ ut supra, das ist der rechte Brandwein.

Aber in diesem Werck muß man sich vor zweyen Dingen wohl vorsehen und hüten: Erstlichen/ daß man das Feuer recht regiere/ daß man ihm inter destillandum ein fein gelind und stetiges Feuer gebe/ und nicht zu starck / dann so bald es zu starck Feuer bekommet / so schiessen die Bremen oder Hefen / häuffig zu Röhren heraus / in die Vorlage/ und geschicht Schaden / man kan es aber daran mercken / wann es zu heiß ist / dann wann vornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen/ so muß man bald einen Theil Feuer auslöschen/ oder wegrucken / sonsten schiessen die Bermen oder Hefen flugs hernach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen/ sonderlich wann man läutert. Weilen man aber das Phlegma sammlet / kan man auch klein gehauen Holtz/ und alte Stuppen-Stöcklein/ oder Klägerlein / von den Wurtzeln der Bäume / aus den Wäldern / die fein alt und faul seynd und lange Feuer halten / aber nicht leichtlich verbrennen/ brauchen.

Zum andern/ daß man der Röhren/ unten bey dem Receptacul, oder Vorlage/ mit keinem Liecht zu nahe komme; dann die Spiritus sind wie Pulver so bald sie das Liecht ein wenig erreichen / so bald entzündet sich das gantze Ding in der Blasen und stösset alles auf Stucken / und kan einen so verbrennen/ daß er eine Weil daran zu lecken und zu heilen hat / will geschweigen / daß alsdann auch alles verdorben/ und alle Mühe und Unkosten vergebens aufgewandt sind/ darum solle man sich hierinnen fleissig vorsehen / sonderlich im Läutern.

Vom Läutern des Brandeweins.

Wann man nun des Phlegma in ein Fäß'ein, welches allezeit fein rein muß ausgewaschen werden/ genug gesammlet/ und will läutern so muß man wie gesagt die Blase uñ den Hut alles fein rein auswaschen/ darnach muß man Ingwer und Calmus fein klein zerschneiden wie man weicke Ruben zu schneiden pfleget / und noch Pfeffer-Körner / Negelein / Wachholder-Beer/ Anis und Calmus zusammen / in ein weiß rein ausgewaschenes Säcklein thun/ mit Holtz-Speisselen oben in den Hut/ daß es nicht heraus fallen kan/ einspreisseln / und hernach das Phlegma in die Blase / ein wenig über die Helffte voll giessen / den Hut aufsetzen / und zu rings herum/ mit einem / einer Hand breit / in Hefen getunckten oder genetzten Tüchlein wohl verkleiben / darnach machet man es auch also am Ort / da die Röhre des Huts / in die andere des Fasses gehet / dann setzet man an statt einer Vorlage / einen weitbauchichten Krug vor / und thut oben einen Füll-Hals darein/ und lässet es fein mählig gehen. Man muß aber nicht viel davon gehen / dann man muß fleissig Achtung aufs Feuer geben / gehet es zu sehr/ so mache des

che des Feuers weniger. oder geuß bald mit Wasser das Feuer aus. Wann die Tropffen schnell auf einander folgen so gehet es zu sehr beginnt das Feuer zur Röhre heraus zu rauchen / so thue ja bald darzu und reisse das Feuer gar weg / oder geuß es aus / sonsten schiest die Materie oder Phlegma aus der Blasen gar hernach.

Darum muß man vom Feuer nicht weggehen / sondern immer darbey sitzen bleiben / zum Feuer und zur Röhren sehen / daß die nicht rauche. Will man aber darvon gehen / so muß man jemand darbey lassen der zu sehe / und leuchte mit dem Liecht / ja nicht zu nahe an die Röhren / sonsten stösset es alles auf Stücken / etliche läutern lieber bey Nacht / dann bey Tag.

Wann man Brandewein aus Wein-Hefen machet / muß man Achtung auf den Wein-Stein geben / der sich untersetzet / und nach dem Destilliren solchen mit Fleiß heraus nehmen.

Von der Krafft und Tugend des Brandenweins.

Aus gutem starcken und kräfftigen Wein / wird auch Chymica Arte ein Liquor destilliret / so man Aquam Vitæ, oder Spiritum Vini, zu nennen pfleget / und ist dieser gebrannte Wein nichts anders / als ipsa Essentia, oder Anima Vini, dann es nichts anders ist / als die Krafft selbst des Weins / sintemalen der übrige Wein / nach Abziehung dieses Spiritus, nicht anders schmecket dann ein schlechtes Wasser / welcher auch zu nichts mehr nutz ist.

Dieser Brandwein ist gar hitzig und trocken / einer sehr dünnen und subtilen Substanz. und je reiner er ist desto hitziger ist er auch; er wird reiner und subtiler / so er öffter gebrennet oder destilliret wird.

Dieser Spiritus Vini, oder Brandewein / ist zu vielen Sachen dienlich / dann er erhält und nähret die natürliche Wärme / beschützet die Kräfften des Leibes / erstattet die verlohrne nöthige Kräfften / schärffet die lebendigen Geister. Uber das behält er den Menschen bey langer Gesundheit / macht gute Sinne und Vernunfft / erhält das Gedächtnuß / schärffet und stärcket das Gesichte.

Es ist auch dieser Brandtwein nutzlich denjenigen / so in einem tieffen unüberwindlichen Schlaffe liegen / sofern kein Fieber vorhanden ist.

Er kan auch zu allen andern Schwachheiten des Haupts gebrauchet werden / so von Kälte herkommen / als da seynd / kalte längwierige Hauptwehe / erstarren der Glieder / Schwindel / Krampff / Schlag / und dergleichen mehr.

Es dienet auch dieser Spiritus Vini, und bekommt gar wohl den schwachen Hertzen / wendet das Klopffen und Zittern desselben / über das erwärmet er den kalten blöden Magen / vertreibet die Winde / so sich im Magen und in den Därmen verhalten und ist a so gut wider die Darm Gicht / fördert die Däuung des Magens / und thut dem kalten Gifft starcken Widerstand.

Er wird auch nutzlich gebraucht / von den alten und kalten Leuten / und von denen so lange Zeit mit alten Schwachheiten seynd beladen gewesen. Und hat dieser Brandwein eine solche Krafft das Hertz / die Glieder / die bebende Geister und das Haupt zu stärcken / nicht allein innerlich gebrauchet / sondern auch äusserlich angestrichen und übergeschlagen. Brandewein im Munde gehalten / lindert die Schmertzen der Zähne / so von Kälte herkommen.

Man sagt auch / daß offtmals sterbende Personen etliche Stunden lang mit diesem Spiritu Vini, seyen aufgehalten worden. Etlichen auch / so fast in Todes-Nöthen gelegen / seye wiederum darmit geholffen worden.

Es werden viel Leute gefunden / welche den Brandwein wider das Frieren oder Schaudern der Fieber gebrauchen / nemlichen also: Sie nehmen Brandwein / und thun darzu Calmus / Ingwer / langen Pfeffer und Galgent / davon thun sie einen guten Trunck / wann sie das Fieber will anstossen welches wol etlichermassen in Quartan-Fieber kan gebraucht werden doch mit gutem Bescheid / aber nicht im Tertian-Fieber / wie der gemeine Mann zu thun pfleget. Mit einem Wort / des Brandeweins Tugenden sind nicht genugsam zu beschreiben.

Wann jemand zu viel Brandwein getruncken hätte und sehr davon erhitzet wäre / deme solle man alsobalden Geiß-Milch zu trincken geben.

Frucht-Brandewein auf das herrlichste zu destilliren / oder zu brennen.

Es hat / wie alle Verständige wol wissen / die Brandewein-Brennstatt / und der Ofen / mit dem Bräuhauß und Bierbräuen / gar eine genaue Verwandnuß und solches deswegen / weilen bey beyden der Principal Zeug und Materia einerley / nemlichen / das gebrochene Maltz oder Dinckel / als auch / weilen der Brandewein-Brenner aus dem Bräuhauß das Vornehmste seines Zeugs / nemlichen die Bier- oder Wein-Hefen / wie auch den Maltz-Satz aus der Masch-Kuffen hohlen und nehmen muß / über das auch fast eines wie das andere gemachet und zubereitet wird / und die beste Krafft bey beyden in rechter und verständiger Fermentation und Maschung der Früchten bestehet / wie aus folgenden mit mehrern zu ersehen seyn wird.

Wir wollen aber ohne grossen Umschweiff bald zur Sache thun / und anzeigen / daß wann die zur rechten Frühlings-Zeit (so am allerbesten wäre / absonderlich im Mertzen) eingeweichte und eingenetzte Früchten / die Art und Eigenschafften des Wassers / worein sie geweichet worden / an sich zu ziehen / und diß wegen der Krafft und Würckung / so die Natur verliehen / wann nun hierdurch die / so zu reden / innerliche Seele oder Lebens-Krafft aufgeschwällt und aufgetrieben wird / so erwarmen sie dardurch und machen / daß sie anfahen ein Gewächse zu schieben und zu treiben / welches alles Wachsthums Anfang und Ursprung ist. Wann nun die Körnlein also eingeweichet und genugsam aufgequollen und erweichet ist / so muß man das Wasser wieder ab- und davon ziehen / und müssen die geweichte Früchten / aus der Kufen oder Weich / auf einen ebenen Tennen oder Boden / etwann einen guten Schuh dick geschüttet / und im Winter mit Tüchern und dergleichen Decken zugedecket werden.

Wann

Wann man die Käumlein / als die weissen Zwirns Fäden anfähet zu sehen / so muß man den Frucht-Hauffen wieder aufdecken / dann das ist ein gewisses Zeichen / daß der innerliche Lebens-Geist in den Körnlein gleichsam aus der Ruhe und Schlaff aufgewecket/ und durch die von dem Wasser an sich gezogene Würckung nunmehr in die völlige Beweg- und Würckung gebracht seye.

Alsdann muß man die wachsenden Früchte oder Maltz auf einen grössern und weitern Boden bringen/ und Bettweiß aus und voneinander breiten/ daß sie desto ehender austrocknen/ und die Lufft die noch übrige und überflüssige Feuchtigkeit auszihe/ auch die gleichsam lebhafft gemachte Kräfften zusammen halte/ daß sie nicht zu viel auswachsen / biß gleichwol dem Käumlein das fernere Wachsen gäntzlichen verwehret werde / welches so es nicht geschehe/ so wird der gantze Getraid und Maltz-Hauffen so lang maschen und waschen / biß das Gewächse in die Höhe stiege / und endlichen alles zusammen faulete.

Und ist dieses ist die Ursache / daß man dem wachsenden und käumenden Getraid-Hauffen oder Maltz nicht zu viel Ruhe und Freyheit zum Wachsen und Käumen lassen solle/ dann es ist bey dem Bierbräuen der Käumlein gröster Schaden / und wird dem Bier die beste Krafft vorentzogen. Darnach wird das Maltz auf der Dörre folgends ausgetrocknet und gedörret/ und von dar alsdann / wann alle Crudität davon/ entweder zu dem Bier-brauen oder Frucht-Brandewein brennen gebrauchet. Da hat man nun erstlich zu mercken/ wann der Brandewein-Brenner/ einen Scheffel Roggen und einen halben Scheffel Waitzen-Maltz nimmt / und in der Mühlen untereinander vermenget/ brechen oder schrotten lässet/ so solle er auf das wenigste bey 44. Nösel oder Seidlein des besten Brandeweins hernach davon bekommen/ wann man anderst recht damit verfähret und umgehet.

So nun die Frucht und Maltz aus der Mühlen gebracht worden / so schüttet man den gantzen Hauffen in ein darzu bereitetes Gefäß oder Kufen / und so viel Wasser darzu / als nöthig ist / muß auch mit der Masch-Gabel oder Schauffel immerzu der Hauffe wohl umgerühret werden / daß er fein durch und durch wohl genetzet / und gleichsam das Marck der Frucht-Körnlein zerrieben werde. Wann diese erste Arbeit geschehen / so muß man den Hauffen oder Maltz also erwärmen / und mit heissen Wasser temperiren/ daß man gar wohl der Hitze halben eine Hand darinnen leiden und halten möge. Alsdann muß man ihme die Begier-Hefen geben/ so an statt der Säure oder des Höfels ist; dann die Hefen/ so das Bier schiebet und ausjähret / ist nichts anders als ein Sauerteig so durch seine Krafft und Würckung/ alles Böse und Unnütze von dem Guten und Reinen scheidet / giebt und erhält alles bey seiner Krafft und Wesen / wo solche Fermentation sich hinschicket und tauget. Wann es nun alles also ineinander würcket/ muß man die Gefässe / Kuffen/ oder worinnen es ist/ zudecken / aber auch immerdarzu sehen/ ob auch die Feuchtigkeit und Safft der Früchten oder Maltzes / von dem Grund und Boden/ durch die Hefen in die Höhe und über sich gezogen und getrieben werde / und gleichsam eine halbe Kugel mache. Wann man das gewahr wird/ muß man gute Achtung geben/ daß der Zeug bey dem starcken Aufbrudeln und Aussieden nicht anbrenne oder überlauffe.

Wann man ferner siehet / daß der Zeug sich wiederum allgemach setze / und unter sich begehre/ und der oben schwimmende Liquor oder Safft / etwas süß/ und darbey zingerlicht schmecke / und etwas Wein-Geruch gebe / so muß man den Zeug wieder umrühren/ und / wie oben gemeldet / fleissig und starck bewegen/ darmit das Dicke so wegen seiner Schwehren wie ein Oel-Hefe oder Satz / immer zu Grunde will / in der Höhe behalten / und mit dem obern Safft oder Feuchtigkeit vermischet werde. Von solchem gemischt und wohlgerührten Zeug/ muß man den Kessel oder Kupffer-Hafen so weit anfüllen / daß er oben auf einem halben Schuh noch Platz habe und leer bleibe.

Der Zeug aber muß immer wol gemischet und gerühret werden / biß ihn das Feuer dicke in die Höhe treibe / alsdann muß man den Helm oder Brenn-Kolben auf den Kessel oder Hafen aufsitzen/ und allenthalben die Klüffte wol verlutiren und vermachen/ und das Feuer immer stärcker schüren / biß man das Rohr oder Kolben mit den Händen nimmer erleiden kan. Alsdann muß man den Rauch-Fang oder Rohr allenthalben verstopffen / biß der Spiritus des Zeugs/ als der Dampf/ die Röhre und Ausläuffe suche/ so alsdann ein weisser Safft Tropfsen-weiß in das untergesetzte irrdene Gefäß abtröpffelt und einfället.

Wann nun der auströpfflende Liquor oder Feuchtigkeit anfähet seinen Geschmack zu ändern / so muß man den Brenn-Kolben oder Helm aufmachen / und den Satz in den Kessel oder Hafen in das beystehende Gefäß/ Kübel oder Faß thun / welches nachgehends dem Viehe zur Speise / oder Mastung gegeben wird.

Wann der Kessel oder Hafen wohl und sauber ausgereiniget/ so nimmt man des Zeuges abermain so viel/ wie zuvor / und gehet auf gleiche Weise darmit um/ so lang und viel/ biß man aus dem gantzen gemachten Zeug / den Spiritum und Krafft also ausgezogen hat.

Doch hat man erstlich zu mercken/ daß ehe man den gemachten Zeug in den Kessel oder Brandwein Hafen einsetzet / muß man den Boden zuvor mit Speck oder Fette schmieren / damit der Zeug sich nicht anlege / oder anbrenne. Für das andere / wann der Zeug allzusammen ausgebrandt/ so muß man allen Spiritum oder Brandwein/ in den Kessel oder Hafen zusammen giessen / und einen Laib Brod bey zwey Pfund oder mehr / nachdeme des Brandweins viel ist / darein legen / und das Feuer allgemach wieder anschühren/ biß der Spiritus in den aufgesetzten Helm-Hut oder Brenn-Kolben zu steigen begehret / so man aus dem Geruch abnehmen kan.

Und auf solche Weise wird/ und kan man das beste ausgetröpffelte Aqua vitæ oder Spiritum, durch Hülffe der Magnetischen und anziehenden Fermentation, (die da/ was verborgen war/ hervor bringet) ausziehen und machen.

Ferner ist auch zu mercken / daß fast dergleichen Spiritus, auch aus dem Mehl könne gezogen werden.

den. Imgleichen auch aus mancherley Obst und Garten-Früchten/ wann sie schon abgefallen/etwas wurmicht oder faul seyn. Wie auch aus den Wachholderbeeren/ deren wunderbare Würckung auch daher abzunehmen/ daß sie drey Jahr zu völliger Zeitigung gebrauchen. Also auch aus Hagen/ Butten oder Hahn-Butten/ wenn sie zuvor von Kälte und Reiffen mürbe gemacht/ imgleichen auch aus Holderbeeren/ welches aber hier mit anzuführen/ anjetzo/ um des Werckes Weitläufftigkeit willen zu vermeiden/ unterlassen/ und auf andere Zeit verschoben und verspahret werden muß.

Eine andere Art/ gemeinen Brandwein zu brennen.

Nimm ohngefehr 2. Scheffel rein Korn/ und ein Scheffel Maltz/ lasse es in der Mühle schrotten/ hernach geuß darauf 2. Eymer kalt Wasser/ rühre es wol durch/ alsdann geuß wieder einen Eymer warmen Wassers zu/ und vermenge es wol untereinander/ lasse es 2. Stund stehen/ nachdem nimm warm Wasser/ so viel nöthig/ und mische es/ daß es gebührend dünne wird; wann es nun abkühlet/ daß es so laulicht/ als wann man Bier zur Jähre thut/ so geuß die Hefen hinein/ laß es ein Nacht jähren. Alsdann habe den Grapen fein sauber/ und die Röhren fein ausgereiniget/ und trage die eingemengte Materie darein/ gieb Anfangs gelinde Feuer/ und setze den Helm nicht eher auf/ biß du siehest/ daß es beginnet Blasen aufzuwerffen. Alsdann setze den Kopff auf/ und verkleibe ihn/wie es sich gebühret/ destillire es ab/mit gelindem Feuer/ biß du vermerckest/ daß kein starcker Spiritus mehr gehen will. Dieses ist die beste Art zu destilliren/ da man keines Rührens/ wie andere zu thun pflegen/ bedarff/ dann es setzet sich so nichts an/ und bekommet man auch mehr Spiritum.

Den Grapen zu verkleiben.

Nimm ein lang geschnitten leinen Tuch tuncke dasselbe in die Meische/ und schlage es um die Fugen. Dieses hält wol.

Den schlechten Brandwein zu rectificiren.

Thue den schlechten Brandwein/ oder Vorbrandt/ in einen Distillier-Kolben/ hencke einen Sack/ mit rein durchgesiebeter Buchen-Aschen angefüllet/ hinein/ biß auf den Boden/ und destillire ihn nach Gebühr/ biß kein Phlegma oder Weisses anhebet zu gehen/ so behält die Asche den bösen Geruch und Geschmack an sich/ und wird dem Frantz-Brandtwein an Lieblichkeit fast gleich.

Die Probe zu haben/ ob der Brandtwein starck oder nicht; so nimm von demselben etwas in ein Fläschlein von grünen Glaß/ (dann darinnen siehet man es am besten/) halte mit einem Finger das Loch deß Fläschleins fest zu/ und schlage mit dem Glas an Boden/ einen starcken Schlag in die andere Hand/ so stösset der Brandwein im Glase auf/ und gewinnet Bläßlein/ je mehr er nun Bläßlein aufstösset/ und je länger die Bläßlein stehen bleiben/ je stärcker ist er zu schätzen.

Dem Korn-Brandwein seinen widrigem Geschmack zu benehmen.

Man schlägt mit 10. Pfund rothen Kalck/ zu 40. Pfund des Brandweins üblen Geruch und Olität nieder/ hernach ziehet man ihn 2. oder 3. mahlen mit weissen Bier-Hefen über/ so wird er hell/ wohlschmeckend/ und so starck als ein Rheinischer Brandwein/ und besser zu dem Kos Solis als andere.

Dem Frucht-Brandwein seinen üblen Geruch zu benehmen.

Nimm guten Frucht-Brandwein 20. Maas/ ungelöschten Kalch 20. Pfund/ thue den Brandwein und Kalch in ein Geschirr/ oder kupfferne Blasen/ und treibe ihn so über mit gelindem Feuer. Diesen Brandtwein kan man haben/ so starck als man will/ wann er wie Rheinischer schmecken solle/ setzet man ihn auf auf gedachte 20. Maas/ zu vier Pfund rohen Weinstein/ und 2. Maas dicke Weinhefen/ und ziehet ihn also über/ so wird er dem besten Rheinischen Brandwein gleich.

So man gemeinen Brandewein nur schlecht über Wein-Hefen herüber destilliret/ muß ihn jederman für guten Brandtwein erkennen.

II. Allerhand Kräuter- und Gewürtz-Brandwein.

1. Guten Zimmet-Brandwein.

Man nimmt auf ein Achtel einer Tonnen/ welches/ nach dem medicinalischen Gewicht/ bey 48. Pfund austrägt/ 3. viertel Pfund feiner Zimmet zerstossen/ 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es etliche Tage miteinander beitzen/ dann destilliret man es herüber/ und süsset es hernach mit 3. Pfund des folgenden Syrups wol ab/ so hat man einen köstlichen Zimmet-Brandwein.

2. Guten Negelein-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ 10. oder 12. Loth Negelein/ 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es miteinander beitzen/ dann distilliret man es herüber/ und süsset solchen mit 3. Pfund des folgen Syrups wol ab/ so hat man guten Negeleins-Brandwein.

3. Cordamomien-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ 12. Loth Cordamomien/ eine gute Hand voll Saltz/ verfähret darmit wie in vorhergehendem gesagt ist.

4. Zitwer-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandtwein/ un-

derthalb Pfund Venedischer Zitwerwurtz/ klein zerschnitten/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es 24. Stunden beitzen/ distilliret es dann herüber/ und macht solchen mit 4. Pfund Syrup süß.

5. Calmus-Brandwein.

Nimm auf 48. Pfund Brandwein/ 3. Pfund zerschnittenen Calmus/ eine Hand voll Saltz/ laß 24. Stunden beitzen dann distillire es herüber/ und mache ihn hernach mit drey Pfund Syrup süß.

6. Alant-Brandwein.

Dieser wird allerdings / wie vorhergehender Calmuß-Brandwein gemachet/ ausser daß man ein viertel Pfund Veylwuß noch darzu thut.

7. Angelica-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ drey Viering Angelica-Wurtzel/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es 24. Stunden beitzen/ dann distilliret man es ab/ und macht solchen mit 3. Pfund Syrup süß.

8. Wermuth Brandwein.

Man nimm auf 48. Pfund Brandwein / drey Viering Wermuth-Knöpflein / eine Hand voll Saltz ꝛc. und süsset solchen mit 3. Pfund Syrup wol ab.

9. Citronen-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ ein Pfund Citronen-Schaalen oder mehrers / eine gute Hand voll Saltz/ lässet es 24. Stunden stehen/ dann herüber distilliren/ und mit Syrup süß machen.

10. Pomerantzen-Brandwein.

Dieser wird allerdings gemachet/ wie der Citronen-Brandewein/ und nach Belieben mit Zucker und Syrup dulcificiret.

11. Löffel-Kraut-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ drey viertel Pfund Löffelkraut-Blätter/ 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es über Nacht stehen/ dann destiliret man es herüber / süsset ihn mit Syrup wol aus.

12. Roßmarin-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 14. Pfund zarter Roßmarin-Zweglein/ 1. gute Hand voll Saltz/ lässet es 24. Stund beitzen / dann destiliret man den Brandewein herüber / und süsset ihn mit 3. Pfund Syrup aus.

13. Lorbeer-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ zwey Pfund Lorbeer eine Hand voll Saltz ꝛc. süsset solchen nach Belieben/ mit Syrup ab.

14. Salbey-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein/ ein Pfund getreugten Kreutz-Salbey eine gute Hand voll Saltz/ lässet es miteinander 24. Stunde beitzen/ ꝛc. macht ihn hernach mit Syrup nach Belieben süß.

15. Rosen-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ drey Pfund gedörrter Rosen-Blätter/ 1. viertel Pfund Rodisen-Holtz/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es 2. Tage stehen/ hernach distilliret man es herüber/ macht solchen mit Syrup wol süß.

16. Lavendel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey viertels Pfund Lavendel-Blümlein/ verfähret damit wie bey den andern gesagt.

17. Kümmel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ drey Pfund Kümmel-Saamen/ eine gute Hand voll Saltz/ laß beitzen/ dann destillire es herüber/ und thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

18. Fenchel-Brandwein.

Auf 48. Pfund Brandewein 2. Pfund Fenchel-Saamen/ eine gute Hand voll Saltz/ verfahre damit/ wie bey denen andern/ thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

19. Wacholder-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ wolzeitiger schwartzer Wacholder-Beer nach Nothdurfft/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es zwey Tage stehen/ dann destilliret man es herüber/ ꝛc.

20. Anis-Brandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein / drey Pfund gröblicht zerstossenen Anis-Saamen/ eine gute Hand voll Saltz/ lässet es eine Nacht beitzen/ dann destilliret man es herüber/ und macht ihn dann nach Belieben mit Syrup süß.

Bey allen abgesetzten Brandeweinen ist dieses höchstnöthig in Acht zu nehmen / daß man solche/ ehe man es anzapffet/ acht Tage lang/ zuvor in einem Keller muß liegen lassen / damit sie fein klar werden.

Wie obiger offtgedachter Zucker-Syrup zu bereiten/ und zu sieden.

Man nimmt auf 9. Pfund Farin-Zucker 7. Pfund Brunnen-Wasser / von 12. Eyern das Weisse/ klopffet solches mit dem Wasser wol durch und schüttet alsdann den Zucker hinein/ vermischet und setzet es in einen reinen Kessel über das Feuer/ lässet es also miteinander gelind sieden/ so wirffet sich aller Wust und Unflat des Zuckers oben auf/ dann giesset man solchen durch ein weiß wüllen Tuch/ oder weissen Bore/ so bleibet aller Unflat in demselben zurücke/ dann lässet man solchen auf das neue wieder so lange sieden/ biß es die rechte Dicke eines Syrups erlanget/ dann verwahret man solchen auf das beste.

Weilen aber solcher Syrup noch warm ist/ kan man etwas Zimmet/ Veylwurtz/ oder andere beliebige Gewürtz oder Kräuter gröblicht zerstossen/ und nach Belieben hinein hencken/ so erlanget solcher schon einen lieblichen und annehmlichen Geschmack und Geruch.

Auf

Auf solche Weise bleiben besagte Brandweine bey ihren Kräfften / und siehet man klärlich / daß diejenigen irren / die einen grossen Theil Wasser mit wenig Zucker auffsieden / und mit demselben die Brandweine sehr vermehren wollen.

Wie man dem Brandwein allerhand selbst / beliebige Farben geben kan.

Schönen rothen Brandwein kan man machen / entweder mit rothem Sandel / oder mit Torna Solis, oder rothen Ochsen-Zungen-Wurtzel / oder mit Kermes-Körnern / oder mit Cochenillen / oder mit Klapper-Rosen ꝛc.

Gelb färbet man solchen mit Saffran / oder mit Curcum-Wurtzel.

Blau färbet man ihn mit Korn-Blumen / oder mit Ligno Nephrit.

Grün wird solcher gemachet / entweder mit Melissen oder Bären-Klau / oder Krausen-Müntz / oder Rauten / oder junger Aepffel-Sprossen / alles frisch getrocknet / in ein Säcklein gefüllet / und in die Vorlage gethan.

Zimmetfarb zu machen / kan solches mit pulverisirter Zimmet am besten geschehen.

Negeleinfarb gibt man / mit gröblicht zerstossenen Negelein darein gehänget.

Und so viel von den gemeinesten Brandeweinen. Nun wollen wir auch etliche Aqua-Vit hiermit ansetzen.

III. Von sonderbaren Aqua-Viten / und sogenannten Lebens-Wassern.

Gutes Wachholder-Aqua-Vitæ.

Nimm frischer Wachholderbeer ein Pfund / sechs Stoff Brandwein / eine halbe Hand voll Saltz / 2. Loth Ingwer / Wasser ein Pfund. Distillire 2. Stoff ab / thue darzu von einem Stoff Wasser und ein viertels Pfund Zucker gemachten Syrup / so hat man einen annehmlichen Wachholder-Aqua-Vitæ, oder Elixir.

Pomerantzen- oder Citronen-Aqua-Vitæ.

Nimm dünn-ausgeschnittener / wolgedörrter und gröblicht zerstossener Citronen- und Pomerantzen-Schaalen zwölff Loth / darüber giesse drey Stoff Brandewein / thue darzu zwey Loth Ingwer und vier Loth Florent. Veylwurtz / eine halbe Hand voll Saltz / lasse es miteinander 24. Stund stehen / mit Zugiessung eines halben Stoff Brunnen-Wassers / dann herüber destilliret / und wie gedacht / mit Syrup abgesüsset

Solchergestalten kan man nun allerhand lieblich-schmeckende und anmuthige Elixir, oder Aqua-Vitæ machen und bereiten.

Sehr gutes Aqua-Vitæ.

Nimm frischen Aniß Saamen 2. Pfund / Ingwer / Calmus / jedes 8. Loth / Süßholtz 6. Loth / Cardamomen 1. Loth / Muscatenblüht 2. Quint / dünn-ausgeschnittener Citronen und Pomerantzen-Schaalen / jedes 2. Loth / feiner Zimmet 2. Loth / geuß darauf guten Brandwein q. s. lasse es 24. Stunden baitzen / dann destillire es herüber. Dieses Aqua-Vitæ dienet dem Magen / und unterhält den Menschen bey guter Disposition, benimmt die überige Feuchtigkeit / vertreibet die Colicam, und führet die Winde ab / wehret den Dünsten / daß sie nicht zum Hertzen steigen.

Auf eine andere Art.

Nimm der feinesten Zimmet / Negelein / Mucaten-Nuß / jedes 2. Loth / Muscatenblüht 1. Loth / Cubeben / Cardomomen / Paradiß-Körner / eines jeden 1. Loth / 3. Quintl. Galgant 1. Loth / langen Pfeffer / Ingwer / jedes 2. Quint / Zittwer-Wurtz 2. Loth.

Alles gröblicht zerstossen / untereinander vermischet / darüber giesse guten Brandewein 6. Pfund lasse es 8. Tage lang miteinander baitzen / dann thue noch darzu: Krausemüntz / Roßmarin / Salbey / jedes 1. Handvoll / Anis und Fenchel / jedes 2. Loth. Lasse es noch 24. Stunden baitzen / dann destillire es herüber.

Noch ein anderes gutes Aqua-Vitæ.

Nimm grobzerstossenen Aniß-Saamen 2. Pfund / des wolriechenden Calmus 8. Loth / weissen Ingwer 6. Loth / Angelica-Wurtz 4. Loth / geraspelt Süßholtz 6. Loth / Zimmet / Cardomomen / jedes 2. Loth / Citronen und Pomerantzen Schaalen / jedes 4. Loth. Darauf giesse 26. Maas Brandewein / lasse es 8. Tage lang untereinander beitzen / dann distillire es aus der Vesicen herüber / so hat man gutes Aqua-Vitæ.

Köstliches Magen-Aqua-Vitæ.

Man nimmt 3. oder 4. Maß guten Brandewein / und beitzet darinnen ein Pfund reinen Aniß drey oder vier Tage lang / denn distilliret man den Brandewein herüber / nimmt hernach ein Dutzent schöner / frischer Pomerantzen / schneidet das Gelbe auf das zarteste davon / thut es mit 2. Loth frisch-grob-zerstossener Muscaten-Nuß / ein halb Loth grobgestossener Negelein / ein Pfund Zucker-Candi / lässet es 6. Tage miteinander stehen und wohl weichen / dann giesset man es rein ab / verwahret es auf das beste.

Oder / man distilliret es herüber / so hat man ein köstliches Magen-Wasser.

Ein anderes köstliches Magen-Wasser / so den Menschen auch bey beständiger Gesundheit erhält / Appetit zum Essen machet / und die Däuung sehr befördert auch endlichen den Stein gewaltig von dem Menschen treibet und ausführet.

Man nimmt der feinesten Zimmet 4. Loth / Muscaten-Blüht / Negelein / Cardomömlein / jedes 3. Loth / guten Calmuß / Süßholtz / Citronen-Kern / jedes 4. Loth / langen und schwartzen Pfeffer / jedes ein halb Loth / Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / jedes 3. Loth / weissen Entzian 3. Loth / Mannstreu-Wurtz 3. Pfirsingkörner 4. Loth / weisser Steinbeer-Wurtzel 3. Loth / Juden-Kirschen 3. Loth / Feldkümmel 4. Loth / Lorbeer 3. Loth / Fenchel Saamen 4. Loth / Zittwer-Wurtzel 3. Loth / Kirschen-

Körner 4. Loth/ Eppich-Saamen 3. Loth / Wacholderbeer 4. Loth/ Pfeffer/ Kümmel / Römische Camillen-Blümlein 3. Loth/ gelben Rauten-Saamen 3. Loth/ Anis-Saamen 4. Loth/ Meer-Hirß 3. Loth. Darüber gieſſet man zwölff Maas guten Brandewein/ läſſet es in einem wolvermachten Glas 14. Tage lang beitzen/ dann diſtilliret man es aus dem B. M. herüber/ ſo hat man ein herrliches Aqua Vitæ, ſo mit Verwunderung den Stein von dem Menſchen treibet.

Fürtrefflicher Beuſt-Aqua-Vit, oder Brandewein.

Man nimmt friſcher dünn-ausgeſchnittener Pomerantzen Schaalen ohngefehr ein Loth/ Krauſemünz eine gute Hand voll/ Römiſche Camillen-Blumen 2. Hände voll/ Holder-Blumen 6. Loth. Anis-Fenchel- und Kümmel-Saamen/ eines jeden 3. Quintl/ auserleſener Zimmet anderthalb Loth/ Muſcaten-Nuß 3. Quint. Dieſe Species werden gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen/ dann in gnugſamen alten Wein und gutem Brandewein etliche Tage gebaitzet / hernach herüber deſtilliret.

Ein trefflich aromaticirtes Aqua-Vitæ, zu allen Erkältungen des Magens ſehr dienlich.

Dieſes Aqua-Vitæ wird mit Orientaliſchem Gewürtz aromaticiret/ hat groſſe Kräffte und Vermögen/ wie ein jeder/ ſo die Stücke/ daraus es gemachet wird/ betrachtet/ leichtlich erachten kan/ und wird alſo gemachet:

Nimb Muſcaten-Nuß/ Negelein/ Galgant/ Cardomomen / Cubeben / Muſcaten-Blumen/ Zimmet/ Ingwer/ Safftan und Weyhrauch / jedes 4. Loth. Laſſe alles gröblicht zerſtoſſen untereinander miſchen/ the es nachmals in ein wolverkleibten Kolben / gieſſe 6. Pfund des allerbeſten Spiritus Vini darüber/ und laſſe es 6. Tage alſo übereinander ſtehen/ alsdann mit ſeinem Helm und Recipienten verſehen / in einer Aſchen deſtilliren/ es gibt ein röthlicht Waſſer/ ſo unter andern deſtillirten der beſten eines ſeyn mag / und zu allen Kranckheiten / ſo etwan von Kälte herkommen / über die Maſſen erſprießlich. Es heilet alle Wunden ohne einigen Schmertzen/ reiniget alle offene Schäden / macht ein gut Gedächtnus / vertreibet den Huſten/ machet ein frölich Hertz/ und was desgleichen mehr iſt / hier aber nicht alles zu erwehnen iſt/ dann eine Tugenden ſind nicht zu erzehlen/ ein jeder wird es ſchon ſelbſten befinden.

Schönen rothen Aqua-Vitæ zu machen.

Sehr guten Brandewein 5. oder 6. Maas/ den ziehe ſo offt ab/ biß ein leinen Tüchlein zween Finger breit darein genetzet und angezündet zu Aſchen verbrennet/ oder biß eine Pflaumen-Feder darein geleget/ an Boden fället. Zu einer Maas dieſes gebrannten Weins nimm 4. Pfund groſſe Roſinlein/ die muß man alle entzwey ſchneiden/ und die Steinlein ſauber heraus thun / den gebrannten Wein ſolle man in ein groſſes Glas thun/ und wohl verbinden/ daß kein Geruch heraus komme/ die Roſinlein aber ſolle man in einen verglaſurten Hafen thun/ der drey Maas hält/ dem Hafen mit ſchönem friſchen Brunnen-Waſſer füllen/ und beym Feuer ſieden laſſen/ biß es ſchön roth wird/ wie ein rother Weiñ/ ſo ſolle man des Waſſers eine Maas/ durch ein weiß leinen Tüchlein abſeyhen / und in einem ſaubern Häfelein wohl verwahren/ den Hafen aber beym Feuer ſolle man wieder voll Waſſers gieſſen/ und den dritten Theil einſieden / darnach durchſeyhen/ durch ein Tuch/ und die Roſinlein wol ausdrucken/ ſo hart als man kan/ daß alle Krafft heraus kömme ; Das Waſſer ſolle man wieder in den Hafen thun/ darinnen es vorher geſotten worden/ denſelben in einen Keſſel ſetzen/ darinnen man diſtilliret/ und das Waſſer abrauchen laſſen/ biß es dicke wird/ wie ein geläutertes Honig darum man es nicht zudecken ſolle/ weiln es im Diſtillir-Zeug ſtehet. Wann es iſt wie ein Honig/ ſo geuß es wieder in ein Häfelein/ ſetze es zu dem andern geſottenen Waſſer/ und decke es wol zu. Zu 2. Maaſen des beſchriebenen Brandeweins/ nimm 5. Loth Zimmet/ Muſcaten-Nuß / Galgant / Negelein/ jedes 1. Loth/ ſtoſſe die Gewürtze klein/ und räde ſie durch ein Sieb/ thue es in ein Diſtillir-Glas an den obbeſchriebenen Brandewein/ vermache es wol mit einem Taiglein/ von Waitzenmehl und Eyerklar gemachet/ daß kein Dampff heraus komme/ ſtelle es in einen Brenn-Zeug 24. Stunden/ doch daß das Waſſer in dem Keſſel nicht ſiede/ und daß es in ſteter gleicher Wärme bleibe/ laſſe es aneinander erkalten/ dann ſeyhet man den Wein vom Gewürtz ab/ in ein groß Glas/ und thut zu einer Maas des Weins/ der auf Gewürtze geſtanden iſt/ des rothen/ erſten Waſſers von den Roſinlein/ eine Maas/ und des dicken/ das man nennet die Süſſigkeit/ auch eine Maas/ machet es gehebe zu/ und ſchwancket es wol untereinander / ſetzet es 3. Tage in eine Stuben auf den Ofen/ ſchwäncket es offt/ ſo wird es ſchön lauter/ und ſetzet ſich die Hefen / doch daß der Ofen nicht zu heiß ſeye/ darnach wann es fein lauter iſt/ ſo ſolle man es durch ein dickes Tüchlein laſſen laſſen/ und nicht hindurch nöthigen/ ſo es nicht gern durchlauffet/ ſo muß man es nur wieder auf den Ofen ſetzen/ daß es ſich gantz wol ſetze.

Das rothe Wittenbergiſche Aqua Vitæ.

Nimb des feineſten Zimmets 4. Loth/ Negelein/ Cardomomen/ Paradiß-Körner/ Galgant/ Cubeben/ Muſcaten-Bluht eines jeden 2. Quintlein geſeylt Rhodißer-Holtz 2. Quintl. gelb Sandel-Holtz 1. Quintl. roth Sandel-Holtz 1. Loth/ Muſcaten 2. Quintt. Stoſſe alles gröblicht/ dann geuß darauf des beſten Spiritus Vini q. ſ. laſſe es acht Tage lang untereinander beitzen/ dann ſeyhe es durch ein rein Tüchlein / mache ſolchen mit Syrup ſüß/ hencke alsdann etliche Gran Biſam darein.

Grünen Magen-Aqua-Vitæ.

Nimb der feineſten Zimmet 3. Loth/ Ingwer 2. Loth/ Calmuß anderthalb Quintlein/ des kleinen Galgant/ Negelein/ Muſcaten-Nuß/ Muſcaten-Bluht / jedes 1. Quintlein / feiner Peyrwurtz 2. Quintlein/ darüber gieſſe 16. Maas guten Brandewein/ laſſe es 24. Stunden ſtehen/ dann diſtillire es herüber / thue darein gedörrter Weinrauten/

Krauſe

Krausse/ Müntz und Melissen/ eines jeden 2. Hand voll/ so sich das Aqua-Vitæ genug färbet/ giesset es ab / und mache es mit Syrup nach Belieben süß.

IV. Guten Ros-Solis zu machen.

Fürtrefflicher Ros-Solis.

Nimm der feinesten Zimmet 4. Loth/ Negelein/ Galgant/ Ingwer/ Zitwerwurtzel/ jedes 2 Loth/ Mußcaten-Nuß 1. Loth/ Mußcaten-Blumen anderthalb Loth/ rother Rosen/ Roßmarin jedes eine Hand voll/ Cordamomien/ Paradiß-Körner/ Cubeben/ Veylwurtz/ dünn ausgeschnitten und zerstossen untereinander vermischt/ in eine Flaschen gethan/ 8. Maas guten Brandewein darauf gegossen / vier Pfund rothen Kandel-Zucker darzu gethan/ das Glas wol vermacht 14. Tage stehe lassen/ dann rein durchfiltrirt/ so hat man einen guten Ros Solis.

Auf eine andere Art.

Nimm der feinesten Zimmet ein halb Pfund/ langer Rosinen 1. Pfund / Ros-Solis-Kräuter 8. Loth/ Süßholtz ein halb Pfund/ Cardomömlein 2. Quintlein/ Saffran 1. Quintlein/ Veylwurtz / Muscaten-Blüht / jedes 2. Loth. Vermische alles gestossen und zerschnitten untereinander/ giesse darauf 10. Maas des besten Aniß-Brandeweins / lasse es 12. Tage lang miteinander beitzen/ dann giesse es rein/ filtrirs/ dann tingire es/ und dulcificire solchen nach Belieben.

Noch ein anderer Ros-Solis.

Nimm 4. Maas Brandewein / 4. Loth guter Zimmet/ 2. Loth Negelein/ laße es ein paar Tage lang miteinander stehen/ dann zerlasse 6. Pfund guten Canarien-Zuckers in 2. Maas Scabiosen-Ehrenpreiß/ Hufflattich- oder schwartzen Kirschen/ in Mangel solcher / auch nur Rosen- oder gar nur frisch Brunnen-Wasser / über gelindem Kohl-Feuerlein/ schaume es aber nicht eher ab/ es seye dann der Zucker clarificirt. Hernach nimm ein Loth Cochenillen- oder Kermes-Körner/ zerstosse solche in einem reinen Mörsner / tröpffle darauf anderthalb Scrupel Weinstein-Oel/ dann ziehe die Tinctur mit dem besten Spiritu Vini aus/ darmit giebe die Farbe / nach Belieben / oder so hoch du willst / und hänge mit ein wenig Canden-Zucker abgeriebenen Bisam 4. Gran/ und Amber-Grieß 8. Gran / mit ein paar Loth des besten brennenden Rosen-Geistes darein/ laß es endlichen durch ein Tuch lauffen/ so hast du einen edlen Ros-Solis.

Der sehr rare und köstliche Ros-Rolis de Turino.

Nimm unverfälschten Amber-Grieß anderthalb Quintlein/ unverfälschten Bisam 1. Scrupel/ reibe beyde in einem Agathinen Matrellen / mit einem auf das beste rectificirten brennenden Rosen-Geist / zu einem Müslein ab / thue darzu Confection-Alkermes 2. Loth / in Rosen-Wasser zerstossen / und zur Dicke eines Juleps eingesotten / weissen Candel-Zucker 4. Loth / Frucht-Brandewein/ der nicht rectificirt/ vier Maas / vermenge und schüttle alles in einer Glas-Flaschen wohl untereinander / verbinde das Glas mit Blasen auf das beste/ dann lasse es etliche Tage stehen/ endlichen filtrire und verwahre solchen auf das beste.

Ros-Solis von Bingenheim.

Nimm gemeinen Korn- oder Frucht-Brandewein 3. Maas / rothen Candel-Zucker vier Pfund / gut Rosen-Wasser 2. Pfund / gestossenen Coriander 10. Untzen / feiner Zimmet 4. Loth / Amber-Grieß ein halb Scrupel / Bisam anderthalb Scrupel / beyde mit Zucker abgerieben. Der Zucker darzu / wird mit dem besten Rosen-Wasser geläutert / der Spiritus Vini wird auch filtriret / die abgeriebene Ambra und Bisam in ein Tüchlein gethan / und in den Spiritum Vini gehencket; darnach so giesset man den geläuterten Zucker / so heyß als er von dem Feuer kommt / darzu / und färbet es entweder mit Kermes-Körnern / Cochenillen oder Klapper-Rosen-Extract. Ist aber der Spiritus Vini zu starck / so thut man auf dessen 3. Pfund / 4. Löffel voll süsse Milch / oben auf / ehe der Spiritus gebrauchet wird / lässet es eine halbe Stunde miteinander stehen/ so wird sich die Milch käsen/ hernach schneiden/ alsdann filtriret man den Spiritum Vini erst und gebrauchet ihn/ wie oben gemeldet.

Ros-Solis bald und wol zu filtriren.

Man nimmt ein langes dickes leinenes Tuch / länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppeltes graues Fließ-Papir/ nähet es feste an das Tuch/ so es etwas nutze ist / noch einmahlen über das Pappier geschlagen / und als einen Triechter formiret / und also durchfiltriret.

Ros-Solis zu verbessern.

Wann man an statt des gemeinen Wassers/ Scabiosen/ Ehrenpreiß/ Hufflattich/ Rosen- oder schwartz Kirschen-Wasser/ und an statt des gemeinen Zuckers / Candel-Zucker nimmt/ so ist solcher viel annehmlicher als ein anderer.

Das dritte Capitel.

Von dem Meth-Sieden.

Auf gemeine Weise guten Meth zu sieden.

MAn nimmt auf ein Theil frisches Honig/ acht Theil frisch lauteres Brunnen Wasser/ thut es zusammen in ein kupffernen verzinnten Kessel/ setzet solchen über ein helles Feuer/ und lässet es zusammen sieden/ und sobalden sich etwas aufwirfft/ muß man es fleissig verschaumen/ will man aber solchen frisch hinweg trincken/ so muß man ihn nicht zu dicke einsieden lassen/ will man ihn aber auf eine Zeitlang verwahren/ so lässt man ihn so lang sieden/ biß er kiebricht wird/ alsdann wird er in ein Faß gethan aber es muß auf zwey quer Finger ledig seyn/ und stehen/ wegen des Jährens.

Man mag auch Zimmet/ Muscaten-Blumen/ Negelein/ Cardomömlein/ Ingwer und Galgant/ in einem leinenen Säcklein darein hängen/ auch der Farbe wegen etwas Saffran/ und also verjähren lassen. Und wann er verjohren/ solle er 3. Monat lange hart verstopfft liegen bleiben/ und darnach getruncken werden.

Etlicher Orten wird er in der zugespündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde gegraben/ darvon verliehret er den Geruch und Geschmack des Honigs und Wassers/ und wird am Geschmack dem Wein gantz gleich.

Auf eine andere Weise/ stärckeren und bessen Meth zu sieden.

Man nimmt des besten Honigs 40. Pfund/ Regen-Brunnen- oder auch fliessend Wasser 250. Pfund/ lässet es miteinander in einer kupffern verzinnten Bräu-Pfannen kochen/ biß ungefehr auf die Helffte/ oder ein wenig darunter/ alsdann lauwarm werden/ darnach in ein Wein-Faß gethan/ und ohngefehr eine halbe Maas sauer Bier/ oder so viel dich zur Jährung und Reinigung nöthig zu seyn beduncket/ darein gestossen/ etliche aber nehmen an statt des saueren Biers/ Wein-Most/ auf den 4ten Theil/ so viel als des Meths seyn mag/ desgleichen auch ein paar Hand-voll Hollunder-Blühte/ oder aber ein Wein-Römerlein voll Hollunder-Safft darzu geschüttet und alsdann ein Säcklein voll folgendes Gewürtze darein/ gehänget/ nemlich Zimmet 4. Loth/ Negelein/ anderthalb Loth/ Pfeffer/ Ingwer/ Paradieß-Körner jedes 1. Loth/ alles gröblicht zerstossen/ und also einen Winter über in einem warmen Keller wol zugeschlagen liegen lassen/ im Sommer aber bey die sechs Wochen an die Sonne gelegt/ so verliehret sich der süsse Honig-Geschmack.

Man mag ihn alsdann in eine andere Tonnen abzapffen/ daß er lauter werde/ und darvon trincken/ so hat man einen ausbündigen starcken Meth/ daß sich über seine Güte zu verwundern.

Köstlichen Meth zu machen/ der am Geschmack dem besten Malvasier gleich kommer.

Man nimmt schönes Honig von jungen Bienen thut es in einen Kessel/ und eines so viel als des andern frisch Brunnen oder Regen-Wasser/ oder Mayen-Thau/ welches am besten/ oder bequemsten zu sieden ist/ zeichnet dann den Kessel mit einem Stäblein/ wie hoch er seye/ und nimmt die Maas einen queren Daumen hoch vom Holtze/ ferner zu einer Maas Wasser und ein Maas Honig 8. Loth rohen Weinstein gröblicht zerstossen: Dann so allgemach gesotten/ mit Kohlen oder Holtz-Feuer/ und wol mit einem Löffel verschaumet/ wann man siehet/ daß es nicht mehr schaumet/ so gieb ihme wieder so viel heiß Wasser/ und verschaume es wieder wol/ und lasse es wieder zur rechten Maas am Stäblein einsieden: Diß mit dem Wasser thut auch zum dritten und vierdten mahl/ allezeit verschaumt/ also/ daß vier Maas Wasser auf vier Honig in viermalen eingegossen/ und auf das erst genommene Zeichen eingesotten/ und aus einer Tonnen Honig und vier Tonnen Wasser/ 2. Tonnen Meth/ werde. Probiere es mit dem Ey/ biß es fein übersich schwimmet auf einer Spitze/ laß kalt werden/ und thue es in ein sauberes höltzernes Gefäße; giesse es durch zwey ineinander gesteckte wüllene Säcke/ wann es nicht mehr lauffen will/ zeuch den einen heraus/ und thue den Wust hinweg/ wasche ihn mit kaltem Wasser wieder aus/ und trockne ihn sauber/ thue ihn wieder in den äussersten und fülle wieder ein. Thue nun diesen Malvasier/ oder Meth in ein geraumes Fäßlein/ und lege es im Sommer an die Sonne/ doch daß die Sonne nicht darauf scheine/ und im Winter hinter den Ofen/ 40. Tage/ doch daß es 2 quer Finger hoch nicht voll seye/ auch nur ein Bretlein darauf gelegt/ daß es jähret/ so thue ihn in ein anderes reines Fäßlein/ wol zugemacht/ in Keller geleget/ so ist er bereitet/ je älter nun solcher Meth wird/ je besser und lieblicher er auch zu trincken wird. Wann man aber solchen Meth lange Zeit aufbehalten will/ so dienet hierzu ein eychenes mit Spiritu Vini wol ausgebranntes Fäßlein am besten. Man bereitet auch aus der Aschen im Kolben einen guten Honig-Geist/ und rectificiret ihn einmahlen zwey oder drey/ das Hinterstellige im Abziehen gebrauchet man zum Einlegen der Früchte/ als Birne. u. d. g.

Dieser Meth ist ein guter stärckender und erquickender Tranck/ und hat die Würckungen/ welche sonsten der Honig mit sich führet.

)o(

Das Vierdte Capitel.

Von allerhand Kräuter- und anderen Weinen / und wie die Weine zu warten.

IN denen Ländern/ in welchen Wein wächst/ ist eine der grösten Beschäfftigung eines Haus-Vatters/ die Wartung des Weins/ daher er folgender Massen von Verfertigung der Kräuter und Kunst-Wein unterrichtet seyn muß; dann diese soll ein Haus-Vatter in seinem Haus haben/ weil sie nutzen als eine kleine Apothec / und können gute Weine dadurch gemacht werden.

Alant-Wein zu machen.

Den Alant must du zu subtilen Schnitzlein schneiden / und an einen doppelten Faden anhängen/ solche langsam in der Lufft trocknen/ darnach nehme Most/ sobald er von der Presse kommt so viel du wilt/ thue ihn in einen Kessel / welcher nicht gar voll seyn soll/ damit er nicht überlauffe / thue alsdann den Alant in den Kessel / lasse ihn mit sieden/ aber doch nicht zu sehr / schaume ihn wol ab/ bey zwey oder drey Stunden / darnach du ihn erhalten wilt.

Wermuth-Wein.

Dieser ist alle Tage anzustellen wann es dir beliebig: Mache ein gutes Büschelein Wermuth/ der fein dürr ist/ hänge ihn in ein Fäßlein Wein/ wann er acht Tag gelegen/ so ist er gut zu trincken. Ist er zu bitter/ so geuß mehr Wein zu/ also kanst du mit allen Wurtzel- und Kräuter-Weinen verfahren. Als Salbey- Beyfuß- Roßmarin- Wacholder- Cardobenedicten- Hollunder- Attich- und dergleichen Weinen.

Kirschen- oder Weichsel-Wein.

Laß ein Fäßlein zubereiten mit einen viereckichten Spund/ darein thue Wein / und hänge ein Säcklein von sauberem leinen Tuch darein/ dieses heffte mit vier Nägelein an/ darnach ziehe den Kirschen die Stiel ab / stosse sie hernach in einem Stein- oder Eisernen-Mörser / thue sie in das Faß und thue darzu überzogenen Reis/ Zimmet-Rinden/ so wird er süß und lieblich. Denen Liebhabern des Kern-Geschmacks ist zu sagen/ daß die Apricosen-Kern / wie oben bey dieser Frucht gemeldet worden / am besten darzu taugen.

Citronen-Wein.

Nimm 6. auserlesene frische Citronen/ zerschneide sie in runde Plätzlein/ die Saamen und Kern heraus genommen/ dazu das wohlriechende Rosenholtz klein zerschnitten/ 1. Loth weiß und gelbes Sandel-Holtz/ beydes klein zerschnitten/ jedes ein Loth/ frische Weinbeerlein wol gesäubert und gestossen/ 2. Pfund. Dieses alles muß in ein rein härmes Tüchlein/ und hernach in ein sauberes Fäßlein/ welches einen weiten Spund hat/ gethan werden. Auf dieses giesse 12. Maaß guten Wein. Nach acht Tagen/ in welchen der Wein mit auffüllen gewartet worden/ ist der Citronen-Wein tranckbar. Man kan das Fäßlein wieder auffüllen/ wann es halb leer worden.

❀ ❀ ❀

Zu mercken ist/ daß wer Kräuter-Wein liebet/ die Kräuter darzu zu rechter Zeit sammlen müsse / nemlich von Mariä Himmelfahrt biß Mariä Geburt/ welches die beste Zeit ist. Die Kräuter soll man nicht in der Sonnen trucknen/ sondern in einem Zimmer nach und nach/ damit sie nicht allzuhart ausdürren. Vor dem Staub müssen sie wol bewahret bleiben. Wem es aber beliebt/ kan dergleichen Kräuter zu Haus durch distillirung die Krafft davon abziehen/ und hernach mit etlichen Tropffen einen Kräuter-Wein machen.

Noch etliche Künste an dem Wein.

1. Daß ein Wein schmecke wie Muscateller.

Nimm Hollunder-Blüht/ so sie aufgegangen/ breche sie ab von dem Stiel/ dörre sie in der Lufft/ und verwahre sie biß in Herbst/ alsdann thue sie in ein weisses Säcklein/ hänge es in ein Fäßlein Most / lasse es mit jähren / thue das Säcklein zu Zeiten zum Spund/ heraus/ und trucke den Safft wol aus/ biß es ausgejohren hat. So nimm 8. Loth Hollunder-Blüht/ ein Loth Zimmet-Rinden / koch es untereinander im rothen Most/ so hast du einen rothen Muscateller Wein.

2. Einen Malvasier-Wein zu machen.

Nehm in der Apothecken Jngwer/ Negelein/ Muscaten-Blumen/ Galgant-Wurtzel/ jedes ein Quintlein/ zerstoß es grob / thue es in ein höltzern Geschirr / geuß Brandwein daran / thue es in ein leinen Säcklein / und hänge es ins Faß etwan drey oder vier Tag/ darnach thue es wieder heraus so wird der Wein schmecken wie Mußcateller.

3. Wein schön hell und wolschmeckend zu machen.

Nimm Wein in eine Pfanne / thue Galgant darunter/ darnach thue in einen andern Wein/ so unlauter ist/ alsdann wird derselbe wieder wol und gut schmeckend.

4. So ein Wein nach dem Geschirr schmecket.

Nimm Weinstein/ zerstoß ihn wohl/ wirff ihn in das Faß/ da der Wein darnach schmecket/ benimmt ihn denselben.

Wilst du einen Wein ausschencken/und haben daß er bey seiner Farbe und Geschmack bleibe/ so nimm einen Theil Weyd-Aschen in ein Säcklein/ hänge es in das Faß/ so bleibt ihm die Farb und der Geschmack.

5. Wein der trüb ist/ hell und klar zu machen.

Nimm Häuten-Blasen ein Stücklein/ weiche solches in frisches Wasser. So viel Eymer nun das Faß hält/ so viel Löffel voll thue hinein in das Faß/ thue alsdann zum Spund ein langes Holtz in das Faß/ rühre den Wein recht wol untereinander/ biß es einen guten Gäst bekommet/ hernach schlage das Faß geheb zu/ so wird der Wein inner 2. oder 3. Stund gantz hell und klar seyn/ bekommt eine schöne Farb darvon.

6. Aus dem Most Wein zu machen wie den Italiänischen insgemein.

Nimb 8. Loth feine Zimmet/ 6. Loth Negelein/ 1. Loth Mußcaten-Nüß/ 3. Loth Pariß-Körner und ein Loth Cardomömlein/ lein halb Loth Galgant/ anderthalb Loth Zittwer/ 2. Quintlein Cubeben/ 2. Quintlein langen Pfeffer. Dieses alles gröblicht zerstossen/ in ein Säcklein gethan/ und in den Most gehänget/ und darmit verjähren lassen/ biß es klar wird/ alsdann kan man denselben anstecken/ wann man will/ er dauret sehr lang/ die Materien können allezeit darinnen gelassen werden.

7. Mößler-Wein zu machen.

Man läßet das Faß mit wolgedörrten Hollunder-Beeren/ wol ausbrühen und thue sodann alsobald Wein darein/ und lasse ihn mit Scharlach verjähren.

8. Einen neuen Wein geschwind zu clarificiren.

Man thut einen halben Theil Mostes oder mehr in das Faß/ und einen Theil darvon/ setzet man in einen Kessel über das Feuer/ thut darein gedörrte Haus-Blasen/ läßet sie damit sieden/ biß es wird wie ein dicker Brey/ schüttet es als heiß in den Most/ und vermach das Faß wol/ das Faß darff nicht allzu voll seyn.

Oder: Man nimmt den feinesten Zimmet/ Kannel-Zucker und gefeylt Hirschhorn/ eines jeden einen Viering/ und hänget es miteinander in ein Fuder Wein.

9. Hipocras zu machen.

Wann man dessen eine Maas nur machen will/ so nimm der besten Zimmet 3. Loth/ Ingwer 1. Loth/ Negelein 8. Stuck/ Muscaten-Nuß ein Stuck/ langen Pfeffer/ Muscaten Blüht/ Paradiß-Körner/ eines jeden wenig nach Belieben Violen-Wurtz 1. Loth/ Zucker ein Viertel Pfund/ Wein ein gute Maas/ lasset es miteinander gelinde kochen/ dann coliret man es etliche mahlen durch reinen Filtz/ so hat man einen angenehmen gereinigten Wein/ will man ihn roth haben/ so nimmt man rothen Wein darzu/ verlanget man ihn stärcker oder schwächer von Gewürtz/ so vermehret man die Dosin nach Belieben.

Oder:

Man nimmt drey Loth Zimmet/ ein Loth Beywurtz/ Paradiß-Körner und Ingwer jedes 1. Quintl. Zucker 1. Pfund und einem halben Viertling zerstossen/ alles gepülvert/ und auf obige weise zubereitet/ man kan wol 5. oder 6. süsse Mandeln/ oder ein wenig Küh-Milch darzu thun/ den Hipocras desto besser zu leutern.

Eine gute Essenz zu machen/ daraus man allezeit/ wann man will einen Hippocras machen kan.

Man muß nehmen 4. Loth ausgelesenen Zimmets/ ein Loth Ingwer/ 2. Quint. Negelein und ein halb Quintl. Muscaten-Nüß/ anderthalb Quintl. Pfeffer/ und Paradiß-Körner eben so viel/ alles gepülvert in zwey Maas guten und abgezogenen Brandwein gethan/ in ein Glas wol vermacht/ darinn 4. oder 5. Tag gelassen/ und täglichen 3. oder 4. mal wol untereinander geschüttelt/ darmit die Krafft wol in den Brandwein komme/ hernach durch ein rein Tuch gesyhen/ und wol aufgehaben. Man kan so viel geläuterten Zucker/ als man selbsten will darzu thun wann man darvon 2. oder 3. Eß-Löffel voll in eine Maas Wein schüttet machet es den gantzen Wein-Geschmack.

12. Einen guten Einschlag oder köstlichen Ring/ der zu allen Weinen dienet/ zu machen.

Man stösset 2. Pfund reinen Schweffel in einen Mörsner gantz klein/ thut hernach den Schweffel in einen Hafen/ giest viel Wasser daran/ läßet es eine Stund lang sieden/ seyhet es durch ein Sieb und läßet wieder trocken werden/ darnach thut man den Schweffel in einen Tiegel/ und läßet ihn über gelindem Feuer zerfliessen/ biß er schön lauter wird/ darnach ziehet man solchen auf ein grob leinen Tuch und streuet folgende Stücke klein zerstossen darauf.

Nimm ein Pfund Aniß/ vier Loth weisse Beyl-Wurtz/ Muscaten-Blüht/ langen Pfeffer/ jedes 2. Loth/ weissen Weyrauch/ Paradieß-Körner/ jedes drey Loth/ ein Loth Mastix. Stosset jedes absonderlich/ vermischet es alsdann untereinander/ und wann man den Schweffel ziehet/ und solcher aus dem Tuch noch weich und heiß ist/ so streuet man besagte Species darauf.

Auf

Auf eine andere Art/ Ring/ Span oder guten Einschlag zu machen.

Man nimmt auf 2. Pfund Schwefel/ folgende Species gröblich zerstossen: Als frischen Anis 2. Loth/ Zimmet 4. Loth/ Negelein 2. Loth / Cordamömlein 2. Loth / Jngwer 1. Loth/ reinen Wißmuth 4. Loth/ weissen Weyrauch 1. Loth/ Muscaten-Nüß/ Muscaten Blüht/ Zitwer/ langen Pfeffer / Bertram jedes 1. Loth / thut den Schwefel in eine verglaste Pfannen auf eine Glut/ biß er dünne wird / rühret solchen mit einen saubern hölzernen Spatelein um/ darnach schneidet man von grober / doch reiner Leinwad / länglichte Stücklein/ ohngefehr einer halben Elen lang und dreyer Finger breit/ wann nun der Schwefel wie gedacht/ zergangen/ und fein gelinde fliesset/ rühret man besagte Species darunter/ und fein wohl untereinander/ dann ziehet man besagte Tüchlein / eines nach dem andern dardurch/ und lässet es also abkühlen/ zu einen Fuder Wein gebraucht man von solchen Spänen ohngefehr einer Hand breit/ den Pintzen solle man vor und wohl erheben/ so gibts einen beständigen Wein.

Einen andern fürtrefflich / wohlriechenden Wein Einschlag zu machen.

Man nimmt Zimmet/ Nägelein / Muscaten-Nüß. Muscaten Blüth / Cordamömlein / Paradiß Körner / Cubeben / Zitwer / Galgant/ langen Pfeffer/ jedes 1. Loth Calmuß / Alant-Wurtz/ jedes 3. Loth / Veilwurtz 8. Loth / Weyrauch 6. Loth/ Mastix 2. Loth/ Wißmuth 12. Loth / Aniß- und Fenchelsaamen / jedes 8. Loth Coriander 24. Loth/ Campher 1. Loth / weissen Vitriol 6. Loth / Salmiac 2. Loth vermischet alles gröblich zerstossen/ untereinander/ thut ferner darunter gefeinter Rößlein / Ringel-Blumen/ Rochus-Blumen/ Ritterspörn/ gelbe Veil / Lavendel-Blumen / Cretische Spick-Blumen / Peonien-Rosen-Blätter / Roßmarin/ Salbey / jedes nach selbst Belieben / vermischt es gröblich / zerschnitten untereinander und verfähret damit / bey den Durchzug des Schwefels/ wie obgesagt so erlangt man schöne und kräfftige Wein-Einschläge.

Noch einen wohlriechenden Wein-Einschlag zu machen.

Nimm Coriander / Römischen Kümmel / Aniß und Fenchel / eines jeden 2. Handvoll gedörrte Hollunder Blüt/ 4. Handvoll/ Florentinische Veilwurtz ½. Pfund/ schwartzen Pfeffer 2. Pfund Alant und Calmuß Wurtz eines jeden ½. Pfund/ Maria Magdalena Blümlein / Lavendel und Spickblümlein / Roßmarin und Salbey Blüht/ eines jeden 4. Loth/ Campher 4. Loth des feinsten Storax / Calum und Benzoe, jedes 4. Loth/ Ladani de Barba, 6. Loth/ Mastix und Weyhrauch jedes 8. Loth/ Paradiß-Körner / Negelein / Zimmet / Muscaten / jedes 2. oder 3. Loth / klein gepulverten Wißmuth 12. Loth/ Schwefel so viel hierzu vonnöthen ꝛc.

Uberaus köstliche Wein-Einschläge zu machen/ und dabey den Schwefel zu rectificiren/ zu reinigen/ und zu bereiten/ daß er den Wein nicht unlustig / abkräfftig und übelriechend mache/ auch keinem Menschen schaden möge.

Man nimmt schönen gelben Schwefel / so viel man gebrauchen will / lässet solchen über gelinden Feuer zergehen / und giesset ihn in ein wohlriechend Wasser / als Rosen Salbey- oder sonst ein anders distillirtes Wasser/ in Mangel dessen / auch gar nur in einen wohlriechenden Wein / dann lässet man solchen wieder trocknen/ und wie zuvor fliessen/ giesset ihn aber / wie zuvor / in besagten Wasser eines/ und dieses widerholet man drey oder viermahlen / so wird der Schwefel auf das beste gereiniget / und von seinem üblen Gestanck ziemlich befreyet.

Alsdann nimmt man von selbst beliebigen Gewürtze nach Gefallen / vermischt Aniß/ Coriander/ Fenchel wohlriechendes Blum- und Rauchwerck/ nebst Wißmuth und Glet darunter/ und verfähret damit / wie im vorhergehenden zur Gnüge angezeiget worden / so erlanget man köstliche Wein-Einschläge / so den Wein nicht verderben/ noch ihn dem Menschen schädlich seyn lassen.

So ein Wein starck nach dem Einschlag riechet oder stincket.

So bricht man ein Semmel-Weck/ oder anders Brod / so bald solches aus dem Ofen kommet/ voneinander / leget es auf den Spund/ lässet es so lange / biß es erkaltet / so zeucht es allen üblen Schwefel-Geschmack an sich / wann aber das Faß groß wäre / muß man solches einmal oder etliche widerholen.

Sehr guter Wein-Einschlag/ so obige alle fast übertrifft.

Man nimmt auf ein drey oder vier eymeriges Wein-Faß / eine ziemlich-grosse Muscaten Nuß/ lasset sie etliche Tag in guten Spiritu Vini in gelinder Wärme stehen und weichen / sticht es mit einem langen eisern Drat an/ (auf grössere Bände muß man mehr Muscaten nehmen) zündet solche bey einem Wachs Liecht an / und läst solche durch den Spund im Faß gantz verbrennen / diß gibt dann einen fürtrefflichen Wein-Einschlag / welcher viel gesünder als alle andere Einschläge. Er erhält den Wein bey beständiger Farbe und Güte biß auf den letzten Tropffen.

13. Gewisse und unfehlbare Proben/ wann und zu welcher Zeit die Weine am besten zu kiessen und zu versuchen.

So soll erstlich derjenige/ so Wein verkauffen will / ihn mitten aus dem Fasse nehmen oder zapffen/ dann daselbst vermuthet man solchen am besten und kräfftigsten zu seyn / welches dann insgemein die Weinhändler und Schencken schon selbsten am besten wissen.

2. Solle es auch zu einer gewissen Wein-Probe dienen / wann man den Wein mitten aus den Fasse nimmt/ und solchen über einem kleinen Feuerlein ein wenig erwallen lässet / was der Wein für ei-

nen Geschmack gewinnet/ wann er erkaltet ist/ dergleichen Geschmack solle er auch an sich nehmen/ wann er in dem Faß alt wird.

3. Solle derjenige/ so den Wein kosten oder versuchen will/ den Mund zuvor wol auswaschen/ und denn zuvor einen Bissen Brod 3. oder 4. aus frischem Wasser essen.

4. Auf Süßholtz/ Nüß / alten gesaltzenen Käß/ dürr und gesaltzen Fleisch oder gewürtzte Speisen solle man gar keinen Wein kosten / dann auch der allersauerste Wein einen guten Geschmack darauf hat.

5. Soll derjenige/ so Wein zu kauffen willens ist/ den Wein offt in den Mund nehmen/ lang darinn behalten/ und wohl prufen / darzu kan er denn des Weins Geschmack besser innen werden.

Dabey solle man aber auch folgendes beobachten/ als erstlich: wann der Süd-Wind wehet/ so verwandelt sich der Wein gerne. Item im Maven / in dem Brachmonat und in dem August-Monat verändern sich die Weine gerne/ welcher dann weiß befunden wird / der wird für gut erkennet.

2. Wann der Wind von Aufgang wehet/ so wird der Wein am allerschwächsten befunden/ und ist leichtlich zu erkennen/ was vor Schwachheit in demselben seyn mag.

3. Wann der Wind frisch dahergehet / so ist auch der Wein zur selben Zeit frisch und starck/ dann kan man solchen recht zu kosten und zu versuchen geben.

4. In Winter sind die Weine stärcker als im Sommer/ circa Solstitia autem & flante Austro wandlen sie sich gerne / und die um diese Zeiten ihren guten Geschmack behalten/ sind billig fürzuziehen.

5. Ein schönes/ grünes Gläßlein/ giebt dem Wein eine schöne Farbe.

14. Dem zähen Wein zu helffen.

Man lässet von einem Futer zähen Wein/ ein Viertheil Eymer ab/ in einen reinen Hafen/ decket ihn fest zu und setzet ihn zu einem frischen Feuer/ und läst ihn wohl sieden / schaumt ihn darbey fleissig ab/ und wann er lang gesotten/ so decket man ihn auf / und hält einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen/ so entzündet sich der Wein und beginnet zu brennen/ und wann er also eine gute Weile gebrannt hat / so blaset man darein/ und löschet ihn. Und die Zeit über/ da der Wein über dem Feuer stehet und siedet/ solle man das im Keller bleibende Faß/ mit einem starcken Rührscheid wohl von Grund aufrühren den gesottenen Wein also heiß darein giessen/ und eine halbe Stauffen gebrannten Weins/ und es wohl verkleiben/ so wird er in 14. Tagen gut.

15. Auf eine andere Art abgestandenen Wein/ wieder gut zu machen.

Zu einem abgestandenen Futter Wein/ nimmt man Kühe-Milch-Zucker/ Abfeilung von Hirsch-Horn/ jedes einen Vierling/ thut den Zucker und Hirsch Horn/ jedes in ein besonderes Säcklein von Leinwand/ giest und hänget es in den Wein / so wird er wieder kräfftig.

16. Wie die Wein abzulassen/ aus einem Faß in das andere.

Allhier wollen wir nicht sagen/ was die Alten zu thun gewohnt/ dann jene Zeiten sind vorbey. Soviel ist je und allezeit vor gewiß gehalten worden/ daß der Wein abgelassen werden müsse/ obwol wegen der Art/ diese oder jene Meynung entstanden. Es hat ein jedes Land seine Gewohnheit und die Beschaffenheit/ der in demselben gewachsenen Weinen erfordert/ wie solche gehalten werden sollen. Die allgemeine Regeln davon sind diese: 1. Man soll im Abnehmen des Liechts ablassen/ dann wann man die Weine im Neuen/ zunehmenden oder vollen Mond abläßet / so werden sie gar leicht zu Essig/ und zwar im Januario/ Februario und Martio/ October / November / December / wiewol ein Hausvatter mehr auf das schöne helle Wetter zu sehen hat/ wann es nur nicht bey heissem oder windigen Wetter geschiehet. 2. Die Weine / so in dürren Orten wachsen / sollen nach Weyhnachten abgelassen werden/ die andern aber nach Allerheiligen. 3. Man läst nicht ab/ wann der Safft in den Rebstock gehet/ oder zur Blüht-Zeit/ desgleichen/ wann die Rosen blühen. 4. Weil aller abgelassene Wein/ nach dem Ablassen schwächer wird/ als er zuvor gewesen/ so muß man ihn im Sommer an einen frischen / im Winter aber nach einem kühlen Ort richten.

Wie man den Wein/ welcher nach dem Ablassen trüb worden/ oder also geblieben/ hell machen soll.

Wann man den Wein/ wie schon zur Genüge angezeiget / abgelassen hat / und man vermercket/ daß der Wein trüb ist/ so nimmt man zu einem Futter/ von ungefehr 24. Eyern/ das Weisse/ zerklopffet solches mit sauberen Bircken-Reissig sehr wohl/ nimmt dann eine gute Handvoll gedörrten Saltzes/ ein wenig durchgebeutelts Meel/ auch so viel schönen und reinen Sandes/ vermischet alles wohl untereinander / und lässet dann aus solchem Wein-Faß so viel heraus/ als dieses Vermischte ausweisen mag / giesset es zu dreymahlen in das Faß/ und rühret jedesmahl den Wein mit einem durchlöcherten Rühr-Scheide wohl untereinander/ lässet ihn darauf ruhen / so wird der Wein wieder schön/ hell/ lauter und klar.

In diesen Stücken bestehet fürnemlich die Wartung des Weins/ und wann ein Hausvatter das Ausfüllen zu rechter Zeit und fleissig treibet/ so werden seine Weine in gutem Stand erhalten.

Was die rothen Weine anbetrifft/ so sind sie von keinem langen Lager/ sondern werden gemeiniglich bald ausgetruncken/ mit Schwefel darff man dergleichen Weinen nicht einbrennen/ sondern mit Muscaten-Nuß. Die übrige Wart mit Ablassen und Auffüllen hat der rothe Wein mit dem Weissen gemein.

Der

Das Fünffte Capitel.

Allerhand Künste / welche dem Hausvatter dienlich seyn mögen.

I. Holtz von vielerley Farben zu machen.

Roth zu färben.

NEhmet Fernebock ein halb Pfund oder dergleichen anders was ihr wollet / Regenwasser / eine Handvoll lebendigen Kalck / zwey Handvoll Aschen / thut alles zusammen in diß Wasser / und lasset es eine halbe Stunde weichen / biß es sich wohl gesetzt. Hernach nehmet einen neuen Topff / darein thut den Fernebock mit besagter Lauge von Kalck und Aschen. Nachdem alles eine halbe Stunde geweicht / so lasset es kochen / und hernach ein wenig wieder kalt werden / alsdann giesset es ab / in einem andern Topff oder Geschirr / und thut darzu ein Loth Gummi Arabicum, nehmet ein ander erden Gefäß / und thut Alaun-Wasser darein / vor einen Kreutzer Alaun / lassets im Gefäß kochen / weichet das Holtz in besagtem Rosenwasser ein / nehmets heraus und lasset es trocken werden / alsdann lasset euere rothe Farbe etwas warm werden / und reibet mit einer Bürsten das Holtz so lange damit / als euch beliebet / hernach lasset es trocken werden / und nehmet einen grossen Rinds- oder Wolffs-Zahn / und reibet oder poliret das Holtz / so wird es gläntzend und roth werden / wie Scharlach.

Auf eine andere Art.

Nehmet fein klein zerschnitten Presilien Holtz / lasset es aufkochen / und wenn das Wasser davon gefärbet ist / daß es annehmlich worden / so giesset es durch ein leinen Tuch / und hütet euch / daß kein Eisen darzu komme. Hernach machet einen Grund von gelber Farbe auf euer Werck mit Saffran im Wasser geweicht / und wenn es bleichgelb worden / und das Holtz trocken ist / so bestreicht es offtmals mit eurem Wasser von Presilienholtz / so lang biß euch die Farbe gefällt / wenn es trocken / so poliret es mit einem glatten Zahn / und fürnist es mit trocknendem Fürnis / mit der flachen Hand / so werdet ihr eine Röthe haben / welche wegen des gelben Grundes sich auf Pomerantzen-Farbe zeiget. Wollet ihr aber unter euer Presilienholtz einen Löffel voll Lauge thun / so wird die Farbe brauner werden. Oder auch / wenn ihr es mit ein wenig Alaun sieden lasset. Es muß aber das Holtz mit Saffran-gelb angestrichen werden: Je weisser das Holtz zu diesen Farben ist / je schöner und klärer ist auch die Röthe.

Eine andere rothe Farbe.

Lasset klein geschnitten Presilienholtz in Weinstein Oel weichen / und färbet euer Holtz damit roth / auf die Weise wie allererst gedacht worden.

Violbraun zu machen.

Nehmet teutsche Turnesol, welche die Mahler gebrauchen / lasset es in Wasser weichen / und drücket es durch ein leinen Tuch; Und ehe ihr es auf euer Werck traget / so habt ein weiß Stück Holtz / darauf gebt eine Lage von dem Turnesol, um zu sehen / ob es allzubraun ist / es ist besser / man lege es Anfangs dünne oder klar auf / als daß man es zu braun mache / ja die Farbe hält auch besser; wenn ihr nun eure Farbe aufgeleget / so waschet sie mit dem Turnesol-Wasser / das ist zu sagen / daß ihr mehr Wasser in die Farbe thut / euer Werck zu waschen / wenn es nun trocken / so poliret es mit einem Zahn / hernach fürnist es / so werdet ihr schön violbraun haben; Seyd aber eingedenck / daß diese Farbe auf weiß Hols gelegt werden muß / sonsten würde sie nicht schön seyn.

Ein anderes Violbraun.

Nehmet rothes Wasser von besagtem Fernebock / darein thut ein wenig Kupfferwasser; wollet ihr es wol braun haben / so muß man ein wenig mehr darzu thun / lasset es ein klein wenig sieden / und thut euer Holtz in besagtes Alaun-Wasser / und lasset es ein wenig trocknen hernach reibet mit dieser Vermischung 3. oder 4. mal euer Holtz mit einer Bürsten: Wenn es trocken ist so reibet es wol mit einem Zahn / so wird es glänzend werden.

Gelbe Farbe.

Nehmet Turnesol, thut es in ein wenig Wasser zu weichen / hernach nehmet gelbe Farbe (Fleurée) reibet die auf einem Marmorstein / mit dem gedachten Turnesol-Wasser / und thut es in ein Geschirr mit ein wenig klaren Leim / und lasset es über dem Feuer warm werden und zergehen / nehmet einen Pensel / und bestreicht euer Holtz / wenns trocken ist / so macht es glatt mit einem Zahn.

Zu grüner Farb.

Nehmet Spangrün / reibet es zu Pulver / mit starckem Wein-Essig / und thut 2. Untzen Vitriol darzu / und lasset euer Spangrün darinnen weichen / wenn es nicht genug grün ist / so lasset es länger stehen / und verfahret damit wie oben.

Gläntzend weiß zu machen.

Nehmet feine Englische Kreiden / reibet sie klein auf einem Marmorstein / und lasset sie ein wenig trocknen / hernach nehmet davon / so viel als euch beliebet / und setzet es in ein klein erden Geschirr / mit feinem klaren Leim übers Feuer / und hütet euch / daß es nicht gelb-roth werde: Wenn es ein wenig warm ist / so bestreichet damit euer Holtz / und lasset es ein wenig trocknen / hernach leget euer Weiß darauf mit einem Pensel / eine Lage oder zwo; wenn es wol trocken / so nehmet Schafftheu / und reibet es fein sittsam / wenn es wohl trocken und sauber / so polirt es mit einem Zahn.

Eine Farbe die sich auf Purpur ziehet.

Wann ihr euer Turnesol, wie oben gedacht/ eingeweicht/so thut von der bereiteten Bresilienholtz-Farbe darzu/ die mit Kalch-Wasser gekocht ist/ so werdet ihr eine Purpurfarbe haben/ die ihr wie die andern auftragen könnet; Alle Farben müssen gefürnisset werden/ so wol das Holtz schön zu machen/ als die Farbe zu erhalten.

Gemarmelt Holtz nach zu machen.

Nehmet einen Eyerdotter/ schlaget den mit Wasser/ biß man damit schreiben könne; hernach nehmet von diesem Eyerdotter mit einer geschnittenen Feder oder Pensel/ und macht damit Adern auf das Holtz/ als euch beliebet/ welches nicht geölet seyn muß; und wenn es ein paar Stunden getrocknet/ nehmet ausgelöschten Kalck mit Wein/ mischet es wohl untereinander/wie einen Schlamm/und traget es mit einer Bürsten auf euer Werck/ wenn es nun trocken/ so reibet es mit einer starcken Kratz-Bürsten/ damit alles mit dem Eyerdotter abgehe/hernach treibet es mit einem Stuck neuer Leinwand/ und poliret es. Wenn es poliret ist/ so fürnist es/ so werdet ihr gar annnehmlich gemarmeltes Holtz haben.

Holtz-Gefässe wie Porcellin zu machen.

Die Gefässe müssen gedrehet seyn/ wie die Natürlichen/ es ist nichts daran gelegen/ von was für Holtz dieselbigen gemacht seyn/ nur Cirnen-Baum ausgenommen/ weil dasselbige sich verdrehet/ und unbeständig ist. Erstlich muß man es mit Leimwasser bestreichen/ hernach 3. oder 4. mal fein eben weiß machen/ darnach mit einem feuchten leinen Tuch fein glatt machen/ folgends mit dem Schafftheu reiben/ hernach 2. Lagen eine nach der andern auftragen/ von Bleyweiß/ so mit Terpentin-Oel und weissen Fürniß angemacht/ auf einem Täfelein mit einem Messer/ und ein wenig Schmalt darunter gemischet/ damit es nur eine etwas blaulichte Farbe bekomme. Was das Bleyweiß anlanget/ das muß man mit reinem Wasser auf das feineste als immer seyn kan/ abreiben und trocknen lassen/ hernach wann man es nöthig hat/ davon auf ein Täfelein nehmen. Wann diese letzte Lage des Weissen wol trocken ist/ so zeichnet euere Figuren/ die ihr wollet/ darauf mit Schmalt/ der sehr fein/ und mit Terpentin-Oel auf dem Täfelein vermenget ist; Hernach/ wann ihr ihn auf die Geschirr tragen wollet/ so benetzet die Spitze des Pensels in dem Fürnis/ solchen mit dem Schmalt zu vermischen; Man muß sich hüten/daß/ wenn man den Schmalt mit Fürnis vermischet/ daß es nicht hart wie ein Fels/ und gar schwerlich aufgetragen werden könne; Man muß es nur auf die Spitze des Pensels nehmen/ nachdem man arbeitet/ und klar oder dünne genug gebrauchen/ hernach noch einmal an den Orten/ da die Figuren schattiret werden müssen/ und ein wenig dicker/ wenn es trocken/ und die Figuren nicht vollkommen wären/ noch einmal dieselbigen ein wenig berühren.

Eben/ oder Eiben-Holtz nach zu machen.

Man muß fest und starckes Holtz/ das ohne Adern ist/ nehmen/ als das Birnbaum-Aepffelbaum- oder Ahornbaum-Holtz ꝛc. das muß man schwartz anstreichen/ und wenn es wol schwartz ist/ mit einem Stuck Tuch reiben/ hernach muß man eine kurtze Bürste/ von Binsen/ haben/ die an der Spitze zusammen gebunden/ und geschmoltzen Wachs in einem Topffe/ mit ein wenig Schwärtze zu schwärtzen/ und wenn es wohl untereinander vermischet/so netzet die Spitze von euerer Bürsten/ in diesem Wachs/ und reibet es ein/ hernach bürstet euer geschwärtztes Holtz/biß es glänzet wie Ebenholtz/ und reibet es mit einem Tuch und mit schwartzem Wachs; Es muß aber das Holtz fein glatt und gebührend abgerieben seyn.

Ebenholtz nachzumachen ist der Stech-Palm am bequemsten/ davon ihr euere Arbeit machen könnt/ thut dieselbige in die Kuffen eines Hutmachers/ wenn sie Hüte färben/ biß euer Werck das Schwartze wohl in sich gezogen. welches ihr erkennen könnet/wenn ihr einen Span abschneidet/ wenn es so tieff als einen Groschen durchgedrungen ist/ so ists genug dann nehmet es heraus/ und lasset es im Schatten trocknen/ dieweil es das Wasser in sich gezogen/ hernach poliret es mit einem Eisen/ den Unflat der Farbe wegzunehmen/ hernach mit Schafftheu/ Kohlenstaub und Baum-Oel. Das Holtz von Tunis, ob es schon zart/ so läst es sich leicht und schön poliren mit einem Wolffszahn/und schneidet sich besser als Ebenholtz.

Schwartz poliert zu machen.

Nehmet Lampen-Ruß/ reibet es auf einem Marmorstein mit Gummi-Wasser/ wenn es wohl gerieben/ thut es in ein irden Gefäß/ hernach tragt es mit einem Pensel auf Holtz/ wenn es trocken/ so poliret es mit einem Zahn/ so wird es schön.

Auf eine andere Weise.

Nehmet gute Dinte mit kleinen Stücklein Eisen/die fein rostig sind/ lasset sie etliche Tage weichen/ hernach reibet euer Holtz damit/ so wird es schön und durchdrungen seyn/ das polirt mit einem Zahn.

Silberfarbes Holtz zu machen.

Nehmet Fraueneiß und stosset es in einem Mörsel/ biß es zu Pulver worden; hernach thut darzu klares Wasser/ reibet es damit/ biß es zu einer Farbe werde/ und thut es in ein irden Geschirr/ und waschet es 2. oder 3. mal/ biß es gantz sauber sey/ und thut eines Daumens groß Leim darzu/ lasset es über dem Feuer erwärmen/ und traget es auf euer Holtz mit einem Pensel. Wenn es trocken/poliret es mit einem Zahn.

II. Spiegel zu machen.

Man kauffet wo man will/ ein Spiegel-Folium, so wie geschlagen Bley aussiehet/ dieses wird so groß geschnitten/ als das Glas/ so man hat/ das Glas macht man auf der Seiten/ darauf es aufgeleget werden soll/ mit Kreide bestrichen/ wohl rein/ alsdann nimmt man des weissen Queckssilbers/ thut es in ein Tüchlein/ stöst es klein wie Mehl. Dieses streue auf gemeldtes Folium ein wenig/ theile es mit Baumwolle wohl aus/ biß daß das Folium gantz glatt worden/ und man von Mercurio nichts mehr siehet/ der sich gantz in das Folium hineinziehet/ alsdann schütte man reichlich Queckssilber

auf

auf dieses Folium, theile dieses auch wohl aus/ über das gantze Folium mit Baumwolle/ oder mit einem Hasenfuß/ darnach nimm ein glattes Höltzlein / streich den Schaum des Queckſilbers (denn das beſte wird ſich in das Folium hinein gezogen haben) damit ab. Iſt es einmal nicht gut genug / ſo ſchütte wieder Queckſilber darauf / und ſtreich es alſo nochmals ab, wenn kein Queckſilber-Schaum mehr drauf/ ſo leget man das Glas auf das Folium, leget etwas ſchweres darauf/ und läſſet es 2. 4. oder 6. Stunden ſtehen/ ſo iſt es fertig. Das Folium muß man unterlegen mit ungeſchlagenen Papier / damit das Queckſilber nicht ablauffe.

III. Fell und Leder ſchön zu vergülden und zu färben.

Nimm vier Pfund Lein-Oel / kochs in einem verglaßten Geſchirr/ ſo lang biß eine darein getunckte Feder verbrennet / miſche 16. Loth Tannen Hartz darunter/ 16. Loth Fürniß/ 8. Loth Aloes/ alles rein geſtoſſen/ rühre es ohne Unterlaß / und koch es / biß es einem Syrup gleich worden / wann dieſe Farb zu hell oder zu liecht wäre / ſo miſche 3. oder 4. Loth mehr Aloes darunter/ und minder Fürniß / ſo wird die Farb ein wenig dunckler / und dem Gold ähnlicher/ und wann es gnug gekocht / ſo nimm es vom Feuer/ daß keine Flamm drein ſchlage / ſonſten würde alles verbrennen / ſeihe es alſo heiß durch einen Sack/ behalt es auf je ſchöner es färbet.

Eine andere Art Fell zu vergülden/ Umhänge oder Taperen daraus zu machen.

Nimm drey Pfund Lein-Oel/ Colophonien/ Fürniß/ ana 1. Loth/ geſtoſſenen Saffran / miſch es durcheinander / und koch es ſo lang/ biß eine Hüner-Feder darein getuncket/ und wieder heraus gezogen/ verbrennet/ alsdann nim es gleich vom Feuer hinweg/ und miſch allgemach drunter ein Pf. geſtoſſen Aloes/ und rühr es mit einem Stecklein gemächlich um/ damit es nicht überlauffe / und wo es überlauffen will/ ſo nimm es gleich vom Feuer hinweg/ biß es ſich wieder geſetzet / dann ſtell es wieder übers Feuer / und koch es ſo lang/ biß ſich alles wohl durcheinander vermiſcht/ nimms dann wieder hinweg / und wann es ſich ein wenig geſetzet / ſo ſeihe es durch ein Tuch/ und behalts in einem Geſchirr. Wann du nun die Fell oder Leder vergulden willt / ſo überziehe / oder verſilbere ſie anfänglichen mit ſilbernen oder zinnernen Blättlein mit Eyer-klar oder Gummi-Waſſer. Streich ſie hernacher an mit obiger Salbe/ ſo werden ſie gleich ſchön Goldfarbig / laß ſie an der Sonnen trocken werden / drücke oder mahle darauf/ was dir beliebet/ ſo werden ſie recht ſchön.

Fell blau und Rauhwerck zu färben.

Erſtlich ſchmiere die Fell / waſche ſie wohl/ drucke oder preſſe ſie wohl aus / dann nimm Attich oder Holderbeer/ koche ſie in Alaunwaſſer / ſtreich die Fell an/ hernacher wann ſie trocken worden/ ſo ſtreiche ſie wieder an / und laß abermal trocknen/ waſche ſie mit Waſſer ab/ ſtreich das Waſſer mit einem Meſſer ab/ und beſtreiche ſie nachmahln mit der Farb / wie vorhin/ ſo ſind ſie ſchön.

Oder: Nimm Safft von blauen Korn-Blumen/ netze dann das Leder mit Alaun und Harn / und färbe das Leder mit dem Safft.

Eine andere Art.

Reibe die Fell mit Hülſen von denen ſchwartzen Weintrauben / ſo lang/ biß ſie braun werden / dann menge geſtoſſenen Indich darauf / reibe ſie wohl/ waſche ſie/ und laſſe ſie wieder trucken werden/ und glätte ſie / du kanſt auch den Indich mit rothen Wein temperiren / und damit die gewaſchene Fell färben/ ſo werden ſie ebener maſſen ſchön blau.

Ein Fell Laßur zu färben.

Nimm eine Materie Boccadeum genannt / auf ein jedes Fell drey Untzen / und leg ſie in ein Geſchirr / worein eine halbe Maaß Waſſer gehet / laß es eine Nacht durch ſtehen/ thue ſolches auch zum zweytenmal / doch laß es das letztere mal nicht ſieden/ ſondern nur warm werden / nimm ſodann einen Pinßel von Schweinebörſtern / und färbe das Fell zweymal damit.

Ein Fell roth zu färben/ wann es auch ſchon auf Sehmiſch bereitet iſt.

Nimm ein Sehmiſch bereitetes Fell / waſche es in Waſſer ſehr wohl/ ſo ward es die Calcina beſſer leiden können / und das Waſſer bleibet auch klar / weiche es hernach acht Tag lang in einer Laugen / und nimm ſodann eine Untzen Stein-Alaun/ und temperiers mit geſottenem Waſſer/ und wanns geſotten iſt/ ſo laß es kalt werden/ oder thue ein wenig kaltes Waſſer darein/ lege darnach das Fell in einen Keſſel / waſch es damit und laß in gemeldtem Waſſer acht Stund lang ſieden / nimm es wieder heraus/ und druck das Waſſer davon / nimm darnach den dritten Theil von einer Untzen geſchabten Fürniß/ laß es auf den Abend in warm Waſſer weichen / und am Morgen laß ſieden mit mehrerm Waſſer / nachdem es dich dünckt genug zu ſeyn; Nimm darnach ein Viertel von einer Untz gemachten Alaun / der weiß ſey / und den achten Theil vom geſchmeltzten und geſtoſſenen Alaun / thue alles zuſammen / mit dem Fürniß in einen Keſſel/ und laß ſieden/ biß der dritte Theil eingeſotten/ oder auch wenig mehr/ und auf eine jede Untz Fürniß thue ein wenig Waſſer / laß diß alles durch ein Sieb gehen/ hüte dich aber / daß nichts vom geſchabten Fürniß darein komme/ das Fell möchte ſonſt Flecken bekommen. Reibe hernacher das Fell mit denen Händen / thue von dieſer Farb ein wenig in ein reines Geſchirr/ nicht auf einen Hauffen/ ſondern fein gemach/ es muß auch kalt werden / fahre fort hinführo mit eintuncken und wieder auswinden ſo lang/ biß es dich düncket roth genug zu ſeyn/ handthiere es darnach mit der Bürſten und dem Stein / wie du wohl wiſſen wirſt.

Oder: Nimm Preſilien ein Pfund/ und ſieds mit zehen Quart-Waſſer / welches über Nacht in Kalch geſtanden/ ſieds ein auf drey Quart Waſſers und färb das Leder an der Sonnen.

Die Fell schön Granatenfarb zu färben.

Schmeltz Stein-Alaun auf dem Feuer/ netze das Fell wohl darinnen/ laß es wieder trocken werden / nimm darnach geschabten Fürniß mit Glaß/ laß es im Wasser sieden/ und wann es wohl gesotten / so nimms vom Feuer/ und laß es kalt werden/ laß hernacher noch einmal sieden / wie vorhin/ und dieses solt du dreymal thun / auf die letzt/ wanns trocken ist/ so glätt es.

Die Fell schön grün zu färben.

Nimm einen Theil gefeilt Kupffer/ Salmiac 2. Theil/ temporirs mit dem Menschen-Harn/ so lang/ biß es wohl durchläufft / strecke die Haut an eine Ram / und färbe auf der Seiten/ da das Fell am Fleisch gestanden/ und laß es am Schatten trocken werden / so wird die Farb an der andern Seiten durchschlagen.

Oder nimm wohl zeitige Creutzbeerlein stosse/ sie / dann koche sie in Alaunwasser / nimm die Fell / welche zuvor geschmieret/ gewaschen und getröcknet/ tuncke sie in obgenannte Wasser zweymal / und wann sie wieder trucken worden / so färbe sie einmal mit der Farb/ von denen Creutzbeerlein / und einem wenig Saffran der in Alaun-Wasser gekocht / so werden schön grün.

Oder nimm Creutzbeerlein und Alaun/ jedes gleich viel / gieß Brunnen-Wasser darüber / biß es eines Fingers hoch darüber gehet / siede es darnach/ wann es gestehet / nimm die Fell / welche zuvor geschmieret / gewaschen und getrocknet worden/ reibe sie wohl mit dem gekochten Wasser; darnach reibe die Fell mit gestossenem Alaun/ nimm Schaffskoth/ der zu Pulver verbrannt / mische darunter ein wenig von dem gelben Wasser/ reibe die Fell auch wohl damit / hernacher wieder mit vorigen Wasser ab/ und trücknet sie hernach/ streich sie wieder mit obgemeldter Farb an / so sind sie schön und gerecht.

Schwartz Leder zu färben.

Nimm Linden-Kohlen / und temperiers mit Gummi/ oder nimm der grünen Nuß-Schalen/ und presse den Safft daraus durch ein Tuch / und wann das Leder bereitet ist / so streich es darauf / es wird schön schwartz.

Lederne Hosen zu schwärtzen / daß die Schwärtze nicht abgehe.

Reibe sie wohl mit Linden-Kohlen / durch die Händ gewunden/ so schadet ihnen kein Regen.

Den Carduan grün zu färben.

Nimm Carduan-Fell / glätte sie mit einem Bimsenstein / und schmiere sie mit Baum-Oel an/ und wann sie hernacher wol gewaschen/ so nimm drey oder vier Loth Gallöpffel/ so gestossen / lege sie eine Stund lang in warmes Wasser / darnach seihe es durch / lege den Carduan eine Stunde lang darein/ und reib ihn wohl mit den Händen / nimm ihn heraus/ drücke ihn wohl aus/ oder spanne jhn auf.

Wann nun dieses geschehen / so nimm Creutzbeerlein / die im Heumonat gesammlet werden/ weil sie noch grüne waren/ dürre und stosse sie / und mische vor ein jedes Fell darunter 4. Loth gestossenen Alaun / gieß siedend Wasser drüber / und wann es erkaltet / so gieß darvon samt denen Beerlein auf die Fell / und reib sie wohl mit der flachen Hand / misch auch nach dem Geißkoth darunter / gestossen/ oder zu Aschen gebrannt / und reib die Fell wieder damit/ wasche sie / und streich das Wasser mit einem Messerrücke wieder ab/ und spanne sie auf. Wann nun auch dieses vollbracht / so nimm wolzeitige Creutzbeer/ koche sie gantz eine weil in Alaunwasser/ und wann es wiederum kalt worden so reibe die Fell abermal wohl damit / und thue wiederum gestossenen Geißkoth darunter / hernacher wasche sie / und streiche das Wasser abermal mit einem Messer darvon / und wann sie darnach mit dem grünen Wasser mit einen Pinsel wieder angestrichen worden/ so laß sie trocknen; willt du aber sie dunckel haben/ so misch gestossenen Indig darunter.

Eine gar schnelle rothe Bereitung.

Laß das Fell einweichen / wasch es / und laß es am Schatten trucknen / an einer Stangen / wasche es mit Wein-Essig / schabe und streich es auf dem Ort/ gegen dem Fleisch / nimm hernacher gestossen Roßmeel/ oder Bärnzwibel / wirff es drauf / und wickle es in ein naß Tuch / laß eine Nacht oder länger stehen / strecke es darnach / und laß es trocken werden/ schabe es / wie oben gemeldt / so ist es fertig.

Daß das Leder/ wann man es schmieret/ nicht wieder hart werde.

Nimm zehen Pfund Wallwurtz in einem Eimer Wasser/ das halbe Theil eingesotten/ und das Leder damit geschmieret/ so wird es nimmer hart.

IV. Wie man die Rauhwaar auf mancherley Art färben soll.

Erstlich / must du die Haar tödten. Nimm ungelöschten Kalch und Buchaschen / ein Loth Alaun und Harn/ mische es untereinander / daß es wird wie ein dünner Brey / und streich es in die Haar / reib es wohl ein/ laß 4. Stund darinnen liegen/ und leg es darnach in die Sonnen / und laß es trocken werden/ und bürste den Kalch rein aus.

Zur rothen Farb.

Nimm ein halb Stübigen gute Laugen / und thue darein rothe Scheerwollen von gutem Tuch/ die beste die du bekommen kanst/ laß sieden thue darnach zwey Loth Alaun darein / und laß es noch eine gute Stund sieden / darnach thue ein Stück Veil-Wurtz hinein/ etwa in der Grösse / wie eine welsche Nuß/ und eben so viel ungelöschten Kalch / und laß 2. Stund sieden/ und eine Handvoll Saltz / so hat es genug setz es vom Feuer/ biß es laulecht wird/ daß es die Schmachsen erleiden können / drucke sie wieder aus / und henge sie auf/ daß sie trucken werden / wann dich aber düncket / daß es noch ein wenig Farb erleiden mag / drück es nochmalen ein / so wird es schön roth.

Eine andere rothe Farb auf Schmachsen.

Nimm Seiffensiehers Laugen/ die da gischet / und thue vor einen Groschen Alaun darein / laß eine Stund sieden / die Schmachsen müssen zuvor wohl geklopffet seyn in dem Harn / hernach laß sie wieder trocknen/ und bürste den Kalck-Stein rein aus/ dieses wiederhohle dreymal nacheinander; Wann sie nun

trocken

trocken und rein gebürstet sey / so trage die Laugen hernach auf / netze sie damit / und laß sie trucken werden.

Fell oder Schmachsen roth zu färben.

Nimm zu einem Viertel Schmachsen zwey Loth Alaun / gesotten in fliessenden Wasser / laß es ein wenig verschlagen / die Fell oder Schmachsen darein gedaucht / laß sie drey oder vier Stund darinn stehen / darnach aufgehenckt / nimm Regen-Wasser / verkläre es in einem verg'ästen Topff und mit einem Deckel zugedeckt / nimm 5. Pfund Rotländische Flecken / thue die in die Lauge / nebst einem Loth Gummi / wann es anfängt zu sieden / so nimm ein Holtz / das biß an den Boden reicht / und wann die Farb anfängt zu sieden / so rühre sie drey Stund aneinander / darnach thue sie vom Feur in ein steinern Gefäß / laß sie verschlagen / daß du die Hand darinnen erleiden kanst / dann drücke die Fell oder Schmachsen drinnen umher bey einer halben Stund / thue sie wieder heraus / dann henge sie auf / und laß sie trocken werden / und wann sie trocken worden sind / so lege sie in einen Keller / biß sie schmeidig werden.

Stein- Marder und Baum-Marder zu färben.

Nimm Röthe aus der Apothecken / brenn es wohl und halb so viel Pferd-Aepffel / stoß es durcheinander / und setz es auf die Marder-Kehlen / wie du weist / und mische es wieder rein heraus.

Eine sehr gute blaue Farbe auf Schmachsen.

Du must die Haar vor töden / dann nimm faul Wasser / und Weid-Aschen / und mache eine Laugen daraus / und seyhe sie gar rein / darnach nimm blaue Scheer-Wollen / die beste / die du bekommen kanst / und sied es wohl / gieß mehr zu / und thue mehr Wollen hinbey / laß es in die zwey Stund sieden / wann es nun halb eingesotten / so sihe / daß kein Fell darzu komme.

Eine schöne Farb auf Kürschen.

Nimm 8. Loth Galläpffel / acht Loth Kupffer-Wasser / vier Galitzen-Stein / das gestossen / halb eingesotten / und gleich aufgetragen / doch muß es zuvor wohl getödtet seyn.

Eine schwartze Farb auf Marder.

Nimm Schuster-Schwärtz / Silberglätt / misch es untereinander / laß es sieden / daß es dick wird / trag es auf mit einer Bürsten / und zwar zwey oder dreymal / doch müssen die Haar wohl getödtet seyn.

Eine gute Otter-Farbe.

Nimm ungelöschten Kalck / Buchen-Aschen / und Harn / misch untereinander / und trag es auf den Otter / und laß ihn einen Tag und Nacht ligen / hernacher wasch ihn aus in einem frischen fliessenden Wasser / diesen Kalck must du zu allen Farben haben / zu rothen und blauen Schmachsen / die laß vier Stund liegen / biß sie genug haben / wann du sie einschmierest / so wärme sie wohl ein.

Wann dir der Wurm in ein Futter kommt.

Leg Hopffen zwischen das Futter / so kommt der Wurm nicht leicht darein. Oder nimm Baldrian im Mayen gegraben / thut das seinige gleicher Maß.

Wie man allerhand Leder färben soll.

Leder Roth zu färben.

Nimm Presilgen ein Pfund / und sieds mit zehen Quart Wasser / welches über Nacht in Kalck gestanden / sieds ein auf drey Quart Wassers / und färbe das Leder an der Sonnen.

Blau Leder zu färben.

Nimm Safft von blauen Korn Blumen / netze dann das Leder mit Alaun und Harn / und färbe Leder mit dem Safft.

V. Bein auf unterschiedene Art zu färben.

Bein schön grün zu färben.

Nimm starcken Essig / und gieß ihn in ein kupfern Geschirr / nimm dann zerriebenes Spangrün / und Salmiac misch untereinander / und laß stehen / biß es grün werde / und lege nachgehends das Bein darein / so wird es schön grün.

Bein schön roth zu machen.

Nimm Bresil / sieds mit Alaun / lege das Bein darein / wann es siedet so wirds schön roth.

Ein Bein schön schwartz zu machen.

Nimm Erlen-Rinden / Hammerschlag / und Alaun / sied das Bein darinn / so wird es schön schwartz.

Von allerhand gefärbten Wachs.

Weiß Wachs zu machen.

Nimm lebendigen Schwefel / zerreibe selben wohl / zerlaß das Wachs / und rühr den Schwefel darunter / gieß hernacher das Wachs in Milch / so wirds weiß.

Das rothe Wachs zu machen.

Zerlaß das Wachs wohl / dann nimm unter ein Pfund / ein Loth wohl gerriebenen Zinnober / und ein halb Loth Terpentin / rühre wohl untereinander / thue eine Nußschalen voll Honig hinbey / und gieß es in ein reines Wasser / so ist es fertig.

Grünes Wachs zu machen.

Zerlaß das Wachs / und verfahre damit / wie mit den Grünen / nur nimm statt des Zinnobers / Grünspan / und wann es wohl untereinander gerühret worden / so gieß es aus in Essig.

Schwarzes Wachs zu machen.

Zerlaß das Wachs / und rühre Kühn-Ruß darunter / gieß es in ein warmes Wasser / und mache Kügelein daraus / du kanst auch ein wenig Lein-Oel darzu nehmen.

Andere zerlassen das Wachs nicht / sondern machen es nur in einem warmen Wasser weich / und vermischen es so dann mit Kühn-Ruß / und formen Kügelein daraus.

VI. Allerhand Fürnisse zu machen.

Einen schönen glänzenden Spick-Fürniß zu machen.

Nimm gutes Spick-Oel 2. Loth/ Mastix und Gummi Sandracca jedes 1. Loth / Cyprischen oder Venedischen klaren Terpentin ein halb Loth. Pulverisire oder reibe und mische den Mastix und Terpentin aufs subtilst und kleinste untereinander / nimm ein Kolben-Glas / thue das Spick Oel darein/ setze es in ein Balneum Maris, oder sonst in einen Kesselein mit Wasser übers Feuer/ mercke/ du must unten an den Glas-Kolben einen Ring von Bley binden / damit das Glas im Wasser bleiben und stehen kan; wann das Spick-Oel nun erwärmet/ so thue auch den Terpentin drein/ hernach auch die Pulver von Sandrak und Mastix / rühre es mit einem saubern Höltzgen um / biß alles recht zergangen / und sich auflöset. (Das Wasser in Balneo mag wohl gemach sieden oder kochen.) Wann es recht aufgelöset / so verwahre es in einem Glas/ wol zugebunden zum Gebrauch/ und wann er durch langes stehen etwas zu starck würde / so kan man nur / wann man etwas gebrauchen will / solchen in einen Schüsselein ein wenig über Feuer / oder in warm Wasser halten.

Ein ander Spick-Fürniß.

Nimm Spicköl 3. Loth / Sandrac 2. Loth/ Mastix 1. Loth / zerreibe den Mastix und Sandrac erstlich klein/ gantz trocken / hernach wasche solchen mit gutem Spiritu Vini, oder rectificirten Brandwein/ reib es auch damit / laß den Brandwein wieder vertrocknen / thue solches in das Spick-Oel / lasse es über sanffter Wärme darinnen solviren oder zergehen/ und so er der Fürniß zu starck würde / so thue nur noch ein wenig klares Spick-Oel darunter.

Hüte dich / daß du dergleichen Fürniß / nicht leicht zu einem andern Feuer oder Hitze / als heiß Wasser bringest/ wenn du ihn bereitest/ denn er entzündet sich leicht / und ist nicht zu löschen; Gestalt den unlängst / zu Nürnberg / ein wolgeachter Mann mit samt seiner Frauen/ wie auch Magd und Jungen/ elendiglich sich verbrannt haben/ also / daß sie sämtlichen in wenig Stunden sterben müssen/ indem sie einen dergleichen Fürnis/ in der Röhren des Ofens in ihrer Stuben bereiten wollen / welcher sich entzündet / und sie/ als diejenigen/ so löschen wollen/ wie gemeldt / beschädiget / dahero ich jederman um vorsichtig zu seyn/ hiemit nothwendig erinnern müssen.

Weisser Lacc-Fürniß.

Nimm auf 10. Loth rectificirten Brandwein/ der kein Phlegma hält / klein pulverisirten Gummi/ Sandracca 2. Loth / klaren Venedischen Terpentin auf 2. Loth / thue es zusammen in ein gutes Glas/ oben wohl mit gewächsten Papier und Rindsblasen/ setze solches in einem dreyfüssigen Topff mit warmen Wasser / unten auf dem Boden des Topffs soll Heu gelegt seyn / damit das Glas sanfft darauf stehen könne; stelle das Glas in den Topff / und den Topff über ein Kohlfeuer / also/ daß das Wasser darinnen starck siede und koche; lasse das Glas mit dem Fürnisse eine Stund oder drey in den kochenden Wasser stehen / damit sich der Sandrac und Terpentin in dem Brandwein recht auflöse / und mit demselben wohl vereinige / alsdenn geuß deinen Fürniß also siedend-heiß durch ein rein härin Tuch und verwahre solchen in einem Glas mit einem engen Hals/ wohl zugebunden / zu beliebten Gebrauch.

Dieses ist ein edler Fürniß / man soll auch mit diesem Fürniß nur die liechten und hellen Farben/ als weiß/ gelb/ grün/ blau/ hochroth/ item was versilbert und vergoldt ist/ überstreichen.

Eine andere Art von Lacc-Fürniß/ mit welchem man rothe und dünckele Farben anmachen / und folgends überstreichen und beglantzen kan.

Nimm hoch-rectificirten Brandwein/ welcher seine Probe hält / also / daß er/ wann man ihn auf Pulver geust und anzündt / dasselbige wegbrennt. Item/ wann man einen leinine Lappen darein dunckt und anzündt/ mit samt den Lappen reine verbrennt; Nimm/ sage ich / desselben ein gutes Pfund / reinen und wohlausgelesenen Gummi Lacca ein Viertels Pfund / reibe den Gummi Lacca klein / thue ihn in eine Phiole, geuß den Brandwein darüber/ lasse es ein paar Tag stehen/ doch alle Stunden einmal wol herum geschwenckt und gebeutelt; des dritten Tags hänge es über eine mässige Kohlen-Hitze / und lasse es so lang über der Kohlen hangen / biß sichs wohl auflöst/ und wann mans / im Glas schüttet daß es recht/ als ein dünner Leim/ das Glas herunter laufe/ wann solches geschehen/ und zu sehen / kan die Materia durch ein härin Säcklein gedruckt / und zu beliebigen Gebrauch aufbehalten werden.

Noch ein besserer Lacc-Fürniß.

Nimm den allerbesten und stärcksten Brandwein/ der/ wie oben gemeldt / das Pulver wegbrennt/ giesse desselben eine Kanne oder Maas/ über ein Pfund des bey einem Töpffer gantz weiß gebrannten Weinstein; lasse den Brandwein auf den Weinstein einen Tag stehen/ nur in der Stuben-Wärme/ doch daß der Brandwein wohl verwahrt seye / daß er nicht verrieche; giesse hernach den Brandwein fein sauber ab/ oder filcrire ihn durch ein Papier ; nimm desselben Brandweins ein Pfund weissen Agtstein 6. Loth/ Sandracca auch 6. Loth / Gummi Lacca 2 Loth / der Agtstein muß nicht von den Abgang Pulver / sondern von einem Stück / und im übrigen mit samt den andern Speciebus wohl ausgelesen seyn/ reibe sie alle drey gantz klein zusammen/ thue es in eine Phiole oder Glas-Kolben/ und geuß 3. Pfund Brandwein daran/ das Glas aber muß nicht gar die Helffte voll seyn/ rüttels und beutels eine gantze Stund herum/ lasse es hernach ein paar Tag stehen / doch daß es alle Stunden wieder ziemlich umgerüttelt werde; nach diesem kan es abgegossen/ und in einem andern Glas wohl

wohl verbunden/ zum Gebrauch verwahret werden. Was von der Materia im Glas zuruck bleibt/ kan man nur im selben stehen lassen und aufheben/ denn wann man den Fürniß von neuem machen will/ darff man nur die Helffte frisches Zeugs dazu nehmen.

Noch ein sonderlicher guter Lacc-Fürniß.

Nimm hoch-rectificirten Brandwein/der wie oben zugerichtet sey/ eine halbe Maaß; Gummi Lacca 4. Loth/ Sandraca 2. Loth/ weissen Agtstein 1. Loth/ Mastix ein Loth/ weissen Weyrauch ein Loth. Diese 4. Stücke sollen in einen steinern Mörsel aufs kleinste gerieben/ und hernach mit samt dem Brandwein in eine Phiole oder Kolben-Glas gethan werden; Welches Glas/ nachdeme du es aufs beste vermacht/ also/ daß nicht der geringste Dampff oder Geruch heraus kommen kan/ so setze es in die heisse Sonnen/ oder im Winter an den warmen Ofen/lasse es einen Tag oder vier stehen/ hernach setze es in eine warme Aschen-Capellen/und lasse es gar sittiglich ein paar Stunden gelinde kochen; So bald der Brandwein genugsam aufgelöst/ und als ein Fürniß in einer gelb-braunlichten Farb und ziemlich dicken Consistentz erscheinet; so giesse es also siedendheiß durch ein rein härines Tuch/und presse es mit zwey Höltzern (wie bey denen Apothekern gebräuchlich) fein wohl aus/ giesse es alsdann in ein gläsernes Gefäß mit einem engen Hals/ und verwahre es aufs beste verbunden zu deinem Gebrauch.

Lacc-Fürniß auf eine leichtere Art.

Nimm Gummi Lacc anderthalb Loth/ Mastix/ Sandracc, Agtstein/ jedes ein Quintlein/ thue es gröblich zerstossen in eine Phiole, giesse des starcken Brandweins darauf ein Loth/ setze es in die Wärme/ biß es sich wohl aufgelöset (was sich auflösen will) hernach durchgepresst/ und damit angestrichen.

Ein andere dergleichen.

Nimm auf ein Pfund des allerstärckesten Brandweins/ 6. Loth reinen und klein-gestossenen Gummi-Lacc, thue es in ein Phiolen-Glas/ schwäncke es etliche Stunden herum/ es muß aber das Glas nicht zu klein seyn/ denn sonst würde es zerspringen/ wann es genug gerüttelt/ setze es an die Sonne/ oder auf den warmen Ofen/ auf einen Strohe-Ring/ laß es etliche Tag stehen/ alsdenn durch ein härines Tuch gezwungen/und in einen andern Glas wohl verwahret aufbehalten.

Noch einen dergleichen guten Fürniß.

Nimm auf ein Pfund des allerstärckesten Brandweins/ 6. Loth reinen Gummi Lacc, thue es gröblich zerstossen in den Brandwein/ beutels oder rüttels eine Stund herum/ lasse es hernach in einem Balneo Maris eine Stund kochen/ seihe es also warm in ein anderes Glas/ und gebrauchs nach Belieben.

Noch einen Lacc-Fürniß zum Glantz geben.

Nimm Gummi Lacc, und Sandracc jedes 2. Loth/ ein halb Näsel hoch-rectificirten Brandwein dran gegossen/ und wohl vermacht 3. Tag an der heissen Sonnen stehen lassen (oder sonst in gleichmässiger Wärme) es darff nicht gebeutelt oder geschüttelt werden.

Eine andere Art des besten Glantz-Lacc-Fürniß.

Nimm hoch-rectificirten Brandwein/ filtrire denselben durch calcinirten Weinstein/ nimm hernach weissen Agtstein Gummi-Lacc- und Gummi-Sandracc jedes anderthalb Loth/ solches wohl ausgelesen und klein gerieben/ thue es in ein Kolben Glas/ geuß den filtrirten Brandtwein drüber/ rüttels etliche Stund herum/ laß hernach 3 Tag in der Wärme stehen/zwing es durch ein anders Glas/ und brauchs nach deinen Belieben.

Eben dergleichen.

Nimm Sandracc 2. Quintlein/ Gummi-Lacc 4. Quintlein/ giesse darüber des stärcksten Brandweins/ rüttels herum/ stells im Sommer an die Sonne/etliche Tage/ zwings durch ein härines Tuch und verwahrs zum Gebrauch/ dieser Fürniß dienet wohl auf Holtz und die Farben anzumachen.

Einen sonderlichen geheimen und künstlichen weissen oder hellen Lacc-Fürniß zu machen.

Nimm Gummi Elemi, Gummi Animi (man kan solche in allen Apothecken haben) weissen Weyrauch und weissen Agtstein/ jedes ein Quintlein; es muß alles schön rein und wohl ausgelesen seyn/ stosse oder reibe es klein/ thue es in ein Glas/ und koche solches in destillirtem Essig/ giesse hernach den Essig ab/ und wasche die Materi wohl mit reinen warmen Wasser/ so wirds gantz weiß scheinen/ laß trocknen/ und reibs wieder klein; thue noch dazu ein ein Quintlein Gummi/ Dragant/ und 2. Quintlein weiß-crystallinischen Zuckercandel/ auch klein-gerieben/ thue es in ein ziemliches Phiolen Glas/ in welchem 1. Pfund hoch-rectificirter Brandwein ist/ trage es allgemach hinein/ wann alles hinein getragen/ so rüttle es eine gantze Stund herum/ setze es hernach ins Balneum Maris, und wann dasselbe anfängt zu sieden/ so lasse es noch ein paar Stunde stehen/ alsdenn wieder erkalten/ und einen Tag oder 3. ferner stehen/ hernach abgegossen/ und so viel man kan durchgezwungen/ ferner in einem reinen Glas mit einem engen Mundloch wohl verwahret/ zum Gebrauch behalten.

Diesen Fürniß auf eine andere und noch geheimere Art/ solche als ein Spic-Fürniß zu verfertigen.

Nimm die obige Materien/ tractire sie erstlich mit destillirten Essig allerdings wie oben / thue auch dazu den Tragant und Zucker / zerreibe/ wann alles trucken/ gantz klein/ hernach nimm reines und gantz klares und helles Spic- oder Terpentin-Oel ein Pfund/ nimm auch klaren Cyprischen Terpentin 6. Loth/ thue es zusammen in einen starcken Glas-Kolben/ und setze denselben mit einem kleinen Bley-Ring versehen / in ein warmes Balneum, wann nun das Balneum, anfahet zu sieden / der Terpentin auch zergangen/ und ziemlich warm zusammen worden/ so thue nach und nach die andere klein-geriebene Species darein / rühre es wohl mit einer reinen hölzernen Spatel um/ und lasse es eine Stund 3. oder 4. in kochendem Balneo, hernach nimms heraus / und verwahrs in einem andern Glas / so wirst du einen schönen klaren und raren Fürnis haben/ der zu vielen Dingen mit grosser Zierd und Nutzen kan gebraucht werden.

Einen künstlichen Fürniß/ das Blaue und andere gemahlte Colcuren / wie einen Spiegel gläntzend zu machen.

Ist ein Kunst-Stückgen/ so noch wenig Mahlern bekandt/ der Proceß ist also: Was du willt blau mahlen/ mit Oel-Farben/ daß es wie ein Spiegel gläntzen soll/ das untermahle erstlich mit Indich und Weiß / doch daß Terpentin-Oel unter dem Indich sey/ sihe/ daß es dir schön gerathe / und nicht im Anfang verderbe / und so es getrocknet / so höhe und tieffe drein/ nach deinem Gefallen / laß es wieder trocken werden/ brauche hernach diesen Fürnis / die Bereitung desselben ist also:

Nimm klaren Cyprischen Terpentin ein halb Loth/ Sandracc 1. Loth/ Mastix auch 1. Loth / den Sandracc und Mastix reibe aufs kleinste / alsdenn nimm 2. Loth Spic-Oel / 1. Loth Terpentin-Oel/ thue es nur in ein Zucker-Glas / lasse den Terpentin darinn auf der Wärme zergehen/ thue des gepulverten Gummi auch darunter / setze das Glas in eine Pfanne mit Wasser/ laß das Wasser über dem Feuer auf einem Dreyfuß allgemach kochen/ etwan auf eine Stund/ so wird schon alles wohl zugangen seyn/ und sich zusammen vereinigt haben / laß es denn erkalten/ und hebs in einem Glas / mit einem engen Hals / wohl verwahrt / zu folgendem Gebrauch auf.

Gebrauch.

Wische erstlich das obbemeldte untermahlte Stück / mit einem reinen Läppgen trocken ab / alsdann nimm eine liechte Smalten auf deine Politen/ so viel du bedarffst / das Blaue damit zu lasiren / mache selbe mit gelehrten Fürnis wohl dünne / und lasire also auch fein dünne mit einem guten und saubern Porst-Pensclein / über das Gemahlte; lasse es trocknen / dann es trocknet innerhalb 3. Stunden; stelle es nur in ein reines Ort / daß kein Staub darauf falle / lasire wieder darüber/ solch lasiren soll zu 7. mal geschehen/ und allzeit getrocknet / so wirst du darinnen als in einen Spiegel alles / was du davor hälteſt/ sehen können/ so du es noch glänzend- und gläserichter haben willt / kanst du nur öffter darüber lasiren / nemlich ein 12. oder 16. mal / doch daß es allezeit dünne wie der Smalten vermischt aufgestrichen / auch allezeit wohl getrucknet werde/ du kanst auch wo du willt/ mit Weis darauf spielen/ es wird ein überaus schönes und ergötzliches Ansehen bekommen.

Allerhand von harten Holtz (als Ahorn-Birn-Nüß- und Pflaumen-Baum-Holtz) bereitete Tischer-Arbeit/ item/ Stäbe und dergleichen mit dem Lacc-Fürniß/ auf Schiltkrotten Art zuzurichten / also/ daß es weder von scharffen Wassern oder von Oel abgehe / und Schaden nehme.

Überstreich dasjenige Stück / so du machen willt mit einem Lacc-Fürniß/ dergleichen vornen beschrieben seyn / darnach überstreichs mit Mennig/ so die Helffte mit Rausch gelb vermischt/ aber auch mit Lacc-Fürniß angemacht sey / wanns trocken/ überfahrs wieder einmal 2. oder 3. mit Lacc Fürniß / doch allemal zuvor trocknen lassen / überschab es alsdenn mit einem trocknen Schafft Heu. Ferner nimm Drachen-Blut (ist ein rother Gummi) stoß und reibs klein / machs mit dergleichen Fürniß dünne an / rührs um / zwings durch / so du willt / doch ist solches so nöthig nicht/ hebs in einem Gläslein wohl verwahrt auf / denn je länger es stehet/ je schöner es an der Coleur wird / hiemit kanst du Wolcken über das überstrichene Stück machen/ doch muß von den gelben noch viel durchscheinen/ wo du nochmal auf das Gewölcke dupffst so wird dasselbe dunckler / du kanst auch mit dergleichen Fürniß Bein-Schwärtz / oder nur Kupffer-Drucker-Farb / oder auch Indig oder Umbra / oder Indianische Dinte anmachen / und zum Theil mit dem Drachen-Blut miſciren / damit kanst du es noch dunckler vertieffen / du musts aber allzeit trocknen lassen / alsdann nimm Pimsstein / laß ihn wohl durchglühen / stosse ihn gantz klein / nimm Schafftheu / legs in frisch Wasser / duncks alsdann in gepulverten Pims / polire oder reibe es glatt nach deinem Gefallen ꝛc.

Wann es dann glatt genug ist/ so reibe es starck mit einem reinen wüllenen Lappen. halts über eine gelinde Glut / und überfahre es einmal 5. oder 6. mit dem Glantz-Fürnis; gib aber acht / daß ihm nicht zu heiß zu gehe/ sonst fahren Blattern auf / laß es wohl tronen / nimm alsdenn Zinn-Aschen mit Baum-Oel abgerieben/ und Jucht-Leder polliers damit/ letzlich nimm etwas Zinn-Aschen auf die Ballen der Hand / und reib es/ biß es gantz genug hat/ denn es muß wie ein Spiegel gläntzen.

Man kan es wol mit halber Mühe machen/ aber daß es so schön werden soll/ das ist nicht/ gleichwohl

wohl wird die Ubung manche Vortheile und Verkürtzung der Arbeit an die Hand geben.

Man kan auch andere Farben dabey thun/ wie es ein jeder haben will/ weil man doch nicht alles beschreiben kan.

Rothe oder Coralien-Arbeit.

Gründe das Stück wie obiges / überstreiche es auch einmal oder 4. mit Mennig/ allemal getrocknet/ hernach einmal oder 6. mit Zinnober/so auch mit diesem Fürniß/ oder / welches noch besser / mit lichterm oder hellerm Fürniß (wie oben zu machen gelehrt) muß angemacht werden; wann das geschehen / schabe es mit Schaaftheu / überstreiche es wieder mit klaren Fürnis/einmal oder 8. oder 9. verfahre ferner / wie erst mit der Schildkrotten-Arbeit ist vermeldet worden.

Auf dergleichen Art und Weise kan man Thresoren / Betten / ja gantze Zimmer zu richten / auch mit Gold darein mahlen / es hat ein recht Fürstliches Ansehen.

Mit Gülden- oder Hautschischen Streu-Glantz auf dergleichen zu verfahren.

Erstlich bestreich deine Arbeit einmal oder 2. mit Lacc-Fürniß / hernach reibe auch Cölnische Erden oder Gummi-Gütte mit dergleichen an / diß muß ein solcher Fürniß seyn/ der fein helle ist / streiche auch darmit deine Arbeit einmal oder 2. an/ laß es trocknen/ alsdenn verfahrs mit lautern Fürniß / und zwar nur an einem Ort/ siebe deinen güldnen Glantz darauf/ bestreiche wieder einen Theil/ und wieder Glantz darauf gesäet / und das so lange/ biß deine Arbeit gantz bestreuet ist; mercke/ wann man zu viel auf einmal mit Fürniß überstreiche / so würde derselbe theils vertrucknen/ und der Glantz nicht hafften können / wann es nun gantz bestreuet ist / so nimmt man ferner klaren Fürniß / und überstreicht die Arbeit 16. mal damit / alsdenn polirt / oder reibt mans mit Schafftheu und klar abgeriebenen Pims/ wohl ab/ ferner einmal oder 6. mit Fürniß überstrichen / und mit Zinn-Aschen poliert/ wieder etlichmal überstrichen/ und noch einst mit Zinn-Aschen poliert/ so ist es fertig.

Wie man die liechten Farben/ die man mit hellen Lacc-Fürniß überziehen will/ zu richten soll.

Weiß Bleyweiß soll man nur klein reiben / mit Milch anmachen/ und die Arbeit einmal oder drey mit überstreichen; Grünspan wird mit halb Milch / und halb starcken Brandwein gerieben/ und auf das Weisse getragen / auf die Art / die einem jeden beliebt; mit Safftgrün kan man den Grünspan vertieffen; blaue und gelbe Farben werden eben wie grün angemacht / und damit nach Willen verfahren; zu aller dergleichen Arbeit wird der weisse Fürniß gebraucht/ auch wann solche so weit gethan / einmal 10. oder 12. darüber gezogen / alsdenn mit Zinn Aschen gläntzend gemacht / allerdings wie oben ausführlicher gelehrt worden.

Stäbe auf Spanische oder Indianische Rohr-Art mit Lacc-Fürniß zu machen.

Nimm Gurckmehl / thue solches in ein Glas/ geuß starcken Brandwein darüber / laß 24. Stund in ziemlicher Wärme stehen / alsdann seihe es durch ein Tüchlein.

Gründe deine Stäbe / wie droben bey der Schildkrotten-Arbeit gemeldet / alsdenn mit diesen Gurckmeel / so mit Brandwein bereitet/ angestrichen / folgends mit Umbra/ oder gar mit Helffenbein-Schwärtz vertiefft / machs allerdings nach denen natürlichen Stäben / überstreichs mit Fürniß/ gleich auf die Art / wie droben bey der Schild-Krotten-Arbeit gemeldet worden.

Wie der Lacc-Fürniß von denen künstlichen Buchbindern / zu den allerzierlichsten Frantzebänden gebrauchet wird.

Erstlich / wenn das Buch mit Schaaf- oder Kalbs-Leder / welches bloß seine natürliche Leder-Farbe hat/ oder auch mit weissen Pergament überzogen ist / so wird es mit Fürniß überstrichen / und mit Farben wie droben bey der Schildkrotten-Arbeit gemeldet / besprenget / (einige überstreichens nicht zu erst mit Fürniß/ gehet auf Leder auch wohl an) auch ist die leichteste Manier / daß man das Leder nur mit Umbra besprenget aus einem Porstpenselgen/ und wanns trocken/ wirds mit Fürniß überzogen/ hernach mit einem Gerbstahl / womit die Goldschmiedt Silber und vergulte Arbeit auch breiten/ polirt oder glatt gemacht/ und endlich noch einmal oder etliche bey der Wärme mit Fürniß überstreichen.

Man kans auch mit allerley Farben punctiren und bemahlen / auch mit den Güldischen und andern Streu-Glantz / wie droben gedacht / zurichten.

Item/ mit Muschelgold / Silber oder Metall besprengen/ aber man muß keinen andern als einen liechten Fürnis darüber ziehen / sonst wird alsbald die schönste Lieblichkeit verdunckelt.

Man kan auch den Lac-Fürniß mit wohlriechenden Sachen perfumiren/ wornach man solchen nemlich gebrauchen will.

Ich gebe hier zwar einem jeden genugsame und warhafftige Anleitung / die Arbeit aber recht compendios zu machen/ muß allein die Ubung und Experientz lehren.

Wann diese und andere obige Arbeiten recht gemacht/ so kan dasjenige so also gemahlt/ vergultet/ versilbert oder metallirt / und mit dergleichen nach unserer Lehr wohlbereiteten Lac Fürniß etlichmal gebührlich überzogen ist/ weder von Oel noch Wasser / wanns auch gleich Scheidwasser wäre / keinen Schaden nehmen/und so es gleich besudelt/ oder von denen Fliegen bestuhlgängelt worden / so kan doch solches gleich/ als wann es von Glas wäre gar wohl wiederum gereiniget werden.

Ein nützlicher Fürniß/ den man zu allerley gebrauchen kan.

Nimm altes lauteres Lein-Oel 1. Pfund/thue es in einen Topff/ siede es mässig/ und verschaume es wohl/ thue alsdann darein Pimsstein/ und gebrandt Schaafbein/ so aufs kleinste gestossen / und durch ein Tuch gebeutelt seye / jedes ein Loth / rühre solches nach und nach mit massen darunter/ verschaume es denn wieder hernach / thue darzu 1. Loth klaren Cyprischen Terpentin / und wenn du ihn noch stärcker und besser haben willt / so thue noch 1. 2. biß 3. Loth reinen Mastix darzu/ wann solcher zergangen/ so hebe es vom Feuer / und bewahre es in einem Glas zu deinem Gebrauch.

Einen schönen Fürniß zu machen.

Nimm Augstein zerreibe ihn / leg ihn an die Sonnen in Lein-Oel/ laß ihn darinnen läutern/ siehs darnach miteinander / so ists gerecht.

Ein Goldfärbiger Fürniß.

Nimm Sandracca zwo Untzen/ Mastix zwo Untzen/ Goldglette ein Untze / Lein-Oel des allerkläresten/ in einem glasurten irdenen Topff 3. Untzen/ und lasse es kochen.

Verguldter-Fürniß.

Nehmet sehr feinen Zucker ein Pfund/ des feinesten Gummi eine Untze / Aloes Succorina zwey Quintlein/ stosset alles besonders/ hernach vermischet es mit Terpentin-Oel 8. Untzen/ druckt es durch ein leinen Tuch.

Fürniß zu Bildern oder Gemählden.

Nehmet Terpentin-Oel und Terpentin zusammen vermischet / und mit dem Finger umgühret / daß es wie ein Wasser werde.

Fürniß zu machen / der im Wasser nicht abgehet.

Nehmet des reinesten Lein-Oels/ thut es in einen verglasurten Topff über eine Kohlpfanne voll Feuer/ thut unter solchs Oel ohngefehr den 3ten Theil Hartz/ lasset es alles zusammen schmeltzen und gar gelinde aufwallen/ damit es nicht überlauffe. Das Oel wird Anfangs anzusehen seyn/ wie ein Rauch/ wann man aber fortfähret/ und es kochen lässt/ so verzehret sich der Schaum/ haltet also mit dem Feuer so lang an/ biß daß/ wenn ihr ein kleines Stöcklein nehmet/ mit demselben Oel/ so werdet ihr sehen/ daß es sich mit diesem Oel ziehet / als ein Faden / wie der Fürniß thut / und so dann nehmet es vom Feuer weg. Ist es noch allzu klar oder zu dünne/ müsset ihr wieder etwas Hartz von neuem darzu thun/ und mit dem Feuer anhalten/ daß es wieder aufkoche. Und wann das geschehen/ so könnet ihr euren Tisch überfürnissen/ und zur Sommers-Zeit an der Sonnen trocknen lassen. Dieser Fürniß hat eine solche Stärcke / daß/ wann man höltzerne Gefäß damit fürniset / kan ihr kein heiß Wasser verbrennen; Man kan ihn auch zu andern Sachen mehr gebrauchen/ man muß aber Fleiß anwenden/ daß man das Hartz gantz sauber habe und daß es lange Zeit im Kochen siede.

Einen Fürniß zu machen / damit man vergulden / und denselben an Schönheit treiben kan so hoch/ als man will.

Nimm zwo Untzen Gummi Lacca in Granis, ein halb Loth Sandrac / ein halb Loth Colophonium / stosse alles zu kleinen Pulver / thue es in eine halbe Maaß Spiritus vini rectificati, setz es in warmen Sand / über ein Kohlfeuer/ laß es zwey Stunden kochen/ oder so lange / biß es so viel möglich zergangen ist / wann es denn aufgekochet ist/ nimmt man es vom Feuer / und läst es kalt werden / so ist es bereitet / biß aufs durchsieden / und wann man dieses 4. oder 5. mal über Silber streichet/ wird es dem besten Ducaten Golde gleich. Will man ihn von Farbe höher haben/ so thut man/ ehe es noch aufkochen will / etwa ein Quintlein guter Curcuma, mit halb so viel oder weniger Drachenblut ins Glas/ lässet es darmit aufkochen / hernach / wenn der Fürniß kalt ist / seihet mans durch ein rein Tuch in ein ander Glas / so ist er bereit. Wann man ihn brauchen will / macht man ihn vorher ein wenig laulicht / so wird es desto schöner/ ingleichen/ wann man dasjenige / was man vergulden will / ein wenig erwärmet / so wird es desto besser.

Das Colophonium darzu wird also bereitet:

Nimm ein Pfund gut gemein Hartz / thue es in eine irdine Pfanne / die neu sey / setze es über ein Kohlfeuer/ laß es schmeltzen / rühre es bißweilen um mit einem Spahn/ laß es über dem Feuer stehen/ biß es nicht mehr knastert; wann denn das Wasser gantz heraus / und nicht mehr rauschet / so nimms vom Feuer/ seihe es durch ein Tuch auf einen Marmelstein / oder in einen reinen Hafen / laß es kalt werden/ so ist es klar und durchsichtig / und von diesem wiege ein Loth ab zu abgemeldter Arbeit.

Chinesischer Fürniß.

Nehmet ein Maaß Spiritus Vini, vier Untzen Gummi Lacca / vier Untzen Sandaracca 2. Untzen Colophonium / thut alles in ein fest-zugebundenes Glas / last es vier und zwantzig Stunden weichen / alsdann in einem Kessel mit warmen Wasser oder in Balneo Mariæ eine Stund kochen / giesse es durch ein sauber Tuch/ und laß es in einem fest-zugebundenen Glase erkalten.

Weissen Fürniß zu machen.

Nehmet ein Maaß Spiritus Vini, 6. Untzen sauber gewaschenen Sandracca, drey Untzen Venedischen Terpentin / ferner thut man damit in dessen Bereitung / wie im vorhergehenden gemeldet worden.

Rother Fürniß.

Nimm 1. Pfund Spiritus Vini, Gummi Laccä vier Unzen / fein Drachen-Blut auch vier Unzen / ein halb Loth rothe Ochsenzungen-Wurtzel / laß alles allgemach zergehen / und drücke es durch ein starck leinen Tüchlein.

Ein anderer rother Fürniß.

Nimm ein Seidlein Spiritus Vini, 2. Unzen zu Pulver gemachten Drachenbluts / 1. Unz rothe Ochsenzungen-Wurtzel / laß es 3. biß 4. Stunden zum längsten in der Wärme des Feuers stehen / hernach seihe es durch ein leinen Tüchlein / und thu dazu ein Seidlein des nachfolgenden klaren Fürniß / so wird er schön roth seyn.

Den klaren Fürniß zu machen.

Nimm eine Maaß Spiritus Vini, 3. Unz Gummi Lacca / ein Unz Sandaracca zu feinen Pulver gemacht / und laß es zergehen / hernach durch ein leinen Tuch gedruckt / und wenn es also solviret ist / so nehmets und lasset es 3. oder 4. Tage stehen / hernach giesset es aus / was oben auf stehet / welches klar seyn wird.

Saffran-gelben Fürniß zu machen.

Nimm ein Seidlein Spiritus Vini, anderthalb Unze Aloes succorinæ, dritthalb Unz Curcuma, machet alles zu feinem Pulver / und lasset es in Spiritu Vini, zergehen / wie oben gemeldet worden / hernach drucket es auch durch ein dickes leinen Tüchlein / damit es fein sauber werde. Hernach thut darzu einen dritten Theil einfachen Fürniß / und einen dritten Theil von dem rothen Fürniß / und mischet sie untereinander.

Einfachen Fürniß zu machen.

Nimm 2. Maaß des allerstärckesten Spiritus Vini, Gummi Lacca 1. Pfund / laß es bey mittelmässiger Wärme darinnen zergehen / biß es aufgelöset sey / alsdenn scheide es voneinander und seihe es durch ein sauber und starck leinen Tüchlein / damit das / was durchgehet / klar werde / was aber im Tüchlein zuruck bleibet / das taugt zu nichts mehr.

Fürniß von Mastix zu machen.

Nimm Hauseblasen / Gummi Arabicum / Storax. (Man kan es haben bey denen / welche die Dubleten leimen) Streich diesen Fürniß auf ein Glas / lege darauf ein Kupfferstück / so man auf dem Glase haben will / weil der Fürniß noch warm ist / daß es wohl anklebe / und kein Ort loß liege; die schwartze Seite leg auf das Glas; auf den Rücken streich Scheidwasser / und laß es 5. oder 6. Stunden stehen / so frisst das Scheidwasser das Papier hinweg / wasche folgends das Papier mit Wasser fein langsam ab / so bleiben die Figuren des Kupffers auf dem Glase. Man kan auch damit Glas leimen.

VII. Siegel-Wachs zu machen.

Rothes Siegel-Wachs zu machen.

Nimm ein halb Pfund gelbes Wachs / vier Loth Terpentin / zwey Loth geriebenen Zinober und ein Loth Baum-Oel / wann du aber solches Wachs im Winter machen willt / so must du 6. Loth Terpentin nehmen / damit handle also: Das Wachs laß zergehen in einem Tiegel / alsdann laß es stehen / biß es ein wenig kühl wird / darnach thue den Terpentin und Baum-Oel drein / rühre es um / hernach thue auch den Zinober drein / und rühre es abermal wol herum / wann dieses alles geschehen / so nimm die Form / und mache sie naß und truckne sie mit einem Schwamm ab / giesse darein das Wachs und lege darnach die Form in kaltes Wasser / so gehet das Wachs heraus.

Schwartzes Siegel-Wachs zu machen.

Dazu muß man eben diese Ingredienzien haben / nur daß an statt des Zinobers Kühnruß genommen wird.

Ein feineres Spanisch-Lack zu machen.

Nimm 4. Loth helles und klares Hartzes / 4. Loth Gummi Laccä / 1. Loth Wachs / 1. Loth Menig oder Zinober / 4. Loth Kreyde / mische alles wol durcheinander / und formire es wie oben gesagt worden.

VIII. Etliche Kütten zu machen.

Eisen-Kütten zu machen.

Nimm eine Maaß Feilspän / ein Pfund Kupfferwasser / ein Vierling gestossene Galläpffel / ein halb Maaß gestossen Glas / thue es in einen neuen Hafen / sied es mit Essig / und rühre es wohl untereinander, daß nichts überlauffe / und so es wohl gesotten / laß es 8. Tag im Hafen stehen / rühr es alle Tag ein oder zweymal auf / wann die Kütt wohl trucken / menge Leim / Bleyweiß und Fürniß darunter / reibs mit einem Stein durcheinander / darnach mit einem Pensel in die Riß oder Fugen gestriechen / es gibt eine saubere Kütte.

Wasser-Kütten zu machen.

Nimm Lein-Oel / Scheer-Pflocken / ungelöschten Kalck zwey grosse Löffel voll / gestossen Glas einen Löffel voll / gestossen Ziegelmehl auch einen Löffel voll / diese Stück zusammen wohl durcheinander gerühret / gibt eine Kütte / die 30. Jahr lang währt.

Stein-Kütte zu machen.

Nimm Baum-Oel / Unschlitt / Scheerpflocken / gestossen Glas / ungelöschten Kalck / Hartz / diese Stuck untereinander gemacht / ist eine gute Kütte ins Wasser zu den Steinwercken.

IX. Schön Türckisch Papier zu machen.

Erstlich muß man eine Form von Holtz machen lassen / die so groß ist als ein Bogen Papier / der Rand dieser Form muß ohngefehr 2. Zoll hoch seyn. Zum andern must du einen Kamm von messingen Drath haben / in welchem die Zähne oder Dräthe allemal so weit voneinander stehen / wie an dem Türckischen Papier zu sehen / oder wie es sonst beliebet. Alsdann nimm Gummi Tragant / gieß darüber ein gut Theil reines Wasser / lasse es weichen / dieses muß man so dünne machen / daß mans gar wohl durch ein leinen Tuch drucken kan; Also daß es nur wie ein starckes Gumini-Wasser ist / damit die folgende Farben darauf stehen können. Hernach geust man solches Wasser in die höltzerne Form / und tröpffelt hin und wieder die bereiteten Farben darauf; Wann nun die gantze Form über und über mit Farben versehen / so nimmt man den obgemeldten Kamm / und streicht solchen von oben biß zum Ende hinunter / so ziehen sich die Farben zusammen / und stehen gantz ordentlich / will man aber die Züge an beyden Orten Spitz zu oder auf und nieder haben / so fahre man nur mit dem Kamm in selbiger Linie wieder in die Höhe; will man aber etwas gedrehtes darauf haben / so nimmt man eine Feder / und rundiret damit / oder ziehet einen halben Zirckel / oder macht Figuren / wie einem jeden beliebet.

Ferner / was für Farben darzu gebraucht werden.

Nimm schönes Auripigment und Rauschgelb untereinander / das gibt Gelbe: Indig mit Kreiden abgetrieben gibt Hellblau; bloß Indig gibt Dunckelblau; Blau und gelb untereinander gerieben / gibt Grüne; du kanst / nachdem du eines oder des andern mehr nimmst / allerhand Grüne machen; Florentiner Lack wird zum Rothen genommen / schwartz wird nicht darzu gebraucht / und weiß ist nicht vonnöthen / weil das Papier solches hin und her selber giebt.

Wann die Farben darzu gerieben werden / müssen sie jede besonders aufs allersubtileste mit stärckem Brandwein gerieben / und in jede etwas vom Fischgall gethan werden; dabey dieses zu observiren / daß offtmals entweder die Farben gar zu weit auseinander gehen / oder aber manchmal wol gar in Tropffen wollen stehen bleiben; hieran ist bloß die Galle Schuld / daß entweder derselben zu wenig oder zu viel darbey ist; dann wenn zuviel darbey ist / so bleibts gerne stehen / ists zu wenig / so fliests zu sehr / das rechte Tempo aber kan man nicht vorschreiben / sondern es muß solches ein jeder aus der Ubung lernen. Wann nun dieses alles gethan / und die Farben nach Gebühr auf dem Gummi- oder Tragant-Wasser stehen / auch nach Gehör gezogen sind / so nimmt man gemein Drucker-Papier / feuchtet solches auf die Art und Weis / wie die Buchdrucker solches zum Drucken gebrauchen / und legt es auf die Farbe / druckets auch mit den Fingern fein an / damit das Papier die Farbe an sich ziehe / wenn nun solches gethan / so ziehet mans an untersten Rand heraus / damit sich das Gummi-Wasser abstreiche / und hänget es auf / Bogen für Bogen / damit es trocken werde. Wenn es nun wohl getrocknet / so nimmt mans herab / und bestreichets ein wenig mit Seiffe / hernach glättets oder planirt mans mit einem Glättstein / oder was ein jeder vor ein Compendium hat / denn der Glantz muß fast die schönste Zierde geben.

X. Ein trefflich Geheimnuß / Salpeter wachsend zu machen.

Man schläget Hütten auf / so hoch und groß als einem beliebet / zu jeder Hütte nimmt man 4. Seulen / die man mit Querhöltzern oben und auf den Seiten versehen / und mit Stroh oder Schindeln bedecken soll. Wenn also die Hütten fertig / lässet man herbey führen dicke / schwartze / fette Erden / die wir erst eines Schuchs hoch an allen Orten gleich aufgeworffen / und gantz eben gemacht / hierauf wird von gemeldter untereinander vermischter Materie etwan 3. Zoll hoch aufgestreuet. Wenn das geschehen / wird es mit einem darzu gemachten eisern Rechen wohl durcheinander gehackt und gemischet / und mit Menschen Urin aus einer Gieß Kanne / wie die Gärtner zu besprengen brauchen / begossen / wiederum wohl durcheinander gehacket / und noch einmal begossen / damit die Materie allenthalben wohl naß und angefeuchtet sey. Nach diesem wird abermal eines Schuchs hoch von der Erden darauf geworffen / und von den vorigen Materialien auch so viel / als vorhin gemeldet / und wieder mit Urin angefeuchtet; hierauf wiederum ein Schuh hoch Erde / auch von besagten Materialien darauf gethan / und wie vorhin begossen / dieses wird dergestalt continuiret / biß die Erde in 6. Schuh hoch ohne die andern Materialien auf einander stehe / zuletzt noch 3. Zoll hoch von der gemeldten vermischten Materialien darauf geworffen / durcheinander gehackt / und wie vormals begossen / und endlich noch oben darauf 4. Zoll Erde geschüttet und eben gemacht / und dieser Hauffen rund herum mit Schaf-Mist beschlagen / so ist der erste Hauffe fertig. Es muß aber ein jedweder solcher Hauffe drey Tag und Nacht stehen / alsdenn übereinander geworffen / und wieder wie vorhin / damit procediret werden. Dieser Hauffen machet man so viel als man will.

Worbey aber zu mercken / daß allemal damit der Anfang gemacht werden müsse / wenn das neue Liecht eintritt / biß zu dem Tag / da der Mond voll wird / das sind 15. Tage in solcher Zeit muß jedweder Hauffe 4. oder 5. mal umgeworffen und untereinander gemischet werden / wie obgemeldet / und dieses muß also 3. Monat nacheinander geschehen / so ist diese Salpeter-Erde zum Sieden fertig / wird auch zur Verwunderung reichlich ausgeben. Es ist auch dieses in Aufwerffung der Erden noch zu mercken / daß / indem sie aufgeworffen wird / sie allemal an jedem Schuh hoch einen Zoll an jeder Seite schmäler gemacht / und solcher Abbruch muß also von allen 5. Lagen geschehen und continuirt werden / so

wird

wird diesem nach ein jedweder Erdhauffe oben nur vier Schuh mit gevierdter Breite umfangen seyn. Denn wenn die Erde von Anfang nicht abgekürtzet würde / könte es nicht feste stehen. Es ist auch ferner dieses zu mercken / daß man im abnehmenden Mond die vorgedachten Erdhauffen nicht umwerffen soll; sondern es muß allezeit zum vollen biß zum neuen Mond ruhen und stille stehen. Wenn nun alles gemeldter massen fleiß g in acht genommen wird / so hat man in 3. Monaten eine reiche Erde. die zwey oder 3. mal mehr ausgeben wird / als sonsten geschicht. Jeder Hauffen muß acht Schuh voneinander liegen / damit die Lufft von allen Seiten darzu kommen kan / und keiner den andern hindere / und die Winde wohl durchschlagen.

Es kan / wenn die Hauffen fertig sind / ohne Aufhalten gesotten werden: Macht man drey Hauffen / so kan der eine alle Monat: Macht man aber 6. Hauffen / können alle Monat 2. Hauffen gesotten / und die ausgesottene Erde allemal wieder gebraucht / weil sie allewege besser wird / und jederzeit mehr gibt.

Die Materialien sind folgende:

Salpeter ein Pfund / Saltz-Schlacken drey Pfund / ungelöschten Kalck drey Pfund / sind zusammen 7. Pfund / das kan man vors erste mischen / und sehen / wie weit es zureichet / und hernach immer derselbigen verfertigen. Man kan auch zu Begiessung der Erde Fleisch- und Hering-Peckel / wie auch andere gesaltzene Wasser nehmen und gebrauchen. Ingleichen muß in acht genommen werden / daß man die Erdhauffen / wann sie fertig sind / fleissig mit Schaf-Mist beschlage / so ist es an reicher Ausgab keines Wegs zu zweiffeln.

Eine andere Art Salpeter häuffig zu machen.

Man lasse ein Gewölbe machen / so lange man will / nicht hoch / wenn es sehr lang ist / muß man ein Lufft-Loch oder Camin in der Mitten desselben machen / damit man von beyden Seiten könne Feuer machen / das Gewölbe zu wärmen / auch macht mans nicht mehr als Ziegel dicke / es ist desto besser durch zu wärmen. Wann dieses kar ist / so mache eine Composition von zwey Theil Asche / einen Theil Kalck / einen halben Theil Urin / feuchte es dann an / daß es sich ballen lasse / und das kan man das erste mal thun / ehe es auf das Gewölbe geschlagen wird / muß aber über Ellen dick nicht übergeschlagen seyn; Alsdann macht man Feuer unter das Gewölbe / daß die Feuchtigkeit evaporire / dann läst man es kalt werden / so ziehet diese trockene Materie die Lufft desto stärcker an sich; Wann das also / sonderlich bey feuchtem Wetter vier oder sechs Tage gestanden / übergiesset man es wieder mit Urin / lässet es ein paar Tage stehen / und macht wieder Feuer darunter / dieses wiederholet man nach Belieben / so offt man will / dann je öffter man also thut und begiesset / je reicher es wird / und man wird sehen / wenn mans etliche mahl gethan / daß das Nitrum wie kleine Haare heraus wachse. Wenn man nun meinet / daß es saltzig genug ist / und das Sal volatile das Alcali getödtet hat / welches man zum Theil am Geruch haben kan / denn Anfangs riechet es gar starck / zuletzt gar nichts / so lässet mans stehen / und machet nur zuweilen Feuer unter. Will man diese Materie umkehren / ist es desto besser / und muß man sich hierinnen viel nach dem Wetter richten / nachdem die Materie kan Feuchtigkeit an sich ziehen. So bald man spühret / daß die Lufft sich wieder insinuiret / muß man wieder Feuer machen / dann nimmt man ein wenig davon / und probiret es / ist das Nitrum nicht scharff genug / so muß mans noch 8. oder 14 Tage liegen lassen / und dieses kan man in einer reinen Brate-Pfanne versuchen / womit es offt probiret worden / und befunden / daß eine unglaubliche Quantität Nitri auf solche Weise gemacht werden.

Nemlich: wenn ich die Materie in der Pfanne nur an einen warmen Ort setze / daß sie trockene / und wann sie wieder an die Lufft gebracht / so hab ich die Gewißheit in Händen.

Noch eine andere Art Salpeter zu zeugen.

Laß ein Gewölbe hundert oder mehr Elen lang / 5. hoch / und 10. breit verfertigen / es muß zween Mauerstein dicke und oben wohl geschlossen seyn / und oben ein Loch mit einem eisernen Gitter / und unten von der Nord- und Sud-Seiten zwey verschlossene Thüren haben. Oben auf wird es wie ein Garten mit Salpeter Erden / Schütt / oder sonst faulen Erden / die mit Menschen Urin / Kühe- Ochsen- und Schaafs-Mist gemischet / bedeckt werden. Diese Erde muß allemal über den andern oder dritten Tag / doch nur gegen den zunehmenden Mond / mit folgendem Wasser fleissig begossen werden: Nimm Regenwasser / das mit Nord- oder Sud Wind gefallen / mische es mit Ochsen- Kühe- und Schaafs-Mist / auch mit Urin von Menschen / Pferden / Rindern und Schaafen / wirff offt etliche Handvoll Saltz darein / rühre es um / und begeuß damit die Erde / im Winter bedecket man das Gewölbe / lässet aber beyde Thüren offen / jedoch nur bey gar harten Frost und Schnee.

Die Ziegel darzu werden also bereitet: Sammle etliche Faß Regenwasser / thue darunter Urin von Menschen / Pferden / Rindern und Schaafen / alsdann nimm 12. Tonnen Ziegel Leimen / 4. Tonnen Kalck / zwo Tonnen Saltz / eine Tonne Salpeter / mache es mit besagtem Wasser an / und formire und brenne daraus die Ziegel.

Die Materie damit man mauret / bereite also: Nimm 4. Tonnen Leim / 3. Tonnen Kalck / eine Tonne Saltz / eine halbe Tonne Salpeter / eine halbe Tonne Schaafs-Mist / und mache es mit jetztgedachten zubereiten Wassern zu leimen. Wenn nun dergestalt das Gewölbe mit Mauren geschlossen / und verfertigt / und dergestalt abgewartet wird / so schiesset der Salpeter in drey Viertel Jahren Zapffen und Haufferweiß an / je mehr man dessen abbricht / und oben auf seiner wohl wartet / je mehr schiesset er an / also / daß alle Monat etliche Centner wachsen.

XI. Etliche natürliche Künsten zur Lust.

Wasser anzuzünden.

Nimm ungelöschten Kalch/ lebendigen Schwefel/ ana, mache daraus einen Dacht/ sprenge Wasser darauf/ so entzündet er sich/ gieß Oel darauf/ so verlöscht es.

Ein Feuer unter dem Wasser zu machen.

Nimm einen Theil Salpeter/ und so viel lebendigen Schwefel/ und reibe beydes klein/ nimm auch so viel der beyden sind/ Linden-Kohlen/ die klein zerrieben seynd/ und temperire alles durcheinander/ und so du wilt ein Feuer machen/ so nimm einen Federkiel oder ein anders Röhrlein/ fülle es mit dem Pulver/ binde unten einen Stein daran/ zünde es oben an/ und setze es in das Wasser/ so gehet es gegen Boden/ und fein übersich/ als eine andere Kertze.

Eißzapffen zuzurichten/ daß sie brennen wie ein Liecht.

Nimm Jungfrau-Wachs/ gereinigten Schwefel/ana, mache daraus eine Kertze oder Liecht, nimm darnach Schwefel und Kohlen/ stoß klein zu Pulver/ biß es eine Rinden bekommt eines Messer-Rücken dick/ binde darnach Papier darum/ hänge es zu äusserst an das Loch/ da die Trauff herabfället/ so lang biß es rund herum umfrohren/ darnach nimms hinweg/ zünds an/ so brenntes wie ein Liecht.

Item/ nimm einen wahren Eißzapffen/ bohre oben ein Löchlein hinein/ darein stecke ein wenig Campher/ denn zünds an/ so brennt es wie eine Kertzen.

Ein Liecht mit einem Schneeballen zu machen.

Nimm einen Dacht mit Oel befruchtet/ thue es mitten in einen Schneeballen/ so brennets eine gute Weil/ wann du es angezündet hast.

Einen Eißzapffen auf einen Tisch aufrieren zu machen/ daß man ihn nicht kan herab bringen/ biß er gantz zerschmeltzt.

Nimm einen Eißzapffen/ reibe ihn unten oder auf einer Seiten gar glatt/ daß er wohl stehet oder lieget/ streu auf und neben ihn Saltz/ und laß ihn eine kleine Weile liegen/ so frieret er so fest an/ daß man ihn nicht herab bringen kan.

Eiß im Sommer zu machen.

Nehmet eine irdene Flaschen/ darein etliche Maaß gehen/ thut darein 2. Untzen gereinigten Salpeter/ und ein Loth Florentinische Veilwurtz/ und füllet die Flasche mit gantz siedheissem Wasser an/ verstopffet sie wol/ und lasset sie alsofort in einen Brunnen hinunter/ und zwo Stunden alda bleiben/ alsdann ziehet die Flasche heraus/ schlaget sie entzwey/ das Eiß heraus zu bekommen/ welches wie das natürliche seyn wird.

Eiß durch den gantzen Sommer zu behalten.

Thu Eiß in ein eichen Faß gar dicht vermacht/ hernach in einen tieffen Keller/ so kan man es gar wohl den gantzen Sommer über behalten/ als an vielen Fürsten und Herren Höfen gebräuchlich ist.

Daß ein Stein brenne wie Oel.

Nimm ein Pfund gepulverten Calamit/ ungelöschten Kalck/ Griechisch Pech/ lebendigen Schwefel/ ana, 8. Loth/ stoß zu Pulver/ vermisch untereinander/ und thu es in einen Tiegel/ fein ordentlich aufeinander/ verkleibe ihn wol mit luto Sapientiæ, setz ihn in ein Glas-Ofen/ laß 13. Tag darinnen/ alsdann nimms heraus/ stoß alles wieder zu Pulver wie vor/ setze es noch einmal in Ofen/ das thu zum drittenmal/ so findest du letztlich Steine, wann du dieselbige nur mit Spiegel besprengest/ und ein Liecht darzu hältest/ so zündet sichs an.

Ein Liecht an der Wand anzuzünden.

Nimm Schwefel/ und bestreich damit einen Ort an einer Wand/ da vielleicht ein Bild gemahlet ist/ oder ein Angesicht/ und weil das Docht noch glimmet/ so halt das Liecht an die Wand an den Mund des Bildes/ da der Schwefel ist/ so zündet sichs an.

Viel Liechter oder Kertzen miteinander/ wann ihrer gleich 1000. wären/ auf einmal anzuzünden.

Nimm Schwefel/ Operment und Oel/ rühre alles untereinander/ und mach ein Sälblein/ nimm darnach Kertzen/ so viel du wilt/ setze sie nach der Reihe aneinander hin/ eine halbe Elle/ eine von der andern/ nimm darnach einen Faden/ bestreich ihn mit der Salbe/ bereite ihn über die Kertzen alle/ zünde eine an unter denselben/ so zünden sie sich alle zugleich an.

Wann einem ein Rohr oder Büchse gesegnet ist.

Nimm das Mooß von einem Todten-Kopff/ lade es zwischen das Pulver und die Kugel/ schuß darnach/ so hilfft alsdann kein Seegen.

Einen

Einen Stein zu machen der Feuer giebt / wann man daran speyet.

Nimm ungelöschten Kalck / Salpeter / Tutia Alexandria, Storax Calamita, jedes zwey Loth / lebendigen Schwefel / und Campher vier Loth / mache alles klein zu Pulver / hernach durch ein Sieb gebeutelt / wickele es zusammen in ein neu leinen Tuch / thue es in einen Tiegel / hefftе einen andern darüber mit eisernen Drähten / bestreich ihn allenthalben wohl mit Laimen / daß kein Dampff heraus kommet / laß es an der Sonnen trocken werden / setze es in einen Töpffer-Ofen / biß die Materi darinnen verbrennet / alsdann nimm es heraus / und wenn du es gebrauchen wilt / so giesse ein Tropffen Wasser oder Speichel darauf / und habe dabey zur Hand einen Schwefel-Faden oder Kertzlein / so kanst du nach Belieben Feuer anzünden.

Ein Gemach oder Kammer schwartz-scheinend zu machen.

Mische Dinten oder Kühn-Ruß unter Oel / thue es in eine Lampe / zünde sie an / so scheinen alle Menschen wie die Mohren.

Daß einem ein Becher am Mund behangen bleibet.

Grabe acht Tag vor oder nach Michaelis spitzig Wegrich-Wurtzen aus / so hat sie ihre Krafft. Dieselbige Wurtzel leg 9. Tage in Eßig / darnach truckne sie wol ab / und wann du die Abendtheuer machen wilt / so netze die Wurtzel im Wein / und bestreich ein Trinck-Geschirr damit / so hafftet es einem an den Mund. Wilt ou es wieder herab bringen / so gieß Wasser auf die Lefftzen.

Zu machen / daß ein Hund scheine als ob er todt sey.

Nimm das Kraut Hunds-Zweig genannt / und Magsaamen / gibs ihme zu essen / so liegt er / als wäre er todt. Darnach lege ihm den Kopff in ein frisches Wasser / lasse ihn eine Weile liegen / so genesет er wieder / und wird lebendig.

Erster Absatz.

Vom Kochen und Backen.

Es ist sonder Zweiffel bey einer Haushaltung auch das Kochen eine höchstnothwendige und nutzliche Sach/massen ein Hausvatter nicht allem selbsten essen muß/sondern auch offtermahls gute Freund zu gastiren/ und zu tractiren pfleget; Wie auch der Alt-Testamentische Patriarch Abraham gethan. Gen. 18. da die 3. Männer zu ihme kamen/ und er sie mit unterschiedlichen Essen bewirthet und gespeisset. Auch ist unnöthig/ daß man grosse gehäuffte Schüssel auftrage/ massen das alte und häußliche Sprichwort lautet:

Mit vielem hält man Haus/
Mit wenig kommt man aus.

Das ist: wann man nur weiß ein wenniges recht und wohl zuzurichten/ so kan man sich viel besser daran ergötzen und erquicken/ als an vielem/ wann es nur die Augen füllet/ und keinen oder gar schlechten Geschmack hat.

Es ist zwar das Kochen sehr gemein/ und will fast ein jede Haushaltung/ sie sey so klein als sie wolle/ einen Koch/ oder eine Köchin haben/ und betrifft diese Arbeit insgemein am meisten das Frauen-Volck/ unter welchen auch offtmals sehr gute Köchinen gefunden werden/ die trotz manchem gelehrten Koch gute Bißlein zubereiten wissen/ als wie schon vor diesem die Rebecca Gen. 27. eine gute Köchin ware/ die das Ziegen-Fleisch so künstlich zugerichtet/ daß es dem Geschmack nach/ einem Wildprät gleich gewesen: Doch aber wann es zu grossen Mahlzeiten und prächtigem Tractiren kommt/ will es einen wohlgeübten Meister erfordern/ welcher nicht allein die Speisen in grosser Menge kochen/ sondern auch selbige auf neue Art künstlich/ wohlgeschmack zu bereiten/ und zierlich anzurichten wisse/ auf daß nicht allein der Magen ersättiget/ der Geschmack ergötzet/ und die Augen erfüllet/ sondern auch daß alles Stands-gemäß angeordnet werde.

In diesem Absehen wird allhie dem geneigten Leser ein neu woleingerichtes Tractir- oder Koch-Buch beygefüget/ worinnen zu sehen/ wie man allerhand wolschmeckende Speisen/ als Potagen, Wildpret und zahmes Fleisch/ Geflügelwerck/ Fisch und Garten-Gewächs/ wie auch Tarten/ Pasteten/ und Gebackenes; Ingleichen Fricasée, Ragou, Milch-Speisen/ und allerley Braten nach bester Manier und auf das delicateste zurichten/ zierlich garniren und fein ordentlich auf die Tafel geben soll/ ob man sich wohl schwehrlich die Hoffnung machen kan/ daß dasselbe nach jedermanns Geschmack eingerichtet werde. Gleichwie aber solches von niemand præstiret werden kan/ weil 1. über den Geschmack nicht zu disputiren/ will sagen/ weil dieser eine Sache gern auf diese/ ein anderer auf eine andere Art zugerichtet haben will. Auch viele Veränderung an denen zuzurichtenden Eßwaaren selbst/ und insonderheit an der Geschicklichkeit/ Sorgfalt und Fleiß des Kochs oder der Köchin gelegen ist: So hat man die Speisen nach vermuthlicher allgemeiner Manier zu kochen und zuzurichten vorgestellt/ dabey aber jedermann die Freyheit gelassen/ darzu und davon zu thun was ihme beliebt.

Das Erste Capitel.

Von dem Kochen insgemein.

1. Von dem Entzweck des Kochens.

Man kochet die Speisen um zweyerley Ursachen willen. 1. Daß sie gesund. 2. Daß sie wolgeschmack seyn mögen. Jene ist allerdings die vornehmste; diese aber folget billich nach/ und muß um jener willen öffters gantz nicht angesehen werden/ obwol diejenige in Wollüsten ersoffene Welt-übliche Lebens-Art/ die Simplen/ als die Gesündesten/ und von der Natur verlangte Speisen/ auszuschlagen und zu verwerffen/ mithin dem Kragen und Magen mehr/ als dem gesunden Leib und Geist zu warten Belieben und Sorg träget.

Diesen vornehmsten Zweck zu erhalten/ ist überhaupt zu wissen/ daß die harten Eß-Waaren sollen verdaulich/ die feuchten mit darzu genommenen Dingen verbessert werden. Jenes wird nicht allemal durch das lange/ beydes aber durch das vortheilhafftige Kochen erlanget/ wie bald erhellen wird. Hart und unverdäulich ist manche Gattung zahmes Fleisch und Wildprät/ und muß daher seine rechte Zeit sieden oder braten. Die Fische sind mehrentheils an sich ungesund/ insonderheit welche vor andern hart/ und allzuviel Feuchtigkeiten bey sich führen/ als die gesaltzene Fische/ die Austern und dergleichen/ denen die Feuchtigkeiten durch Essig/ Citronen und Gewürtz zu benehmen. Item/ viele Erd-Gewächse/ als Gurcken oder Cucummern/ und die Schwämme/ welche ebenfalls durch Saltz/ und anderes Gewürtz die Feuchtigkeiten zu benehmen/ welches auch von denen Bäum-Früchten zu verstehen. Das Gebackene ist auch nicht wenig ungesund/ wann es nicht recht/ gar/ ausgebacken wird/ oder sich in denen Pasteten-Tarten/ und andern inwendig mit Feuchten Dingen angefüllten Backwerck findet/ dahero Sorg zu haben ist/ daß solches nicht geschehe.

Insonderheit aber ist allhie anzumercken/ daß eine kluge Hausmutter wissen müsse/ eine solche Wahl unter denen Speisen zu machen/ daß die in ihrer Haushaltung befindliche Personen mit demjenigen Gerücht versehen werden/ die sie vertragen können oder das ihnen zukommt. Leute die hart

arbei

Arbeiten oder eine starcke Bewegung haben/ mögen grobe Speisen/Erbsen/Linsen/ Gemüß/Mehl-Waar und dergleichen wol verdauen/ hergegen müssen Leute/ welche viel sitzen/ oder grosse Kopff-Arbeit haben / mit leicht-verdaulichen Fleisch / Suppen/zarten Garten-Gewächsen und dergleichen versehen werden. Daher diejenige Hausmütter unverantwortlich handlen/welche ihren studirenden Männern und Söhnen zehenmahl Kaldaunen vor einmahl Rindfleisch vorsetzen/ dadurch aber sich die Beschwehrlichkeit/ sie kranck zu haben/ zuziehen. Ja es erstreckt sich die Sorgfalt einer jeden Hausmutter noch dahin/ daß sie ihre Speisen / nach dem Aufbefinden der Ihrigen / einrichte/ und wo es die Noth erfordert / von einem Medico sich einen Unterricht davor geben lasse / indem gewiß ist/ daß in Unpäßlichkeiten und Kranckheiten öffters aus der Kuchen mehr Hülffe zu hoffen/ als aus der Apotheck.

Den andern Entzweck des Kochens zu erlangen/ muß eine jede Köchin selbst lernen/ indem/ wie schon gedacht worden/ die Zungen der Menschen so sehr unterschieden/ daß eine Speise von dieser biß in den Himmel erhaben/ von jener aber gäntzlich verworffen wird/ dabey auch dieser Unterschied in solchen Kleinigkeiten bestehet/ welche mehr durch stetige Ubung/ als durch vorgeschriebene Regeln erlernet werden/ jedoch ist insgemein wol richtig / daß wann erstlich Saltz/ hernach der Essig und das Gewürtz/ Zucker/ Citronen/ Limonien/ Pistatzien/ Morcheln/ und Lauch wol angebracht werden / solche die sonst ungeschmacke Sachen angenehm machen können ; und sind die wolriechenden Kräuter allhie auch nicht auszuschliessen/ wiewol diejenigen/ so einen starcken Geschmack haben/ als Majoran/ Thimian und dergleichen/behutsam eingeschnitten werden müssen. Von dem Gewürtz ist absonderlich zu mercken/ daß man nicht meinen soll/ es sey das Essen schon gut/ wann nur viel fremdes Gewürtz darein geworffen wird. Wir Teutsche haben viele Dinge / welche unser Essen wolgeschmacker machen könten/ als das Gewürtz/ wo wir es nur glauben wolten und in diesem Stuck/ gleichwie in vielen andern geschiehet/denen Frantzos. ablerenn und an statt über die Gewürtz-Büchse zu lauffen / aus den Gärten Schalotten/Zwiebel/ Lorbeerblätter/ Rosinlein und dergleichen herholen/ ohne das Gewürtz gäntzlich zu verwerffen.

Hieher gehöret auch zu mercken/ daß einer jeden Sache ihren natürlichen guten Geschmack beyzubehalten. Solches geschicht/ wann das beste nicht heraus gesotten oder gebraten ist. Viele sieden das Fleisch so weich / daß es gantz abgeschmack wird. Insonderheit gehet dieser Fehler bey dem Braten für/und haben die Teutschen bißher die alte Manier behalten/ und öffters die Braten am Feuer so hart ausdörren lassen/ daß man eben so lieb ein Stuck Holtz kauen/ als ein solches dürres Fleisch essen möchte. Und ob es wohl abgeschmack ist das gebratene Fleisch/ wanns noch blutig ist zu essen/ so bleibt doch auch gewiß/ daß es thöricht ist/ allen Safft heraus zu dürren. Gleichwie aber dieses alles grösten theils aus der Wissenschafft/ wie viel Zeit ein jedes Ding zum Sieden und Braten haben muß/ also sollen alle fleissige Köchinen solches wissen/ oder solches zu lernen trachten.

2. Von dem Ort/ wo zu kochen/ oder der Küche.

In allen Häusern soll eine Küche seyn. Ein Gemach/an welchem vieles gelegen ist/ und soll derjenige/welcher ein Haus bauet/ vor dieselbe eben so sehr als vor die Stube sorgen. Die vornehmste Beschaffenheit aber einer Küche bestehet darinnen/ daß sie ihr gehöriges Liecht habe / deßwegen die wol unterwiesene Köchin p. 16. eine Küche also angelegt haben will/ daß sie in einen Gebäu gegen Mittag zu liegen komme/ da hingegen die Speiß-Kammern / die die Nothdurfft zu bewahren und aufzuheben dienen/ am füglichsten gegen Mitternacht angeleget werden. Andere / denen es gefällt/ mögen unten auf der Erden die Küche anrichten/ indem sie gedencken/obenher des Hauses viele Weite und Platz zu behalten/ nur daß gedachte Küche hell sey/ denn daran ist allzuviel gelegen/ daß man nicht alle Sorgfalt dahin anwenden sollte.

Auch soll die Kuche/ so viel möglich/ vor Ecken und Winckeln befreyet bleiben/ weil das faule Kuchen-Gesind dieselbe mit allerhand Wust und Unflat anzufüllen ja zu Behältern der abgetragenen Dingen zu machen/ kein Bedencken haben.

In dieser Küche ist das nothwendigste der Heerd und Schornstein/ oder Schlot/ da dann ein jeder nach dem Maas seiner Einkünffte/ Bequemlichkeit und täglich nöthigen Speisen derselben abzumessen hat. Und da gemeiniglich ein über eine mittelmässige Haushaltung gesetztes Haupt/ eine Kuche in die Länge und Breite von 18. biß etwan 24. Schuhen machen lässet/ so richtet er auch den Heerd nach dieser Weitschafft. Muß aber dabey diese Erinnerung annehmen/ daß der Heerd besser zu klein als zu groß an einen solchen Ort gestellet werde/ wo solcher nur an einer Seite an die Wand stösset/ so daß man vornen und auf beyden Seiten frey daher gehen könne/ um vieler ihme/ und vornehmlich denen Köchinen leicht begreifflicher Ursachen willen.

Dergleichen Heerd aber zu bauen / sind unterschiedliche Manieren / man machet sie von blossen Backsteinen/ mit einem Gewölb/ oder von Eisen-Blatten/ auf Füsse gelegt/ nachdem diese oder jene Materie in einem Land wolfeil zu bekommen ist. In den Frantzösischen Garküchen findet man öffters gar keine Heerde/ sondern nach Art der Bratöfen an eine Wand gestelltes Mauerwerck / in welchem obenher ein Loch zu stehen/ darein der Küpff ner/ oder sonst von einem tauglichen Metall gemachter Hafen gesetzet wird / und nach der Weite der Kuchen 2. 3. oder 4. aneinander. Untenher in der Mitte der Höhe dieses gantzen Heerdes wird ein Thürlein gemacht/ in welches das Feuer kommt/ dessen Asche durch ein Röstlein abfallet und durch ein anderes Thürlein/ so besser unten/ heraus gethan wird. Dergleichen Oefen oder Heerde sind zwar nicht vor jedermann/ wer aber Raum dazu hat/ darff keinen Schaden befürchten/ weil man bey wenig Feuer geschwind zum Kochen und Aufwärmen kommen kan.

Nach diesem muß eine Küche mit einem oder mehr guten Anricht-Tischen versehen seyn/ welche von beyden Seiten des Heerdes/ an der Mauren stehen können/ und über selben die Schräncke/ da man das Zinn und die sauberen irrdenen Geschirr/ so man auf dem Tisch gebrauchet/ einschliesset.

An einer andern Seiten muß man Anstalt machen/ die Brat-Spiesse/ Röste/ Dreyfuß/ eiserne Reiser zum Fischbraten/ irdene und eiserne Töpfe/ Leuchter/ Laterne/ und dergleichen aufzusetzen.

Auf der dritten Seiten/ muß eine Banck aufgerichtet werden/ da die Kessel und kupfferne Töpffe/ und was man sonst von dergleichen Geräth hat/ aufstelle. Unter dieser ein Hüner-Bauer/ der gemeiniglich mit einem Gitter verwahret wird.

III. Von den Instrumenten zum Kochen und Speisen.

Das übrige Geräthe betreffend/ so bestehet solches in denen Geschirren und Instrumenten/ aus und mit welchen man speiset/ heut zu Tag Service genannt. Aus Silber solches zu haben/ gehöret nur grossen Herren/ deren hoher Stande erfordert auch in diesem Stück von geringen unterschieden zu seyn. Ein solches Service, wanns vollständig seyn soll/ mag leicht auf sechs tausend Gülden kommen/ welches aufzuwenden keinen gemeinen Hausvatter gebühret/ er seye auch so reich er wolle.

Das zinnerne Speiß-Geräth ist nunmehr unter bürgerlichen Leuten in unsern Teutschen Landen sehr gemein worden/ und kan nicht viel über hundert Thaler kommen. Man pflegt sich aber gerne Englisches Zinn zuzulegen/ sowol wegen seines mittelmässigen Preisses/ als auch wegen seiner Dauerhafftigkeit/ wiewol auch einige vor einen Ruhm halten/ sich eine aus Indien kommende Gattung Zinn anzuschaffen/ welches aber/ weil es theuer ist/ nicht jedermann anständig.

Man hat aber auch das weiß-blaue/ irdene/ oder wie man sagt/ das steinerne und das porcelinene Geschirr/ deren jenes an einigen Orten zu täglichem Gebrauch/ dieses aber zu gewissen Speisen und Früchten insonderheit bey dem Nachtisch gebraucht wird. Dieses Geschirr wird/ wegen seiner Reinlichkeit/ wegen seiner Zärtlichkeit aber unwehrt und dabey kostbar gehalten.

Das übrige Küchen-Geschirr/ als Töpffe und dergleichen anlangend/ so halten die meisten die irrdene Töpffe für die besten/ und ist nicht ohne/ daß sie gut seyn/ es seyn aber auch die eisernen/ wenn sie im Anfang recht gereiniget werden/ nicht zu verwerffen/ und kan man je so gut und wolschmeckende Speisen darinnen kochen/ als in den irrdenen/ die hingegen/ da diese dauerhafft/ sehr zerbrechlich/ füraus/ wenn sie Tollköpffigen oder unachtsamen Köchinnen in die Hände fallen. Man muß aber dieselben recht sauber und rein zu machen wissen/ welches geschicht/ wenn man sie/ noch ehe man sie braucht/ inwendig und auswendig/ dick mit Talg/ oder Unschlet beschmieret/ und auf Kohlen setzet/ daß sie recht heiß werden/ solches Schmieren muß man ein paar Stunden inwendig aneinander verfolgen/ hernacher auswaschen/ und niemals scheuren/ sondern/ wenn sie gebraucht seyn/ mit warmen Wasser und einem Küchen-Lappen auswaschen. Wenn dieses in Acht genommen wird/ kocht es sich so weiß und wohlgeschmack darinnen/ als den irrdenen.

Denen hat man auch die messingen Kessel zum Fischkochen/ welche auch wol müssen mit Essig und Pferdmist etliche Stunden gekocht werden/ ehe man sie gebrauchet/ damit sie nicht anlauffen/ und das Essen darnach schmecket.

Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit dem Kupffer/ welches eben so muß gereiniget werden/ als der Messing. Es ist am besten/ wenn die kupfferne Kessel/ oder Töpffe verzinnet seyn: nur muß man sich in Acht nehmen/ daß man solche nicht halb leer an das Feuer setze/ sonst schmeltzet das Zinn innwendig hinweg. Auch muß man sie mit Scheuren verschonen.

Von Eisen braucht man sonsten in der Küche die Brat-Pfannen/ Rößte/ Bratspisse/ Schaum- und andere Löffel/ item/ die Fleisch-Gabelen/ die kleinen Feuer-Schauffelen/ eine Zange/ die Töpff-Deckel/ denn ein jeder Topff muß seinen Deckel haben/ und dergleichen.

Und dieses kan alles gescheuert und rein gehalten werden/ daß es glänzet/ die Pfannen aber/ darinnen man die Eyer- oder Schaf-Kuchen backt/ muß man nicht scheuern/ sonst lassen sie die Kuchen nicht abgehen.

Die Nürnberg'schen eiserne Pfannen/ mit den langen Stielen/ sind auch bequeme Küchen-Geräthe/ so wohl Fische/ und sonst allerley zu kochen/ als auch Gebackens darinnen zu machen: sie müssen aber für Rost verwahrt/ und wenn sie gereiniget/ mit einer Speck-Schwart geschmieret werden/ und weil solches die Köchinen offt vergessen/ halte ich die kupfferne besser. Es seyn auch die Feuerböcken von nichts besser denn von Eisen.

Von Holtz-Arbeit hat man Wasser-Eimer/ Zuber/ und Stützen zum ausspülen und scheuren/ zu einwässern und einwaschen/ und dergleichen.

Von Blech hat man allerley/ als Reiben/ welche aber besser von Messing Durchschläge/ welche auch besser von Kupffer/ wie auch Schopfkellen: Denn das Blech/ ob es sich gleich herzu gebrauchen läst/ ist es doch sehr schwach. Besser kan es zu allerley Tarten/ und Eyer-Käße-Formen und dergleichen gebraucht werden/ für allen aber ist es zu Deckeln über die Speissen gut/ und wird diese Arbeit nirgends besser/ als in Holland gemacht/ da es offt so zierlich und nett aussiehet/ als wenn es Silber wäre.

Man hat auch Fisch-Reißen von Drathwerck/ die Karpen darinnen zu braten/ die Panzer zum Topf abnehmen und dergleichen.

Die Brat- und Pasteten-Oefen betreffend/ so haben solche ihre Form/ die Höhe/ 3. biß 4. Füß/ und die Breite 2. Füß/ formen mit 3. Thüren/ die oberste zu denen Braten/ oder Tarten/ und die mittelste zu Pasteten/ die dritte und unterste ist zum Feuer machen: Er wird von Backsteinen aufgeführet/ und der Heerd/ und der Deckel von selben Steinen. Die zwey mittelsten Boden aber seyn nicht besser/ als wann man Stücke von alten eisernen Oefen haben kan.

In Mangel dessen/ muß man eiserne Bleche nehmen/ den untersten aber mit Ziegelsteinen unterlegen.

Diese Böden müssen eine quere Hand breit hinden von der Mauer aufhören/ damit die Hitz sich recht hinauf ziehen kan/ der unterste bleibt da-

selbst gantz offen/ der oberste aber wird/ daß kein Rauch hinein dringe/ hinten zugemauret/ doch daß so viel Raum/ wie ich gesagt habe/ darhinter bleibe/ damit der Rauch sich hinauf ziehen/ und aus denen daselbst befindlichen Lufft-Löchern heraus kan gehen.

So wenig man eine Küche entrathen kan/ so nothwendig ist auch eine Speisse-Gewölbe. Welches/ je näher bey der Küche/ je bequemer es ist/ und muß solches nit weniger/ als Keller und Kasten beobachtet seyn. Damit um Fleisch und Speck nicht bald anlauffe/ muß es kühle und trucken liegen/ nicht zu hoch/ mit nicht zu grossen Fenstern/ und müssen diese/ wenn es möglich/ gegen Abend oder Mitternacht angeleget werden/ welche man aussen mit dickem eisernen Drat verwahren kan/ damit/ wenn sie bißweilen geöffnet werden/ welches offt nöthig/ man doch für den Katzen gesichert ist/ die sonst nicht geringen Schaden thun. Es ist aber auch mit Borten/ Böncken/ Fleisch-Hacken/ und sonst allerhand Gelegenheiten/ etwas daran aufzuhängen/ sondern auch mit guten Schräncken verwahret seyen. Auch hat man Schräncke nöthig/ so nur mit dünnen leinen/ oder härenen Tuche rund umbezogen/ welche wir Fliegen-Schäppe nennen/ weilen man sie im Sommer/ das Fleisch für den Fliegen zu verwahren/ gebraucht/ andere nennen sie Latronen.

Weilen man aber alle Sachen nicht kan in der Speiß-Kammer haben/ so ist noch die andere und dritte Art nothwendig/ nemlich eine Kammer/ so in die Höhe/ und den ein truckener Keller. Was nun in einem jeden von diesen Oerteren zur Noth und Gebrauch verwahret werden muß/ und wird eine jede vernünfftige Haus-Frau der Zeit und Gelegenheit ihres Hauses nach/ selber einzurichten wissen/ damit sie finden und heraus nehmen könne/ was sie zur Nothwendigkeit/ in fürfallender Begebenheit/ bedörffen möchte.

V. Von dem zum Kochen nöthigen Holtz.

Das beste Holtz zum Kochen ist das Büchen/ weil es die beste Hitze gibt. Das Birckene und Erlene kommt jenem zwar nahe/ aber doch lange nicht gleich/ und dienet nur zu leichtem Feuer/ diese beede Höltzer sind an sich rar und selten in solcher Menge zu haben/ daß man sie zu täglichem Brenn-Holtz nicht gebrauchen kan.

Noch geringer ist das Tannen und Fichten Holtz/ welches zwar eine grosse Flamme/ aber wenig Hitze von sich spielet/ und sehr geschwind verlotert/ dabey auch alle anstehende Geschirre mit dem davon gehenden Dampff also anschwärtzet/ daß die Reinigung derselben beschwehrlich fället. Deswegen man aber dennoch diese Art Holtzes gebrauchet/ wo man das Buchene gar nicht/ oder mit Unkosten haben kan.

VI. Einige Regeln vom Gebrauch des Feuers und Wassers bey dem Kochen.

Der Gebrauch aber des Feuers bey Zurichtung der Speisen/ ist unterschiedlich/ dann man kan nicht alles bey einerley Feuer zurichen/ sondern es regieret dasselbe der Speisen veränderliche Nothdurfft.

1. Etliche Sachen müssen ein helles und grosses Feuer haben.

2. Etliche Dinge erfordern nur ein gelindes Kohl-Feuer. Zum Exempel/ ein junger zarter Fisch muß geschwinde mit einem hellen Feuer sieden/ dahingegen ein alter starcker Fisch mit wenig Feuer langsam muß gesotten werden: Auch muß ein grosser Braten langsam tractiret werden/ und im Anfang nicht starck Feuer haben: Die kleine Dinge aber/ als Hüner und dergleichen/ erfordern ein helles geschwindes Feuer.

3. Etliches will gar keine Flammen-Feuer leiden/ als Gebackens/ und alles was man im Tiegel und Pfannen machen muß/ welches nur Kohl-Feuer erfordert.

4. Bey etlichen braucht man doppeltes Kohl-Feuer/ unten und oben: und sollte da wunderlich Zeug geben/ wenn man das Flammen-Feuer darzu anwenden wollte/ denn man genug zu thun daß es offt bey Kohlfeuer nicht verbrennet.

5. Den Brat- oder Pasteten-Ofen muß man wie die Backöfen/ ehe man was hinein setzet/ mit Holtz anheitzen/ hernach selbiges wieder ausziehen/ den Ofen reinigen/ und so denn/ was man machen will/ einbringen/ wie viel die Hitze in behörigem Grad stehet/ welches man erkennen kan/ wenn man Stroh/ oder dürr Holtz hinein hält/ und solches sich von selbsten entzündet/ und kleine Funcken gibt: Denn macht man ihn rein und setzet ihn eine Viertel Stunde zu/ da die gröste Hitze vergangen/ setzet man es hinein/ und so man mercket/ daß dieselbe nicht mehr zulänglich/ kan man unten noch etwas glüende Kohlen einschütten/ und ihm dadurch die rechte Wärme wieder geben.

In andern Hauswirthschafften haben reiche Leute eine Köchin/ welcher sie nach Bedürffnuß eine oder etliche Mägde zugeben. Die Hauefrau aber gibt die Speisen an/ und muß oder soll nachdem sie von Stand oder Vermögen ist/ so viel sie kan/ bey der Verfertigung seyn/ und kan in gewissen Verstand auch ein gute Köchin genennt werden/ ob sie wol nicht allezeit in der Kuchen lieget/ noch alle Arbeit mit angreiffet. Inzwischen muß sie wissen/ was vor Beschaffenheiten zu einer guten Köchin erfordert werden/ und dieselbe zum Voraus an sich haben/ ob sie schon das Glück hat/ daß sie dergleichen Tugenden nicht üben darff.

1. Soll eine Köchin die Küche versehen.

Das ist/ daß sie die Landes übliche Speisen/ und alles/ was dazu gezogen/ gebraucht/ oder sonst in der Kuche genutzet/ oder

was davon in jeder Jahr-Zeit genutzet oder dienlich ist/ wol muß haben. Die verschiedene Arten der Sachen/ nach denen eusserlichen Kennzeichen zu schätzen/ zu verwahren/ zuzubereiten und aufzutragen wissen. Welche Stücke alle noch viel andere bey sich haben/ und genauer untersucht werden sollten/ wo wir Platz dazu hätten.

2. Soll eine Köchin haushalterisch/ das ist/ mit Sparsamkeit kochen können.

Dieses ist die nöthigste Qualität/ und erstreckt sich dahin/ daß sie mit wenigen ein gutes Essen machen kan. Man fordert zwar allhie nicht/ daß sie dem Geitz üben solle/ so daß an ein Essen nicht thun solle/ was sich gehöret/ sondern sie soll wissen/ daß nicht allemahl das Gewürtz/ das Schmaltz und andere Ingredientien das Essen gut mache/ sondern das gehörige Sieden und dergleichen. Item/ daß sie wisse/ wo sich die geringe Gattung solcher Geschmack machenden Dingen anbringen/ wo sie hergegen das Beste nehmen könne oder müsse/ und so fort an.

3. Soll eine Köchin das Naschen unterwegen lassen.

Es gehöret einer Köchin/ daß sie das Essen unter währendem Kochen versuchen/ aber nicht/ daß sie es/ wanns fertig/ ist/ benasche oder gar befresse/ und also ihren Theil eher nimmt als die Herrschafft/ oder die Gäste den ihrigen davon genommen. Ja es soll diese Tugend so groß bey ihr seyn/ daß sie auch das/ was von der Tafel wieder abgetragen wird/ unberühret lassen kan/ insonderheit wann solches noch brauchbar ist. Was es vor eine Plage sey/ ein aufgehabenes Essen/ darauf man sich auf eine andere Mahlzeit Rechnung machet/ der vernaschten ungezogenen Köchin nicht in Sicherheit zu wissen/ ist nicht zu sagen.

4. Soll eine Köchin die Reinlichkeit lieben.

Diese Qualität erstreckt sich so gar auf ihr Gemüth/ welches also gestellt seyn muß/ daß sie so wol an ihren Leib/ Kleidung und Kuchen-Geschirr/ nicht das geringste Unflätige oder Unreine leyden kan. Dadurch wird sie angehalten/ sich also anzukleiden/ daß keine Haare ins Essen fallen/ daß das Essen an sich sauber und in den Schüßlen appetitlich aussiehet und befunden wird.

VII. Einige Regeln vom Gebrauch des Wassers und andern flüssigen Dingen bey dem Kochen.

Daß das Wasser in der Küche nöthig sey/ ist nit nöthig anzuzeigen/ welche Art aber des Wassers zu dieser oder jener Speise gehöret/ ist eine Wissenschafft/ welche nicht allen in die Kuchen gehenden Weibspersonen bekannt/ daher zu wissen

1. Daß das Brunnen-Wasser/ wie angenehm es auch wegen seiner Reinlichkeit seyn mag/ dannoch zu vielen Speisen/ wegen seiner Härte/ undienlich/ und unbrauchbar sey: Dann es bleiben die Sachen/ welche weich gekocht seyn müssen/ hart und ungeschmack. Welches geschicht an allen dürren Fischen/ und andern fleischichten aufgedörrten Sachen/ und soll man so wol zum Einwässern/ als zum Kochen weiches Wasser nehmen. So lassen auch die dörre Erbsen/ Bohnen und dergleichen/ sich auch nicht mit hartem Wasser zwingen. Desgleichen gilt obgesetzte Regel auch bey ungedörrten Fischen/ welche ein grobes Fleisch haben.

2. Der Wein ist eine gute Sache/ gibt den Eß-Waaren einen köstlichen Geschmack/ aber er ist nicht überall noch mit Uberfluß zu gebrauchen. Es sind einige Suppen/ Fischbrühen/ Kalb- und dergleichen Brühen/ Galerten/ und Bäum-Früchten/ an welchen der Wein nicht zu verwerffen/ wo er schicklich angebracht wird/ dabey kommt vieles auf den Liebhaber an/ nach welchem sich die Köchin zu richten.

3. Das Bier braucht man zu Suppen und Fischbrühen. Zum Exempel in etlichen Karpfen-Brühen. Wie aber offenbar/ daß es in dem Sieden öffters ungeschmack und widerlich wird zu geniessen/ so ist es mit Sorgfalt zu gebrauchen. Insonderheit wann Essig in eine Speise kommt/ oder schon darinnen ist/ dann aller warmer Essig wird davon bitter.

4. Der Essig wird bey vielen Gerüchten gebraucht/ weil er aber von gar ungleicher Schärffe/ und von unterschiedlichen Materien herkommt/ als von Wein/ von Bier/ oder von Obst/ so muß die Köchin selbst die Maas und Säure desselben also einzurichten wissen/ daß sie bey ihrer Herrschafft nicht übel ankommt/ und zu solchem Ende lernen müssen/ ob und wie viel sie Wasser beysetzen dürffe.

5. Die Milch gibt wohl meistens ihre eigene Gerüchte/ doch braucht man sie auch zu Fischbrühen. Einige pflegen sie zu etlichen Garten-Gewächsen zu nehmen.

6. Bey allen Gebrauch der flüssig-sauren Dingen/ soll man mehr auf die Gesundheit/ als auf dem Geschmack sehen.

VIII. Von der Person eines Kochs oder Köchin.

An denen Höfen grosser Herren/ und in vornehmer Haushaltungen/ sind Manns-Leute/ welche die Küche und Koch-Sachen besorgen/ also daß der Kuchen-Meister die Speisen anzuordnen/ die Köchin aber mit Beyhülffe der Kuchen-Jungen und Mägden dieselbe zubereiten. Um diese bekümmern wir uns so viel nicht/ weil der Küchen-Meister wissen muß/ was er für Leute in seiner Kuchen brauchet.

❀ ❀ ❀

Dieses sind die Haupt-Tugenden einer Köchin/ und wo eine Hausmutter diese verstehet/ so werden ihr die geringeren nicht unbekandt seyn / welche hieher zu setzen/ uns nicht zuzumuthen/ doch können wir nicht umhin/ nur noch dieses treulich zu erinneren/ und als eine in der Oeconomi höchst-nützliche Lehre einzuschärffen: Daß gedachte Hausmutter oder Kuchen-Regentin/ auch bey erkannten solchen Tugenden nicht unterlassen soll/ zu Zeiten ein verständiges Mißtrauen zu haben/ ob sie auch geübet werden / dann ein anderes ist eine gute Köchin zu haben/ ein anderes gute Speisen bekommen. Daher ist gut/ wann manchmahl nachgegangen/ oder zum wenigsten nachgefragt werde/ wie dieses oder jenes gemacht/ oder aufgehaben wird/ was die einzukauffende Waaren kosten/ und was dergleichen mehr/ damit wird die Köchin in stäter Furcht gehalte/ daß sie thun muß/ was sie kan; und kommt nicht leicht auf die Gedancken / sie dürffe nicht allemahl thun/ was sie thun kan. Es lassen sich alle rechtschaffene Haushalterin diese Erinnerung nicht mißfallen/ weil sie glaubet und erfahren hat/ daß des Jahrs ein grosses mit dem Maul erspähret/ mithin an einer in dieser vernünfftigen Sparsamkeit wol-exercirten Frauen das Sprichwort am allermeisten wahr werde / welches saget: **Eine Frau könne ihren Mann bey Ehren erhalten.**

Inzwischen da wir anjetzo von jeder Art Speisen aosonderlich zu handelen / dabey aber zu bedencken haben:

1. Daß so viele Kochbücher am Liechte liegen.
2. Daß eine begüterte Dame von einem erfahrnen Koch besser als aus Büchern die Koch-Wissenschafft erlernen kan.
3. Daß eine Frau von mittelmässigem oder gemeinem Stande und Gütern / selten oder gar nicht an das Mahlzeit halten kommen soll und kan.
4. Daß die Lands-Arten in dem Kochen viele Veränderung machen/ und
5. Daß zu dem Kochen ein natürliches Belieben und angebohrne Lust und Geschicklichkeit erfordert werde.
6. Daß durch Ubung und eigene Erfahrung der Handgriff oder Hand-Vortheil erlanget / und durch eigene Einfälle in vollkommenen Gang gebracht wird/ so entschliessen wir uns / nur diejenige Manieren anzuzeigen/ welche am meisten/ und von den meisten Hausmüttern erlernet/ und gebrauchet werden mögen; Hergegen aber diejenige unangeführt zu lassen/ welche auswärtigen Nationen also eigen sind/ daß sie von den Inwohnerinnen unsers Landes nicht angenommen werden / wie auch diejenige/ welche nur selten in Gebrauch kommen können.

Erklärung etlicher in Koch-Büchern befindlichen Frantzösischen Wörter.

Andouilles. Würste von Kälber-Kräß.
Anduliettes. Gehackt Fleisch in Speck gewicklet und am Spieß gebraten.
Allescheng. Gewisse Art Geflügel zu füllen.
Beuf à la mode. Rind-Fleisch auf neue Manier.
Beuf à la Royal. Königs Rind-Fleisch.
Boding blang. Würste von kleingehackten Hünern und Calcunen.
Blamanchie. Eine Milch von Mandeln.
Bullion. Gute Rinds-Brühe oder Suppe.
Carbonat. Dünn geschnitten Kalb-Fleisch mit Semmel bestreuet / und auf dem Rost gebraten.
Champignons. Kleine Schwämmlein.
Cryppins. Gehackte Fülle auf Semmel Schnitten im Schmaltz gebacken.
Fars. Ein gehackte Füll.
Fricando. Gespickt Kalbfleisch.
Fricasśe. Hüner- oder Lamm-Fleisch mit einer Eyer-Brühe.
Garniren. Schüssel-Rand ziehren und belegen.
Gallinafreh. Eine zerschnittene Hammels-Keule.
Grillade. Auf dem Rost gebraten.
Hachée. Eine gehackte Füll vom Fleisch oder Fische.
Jus. Schüest oder Brühe.
Olla Potrida. Allerhand Fleisch untereinander.
Potage. Suppen.
Pain de Vean. Gehackt Kalbfleisch am Spieß gebraten.
Pain Fachy. Gefüllt Brod.
Poppitonus Alle mande. Teutsche Poppitonus.
Poding. Milch-Kuchen.
Ragou. Vermischte Speise von Kalbfleisch/ Morgeln/ Prieß/ Hüner-Mägen etc.
Rulie du Beuf. Aufgewickelt Rind-Fleisch.
Ramanky. Eine Art Käß-Küchlein.
Retty. Gebackne Kälber-Nieren.
Sauce. Suest/ Brüh.
Soupe de santé. Gesundheits-Suppe.
Soupe de Puëne. Grüne Erbsen-Suppe.
Schackkotin-Souppe. Von Kalbs-Braten / Parmison-Käß/ und Ochsen-Marck.

Das Zweyte Capitel.

Von unterschiedlichen Suppen und Potagen.

Suppe von Selleri, mit einem Knochen von einer Kälber-Keule und einem Hune.

Nimb das Hun und das Kalbfleisch/ mache es ein wenig steiff in gekochtem Wasser/ putze es dann ab/ und giesse Fleisch-Brühe darauf/ wann man welche hat / putze den Sellery/ und

vnd schneide ihn einen halben Finger lang/ thue ihn an das Fleisch aus der Keule/und schneide es so dünne/ als du immer kanst/ klopffe es/ nim auch Speck/ schneide den in kleine Würffel ein/ und thue es in eine Castrol-Pfanne/lege das Rindfleisch darüber her/ und laß es braten/ so lange/ biß es gantz braun wird/ gieß darauf von der Brühe / darinnen das Fleisch gekochet / thue dann ein wenig Muscaten-Blumen / Thimian und Petersilien darein/ auch eine Rinde von Semmel ; wann es genug gekocht hat/ so streiche es durch ein Haar-Tuch/ und wann es Zeit ist/ so richte die Suppe an/ garnire dann den Rind mit Selleri- und gieß von dem Jus oder Schürtzt/ darüber/ der von dem Fleisch gemacht ist/ so ist es fertig. Auf diese Art machet mans mit Erbsen.

Kapaunen- oder Hüner-Suppen.

Wann der Kapaun oder Henne wol gekocht ist/ nehme den Hals samt dem Kopff/ Flügel/ Beine und Leber/ stosse es alles in einem Mörser/ wol und klein/ will man es aber noch kräfftiger haben/ so nimm die Krafft oder das Fleisch an der Brust/ schneide es klein/ und thue es auch darzu/ geuß die Hüner-Suppen/ oder eine feiste Rindfleisch-Brühe daran/ und treibe es untereinander durch ein enges Haarsiebe/ thue es in ein Töpfflein/ würtze es mit Ingwer/ Saffran/ geschnittener Muscaten-Blühe/ oder geriebener Muscatnuß/ und setze es wieder ein wenig zum Feuer. Darnach nimm gebähete Semmelschnitten/ und reibe sie wol mit einer Muscatnuß/ zerbrich sie in kleine Stücklein/ thue sie in eine Schüssel/ und richte die Suppe darauf an/ sie ist kräfftig und gesund.

Eine Käß-Suppen.

Nimm einen guten Holländischen Käß reibe oder zerschneide ihn klein/ gieß Fleischbrühe daran/ lasse es sieden/ treibs durch einen Seyher in ein andern Hafen/ thue Eyer daran/ ein wenig Raum/ Saffran und Butter / und richte es über gebähete Brod-Schnitten an.

Eine Mandel-Suppen.

Nimm klein zerstossene Mandel/ treibe sie mit Hünerbrühe durch/ setze es über das Feuer mit Weinbeeren/ zuckers/ und geuß es über gebähete Semmel.

Eine Krebs-Suppen.

Nimm Krebs/ schäle sie/ und thue das Unsaubere hinten und vornen davon/ stosse sie wohl in einem Mörser/ und treibe es durch mit Wein/ nimm dann Mehl und röste es im Schmaltz und geuß die durchgetriebene Krebs darein/ thue daran Zimmet/ Saffran und Zucker/ und laß es sieden/ streue Trisanet in die Schüssel/ man kan auch Krebs sieden und schälen/ und die darein legen.

Eine Milch-Suppen.

Nimm ein Maas Raum/ oder gute Milch/ laß sie bey dem Feuer sieden/ daß sie nicht zusammen laufft : Dann thue von drey oder vier Eyern die Dotter in ein Häfelein/ quirle und klopffe sie wol/ und wann die Suppe anfängt zu sieden/ so schüttle die Eyer-Dotter hinein/ und thue ein Stücklein Butter darzu/ rühre es wol untereinander/ und laß es nicht mehr sieden : Wann man will/ kan man ein Löffel voll Mehl darunter quirlen und zuckern ; Dann lasse sie von ferne beym Feuer stehen/ schneide Semmel oder weiß Brod gewürffelt in ein Schüssel/ röste es zuvor in Schmaltz / so es dir beliebig/ und richte die Suppe darauf an.

Eine Kirschen-Suppe.

Nimm gute Kirschen / mache die Steine heraus/ thue sie in einen Topff/ nimm drey Seidlein Wein/ zwey Seidlein Wasser/ gantzen Caneel oder Zimmet/ Uranien-Wasser und Citronen-Schalen/ gieß es zusammen auf die Kirschen/ und lasse sie damit eine Stunde kochen/ dann röste Semmel-Schnitten/ lege sie in eine Schüssel/ gieß die Kirschen-Supp darauf/ und laß sie kalt werden. Es muß aber nichts fettes darzu kommen/ wann mans kalt essen will.

Weichsel-Suppen.

Siede die Weichsel wohl/ treibe sie durch/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran/ auch Zucker oder Honig / etwas Gewürtze/ laße es ein wenig sieden/ thue ein wenig geriebenen Läbkuchen darunter/ bähe Semmel-Schnitten/ legs in die Schüssel/ und richte es darüber an.

Wein-Suppen.

Nimm ein Seidlein Wein/ und so viel Milchraum 3. Eyer-Dotter/ Zucker/ Weinbeerlein/ etwas Saffran/ lasse es miteinander sieden / und richte es über gebähet Brod an.

Rosin- oder Weinbeer-Supp.

Stosse die Rosinen in einem Mörser samt einem wenig Rocken-Brod/ treibe es mit gutem Wein durch/ und laß es sieden/ thue dann ein wenig Zimmet/ Muscat und Negelein daran / auch Zucker / und richte es über gebähetes Brod an.

Eine truckene Suppen.

Schneide Brod in Schnitten/ thue es mit einem Seidlein Wein in eine Pfanne/ und laß sieden/ saltze es ein wenig/ und thue ein wenig Schmaltz darein/ zuckers wohl/ dann streue in die Schüssel Weinbeerlein auf den Boden/ lege etliche Schnitten Brod darauf/ streue abermal Weinbeerlein darauf/ giesse den siedenden Wein darauf/ und heisses Schmaltz/ decks mit einem Deller zu/ biß es eintrucknet/ dann wend es auf einen andern Deller um/ und gibs also warm auf die Tafel.

Eine Krebs-Suppe.

Siedet die Krebse/ wie man sie sonst siedet/ hernach stosset die Scheeren und Füsse mit den Schalen in einem Mörser/ röstet eine Scheibe Semmel/ stosset sie mit den Krebsen ab/ giesset siedende Fleischbrühe darüber / zwinget es durch einen Durchschlag/ thut Muscaten-Blumen/ Cardemomen/ Saltz und ander Gewürtz darein / lasst es aufsieden / und wann mans anrichten will / thut man ein wenig Butter darein / brocket geröstete Semmel in eine Schüssel / und richtet es darüber an : man kan auch ein wenig Wein darzu nehmen.

Gestossene Häner-Suppe.

Nehmet das Fleisch von einer Henne / hacket es klein / stosset die Beine und Fleisch / thut es in ein Häfelein / und ein Stück geröstet Brod darzu / giesset Hünerbrühe daran / lasst es sieden / zwingts durch / thut Muscatblumen / Cardomömlein / Ingwer und Butter daran / lasst es aufsieden / gebet es über geröstete Semmelscheiben.

Milchrahm-Suppe.

Man nimmt ein Maaß Milchrahm / siedet solchen wie eine Milch / klopffet es wohl / und saltzet es nach Belieben: Man nimmt auch 2. oder 3. Eyerdotter darzu / nachdem man viel oder wenig Suppen machen will / und rühret es wohl. Wann man nun antrichten will / so schüttet man die zerrührte Eyerdotter in den Rahm / wann es noch im Sode ist / so rühret es wohl / sonsten gerinnet es / leget geschnittene Semmel in die Schüssel / und richtet es alsobald darüber an. Man kan auch Zucker darein thun / und die gewürffelte Semmel in Schmaltz rösten.

Wein-Suppe.

Siede ein Ey in Wein hart / und nimm die Dotter daraus / zerreibe sie / und thue Wein und Zucker daran / mache eine Suppe daraus.

Andere Wein-Suppe.

Nimm etliche Eyerdottern / schlage sie gar klein in einem Häfelein / gieß Wein / Citronen-Safft / Rosen-Wasser / Zimmet-Wasser und Zucker darzu / dann aufs Feuer gesetzet / und immer gequerrelt / biß es dicke wird.

Eine Meth-Suppe.

Nehmet eine Eyer-Dotter / klopfft sie / giest Meth daran / thut Butter darzu / last es siedend heiß werden / dann esset es. Diese Suppe treibet den Stein / wird in Kinds-Nöthen gebraucht.

Citronen-Suppe.

Man scheelet eine Citrone / und kochet die Schaale so lange / biß daß das Weisse darvon kan abgenommen werden. Denn schneidet man sie in kleine Strimchen / und giebt Wein / Zucker / kleine Rosinen und Muscaten-Blumen darzu. Nach diesem wird Semmel in Würffel geschnitten / in Butter gebraten / und das vorige darüber gegossen / die abgescheelte Citrone aber in Scheiben geschnitten / und in die Suppe geleget.

Tauben-Suppe.

Siede die Tauben in einer guten Fleischbrüh / hehe etliche Schnitten Semmel / lege es in eine Schüssel / lege die gesottene Tauben darauf / eine 2. oder 3. Eyer-Dotteren / zerklopff es / thue Cardomömlein / Ingwer / ein wenig Saffran daran / geuß in die Brühe / darein du die Tauben gesotten hast / ein wenig Essig / thue Mayen-Butter darein / laß aufsieden / rühr es wohl / daß nicht zusammen laufft / richtets über die gesottene Tauben an / und streue Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht.

Schnecken-Suppe.

Buße die Schnecken / sieds in einer Fleischbrüh / seihe die schleimigste Brüh wiederum ab / hacke die Schnecken klein / geuß eine andere Fleischbrüh daran / thue Muscatenblüh / Pfeffer / ein wenig Ingwer darauf / laß aufsieden / seyhe es durch einen Seyher / und richts über ein gebähet Brod an streue Muscaten-Blüh darauf.

Von Potagen.

Der Potagen sind vielerley Arten / ein jeder Koch hat seine eigene Stücke / welche er dazu nimmt / die bekanntsten Manieren aber sind folgende:

Etliche gute Stücke / eine Potage damit zu zurichten.

Fleisch-Klümplein oder Knödel. Nimm Schweinfleisch / hacke und würtze es mit Saltz / Pfeffer / Muscatenblumen / Cardomömlein / und andern guten Gewürtz / schlage ein oder zwey Eyer daran / nachdem du viel Fleisch hast / mache kleine Klümplein oder Knödlein davon / tuncke sie in Essig / und wirff sie in siedende Brühe. Im Mangel des Schweinerfleisches / kan man Kalb-Fleisch nehmen / und Speck darunter braten.

Ausgestochenes Gebackenes. Dieses wird gemacht / wie sonst der gemeine Butter-Taig / nur daß es was dünner gerollet wird. Wann nun solches geschehen / schneidet mans in Stücklein auf was Gestalt man will / oder sticht es mit Blech-Formen aus / backets und beleget die Schüssel damit.

Kleine Pasteten zu den Potagen. Nimm Butter-Taig / mache selben in kleine Pasteten-Formen / die ohngefehr wie ein Thaler groß / nimm alsdann Eyer / süssen Rahm / Semmelbrösel / Rosen-Wasser / Zucker und geriebene Citronen-Schalen / gieb solches in den Taig / und laß es in einer Torten-Pfann backen. Die Eyer aber müssen starck geschlagen werden / daß sie schäumen.

Die Krebs-Butter / zu den Potagen / wird also gemacht: Man nimmt die abgenommene Krebsschalen und stösst sie im Mörser klein / dann thut man sie in einen Topff mit einem Stück Butter / und läst es ein viertel Stunde braten. Alsdann presset man die Butter davon / und verwahret sie / daß man sie kan in die Brühe thun / sie damit roth / und wohlgeschmack zu machen.

Saußlesen oder Bratwürste zu den Potagen. Nimm Schwein-Fleisch / hacke es klein / gib ein wenig Wein darzu / auch Saltz / Muscaten / Pfeffer / Cardomömlein / mache es durch die Saußen-Sprütze in Schaafsdärme / oder in Gäns- und welsche Hüner-Därme / so bekommt man kleine Würstlein / welche man zerschnitten / und unter die Potage legen kan.

Eine gute und ansehnliche Potage.

Man nimmt ein Stück Rind oder Kalbfleisch / reiniget / schaumet und saltzet es / thut auch darzu einen Capaunen oder Hun / oder was man hat / leget auch ein Stück Speck mit Gewürtze hinein.

Wann es nun gar/ nimmt man grüne Erbsen/ Peterfilge/ ein Handvoll gestossene Mandeln / ausgemachte Krebse und Garten-Schwämme/ auch wohl kleine Knödlein oder Klümpgen von Krebsen oder gehacktem Fleisch / lässet solche mit einem Stück Butter durchkochen/ und wann man es will anrichten/ leget man die Knödlein fein oben auf / und beleget die Schüssel mit ausgestochenem Gebackens: Die Krebse müssen auch fein zierlich herum geleget werden. Man kan auch die Erbsen zuruck lassen/ und die Krebsschaalen stossen/ mit der Brühe durch einen Durchschlag geben / und wann man anrichtet/ zu dem übrigen zu giessen und fein umschütteln / daß es durcheinander gehet/ so wird es roth/ und bekommt einen guten Geschmack: Wie man ihm dann diese Farb auch mit der Krebs-Butter geben kan. Das gantze Gewürtz muß man samt dem Speck zuruck behalten / und kan mehr als einmal gebraucht werden.

Eine Potage auf einen grossen Tisch.

Nimm eine Brust vom Kalbe/ fülle und überbrate sie ein wenig am Spieß / alsdann lege sie in einen Topff nebst 2. Kapaunen/ oder zwey grossen jährigen Hünern/ Ingwer/ Pfeffer und gestossene Muscaten-Blumen daran: so bald es geschaumet/ wirff eine Handvoll Graupen dazu/ und laß es sieden. Wann nun solches geschehen / so thue ein gutes Stück Butter / Schampinion / Lemonien/ ein paar Hände voll gestossene Mandeln / und so du willt/ etwas von Schalotten darein/ welches in deinem Belieben stehet. Es kan auch nicht schaden / und ist fast nöthig bey allen Potagen, daß man/ so bald man sie zu Feuer bringt / ein Stück nicht zu alt/ und schwartz geräucherten Speck / mit Würtz-Nägelein besteckt / mit in den Topff wirfft/ und es mit kochen läst: Wann man es aber anrichtet / muß es zurücke bleiben. Im anrichten kan man die Potage belegen mit kleinen Würstlein oder Saufüssen/ gantzen Petersilien und hartgekochten Eyerdottern / deren zum wenigsten so viel seyn müssen als Personen / einen aber kan man voneinander hacken zum bestreuen/ das geröste Brod darunter zu thun/ muß nicht vergessen werden.

Eine Potage vom Fischen.

Man machet gemeiniglich die Fisch-Potagen von Karpffen / und lässet das mit einer Brühe genetzte Brod weich werden / auf dieses legt man das gesottene gehackte Fischfleisch / und streuet gestossenen Caneel darüber. Auf dieses wird die Milch/ und die aufgerollte Karpffen-Häute / auch ausgemachte Krebsschwäntze / welche alle in einem besonderem Topffe mit kurtzer Brühe und vieler Butter gekocht seyn müssen / gegessen. Dieses alles wird scheinen / als ob es Kalbes-Schweder wäre. Man kan auch die kleinen Tauben/ Hahnenkämme / Erdschwämme und Pistacien / welche alle zuvor wohl gewürtzet worden / darüber thun/ und wann man anrichten will / so setzet man solch Gerichte auf eine Kohlen-Glut / und nimmet das Fett wohl davon/ hernach thut man den Safft von gestossen Krebs-Eyern / mit etwas Fischbrühe und Citronen darüber. Solches wird eine Farbe/ wie Schaafskeulen-Safft gewinnen / und muß man im aufgiessen die Schüssel wohl schütteln/ daß solche Brühe überall umlauffe. Ferner macht man den Zierath nach eines jeden Gefallen.

Ein Karpffen-gehacktes macht man also: Wann man sie geschuppet / so schneidet man die Haut / unten am Bauche / und oben an beyden Seiten/ da die Gräten sitzen / auf / hernach fängt man oben bey dem Kopff an und ziehet die Haut biß an den Schwantz ab: Diese Haut bewahret man; Alsdann schneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch / und nimmt die Stücke Fleisch von den Gräten ab/ hacket sie gar klein / und würtzet sie mit Saltz und Gewürtze/ hernach lässt man dieses Gehackte mit Butter kochen/ und rühret es offtmahls um/ daß es sich nicht ansetze. Wann es meistens gar/ giest man etwas Weinbeersafft darauf. Man kan auch Castanien mit darunter hacken/ und im kochen solches alles mit Fischbrühe unterhalten.

Eine Potage von allerley kleinen Sachen.

Man nimmt allerhand gutes Fleisch / junge Hahnen/ Tauben und dergleichen/ wie auch Karpffen-Zungen/ Hecht-Hüner / Kapaunen-Lebern/ und andere gute Sachen / nach Belieben / thut solches zusammen in einen Topff / darzu klein-geschnittenen Speck / und unterschiedliche Küchen-Kräuter/ wie auch grüne Erbsen und Spargen/ kochet alles mit einander / und richtet es über weiß geröstet Brod an.

Das Dritte Capitel.

Von dem Rind-Fleisch.

Rindfleisch mit Mandeln und Meer-Rettig.

Wann das Rindfleisch gar ist/ nimmt man Meer-Rettig und halb-gestossene Mandeln/ gibt von der Brüh mit etwas Fett darzu/ lässet es aufkochen / und giebet es über das Fleisch/ oder in ein Nebenschüsselein.

Einen guten Riemen oder Rindfleisch aus der Lende.

Nehmet ein Stuck Rindfleisch aus der Lende/ kochet und trocknet es auf dem Rost / schmieret es mit Butter/ und machet eine Brühe darüber/ wie folget: Bratet klein-geschnittene Zwiebeln / gebet darzu Fleischbrühe/ Essig / Nägelein/ Ingwer und Pfeffer/ lasset es miteinander kochen/ und gebet es über den Riemen.

Eine gute Brühe über Rindfleisch.

Nimm Rind-Fleisch/ da drey Ribben aneinander / laß es ein wenig kochen / thue Butter in eine Pfanne/ und brate es darinnen/ oder auf einem Rost / nimm hernach ein Schnitte Rocken-Brod/ röste es / giesse Fleischbrühe daran/ laß es kochen/ treibe es durch einen Durchschlag / nimmt Zwi-

Zwiebeln / hacke sie klein/ und brate sie in Butter/ thue sie in die Brühe / auch Ingber/ Pfeffer. Saffran/ Muſatenblumen/ Cardomömlein/ und ein wenig Holdereſſig/ und ſchütte es über das Fleiſch.

Ein auf ein andere Art gures Rindfleiſch.

Nimm gekochtes Rindfleiſch / ſchneide es in dünne Schnittlein / wende die in Meel um/ und laſſe ſie in Butter backen/ wie einen Backfiſch. Dann nimm Butter in eine Pfanne / und rühre Waitzenmeel darein; wann ſelbes braun gebraten / muß man Wein darzu gieſſen / und ferner Pfeffer und Ingber darzu thun: wann es nun zuſammen aufgekocht (ſoll man es über das gebackene Fleiſch anrichten.

Ein gutes gedämpffres Rindfleiſch.

Man ſchneidet Rindfleiſch in kleine Stücken / ohngefehr zwey Finger breit/ einen Finger dick/ und einen lang / und klopffet es wohl ; alsdann ziehet man es mit Speckſtriemen durch/ und leget ein wenig Butter in einen Tiegel / und das Fleiſch darauf hinein/ ſo in Pfeffer/ Nägelein und Saltz umgewendet: dann beſtreuet das Fleiſch mit geriebenem Rockenbrod / legt wieder Fleiſch/ und dann wieder Brod/ biß ihr genug habet / bindet den Topff oder Tiegel ohne Brühe zugegeben/ zu / wie bey dem Beuf alamode, und laſſet es auch/ wie ſelbiges/ gar kochen. Sehet bißweilen zu / daß es nicht allzutrucken werde/ und gebet etwas Wein und Fleiſchbrühe darzu.

Rind-Fleiſch zu ſieden.

Setze Rindfleiſch mit Waſſer zu / thue dann Ingwer/ Pfeffer/ Muſcaten-Blüht/ Roßmarin / Lorbeer-Blätter / Cardomömlein zuſammen in ein leinen Säcklein und hängs / wann das Fleiſch verſchäumet hat/ in den Hafen/ laß gemach ſieden / biß das Fleiſch gar wird / dann nimm es heraus/ und richts an.

Rindfleiſch aus dem Saltz.

Nimm Rindfleiſch / koche es aus dem Saltz / mit Peterſilien-Wurtzeln/ Rüblein/ Paſtinachen ꝛc. Oder was man ſonſt der Jahrs-Zeit gemäß bekommen kan: Dann reibe Kreen oder Meer-Rettig/ thue den in ein Häffelein/ gieſſe gute fette Rindfleiſch-Brühe darzu/ Zuckers ein wenig/ und laß es ein wenig ſieden / und richts in eine Schüſſel über das Rind-Fleiſch an.

Rind-Fleiſch mit einem Ragou von Morcheln/ Artiſchocken-Boden/ Klößlein von gehacktem Fleiſch / Kälber-Nieren/ und Hüner-Mägen.

Nimm erſtlich Rind-Fleiſch / ſpicke groſſen Speck dardurch/ laſſe es im Waſſer kochen / biß es gar wird. Alsdann nimm gehackt Kalb-Fleiſch / mache Klößlein darvon/ nimm Morcheln/ Artiſchocken / kälberne Nieren und Hüner-Mägen / mache einen Ragou darvon; Wann alles gar iſt / richt das Fleiſch an/ und gieſſe den Ragou darüber/ ſo iſts fertig.

Ochſen-Möhr- oder Mürb-Braten mit Cucumeren.

Nimm den Möhr-Braten vom Ochſen/ ſchneide ihn einen Finger dick fornen ab / und ſpicke es mit groſſem Speck / ſtecke ihn an einen Vogel-Spieß: Nimm die Cucumern / und ſchneide ſie in viereckigte Würffel auch Zwiblen darbey/ gieß Eſſig darauf/ und laß es etwas ſtehen/ hernach ſo ſchwänge ſie aus / und gieb ihnen Farb in brauner Butter/ wann ſie nun dieſe haben / ſo nimm ſie heraus/ brenne ein wenig braun Mehl/ lege den Möhr-Braten und Gurcken zuſammen darein / gieß Fleiſch-Brüh darauf/ thue ein wenig gantz Gewürtz darbey/ ſo iſt es fertig.

Holländiſch Rind-Fleiſch mit Paſtinachen/ Peterſilien und gelben Wärtzeln.

Nimm Rind-Fleiſch / koche es ein wenig in Waſſer / wann es nun bald gar iſt/ ſo thue Peterſilien-Wurtzeln / Paſtinachen ꝛc. zuſammen hinein / thue ein wenig gebrennt Mehl / Pfeffer / Muſcat-Blühe / Saltz / und gehackte Peterſilien daran / wann es gar iſt/ ſo richte es an.

Beuf à la mode.

Nimm ein Stuck ſchön Rindfleiſch aus den Lenden/ ſchneide es in zwey oder drey Stücke/ klopffe es dann ein wenig / ſpicke es mit groſſem Speck/ wann es zuvor mit Pfeffer / Muſcaten Blumen / Nägelein und Saltz beſtreuet iſt / ſchneide dann Speck in breite Scheiben / lege es in einen Keſſel / und das Fleiſch darzu / auch Lorbeer-Blätter und Muſcaten Blühe / Pfeffer / drey oder vier gantze Zwibeln; Nimm darnach einen Deckel/ welcher ſich auf den Keſſel paſſet und ſchicket/ mache ihn feſte zu mit grobem Taig daß kein Brodem daraus gehet / laß es dann eine Stund oder 2. ſtehen / und ſchwitzen/ ſo wird es gar.

Man kan auch wohl / wann es ſoll angerichtet werden/ rothen Wein-Eſſig oder Fleiſchbrüh daran thun/ wie es ein jeder gerne eſſen mag.

Beuf à la mode auf ein andere Art.

Nimm Fleiſch aus der Keule/ ſchneide das in breite Stücke/ ſchlage es ein wenig mürbe / nimm hernach groſſen Speck/ und ſpicke es damit / thue es in einen Keſſel oder Topff/ oder was man hat / thue ein wenig Speck darunter/ lege das Fleiſch oben auf/ ſetze es auf Feuer / und laß es ſchwitzen / thue Pfeffer/ Muſcaten Blumen/ Nägelein/ Lorbeer-Blätter / Roßmarin / Zwibel und Saltz daran; wanns braun iſt ſo gieß ein wenig Eſſig und Waſſer daran/ laß es ein wenig kochen / richte es an / ſo iſt es gut.

Engliſch Rind-Fleiſch.

Nimm 9. Pfund Rindfleiſch aus den Lenden / ſchneide es in Scheiben / nimm darzu eine Muſcaten-Nuß / ein wenig Pfeffer / vor ein oder zwey Kreutzer Salpeter/ und etwas Saltz / ſtoſſe diß alles klein / ein jedes aber à parte, und menge es dann

durcheinander / lege das Rind-Fleisch in einen steinern Topff/ und streue das gestossene darunter/ eine Schicht um die andere / geuß dann so viel rothen Wein darauf als nöthig ist / und laß es darinn acht Tage stehen; Nimm hernach fett von Ochsen-Nieren/ schneide grosse Stück darvon / schlage es mit einem Hack-Messer breit / welches zuvor im siedenden Wasser heiß gemacht / und lege es dann in einen Zinnern Pasteten Topff samt dem Rindfleisch/ eine Schicht um die andere / mache den Topff fest zu/ daß kein Brodem heraus gehet / mache dann immerfort ein wenig Feuer darunter / und laß es 24. Stunden kochen / nimm das Fleich dann aus dem Topff/und mache es klein ohne das Fett/ hacke es in kleine Schälgen / die ein wenig tieff sind/ und schmeltze Butter drüber / weil es warm ist / laß es kalt werden/ es tauret lange Zeit; wann es soll gebrauchet werden so schneidet man es in dünne Scheiben/ und richtet es dann an.

Rulie du Beuf, oder aufgewickelt Rind-Fleisch.

Nimm eine Flach-Seite vom Ochsen/ worin gantz keine Knochen sind nimm auch Speck/ schneide ihn eines Fingers lang und dick / brauche darzu Citron-Schaalen / Lorbeer Blätter/ Muscat-Blühe/ Roßmarin/ Nägelein / Pfeffer und Saltz/ diß alles klein gemacht/ den geschnittenen Speck damit gemengt/und auf das vorbemeldte Rind-Fleisch geleget/dann aufgewickelt / und in ein Tuch gebunden / und gekocht / biß es gar ist/ legs dann zwischen zwey Bretter/ und lege einen Stein darauf / daß es kalt wird; Wann es soll gebraucht werden / so schneide es in dünne Scheiben/ und richte es an/ so ists fertig.

Rinder-Brust-Stuck/ à la Roial.

Spicke das Brust-Stuck mit Speck/Muscat-Blumen/Nägelein Pfeffer und Lorbeer-Blättern/ wie auch Roßmarin/ nimm dann Ochsen Fett/ hacke es klein / thue es in einen Kessel / und das Brust-Stuck darzu hinein / mache den Kessel fest zu / und lasse es die Nacht auf dem Feuer schwitzen / dann es wird sonst nicht mürbe; Eine Stund zuvor/ehe man anrichten will / nimm das Brust-Stuck aus dem Kessel/ leg es in eine runde Castrol, und gieb darzu Jus oder Schüest/ die aus dem Fleisch gekocht oder geschwitzet ist/ und 2. Seidlein rothen Wein / lasse es damit kochen/ biß du es anrichten wilst; Nimm dann Kälber-Prieß / Hüner-Leber / und Kälber-Nieren/ blanchir es ein wenig sehr steiff/schneide es in kleine Stücklein/ und dünne Speck-Scheiben/stecke es auf kleine Spillen oder Spieß. kehre es in Butter um / und bestreue es mit Carbonat, brate es auf dem Rost; Wann du anrichtest / so stecke die kleine Spillen/ welche man Harle nennet/ auf das Brust-Stuck herum/ so ist es fertig. Von solchen Harlen kan man auch eine Schüssel à part machen.

Kaltaunen oder Ochsen-Flecke / mit geriebener Semmel oder Mehl.

Putze die Kaltaunen fein sauber ab / schneide sie in viereckichte Stück / setze sie mit Fleisch-Brühe bey das Feuer/ thue dann Zwibeln / Pfeffer / Muscaten Blumen/ Saltz/ und ein wenig Thimiam/ geriebene Semmel oder weiß gebrennt Mehl daran/ laß es durchkochen/ und richte sie dann an.

Rinder-Kopff in Gallert oder Sulze.

Lege den Rinder-Kopff zwey biß drey Stunden ins Wasser/ Blanchir ihn/ oder mache ihn steiff in gekochtem Wasser / putze ihn sauber ab / thue ihn wieder in einen Kessel/ der nicht zu groß ist / gieß Fleischbrühe darauf/ laß ihn kochen/ biß er gar ist / thue Muscaten-Blumen daran / laß es kalt werden/ wann dann die Suppe nicht will zu Gallert werden / so nimm Hausblasen/koche solche in der Suppe/ biß daß keine mehr darinnen zu sehen ist / mache den Gallert mit dem Weissen von Eyern durch 2. Servietten und ein Bogen grau Papier/ färbe die Suppe mit Saffran / gieß sie dann in eine Blechene kalte Form/ die so spitzig ist als ein Thurn/ laß darinn kalt werden/ nimm dann das Korff-Fleisch / Maul und Zunge/ putze und schneid es klein / mache dann einen guten Ragou davon mit Fleisch Brühe Mandeln/ Pistacien/ Lorbeer Blättern. Citron-Schaalen/ Muscat-Blumen/ und Pfeffer / gieß solches zu der Gallert in die Form / daß es auch kalt wird/ richte es an/ so ist es fertig.

Frische Rinder-Zungen.

Nimm die Zunge/ koche sie gar in Wasser und Saltz/ lasset sie gantz/halb/ oder schneidet sie dann in dünne Scheiben / und mache braun Mehl in einer Castrol-Pfanne/ thue darzu Carinthen / Pfeffer / Nägelein/ ein halb Seidlein Wein-Essig und Zucker/ laß es mit der Zunge aufkochen/ dann richte es an/ und gieb sie auf die Tafel.

Einige Ochsen-Magen zu bereiten.

Nehmt den Magen / schneidet ihn auf / und butzet ihn aufs sauberste/ dann kochet ihn 6. Stunden lang / wann er genug gesotten / so thut ihn heraus und lasset ihn verseihen / thut dann ein gutes Stück Butter in die Pfanne / bratet ihn / daß er fein rösch wird/ thut die Butter wieder dran / und streuet Saltz/ Ingwer und Pfeffer drauf.

Es werden die Ochsen Mägen an einigen Orten / mit Castanien und gehörigen Ingredienzien, gesotten/ und gut befunden. Kälber und Schaafs-Mägen können/ auch auf vorherbesagte Weise zugerichtet/ oder auch vorhero mit einer gemeinen Füll von Eyern ꝛc. gefüllet werden.

Ochsen-Maul und Füsse zuzurichten.

Kochet das Maul oder auch die Füsse weich/ und säubert es/ schneidet es in Stücke / hernach bratet die Semmel in Butter/ und machet sie wie die Kälber-Füsse. Oder/ nachdem sie zerschnitten / so giebt man darzu ein wenig Wasser und Essig / geschnittene Aepffel / Rosinen / Butter Pfeffer/ geriebene Semmel / lässet es durchkochen in einer kurtzen Brüh: Die Aepffel müssen nicht geschelt seyn. Oder aber / wann das Maul und Füß weich gekocht / und in Stück zerschnitten / lässet mans kalt werden / und leget es in eine Schüssel/ thut die Beine darvon/ und giesset Oel und Essig dran / streuet Pfeffer und klein-geschnittene Zwiebeln darüber.

Es pflegen einige auch Rindfleisch unter das Gemüse zu kochen/ und ist gewiß/ daß es die Ruben/ Kraut und dergleichen gut macht.

Das Vierdte Capitel.

Vom Kalb-Fleisch.

Kälber-Keule braun gekocht/ und Ragou darüber.

SPicke die Kälber-Keule/ so es dir gefällig/ ein wenig/ kan auch ungespickt bleiben; mache Butter braun/ bestreue die Keule mit Mehl/ lege sie in den Butter/ laß sie braun werden/ setz einen Kesse mit Wasser zu dem Feuer/ daß es kocht/ lege die Keule darein/ laß sie gar kochen/ thue ein wenig braun Mehl und Saltz/ mache dann einen Ragou darüber von Artischocken/ Morcheln/ Kälber-Prieß/ und was man sonst haben kan; Wann es nun gar ist/ so richt es an.

Eben auf diese Manier kan man Lämmer-Keulen/ und Kälber-Brüste auch zurichten.

Kalb Fleisch mit Pastinachen.

Nimm das Kalb-Fleisch/ schneide es in Stücken/ putze es sauber ab/ setz es zum Feuer/ und laß es gar kochen/ dann thue Pastinachen daran/ Saltz/ Pfeffer/ Muscat-Blüht/ ein wenig klein gehackte Peterssilien/ und brenne ein wenig weiß Mehl daran/ laß es durchkochen/ so ist es fertig.

Mercket/ daß man auf diese Manier das Kalb Fleisch auch mit Petersill-Wurtzeln/ gelben Rüben/ Saueramffer/ Lactuc und grünen Erbsen/ oder andern Garten-Früchten machen kan.

Kalb-Fleisch in Ragou.

Schneide eine Kalbs-Keule in Stücken/ wie Fingerdick/ ziehe ein wenig Speck dardurch/ thue es in eine Castrol-Pfanne/ thue Muscat-Blumen/ Pfeffer/ Saltz/ ein paar gantze Zwibeln und Peterssillien daran/ laß es dann braun schwitzen/ gieß hernach ein wenig Suppe oder Wasser daran/ und laß es kurtz einkochen; Nimm das Fleisch/ richte es an/ nimm einen Durchschlag oder Haar-Sieb/ und gieß die Suppe dardurch über das Fleisch/ so ist es fertig.

Kalb-Fleisch weiß gekocht mit Speck.

Schneide das Kalb-Fleisch in Stücken/ setze es aufs Feuer/ und machs ein wenig steiff/ putze es hernach in einem Topff oder Kessel/ giesse darnach gekocht Wasser darauf/ und saltze es/ thue gehackten Speck/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ und ein wenig Thimian darzu/ brenne auch weiß Mehl daran/ gieß ein wenig Wein oder Bier-Essig darzu/ lasse es dann durchkochen/ so ist es gut.

Die Hirsch- und wilde Schwein-Brüste kan man eben auf die Manier kochen.

Fricasse Kälber-Brüsten.

Thue die Kälber-Brüste in siedend Wasser/ daß sie steiff werden/ ziehe sie ein wenig durch mit Speck/ bestreue sie mit Mehl/ und lege sie in heisse Butter/ laß sie braun werden/ gieß dann Wasser oder Fleisch-Brühe darauf/ laß es zusammen kochen/ brenne dann ein wenig Mehl daran/ und mache ein Fricasse von Kälber-Prieß/ Artischocken/ Kälber-Nieren/ Hüner-Mägen/ Champignons, oder was man sonst bekommen kan/ legier oder mache es dick mit Eyern/ richte es dann an/ gieß die Fricasse darüber/ so ist es fertig.

Dis kan auch wohl von Kälber-Brüsten allein gemacht werden/ auf die Manier/ daß keine Fricasse darüber gegossen wird/ es muß aber vorher mit Eyern legirt werden.

Gefüllte Kälber-Brüste.

Nimm Kalb Fleisch und Rinder-Fett/ hacke es klein/ thue Pfeffer/ Muscat Blumen/ Nägelein/ und Zwibeln daran (die Zwibeln kan man auch wol davon lassen/ wann sie einer nicht gern isset) nimm auch Thimian/ Braunsille oder Petersillie; Nimm dann Kälber-Brüste/ und schneide sie zwischen dem Fleisch und Knochen auf/ fülle das gehackte Fleisch darein/ binde es mit einer Schnur zu/ thue es in einen Kessel/ giesse Wasser darauf/ lasse es kochen/ muß aber nicht viel seyn/ thue Gewürtz daran/ und ein wenig Saltz/ mache braun Mehl/ wanns gar ist/ thus samt den Kappers daran/ lasse es dann aufkochen so iste fertig. Es kan auch ein Fricasse oder Ragou darüber gemachet werden/ von allerhand Sachen/ was man haben kan. Die Brüste können auch auf die Manier gemachet werden/ mit einem Rühr-Ey von geriebener Semmel. Petersillie/ jungen gelben Wurtzeln/ Kopff-Lactuc/ ein Seidlein Milch/ 8. Eyern/ und ein wenig frischem Speck/ hacke das klein/ wanns gar ist/ so mache ein Rühr-Ey darvon/ es muß aber kein braun Mehl daran/ sondern Pastinachen und gelbe Wurtzeln/ auch mit demselben Rühr Ey gefüllet/ darum her gelegt/ so ists auch eine grosse Veränderung.

Auf diese Manier können die Lämmer-Brüste auch gemachet werden.

Oder Reumet die Brust auf/ kochet sie/ nehmt alsdann Raum/ Semmel-Brößlein/ grüne Erbsen/ Pfeffer/ Ingber/ Saltz/ klein-geschnittenen Speck/ so ein wenig gebraten/ füllet es in die Brust. Wann sie bald gar ist/ so thut daran kleingeschnittenen Speck/ Gewürtz/ Semmel-Brößlein und grüne Erbsen.

Auf eine andere Art.

Nehmt die Brust/ machet die Haut fein loß/ und füllet sie mit folgender Fülle. Hacket Petersilgen/ brate sie in Butter/ wie auch geriebene Semmel/ schlaget 2. Eyer darunter/ und thut darzu Corinthen/ Saffran und Gewürtz. Ist es zu dicke/ so giesset Fleischbrüh darzu/ rühret es untereinander/ füllet es in die Brust/ brate es ein wenig auf dem Rost/ darnach kochet es mit Gewürtz/ oder etwas grünes/ wenn ihr wollet/ und richtet es an.

Ausgebachene Kälber-Brüste oder Kalb-Fleisch.

Nimm die Kälber-Brüste/ oder Kalb-Fleisch vom Rucken/ oder vorne vom Bauch setze es zu dem Feuer/ lasse es kochen/ und saltze es; wanns gar ist/ so nimms heraus/ und legs in eine Schlüssel/ thue ein wenig Pfeffer und Essig darüber/ mache dann einen Klar von gutem Mehl und Eyern/ und rühr ihn ab mit ein wenig Bier/ thue Muscaten-Blumen darein/ nimm das Fleisch aus dem Essig/ und kehr es um in dem Klar/ nimme abgeklarte Butter/

aß sie heiß werden/ und bache es darinn aus/ und richte es an.

Fricando von Kalb-Fleisch/ und gespickt.

Nimm schier oder derbes Kalb-Fleisch aus der Keule/ schneide es in dünne Stücklein/ wie ein Messer-Rucken dick/ und drey Finger breit/ klopffe es ein wenig mit dem Messer/ nimm kleinen Speck/ und spicke es wie ein Rebhun/ leg es in eine Pfanne oder Schmor-Topff/ und laß es braun braten/ giesse dann Fleisch-Brühe darauf/ nimm Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ und gantze Zwibeln/ oder was sonst einer vor Gewürtz gern isset; Wann es dann kurtz eingekochet ist/ so nimm Knoblauch/ und mach ihn klein/ thue den daran/ und passire es durcheinander/ so ists fertig.

Auf diese Manier kan man die Fricando von Kalb-Fleisch auch machen/ daß es nicht gespicket wird/ sondern in Mehl umgekehret/ und nur in brauner Butter gebacken mit Zwibeln/ welche müssen klein geschnitten seyn/ und Saltz/ auch wohl ein wenig Pfeffer darüber gestreuet.

Andouilles, oder Kälber-Größ.

Koche die Kälber-Kaltaunen/ und einen Schweins-Bauch/ beydes zusammen gar/ daß es kalt werden/ und hacke die Krausen oder das Gekröß klein/ aber den Bauch schneide in Würffel/ schneide auch ein wenig Schmeer oder Fluhmen darzu in kleine Würffel/ thue das zusammen/ stoß Coriander, weissen Pfeffer/ Nägelein/ Muscaten-Blühe/ Saltz/ kleine gebrattne Zwibeln/ geriebene Semmel/ und das Gelbe von Eyern/ und zwey Seidlein warme Milch/ rührs fein durcheinander auf einem Kohl-Feuer; Nimm dann fette Schweins-Därme/ groß oder klein/ wie man sie haben kan/ und mache es darein/ kehre oder rühre sie in Milch eine halbe Viertel Stunde/ lasse sie darinnen stehen/ biß du sie bratest.

Ragou von gebratener Kälber-Brust.

Nimm die Kälber-Brust/ setze sie zu dem Feuer und giesse ein wenig Fleisch-Surpe darauf/ mache einen Ragou von Kälber-Prieß/ Kälber-Nieren/ Artischocken/ Hüner-Mägen/ Morcheln/ oder was man sonst bekommen kan/ und die Jahr-Zeit gibt/ wann du dann die Brust anrichtest/ so giesse den Ragou darüber/ so ist es fertig.

Gespickte Kälber-Zungen am Spieß gebraten.

Koche die Kälber-Zungen meist gar/ ziehe die Haut herunter/ nimm dann Speck/ darmit man Hüner pfleget zu spicken/ spicke die Zunge gantz nit übether/ stecke sie an ein eisernes Spießlein oder Spile/ binde sie an einen grossen Brattspieß/ lasse sie fortan gar braten/ nimm dann Wein-Essig/ Zucker/ Muscat-Blumen und gantze Nägelein/ lasse es zusammen durchkochen/ richte die Zungen an/ giesse den Soost oder Brühe darunter in die Schüssel/ so ists fertig.

Gefüllte Carbonat von Kalb-Fleisch/ auf dem Rost gebraten.

Hacke das Kalb-Fleisch/ samt dem Fett und Nieren gantz klein/ thue Saltz/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen daran/ nimm den Carbonat vom Lamme/ und schneid es bey den Rippen voneinander/ schlage es ein wenig breit/ nimm das gehackte Fleisch/ und mache es über den Carbonat herum/ umwinde es dann mit Lämmer-Netzen/ bestreue es mit geriebenem Brod/ brate es dann auf dem Rost gar/ und richte es an.

Andulietten von gehacktem Fleisch/ am Spieß gebraten.

Nimm Kalb-Fleisch/ Ochsen-Fett/ hack es fein klein/ thue Saltz/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ Nägelein und Thimian/ wie auch von zwey Eyern das Gelbe daran/ schneide dann Speck dünne/ wie ein Hand breit/ und winde das gehackte Fleisch darein/ nimm eine kleine eiserne Spille/ und stecke es darauf/ bind es an einen grossen Spieß/ legs aufs Feuer/ und laß es gar braten/ richte es dann an/ und gieß ein wenig Jus oder Schüest daran/ so ist es fertig.

Fricando von Kalb-Fleisch farsiren.

Schneide Fricando vom Kalb-Fleisch/ als ein Finger-dick/ spicke ihn/ als sonsten/ alsdann schneide ihn auf/ und farsire ihn mit solchem Fleiß als zu den Hünern à la Doggieus, und gib ihm Coleur in brauner Butter/ nimm sie dann wieder heraus/ thue den Jus oder Schüest in eine Castrol-Pfanne/ und ein wenig Rinde von der Semmel darbey/ laß es kochen/ thue Gewürtz/ Saltz/ und Citronen daran/ streich es durch/ und lege die Fricando darein/ laß es kochen/ bis es gar ist/ und richte es dann an/ so ists gut.

Pain de Veau, oder gehackt Kalb-Fleisch/ als ein Brod gemacht.

Hacke Kalb-Fleisch und Rindern-Fett durcheinander/ thue Saltz und Gewürtze daran/ wann es klein ist/ so mache ein Brod darvon/ schneide dünnen Speck/ lege es auf einen silbernen Deller oder steinerne Pfanne/ was du hast/ bestreiche es mit Eyer/ und streue geriebene Semmel darüber/ setze den Deller in eine Torten-Pfanne oder Ofen/ laß es gar backen/ und richte es dann an.

Man kan auch/ so es jemand beliebet/ einen Ragou darüber machen/ welches auch gut ist.

Mierottong von Kalb-Fleisch.

Nimm mager Kalb-Fleisch aus der Keulen/ schneide es ungefehr drey Finger breit/ und ein Quartier lang/ auch breiten Speck auf die Manier: Nimm Kalb-Fleisch/ mache es steiff/ auch das Fette und fetten Speck/ hacke es zusammen klein/ stoß es wohl in einem Mörsel/ und lege die Brosam von einer Semmel/ in Milch geweicht/ darzu nimm Eyer-gelb/ thue Muscat-Blumen/ Nägelein/ Pfeffer/ Fenchel/ oder Anis, Coriander und Saltz daran/ lege dann den breitgeschnittenen Speck in eine Stiel-Pfanne/ oder in einen Schmor-Topff/ und die langen Stück Kalb-Fleisch darauf/ mache es alsdann ein Brod/ decke das Gehackte mit dem langgeschnittenen Kalb-Fleisch und Speck wieder zu/ laß es dann gar backen/ mache einen Soost von Eyern/ und gib den darbey/ laß es dann kochen/ du

muſt aber den Sooſt nicht ehe darauf thun/ biß er bald ſoll angerichtet werden.

Kalbfleiſch mit Limonien.

Koche das Kalbfleiſch ab / darnach röſte eine Semmel-Scheibe / thue es in einen Topff / gieſſe ein wenig Fleiſch Brüh daran / laß es kochen / treib es durch einen Durchſchlag / und thue Milchraum/ Muſcatenblumen / Ingwer/ Pfeffer und geſchnittene Limonien darein / laſſe es miteinander kochen / und thue zuletzt ein wenig Butter darzu / ſo iſt es fertig.

Ein gutes Kalbfleiſch.

Man ſchneidet das Fleiſch gantz dünne/ klopffet es hernach mit einer Roll oder Holtz / biß es fein mürb werde: Saltzet es ein wenig und brät es in einer Pfanne / ohne einzige Feuchtigkeit. Wann es nun gebraten / ſo nimmt man etwas Butter und Fett aus der Pfanne / ein wenig Wein-Eſſig und Limonien-Safft / und thut alles in eine Schüſſel/ gieſſet ein wenig Fleiſchbrüh darzu / läſſet es auf einer Kohlpfanne aufkochen / und giebt es zu Tiſche / es iſt ein gutes Eſſen.

Ein köſtliches Bey-Eſſen von Kalbfleiſch.

Man hacket Kalbfleiſch gantz klein / vermiſchet es mit geriebenem Brod/ Roſinen/ Dattelen/ Muſcatnuß und Zucker / mit ein wenig Roſen-Waſſer/ und Saltz / ſo viel nöthig / auch nimm darzu 2. oder 3. Eyer / wärme es zuſammen über einem Kohlfeuer / und rühre es ſtetig um/ biß es wie ein dicker Taig werde. Alsdann nimmt man einen Theil darvon / leget es auf dünn-geſchnitten Brod / ſo zuvor in Eyerdotter gedüncket/ bachet hernach dieſe Schnitten / biß es genug iſt / und trägt ſie zu Tiſch.

Kalbfleiſch auf eine beſondere Art.

Man nimmt ein Stück des Hinder-Vierthels von einem Kalb / hacket es gantz klein/ und thut darunter Peterſilien und Thimian / vermenget es hernach mit geriebenem Brod/ auch zweyen Eyern wol geklopffet; würtzet ſolches mit Nägelein/ Muſcatenblumen/ Pfeffer und Saltz: Hiervon machet man nun Ballen/ wie man ſonſten die Klöſſe oder Knötlein machet / kochet ſelbige in einer Schüſſel mit Butter und Schöpſſen-Fleiſchbrüh / über einer Kohl-Pfanne/ ſchüttet auch/ ſo man will/ ein wenig Roſinen darzu: wann es gekochet / ſo richtet man es über ein anderes Stuck gekochtes Fleiſch / und trägt es zu Tiſch.

Kalbfleiſch mit Peterſilgen-Würtzeln.

Schabet die Peterſilien-Würtzeln/ laſt ſie in Waſſer ſieden / biß ſie weich werden / kochet auch das Fleiſch abſonderlich/ darnach nehmet die Brüh vom Fleiſch / treibet die Würtzeln damit durch / läſſet es mit dem Fleiſch wieder aufſieden. Man mag auch Peterſilgen und Würtzel daran thun / den Geſchmack zu verſtärcken.

Kalbfleiſch mit Sardellen.

Schneide das Kalb-Fleiſch in Stücken / waſche es wohl aus/ ſetze es zu dem Feuer / laß kochen/ und ſchäume es wohl ab/ thue Muſcaten-Blumen/ Saltz/ und geriebene Semmel daran/ nimm dann Sardellen, und mache die Graten rein heraus: Wann das Fleiſch bald gar iſt/ ſo thue ſie auch daran / laß es zuſammen kochen / und richt es alſo an.

Hattule von Kälber-Prieß oder Milch-Fleiſch/ mit Hüner-Leber und Speck.

Nimm die Kälber-Prieß und die Leber/ blanchire ſie / ſchneide ſie in kleine Stück / auch kleine Scheiben Speck / ſtecke es zuſammen auf einen kleinen Spieß/ wie eine Spick-Nadel dick/ beſtreue es mit geriebenem Brod / Pfeffer und Saltz / kehr es vorher in Butter um / brate es auf dem Roſt / wie Carbonat, richte es an/ ſo iſt es fertig.

Wann es angerichtet wird / ſo muß ein wenig Citronen-Safft darzu gethan werden.

Gekocht Kalb-Fleiſch.

Nimm Kalbfleiſch aus den Lenden / ſchneide es in dünne Scheiben / als Fricando, klopffs wohl/ thue es in eine Caſtrol, gieß daran ein halbes Seidlein Wein / ein halbes Seidlein Waſſer/ Pfeffer/ Muſcaten-Blumen / gantze Nägelein / geriebene Citronen-Schaalen und Saltz/ laß es einmal recht durchkochen/ thue ein wenig geriebene Semmel darauf/ ſo iſt es fertig.

Wer es will thun / der kan auch von der Citronen den Safft daran drucken/ iſt auch gut. Eine gantze Zwiebel iſt auch hierinn nicht zu vergeſſen/ wer ſie gerne zu eſſen vermag.

Kalb-Fleiſch à la Craime.

Nimm ſo viel Kalb-Fleiſch/ daß es eine Schüſſel gibt/ kocke es in einem Keſſel oder Caſtrol zuſammen gar / thue Muſcaten-Blumen/ Pfeffer/ Roßmarin und Saltz daran / wanns gar iſt / nimm es heraus/ laß es wohl ablauffen/ leg es auf eine Schüſſel/ mache darzu eine Craime, von 2. Eyern das Gelbe/ einen Löffel voll Mehl/ geriebene Citronen-Schaalen/ Muſcaten-Blumen / Zucker / ein gut Stuck Butter / ein Seidlein Wein / und ein halb Seidlein Waſſer/ rühr es auf dem Feuer wohl um/ daß es läſſet oder zuſammen laufft/ gieſſe es über das Fleiſch her / backe es in einem Ofen oder Torten-Pfanne / auch wohl mit einer glüenden Feuer-Schauffel/ daß es braun wird/ ſo iſt es gut.

Kleine Hüner kan man auch auf dieſe Manier machen/ wann eine Veränderung von dieſem Eſſen ſolle zugerichtet werden/ ſo nimmet man Reiß/ kocht ihn/ wie es Brauch iſt / in Milch / gieſſet denſelben über das Kalbfleiſch / treibet Zucker darüber / backet ihn braun / ſo iſt es fertig.

Beuf à la Roial.

Nimm Kalbfleiſch aus den Lenden / klopffe es wohl mürbe/ ſpick es mit groſſem Speck/ oder Kälber-Nieren-Fett/ als Beuf à la Mode, leg es in einen Topff oder Keſſel / der nicht zu groß iſt/ leg darunter breite Scheiben Speck / gantz dünne geſchnitten/ auch darzu Muſcatenblumen und Saltz/ das alles klein gemacht / und daran gethan / laſſe es darmit ſchwi-

schwitzen/ nimme dann Morcheln/ Pilz/ Mussero-nus, Artischocken-Boden/und von gehacktem Fleisch grosse Fricandel oder Klössel gemacht / und darein gethan/ einen weissen Ragou darvon gemacht/ und über das Fleisch gegossen / wann es in der Schüssel angerichtet wird/ so ist es fertig.

Dieses Essen muß aber von Anfang weiß bleiben.

Kaltes Kalbfleisch in Gallert oder Sulzen.

Nimm gutes Kalb-Fleisch und Bein-Knochen / hacke es in Stücken/ reinige es in gekochtem Wasser/ und putze es sauber ab/ gieß dann Fleischbrüh darauf/ und laß es kochen / schaume es wol ab/ thue ein wenig Saltz Muscatblumen und einen Büschel Peterstilien daran; Wann das Fleisch gar ist/ so richte es an in eine Schüssel / probiere die Suppen/ ob sie gallerten oder gestehen will/ wann sie kalt wird/ wo nicht / so laß sie noch etwas kochen / mit den Knochen von den Beinen / biß die Gallert gut ist; Nimm dann ein wenig Serviette, leg einen Bogen graues Papier darauf / und gieß die Suppe dardurch über das angerichtete Fleisch/ und etwas darvon in eine absonderliche Schüssel / wanns kalt ist/ den Rand damit zu garniren.

Kalbskopff aus dem Saltz gekocht/ und mit den Kaltaunen garnirt.

Putze den Kalbskopff und die Kaltaunen fein sauber/ setze es bey das Feuer / und lasse es kochen/ thue Saltz / ein wenig Pfeffer und gantze Nägelein daran; Wann es gar ist / so richte es an mit dem Kalbskopff / und die Kaltaunen darumher / setze Wein-Essig in ein Commentgen darbey / so ist es fertig.

Kalbskopff mit einer Speck-Brühe.

Nimm den Kalbskopff und die Füsse/ putze sie fein sauber ab/ setze sie bey das Feuer / thue Saltz daran / und lasse es gar kochen / nimm hernach Speck/ schneide es klein / thue es in eine Castrol-Pfanne/ und laß es braten/ thue dann Mehl hinein/ und lasse es braun werden / giesse Essig und Suppe oder Wasser darzu / thue kleine Corinthen/ ein wenig Pfeffer und Zucker darein/ wann es dann zusammen gar ist/ so richte es an/ gieß die Suppe darüber/ so ist es fertig.

Kalbskopff mit einer Semmel-Brühe.

Wann der Kalbskopff wie auch die Füsse gar gekocht und sauber geputzet sind / so thue ein wenig Saltz daran/ nimm geriebene Semmel / thue es in einen Topff/ und ein wenig Corinthen / Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ Zucker/ Butter/Wein-Essig und Fleisch-Brühe daran / laß es kochen / daß es dick wird/ dann richte es an / und gieß die Suppe darüber/ so ist es fertig.

Kalbskopff auf Holländisch.

Setze den Kalbskopff zu dem Feuer/thue Saltz daran/ und laß ihn gar kochen / nimm dann ein wenig Butter / Ingwer/ Zucker/ und Wein-Essig/ rühre es ab in einem Topff / daß es nicht klar wird / richte den Kopff an/ gib die Suppen darüber in ein Commentgen, so ist es gut.

Auf eine andere Art einen Kalbs-Kopff zubereiten.

Nehmet den Kopff/ schneidet ihm hinten den Kopff ab/so könnet ihr mit einem Koch-Löffel durchaus greiffen/ ziehet das Blut hinten und vornen rol heraus / waschet ihn mit kaltem Wasser / darnach thut ihn eine Stunde in laulicht Wasser / so wird er Schnee-weiß/ schiebet ihm eine Handvoll Saltz ins Maul / und thut ihn in kalt-siedend Wasser/ in einen Topff/der groß genug ist/ decket ihn mit einer Stürtzen zu / und lasset ihn dritthalb oder drey Stund kochen/ nachdem er groß ist/ waschet ihn alsdann mit einem saubern Tüchlein ab / stechet das Schwartze aus den Augen / thut die dussere Haut von dem Maul und Ohren / setzet ihn auf einen Rost/ schmieret ihn mit Butter / lasset ihn bey einem Feuer abbraten/ streuet Saltz und Ingber auf die Kienbacken/ so ist er wol und gut zu essen.

Kalbs-Kopff auf noch eine andere Art zu zu bereiten.

Man mache ihn erstlich sauber von Haar und Blut/ wie erst gesagt/ er sey abgezogen oder gebrühet/ und waschet ihn aus heissem Wasser / daß kein Blut darinnen bleibet / kochet ihn in vollem Wasser gar/ und wann er gar und gesatzen/ nehmt ihn heraus/ last ihn verlauffen/ putzet die Nase/ Zung und Augen / brecht den Kopff auf / thut das Gehirn in die Schalen/ und machet eine Brüh darüber / von Wein/ Rosinen / gebratenen Speck und Semmel/ so in Würffeln geschnitten und geröstet ist / thut Pfeffer/ Saltz und anderes Gewürtz auch ein wenig gerieben Brod darzu / und richtets über den Kopff an. Man kan auch an statt des Weins Essig nehmen/ und Honig-Kuchen unter die Brod-Krumpen thun.

Ein gutes Essen von Milch-Fleisch vom Kalb.

Man kochet oder bratet den Schrödder/ thut darzu kleine Corinthen / gekocht und kleingeschnittene Datteln/ zwey frische Eyerdotter / und in Würffeln geschnittene Semmel / würtzet es mit Pfeffer/ Saltz / Muscaten-Nuß / Zucker/ drucket den Safft von einer Limonien oder Citronen darein / leget es zwischen mit Butter angerührten Taig/ und backet es.

Würstlein von Milch-Fleisch und Kalbe.

Nehmet das Milch-Fleisch / hacket es klein/ thut Marck darzu / bratet ein wenig geriebene Semmel in Butter / thuts an das gehackte / auch Ingber/ Pfeffer/ Muscatenblumen und ein wenig Saltz/ schlaget Eyer daran / doch daß es nicht zu dünne wird/ rühret alles wohl durcheinander/ weichet ein Netz vom Kalbe ins Wasser / und schlaget hernach das Gehackte darein/ machet Würste einer Spannen lang / leget sie in eine Brat-Pfanne / thut ein wenig ungesaltzene Butter hinein/ und lasset sie braten.

Leber-Kuchen mit einer süssem Soos.

Nimm die Kalbs-Leber / hacke sie klein / mit Speck und Rindern Fett/ thue Pfeffer / Saltz/ Musca-

Muscaten-Blüth/ Nägelein/ kleine Rosinen daran/ rühre es wol durcheinander / thue ein Kälber-Netz in die Torten-Pfanne / mache die gehackte Leber darinnen / laß sie dann gar kochen / mache ein wenig Sooß von Wein-Essig/ kleine Rosinen/ ein wenig braunes Mehl/ Zucker/ Nägelein/ richte die Leber an/ schneide sie Creutz-weiß durch / und gieß die Sooß darüber/ so ist es fertig.

Ein abgeschwigte Kälber-Leber.

Schneide die Kälber-Leber in kleine Stücklein/ wie einen kleinen Finger dick/ bestreue sie dann mit ein wenig Pfeffer und Saltz/ und thue es dann in Mehl um / mache braune Butter / und backe sie darinn gar / richte sie dann an / nimm eine Citrone und drucke den Safft darüber/ so ists fertig.

Auf diese Manier kan man auch die Lamms-Gäns- und Hühner-Leber machen.

Ein Kalbs-Leber wie ein Hirsch-Leber zu bereiten.

Nimm ein Kalbs-Leber/ ziehe die Haut ab / und spicke sie/ würtze sie wohl mit Ingber / Pfeffer / Nägelein / Saltz und Muscatenblumen / schneidet sie in der Mitte entzwey / schlaget sie in ein Netz / und stecket sie an einen Spieß / lasset sie langsam braten / nehmet dann Wein / Gewürtz und Butter / lasset es miteinander sieden / und wenn man die Leber zuvor mit heisser Butter begossen/ so begiesset man sie etlichmal mit dieser Brühe/ biß die gar ist/ dann richtet man sie an/ und bestreuet sie mit Nägelein.

Ein gehackte Leber.

Häutet die Leber und hacket sie klein / hernach reibet Marck klein und thut es an die Leber/ saltzet sie und thut Ingwer/ Pfeffer/ Cardomömlein/ zwey Eyer / Rosinen / Corinthen / Saffran und geschnittene Mandeln daran. Wer es gern süß hat/ kan Zucker daran thun/ ist es zu dicke/ so gieß ein wenig Fleischbrühe darzu oder ein wenig Milchram/ nehmet ein Netz / machet 2. oder 3. Stücklein daraus/ nähet es zu an drey Seiten / füllet die Leber hinein/ und nähet es gantz zu/ thut Butter in eine Brat-Pfanne/ lasset sie zergehen / und thut die Leber darein/ setzet sie auf Kohlen/ lasset sie eine Stund backen/ kehrets etlich mal um/ so wird sie gut. So es beliebig/ kan man sie mit Citronenscheiben belegen.

Eine gehackte Lunge.

Nehmet Kälber Lunge / siedet sie ab / und hacket sie klein/ nehmet dann in Butter geröste Semmelbrösen/ und thut gehackte Peterssilie/ Majoran/ Muscatenblumen / Nägelein und Pfeffer darein (wem beliebet / mag auch Stachelbeer darzu nehmen) lasset sie in einem Topff kochen: und wann man sie anrichten will / thut man noch etwas frische Butter daran.

Kälber-Lungen und Zwiebeln.

Waschet die Lunge / kochet und schneidet sie in Stücken/ eines kleinen Fingers lang: schneidet Zwiebeln länglicht/ bratet sie in Butter / thut ein wenig Mehl darein / giesset Essig darzu/ und würtzet es/ so wird es gut.

Gebackene kälberne Nieren.

Nehmet die Nieren samt dem Fett / hacket sie klein/ thut geriebene Semmel/ auch 2. oder 3. Eyer daran / ingleichen Muscatenblumen / Cardomömlein/ Ingber/ Pfeffer und Saltz/ rühret es durcheinander / streichet es auf Semmelscheiben / ziehet diese durch Eyer/ backet sie in Butter / und streuet Zucker oder Zimmet darauf.

Kälberne Nieren auf andere Weiß.

Man nimmt die Nieren und hacket sie mit allem herum sitzenden Fett/ thut Saltz / Gewürtz/ etwas Peterssil und Zwiebeln daran. Unterdessen röstet man Semmelscheiben / und wenn sie noch gantz warm sind / streichet man die gehackte Nieren darauf; dann nimmt man ein eiserne glühende Schaufel/ und hält sie darüber / daß es röthlich werde/ oder schiebet es ein Zeitlang in den Ofen. Wollt ihr Zucker darüber streuen / so thut kein ander Gewürtz daran / sondern nur den blossen Zucker / gestossenen Zimmet und Negelein: und wenn ihr es zu Tische traget / so streuet noch etwas Zucker darüber.

Kälber-Caldaunen.

Waschet und säubert die Kaldaunen/ thut die Drüsen heraus/ darnach setzet sie in Wasser zu/ lasset sie eine Stunde kochen / wenn sie gar seynd / so thut Milchram/ Ingwer/ Saffran und Essig daran/ lässet sie noch ein wenig kochen/ und wenn ihr sie anrichtet/ so streuet Ingwer darauf.

Kälber-Füsse einzumachen.

Nehmet die Füsse / thut die grosse Knochen darvon/ leget sie in einen breiten Topff / und lasset sie kochen/ und wann sie gesotten seyn / so bratet Weitzenmehl in Butter / gebet es an die Füsse / wie auch Peterssilge oder Majoran / Ingber / Pfeffer und Saltz/ lasset es miteinander sieden / und thut zuletzt noch ein wenig Butter daran.

Gebackene Kälber-Füß.

Wann die Kälberfüß gesäubert und gekochet seynd/ so nehmet klar gerieben Brod / schlaget Eyer daran / thut süssen Rohm darzu/ daß der Taig dünne wird/ schneidet die Füsse in kleine Stücken / thut sie in den Taig/ und aus selben in die heisse Butter/ lasset sie fein helle braun backen. Sie müssen aber warm geessen werden/ dann so sie kalt / so werden sie zäh.

Kälber-Füsse besonder zuzurichten.

Brühe die Kälber-Füsse fein sauber ab / daß sie weiß werden/ schneide sie in der Mitten entzwey/ koche sie in Wasser gar/ schneide dann die Sennen und das Fleisch darvon ab / thue sie in eine Pfanne/ thue darzu vier geriebene Semmel/ von 6. Eyern das Weise/ ein Pfund Rinden-Fet: gehackt/ Muscaten-Blühe/ ein Viertel-Pfund / Rosinen ein Pfund/ Corinthen/ ein Seidlein Milchraum/ so viel Milch/ und etwas Saltz rühre es wol durch einander/ giesse es in ein reines Tuch / binde es zusammen / setze es in einen Kessel/ worinnen Rind-Fleisch gekochet wird/ lasse es darinnen gar werden / mache dann eine Brühe darüber von Butter / einem Seidlein

Wein/ Zucker und Citronen / rühre es ab / daß es nicht klar wird / richte die Füsse an / und gieß diese Sooß darüber.

Das Fünffte Capitel.

Von Schaaf-Hammel- und Lamm-Fleisch.

Schöpßen-Fleisch mit Rüben oder andern Wurtzeln.

MAn kochet das Fleisch in Stücken wie sichs gebühret/ wann es dann gar / thut man Rüben/ Möhren oder Pastinachen / wie auch ander gutes grün Kraut darzu/ und läßt es in einer kurtzen Brühe kochen / saltzet und würtzet es/ nachdem es nöthig.

Schöpßenfleisch mit Kohl.

Wann das Fleisch meistens gar / thut man den Kohl/ wann er zuvor abgesotten / darzu / und läßt es mit kurtzer Brühe / so viel als möglich/ gar kochen; ist es weisser Kohl / so muß man Pfeffer darzu thun/ saltze es/ so viel nöthig. Auf diese Weis kan mans auch mit Peterstlig und anderem Wurtzelwerck zurichten.

Brühe über Schöpßenfleisch.

Nimm geröstet Brod / koche es mit Fleischbrühe und Essig weich / rühre es durch einen Durchschlag/ thue darzu klein gehackten Speck/ und etwas von grünen Kräutern/ würtze es/ laß es kochen/ und richte es über das Fleisch.

Ein andere Brühe.

Nimm Fleischbrühe / thue darzu Saffran / Ingber/ und ander Gewürtze / laß es miteinander kochen/ und schütte im kochen zwey wohlgeklopffte Eyerdotter/ mit geriebener Semmel vermenget / darzu / rühres wohl untereinander/ saltze es/ so viel nöthig/ und gieß es über das Fleisch.

Schöpßenfleisch zu stoofen.

Wann das Fleisch in Stücken gekocht / geschäumet/ und meistens gar ist / so thut man Pastinachen/ allerley grün Kraut grob zerhackt / auch Saltz und Pfeffer darzu / läßet es zusammen stoofen/ biß es gantz gar / alsdann leget geröstete Semmel in eine Schüssel/ das Fleisch darauf/ und gebet das übrige darüber.

Schöpßkeule zuzurichten.

Man nimmt eine Schöpßkeule / schneidet dieselbe in dünne Stücken: hernach hacket man Peterstlig in kleine Stücken / wie auch Thimian und Eschalotten/ und Hammel-Fett/ thut darzu Pfeffer / Nägelein / Muscatenblumen und Saltz / giesset Wein darüber/ leget solches auf die dünnen Fleischschnitten/ und rollet sie auf / machet jedet Rolle mit einem Holtzspeil fest/ und duncket sie in Eyerdotter/ so mit geriebenem Brod angemacht/ und backet sie alsdann in einer Pfannen mit Butter.

Auf ein andere Art.

Wann das Kalbfleisch halb gebraten ist / so schneidet einen Theil davon in kleine Stücklein/ und hacket es/ darnach setzet man es in Fleischbrühe samt dem abgetropfften Fett/ etwas weissen Wein (thue darzu Muscatnuß/ Capern/ Fenchel / ein wenig Wein-Essig) und einer geschnittenen Zwiebel/ zum Feuer/ und lasst es vollends kochen: wann es genug gekochet/ so thut man klein geschnittenen Limonien darein/ samt der Schaale / leget das Fleisch auf die Schüssel / und giesset die Brühe darüber.

Ein Schöpßschlegel mit Zwiebel-Brühe.

Säubere den Schlegel / und saltze ihn nach Gebühr/ stecke ihn dann an den Spieß/ laß ihn braten / wann der Schlegel nicht zu fest ist / brühe ihn ein wenig/ setze ein Baarreinen oder Bratpfannen darunter/ schneide ein Zwiebel darein/ und laß sie mit braten/ begiesse den Schlegel mit der Brühe / und wann er schier gebraten ist / so giesse ein wenig Fleischbrüh darunter in die Pfanne/ da die Zwiebel seyn/ und ein Wein-Essig/ begiesse den Schlegel abermal damit/ und brenns ein klein wenig ein/ dann wann man ihn anrichtet / setzet man ihn auf die Glut/ und giesset die Brühe darüber.

Ein ander Schöpßkeul mit Eschalotten- oder Knoblauch-Brühe.

Brate den Schlegel/ wie gebräuchlich/ thu ihn ein wenig mit Eschallotten oder Knoblauch spicken/ man muß aber den Knoblauch zuvor tödten/ schele denselben/ schneid ihn in Stücklein/ und gieß ein siedendes Wasser darauf/ laß es ein wenig stehen/ und nimm ihn dann heraus / spicke den Schlegel mit Speck/ hacke den Knoblauch gantz klein/ gieß ein wenig Fleischbrühe daran/ und ein wenig von der Brühe/ so aus dem Schlegel gebraten/ brenns ein/ und laß es sieden/ und wann du anrichten willt/ giesse die Brühe darüber.

Eine Schaafskeule weiß gekocht in dem Saltz.

Wasche die Keule ab/ setze sie zu dem Feuer/ laß es kochen/ thue gantze Nägelein/ Saltz/ Thimian/ Peterstilien und Muscatenblumen dran / wann es gar ist/ so richte es an/ und streue ein wenig Peterstille darumher/ so ist es fertig.

Die Keule auf diese Manier gekocht / bestreuet man auch mit geriebenem Brod / Caneel oder Zimmet und Zucker / setzet sie dann in den Back-Ofen/ daß sie darinn braun wird / das Brod muß aber als ein Finger dick seyn/ darauf liegen/ und mit Butter begossen werden.

Schaafs-Keule braun gekocht mit einem Ragou oder mit Capern.

Schneide die zähe Haut von der Schaafskeule ein wenig ab / ziehe sie durch mit grossem Speck/ der Speck muß aber zuvor mit Pfeffer und Saltz bestreuet werden/ bestreue sie dann mit Mehl / schneide dann auch Speck klein/ und brate den aus/ mache die Keule darinnen braun/ lege sie dann in einen Kessel/ und giesse Wasser darauf / man muß aber den gebratenen Speck da nicht zugiessen; wann es meist gar ist / so thue braun Mehl/ Pfeffer/ Nägelein/ Muscatenblumen/ Saltz/ und Thimian/ daran/ laß das zusammen durchkochen/ mache dann einen Ragou darzu / oder nimm Capern in einen Topff/ und gieß von der Suppe / worinn die Keule gekocht/ darauf/ laß es einmal durchkochen/ richte die

Keule

die Keule an/ und gieß den Ragou oder die Capern darüber/ so ist es fertig.

Carbonat auf dem Rost gebraten.

Nimm das vorderste Theil vom Schaafe/ und haue es mitten durch/ schneide die Gelencke davon/ und haue dann die Brüste herab / setze sie zu dem Feuer/ laß sie gar kochen/ nimm den Rucken / und schneide ihn bey den Rippen voneinander/ klopff sie mit den Hack-Messer breit/ und kehre die Rippen in Butter oder Rind-Fleisch-Fett um/ bestreue sie mit geriebenem Brod / das Brod muß aber vorhero mit Pfeffer und Saltz abgemacht werden / lege sie dann auf den Rost / lasse sie gar braten / und giesse dann ein wenig Wein-Essig/ Pfeffer und Saltz in die Schüssel / richte den Carbonat darauf an/ nimm die gar gekochte Brüste/ lege sie oben auf in die Mitten; Man kans auch wohl anrichten ohne die gekochten Brüste.

Auf diese Weis kan man auch die Schaafs-Brüste braten/ wann sie vorhero gar gekocht seynd.

Schaafs-Zungen an Ragou mit Capern.

Koche die Schaafs-Zungen gar/ putze sie rein/ und schneide sie mitten voneinander in die Länge/ gieb ihnen Couleur oder Farb in brauner Butter/ oder ausgebratenem Speck / mache braun Mehl / und thue die Zungen hinein / gieß Suppe darauf / thue aber zuvor kleine Zwibeln/ Gewürtz/ Saltz/ und ein Bocquet darein/ laß sie kochen / biß sie gar seynd / thue die Capern daran / und richte es an / so ist es fertig.

Hammel-Keule mit Cucumern oder Gurcken.

Scheele und schneide die Cucumern in Scheiben/ auch rund-geschnittene Zwibeln darzu / thue Butter in eine Castrol-Pfanne / lasse sie braun werden/ thue dann die Cucumern samt den Zwiebeln hinein/ auch Muscatenblumen/ Pfeffer/ Nägelein und Saltz darzu/ laß es ein wenig schwitzen / giesse Bouillon und ein wenig Wein-Essig darein / laß es zusammen aufkochen / gieß die Sooß über die gebratene Hammel-Keule/ so ist es gut.

Auf diese Manier kan man auch eine Hammel-Keule mit Selleri machen.

Eingeschlagener Hammel-Braten.

Schneide das Fleisch von einer gebratenen Hammel-Keule / hacke es klein mit Rinder-Fett / thue Corinthen/ Pfeffer / Saltz / ein Seidlein Rahm/ und vier Eyer daran / rühre es alles wohl durcheinander/ schlag es in ein Hammel-Netz / legs in eine Torten-Pfanne/ und mache es zurecht wie ein Keule / backe es gar / mache dann eine Sooß von Capern/ Citronen/ Zucker/ ein Seidlein Wein/ ein halb Seidlein Essig/ ein halb Seidlein Wasser/ und ein wenig braun Mehl / laß es aufkochen / richte die Keule an/ und gieß die Sooß darüber/ so ist es fertig.

Lamm-Fleisch mit Zucker-Würtzeln.

Nimm das vorderste Theil vom Lamm/ schneide es in Stücken/ blanchire es in gekochtem Wasser/ putz es dann ab/ legs in einen Hafen / gieß gekocht Wasser darauf/ laß es kochen/ und schäume es wohl ab/ thue Muscatenblumen/ Pfeffer/ Nägelein/ Saltz/ Butter / geriebene Semmel / und die Zucker-Würtzeln daran/ laß es zusammen gar kochen/ und richte es an/ so ist es gut.

Gallinafreh.

Nimm eine gebratene Hammel-Keule / und schneide das Braune herum ab / schneide das andere Fleisch in dünne Scheiben / mache ein wenig braun Mehl/ und giesse Sooß darzu / hacke Knoblauch gantz klein / thue den auch daran / wie auch Pfeffer / Champignons-Puder / Saltz / und ein Stuck Speck mit Nägelein/ und laß es darmit kochen; Wann du es bald anrichten willt / so thue das Fleisch darzu hinein / und passier es damit durch/ und richt es dann an/ so ist es fertig.

Ausgebackene Schaafs-Füsse.

Lasse die Schaafs-Füsse gar kochen / putze zwischen den Klauen das Unsaubere heraus / wann sie gar sind; Es müssen aber die Füsse gantz rund bleiben/ kehre sie in Mehl um/ und nimm abgeklarete Butter/ und backe sie darinnen aus/ die Butter muß aber gantz heiß seyn / die Füß müssen auch vorhero/ ehe sie gebacken werden / in Essig gelegen seyn/ wann sie gar sind/ so richte sie an / sie seynd also fertig.

Schaafs-Würste zu machen.

Nimm gutes Blut und süsse Milch / daß es fein delicat wird/ thue gehackt Fett darzu / nimm Laurt/ hacke den klein/ thue ihn darzu / ingleichen Thimian/ Majoran/ Muscaten-Blumen/ Coriander/ Nägelein/ Pfeffer / alles klein geschnitten oder gestossen/ saltze es/ und fülle es in einen Schaafs-Magen / man kan auch wol Ochsen-Därme nehmen / und darein füllen/ lasse sie in Wasser gar kochen; wann du den Schaafs-Magen anrichtest/ so schneide ihn oben Creutz-weis auf / und lege die andere Würst umher/ so ists fertig.

Fricasée von Lamm- oder Kälber-Füssen.

Koche die Kälber- oder Schaafs-Füsse / und putze sie sauber ab/ schneide sie bey den Gelencken von einander / nimm ein wenig Butter / und mache sie braun/ thue ein wenig klein geschnittene Zwibeln darein/ und lasse sie ein wenig darinn braten/ thue dann die Füsse darein/ und thue ein wenig Saltz/ Pfeffer/ Muscatenblumen daran / giesse ein wenig Fleischbrühe darzu/ laß es kochen / schlage das Gelbe von 5. oder 6. Eyern heraus / und rühre es ab / mit ein wenig Petersillien und Wein-Essig; wann du anrichten wilst/ so gieß die Eyer darzu / und laß es aufkochen/ daß es fähmig wird/ so ist es fertig.

Fricasée von Lamms-Lungen.

Koche die Lamms-Lungen beym Feuer gar/ und schneide sie dann in dünne Scheiben; Thue dann geschnittene Zwibeln und die Lamms-Lungen hinein/ gieb Pfeffer/ Muscaten-Blumen und Saltz daran/ gieß ein wenig Fleisch-Suppe darauf/ und laß es kochen; Wann du es bald anrichten willt / schlage 6. oder 7. Eyerdotter aus/ rühre es mit Wein-Essig ab; Wann du es willt anrichten / so gieß die Eyer daran / und laß es fähmig werden / so ist es fertig: Ehe du es aber anrichtest/ versuche / ob es genug gesaltzen ist.

Lamms-Köpffe auf dem Rost gebraten.

Lasse die Lamms-Köpffe gar kochen/ putze sie sauber ab/ haue sie mitten entzwey/ kehre oder wende sie in heisser Butter um/ und bestreue sie mit geriebenem Brod/ Pfeffer und Saltz/ lege sie dann auf den Rost/ und lasse sie braten wie ein Carbonat, so ist es fertig.

Man kan auch die Lung darzu nehmen/ laß sie gar kochen/ und schwitze sie in Butter ab/ thue ein wenig Pfeffer und Saltz daran/ lege sie um die Köpffe her/ wann sie angerichtet werden/ so ists fertig.

Das Sechste Capitel.

Von Rafiolen und Frikadellen oder Knödlein insonderheit.

Rafiolen.

Rafiolen ist eine Art von Krapffen oder kleinen Pastetlein/ und werden bereitet/ wie folget: Nehmet alte Semmel/ je mürber/ je besser/ stosset und bratet sie in Butter/ thut daran Zucker/ Wein/ Zimmet/ Saffran/ geschnittene Mandeln und Corinthen/ rühret es alles wohl untereinander; alsdann machet einen Taig von Eyern und Mehl/ wälgert ihn gantz dünne/ schlaget vorbesagtes darein/ gebet ihm eine Form/ wie eine Rafiole/ oder Austerschale/ drücket den Taig/ wann ihr ihn überschlagen/ und mit dem Weissen vom Ey darzwischen bestrichen/ fein vest auf einander/ und rollet sie mit einem Rädlein ab/ setzet sie an einen kühlen Ort/ alsdann backet sie in einem Ofen oder Torten-Pfannen/ und gebt sie zu Tische.

Auf eine andere Art.

Nimm Hühner oder Kalbfleisch mit dem Nieren vom Kalbe/ hacke sie klein/ hastu aber die Nieren nicht/ so mustu Marck darzu nehmen: Dann thue 2. Eyer und ein gut Theil geriebene Semmel/ geriebenen Käß/ Saltz/ Gewürtz und Butter/ gebratene Petersillie/ schlage diß alles in den Taig/ und mache es/ wie zuvor gesaget ist/ und backe sie in Butter/ verwahre sie an einem kühlen Ort: Und wann du sie brauchen willt/ so thue sie in siedende Fleischbrühe/ und laß sie recht durchkochen/ darnach streue geriebenen Käß/ Muscatenblumen/ Butter und Saltz in die Schüssel/ lege die Rafiolen darauf/ bestreue sie wieder also/ und gib Fleischbrühe darüber/ laß sie zwischen zwey Schüsseln auf Kohlen aufkochen/ wann sie unten und oben Feuer haben/ ist es noch besser. Ist eine gute Speise.

Dritte Art Rafiolen.

Nehmet Hühner- oder Gänß-Lebern/ kochet sie etwas/ und hacket sie klein/ thut darzu zwey Handvoll gerieben oder in Butter geröste Semmel/ und eine Handvoll ungebratene auch gehackte und im Butter gebratene Petersilie/ Mangolt/ 2. Eyer/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Ingber/ Saltz und etwas Fleischbrühe/ rühret es durcheinander/ schlaget es in den Taig/ und rollet ihn ab mit einem Rädlein; sie müssen aber nicht grösser/ dann eine Auster seyn/ leget sie in siedende Fleischbrühe/ lassets so lang kochen/ als harte Eyer/ darnach leget sie in die Schüssel/ von der Brühe/ darinn sie gekochet/ darauf thu Butter/ Muscaten-Blumen und Pfeffer darzu/ und lasst es auf Kohlen aufstoofen.

Vierdte Art.

Nehmet die Lebern und Mägen von Hünern/ kochet die Mägern/ die Lebern aber verwället nur/ dann hacket sie mit ein wenig Ochsenmarck/ und lasset es einmal in Butter aufbraten. Nehmet alsdann Mangolt oder Spinat/ brühet ihn mit heissem Wasser/ drucket ihn aus/ und bratet ihn mit ein wenig geriebener Semmel in Butter/ thut darzu Eyer/ Muscaten-Blumen/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz und ein wenig Milchrahm/ rühret es wohl untereinander; wenn man will/ kan man auch etwas Käse darzu thun. Im übrigen machet es/ wie bey dem vorigen gemeldet.

Fünffte Art.

Nimm den Nieren aus dem gebratenen Kalbs-Braten/ samt dem was etwan von dem dicken Fleisch übrig geblieben/ hacke es klein/ thue geriebene Semmel darunter/ würtze es mit Muscatenblüht und anderem Gewürtz/ welches du wilt/ schlage nachdem des gehackten Fleisches viel oder wenig ist/ ein/ zwey oder drey Eyer daran/ hernach nähe ein leinenes Tüchlein länglicht/ oder viereckicht zusammen/ thue das Gehäck hinein/ nähe es zu/ laß es in guter Fleischbrüh eine Viertel-Stund sieden/ hernach thue das Säcklein heraus/ laß es kalt werden/ schneide dicke Scheiben daraus/ leg sie in die Schüssel/ mache aus der Brüh/ worinn das Säcklein gekocht/ eine Butter-Brüh/ und laß es aufkochen in der Schüssel. Oder bähe auch Brod-Emnitten/ so du willt.

Von Frikadellen oder Fleischknödlein.

Nehmet Kalbfleisch/ Marck- oder Nieren-Fett vom Kalbe/ oder Ochsen-Marck/ hacket es/ thut darzu Muscatenblumen/ Muscatnuß/ Pfeffer/ geriebene Semmel/ (man kan die geriebene Semmel auch rösten) und etliche Eyer/ von den Eyern muß man das Weisse halb zurück behalten/ knötet sie wol durcheinander/ machet Frikadellen oder Klümplein daraus/ wendet sie in dem Weissen vom Ey um/ werffet sie in kochendes Wasser oder Fleischbrüh und lasset sie gar kochen/ bratet in Butter/ und gebet wieder ein wenig Fleischbrüh mit Butter daran/ auch einen Löffel voll Wein und etwas Gewürtze/ und lasset sie in einer Schüssel aufkochen.

Eine andere Art Frikadellen.

Nehmt Kalbfleisch und Ochsen-Marck/ oder das Fett vom Kalbe/ hacket es wohl/ thut daran Muscaten-Blumen/ Pfeffer/ Saltz und Eyer/ knötet es wol durcheinander/ und machet länglichte Fricadellen/ in Gestalt eines länglichten grossen Hühner-Eyes daraus/ wickelt sie in das Netz von einem Kalbe/ bratet sie ein wenig in Butter/ thut darzu etwas Wein/ Fleischbrüh/ Citronenschalen/ und ein wenig Gewürtz.

Das Siebende Capitel.

Vom Schweinen Fleisch.

Eine Schweins-Keule zuzurichten / wie eine Wilde.

MAn nimmt die Keule / samt dem Fuß / klopffet sie wol / ziehet die Haut oder Schwarten davon / der Fuß aber muß rauh bleiben / alsdann nehmt gestossene Wachholderbeer / Pfeffer und Saltz / reibet den Braten starck damit / leget ihn hernach 14. Tag oder länger in Essig bratet ihn hernach an Spieß / und machet eine Brüh darüber wie über das Wildpret.

Schweins-Braten einzubaitzen.

Nimm zerstossene Wacholder-Beer / Kümmel / Essig und Saltz / lege den Braten so lang es nöthig darein; dann brate ihn an einem Spieß fein langsam / begiesse ihn fleissig / biß er gar wird / dann richte ihn an / giesse seinen eigenen Sooß oder gute Fleischbrühe darüber / und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

Bratwurst in einer Brühe.

Brate die Würst schön im Safft ab / schneid runde Scheiblein / röste Zwiebeln / und ein wenig Mehl im Schmaltz / geuß Fleischbrüh und ein wenig Essig / Pfeffer und Ingwer / laß aufsieden / wirff die geschnittene Bratwürst drein und richts an.

Bratwürste zu machen.

Schneide ein mager Schweinen-Fleisch klein / daß aber keine Sennen mit darunter kommen / hacke es klein / und würtze es ab mit Pfeffer / Muscaten-Blumen / ein wenig Nägelein / Saltz / und klein-geschnittene Oranische Schaalen / hacke es wohl durch / schneide alsdann Fett in kleine Würffelein / und menge es wohl durch; wann du willt zwey Parthey machen / so thue in eine Knoblauch / in die andere ein wenig Wein / aber diese wären nicht lange / du kanst sie auch wohl machen / daß kein Wein darzu kommt / und nimm dann gute Schaafs-Därmer / mache sie voll durch eine Sprütze / so kanst du darvon braten / wann du wilst.

Andouilletten von Schweins-Därmen.

Lege die Schweins-Därme 8. Tag lang ins Wasser / sie müssen aber alle Tag in frischem Wasser umgekehret werden / daß der üble Geruch gantz darvon abgehet / nimm dann von den rechten Dacht-Därmern / schneide sie einer Elen lang / und lege sie dann à part in einen Kessel mit warmen Wasser / schneide die übrigen Darmer drey Viertel lang / nimm sie dann auf einen reinen Tisch / und schneide kleine Strehmeln davon / und lege sie auf dem einen Ende gerade und so dicke / als sie in den Dacht-Darm hinein kommen kan / binde auf dem geraden Ende einen Bind-Faden herum / und an den Bind-Faden einen Stock von ungefehr einer halben Elen / ziehe es dann in den Dacht-Darm hinein / und binde sie dann zu auf beyden Enden / und stich dann mit der Spicknadel Löcher hinein / lege sie in ein Tischtuch die Nacht hindurch / und laß das Wasser ziehen / hernach saltze sie in einer Molter ein / und lasse sie 14. Tage darinn liegen / alsdann hänge sie hin / daß ein wenig Wind und Rauch daran wehet; Wann du sie willt brauchen / so lege sie 4. Tag ins Wasser / thue Lorbeer-Blätter / Roßmarin / Zwibeln / Nägelein / Muscaten-Blumen / Pfeffer / und ein wenig Thimian / alles gantz daran: Wann sie gar seynd / so laß sie dann stehen / daß sie kalt werden / nimm sie dann heraus / und brate sie auf dem Rost / so seynd sie fertig.

Sie müssen aber vorhero sachte kochen / daß mans kaum sehen kan / daß sie kochen / und mit weissem Papier zugedecket werden.

Blut-Würste zu machen.

Wann man die Schweine schlachtet / so nimm den Stich und den Bauch / das mit dem Kragen ausgeschnitten wird / und koche es gar / doch daß sie vorher eine Stund im Wasser liegen; Dann nimm sie heraus / und schneide das Fett von der Schwarten herunter / wie Würffel / oder sonst ein wenig zerhackt / thue es in einen Kessel / und giesse eine Kanne oder Maaß Schweins-Blut / und zwey Seidlein Milch darzu / daß es fein delicat wird / und würtze es ab mit gestossenem Coriander / Fenchel / Pfeffer / Muscatblühe / und ein wenig Näglein / hacke Thimian / Majoran / Braunsillie / Salbey / alles daran gethan / aber saltze es nicht zu viel / schneide Zwibeln / und brate sie im Schmaltz / rühre sie darunter / nimm dann gute Schweins-Därmer / so lang als sie seyn / schabe und butze sie sauber aus / daß sie hell werden / mache sie über einen Trichter / lasse die Füll etwas warm werden / und fülle die Därmer darmit / binde sie zu / koche sie in der Brühe / worinnen das Fleisch gekochet worden / eine halbe Viertel-Stunde / nimm sie dann heraus auf einen reinen Laaken / decke sie zu / daß sie kalt werden / so seynd sie fertig.

Welsche Würste zu machen.

Nimm gutes Schwein- und Rind-Fleisch / welches mürbe ist / ädere es wohl aus / daß nichts zähes darunter bleibet / hacke es klein / schneide auch würfflichten Speck darunter / dann nimm Saltz / Pfeffer / Roßmarin / Majoran / Salbey und Coriander / mische es unter das Gehackte / fülle es in saubere und ausgeputzte Därme / hencke sie dann in Rauch / lasse sie fein langsam schwelcken / darnach siede sie / und laß sie wiederum kalt werden; Wann man sie will brauchen oder vorsetzen / schneide sie in dünne Scheiben / legs auf die Schüssel wie du willt.

Span-Fercken braun zu kochen.

Schneide ein geputztes Span-Fercken in Stücken / mache es in heissem Wasser steiff / ziehe die Haut herunter / und bestreue es mit Mehl / lege es in braune Butter / und laß es braun werden / giesse dann Wasser darauf / saltze es / thue auch Pfeffer / Nägelein und Muscaten-Blüht darzu / brenne dann Mehl daran / und laß es durchkochen; Wanns gar ist / so richte es an.

Span-Fercken im Saltz weiß zu kochen.

Schneide ein Span-Fercken in acht Stücke / wasche es ab / setze es zum Feuer / und lasse es gar kochen / thue auch Saltz / gantze Nägelein / Pfeffer

und Zwiebeln daran; Wann es gar ist / so richte es an/ und belege es mit grüner Peterssilie.

Span-Säulein zu braten.

Bereite es zu/ wie sichs gebühret/ saltze es in einer Molter / stecks an einen höltzernen Spieß/ brich ihm den Rucken ein wenig/ daß es nicht krumm werde/ thue es zum Feuer / schmiere es wohl mit Speck/ daß es nicht blasig wird / wende es dann schnell nacheinander um/ biß es schön gelb-braun wird. Man kan ein Serviet hinein stopffen/ daß es nicht sehr zusammen schrumpfft.

Fricassée mit Span-Fercken.

Wann das Span-Fercken in Stucken zertheilet/ und im Wasser gekochet ist/ so lege es in kalt Wasser/ und ziehe die Haut herab/ thue Butter in eine Pfann/ mache sie braun / bestreuet das Fleisch mit Mehl / und laß in der Butter braun werden/ giesse dann Fleischbrühe darzu / würtze es mit Muscatenblüht / Pfeffer / Nägelein/ Saltz und Zwiebeln; Wanns gar ist / so schlage das Gelb von 7. oder 8. Eyern aus / rühre es ab mit Essig; Wann es dann soll angerichtet werden/ so gieß die Eyer daran/ und laß sie fähmig werden. so ists fertig.

Man kan auch das Lamm-Fleisch auf diese Art zurichten.

Gefüllte Span-Fercken.

Streiffe dem Span-Fercken die Haut ab/ weils noch rohe ist; Dann nimm das Fleisch von Fercken / Kalb-Fleisch aus den Lenden / Kälber-Nieren mit samt dem Fett / hacke es klein / thue Salz / Pfeffer/ Muscatenblumen/ Nägelein/ Zwiebeln/ Thimian und Braunsilien daran / dann fülle und stopffe es alles wieder in das Fell hinein / nähe es wieder zu/ die Füsse müssen aber vorhero biß an das Gelencke an dem Fell bleiben / leg es in eine Torten-Pfanne / schieb es in einen Back-Ofen/ lasse es dann gar backen/ und richte es an.

Margenat von Span-Fercken.

Schneide ein sauber geputztes Span-Fercken in Stucken / wasche sie ab/ setze sie mit Wasser zum Feuer/ und laß sie gar kochen/ thue ein wenig Saltz und Thimian daran/ nimm sie wieder heraus/ lege sie in einen steinern Topff oder Kessel/ der verzinnet ist/ gieß Essig darauf/ thue gantze Zwiebeln/ Pfeffer/ Nägelein / Muscaten-Blumen/ Thimian/ alles gantz daran / saltze es / und laß so lang stehen / biß du es anrichtest.

Auf diese Manier können auch Lämmer-Füsse zubereitet werden/ müssen aber sauber geputzt seyn/ und gantz bleiben.

Geräucherte Span-Fercken zu machen,

Brühe und säubere das Span-Fercken/ wie sichs gebühret/ nimme es aus/ haue den Kopff von einander/ und wasche es ab in kalten Wasser/ hänge es auf / daß es trucken wird/ dann saltze es ein/ und laß es drey Tag im Saltz liegen / hencke es dann in Rauch / habe aber acht/ daß es nicht zu schwartz wird / wann mans brauchen will / muß mans im Wasser gar kochen/ es kan gantz gelassen/ oder in vier Stuck geschnitten / und also angerichtet werden.

Kälber-Keulen / Talcunen und Gänß können auch auf diese Manier geräuchert werden.

Eine Spanische Wurst von Span-Fercken.

Säubere das Span-Fercken / und ziehe die Haut davon ab/ schneid das Fleisch alles davon ab/ hacke es fein klein/ thue Muscatenblumen / Pfeffer/ Lorbeer-Blätter / geriebene Citron-Schalen/ ein Seidlein Spanischen Wein/ und Saltz daran/ hacke es wohl durcheinander / lege das Fell oder Haut von Fercken auf einen reinen Tisch / lege das gehackte Fleisch darauf; Nimm auch eine gekochte Rind-Zunge / schneide sie in dünne Scheiben / lege sie darauf / wie auch Pistacien/ wickle es dann auf/ daß es fest und rund wird/ binde es dann auf beyden Enden zu/ als wie eine andere Wurst / zwickle sie in eine Serviette, binde sie auch an beyden Enden zu/ und koche sie dann gar in Wasser und Essig.

Ragou von Schweins-Ohren oder Füssen.

Koche die Schweins-Füsse oder Ohren gar in Wasser/ laß sie darinn stehen/ biß sie kalt werden/ schneide sie in kleine Stücklein / mache auch Zwiebeln klein/ nimm eine Castrol-Pfanne / mit einem kleinen Stücklein Butter/ mache sie braun mit ein wenig Mehl / thue die klein-gehackte Zwiebeln darein mit den Füssen oder Ohren/ giesse gute Fleischbrüh oder Bouillon darauf/ thue Muscaten-Blumen / Pfeffer / gantze Nägelein und Saltz daran/ laß es kochen; Wann du willt anrichten / so gieß ein oder zwey Löffel voll Wein-Essig daran / oder den Safft von einer Citronen/ laß es darmit einmal aufkochen/ so ist es gut.

Von den Schweins-Füssen oder Ohren / kan man auch eine Grillade oder Rost-Braten machen/ mit Semmel/ Pfeffer und Saltz bestreuet/ durch die Ohren müssen zwey kleine höltzerne Spießlein gestecket werden/ daß sie breit bleiben.

Schweins-Füsse welche 36. Stunden kochen müssen.

Nimm frische oder in dem Beck und im Saltz liegende Schweins-Füsse / koche die im Wasser 12. Stunden / bewinde sie aber zuvor feste mit Bind-Faden oder Drat / daß sie nicht entzwey kochen/ laß sie dann in der Suppe kalt werden/ thue sie in einen Kessel mit viel gehacktem Ochsen-Fett/ giesse zwey Seidlein guten Frantzen-Brandwein daran/ auch Muscaten-Blumen/ Nägelein / Pfeffer und Lorbeer-Blätter/ mache den Kessel mit einem Deckel fest zu / verkleibs mit Taig / daß nichts vom Brodem herausgehet / setze es dann in einen Back-Ofen / und lasse es 24. Stunden backen und schwitzen; Nimm die Füsse sodann aus dem Kessel/ laß sie kalt werden/ bestreue sie wie Carbonat, und brate sie auf dem Rost/ richte es an/ so ist es gut. Die Knochen oder Beine in den Füssen werden so mürbe/ als das Fleisch.

Das Achte Capitel.

Von Hühnern und Capaunen.

Junge Hüner einzumachen.

Nimm Hühner/ so viel du willt / zerlege sie in Stücken / thue sie in einen Tiegel / salze sie ein wenig/ und gieß halb Fleischbrühe daran/ thue darzu Muscatblüth/Ingber/ Pfeffer/ 2. oder 3. Lorbeer-Blätter/ ein wenig Roßmarin/ Butter und geriebene Semmel-Brößlein / laß nicht zu lang sieden/ daß sie nicht zu weich werden / man kan sie auch mit Saffran gelb machen/ und alsdann anrichten.

Junge Hühner mit Erbsen.

Nimm junge Hüner/ mache sie rein/ beuge sie in einen Topff oder Kessel / giesse Wasser darauf / lasse sie kochen: Wann sie meist gar sind/ so thue die Erbsen / Pfeffer/ Muscatenblumen/ Saltz/ ein wenig gantz klein gehackten Latuc und Butter daran/ lasse es zusammen kochen/ richte es an/ so ist es gut.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Setze die Hüner mit ein wenig Wasser zum Feuer/ lasse sie gar kochen/ thue die Stachel-Beer/ Butter/ Saltz / Pfeffer/ Muscatenblumen und Zucker/ daß es etwas süß wird / daran/ lasse es zusammen durchkochen/ und richte es an.

Junge Hühner in Ragou, und gespickt mit Schincken.

Machet die Hühner rein/ steiffet sie in gekochtem Wasser/ schneidet Schincken/ als einen kleinen Finger dick/ ziehet es durch die Hühner-Brust/ bestreuet sie mit Mehl/ machet braune Butter / leget die Hühner darein/ und lasset sie braun werden/ giest dann Wasser darauf und lasset sie gar kochen/ thut Pfeffer / Nägelein / Muscatenblumen / Citronen/ Peterstlien/ Zwiebeln/ und brenne braun Mehl daran/ last es damit durchkochen; Wann es bald angerichtet werden soll/ so koste es/ ob es ein wenig säuerlich ist von Citronen / wo aber nicht/ so nehmet einen halben Löffel voll Essig darzu/ und richtet es dann an.

Auf diese Manier kan man auch Tauben und wilde Enten zurichten.

Junge Hühner mit Meerrettig.

Mache die Hühner rein / beuge sie fein zusammen/ thue sie in einen Topff / giesse Wasser darauf/ lasse sie kochen / wann sie meistens gar sind / so thue Meerrettig/ geriebene Semmel / Pfeffer / Muscatenblumen/ ein wenig Saltz und Butter daran/ lasse es durchkochen/ richte es an/ so ists fertig.

Gebackene Hühner oder Mergenat.

Säubere die Hühner/ und beuge sie zusammen/ schneide sie dann mitten durch die Brust in 2. Stucke/ klopffe sie ein wenig mit dem Messer/ lege sie in eine Schüssel/ thue Essig/ Pfeffer/ Saltz/ Muscatenblumen und Thimian daran; Wann es bald Zeit ist zum anrichten/ so nimme sie heraus / trucke sie ab mit dem Tischtuch/ bestreue sie mit Mehl und lege sie in klare Butter / und backe sie darinnen aus / die Butter muß aber vorhero gantz heiß seyn.

Auf diese Art kan auch ein Carbonat im Kalbe und Lamm ausgebacken werden.

Auf eine andere Art.

Bratet die Hühner / zertheilet sie dann Gliederweiß in Stücken; machet dann einen Taig an / mit Eyer und Wein/ leget die Hühner darein / und backet sie in heissem Schmaltz.

Die Krebse kan man auch also backen.

Fricassée von jungen Hühnern mit Sparges.

Mache die Hühner rein / schneide sie in kleine Stuck/ wasche sie im kalten Wasser / nimm ein steinern Topff/ oder was man sonst vor Geschirre hat/ thue Butter darein / und lasse sie ein wenig gelbbraun werden/ lege die Hühner darzu hinein / lasse sie darinn gar schwitzen/ thue dann Petersillie/ Saltz/ Pfeffer / Muscatenblumen und Zwiebeln daran/ giesse ein wenig Suppe oder Wasser darauf / lasse es kochen/ nimm dann 6. oder 7. Eyer/ so viel man Schüsseln hat/ schlage sie aus/ rühre sie ab mit Essig/ wann es gar ist/ so giesse die Eyer daran/ laß es schämig werden/ so ists fertig.

Lamms-Fleisch in Stücklein geschnitten / wird eben auch auf diese Manier gemacht.

Ein anders Fricassee.

Nehmet etliche junge Hühner / macht sie sauber/ theilet sie in Stücken/ thut sie in einen Topff mit Wasser/ schäumet und saltzet sie/ thut darzu etwas gantzen Pfeffer / und lasset sie damit gar kochen/ wann solches geschehen/ so gebet die Brühe meistens herunter/ und thut darzu ein gut Stück Butter/ gehackte Petersilg und Muscatenblumen / lasst es damit durchstoofen/ schüttet es offt um/ alsdann nehmet 2. oder 3. Eyerdotter/ nachdem ihr viel Fleisch habet/ Citronen-Safft / und ein wenig Petersilgen / gebet von der Brühe / so ihr erst abgeschüttet / darzu / und thut es zum Fricassee / lasset es einmal aufkochen/ rührets wohl um/ richtets an/ und bestreuet es mit gehacktem Petersill.

Ein anderes.

Man bratet die in Stücken zerhauene Hüner in geschmoltzenen Butter in einer Pfannen/ hernach giesset man etwas Brühe daran; in Ermanglung deren/ nimmt man etwas Butter / Wein / oder gewürffelten Speck und Wasser/ thut Saltz/ Weinbeersafft/ Zwiebeln / Roßmarin/ Thimian/ Pomerantzen- oder Citronenschaalen/ Erdschwämme und dergleichen daran/ zuletzt auch von geschlagenem Eyerdotter oder Milchrahm darüber/ und machet nur eine kurtze Brühe. rühre sie offt um / damit es sich nicht ansetze. Es seynd auch die Petersill-Blätter und klein zerschnittene Citronen Schaalen gut darauf zu streuen.

Noch ein andere Art.

Zerschneidet Hüner / Kälber- oder Schöpß-Braten in Stücke wem beliebet / kan sie untereinander mischen: Dann nehmet Marck aus Rinds-Knochen/ thut es mit dem gemeldten Fleisch in eine Schüssel / giesset darauf drey Theil Wein / und ein Theil Wasser / und ein wenig Essig / schälet und zerkerbet zwey Zwiebeln / leget sie auch in die

Schüs-

Schüssel / kochet es / biß die Zwiebeln mürbe seyn; unterdessen nehmet 4. Eyerdotter / klopffet sie wohl klein / thut darein ein gut Theil gestossenen Pfeffer / Muscatenblumen und geriebene Muscatnüsse / klopffet es lang durcheinander / nehmet die Zwibeln heraus / reibet sie klein / und thut sie zu den Eyerdottern / rühret dieses alles langsam in die Schüssel / lasset es noch ein wenig kochen: ist die Brühe noch zu dünne / kan man Semmelscheiben hinein schneiden / dann die Brühe wird mit Löffeln gessen. Man kan auch gepflückte Petersill / oder klein-geschnittene Citronenschaalen darauf streuen.

Ein anderes Fricassée von Hühnern.

Zergliedere die Hühner klein / lege sie in eine gantz saubere Pfanne / die von Messing oder inwendig verzinnt ist / lege Butter dran / laß es hübsch dünsten / daß sie fein gelblicht werden / dann nimm sie aus der Butter heraus / leg sie in Fleischbrüh / thue noch etwas Butter dazu / laß wol kochen / daß sie fein einsieden / alsdann thue Muscaten-Blüh und ein wenig Pfeffer dran / giesse noch ein wenig Brüh darüber / doch daß ja keine lange Brüh werde / wann es bald genug gesotten / so schlage auf zwey Hühner ein paar Eyer / thue Thimian dazu / und laß es wieder etwas kochen / endlich wann du es willt anrichten / so drucke Limonien-Safft daran / doch daß es nur ein wenig einen säuerlichen Geschmack davon bekomme / saltze es / so viel nöthig / und richte es an.

Fricassée von gebratenen Hühnern.

Schneide die Hühner in Stucken / mache Zwibeln klein / nimm Butter in eine Pfanne / und lasse sie gelb-braun werden / thue die Zwiebeln und Hühner dahinein / auch Pfeffer / Muscaten-Blumen / ein halbe Citrone / und ein wenig Thimian / gieß Fleisch-Brühe darauf / und lasse es zusammen durchkochen / dann schlage das Gelbe von sechs Eyern aus / rühr es ab / mit ein wenig Essig und gehackter Petersillie / wann du es willt anrichten / so gieß die Eyer daran / laß es sähmig werden / so ist es fertig.

Ein anderes.

Nimm gebratene Hühner und ein Stück Schincken / schneide beydes in Stücke / mache Butter Braun in einer Pfanne und schwitze es darinnen ab / samt einen Pf. Castanien / richte es dann sauber durch einander an / so ists fertig.

Ragou von Hühnern / mit geräucherten Schweins-Zungen.

Schneide die Hühner in Stucken / und passire sie an Ragou, thue Morcheln / Champignons, Saltz und Gewürtz darbey / wann sie meist gar sind / so nimme Schweins-Zungen / schneide sie in runde Scheiben / thue sie darzu / laß es zusammen aufkochen / und richte es an.

Hachec oder Gehäck von gebratenen Hühnern oder Berg-Hahnen.

Nimm Reb-Hühner oder Berg-Hahnen / schneide die Brüst heraus / und hacke sie klein / nimm eine Castrol-Pfanne / und mache ein wenig braun Mehl mit guter Butter / thue das gehackte Fleisch darein / und gieß ein wenig Fleisch-Brühe darauf / thue ein wenig Pfeffer / Saltz / Muscatenblumen daran / und laß es zusammen durchkochen / schneide die Keulen fein sauber ab / kehre sie in Butter um / bestreue es mit Pfeffer und Saltz / lege es auf einen Rost / und laß es braten / nimm dann die Knochen / die übrig seynd von den Hünern / stosse sie in einem Mörser / und giesse ein wenig Fleischbrühe darauf / lasse es durchkochen / und streichs durch ein Haar-Tuch / gieß es zu dem Hachèc, und laß es dann noch einmal aufkochen / und richte ihn dann an / so ist er fertig.

Auf diese Manier kan auch von Schaaf- und Kälber-Fleisch ein Hachèc gemacht werden.

Junge Hühner in einer guten schwartzen Brühe.

Nimm drey Schnitten von einem Rocken-Brod / schneide sie gar dünne / bähe / und röste sie im Schmaltz / gieß Fleischbrühe darzu / auch ein wenig Wein / laß es sieden / schlags durch / gieß es über die Hühner / thue das Blut darzu / auch Pfeffer / Nägelein und Muscaten-Blühe / ingleichem auch ein wenig Zucker / so wird es gut.

Junge Hühner in einer süssen Brühe.

Schneide ein Semmel klein / und so viel geschälte Aepffel / und etliche Petersill-Wurtzen / ein Limoni / die groß ist / schneids auch klein / thue alles zusammen in ein Töpffgen oder Hafen / giesse gute Fleisch-Brühe oder Wein darauf / laß wohl sieden / und schlags durch / wann es zu dicke ist / giesse Brühe oder Wein zu / auch Zucker und Gewürtz / und gielbe es ein wenig; wann nun die Hüner gebraten sind / so giesse die Brühe darüber / und lasse es wohl sieden / wann mans dann fast anrichten will / so schneidet man ein Limoni darzu / und richtet es an.

Hühner in brauner Brüh.

Nehmt die zubereitete Hühner / bratet und leget sie in eine Schüssel. Nehmt dann Rocken-Brod / so gerieben und in Butter geröstet ist / giesset etwas Wein oder Malvasier daran / auch thut Negelein / Ingwer / Pfeffer / Cardomömlein / ein wenig Rosen-Wasser / Zucker und Saltz darein / lasset es kochen / und richtet es über die Hühner an.

Besondere Hühner in Capra.

Butz die Hühner schön / siede sie ab in einer guten Fleischbrühe / röst ein Mehl in Schmaltz / hack Capra klein / geuß Wein daran / auch eine gute Fleischbrühe / und ein wenig Essig / thue Muscaten-Blühe / Cordamömlein / Ingwer und Mayen-Schmaltz darein / thue die abgesottene Hühner in einem Stollhafen / und geuß die gemeldte Brühe darüber / laß einen Sud aufthun / und richte sie darnach an.

Hühner oder Kalbfleisch in Coriander-Brühe.

Stoß den Coriander in einem Mörser / geuß Fleischbrühe daran / laß sieden / schlag es durch einen Seyer / brenne Mehl darein / Muscatenblühe / Ingwer / Pfeffer / thue Butter darein / lege die Hühner oder Fleisch darein / laß sieden / biß sie saltz seyn / will mans säuerlich machen / kan mans thun.

Hüner in weiſſer Lemonien-Brüh.

Siede die Hüner ab / in einer guten Fleiſchbrühe/ nimm etliche Schnitten von einer Semmel/ brocks in ein Häfelein/ geuß Fleiſchbrühe daran/ laß wohl ſieden / zwings durch / thue ein gut Theil Milchraum darein/ Muſcatenblüh/ Cordamümlein/ Ingwer/ ein wenig Wein / ein wenig Eſſig / thue Mayenbutter daran / und ſchneid die Limoni drein/ laß aufſieden / richts über die Hühner.

Eine gute Füll zu gebratenen Hühner.

Nimm Brießlein / überbrühe ſie / hacks klein/ röſte es mit gehackten Krebſen / hacke auch die Lebern / von den Hühnern drunter / röſte es wol untereinander / ein wenig Semmel und Milchraum dazu / wie auch ein paar Eyer / miſche es wol und fülle die Hühner damit/ brate ſie alsdann wol/ damit/ halte ſie alsdann ſchön braun/ begieſſe ſie mit Butter/ ſo werden ſie gut.

Einen guten Capaunen zu bereiten.

Nimm einen guten Capaunen / putze ihn ſauber/ ſpicke ihn wol mit Nägelein / Zimmet und Limonien-Schalen/ thue ihn in einen ſaubern Hafen/ gieß halb Waſſer dran / auch nimm darzu Muſcaten-Blüth Ingwer/ Pfeffer / der gantz iſt/ laß ihn ſieden / biß er gar iſt / alsdann gieb ihn auf eine Schüſſel und ſtreue Peterſil darüber.

Einen Capaunen mit Auſtern zu ſieden.

Nehmet einen abgeputzten Capaun / füllet ihn mit 12. Auſtern/ und nehmet ein Stuck Butter und Zimmet/ wie auch ein wenig Muſcaten-Blüth darzu/ nähet ihn alsdann zu / thut ihn in eine Pfanne oder Hafen / gieſſet Waſſer daran / und ein wenig Saltz/ weilen die Auſtern ohne dem geſaltzen ſind / laß ihn ſieden/ biß er weich wird / macht dann eine gute Brüh von 4. Sardellen und Butter/ und richts darüber an.

Capaunen in ihrer eigenen Soß.

Schneide einen gebratenen Capaunen in Stucken/ nimm die Knochen oder Beine / die davon fallen/ ſtoſſe ſie in einem Mörſel / thue ſie in ein wenig braun Mehl / gieß ein wenig Bouillon oder Wein darzu/ und Gewürtz / und als wie auf ein andere Ragou, laß es kochen/ ſtreich es durch / und lege die Capaunen darein / laſſe ſie ein wenig mitkochen/ und richte ſie an.

Auf dieſe Manier kan man auch Schnepffen/ Feld-Hüner/ ꝛc. machen.

Hühner und Capaunen wol zu braten.

Nimm die Hühner / ſäubere ſie und mache ſie zurecht / ſtecke ſie an einen Spieß/ und brate ſie fein gemach/ betrieffe ſie mit Butter/ thue Zucker dran/ beſtecke ſie/ ſo dirs beliebt/ mit Zimmet-Rinde und richte es an.

Hühner mit gebackenen Klümpffen oder Knödlein.

Nimm vor drey Kreutzer geriebene Semmel/ ein Viertel Pfund Mehl / Muſcaten-Blüht ein Viertel Pfund Corinthen oder kleine Roſinen/ ein Viertel Pfund groſſe Roſinen oder Cibeben / ein Viertel-Pfund geſchmeltzte Butter / und ſechs Eyer/ rühre es wohl an mit guter Brüh / dann mache braune Butter / bache die Klümpffe darinnen gar / nimm gebratene Hüner / ſchneide ſie in Stücken / thue dann die Klümpffe oder Klöſſe/ und die geſchnittene Hüner in eine Caſtrol Pfanne / auch darzu klein-geſchnittene Citronen/ Wein/ Waſſer/ Weineſſig/ jedes ein Seidlein/ und ein Stück Zucker / laß es zuſammen aufkochen/ richte es dann an/ ſo iſts fertig.

❀ ❀ ❀

Wer will kan folgende Brüh über gebratenes Feder-Vieh machen:

Nimm ausgekernte Roſin und Weinbeer/ ſtoß ſie im Mörſer klein/ treibs mit Malvaſier durch/ würtze die Brüh / zuckere ſie / gieß ein wenig Roſen- oder Holder-Eſſig dran: Wann nun die Hühner allerdings gebraten / gieſſe in eine Schüſſel Roſenwaſſer / laß ſie heiß werden / aber nicht ſieden/ ſtreue Triſanet auf den Boden / lege die Hühner hinein / gieß die zubereitete Brüh darüber / und beſtreue Zimmet drauf.

Das Neundte Capitel.

Von Calcunen / oder welſchen Hahnen und Hennen / Gänß/ Endten/ Tauben/ und kleinen Vögelen.

Calcünen mit einem Ragoü.

Schneide die Calcüne ein wenig / beſtreüe ſie mit Mehl/ nimm heiſſe Butter/ und laß die Calcüne darinnen braun werden/ ſetze einen Keſſel mit Waſſer zu dem Feuer / lege die Calcune darein; Wann ſie gar iſt / ſo mache einen Ragou darvon / richte die Calcune an / gieß den Ragou darüber / ſo iſts gut. Gänß/ Hüner und Tauben/ kan man auch alſo zurichten.

Calcun weiß gekocht aus dem Saltz.

Nimm das Huhn/ ziehe ein wenig Speck darein/ ſetze es mit Waſſer zu dem Feuer / wann es beginnt zu kochen/ ſo ſchäume es wohl ab / thue dann Saltz/ gantze Nägelein / und gantze Zwibeln / ein wenig Thimian und Braunſillie daran/ laß es kochen; Wanns gar iſt / ſo richte es an / und lege ein wenig Peterſillie darum/ ſo iſt es fertig.

Auf dieſe Manier können die Gänſe auch gekocht werden.

Calcune gefüllt mit dem gefülten Fleiſch.

Mache die Calcune rein/ thue den Bruſt-Knochen heraus/ und mache die Haut loß auf der Bruſt/ nimm alsdann Kalbfleiſch und Ochſen-Fett / hacke es fein klein untereinander thue Saltz/ Pfeffer/ Muſcaten-Blumen / Nägelein / ein wenig Zwibeln klein geſchnitten / Thimian und Peterſillien zuſammen daran / hacke es durcheinander / und fülle es zwiſchen die Haut und Fleiſch/ daß es rund wird / wie es zuvor geweſen iſt/ ſetze es dann in Fleiſchbrühe

oder Wasser zu dem Feuer/ mache ein wenig braun Mehl/ Saltz/ Pfeffer und Muscatenblumen / und eine halbe Citronen daran/ mache einen Ragou von Artischocken und Kälber-Prieß; Wanns gar ist / richte es an/ giesse den Ragou darüber/ so ist es fertig.

Man nimmt auch wohl Artischocken und Kälber-Pries/ und machet eine Fricasé darvon / und giesset das über die Calcunen/ so ist es eine Veränderung.

Calcunen mit Baum-Oel.

Zerschneide einen gebratenen Calcunen in Stucke/ wie du es haben willt / nimm die Knochen oder Beine/ was abfällt/ und den Hals/ gieb Sappen / Essig / Knoblauch / Baum-Oel / Zwibeln/ Citronen/ Pfeffer/ Nägelein/ Muscaten-Blumen/ die Rinde von Semmel/ und ein wenig Saltz darauf / laß es kochen/ und streiche es durch ein Haar-Sieb / lege dann das Fleisch von den Calcunen darein / und lasse es braun werden / richte es alsdann an / so ist es fertig.

Capaunen und andere Hüner kan man auf eben diese Manier auch machen.

Grillade von Calcunen oder Capaunen.

Nimm gebratene Calcunen / schneide sie in Stucken/ so groß als du willt / schneide sie überher mit einem Messer/ wie ein Finger tief in das Fleisch hinein/ kehre oder wende es in Butter um / bestreue es mit Pfeffer und Saltz/ lege es auf einen Rost/und laß es braten/ daß es durchher warm wird; Nimm eine Schüssel / und mache eine Sooß daran von Wasser / Essig / Citronen-Safft / Pfeffer und Saltz / richte dann die Capaunen oder Calcunen darauf an/ so ists fertig.

Auf diese Manier kan man auch einen Schaaf-Bug/ Reb-Hühner / oder andere kleine Hühner zu richten.

Gebratene Calcune mit Castanien.

Thue die Calcune in ein runde Castrol/ gib gute kräfftige Bouillon. Muscaten-Blumen/ vier gantze Nägelein/ ein wenig Pfeffer/ Butter / und ein wenig gebrannt weiß Mehl/ lasse es zusammen kochen / biß die Castanien fast zergehen; Richte es dann an/ so ists gut.

Gebratene Kälber Brüste / Lamms-Braten/ und Hüner/ kan man eben auf diese Manier zu richten.

Eine Gans wie einen Auerhahnen zu bereiten.

Nimm eine mittelmässige Gans / so nicht zu fett noch mager ist / gieß sie ihr Glaß voll Rosen-Essig in den Hals/ hänge sie bey dem Kragen auf / biß sie erstarret: Alsdann rupffe sie/ laß den Kopf und Fuß dran/ allein schneide die Haut zwischen den Klauen heraus / schneide die Gans auf / nimm das Eingewaid heraus/ wasche sie im Wasser auch inwendig sauber aus / letztlich mit Wein / Gewürtz und Saltz / und laß sie eine Nacht also stehen. Endlich brate sie / wie einen Auerhahn (davon bald geredet wird) und mach eine Brüh darüber wie allda gemeldet wird.

Gänse von Fricasée.

Nimm die Gänß/ mache sie rein und steiff/ setze sie mit Wasser aufs Feuer / thue Saltz / Muscaten-Blumen/ Nägelein/ Zwibeln/ Citronen/ und ein Bocquet daran; Hernach nimm Morcheln/ Kälber-Pries/ Artischocken/ und mache eine Fricasée darvon/ wann es zusammen gar ist / und anrichten willst/ so gieß die Fricasée darüber/ so ist es gut.

Gänß-Leber im Hammel Netz auf dem Rost gebraten.

Wasche die Gäns-Leber fein sauber / truckne sie wieder mit einem Tuch ab / bestreue sie mit Pfeffer und Saltz/ nimm ein Hammel-Netz / und bewinde eine jede Leber absonderlich / und bestreue sie mit geriebenem Brod/ Pfeffer und Saltz/ brate sie auf dem Rost wie eine Carbonat.

Endren-Allescheng.

Nimm gebratene Endten/ sie mögen wild oder zahm seyn / schneide- oder kerbe sie auf der Brust ein/ nimm gute Morcheln / weiche / und wasche sie wohl/ fülle sie nun mit dem Fars, wovon die Hühner à la Doggieus gemacht werden / (was sich in andern Essen mehr von diesem Fars findet/ richte nach dieser Manier zu) nimme auch Zwibeln / blanchire sie/ druck das Mittelste heraus / fülle sie auch mit demselben Fars, thue dann die Endten / Morcheln/ Zwibeln/ Pistacien / Muscaten-Blumen/ Pfeffer / Nägelein und gekochten Schincken klein geschnitten in eine Castrol/ mache aber zuvor ein wenig braun Mehl in guter Butter/ giesse guten Schüest darzu/ laß es kochen / biß es gar ist / mache es recht von Saltz/ so ist es gut.

Gebratene Calcunen / Gänß und junge Hühner können eben auch auf diese Manier gemacht werden.

Junge Tauben legiret in ihrem eigenen Blut.

Schneide die Tauben ab/ lasse das Blut in einen sauberen Topff lauffen zu ein wenig Essig / und rühre es fein durch / daß es nicht zusammen lauffet/ brenne die Tauben ab in heissem Wasser / schneide sie mitten durch / mache braune Butter/ die gut ist/ und laß sie die darinn gar schwitzen / thue weissen Pfeffer daran / und lasse das Blut mit dem Essig daran lauffen / es muß aber viel Butter daran seyn/ dann es kommt kein Wasser darzu; Wann es dann zusammen legiret und gar ist / so richtet es an/ so ist es gut.

Gespickte Tauben mit Capern.

Mache die Tauben rein / beuge sie zusammen/ schlage sie ein wenig breit / spicke sie mit grossem Speck/ bestreue sie mit Mehl/ gieb ihnen Couleur in brauner Butter / thue sie dann in eine Castrol-Pfanne/ giesse Bouillon darauf/ und lasse sie kochen; Wann sie bald gar sind/ so thue Capern/ Muscaten-Blumen/ Pfeffer und braun Mehl daran / laß es zusammen kochen/ richte es dann an/ so ists gut.

Calcunen/ Gäns / Endten und junge Hühner kan man eben so machen/ so ist alles gut darzu.

Grillade von Tauben.

Rupffe und putze die Tauben fein sauber ab/ und nimm sie aus/ schneide eine jede mitten durch/ klopffe mit einem Messer-Rücken die Knochen oder Beine entzwey/ bestreue sie mit Pfeffer und Saltz/ lege sie auf den Rost/ und brate sie gar/ gieß guten Wein-Essig oder Citronen-Safft in eine Schüssel/ richte die Tauben drauf an/ so ist es fertig.

Eine Brüh über die gebratene Endten.

Nehmt Eschalotten/ kochet sie in Wasser ab/ und wann ihnen der stärckste Geschmack vergangen/ so thut geröste Semmel/ so in Wein geweicht/ und einen Durschlag getrieben/ Wein und ein wenig Essig/ Nägelein/ Pfeffer und Zucker darzu/ auch Saffran/ um die Farbe zu geben. Wann nun die Endten gebraten/ und die Brüh gesotten/ richtet man sie über die Endten an.

Auf solche Art kan man auch die Gänse zu richten.

Vögel zu braten.

Rupffe die Vögel sauber/ stecke sie an einen kleinen Spieß und brate sie/ begiesse sie fleissig mit Butter/ nimm dann ein wenig Wachholder-Beer/ Muscaten-Blumen/ stoß wol untereinander/ thue es in ein Pfännlein/ giesse Fleischbrüh dran betrieff se die Vögel damit/ bestreue sie auch mit geriebenem Brod oder Semmel/ wann sie gar sind/ so lege sie in die Schüssel und giesse die übrige Brüh darüber.

Kramets-Vögel oder Droscheln einzumachen.

Putze die Vögel sauber/ und nimm sie aus/ nim hernach Wachholderbeer/ und ein wenig Speck stecke den in die Vögel/ und brate sie gar/ wann sie kalt sind/ so packe sie in ein Glas oder Topff/ thue etwas Saltz und gestossenen Pfeffer darzwischen/ giesse abgeklarte Butter darauf/ und lasse sie dann stehen/ biß man sie brauchen will/ alsdann wieder damit an Spieß/ warm gemacht/ ein wenig mit Meel bestreuet und mit frischer Butter begossen.

Kleine Vögel mit einer süssen Sooß.

Mache die Vögel rein/ setze sie in Wasser bey das Feuer/ und lasse sie gar kochen/ thue Saltz darbey/ mache dann braunes Mehl/ thue Corinthen/ Citronen so klein geschnitten/ ein Seidlein Wein/ und eben so viel Wein-Essig/ Pfeffer/ Nägelein/ Muscaten-Blum und Zucker daran/ laß es zusammen durchkochen/ und ziehe die Vögel aus dem Wasser dahinein/ laß sie dann noch einmal durchkochen/ und richte sie an/ so sind sie fertig.

Ragou von Lerchen und Schincken.

Rupffe und säubere die Lerchen/ mache sie steiff in heissem Wasser/ wie auch die Stucke vom Schincken/ hernach brate Speck aus/ und gieb ein wenig Butter und braun Mehl daran/ thue dann die Lerchen und Schincken hinein/ lasse es zusammen ein wenig schwitzen/ wann du vorher ein wenig Brüh darzu gegossen hast/ alsdann thue ein wenig Wein-Essig/ Pfeffer/ Saltz/ drey oder vier Nägelein/ Muscatenblumen/ und Citronen darbey/ laß es kochen/ biß es gar ist/ richte es dann an so ist es gut.

Auf solche Weise kan man auch andere Vögel zu richten.

Das Zehende Capitel.

Wie das Wildpret insonderheit/ auch wie das Feder-Wildpret zu zu richten.

Hirsch-Brust oder Zimmer zu zurichten.

Nimm eine Hirsch-Brust/ oder Zimmer/ setze es bey das Feuer/ und laß es kochen/ thue Saltz/ Pfeffer/ Zwibeln/ Thimian/ und gantze Nägelein daran/ wann es gar ist/ so nimm es heraus/ und bestreue es dann mit dem geriebenen Brod/ welches zuvor mit Zucker und Zimmet gemenget ist/ ohngefehr als ein Finger dicke/ begieß es dann mit Butter/ setze es in einen Back-Ofen/ und laß es braun braten/ reibe dann Zucker darauf/ und halte eine heisse Schauffel darüber/ daß es fest wird; Richte es dann an/ so ist es gut.

Auf diese Manier kan man auch die wilden und zahmen Schweins-Schincken zurichten.

Hirschkeule braun gekocht.

Durchziehe die Hirsch-Keule mit grossem Speck/ bestreue sie mit Mehl/ mache sie braun in Speck oder Butter/ gieß Wasser darauf/ und laß sie kochen/ biß daß sie gantz gar wird/ und richte sie dann an/ so ists fertig.

Auf diese Manier kan man auch das Wildpret vom wilden Schwein kochen.

Einen Hirsch-Zemmer zu braten.

Ziehet die zähe Haut mit einem Messer ab/ schneidet langen Speck/ saltzet und würtzet ihn tief durch/ und bratet ihn.

Wollet ihr ihn in dem ersten Gang geben/ so machet folgende Brüh darüber; Nehmet Fleischbrüh/ und die Brüh aus der Pfannen/ doch daß es nicht zu fett sey/ und ein wenig Wein/ Eyer und Citronen-Safft/ oder Holder-Essig/ thut Ingwer/ Pfeffer/ Nägelein/ Cordamömlein darzu/ leget den Braten in die Schüssel/ giesset die Brüh darüber/ und beleget den Braten mit Citronen-Schalen.

Reh-Wildpret braun gekocht.

Hacke das Wildpret in Stücken/ und blanchire es in gekochtem Wasser/ giesse halb Essig und halb Wasser darauf; Wanns dann meist gar ist/ so brenne braun Mehl daran/ thue Zwibeln/ Pfeffer/ Saltz/ Nägelein/ daran/ laß es zusammen durchkochen/ richte es dann an/ so ist es fertig.

Einen Rehschlägel zu braten.

Nachdem der Reheschlägel abgezogen/ saltzet und reibet man ihn mit Pfeffer/ bratet ihn am Spieß mit fleissiger Begiessung/ daß er fein safftig bleibet; darnach nimmt man Zucker-Brod/ Nägelein

lein/ und klein-geschnittene Citronen-Schalen/ bestreuet ihn damit/ und giebt ihn mit Butter zu Tisch.

Ragou vom Haasen.

Schneide einen gebratenen Haasen in Stücken/ wie Finger dick / mache ein wenig Zwibeln klein/ und nimm ein Mehl/ thue den Haasen und die Zwibeln zusammen hinein/ gieb Nägelein/ Muscaten-Blumen / Saltz/ Thimian/Citronen-Safft/ und von einer halben Citronen die Schaalen darzu/ giesse gute Fleischbrühe daran / und laß es zusammen durchkochen/ richte es an/ so ists fertig.

Gebratene Möhr- und Mürb-Braten/ von Ochsen/ Hirschen und Rehe / kan man auf diese Manier auch machen.

Oliven-Brüh über einen gebratenen Haasen.

Nimm Oliven/ kerne sie aus/ schneid sie klein/ thue sie in ein Häfelein / geuß ein wenig guten Wein daran/ Gewürtz welches dir beliebt/ laß aufsieden/ richts über den Haasen an/ nimm halbe Oliven/ steck kleine Stengelein Roßmarin drein/ den Haasen und die Schüssel damit zu zieren.

Haasen-Pfeffer oder Schwartzer Haaß.

Wann der Haas gesäubert und zertheilet ist/ wäschet man ihn in Essig ab / und behält den Essig/ dann setzet man das Fleisch zum Feuer/ läßts meistens gar kochen/ giesset das Wasser ab/ waschet es fein sauber/ legts in einen Tiegel/ seyhet den Essig sauber/ womit es erstlich abgewaschen / und giesset ihn über das Fleisch / alsdann thut man Pfeffer/ Nägelein und gebratenen Speck / wie auch Birn- und andern Safft dazu/ und lässet es miteinander kochen/ mit Saltz und Safft mag ein jeder thun was er will.

Ein gutes Carbonat vom wilden Schwein.

Schneide die Carbonat bey denen Rippen voneinander / nimm Fenchel / hacke ihn klein / thue geriebene Semmel/ Pfeffer und Saltz durcheinander/ kehre die Carbonat in Butter um/ und bestreue sie mit dem geriebenen Brod und Pfeffer; die Carbonat müssen aber vorhero ein wenig gekochet werden / lege sie dann auf den Rost/ und brate sie gar/ thue dann ein wenig Pfeffer/ Saltz und Wein-Essig in eine Schüssel / richte die Carbonat darauf an/ so ist es fertig.

Wildpret in einer Brühe.

Siede das Wildpret in Wasser und Saltz / biß es bald gar wird / dann nimm halb Wein und halb Brühe vom Wildpret / thue Pfeffer/ Ingwer/ Nägelein / Zimmet/ Zucker und ein paar Löffel-voll Essig daran/ laß ein Weil miteinander sieden / und richte es dann an.

Eine andere Brühe.

Nimm ein wenig schön Mehl/ röste es in einem Schmaltz fein braun: Nimm dann einen guten Wein/ Ingwer / Zimmet / Nägelein/ Zucker und kleine Rosinen/ laß es dann miteinander sieden/ und richts darnach an / so ists fertig.

Oder: Siede das Wildpret in Wasser und Saltz/ dann nimm ein wenig schönes Mehl/ röste es in einem Schmaltz fein braun/ nimm dann einen guten Wein/ Ingwer/ Zimmet/ Zucker/ Nägelein und Rosinen (will man aber einen süssen Wein nehmen/ so bedarff man keinen Zucker) thue auch darzu abgezogene Mandeln / lasse es miteinander wol sieden und richte es an.

Gebraten Wildpret in einer Citronen-Brüh.

Brate das Wildpret im Safft ab / nimm einen Schnitten Rocken-Brod/ röhe es braun/ und brocke es in ein Häfelein/ geuß Wein drein/ laß sieden/ das weich wird / zwings durch / thue Cordamömlein / Pfeffer/ ein wenig Nägelein auch Zucker dran/ geuß ein wenig Essig drein/ laß sieden/ richts über das gebratene Wildprät an und leg Citronen-Scheiben / oder auch klein geschnittene Citronen darauf.

Capern-Brüh über Wildpret.

Nimm ein wenig gerieben Brod / Pfeffer / Nägelein und Zucker / ein wenig Essig / schneid Limoni-Scheiben/ thue 3. oder 4. Lorbeer-Blätter darein/ thue das Wildpret aus der ersten Brüh / und geuß die gute Brüh drüber/ laß es sieden richts an / und ziere es mit klein geschnittenen Citronen-Schalen.

Ein Schweinen Wildpret in einer guten Brüh.

Nimm das Wildprät/ so viel du willt / thus in einen Stollhafen/ geuß halb Essig und halb Wasser daran und Saltz/ laß sieden/ wanns gesotten ist/ so geuß dieselbige Brühe wieder herab / nimm geriebenen Lebkuchen/ Weinbeer / Rosin / kerne sie aus / zeug Mandelkern ab/ zerschneid sie länglicht/ thus alles zusammen in ein Häfelein / geuß Wein/ und ein wenig Essig daran/ auch Zimmet / Zucker/ Cordamömlein/ Nägelein und Pfeffer/ laß miteinander sieden / leg das Wildpret in eine Schüssel/ geuß die Brühe darüber/ streue geschnittene Mandelkern darauf/ so ist es gut.

Ein gedämpfft Hirschen Wildpret.

Nimm das Wildprät in einen Hafen/ geuß Wasser und Essig dran/ saltz es und laß sieden/ röhe ein Stuck Rocken-Brod/ brocks in ein Häfelein/ geuß Fleischbrüh daran / laß sieden / zwings durch den Seyher/ geuß Wein daran/ Muscatblüht/ Cordamömlein darauf/ so ist es recht.

Einen wilden Schweins-Kopf zu kochen.

Nimm den Kopf / wasch ihn sauber in- und auswendig ; darnach thue ihn in ein Essig-Kesselein/ oder Hafen/ saltz ihn wohl / geuß zwey Trittel Wasser/ und ein Trittel Essig daran/ laß einsieden / biß das er recht ist/ wann er weich gnug ist/ so thue ihn heraus in eine Schüssel oder Moltern / laß ihn verseyhen/ daß die gesaltzen Brühe davon kommt/ nimm ein halb Maaß Wein/ und ein halb Maaß Wein/ Essig/ ein gut Theil halb gestossene Muscatblüht und Cordamömlein / auch halbgestossenen Pfeffer und Nägelein/ laß das alles zusammen in einer Pfannen aufsieden/ darnach geuß es über den Kopf / geuß es wieder herunter/ machs wieder sieden / und geuß

wieder

wieder über den Kopf/ und das thue etlichmal / daß die Würtz auf den Kopff bleibt / laß ihn erkalten/ darnach ziehe ihn mit Blumenwerck/ trag ihn auf / setze in ein Schüsselein / Rosen- oder rothen Nägelein-Essig darzu auf.

Auerhanen zuzurichten.

Rupffet den Auerhahn biß auf die Füß und Kopff fein sauber / nehmet ihn aus: nehmet dann Ingwer/ Pfeffer/ Nageln / Zimmet und Muscaten/ würtzet und treibet ihn wohl inn- und auswendig damit/ lasset ihn 2. Tag auf einer Schüssel im Keller liegen: Wann er alt ist (welches man am Magen erkennen kan) so klopffet ihn wol mit einer Keule. Ehe man ihn bratet / saltzet man ihn und lässet ihn im Saltz 2. Stunden liegen: Alsdann stecket man ihn an den Spieß / wie eine Gans/ bindet den Kopff und Füsse mit einem Tüchlein ein/ daß die Federn nicht verbrennen/ begiesset ihn mit siedendem Wein / und brennet ihn mit Butter/ wann er also 4. Stunden gebraten/ dann nimmt man Speck/ schneidet und bratet den aus/ lässet es recht heiß werden/ und begiesset den Hahn damit / lässet ihn noch eine Stund braten / darnach nehmet das Dicke aus der Pfannen / giesset Malvasier oder ander guten Wein/ Rosen-Essig/ Fleischbrüh/ Zucker/ Citronen-Safft/ auch klein geschnittene Citronenschalen darein/ lasset es kochen; Wem beliebet / kan auch Lebkuchen/ Nägelein / Zimmet und Weinbeerlein darzu nehmen/ samt geschnittenen Mandeln/ bindet alsdann dem Hahn den Kopff und Füsse auf/ ziehet den Hahn ab auf ein Schüssel / giesset die Brühe darüber/ und beleget ihn mit Citronenplätzlein.

Wann der Hahn sehr alt wäre / kan man ihn anfangs nach dem klopffen zwey oder drey Nacht in Essig liegen lassen / welches ihn mürbe macht.

Auf eine andere Art.

Nachdem der Auerhahn/ wie oben gemeldt/ zubereitet/ lässet man ihn vorher/ ehe er gebraten wird/ ein wenig in einem Kessel sieden / alsdann spicket man ihn/ und lässet ihn gemächlich braten / bestecket ihn mit Nägelein und Zimmet/ machet hernach eine Brühe mit einem gesottenen und gestossenen Leberlein/ Lebkuchen/ guter Fleischbrüh/ Nägelein/ Pfeffer und Trisanet darüber.

Rebhüner zu braten.

Wann ihr sie rupffet/ so last den Kopff underupffet/ waschet sie etliche mahl mit Wein und Essig aus/ saltzet und reibet sie mit Gewürtz/ bratet sie fein langsam/ begiesset sie mit Butter/ bestecket sie mit Zimmet und Nägelein/ wann sie gebraten/ legt sie in eine Schüssel. Alsdann machet eine Brüh mit Butter / Citronen-Safft / Gewürtz/ &c. und richtets über die Rebhüner. Man kans auch ohne Brüh/ allein mit Butter begossen auf die Tafel geben.

Wann der Rebhühner viel sind / so kan man etliche ungespickt lassen; dann nicht alle Leute sind Liebhaber des Gespickten.

Eine Brühe über Reb- und Hasel-Hühner/ welche man auch über Tauben gebrauchen kan.

Nimm ein wenig Fleischbrühe und Wein / Holder-Essig / auch Zucker/ Zimmet/ Negelein / Cardomömlein und Pfeffer/ thue darzu das trübe aus der Brat-Pfann / und laß es miteinander sieden/ dann gieß es über die Hühner/ sie mögen nun gebraten oder gesotten seyn.

Citronen-Brüh über die Rebhühner.

Nimm ein Seücklein Mandel-Brod/ brocks in Wein/ laß sieden/ schlags durch einen Seyher/ thue Gewürtz / Zucker/ ein wenig Citronen Schalen dran/ laß es sieden/ und richts über die Rebhüner an.

Wilde Endten zu braten.

Man rupffet die Endten/ schneidet ihnen Kopff und Flügel ab/ spicket sie an etlichen Orten / stecket sie an Spieß und bratet sie mit fleissigem begiessen. Die Brühe daran machet man von etwas Essig/ Saltz/ Wasser/ Weinbeersafft/ Gewürtz Pommerantzen-Schalen. Wollet ihr aber eine süsse Brühe machen / so bereitet sie von Zucker/ Wein/ etwas Wein-Essig/ Gewürtz / Nägelein / Pfeffer und Saltz/ leget ihr sie aber trucken in die Schüssel / so ritzet und stechet sie etwas über die Brüst / streuet etwas Saltz/ und tröpffelt Citronen-Safft darüber/ welches die beste Brüh ist.

Pommerantzen-Brüh über wilde Endten.

Nimm Pomerantzen/ thue das Marck heraus in ein Häfelein/ geuß Wein daran / Zucker/ Cardamömlein/ Muscatenblüth/ ein klein wenig Ingwer/ laß nicht lang sieden/ richts darüber an.

Ragou von gebratenen Schnepffen.

Schneide die Schnepffen in Stücken / nimm ein wenig Butter/ und mache braun Mehl / lege die Schnepffen darein / mit ein wenig gehackten Zwiebeln/ thue daran Nägelein/ Muscatenblumen/ und Saltz/ auch ein wenig Thimian / Petersilien / Fleischbrüh / laß es durchkochen / richte sie sodann an/ so sind sie fertig.

Schnepffen zu braten und zuzurichten.

Man pflücket diese Vögel trucken/ und ziehet ihnen die Haut vom Kopff/ hernach stösset man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimmt sie aus/ spicket sie und stecket sie an den Spieß: Diesen stösset man bey den Schenckeln ein/ daß er bey den Flügeln wieder herausgehet. Hernach bratet und begiesset man sie fleissig/ leget dann zwey Schnitten geröstet Brod in die Bratpfanne / damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle. Endlich machet man eine kurtze Brüh von Weinbeersafft/ Saltz und Gewürtz / worinnen man das Brod aufquellen läst / ehe man die gebratene Schnepffen darauf leget. Wann man sie aber ausnimmt / muß ihr Eingeweyde zugerichtet werden/ wie folget:

Den Magen thut man weg/ die Gedärme hacket man klein/ und thut darunter Muscatenblüth/ Pfeffer/ Nägelein/ ein wenig Citronensafft / dann bratet man es in Butter/ und thut darunter ein wenig Semmel so gerieben / und schmieret es auf Semmel-Scheiben/ so in Butter gebraten.

Man kan auch ein wenig geriebenen Käß und Rockenbrod daran thun/ und wann es gebraten/ so giesset man ein wenig Wein dran/ thut erstbesagtes Gewürtz dran/ machts mit Citronen so viel sauer als mit Zucker süß und richtet es über die Schnepfen an.

Das Eilffte Capitel.

Von Garten-Gewächsen.

Märckische oder Steck-Ruben in Butter zu kochen.

Putze die Rüblein sauber/ setze sie mit Wasser zum Feuer/ und laß sie kochen/ gieß das Wasser darvon ab/ und thue Butter daran/ laß sie darmit durchkochen/ würtze sie ein wenig mit Muscaten-Blüht/ Pfeffer und Saltz; Wann sie durchkocht seynd/so richte sie an.

Auf diese Manier kochet man auch gelbe Rüben/ Zucker-Wurtzel/ und andere weisse Rüben.

Grüne Erbsen in Ragou.

Mache sie aus/ wasche sie/ hacke guten Kopff-Salat/Majoran/ Peterssilien klein/ thue es an die Erbsen/ auch Muscaten-Blumen/ Butter und Saltz/ gieß Wasser darauf/ laß es kochen/ biß daß die Erbsen sich legiren; Wann sie gar seynd/ so richte sie an.

Weissen oder Welschen Kohl mit Citronen-Safft.

Nimm den Kohl/ putze ihn ab/ daß die untaugliche Blätter darvon kommen/ setze ihn mit Fleisch-Brühe zum Feuer/ laß ihn kochen; Wann er gar ist/ richte ihn an: Dann giesse Baum-Oel darüber mit Citronen-Safft/ oder einen Löffel voll Wein-Essig/ auch etwas Pfeffer und Saltz/ so ist es fertig.

Auf diese Weis kan man auch Kohl-Raby und andern Kohl zurichten.

Savoyer oder krausen Kohl zu zu richten.

Säubere und wasche den Kohl wohl/ schneide ihn in Stücken/ gieß siedend Wasser daran/ und brühe ihn darinnen ab; dann schütte ihn in ein Sieblein/ daß die Brühe ablauffet: hernach lege ihn in einen Tiegel/ thue darzu Fleisch-Brühe/ Butter/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Saltz/ decke es zu/ setz es auf Kohlen/ und laß sieden/ rührs um/ und begieß es etlichmal/ so wird es gar gut. Wems beliebet/ der kan auch abgesottene Stücklein von Schwein- oder Schweinenfleisch darunter legen und einbrennen/ es ist ein gutes Essen.

Rübekohl oder Kohlrabi.

Scheelet die Kohlrüben/ schneidet sie in dünne Scheiben/ setzet sie mit Wasser zum Feuer/ lasset sie halb gar sieden/ giesset das Wasser ab/ und richtet sie ferner zu/ wie in vorhergehenden Punct vom Savoyer Kohl gemeldet worden.

Gefüllten weissen Kohl.

Nimm einen Kappis- oder weissen Kohl-Kopff/ höle ihn aus biß auf das dritte Blat/ hacke den ausgemachten Kohl klein/ thue ihn in eine Castrol-Pfanne/ gieb Milch/ Butter/ Muscaten-Blumen/ Pfeffer und Saltz daran/ laß es gar kochen/ thue geriebene Semmel und etliche Eyer daran/ rühr es durcheinander/ fülle es wieder in den ausgehölten Kohl-Kopff/ lege ein Kohl-Blat über das Loch/ daß nichts heraus kommt/ binde den gefüllten Kohl in ein rein Tuch/ thue ihn in einen Kessel/ gieß süsse Milch darauf/ laß ihn wohl kochen/ biß er gar ist/ mache eine Sooß vom Gelben von vier oder fünff Eyern/ einem guten Stuck Butter/ einem Seidlein Raum/ und Muscaten Blumen/ rühr es ab/ daß es nicht klar wird/ oder zusammen rinnet/ so ist es gut.

Man kan auch kleingeschnittenen Speck und geröste Zwibeln mit darunter thun/ wer es gern haben mag.

Auf eine andere Art.

Nimm den Kraut- oder Kohl Kopff/ höle den sauber aus/ biß daß nur 3. Blätter dick bleiben. Siede die ausgenommene Blätter ab/ seige das Wasser darvon/ hacke es klein: Hernach nimm Kalbs- oder Lamms-Nieren/ samt etwas Fleisch/ hacke es gleichfalls klein/ misch es unter das gehackte Kraut/ thue darzu Butter/ Zucker/ Zimmet/ Corinthen/ Pfeffer und Saltz/ rührs wohl untereinander/ setze das ausgehölte Krauthaupt in einen Tiegel/ schütt diese Füll hinein/ thue Fleischbrüh/ eingebrenntes Mehl/ Butter/ Pfeffer/ Muscatenblumen/ Saltz/ nebst ein wenig Wein daran/ und lasts gar kochen.

Oder: Man nimmt klein gehackt Kalbfleisch/ weiß Ochsenfett/ oder ungesaltzenen Speck/ dann thut man ein paar Eyer daran/ und würtzet es mit vermengter Würtzung: Man kan auch ein wenig klein-gehackte Petersilg darzu thun/ alles wohl untereinander mengen/ und den Kohl damit füllen.

Carfiol- oder Blumen-Kohl mit Milch-Rahm gekocht.

Putze den Blumen-Kohl zurecht/ koche ihn ab in Wasser/ schütte ihn dann in einen Durchschlag/ daß das Wasser ablauffen kan/ thue ihn in einen Castrol/ gieb Milch oder Rahm/ geriebene Semmel/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Butter und Saltz daran/ lasse es darinnen gar kochen/ so ist es gut.

Braunen Kohl zu kochen.

Wann der Kohl geputzet/ und sauber gewaschen/ so hacke ihn klein/ thue auch klein gehackten weissen Kohl darzu/ dann ein Stuck Butter mit einem halben Seidlein Wasser in einen steinern Topff/ lasse es aufkochen/ thue den gehackten Kohl darein/ lasse ihn kochen/ passire den Kohl offt herum/ biß er gar ist/ thue Saltz/ Butter oder Fett daran/ richte ihn an/ so ist er fertig.

Wem beliebet/ kan gekochten Speck oder Bratwürst darzu thun.

Saur-Kraut zu kochen.

Thue den eingemachten saurn Kohl in einen Hafen/ giesse Wasser daran/ laß ihn kochen/ so viel vonnöthen ist/ thue darunter gekochten Speck oder geräuchert Schwein-Fleisch/ daß es darmit geschmaltzen wird/ rühre es um/ und laß es gar kochen/ und richte es dann an/ so ist es fertig.

Spinat

Spinat mit Muscaten-Blüht.

Wann der Spinat geputzt/ gar gekocht/ und das Wasser in einem Durchschlag abgeseihet ist/ so drucke ihn aus/ und hacke ihn klein/ thue ihn in eine Castrol/ darzu Butter/ Saltz und Muscatenblüht/ lasse es aufkochen/ rühre es um/ daß es nicht klar wird/ und richte es an.

Man kan auch den Spinat mit Raum oder Milch und Butter machen.

Sparges oder Asparagos zuzurichten.

Binde den Sparges in Bündel/ koche ihn in Wasser und Saltz/ lege ihn/ nachdem das Wasser abgesiegen ist/ in eine Schüssel rund umher/ daß die Gipffel im Boden gegeneinander liegen/ lege frische Butter mitten in die Schüssel/ streue auch Pfeffer darauf/ und laß es also ein wenig schmeltzen/ und giebs auf die Tafel. Man kan auch den Sparges klein schneiden/ Butter/ Pfeffer/ Saltz und etliche Eyer hinein schlagen/ die Schüssel über ein Kohlfeuer setzen/ und umrühren/ biß es genug und wie ein ander Eingerührtes wird/ und so ist es dann fertig.

Oder: Spargen mit Fleischbrüh. Man siedet sie einmal über/ lässt das Wasser davon ablauffen/ und leget sie fein zierlich in eine Schüssel/ daß das harte End heraus stehet/ setzet die Schüssel auf ein Kohlpfanne/ giebt Fleischbrühe/ Butter/ Muscaten Blumen/ Pfeffer und geriebene Semmel darzu/ und lässt es durchkochen/ so ist es gar. Man kan ihn auch mit jungen Hühnern oder Kalbfleisch kochen/ wie die Scorzonera.

Aspargen mit Butter. Wann der Sparges/ wie vorgemeldt/ ein klein wenig abgesotten/ und zierlich in die Schüssel geleget worden/ so leget man Butter in die Schüssel/ deckt sie zu/ und setzt sie auf eine Kohl-Pfanne/ biß die Butter zerschmoltzen/ dann streuet man Pfeffer darein/ so ists fertig.

Hopffen in Ragou.

Wasche den Hopffen sauber/ und blanchire ihn in reinem Wasser/ mache ein wenig gelb-braunes Mehl/ thue den Hopffen darein/ würtze ihn mit Pfeffer/ Muscaten-Blumen und Saltz/ laß es zusammen gar kochen; wann es soll angerichtet werden/ so drucke ein wenig Citronen-Safft daran/ so ist es fertig.

Artischocken zu bereiten.

Waschet die Artischocken/ und schneidet oben die stechende Spitzen herab/ siedet sie ein wenig in Wasser/ giesset das Wasser sauber ab/ setze die Artischocken in einen Tiegel/ gebet Fleischbrüh/ ein wenig geriebene Semmel/ Pfeffer/ Muscatenblüht und Saltz daran/ lasset sie gar sieden/ und thut endlich ein Stück Butter darzu.

Artischocken mit Wein. Wann sie gar/ und das Wasser davon abgelauffen/ so gieß daran Wein/ in welchem Semmel geweicht und zerrieben ist/ auch etwas Wein Essig/ dann thue darzu Butter/ Zucker/ Zimmet/ Muscatnüsse/ Pfeffer und Saltz/ laß es zusammen durchkochen; die Dicke der Brüh muß man selber zu treffen wissen.

Artischocken mit Schincken.

Nimm geputzte Artischocken-Boden/ blanchire sie/ nimm eine Castrol/ mache braune Butter darinn/ thue ausgewässerten geschnittenen Schincken darein/ laß es ein wenig braten/ thue darzu einen Löffel voll Mehl/ laß es darmit braun werden/ thue die Artischocken/ Muscaten-Blumen/ gantze Nägelein/ Pfeffer und eine gantze Zwiebel daran/ gieb gute Bouillon darauf/ laß es kochen/ biß es gar ist/ und richte es dann an.

Eingemachte Artischocken.

Mache das Rauhe von Artischocken/ blanchire sie/ nimm sie dann aus dem Wasser heraus/ und lege sie auf ein Tischtuch/ daß das Wasser ausziehet/ und sie kalt werden/ packe sie dann in ein Fäßlein/ daß es gantz voll wird/ laß es wieder zuschlagen; Dann koche ein Laak von Wasser Wein-Essig und Saltz/ die nicht scharpff ist man muß aber zu einer Kannen Wasser ein Seidlein Wein nehmen/ wann sie kalt ist/ giesse es auf die Artischocken/ schlage sie dann fest zu/ und kehre oder schüttele das Fäßlein alle acht Tag um/ so verderben sie nicht. Wann du sie willt brauchen/ so wässere sie erst aus/ und koche sie dann/ wie vorhero gelehret worden.

Artischocken mit Barde oder Speck.

Koche die Artischocken meist gar/ thue das Rauhe heraus/ thue dann in eine Castrol Barde oder Speck/ und nimm gestossenen Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ Nägelein/ thue etwas unten darein/ und etwas darüber/ saltz es/ setze es aufs Feuer/ lasse sie braten/ thue dann ein wenig Schüeslt darzu/ so seynd sie fertig. Es muß aber beym Anrichten der Speck darvon gethan werden.

Scorzonera-Wurtzeln mit Fleischbrühe.

Man schabet und wirfft sie in ein rein Wasser/ daß es die Bitterkeit ausziehet/ oder man ziehet alsdann erst die Haut darvon/ schneidet sie in Stücken/ und kochet sie mit Fleischbrühe vollends gar/ alsdann thut man Butter/ Muscaten-Blumen/ Semmelkrummen/ Pfeffer und Saltz daran/ auch etwan einen Löffel voll Essig. Man beleget den Schüssel-Rand mit geräuchertem Lachs/ oder geräuchertem Fleische: Oder aber/ man kochet sie mit Kalbfleisch/ welches ein gesundes Essen ist.

Zucker-Wurtzeln zu kochen.

Mache sie sauber/ koche sie einmal im Wasser auf/ lege sie in die Schüssel/ gieb Fleischbrühe/ Butter/ Muscatenblüht/ Pfeffer/ und ein wenig geriebene Semmel darzu/ saltze es/ laß es miteinander aufkochen. Wem beliebt/ der kan Kalbfleisch darmit kochen.

Tartuffeln in einer Weinbrühe.

Man wasche sie sauber ab/ koche sie ein wenig in einem Kessel mit Wasser/ daß sich die Haut abziehen lässet: Wann sie dann geschelet und gewaschen/ schneidet man die Grösse in etliche Stück/ die Kleinen aber kan man gantz lassen; thut sie in einen Tiegel/ giesset Wein darüber/ thut auch Butter/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Saltz und ander Gewürtz daran/ lässet sie gar kochen: Endlich beym Anrichten streuet man ein wenig Ingwer darüber: Man kan sie auch mit Rind-Schöpsen- und Kalbfleisch oder aber jungen Hühnern kochen/ wem es beliebet.

Spinat zuzurichten.

Wann der Spinat wol gesotten und gewäschen / siedet man ihn ab/ drucket das Wasser davon aus: thut ihn in einen Tiegel/ und darzu Butter/ Saltz/ Gewürtze/ Rosinen/ Muscatenblüht/ kochet und wendet es offt um/ daß es nicht anbrenne. Alsdann stürtze man ihn in eine Schüssel/ leget darauf einen Eyerkuchen oder Bratwürste.

Pasternachen zu kochen.

Die Pastinachen schabet und kochet man mit Fleisch / gleichwie die Petersilgen oder Möhren-Wurtzel; Oder aber man kochet sie ohne geschabet/ hernach ziehet man die Haut ab davon / und fricassirt sie in Butter/ in welcher erstlich ein wenig Zwiebeln gebraten / hernach thut man darzu Saltz/ Wein-Essig/ Pfeffer und anderes Gewürtz. Man backs sie auch wie die Zucker-Wurtzel und drucket Pommerantzen-Safft drauf.

Mangolt oder Brete zu kochen.

Säubert den Mangolt/ siedet ihn ab/und drucket ihn aus / bratet ihn sodann in Butter. Hernach gebt Fleischbrüh / Milchraum/ ein klein wenig Essig daran. sooße sie/ laß sie noch kochen.

Hagenbutten zu kochen.

Die ausgekernte / gedörrte Hagenbutten / kochet man in Wein/ schlaget sie durch einen Seyher/ thut darzu Butter/ Zucker / Saltz/ Zimmet/ und ein wenig geriebene Semmel / lässet sie durchkochen/ giebt sie in eine Schüssel/ beleget sie mit grossen Rosinen und abgezogenen Mandeln / bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Man kan sie warm und auch kalt geben.

Wer die Hagenbutten nicht durchtreiben will/ kan es unterlassen.

Brunnellen.

Wasche und säubere sie / setze sie in Wein zu / laß sie eine Weile kochen/ thue Zucker und Butter daran/ und laß sie gar kochen.

Oder koche sie in Wein gar / thue darzu Butter / Zucker Zimmet / geriebene Semmel / Citronenschnittlein / geschnittene Mandeln / auch Succade; laß es durchsieden und richte es an.

Marillen oder Apricosen.

Nehmet die Marillen / schneidet sie bald voneinander/ thut die Kern heraus / giesset Wein daran. und lasset sie in einer Schüssel kochen / thut Zucker und Gewürtze/ wie auch kleine Nüßlein/oder geschnittene Mandeln daran.

Quitten zu kochen.

Scheelet die Quitten / giesset Wein daran / thut auch Zucker und ein wenig Quittensafft daran/ daß sie roth werden/ ihr müsset sie aber zuvor mit Zimmet und etwas Nägelein bestecken.

Oder:

Scheelet und schneidet sie in der Mitten voneinander/ thut die Kern und Hülsen davon / und kochet sie in Wasser ab/ daß sie halb gar/ alsdann setzet sie in die Schüssel/ bestecket sie mit Mandeln / gebet ein wenig Wein daran / auch Corinthen / Zucker/ und Kirschen- oder Maulbeersafft / laß sie auf Kohlen gar sieden/ und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Borstörffer-Aepffel in Zucker.

Man siedet sie halb gar in einem Kessel mit Wasser/ ziehet ihnen alsdann die Haut ab/ wirfft sie geläuterten Zucker/ und lasset sie ein oder 2. mal übersieden/ daß sie werden. Bestecket sie mit Mandeln und Succade, setzet sie in die Schüssel/ giebt Wein darunter / bestreuet sie mit Zucker/ und Caneel/ und giebt sie kalt.

Oder also:

Scheelet sie/ lasset die Stiele daran/ thut sie in einen Topff/ gebet halb Wein und Wasser darauf/ und lasset sie kochen: wenn sie halb gar/ so thut Corinthen/ Butter/ Zucker/ Zimmet und geriebene Semmel daran/ lasset es gar sieden Richtet sie an/ und bestreuet sie mit Zimmet und Zucker.

Birnen zu kochen.

Man scheelet und schneidet sie in 4. Theile/ thut sie in einen Topff oder Tiegel mit einem Stück Brod/ Butter/ Anis und ein wenig Saltz / lasset es zusammen kochen/ biß sie gar seynd: Alsdann schneidet man Brodschnitten in die Schüssel / giebt die Birn darüber/ und bestreuet sie mit Ingwer und Zucker.

Oder:

Nimm Birnen / scheele sie sauber/ und backe sie in schönen Schmaltz/ daß sie braun werden / thue sie dann in einen Tiegel / gieß weiß Bier oder Wein daran / wie auch Zimmetstup und etwas Zucker/ laß sie sieden/ daß sie eine dicke Brühe überkommen/ richte sie dann sauber an / kehre die Stiel in die Höhe/ und streue Zucker oben darauf.

Birnen und Quitten zusammen zu kochen.

Nehmet zwey Theil Birnen / und den dritten Theil Quitten/ scheelet und kochet sie miteinander in kurtzer Brühe/ thut darzu Butter / Corinther/ ein wenig geriebene Semmel und ein wenig Saltz/ lasst es miteinander durchstoosen / richtet sie an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Von allerley Salaten.

Kräuter-Salat.

Man muß sich nach der Jahrszeit schicken/ in welcher man diese oder jene Kräuter haben kan. Dahero nimmt man darzu was zu bekommen / die übrigen muß man auslassen. Die Kräuter aber seynd folgende:

Junger Latucke / Garten- oder Brunn-Kreß/ Körbel/ Schnittlauch/ oder junge Eschaloten/ Dragunen Rapüntzel/ oder Schaffmäulen/ Maßlieben-Blätlein/ Melissen-Blätter/ Frauen-Müntzblätter/ Löffelkraut/ Pimpinelle/ Sauerampffer/ Spanische Kresse/ Pfefferkraut/ junge Scorzonerblätlein / und dergleichen: Diese werden mit Baum-Oel/ Essig und Saltz gessen: Was aber das Oel nicht essen kan mag die Kräuter mit Butter schmältzen. Etliche pflegen den Kräuter-Salat auch mit rothen Rüben-Blätlein/ Spanischer Kreßblumen/ Borragenblumen/

Blumen Johannes-Beerlein ꝛc. auszuzieren/ welches dem Salat kein geringes Ansehen machet.

Citronen-Salat.

Nehmet abgeschelte Mandeln / stosset sie mit Rosenwasser/ gröblicht/ thut es in eine Schaale/ thut Zucker daran / rühret es wohl untereinander / decket es hernach mit einer Schüssel zu / setzet es an einem kühlen Ort / last es über Nacht stehen; hernach schneidet lange Streiffen von Citronen-Schalen/ als Bogen/ davon/ ziehet sie durch ein Wasser/ zuckert sie wohl / lasset sie auch über Nacht liegen. Die Citronen aber schneidet Viertel-Weis / theils Blätzlein Weise : Die Blätzen stechet mit einem Eisen aus / leget die Viertel und Blätzen in eine Schüssel/ zuckert sie wohl und last sie über Nacht stehen. Den andern Tag nehmet die Mandeln/ thut Zucker und Citronen-Safft darunter / und machet es mit Malvasier an / doch nicht gar zu dünne/ dann thut es in die Schüssel und streichet es fein in die Höhe/ als ein Berg. Leget die Viertel von den Citronen auf die Mandeln / daß sie gantz bedecket seyn/ leget die Blätzlein fein unten herum. Zier den Salat hin und wieder mit dem Bogen aus/ so ist er gut und schön.

Artischocken-Salat.

Koche sie in Wasser gar / schneide sie von einander/ thue das Fasige heraus / laß sie kalt werden / lege sie in eine Schüssel/ gieß Oel und Essig darauf/ bestreue sie mit Pfeffer und Saltz / und begiesse sie etlich mal.

Selleri-Salat.

Butzet und waschet die Selleri/ schneidet sie in dünne Stück oder Scheilein / lasset die zarte gelbe Blätlein daran / welche man mit einem Messer subtil aufritzen kan / werffet sie in frisch Wasser/ daß sie sich krüllen. Alsdann leget die Scelleri in eine Schüssel/ fein zierlich / stellet in die Mitte hinein mit Baum-Oel/ Essig/ Pfeffer und Saltz. Wem beliebet der kan die Selleri zuvor absieden / und alsdann mit Oel/ Essig/ Saltz und Pfeffer zurichten.

Kapern-Salat.

Nehmet Capern und Corinthen/ jedes 8. Loth/ eingemachte Wein-Nägelein oder Berberis-Beer/ Pistacien oder Mandeln/ auch eingemachte Pomerantzen-Schalen/ Citronen-Schalen und Citronat/ jedes 4. Loth: Dieses alles gröblich zerschnitten/ und zusammen in einen Hafen gethan / wird mit Malvasier und Zucker wohl durch einander gemenget und über Nacht stehen lassen; des andern Tags richtet man es in eine Schüssel/ wie einen Berg/ und bezieret ihn mit eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

Rapunzel mit Wurzeln.

Diese richtet man/ nachdem sie gesäubert/ gekocht und ungekocht zu: Wann sie etwas gesotten/ legt man sie in eine Schüssel giesset Essig und Baum-Oel daran/ und bestreuet sie mit Saltz und Pfeffer.

Lactucken-Salat.

Der Lactucken ist der gemeineste und bekanteste Salat/ dessen gar vielerley Arten seynd/ als der Häuptel- oder Kopff-Salat / den man säubert/ wäscht und mit Butter oder Oel / Essig und Saltz zurichtet. Auf gleiche Weis wird auch der Bund-Salat/ wie auch der Endivien zubereitet.

Blumen-Kohl-Salat.

Man säubert und kochet ihn ab/ leget ihn in eine Schüssel / lässet ihn erkalten/ richtet ihn auch mit Baum-Oel / Essig/ Rosinlein/ Saltz und Pfeffer/ zu. Auf gleiche Weis kan man auch den braunen und weissen Kohl zubereiten.

Salat von Gurcken.

Man schneidet die eingemachten Gurcken in dünne Scheiblein/ thut Baum-Oel / Essig und Pfeffer/ auch so es nötig etwas Saltz daran. Die grünen Gurcken aber müssen gescheelet / dünne geschnitten/ gesaltzen eine Weil stehen / und die Feuchtigkeit davon ausgedruckt/ und mit Pfeffer / Oel und Essig zugerichtet werden.

Salat vom Blumen-Kohl.

Putze den Blumen-Kohl / wasche ihn sauber ab/ koche ihn gar in Wasser und Saltz / schütte ihn dann in einen Durchschlag / daß er wohl abtauffet; Richte den Blumen-Kohl an/ gibe Baum-Oel/ Essig/ Pfeffer und Saltz darüber/ so ists fertig.

Spanischer Salat oder Lactuc mit einer weissen Brüh.

Putze den Salat / blanchire ihn in gekochtem Wasser / und kühle ihn hernach wieder ab / drucke das Wasser aus/ lege ihn in eine Castrolpfanne/ gib Butter/ Bouillon, Pfeffer / Muscaten-Blumen/ Nägelein und Saltz daran/ lasse es gar kochen / mache dann eine Sooß von dem Gelben von vier Eyern/ Butter/ Pfeffer/ Muscaten-Nuß / zwey Löffel voll Wasser / und zwey Löffel voll Wein-Essig rühre das wohl ab/ daß es nicht klar wird/ gibe es dann über den Lactuc / wann es angerichtet ist.

Cicori-Salat.

Putze die Cicori- oder Wegwart-Wurtzeln sauber/ thue den Kern heraus / spalte sie nach der Länge gantz dünne/ lege sie in frisch Wasser/ daß sie weis bleiben / dann thue in eine Messinge Pfanne Wasser mit Saltz/ lasse die Cicori darinn weich sieden / seige das Wasser ab/ giesst wieder frisch Wasser darauf/ daß sie weiß bleiben; richte sie dann auf ein Schüssel an/ schütte dann Essig/ Baum-Oel/ kleine Rosinen und Zucker daran/ so ist es fertig.

Das Zwölffte Capitel.

Von allerhand Fisch-Speisen.

Hecht in einer gelben Brüh.

Schneide den Hecht am Rücken auf / mache die Theil daraus/ giesse Essig und Wasser in eine Pfanne übers Feuer / wann der Essig siedet/ so leg den Fisch darein/ laß ihn sieden biß die Bräten sich lösen/ so hastu einen blaugesottenen Hecht: Dann nimm Wein/ Zucker/ Ingwer Pfeffer Saffran/ Saltz/ Muscaten-Blumen/ Limonien-Safft / thue es in die Brüh/ laß es sieden/ und richte sie über den Hecht an.

Hecht in einer Französischen Brüh.

Schuppet den Hecht / siedet ihn in Saltz Wasser so lang / als harte Eyer / giesset das Wasser ab/ thut Erbs-Brüh daran / lasts einen Wall thun / giesset wieder ein Theil Brühe herab / thut viel Butter / Pfeffer / Ingwer / Cordamömlein und Saltz daran/ lasset es aufsieden/ und richtets an.

Auf eine andere Art.

Wann man den Hecht oder Karpffen geschuppet und ausgeweidet hat / macht man etliche Schnitte zwerch darüber/ und reibet ihn mit Saltz/ und bestreicht ihn mit geschmoltzener Butter/ leget ihn auf den Rost/ und röstet ihn. Unterdessen siedet Zwiebeln / Gewürtz / Capern und Erdschwämmen/ leget dann den gebratenen Fisch in die Schüssel/ und schüttet die gestooffte Brüh darüber. Man kan auch diesen Fisch nur bloß gebraten / und mit Butter begossen auf die Tafel bringen.

Gebackene Hechte mit Meerrettig gekocht.

Schuppe die Hechte und bestreue sie mit Saltz / kehre sie in Mehl um / backe sie in Butter/ thue sie in eine Castrol-Pfanne / und gib eine gute Handvoll Meerrettig darzu / ein Seidlein Wein-Essig / ein Seidlein Wasser/ und auch Zucker/ daß es süß wird/ thue Butter daran/ und laß es dann zusammen gar kochen/ richte es an/ so ist es fertig.

Hechte mit Sardellen und Wein gekocht.

Schuppe die Hecht/ und koche sie gar/ sie müssen aber nicht viel gesaltzen werden ; Nehme dann Sardellen und mache sie von den Gräten ab/ mache die Hechte mit guter Butter / geriebener Semmel / Muscaten-Blumen/ und ein wenig Pfeffer/ wie auch die Sardellen damit ab/ giesse dann ein wenig Wasser und laß sie zusammen durchkochen / so ist es fertig.

Gekochte Hechte mit einer Sooß von Capern und Citronen.

Reisse den Hecht mitten durch / schneide ihn in Stücken / setze einen Kessel mit Wasser bey das Feuer/ lege den Hecht darein / saltze es / laß kochen / daß er gar wird / mache dann eine weisse Sooß von vier Eyer-Dottern / ein halb Seidlein Wein-Essig/ Butter/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen ; nimm eine Citron / schneide sie in runde Scheiben / und richte die Hechte dann an/ lege die Citronen und Capern darüber / gieß die Sooß darauf / wann er abgerührt ist/ so ist es fertig.

Hechte in Butter-Brühe mit Petersillien.

Nimm die Hechte/ und reisse sie/ schneide sie in Stucken/ koche sie fein blau ab aus dem Saltz/ mache sie hernacher ab mit Butter / geriebener Semmel/ Muscatenblüht/ Pfeffer und gehackter Petersillie / laß es zusammen durchkochen / und richte es an/ so ists fertig.

Ausgebrochenen Hecht mit Austern.

Schneide den Hecht in Stucken/ und koche ihn in Wasser und Saltz ; wann er gar ist / so brich die Gräten heraus/ nimm dann Butter in ein Castrol-Pfanne/ und laß sie braun werden / thue den Hecht dahinein und lasse ihn ein wenig schwitzen/ und thue die Austern darzu/ lasse sie ein wenig braten / und richte es an/ es ist gut.

Hecht und andere Fische zu braten.

Schuppe den Hecht oder Fisch / thue das Eingeweyd heraus/ saltze ihn/ thue dann auch Saltz/ geriebene Semmel/ Eyer/ Pfeffer/ Ingwer / Nägelein/ Muscatenblüth/ Thimian und Petersill zu dem Ingeräusch/ hacke es klein untereinander / fülle es wieder in den Fisch / hefftе ihn zu / lege ihn in eine Reusen oder auf den Rost / betrieffe ihn fleissig mit Butter / Citronen-Safft/ biß er gar ist/ richte ihn dann an/ und begiesse ihn mit brauner Butter / so ist er gut.

Karpffen auf Italiänisch gekocht mit Savoyschem Kohl.

Schuppe die Karpffen sauber ab/ koche sie aus dem Saltz/ nimm den Savoyer-Kohl / schneide den in Stucken/ und koche ihn auch gar in Wasser und Saltz ; dann thue es zusammen in eine Schüssel/ auf daß das Wasser ablauffe / richte dann die Karpffen und Kohl zusammen an / und gieß Baum-Oel mit gutem Essig darüber/ streue auch ein wenig Pfeffer darauf/ so ist es fertig.

Karpffen in Ragou.

Schuppe die Karpffen ab / und schneide sie in Stücken/ lege sie in eine Castrol-Pfanne / mache sie ab mit Gewürtze/ mache auch absonderlich in einer Pfanne braun Mehl / und gieb Wein-Essig und Saltz darzu/ so viel als nöthig ist / auch Zwiebeln/ Thimian/ Braunsillie/ aber nicht zu viel/ laß es aufkochen streich es durch ein Haar-Tuch auf die Karpffen/ und thue Morcheln / Hechts-Lebern / Karpffen-Zungen/ und klein-gehackte Sardellen daran/ laß es kochen / biß es gar ist/ richte es dann an/ so ist es fertig.

Eine andern Karpffen in Ragou.

Nimm die Karpffen/ und schuppe sie ab/ dann nimm auch einen kleinen Karpffen/ ziehe die Haut herunter/ schneide das Fleisch von den Graten ab/ hacke es klein mit guter Butter / gerieben Brod / Saltz / Pfeffer / Muscaten-Blumen und Thimian; das Gehackte fülle in den Karpffen hinein / und gib ihm Couleur in breuner Butter/ koche ihn dann in halb Wein und Wasser / thue Citronen / Lorbeer-Blätter / Roßmarin / Gewürtze und Saltz daran/ und laß es kochen/ biß daß es gar wird ; Mache dann einen Ragou von Capern / Champignons / Citronen / Austern / auch kleine Klösgen von dem gehackten Karpffen/ wann du die Karpffen anrichtest/ so gieß den Ragou darüber / so ist es fertig.

Zu dem Gehackten / was in den Karpffen gefüllet wird / muß man keine Eyer nehmen ; Zu den Klößgen aber kan man wohl von zwey Eyern das Gelbe nehmen.

Karpf-

Karpffen mit einer Zwiebel-Brühe.

Diese recht zu stoosen / thut man die Schuppen davon / so bald sie aus dem Wasser kommen. Hernach öffnet man den Bauch / und nimmt das Ingeweyde heraus / doch also / daß die Gall nicht zerrissen werde / schneidet den Fisch in etliche Stücke / bewahret das aufgefangene Blut / welches der Brühe eine Dicke und guten Geschmack giebet. Nach diesem legt man die Stücke samt dem Eingeweyd in einen Kessel / thut darzu Butter / Saltz / Weinbeer-Safft / Wein-Essig / Zwiebeln und Citronen-Schaalen / Gewürtz / Wein und Wasser. Man muß aber im Sieden vorsichtig damit umgehen / daß sie nicht nach dem Kessel schmäcken / daher man es zuweilen umkehret / daß sich der Fisch nicht ansetze / und lässt alsdann die Brühe so viel einsieden / als man kan / daß die Brühe einen guten Geschmack bekomme. Wann er nun gar ist / richtet man ihn an / und trägt ihn warm zu Tische.

Einen andern Karpffen mit schwarzer Brühe.

Wasche den Fisch / schuppe ihn / und schneide ihn in Stücken / hebe das Blut davon auf / siede ihn in halb Essig und halb Wasser mit Saltz / wann er gar ist / so seyhe die Brühe davon / und lege den Fisch in die Schüssel: Alsdann mache eine Brühe von Wein / etwas Wein-Essig / Ingwer / Pfeffer / Nägelein / Muscatenblumen / Cardomömlein und Pfefferkuchen / geuß es zusammen über den Fisch / und laß es aufsieden / alsdann / wenn du ein wenig Mehl in Butter gebraten / und zu dem Fisch gegeben / so laß sie noch einmal aufsieden / und richt es an.

Eine rothe Brüh über blau-gesottene Karpffen.

Nimm Wein-Essig / Nagelein-Safft / geuß ein wenig Wein dran / thue Muscaten-Blüth / und ein wenig Zucker / siede den Karpffen / samt den Schuppen schön blau / rühre die rothe Brüh unter den Karpffen / so ists fertig.

Karpffen schwartz zu kochen.

Schuppe den Karpffen ab / leg ihn in eine Schüssel / stich ihm ein Loch in den Schwantz / lasse das Blut in die Schüssel lauffen zu ein wenig Essig / schneide den Karpffen in 6. oder 8. Stuck / nachdem er groß ist / lege ihn in einen Topff oder Castrol-Pfanne / gieß das Blut / welches aus dem Karpffe gelauffen / darauf / auch 4. oder 5. gantze Nägelein / Pfeffer / Muscaten Blumen / Citronen-Schaalen / 2. oder 3. gantze Zwiebeln / Butter / Saltz / und bittere Pomerantzen-Schaalen / laß ihn darmit gar kochen / lege geröste Semmel-Scheiben in eine Schüssel / richte den Karpffen darauf an / so ist es fertig.

Karpffen mit Zwiebeln.

Schuppe den Karpffen / schneide ihn in Stucken / thue ihn in eine Castrol / thue darzu Butter / Muscaten-Blüht / Pfeffer / Saltz / kleingeschnittene Zwibeln / und ein Seidlein Wasser / laß es zusammen gar kochen / so ist es gut.

Man kan auch kleine Hechte auf diese Art kochen.

Ragou von Karpffen-Zungen / und Krebs-Schwäntzen.

Nimm die Zungen roh heraus aus den Karpffen / gieß heiß Wasser darauf / so gehet der Schleim davon ab / nimm dann die Krebsen / wann sie gar sind / und brich die Schwäntze heraus / thue sie bey die Zungen / wie auch die Karpffen-Milch / nimm die Rucken und Scheeren von den Krebsen / stoß es zusammen in einem Mörser / daß es gantz klein wird / spassire es in Ragou mit braunen Mehl / gieß darzu / und lasse es wohl kochen / streiche es hernach durch ein Haar-Tuch / thue die Karpffen-Zungen / und was darzu gehöret / zusammen hinein / und lasse es gar kochen / würtze es ab mit Pfeffer / Nägelein und Saltz / Muscatenblumen / thue kleingehackte Zwiebel dran / so ist es fertig.

Fisch mit Speck zu kochen.

Wann die Fisch über den halben Theil gesotten / so nimm Wein-Essig und der halben Theil Brühe / darinn der Fisch gesotten / doch müssen sie nicht zu hart / aber sehr gesaltzen seyn / dann nimm Ingwer / Pfeffer / laß es sieden / den Speck bestreue mit gestossenen Nägelein / gieß alles heiß in die Pfanne / und laß es einen Wahl thun / so ist es fertig.

Fisch mit Gewürtz.

Saltze den Fisch wohl ein / darnach wasche ihn wieder ab / gieß Wasser darüber / und übersiede ihn / gieß die Brühe auf den halben Theil hinweg darvon / nimm Gewürtz / Petersilien / ein wenig Speck und weiche Semmel / schlags durch / thue Wein / Pfeffer / Ingwer / ein gut Theil Zimmet und Saffran daran / und laß es sieden / so wird es gut.

Forellen blau gekocht in Wein.

Nimm lauter rothen Wein / so viel / als die Forellen darinn bedeckt seynd / thue in den Wein Nägelein / Muscaten-Blumen / Lorbeer-Blätter / Roßmarin und Saltz / laß den Wein erst aufkochen / ehe man die Forellen darein setzet; Wann sie dann gar sind / so richte sie an / und lege eine Serviette darüber / so ists fertig.

Schollen mit grünen Erbsen.

Wann die Schollen gewichet seynd / so setze sie bey das Feuer / und lasse sie gemählich aufkochen / nimme dann ausgemachte grüne Erbsen / koche sie gantz mürbe in guter Butter / Petersillie und Pfeffer; Richte die Schollen dann an / gieß die Erbsen darüber / so ist es fertig. Man kan sie auch mit abgerührter Butter hingeben.

Marginirten Aal.

Sträuffe dem Aal die Haut ab / schneide ihn in Stucken als ein Finger lang / saltze ihn / und lege ihn auf den Rost / brate ihn gar / laß ihn kalt werden / alsdann packe ihn in ein Glaß oder Topff / nimm Wein Essig / so viel als genug ist / laß ihn aufkochen / thue Muscatblumen / Nägelein / Pfeffer / Lorbeer-Blätter / Roßmarin und Knoblauch (wer denselben essen mag) darein / wann der Essig wieder kalt ist / so giesse solchen auf den Aal / und decke ihn zu / so ist es fertig.

Auf diese Weis kan man allerhand Fische zurichten / sie seynd sehr gut.

Ein Aal in gelber Brühe.

Ziehet den Aal ab / schneidet ihn in Stücken / nehmet Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Muscatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn wohl ein (nachdem er zuvor abgesotten ist) giesset Wein darüber / thut Saffran daran / saltzets nach Genügen / reibet einen Honig- oder Pfefferkuchen daran / und lasst's sieden / daß es ein dickes Brühlein gewinnet / dann richtets an.

Ein gebratener Aal.

Nachdem der Aal abgezogen / und in Stücke zerschnitten / nehmet Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Muscatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn damit ein / lasst ihn 2. Stunden darinnen liegen; Alsdann nehmet ihn heraus / leget ihn auf den Rost / lasst ihn eine Stund braten / begiesset ihn mit Butter / wenn ihr ihn anrichtet / drucket Citronen-Safft darüber / so ist er gut. Wems beliebet / der kan ihn auch mit Salbey spicken.

Aale in Fricasée.

Ziehe die Haut von den Aalen ab / schneidet die in kleine Stücken / laß sie in Wasser und Saltz aufkochen / dann ziehet sie heraus in eine Schüssel / nimm dann eine Castrol-Pfanne / thue Butter darein / laß sie gelb-braun werden / thue dann kleingeschnittene Zwibeln / und die Aale zusammen hinein / und laß sie darinn schwitzen / gieß Wasser darzu / laß sie kochen / würtze sie mit Muscaten-Blumen / thue klein-gehackten Thimian daran / schlage dann das Gelbe von vier Eyern aus / und rühre es mit ein wenig Essig und gehackter Petersillien ab; Wann du es willt anrichten / so rühre die Eyer daran / daß es fein fähmig wird / so ist es fertig.

Auf diese Manier kan man auch eine Schlaye zurichten / sie muß aber vorhero nur geschuppet und nicht gekocht werden / wie der Aal.

Einen Aal mit Salbey / Petersillie und Butter abgemacht.

Ziehe dem Aalen die Haut ab / und schneide ihn in Stucken / koche ihn in Wasser und Saltz meistens gar / mache ihn dann ab mit viel klein geschnittener Salbey / Petersillien / Butter / geriebener Semmel / Pfeffer und Muscaten-Blumen / auch mit Essig / laß es dann zusammen durchkochen / und richte es an / so ists fertig.

Grundel / oder Schmerlen blau gekocht / und mit Butter und Wein abgemacht.

Koche die Schmerlen aus dem Saltze / wann sie gar seynd / schütte sie in einen Durchschlag / daß das Wasser ablaufft / thue sie dann in einen Tiegel / und mache sie mit geriebenem Brod / Muscaten-Blüht und Wein / laß es zusammen durchkochen / so ist es fertig.

Schmerlen in Baum-Oel gekocht.

Gieß Baum-Oel in ein Pfanne / laß es heiß werden / thue die Grundel hinein / mache sie ab mit kleingehacktem Thimian / Petersill / Knoblauch / weissen Pfeffer und Saltz / es muß aber nicht viel Baum-Oel seyn / laß sie darmit kochen / bis sie gar seynd / so ists gut.

Gefüllte Grundel zu machen.

Nimm eine halbe Maas frische Grundel / wasche sie sauber / thue sie in ein Geschirr / nimm eine halbe Maas süsse Milch / schlage fünff Eyer darein / und ein wenig geriebene Semmel / thue die lebendige Grundeln hinein / laß sie was ansaugen / biß sie dick werden / darnach seyhe es ab / setze geschwind eine Fleischbrüh über das Feuer / laß es sieden / thue die Grundel hinein / laß ein wenig sieden / fange sie dann heraus auf eine Schüssel / und gieb sie warm auf den Tisch.

Rochen mit einer Zwiebel-Sooß zu kochen.

Schneide den Rochen in Stücken / wasche ihn sauber ab / und setze ihn mit Wasser bey das Feuer / und laß ihn dann aufkochen; Nimm ihn dann herunter / giesse das Wasser ab / giesse kalt Wasser darauf / mache auf beyden Seiten Haut herunter; leg ihn wieder ins Wasser / und laß ihn etwan eine Stund darinnen liegen / alsdann setze einen Kessel mit gesaltzenem Wasser zum Feuer / lege den Rochen hinein / und laß ihn gar kochen; Mache dann eine Sooß von braunen Mehl / klein geschnittenen Zwibeln / deren viel seyn müssen / würtze ihn mit Pfeffer / Muscaten-Blüht / Nägelein / und wann die Sooß fertig ist / richte den Rochen an / und giesse die Sooß darüber / so ist es fertig.

Frösche zu backen in Butter.

Schneide das Hintertheil von denen Fröschen / und ziehe die Haut herunter / leg sie in ein wenig Essig / mache dann ein gutes Klar darzu von Eyern / Milch und Mehl / nimm die Frösche dann aus dem Essig heraus / kehre sie in dem Klar wohl um / und bache sie aus in klarer Butter / die Butter muß aber vorhero sehr warm und heiß werden; wann sie gar seynd / so richte sie an / so seynd sie fertig.

Frösche mit einem Fricasée.

Wann die Haut vom Hintertheil der Frösche abgezogen / so nimm dann gute Butter / mach sie gelb braun / thue die Frösch und klein geschnittene Zwibeln zusammen hinein / würtze sie mit Nägelein / Pfeffer / Muscatenblüth und Saltz laß es dann mit guter Fleischbrühe zusammen gar kochen / schlage dann das Gelbe von 4. oder 5. Eyern aus / und rühre es ab mit ein wenig Essig und klein gehackten Petersillien; wann du es willt anrichten / so gieß die Eyer daran / und laß fähmig werden / so ist es fertig.

Schild-Kroten zu kochen.

Koche die Schild-Kroten in blossem Wasser / haue vorhero den Kopff / Füß und Schwantz darvon ab / schneide sie dann in Stücken / und thue die Gall von der Leber heraus / damit sie nicht bitter wird / passire sie dann in einen Ragou oder Fricasée, und laß sie gar kochen / wann du sie anrichtest / so setze die Schaalen darauf / so ists fertig.

Fisch auf dem Rost zu braten.

Schuppe die Fische ab nimm sie aus / hacke das Ingeweid / und thue geriebene Semmel / Rosinen / Saltz / Pfeffer / Nägelein / Zimmet / Roßmarin und Majoran darunter / fülle es wieder in die Fisch / hefftе sie zu / kerbe sie mit einem Messer ein wenig auf / saltze sie / lege sie auf den Rost / bestreue sie flach

sig mit Butter/und lasse sie zugleich gar braten/ richte sie dann an / und giesse Butter darüber/ so seynd sie fertig.

Auf diese Art kan man Hecht / Karpffen/ Schleyen / ꝛc. braten.

Stockfisch in Butter-Brühe.

Wenn der Stockfisch wohl geschlagen/ genugsam gewässert und gewaschen / läst man ihn absieden/ doch / daß er nicht zu hart werde / seihet das Wasser rein ab/ thut ihn in eine Schüssel / so dir beliebet/ kanst du ihn ein wenig mit Mehl einbrennen/ daß er etwas dick wird / thue ein gut Stück Butter darzu/ rühr es um / biß die Butter geschmoltzen/ saltze ihn was nöthig / und gib ihn zu Tisch.

Stockfisch mit süssem Raum.

Wann er bereitet / wie oben gemeldt / und abgesotten / thue ihn auf die Schüssel / gieb süssen Milchraum darüber/ und ein gutes Stück Butter/ Pfeffer/ Semmel/ last es durchsieden / und wann du ihn anrichten willt / so saltze ihn / so viel nöthig: Diß muß man allezeit in Acht nehmen / daß man den Stockfisch nicht ehender saltzet / biß er soll aufgegeben werden / dann sonst wird er hart.

Schollen oder Platteisen mit grünen Erbsen.

Säubere die Schollen/ thue sie in einen Kessel/ giesse gelinde Wasser daran/ laß sie sieden/dann thue die schuppichte Haut / und was unnutz darvon / lege sie in einen Tiegel / nimm ausgemachte Erbsen samt ihrer Brüh über die Schollen / thue Butter/ klein geschnittenen Petersil/ Gewürtz darzu und laß noch ein wenig sieden/ saltze es/ und richte es an.

Stockfisch mit einem Häring und ausgebrochenem Hecht.

Nimm geweichten Stockfisch/ putze ihm die Gräten und Haut sauber ab / und thue ihn in eine Castrol oder Kessel voll Wasser / setze ihn auf ein Kohlfeuer/ und laß ihn allmächlich heiß werden/ biß vor dem Kochen / thue ihn dann wieder aus dem Wasser in einen Durchschlag/ daß das Wasser ablauffet/ nimm dann zween kleine Hechte/ jeden zu einem Pfund/ schneide sie in Stücken/ und koche sie in reinem Wasser / das nicht gesaltzen ist / brich die Gräten und mache die Schuppen darvon ab. Nimm den neuen Häring/ ziehe die Haut ab / und schneid ihn in kleine Stücke/ thue auch die Gräten heraus/ brich den Stockfisch auch in kleine Stuck von dem Rücken/ dann der Bauch ist hart/ und hat viel Gräten; Nimm dann eine Schüssel / lege ein wenig Butter darein / ingleichen auch den Stockfisch/ Hecht und Häring durcheinander zur Butter darein / und ein wenig Spanischen Wein / oder so viel als nöthig ist/ setze dann die Schüssel mit den Fischen auf eine Kohle oder Feuer-Böcken/ eine Viertel-Stund zuvor/ ehe du anrichten willt / laß es kochen / biß zum Anrichten / so ists fertig. Du must aber zu sehen/ daß die Butter nicht klar wird in der Schüssel.

Einen guten Häring roh zuzurichten.

Nimm den Häring / wirff ihn in ein wenig frisches Wasser / wirff darein eine gute Handvoll Saltz / laß ihn eine Stunde darein liegen / hernach nimm ihn heraus/reiß ihn vom Schwantz biß an den Kopff / gräte ihn aus / schneide ihn wie Sardellen länglicht/ nnd lege die Stücklein schön ordentlich in eine Schüssel; darauf schneide Aepffel und Zwiebel untereinander / rühre sie in der Härings-Milch/ und wenns beliebt auch in der Rogen ab / thue klein geschnittene Citronen-Schaalen und Baum-Oel dran/ und schütte alles über den Häring/ so ist es fertig.

Stöer in Ragou mit Austern und klein geschnittenem Sparges.

Schneide den Stöer in kleine Stück / giesse Wein darauf mit ein wenig Wasser und Wein Essig/ brenne braun Mehl daran/ mit klein geschnittenen Zwiebeln/ thue Pfeffer/ Muscaten-Blumen und Saltz daran / laß ihn darmit gar kochen; Mache dann einen Ragou von Austern und Sparges/ richte den Stöer an/ so ist es fertig.

Ein Stuck Stöer zu braten.

Schuppet / saltzet und bestecket es mit Würtz-Nägelein/ lasst es braten / und begiesst es fleissig mit Butter/ daß es fein safftig bleibet. Wann es gar ist/ so nehmt es vom Spieß / legt es in einen Topff / lasst es einmal mit Wein/ ein wenig Essig/ Zimmet/ Muscatenblüth und etwas geriebenen Brod und Butter aufsieden/ so ist es gut.

Stöer zu sieden.

Schuppe und siede ihn in frischem Wasser und Saltz gantz gemach und langsam ab/ ohngefehr eine halb Stunde. Wann es nun gar / so laß das Wasser gantz ablauffen/ lege ihn in die Schüssel/ gib klare Butter darüber / bestreue ihn mit Petersilge / und gieb Senff darbey.

Tor-Bütte in einer verzinnerten Tarten oder Castrol-Pfanne mit Wein gekocht.

Lege die Bütte in eine Castrol/ gieß Wein darauf und ein wenig Wein-Essig / nimme ein Semmel/ und reibe die Rinden darvon/ stosse sie in einem Mörser klein/ thue sie an die Bütte / würtze sie mit Pfeffer/Muscatenblumen/Nägelein/Lorbeer-Blätter / Thimian/ thue auch klein geschnittene Zwibeln/ Saltz und Butter darzu/ lasse es zusammen kochen/ richte es an/ so ists fertig.

Frischen Lachs/ und Forellen blau gekocht/ auch sonst andere Fische / die sich darzu schicken.

Setze einen Kessel mit Wasser bey das Feuer/laß ihn kochen/ und thue Saltz darein / nimm den Lachs aus/ wann er groß ist / so schneide ihn in Stücken/ ist er aber klein / so lasse ihn gantz/ gleichwie auch die andere Fische; Nimm eine Spick-Nadel/ und ziehe dem Lachs und auch der Forellen einen Bindfaden durch den Schwantz und den Kopff/ binde solche zusammen / lege sie dann in das gekochte Wasser hin / laß sie gar kochen / und wann du sie anrichtest/ so lege eine Serviet darüber.

Hechte / Karpffen/ und andere Fische / welche sich schicken / können auf diese Manier aus dem Saltz gekocht werden.

Gesalzenen Lachs zuzurichten.

Lege den Lachs in frisch Brunnwasser/ laß ihn eine Zeitlang wässern/ alsdann schneide das Fleisch/ so weit es vom Saltz angegriffen / ab / daß er fein roth ist / siede ihn in Wasser ab/ koste ihn / daß er nicht zu saltzig sey/ hernach mache eine sämtliche Brühe von Butter/ Wein / ein wenig Essig und Pfeffer darüber. Man kan ihn auch in Butter braten: oder aber kalt aufsetzen.

Geräucherter Lachs.

Man schneidet ihn in dünne Scheiben / leget ihn zierlich in eine Schüssel / und isset ihn mit Pfeffer. Will man ihn aber braten / legt man ihn / nachdem er auch so dünn geschnitten/ auf ein darzu gemachtes sauberes Blech / bratet ihn also auf Kohlen: Er muß aber / wann er nur weiß wird / vom Feuer genommen werden/ sonst wird er zu hart: wenn er also mit Butter gebraten / giebet man ein wenig Wein-Essig und Pfeffer darauf. Es ist ein angenehmes Essen.

Labertan/ mit guter Butter und Knoblauch.

Putze den Labertan fein sauber ab/ und schneide ihn in Stucken / auf die Manier wie den frischen Lax / lege ihn in das Wasser / und lasse ihn ohngefehr 6. oder 7. Tag darinnen/ damit er wohl ausfrischet; Wann er soll gebrauchet werden/ so koche ihn ab/ und wann er gar ist/ so nimm ihn wieder aus dem Wasser/ nimm dann gute Butter / und klein-gehackten Knoblauch / thue es in eine Pfanne oder Schüssel / und lege den Labertan auf ein wenig Kohlen / laß ihn ohngefehr eine halbe Stunde darmit stehen; Richte ihn dann an/ und giesse die Buteer darüber/ so ist es gut.

Das Dreyzehende Capitel.

Von Pasteten.

Eine Pasteten zu machen.

Nimm Kalbfleisch/ Hüner/Tauben/Fleisch-Knödlein/ Morcheln/ Kälber-Pries/ ꝛc. schneide das Fleisch und Hühner in Stücke/ und siede sie ab: Alsdann nimm schönes Mehl / brühe es mit heissen Schmaltz und siedendem Wasser/ saltze es/ würcke es wohl aus / und setze dann davon eine Pastete/ nach Belieben/ auf/ thue auf den Boden Butter/ Jngwer/ Pfeffer/ Nägelein / Muscaten-Blühe/ Limonien / oder Citrone/ thue das Fleisch und andere Species darauf / und wieder Butter und Gewürtz darzu/ mache den Deckel zierlich darüber/ und befestige es wohl/ blase sie mit einem Federkiel auf / auf daß sie fein rund und glatt wird/ bestreiche sie mit Eyer / und lasse sie in einem Ofen backen: thue sie / wann sie schön gelbbraun worden/ heraus/ mache oben ein Löchlein hinein/ und giesse durch einen Trichter gute Fleischbrühe hinein/ und giebs auf die Tafel.

Taig zu Wildpreets-Pasteten und zu grossen Geflügel.

Nehmet Mehl 5. Eyer und ein wenig Butter/ lasset es auf dem Ofen zergehen/ nehmet auch Saltzwasser/ machet einen starcken Taig / als ein Finger dick/ wälgert ihn so groß/ daß das Fleisch darinnen Raum hat/ und so viel / daß ihr zwey Fingerbreit um das Fleisch herum / und hernach zum bedecken genug habt/ davon welgert einen Taig gantz dünn/ als ein grosser Teller zur Zierde des Deckels / welchen ihr also zieren möget als es beliebet. Jm Ofen kan ein Papier darüber seyn / so die Hitz zu hart drauf schlagen sollte.

Hühner-Pasteten.

Machet einen Taig von Mehl/ drey Eyern/ Butter/ und warmen Wasser: Die Butter muß aber in dem Wasser/ wann es heiß gemacht / zuvor schmeltzen/ machet den Taig recht fest/ darnach machet eine Pasteten daraus/ nehmt Kalbfleisch/ lasts ein wenig sieden / thut die Haut darvon / hacket es gröblich mit ein wenig Marck / alsdann leget es in die Pasteten / und thut Milchfleisch vom Kalbe/ Jngwer/ Pfeffer / Cadomommen und Muscatenblüth daran/ saltzet es/ setzet die Hühner die wolgeputzt und gewürtzet seyn sollen / in die Pasteten / giesset die Fleischbrüh darüber/ thut Limonien-Scheiben und Butter darein / macht die Pasteten zu / wie sichs gebühret/ daß nichts heraus lauffen kan: Blaset es mit einem Federkiel auf/ und thut sie in den Ofen/ wann es halb gebacken/ so klopffet ein Ey mit Saffran und bestreichet die Pasteten über und über / setzet sie wieder in Ofen und last sie nicht zu braun backen.

Eine Pastete von einem Calcunischen Hahn.

Mache den Hahn rein/ spicke ihn mit Speck/ muß aber zuvor geschlagen werden / nimm die Leber und etwas Speck / hacke es klein / thue Saltz und Gewürtz darein / und fülle es wieder in den Hahn hinein/ mache einen Taig von Waitzen-Mehl/ packe ihn darein / und thue Gewürtz / Saltz/ und Butter darzu / laß ihn im Back-Ofen 4. oder 6. Stunde stehen; Mache dann eine braune Sooß von braun Mehl / Wein-Essig / einer halben Citron/ Gewürtz und Saltz / laß kochen / streich es durch ein Haar-Tuch / giesse ein wenig Wein darzu / wanns Zeit ist zum Anrichten / giesse die Sooß darein / so ists fertig.

Auf diese Art kan man auch wilde und zahme Gänß/ Endten/ Schnepffen/ Trappen/ ꝛc. in die Pasteten schlagen.

Pastete à la Loraine.

Nimm einen Calcunen/ Capaun/ oder kleine Hüner / brühe die Federn in heissem Wasser davon ab/ blase denselben die Haut ab/ lasse aber die Nägel mit den Beinen daran / brate das abgeblasene Hun gar/ brich das Fleisch von denen Knochen/ wanns kalt ist/ hacke es klein / mache es ab mit Muscaten-Blumen/ Pfeffer/ Nägelein / geschmeltzter Butter/ geriebener Semmel/ ein Eidlein Raum / Saltz und dem Gelben von fünff Eyern / hacke das alles wohl durch/ fülle es wieder in des Huhns Haut mache dann eine Pastete von gutem Butter-Taig/ leg das gefüllte Huhn dahinein/ thue darzu Mandeln/ Milch-Brod/ Raum und Butter/ stosse das alles zusam

zusammen klein · mache dann die Pasteten zu / und backe sie gar / mache eine Sooß von einem Seidlein Rium / vier Eyerdotter / ein gut Stuck Butter / Muscaten-Blumen / und die ausgebrochene Knospen von denen Essig-Rosen klein-geschnitten darzu / diß alles wohl abgeklaret / und in die Pastete gegossen / richte sie an / sie ist gut.

Eine Schüssel Pastete.

Nehmet junge Hühner / Tauben / Vögel / Milchfleisch oder Brieße / Saussiesen / Fleischklümpgen / und was einem jeden gefällt / untereinander / schneidet die Hühner und Tauben in Stücken / bratet sie in Butter / schneidet eine Schallotte / und etwas Peterfilge darzu / daß sie mit brate: würtzet es mit Muscatenblumen Pfeffer / Jngwer und Saltz / wie auch Butter und Citronen. Wann nun die Hüner ꝛc. halbgebraten seyn / leget solches in eine Schüssel / und gebet etwas Wein und Fleischbrühe / auch Verjus oder Essig an / daß es eben darnach schmecket / alsdann machet einen Deckel von Butter-Taig leget solchen darüber / gebet ihm oben und unten Feuer / daß es gar backe / darnach gebet es zu Tische.

Eine Rindfleisch Pastete.

Wann eine Keule vom Ochsen gespalten / so schneide davon ein Stück einer Hand breit / und so lang als das Stück Fleisch breit ist / klopffe es / und lege in es etliche Tag in Essig. Wann du es nun gebrauchen willt / so spicke es / der Speck aber muß in Saltz und Pfeffer umgewendet werden / lege es in einen Taig / wie die erste Pastete brschrieben ist / würtze es mit Pfeffer / Muscatenblumen / Nägelein und Saltz / thue ein gut Stück Butter / Citronenscheiben / Mandeln / und was dir sonst gefällig / darzu / und lasse es im Back-Ofen gar backen. Wann sie aber gar ist / so mache eine Brühe von Wein / Fleischbrühe / Butter und vorgemeldten Gewürtz / laß es sieden / und gieß es oben durch einen Triechter / ins Lufft Loch hinein. Dieses muß bey allen grossen Pasteten in acht genommen werden / daß / wann sie halb gar / man oben mit einem Pfriemen oder spitzigen Messerlein ein Lufft-Löchlein mache / sonst bersten sie unten auf.

Eine Pasteten in einer Tarten Pfanne.

Wann man nicht gleich kan zum heissen Back-Ofen gelangen / so nimmt man auch wohl die Tartenpfanne / machet einen Taig von Butter / leget den Boden / und was einem jeden beliebet / darein / eine frisch-abgesottene Ochsen-Zunge in Scheiben geschnitten / Saussiesen / Fleischklümpen / Milchfleisch vom Kalbe / Citronen / Limonien / Gewürtz / Butter / Austern / Sardellen / was man hat / und was man will / darüber junge Hühner und Endten: Es muß aber alles zuvor in einer Pfanne in Butter gebraten werden / daß es halb gar wird. Wann nun alles darzu bey der Hand / so mache einen Deckel darüber / gieb unter und über die Pfanne Feuer / daß die Pasteten backe; Wann es gar / so giesse ein wenig Fleischbrühe / Wein / Butter / und ander Gewürtz darzu.

Eine Pastete mit einer Kalb- oder Schaafs-Keule.

Nimm die Schaafs-Keule / klopffe sie wohl / ziehe auch die Haut davon / lege sie etliche Tage in Essig / zuvor aber reibe sie mit Wachholderbeeren / Saltz und Pfeffer. Dann / ehe du sie brauchen willt / lege sie ein wenig auf den Rost / und laß sie braun werden / alsdann spicke sie wohl / und zwar tieff durch das Fleisch / es muß aber der Speck in Saltz und Pfeffer umgewendet werden; setze sie alsdann in den Taig / und thue Butter / Gewürtz und Citronen-Schalen darzu / auch Morcheln oder Schwamme befeuchtet sie mit Wein / und lasst sie gar backen. Wann solches geschehen / so mache eine Brühe / wie folget: Brate ein wenig Weitzenmehl in Butter fein braun mit einer Schallotte / auch thue darzu Nägelein / Pfeffer / Citronenschalen / halb Essig und halb Wein auch / so du willt / etwas Syrup / und gieß es in die Pastete / diese kan man kalt oder warm geben. Man kan auch mit einer Schwein- oder Kälber-Keule eben so verfahren / nur muß man die Schwein-Keule länger im Essig liegen lassen. Wann es recht zu bereitet / gehet es offt für gut Wildpret mit durch / und kan man hierzu die Rehe- oder wilde Schweins-Klauen aufheben / und wie bräuchlich / aussen an die Pasteten stecken.

Pastete von Hirsch-Zimmer.

Schneide die Knochen aus dem Hirsch-Zimmer / daß das Fleisch alles zusammen bleibt / nimm ein grosses Messer oder Keule / schlags / daß es mürb wird / spicke es mit grossem Speck wohl durch / lege es dann ein weile in Essig / thue Saltz / Thimian / Roßmarin / Lorbeerblätter und Pfeffer daran / mache einen guten abgebrandten Taig von Rocken-Mehl / bereite eine Pastete darvon / daß der Zimmer hinein gehet / thue Pfeffer / Nägelein / Muscaten-Blüht / klein geschnittene Citron-Schaalen / Lorbeerblätter / Roßmarin / Thimian / alles klein daran / bedecke das Fleisch mit geschnittenen Speck / mache sie zu / laß sie 6. oder 7. Stund in Ofen stehen: Die Knochen vom Zimmer hacke in Stücken / setze sie mit halb Essig und halb Fleischbrühe zum Feuer / thue Saltz und Gewürtz darzu / laß kochen / wanns gar ist / streichs durch einen Durchschlag / und wann du die Pastete anrichtest / öffne sie / thue den Speck herab / und giesse die Sooß darein / so ist es fertig.

Auf diese und eine andere bald folgende Manier kan man auch Rindfleisch aus der Keule / Kalbs- Schweins-Keulen / Haasen und anders Wildpret in eine Pasteten einschlagen.

So kan man auch eine Schöps-Keule mit Schincken Finger-dick geschnitten / und in Essig gelegt nehmen. Man hacket Hammel Fett und Speck untereinander / legt es auf den Boden und verfähret im übrigen damit / wie oben gelehret. Die Pasteten kan man formiren wie der Schöps-Keule ist.

Ein kalte Pastete vom Hirschen.

Man kochet das Fleisch ein wenig auf / und leget es die Nacht über in rothen Wein und Wein-Essig; spicket es gantz dicke / und würtzet es mit Pfeffer /

Pfeffer/ Saltz / Nägelein / Muscatenblumen/ Muscatnüß und Ingwer/ bäcket es in einer tieffen Pasteten von groben Taig/ mit einem guten Theil Butter/ und lasset es wohl einziehen/ machet oben in der Pasteten ein Lufft-Loch/ und wann man sie aus dem Ofen nimmt / so richtet man sie mit Butter und Wein Essig zurecht / verwahret sie/ und isset sie kalt.

Pastete von allerhand kleinen Sachen/ wie es die Jahrs-Zeit mit sich bringet.

Nimm Kälber-Pries / Champignons Artischocken / Sparges / Krebs-Schwäntze / Kälber-Nieren / Austern/ Knödlein von gehacktem Kalbfleisch/ und was man sonsten von kleinen Sachen bekommen kan: Mache einen Ragou darvon/ wann er fertig ist/ lasse ihn kalt werden. Mache dann einen Butter-Taig/ der gut ist/ und verfertige eine Pastete darvon in einer Tarten Pfanne / hacke sie gar; Wann du sie willt anrichten/ so schneide sie auf/ und giesse ein wenig Milch oder Raum darein/ rühre es durcheinander/ es muß aber nichts saures darinnen seyn/ aber wol mit Gewürtze und Saltz abgemacht werden/ und richte sie dann an.

Ein Karpffen-Pastete.

Schuppet den Fisch / thut ihn auf / würtzet ihn mit Pfeffer / Saltz und Ingber / saint Muscatenblumen/ last ihn eine Weil darinnen liegen / machet eine Pasteten von Taig/ thut den Fisch darein/ schneidet Limonien-Scheiben daran / auch Butter/ Roßmarin und ander Gewürtz/ und lasset ihn backen.

Ein schöne Fisch-Pastete.

Zu einer Fisch-Pastete kan man nehmen 4. Quartier Mehl/ 2. Pfund Butter / 8. Pf. Karpffen / etwas Austern/ ein halb Pfund Speck / 2. Citronen/ 5. oder 6. Eyer/ auch/ so man will/ 3. Viertel Kalbfleisch/ und Gewürtz nach Belieben. Von Mehl/ Butter und Eyern machet man einen Butter-Taig/ wie sonst zum Blätter gebackenen gehörig/ biß auf ein wenig Butter und ein paar Eyer/ so man übrig lässet: dann schneidet man die Karpffen in Stücken/ und siedet sie fast ohne Saltz ab/ wann sie halb gar / bricht man die Köpffe darvon / und legt sie absonderlich; das Fleisch aber säubert man von Schuppen/ hacket es/ und thut darzu alles/ was erst oben gemeldet/ welches auch alles muß gehackt seyn/ ohne die Austern; thut auch die übrige Butter und Eyer darzu/ machet alsdann den Pastetennapff fertig/ thut das Gehackte darein / leget die Köpffe zum Gehackten hinein/ macht die Pasteten zu/ und lässet sie gar backen. Es ist ein recht Fürstlich Essen.

Kleine Pastetlein von gehackten Karpffen.

Schuppen zwey oder drey Karpffen / ziehe die Haut herab/ schneide das von denen Karpffen herunter / und hacke es klein mit guter Butter / thue Saltz/ Pfeffer/ Nägelein / Muscatenblumen / und ein wenig klein geschnittenen Thimian darein/ mache dann einen guten Butter-Taig/ und verfertige kleine Pastetlein darvon in kleine Formen/ backe sie gar/ und richte sie dann an/ so seynd sie fertig.

Pastete mit einem Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab / nimm ihn aus / schneide ihn in Stucken/ setze einen Kessel mit Wasser aufs Feuer/ thue Saltz darein/ lege den Aal darein/ und lasse ihn kochen: Wann er halb gar ist / nimm ihn wieder heraus / thue ihn in einen Durchschlag/ daß er abläufft / hernach thue ihn in eine Castrol-Pfanne oder in einen Topff / mach ihn ab mit Nägelein/ Pfeffer/ Muscatenblüht/ kleingeschnittenen Zwibeln und Salbey; Mache dann einen mürben Taig von Waitzen-Mehl/ setze dann eine Pastete darvon auf/ thue viel Butter unten darein / lege die Aal darauf/ und thue Butter oben darüber her/ mache sie dann zu / setze sie in den Ofen / und laß sie gar backen; Wann du sie anrichtest/ so sihe zu ob genug Sooß darinn ist/ wo nicht / so muß ein wenig darzu gemacht werden von halb Wasser / Wein-Essig und Pfeffer / gieß den hinein / so ist sie fertig.

Eine Pasteten von Karpffen und Hechte kan auch auf diese Manier gemacht werden/ aber man muß keine Salbey darzu nehmen.

Eine Pastete von Stock-Fisch.

Nimm guten weissen Stockfisch / mache die Gräten heraus/ setze ihn zum Feuer / und laß ihn langsam aufkochen/ schütte ihn dann in einen Durchschlag/ daß das Wasser ablauffe / thut ihn in eine Castrol / gieb geriebene Semmel/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Saltz/ Butter/ und zwey Seidlein guten Raam daran/ lasse ihn aufkochen / setze ihn dann hin/ daß er kalt wird / mache dann einen mürben guten Taig/ treibe denselben aus / lege ihn in eine Tarten-Pfanne oder Schüssel/ oder mache gar eine aufgesetzte Pastete darvon / thue den Stockfisch/ wann er kalt ist/ in die Pastete/ streue geriebene Semmel darüber/ lege kleine Stücklein Butter darauf/ lasse es im Ofen oder in einer Tarten Pfanne backen: Wann es gar ist/ richte sie an/ so ists gut.

Eine Pastete von Austern / Artischocken/ Champignons und Morcheln.

Nimm dieses zusammen / und mache einen Ragou darvon / und mache es wohl ab mit Gewürtz und guter Butter / wann es dann fertig ist / setze es hin/ daß es kalt wird / mache dann einen Butter-Taig darzu/ und verfertige daraus eine Pastete / in einer Torten Pfanne/ backe sie gar / so ist sie fertig. Die Artischocken müssen vorhero gar gekochet / und nur die Boden darvon genommen werden.

Kleine Pasteten.

Zu 8. Pastetlein muß man nehmen 1. Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / solches mit den Händen / so lange reiben / biß sich die Butter verlieret; dann nimmt man ein Achtel süssen Raum machet es warm/ rühret solches mit einem Ey zusammen/ knetet es so lange/ biß daß/ wann man es voneinander schneidet/ sich Augen in dem Taige finden; Dann theilet man ihn ab/ lässt ihn erstarren / und formiret daraus die kleinen Pastetlein.

Das Gehackte darzu zu 8. Pastetlein gehöret anderthalb Pfund Kalbfleisch/ das muß/ wanns ein wenig gekochet/ gehacket / und mit Wein Essig im Hacken angefeuchtet werden; würtze es dann wohl mit Pfeffer/ Cardomomen / Muscatenblumen/ thue eine halbe Semmel/ welche zuvor in süssen Raum geweichet/ darzu/ saltze es nach Belieben/ und mach

die Pasteten zu recht / backe sie in einer Torten-Pfannen/ so sind sie gut.

Wems beliebet / kan auch eine weisse Brüh dran machen / von drey Eyerdotter / ein wenig Wein-Essig / Wasser / Butter / Muscatenblüth / Pfeffer und klein-gehackte Capern/ das alles wol untereinander gerühret/ daß es nicht gerinne / mache dann die Pastetlein auf / giesse in jedes einen Löffel voll von dieser Brüh / so ist es gut.

Man kan auch diese Pastetlein zum Schlüssel garniren brauchen.

Das Vierzehende Capitel.

Von den Tarten.

Tarten- oder Torten-Taig.

DEr Tarten-Taig wird auf unterschiedliche Arten gemacht/ gemeiniglich nimmt man zu den besten Tarten den Blätter- oder Butter-Taig: wie derselbige gemacht wird / folget alsobald.

Einen guten geriebenen Tarten-Taig machet man also; Nehmet ein Pfund schön Mehl/ und ein halb Pfund Butter / saltzets / reibet es mit den Händen / biß sich die Butter im Mehl verliehret / alsdann schlagt ein Ey darzu/ und ein wenig süsse Milch/ so lauchlicht ist/ machet einen Taig daraus/ stopffet ihn aber nicht/ sondern knötet ihn allgemach / so lange / biß daß er / wann man ihn voneinander schneidet/ Augen hat/ so ist er gut.

Einen Taig ohne Butter zu machen: Nehmet ein Pfund gut Waitzenmehl/ thut es in einen Topff/ und setzets in den Ofen/ wann ihr Brod backet / und lasset es so lang stehen/ wie das Brod/ dann nehmet 2. oder 3. Eyer und süssen Raum / und machet einen Taig daraus. Thut aber auch darzu gestossenen Zucker und Saltz. Es machet den Taig mürbe und gut.

Ein anderer guter Torten- oder Tarten-Taig: darzu gehöret ein Pfund Mehl/ 4. Löffel voll Wasser/ 3. Löffel voll Zucker: kochet erst von dem Wasser und Zucker einen Syrup / thut darzu so viel Butter / als zum Taig nöthig / wie auch das Mehl / und machet den Taig daraus: Oder nehmet gut Mehl/ Butter / Rosenwasser / Zucker und Eyer/ und machet einen Taig daraus / aber stopffet ihn nicht.

Eine Mandel-Tarte.

Nehmet Zucker / stosset den klein / siebet ihn durch ein enges Sieb: dann nimmt man ein Pfund Mandeln / davon die Haut fein abgezogen / stosset die klein / und giesset allemal im Stossen einen Löffel voll Rosenwasser daran / daß sie nicht öhlicht werden: Dann nimmt man auf ein Pfund Mandeln / ein halb Pfund des gesiebten Zuckers und 12. Eyer/ als 6. gantze und 6. Dotter/ rühret die Eyer und Zucker in einem Topffe wohl ab / daß der Zucker gantz zergehet/ und einen Schaum machet; und muß solches rühren fast bey zwey Stund währen: alsdann giesset man es auf die gestossene Mandeln / dergestalt/ daß man es allgemach mit denen Mandeln durchrühre / etwan einer halben Stunden lang/ damit es fein untereinander komme. Wann man es nun in eine Form giesset / muß man Brosamen von weissem Brod gar klein gestossen unter den Taig nehmen/ und wohl einrühren; denn dieses Brod hält sie/ daß sie nicht niederfallen. Man muß es fein gelinde backen. Soll die Tarte groß seyn/ kan man von jedem/ seiner Maaß nach / mehr darzu nehmen.

Auf eine andere Art.

Man scheelet ein halbes Pfund süsse Mandeln/ und stösset sie mit Rosenwasser/ kochet sie hernach in Raum/ und wenn es kalt worden/ so nimmt man 8. Eyer-Dotter/ klopffet dieselbigen wohl durcheinander/ und vermischet sie mit dem Raum und Mandeln/ und machet es mit Rosenwasser / Muscatnuß und Zucker / Zimmet/ Nägelein und Muscatenblumen an / thut auch etwas gerieben weiß Brod und Marck darzu/ so gibt es eine gute Tarte.

Eine Brod-Tarte.

Nimm vor ein oder anderthalben Groschen weis Brod/ reibe es gantz klein / schlage 16. Eyer darzu/ halb gelb und halb weiß / thue darzu ein halb Pfund Corinthen / ein halb Pfund Zucker / Citronenschaalen/ Uranien- oder Rosenwasser / und ein halbes Seidlein Milchraum/ schlage es durcheinander / mache einen Buttertaig darzu/ und lege ihn in eine Tortenpfanne/ und gieß das angerührte Brod darein/ und lasse es gar backen / so ist es fertig. Es muß auch ein halb Pfund geschmeltzte Butter darein kommen.

Eine Marck-Tarte.

Nehmet 8. dutzet Mandeln / scheelet und stosset sie wohl/ feuchtet sie an mit Milch: alsdann nehmet 3. hart gesottene Eyerdotter/ reibt sie klein/ und thut sie zu den Mandeln/ wie auch eine Hand voll gerieben Brod / die Schaale von einer Citronen wohl klein gerieben / 1. Pfund Marck; was am Marck abgehet/ muß man mit Butter ersetzen: Man kan auch wohl gar nur Butter nehmen. Dieses alles setzt man auf Kohlen / und läst es heiß werden/ und so bald es heiß/ nimmt man es vom Feuer/ und thut etwas Zucker nach Belieben darzu. Macht folgends einen guten Butter-Taig / legt ihn / wie sonst/ in eine Pfanne / und thut vorgesagte Materi darein/ gebet unten und oben Feuer. Wann der Taig gar / so ist die Tarte fertig. Sie muß aber warm geessen werden.

Eine Französische Tarte.

Nimm fast 3. Theil Mehl / anderthalb solchen Theil schönen Zucker/ mische es untereinander/ alsdann laß ein halb Pfund/ oder so viel nöthig/ ungesaltzene Butter/ zwey oder drey Löffel voll Rosen-Wasser / mache das Mehl und Zucker damit an/ daß er ein hübscher Taig wird. Theile ihn in 2. Theil/ und laß ihn recht erstarren/ mache den kleinsten Theil so groß als ein Thaler / thue das nachfolgend beschriebene Gehackte darauf/ und den andern Taig darüber/ nachdem er mit dem Eisen zierlich ausgestossen / bestreichs mit dem Gelben von einem Ey / und laß es gemach backen.

Das Gehackte zur Tarten: Nimm eine Hand voll gestossene Mandeln / und so viel nöthig Semmel: weiche die Semmel in süssen Spanischen Wein oder Malvasier / rühre es zusammen / und würtze es recht wohl / gib auch ein wenig Rosenwasser darzu: Man kan auch sonsten nach Belieben ein Gehäcke machen von Weinbeeren/ Rosinen/ Brunellen und dergleichen.

Aepffel-Tarte.

Nehmet Borstörffer oder andere gute Aepffel/ schneidet sie entzwey / thut die Kern heraus/ bratet sie in Butter/biß sie braun werden; darnach streuet gebratene Semmel auf den Boden/ auch geschnittene Mandeln/ Zucker und geschnittene Citronenschalen alsdann leget die Aepffel/ biß sie voll wird/ und lasset sie backen. Wenn sie ein wenig erhartet/ so giesset Malvasier daran / bestecket sie mit geschnittenen Mandeln/ schneidet auch Citronenschalen länglicht/ eines Messerruckens breit / und stecket sie Bogenweisse auf die Aepffel. Es ist sehr köstlich zu essen.

Reiß-Tarte.

Nimm ein gute Hand voll Reiß/ siede den in einer guten Milch gantz trucken ab / nimm ein gute Hand voll abgezogene Mandeln / stosse sie in einem Mörsel gantz klein/ und thue den Reiß darzu / stosse beyde wohl/ thue einen guten Löffel voll Zucker daran/so viel Butter als eine Welsche Nuß/nimm auch einen Löffel voll gestossene Oblaten / und rühr es alles untereinander / thue dieses dann in eine Tarten-Form oder Häfelein / bachs und streue Zucker darauf/ so gewinnet er eine braune Rinden.

Citronat- oder Ziccat-Tarte.

Nimm so viel Ochsen-Marck / als in zweyen Beinknochen ist / auch von zwey oder drey Kälbern das Milchfleisch oder Prieß / von sechs Eyern das Gelbe/ und von dreyen das Weisse mit dem Gelben/ ein halb Pfund Citronat / Rosen- oder Uranien-Wasser/ Saltz/ Pistacien/ Zucker/ Zimmet/ Negelein / und etwas Spanischen Wein / alles wohl durcheinander gehacket und gestossen/ in guten Butter-Taig gemacht / und gar gebacken/ so ist es gut: Die Pries oder das Milch-Fleisch muß aber vorhero blanchiret/ oder steiff gemachet werden in gekochtem Wasser.

Eine Tarte von eingemachten Weichseln/ oder frischen Kirschen.

Aus den frischen Kirschen mache die Stein heraus / thue Zucker in die Pfanne/ und die Kirschen darzu/ setze es dann auf ein heisses Kohlfeuer / und laß sie aufkochen/ wann sie kochen/ so geben sie ihren Safft von sich; nimm eine Schaum-Kelle / und nimm die Kirschen darmit heraus / koche dann einen Syrup von dem Saffte gantz kurtz ein/ und thue die Kirsche darwider hinein/ lasse es kalt werden / mache dann einen Butter-Taig darzu/ verfertige eine Tarte darvon/ und backe sie gar.

Auf diese Manier können auch von Hombeeren/ Erdbeeren / Johannes-Beeren / Stachelbeeren/ Weintrauben / ꝛc. gemachet werden.

Eine Tarte von Braunellen.

Schneide die Braunellen klein/thue Rosinlein/ Zucker/ geriebene Semmel/ ein Seidlein Wein/ und auch so viel Wasser darzu/setze sie auf das Feuer/ und lasse sie kochen / wann sie dann gar sind / so setze sie hin/ und lasse sie kalt werden / mache dann einen Butter-Taig darzu / und verfertige eine Tarte darvon / lasse sie gar werden/ so ist es fertig. Man kan auch Zwetschen nehmen.

Citronen-Tarte.

Nimm 12. Eyerdotter / den Safft von zwey Citronen/ von einer Citrone die gelbe Schale gantz zerrieben / Zucker und Butter; dieselbe muß sauber und etwas zergangen seyn; dieses gibt man zusammen in die Pfannen/ und lässet es backen.

Oder man reibet die äusserſten Schalen von 4. Citronen / auch 6. saure Aepffel / thut darzu 6. Eyerdotter/ ein wenig Butter / geriebenen Zucker/ und für ein Pfennig geriebene Semmel / thut es in den Torten-Täig/ und lässet es gar backen.

Eine Krebs-Tarte.

Siedet die Krebse ab/ ziehet die Schild herunter / und thut das inwendige heraus / dann nimmt man die gantze Krebse stösset sie in einem Mörser zu einem Brey/reibet sie mit süssem Raum durch einen Durchschlag/so lange / biß nichts von denen Krebsen mehr übrig ist/als die Schalen/denn thut das Durchgeriebene in einen Tigel / lasset es kochen / schüttet auch ein wenig Essig darzu/ daß es zusammen laufft. Hernach leget man ein leinen Tuch in einen Durchschlag/ und giesset es darauf / daß die Molcken rein davon laufft. Ferner ein halb Pfund geschelte und mit Rosenwasser gestossene Mandeln/ 3. Eyer / wie auch ein halb Pfund Zucker darunter gemischet / und eine Viertel-Stunde wohl zusammen gerühret; hernach in die Form gegeben/ und schmieret das untergelegte Papier mit ein wenig Butter.

Eine Raum-Tarte.

Man nimmt ein Seidlein süssen Raum/etliche Eyerdotter / welche mit Rosenwasser wohlgeklerfet seyn/ und etwas Muscablumen / saltzet es ein wenig/ kochet es auf Kohlen / und rühret es fleissig um/ wenn es ein wenig gekocht/ so zuckert man es / und lässet es noch ein wenig kochen / alsdann gibt man es in den Taig/ und lässet es backen.

Ein gehackte Fleisch-Tarte.

Nehmet Kalbfleisch / das zuvor gekocht oder gebraten/ dieses muß man gantz klein hacken / und darzu thun viel Corinthen / klein geschnittene Mandeln/ Zimmet/ Muscaten-Blumen/ein wenig Wein/ und das Marck aus den Knochen: und wenn sie aus dem Ofen kommt / muß man darauf giessen Wein mit Butter und Citronen-Schreiben gekocht.

Eine Kräuter-Tarte.

Man nimmt Spinat/ Schnittlauch / und andere beliebige Kräuter/ lässet sie ein wenig im heissen Wasser sieden/ damit der wilde Geschmack davon gehe/ und sie alsdann ausdröpfflen. Hacket sie darnach klein/ und thut darzu Butter/Eyer/ Raum gefülltes/ oder Taig von Mackronen / Citronen-Schalen und Gewürtz/ wie in die Marck-Tarten/ als da seynd Rosinen/ Zimmet/ Negelein ꝛc. lasset es hernach zusammen in einem Topff kochen/ und rühret es offt um/ daß es nicht verbrenne; thut es hernach auf einen Teller / damit es kalt werde. Unterdessen formiret man eine Tarte von Blätter-

Taig/

Taig/ thut das Gefüllte darein / zieret selbige / und verfahret damit/ wie bey den vorigen gedacht worden.

Ein Eyer-Käß-Torte.

Nehmet 5. Eyer/ein Seidlein Raum/und Rosenwasser/machet einen Eyer-Käß daraus: wann er kalt ist/so thut ihn in eine Schüssel/schlaget Eyer daran/ und streuet geriebene Semmel/ Zucker und Zimmet darzu / rühret es wohl untereinander: Man kan auch wohl etwas gestossene Mandeln darunter thun. Ist es zu dicke / so rühret ein wenig Rosen-Wasser daran/ nehmet einen Torten-Taig/ wie zu andern Torten/ thut dieses Gefüllte darein / machet einen ausgeschnittenen Deckel darauf / und lasset sie backen.

Das Funffzehende Capitel.

Von allerhand Gebackenes.

Gebackene Semmel-Scheiben mit gehacktem Fleisch.

Nimm das mürbeste Fleisch von Kälber-Braten/ auch das Fett von den Nieren/ thue gerieben weis Brod/ ausgeschmoltzene Butter / Ingwer / Muscatenblüht / Corinthen / ander Gewürtz und 2. Eyer darzu: denn Semmelscheiben mit dem Weissen vom Ey bestrichen / streiche mit einem Messer das Gehackte darauf/ und backe es in ausgeschmoltzener Butter oder Schmaltz gar. Man kan auch eine Brühe darüber machen/ darzu man die Butter nimmt / darinnen die Scheiben gar gebacken/ und Weitzen-Mehl darein thun. Wann nun solches ein wenig braun/ thut man Wein/ ein wenig Essig / etwas Zucker / Ingwer/ Muscatenblumen und Pfeffer daran/ und läst es durchkochen/ so ist es fertig.

Gemeine Hefen-Kuchen.

Nehmet Mehl/ thut es in eine Schüssel / und lasset es warm werden: Darnach nehmet ein Seidlein Raum/ und ein halb Seidlein Hefen/und giesset es in das Mehl/ rühret und setzet es auf den Ofen / und lasset es ein wenig aufgehen. Wann es aufgangen/ so giesset frische Butter daran / ohngefehr 6. Loth / schlaget 6. Eyer aus/ klopffet/ und thut sie auch darein/ saltzets/ und rühret es wohl. Darnach würcket den Taig biß er genug hat/ machet Küchlein und leget sie auf ein warm Bret; und wenn sie aufgangen seynd / so backet sie. Sie müssen aber/ wenn sie aufgehen sollen / zugedeckt seyn/ sonst wergen sie spröde.

Brennte Kuchen.

Nehmet ein Seidlein Raum / thut ihn in eine Pfanne / lasset ihn kochen ; darnach streuet Mehl darein/ biß ihr es kaum rühren könnt / thut es über das Feuer/ und trucknet es wohl: doch rühret es/ daß sich der Taig nicht anlege. Wenn er wohl trucken ist/ so schlaget Eyer fein langsam darein und rühret es/ biß der Taig die rechte Dicke hat/ alsdann müsset ihr den Taig Löffelweise in heisse Butter legen/ und es langsam abbacken.

Hohlhippen oder wiffte Kuchen.

Nehmet ein Viertelpfund Zucker / ein halb Pfund Mehl/ 4. Eyer/ ein wenig Saltz/ Muscatenblumen/ Zimmet/ Cordamömlein/ Pfeffer/ und Rosen-Wasser / machet einen dünnen Taig/ wie zu Strauben/ thut einen Löffel voll Taig aufs Eisen und lasset ihn backen.

Auf eine andere Art: Nehmet 8. Löffel voll Mehl/ 4. Löffel voll Zucker/ 4. Eyer/ 1. Viertel-Pfund Mandeln/ stosset die Mandeln klein mit Rosenwasser/ thut Muscatenblumen/ Pfeffer/ Saltz und Zimmet daran/ machet einen Strauben-Taig/ und backet ihn auf Kohlen in einem Eisen; das Eisen aber muß heiß und mit Butter geschmieret seyn. Wann sie nun gar / so werden sie über ein rundes Holtzlein gewunden.

Einen mürben Krapffen-Taig zu machen.

Mache mit Mehl und Wasser einen Taig an/ nimm dann so viel Butter als Taig/ knäte den darein/ walgere den aus/ so dünn man kan/ fülle oder lege die Füll Häufflein weis darauf/ bedecke es/ und schneide mit dem Rädlein die Krapffen heraus/ bestreiche sie mit Eyerdotter/ und backe sie in Schmaltz oder heisser Butter/ lege sie auf eine Schüssel/ und reibe Zucker darüber. Wann man will/ kan man auch Zucker unter den Taig geben und knäten.

Herrn Krapffen zu backen.

Nimm gute Aepffel / schäle sie/ schneide sie von einander/ thue die Hülsen heraus/ hacke sie klein/und röste sie in Honig/ thue dran Ingwer/ Pfeffer/ Nägelein/ Muscatenblüth/ Weinbeerlein/ Zibeben/ gehackte Feigen/ und ein wenig gestossene Mandeln / rührs wol untereinander/ so es zu trocken / befeuchte es mit Zimmet/ oder Rosen-Wasser; Fülle dann damit einen Krapffen Taig/ schneids mit dem Rädlein ab/ backe sie in Butter.

Nonnen-Kräpfflein.

Nehmet geriebenen Honigkuchen/ thut darunter klein geschnittene Mandeln/ gestossenen Zimmet und Pfeffer/ lasset das Honig warm werden/ giesset es an die geriebenen Honigkuchen/ daß sie damit angefeuchtet werden. Alsdann machet einen Taig von Mehl/ Zucker/ Honig wasser und Eyerweiß/ saltzet ihn/ wälchert ihn dünne/ leget dann kleine Häufflein auf den Taig/ und den Taig schlaget wieder darüber/ zwicket es mit dem Eisen zierlich ab/ und backet sie in dem Ofen.

Mandel-Krapffen.

Nehmet ein Viertelpfund Mandeln/ stosset sie klein / thut einen Löffel voll geriben Semmel hinein/ 3. Löffel voll Rosen-Wasser / 2. Löffel voll Zucker/ ein Stücklein frische Butter/ und saltzets. Darnach macht einen Taig von Eyern an/ wälchert ihn gantz dünne / alsdann nehmet einer welschen Nuß groß von den gestossenen Mandeln/ thut es auf den Taig/ schlaget ihn wieder über / und schneidet die Krapffen mit einem Rädlein ab/ füllet sie aber nicht zu voll/ sonst bersten sie auf. Sie wollen auch nicht zu heiß und geschwinde gebacken seyn.

Piscoten zu machen.

Nimm 1. Pfund Zucker / 6. gantze Eyer und 1. Löffel voll Wein / alles wohl durcheinander geschlagen; dann nimm auch ein halb Pfund Semmelmehl / rühre es nach und nach darein / und mache hernach ein Häuslein von 2. Bogen Papier / aber nicht zu weit / schütte den Taig darein / und laß es im Ofen backen; wann sie gebacken / laß sie 2. Stund bey einem kleinen Glütlein in einer Tortenpfann trucknen / und alsdann noch etliche Tag liegen / ehe man sie zerschneidet.

Aepffel-Knötlein.

Nimm saure Aepffel / hacke sie klein / lasse sie in Schmaltz rösten / thu darzu geriebene Semmel / Weinbeerlein / Zimmet / Zucker mit Eyern angemacht / saltz es / und mache Knötlein daraus / backe sie in Schmaltz / und so es beliebet / mache eine süsse Brüh darüber.

Ein Lungen-Kuchen.

Siedet eine Kälber-Lunge fein weich / hacket sie mit Peterssillie gar klein / thut Corinthen / Rosinen / geschnittene Mandeln / Zimmet / Ingwer / Pfeffer / Saffran und 2. Eyer daran / rühret es untereinander / saltzets / machet runde Kugeln oder Kuchen daraus / so groß ihr wollet / backet sie in Butter / doch nicht zu hart; dann machet eine süsse Brühe von Wein / Zucker Honigkuchen und Gewürtze daran.

Gebackene Semmel.

Nehmet die Semmel / machet Schnittlein daraus / röstet sie fein liechtbraun; alsdann giesset Malvasier daran / und lasset sie weichen / darnach gebet darüber wolgeklopffte Eyer / und hebet es mit einem Spadel in die heisse Butter / backet es / wie die Semmelschnitten / darnach streuet Zucker und Zimmet darauf.

Gefüllte Semmelschnitten.

Nehmet Eyer / klopffet und rühret sie in Butter / aber nicht hart / thut Corinthen / Zucker / Zimmet und Saltz daran / streichet es auf Semmelschnitten / leget 2. Schnitten übereinander / klopffet alsdann wieder Eyer / saltzet sie / und leget die zugedeckeen Schnittlein darein / und backt sie darnach in Butter.

Auf eine andere Art Semmel-Schnitten: Nehmet guten Raum / schlaget Eyer darein / klopffet es untereinander / thut Zucker und Rosenwasser darunter. Schneidet dann breite Schnitten von Semmel / weichet sie in diese Milch / dann hebet sie mit einem Spadel oder Schäuffelein in die Pfannen / backet sie / und streuet Zimmet daran.

Schnitten zu backen.

Schlage 6. Eyer klein / thue ein halb Pfund Weitzenmehl darein / saltze es / und schlage es / biß der Taig blästig davon wird; dann thue ferner hinein ein halb Seidlein süssen Raum / etwas Rosen- und Zimmet-Wasser / Zucker / und Muscatenblumen / rühre es wohl durcheinander. Laß klare Butter in einer Tartenpfanne umlauffen / gib sie dann wieder aus / thue den Taig hinein / gib ihm unten und oben ein gelindes Feuer / daß der Taig trucken wird. Dann schneide ihn in Stücken eines Fingers lang / gib ihm am jeden Ende noch einen Schnitt / stich es in der Mitte durch backe es in ausgeschmoltzener Butter / doch / daß man mit einem Löffel die Butter immer darüber schütte / wann es gar / leget man es in eine Schüssel / und streuet Zucker darüber.

Semmel-Kuchen.

Nehmet frischgebackene Semmel / so nicht zu braun ist / höhlet sie aus / und weichet das ausgehöhlte in süssen Raum / schlaget zwey Eyer darzu / thut Muscatenblumen / Zimmet / Saltz und ander Gewürtz daran / rühret es wohl untereinander / füllets wieder in die ausgehöhlte Semmel / und backet sie in Butter.

Reis zu backen.

Kochet Reis in Milchraum / thut ein wenig Zucker und Rosenwasser daran / schüttet ihn auf einen zinnern Teller / streichet ihn fein glatt / daß er ohngefehr 2. Finger hoch bleibet. Wann er kalt ist / so schneidet Stücken daraus 2. Finger breit / und halben Fingers lang; darnach nehmt 2. Eyer / und menget sie mit Mehl / saltzet es ein wenig / daß ein ziemlich starcker Taig daraus wird / tuncket den Reiß darein / und lasset ihn backen / biß es braun wird. Oder nehmet den geschnittenen Reis / wendet ihn in Mehl um / legt ihn in Butter / und backet ihn geschwind ab. Wem beliebet / der mache auch eine süsse Brüh darüber.

Schneeballen.

Nimm ein Seidlein süssen Raum / laß ihn aufsieden / und rühre so viel schön Waitzenmehl hinein / biß es ein dicker Taig wird. Dann gib es in einen zinnern Napff / schlage es wohl mit einem höltzernen Löffel / thue darzu Zucker / Rosen- und Zimmet-Wasser / Saffran / Muscatenblumen / 2. Löffel voll ausgeschmoltzene Butter / 6. Eyer und noch 6. Dotter / doch nicht zugleich / saltze es / schlage es wieder lange durcheinander / biß es zähe wird. Hiervon mache Ballen / und backe sie in ausgeschmoltzener Butter.

Ein dicker Pfannkuchen.

Nimm 2. geriebene Semmel / 6. Eyer / ein wenig süssen Raum / auch wohl Rosen- und Zimmetwasser / Corinthen / ausgeschmoltzene Butter / rühre so viel Waitzenmehl hinein / daß es zusammen hängen kan / saltze es / und backe einen Pfannkuchen hiervon / lege ihn dann in eine Schüssel / zerschneide ihn in lange Striemen / gib heissen Wein darauf / und streue Zucker und Zimmet darüber.

Wespennester zu machen.

Nimm eine Matte Mehl / 6. Eyer / ein Seidlein Hefen und ein Seidlein Raum / mache einen Taig an / arbeite ihn trucken / rolle ihn voneinander / schmiere ihn mit zerlassenen Butter / rolle ihn wieder zusammen / setze ihn in einen irrdenen Napff / nach der Figur gemacht / die man haben will / darein unten ein wenig Butter gethan / und backe es langsam ab.

Zucker-Strauben.

Nehmet 8. Eyer / mehr als das Gelbe / als das Weisse / ein Pfund geschmoltzene Butter / und ein Pfund Zucker / mischet und schlaget alles wohl

unter

untereinander; vergesset des Saltzes nicht. Hernach thut 3. Mäßlein Mehl daran / welches ihr allgemach gleichsam darein stäuben lasset / biß der Taig ein wenig stärcker wird / als wie zu den Bisquiten. Versuchet ihn / ob er gut genug? Wo nicht; so verbessert ihn mit Zucker und Butter. Reibet die Eisen zuvor mit Butter in einem Papier / und giesset hernach einen Löffel voll Taig auf die Eisen / in solcher Masse / daß es genug; wendet und backet sie denn / bis sie eine röthliche Farbe bekommen.

Sprützen-Strauben.

Nimm eine magere Milch und ein Stück Butter / laß sieden / säe oder streue das Mehl darein / ziehe ihn auf dem Feuer wohl ab: Darnach nimm einen Hafen / schmiere ihn mit Schmaltz / thue den Taig darein: Lege 10. Eyer in warmes Wasser / schlag eines nach dem andern darein / biß er recht dicke ist. Nimm dann eine Sprützen / schmier es mit Schmaltz / fasse vom Taig darein / thue in eine Pfanne Schmaltz / laß zergehen und heiß werden / dann sprütze den Taig darein / und backe es kühle.

Einen guten Kuchen zu backen.

Nimm 2. Pfund Mehl / 2. Pfund Rosinen / die in warmen Wasser gequollen seyn / ein paar von guten Aepffeln geschelet / und in kleine Stücklein zertheilet / ein viertel Pfund abgezogene und kleingeschnittene Mandeln / ein Loth Zimmet / etwas Ingwer / ausgeschmoltzene Butter / einen guten Löffel Gescht / und ein Seidlein Wasser / Saltz so viel nöthig. Hieraus muß ein Taig gemacht / und so starck geschlagen werden / daß er sich dicke um den Löffel setzet / alsdann backet ihn in Butter.

Gefüllte Citronen.

Nimm etliche Citronen / schneide sie in der Mitten von einander / thue das Saure alles heraus / siede die Schalen etwas ab / daß das Bittere davon kommt: Alsdann stosse Mandeln klein / nimm Zimmet und Rosenwasser / Eyerklar / Zucker / etwas Saltz und Gewürtz / rühr es wohl untereinander / und fülle die Citronenschalen damit / backe sie kühl in Schmaltz / und bestreue sie endlich mit Zucker und Zimmet.

Eyer-Strügel zu machen.

Nimm süsse Milch und Eyer / klopffs wohl ab / laß es zusammen lauffen / thu es in ein Tuch / daß es abseihe / stosse es dann in einem Mörser: Nimm hernach weiß Mehl / Zucker / Zimmet und Rosenwasser / Saltz / ziehe es wohl ab / mache Strützel daraus / backe sie in schönen gelben Schmaltz.

Kugelhöpfflein zu backen.

Nehmet ein Seidlein Milch und eben so viel Bierhefen / lasset beydes warm werden / rührt es untereinander; thut dann schön Mehl in ein Geschirr / machet in der Mitte ein Grüblein darein / giesset die mit Hefen eingerührte Milch hinein / rühret es ein wenig / daß es dicklicht wird: decket es mit einem Tüchlein zu / setzt es auf den Ofen / lasts eine viertel Stund stehen / daß der Taig aufgehet. Dann nehmet es wieder herab / und rühret es mit einem starcken Löffel / daß der Taig sich wieder einsetzet. Schlaget 6. Eyer daran / und 3. Loth zerlassene Butter / saltzet es nach Nothdurfft. Rühret so viel Mehl darein / biß sich der Taig nicht mehr anhänget / dann thut ihn auf ein Bret / wircket ihn mit den Händen / doch nicht zu feste. In die Model thut zerlassene Butter / lasset sie wol darinn herum lauffen / alsdann thut den Teig hinein / doch / daß die Model nicht voll werde: setzet die Model mit dem Taig in den Ofen / oder in einer Torten-Pfanne / lasset sie eine gute halbe Stunde bey gelinder Hitze gemach backen / alsdann bestreichet sie mit zerlassener Butter / und setzet sie für den Ofen / daß die Butter hinein krieche.

Sprützkuchen zu backen.

Nehmet Wasser und Butter / setzet es aufs Feuer / und lasset es sieden / rühret Mehl darein / biß es dicke wird / brennet es wol / biß es trucken genug; alsdann thut es in eine Schüssel und schlaget so viel Eyer daran / biß es glatt damit kan gerühret werden. Wann es nun die rechte dicke hat / so schmieret inwendig / die sprützet ihn in die heisse Butter / begiesset ihn / und lasset ihn schön gelb backen.

Sprützkuchen mit Mandeln.

Nehmt ein halb Pfund abgezogene Mandeln / stosset sie mit Rosenwasser ab / thut 2. kleine Hand voll geriebene Semmel und 1. Hand voll Waitzen-Mehl daran / wie auch 2. Eyerdotter / Zucker und etwas Saltz; rühret es untereinander / wann es dicke ist / so giesset ein wenig Rosen-Wasser daran. Dann füllet die Sprütze mit dem Taig / sprützet den Taig fein in die Runde in die Pfanne / mit heissem Schmaltz: Oder nehmet einen breiten flachen Löffel / der mit Butter geschmiert ist / und sprützet den Taig darauf / und setz ihn in das Schmaltz oder heisse Butter und backet ihn.

Sprütz-Gebackens.

Thue ein Seidlein Milch in einem Back-Tiegel oder Castrol / nimm darzu ein halb Viertelpfund Butter / lasse es aufkochen / thue fein Mehl darzu / rühr und brenn es ab / daß es meist trucken wird / stoß es in einem Mörsel mit 3. Eyern / daß sich der Taig lang in die Höhe ziehen läst mit der Stoß-Keule / nimm aber nicht zu viel Eyer / auf daß der Taig nicht klümpffig werde: Kläre drey Pfund Butter ab / und fülle eine Sprütze mit dem Taig / treibe denselben in die heisse Butter hinein / und backe es gar / so ist es fertig.

Form-Gebackens zu machen.

Nimm kleine runde Pasteten-Formen / welche einen halben Finger lang tieff seynd / nimm einen Pinsel / bestreiche sie inwendig mit klarer Butter / giesse von dem nächst-vorgeschriebenen Englischen Schnitt-Gebackens-Taig darein / daß sie bald voll werden / setze die Formen in eine Tarten-Pfann oder Back-Ofen / daß sie gemählich trucknen / kläre 2. oder 3. Pfund Butter ab / schneide ein klein Loch durch das Gebackens mit einem Feder-Messer / schneide es rund umher / oben und unten / auch Creutz-weis ein / backe es gar / so wird es ein ansehnlich schön Gebackens.

Eisenkuchen zu machen.

Nimm ein Pfund schönes Mehl / zwey Seidlein Milchraum/ ein halb Pfund Zucker / gestossene Cardomömlein/Saltz/ von zwey Eyern das Gelbe/ rühre es an/ wie den Englischen Schnitt-Taig / nimm ein Eisen/darein ein Wappen gestochen ist / schmiere es mit Speck/ daß es Fett wird / dann wieder getrucknet; Wann das Eisen heiß ist / giesse einen Löffel voll von dem angerührten in das Eisen / druck es feste zu / so viel darinnen bleibt / ist gut; Was sich aber läst ausdrucken / das putze mit dem Messer umher ab/ und was im Eisen ist/ wanns gar ist/ wicke auf ein rundes Holtz / lasse es kalt werden/ richte es an/ so ist es gut.

Waffel-Kuchen zu backen.

Nimm ein Pfund Mehl/ ein Seidlein Räum/ drey Viertel-Pfund abgeklärte Butter / drey klein gestossene und durchgesiebte Bisquieten oder kleine Zwieback/ 6. Eyer mit dem Weissen und Gelben/ 2. Löffel voll Hefen / welcher die Nacht über im Wasser gestanden / Muscaten-Nüsse / und Cardomom/einen guten Löffel Zucker und Uranien-Wasser/ rühre es wohl ab in einem steinern Topffe / setze es dann an einen warmen Ort / laß es drey Stunden stehen/ daß es wohl steigt oder aufgehet in dem Topffe/ backe es dann in dem Waffel-Eisen gar auf einem Kohlfeuer/ so wird es gut.

Auf eine andere Manier.

Nimm 4. Seidlein Mehl/ 4. Seidlein Milch/ 8. oder 10. Eyer/ 2. Löffel voll Gest oder Heefen/ 4. oder 5. Bisquiete, oder kleine Zwiback / ein Drittel-Pfund geschmältzte Butter / und ein wenig gestossene Muscatenblüht / diß alles wohl durcheinander geschlagen des Abends zuvor / wanns des Morgens soll gebraucht werden; Backe dann in einem Waffel-Eisen die Kuchen gar / sie seynd recht gut.

Einen Spieß-Kuchen zu machen.

Nimm ein Seidlein Raum / ein Seidlein gute Milch/ 18. Eyer/ ein halbes Pfund geschmoltzene Butter/ vier Löffel voll Zucker/ ein wenig gestossene Muscatenblumen/ ein Pfund schön Waitzen-Mehl/ diß alles wohl geschlagen / daß der Querl oder Löffel darinnen bestehen bleibet; Alsdann nimm Speck/ und schmiere einen höltzernen Spieß darmit / daß er gantz feist wird / bewinde es mit einem Faden / und den auch beschmieret / alsdann lege es an ein Kohl-Feuer / daß es heiß wird / hernach mit dem angerührten Taig begossen/dann wieder braten lassen/ begiesse es abermal/ und das immerfort/ so lange/ biß der Taig alle darauf ist/ diejenige Tropffen/ die von dem Kuchen abfallen/ müssen wider an den Taig gethan werden/ und wider damit begossen/ davon wird er krauß/ das ist sein bester Zierath / er muß aber fein braun gebacken werden.

Bisquiet oder Zucker-Blärgen zu machen.

Nimm ein Pfund gut Mehl / ein Pfund Zucker / 9. Eyer / ein Viertel-Pfund weissen Amadam/ schlage es wohl durcheinander/ giesse es in eine blecherne Form / welche auf einer Seiten kan aufgemacht werden/ und keinen Boden hat / sie sey rund oder viereckigt / lege einen Bogen Papier darunter / thue es in eine Tartenpfanne/ backe es gar/ so ist es gut. Wann man keine Formen hat / kan mans auf einen Bogen Papier geben/ und gar backen/ ist eben so gut / und kan in Stucken zerschnitten werden.

Dotter-Brod zu machen.

Nimm 8. neugelegte Eyer / klopffe sie wol darunter/ thue ein halb Pfund gestossenen Zucker / rühre es anderthalb Stund/ alsdann gieß einen Löffel voll Brandwein darein/ und einen Vierling rein gestossene Stärck einen Vierling gar schönes Mehl/ rührs wol durch einander / thue es dann in die Häuslein oder Formen / backe sie in einer Dorten-Pfann/ daß sie weiß werden/ so sind sie recht zum Confect.

Ein kräfftig Marcepan zu machen.

Nimm ein Pfund süsse und frische Mandeln/ ziehe die Haut ab / lege sie in ein frisches Wasser/ daß sie nicht öhlicht werden/ stoß sie gar rein / und giesse bißweilen ein Tröpfflein Rosen-Wasser daran/ daß sie nicht fett werden / wann sie nicht genug rein gestossen sind/ so walgere sie / thue dann so viel und schwehr weissen Zucker daran/ der auch rein gestossen ist/ stosse beydes in einen Mörsel wol durch einander / daß es ein schöner weisser Taig werde/ den streich auf Oblaten in eine Form oder Reiffen/ oder so dick und breit du den haben willt / lege es in eine Torten-Pfanne mit einem Teckel/ mach ein lindes Feuerlein darunter/ auch oben darauf / und laß es gemach backen.

Oder: Man nimmt ein Pfund Mandeln/ drey Viertel Pfund Zucker/ siedet den mit Rosen-Wasser/ biß alle Feuchtigkeit verzehret ist / dann rühret man die gestossene Mandeln drunter / bey Feuer/ die streicht man auf allerley Weis auf Oblaten in Formen/ und lässet es backen.

Oder: Nimm ein halb Pf. süsse abgeschelte Mandeln/ 6. Loth Pistacien / eingemachte Pomerantzen Schaalen/ Citronat/ jedes 2. Loth/ Zimmet ein halb Loth/ Galgant 1. Loth/ Muscatenblüth ein halb Loth/ stelle alles klein untereinander / läutere dann drey Viertel-Pfund mit Rosen-Wasser/ siede ihn gar dick/ reibe ihn/ daß er weiß und dick wird / alsdann rühre obige Species darunter/ streichs auf Oblaten/ formire es / und laß dann backen/ wie andere Marcepanen.

Mandel zu backen.

Nimm gestossene Mandeln/ thue Zucker und Rosen-Wasser darunter / und mache einen Plätzlein-Taig an/ streichs darauf/ und oben wieder eines drauf/ lege es in das Schmaltz.

Mandel Kuchen.

Nimm 2. Vierling abgezogener Mandeln/ 1. Vierling schönen Zucker/ stosse beydes / schlage 10. Eyer in eine Schüssel/ saltze ein wenig / rühre das gestossene darunter gieß Rosen-Wasser dran/ mache einen Taig von Mehl / Zucker / Zimmet Wasser und Eyer-Weis/ würck ihn aus zu einem Boden/ lege den Boden in die Pfanne / thue das

Gemüs

Gemischte darauf/ backe ihn fein gemach mit Kohlen von unten und oben/ doch daß er nicht anbrennet.

Gemeine gute Küchlein zu backen.

Nehmet Milch/ thue ein wenig Schmaltz darein/ lassets laulicht werden/ saltzet es/ und thut ein wenig Gerben oder Hefen daran nach gut bedunckẽ/ dann nehmet schönes Mehl / schlaget Eyer darein/ und machet dieses alles zu einem Taig an/ klopffet ihn wohl/ biß er Blasen oder Blattern bekommt/ thut auch Rosinen und klein geschnittene Mandeln und Zucker darein/ lasst den Taig gehen/ machet Küchlein/ setzet sie in kühles Schmaltz/ und backet sie/ sie müssen stetig mit einem Löffel begossen werden im Schmaltz.

Ein gemein Gebackenes von Eyern.

Nimm etliche Eyer/ gerieben Semmel-Mehl/ süssen Milch-Raum/ Saltz/ so viel nöthig/ rühre es über dem Feuer ab/ wie gerührte Eyer/ schütts auf ein Bret/ laß es kalt werden/ nimm allzeit eines Eyes groß vom Taig/ walgers lang/ und rund in Mehl/ backe es in Butter; Alsdann nimm das Weisse von einem Ey/ Rosen-Wasser einen Löffel voll/ Zucker/ gute süsse Milch / mache daraus eine Brühe/ laß sieden/ rühre es/ daß es nicht zusammen gehet/ und schütte es über das Gebackene.

Das Sechzehende Capitel.

Von Gallertẽ/ Sultzen/ Milch/ Mandeln/ Eyern und Muß.

Gallert oder Fleisch-Sulze zu machen.

Nimm Kalb-Fleisch und Kalbs-Füß/ laß sie sieden/ legs in eine Schüssel / nimm Wein-Essig/ Ingwer/ Pfeffer/ Safran/ Zucker/ Zimmet und Muscatenblüth/ laß es miteinander sieden/ man muß auch von der Brühe/ worinn das Fleisch und Füß gesotten/ mit darzu nehmen/ lege auch Weinbeer oder Rosinnen und Mandeln in die Schüssel/ giesse die Brühe darüber/ und laß es gestehen/ so ists fertig.

Sulze vom Schwein zu machen.

Nimm Fleisch von einem jungen Schwein (man kan auch Kalb-Fleisch darunter / nehmen) giesse Wein/ auch nach deinem Gefallen Wein-Essig darzu/ thue gestossenen Ingwer/ Pfeffer/ Safran/ und Muscaten-Blüht/ alles zusammen/ in ein Tüchlein oder Säcklein/ hänge es zum Fleisch in Hafen/ laß es miteinander sieden / vergesse es nicht zu saltzen; wanns halb gesotten ist / seyhe die Brühe ab / decke unterdessen das Fleisch im Hafen zu / die Brühe aber thue in einen andern Hafen/ thue Pfeffer/ Zucker/ Cardamömlein daran / aber keinen Ingwer/ dann die Brühe wird schwartz darvon / zutreibs / und laß die Brüh etwann so lang sieden / als weiche Eyer/ dann säume das Fett ab/ laß es sich im Hafen fallen oder setzen / daß die Würtze unten bleibt / laß es durch einen Seiger in einen andern Hafen / so setzet es sich wieder; Alsdann lege das Fleisch in eine Schüssel/ daß es ein wenig erkaltet / wann dieses geschehen / thue Weinbeer/ Rosinen/ lang geschnittenen Zimmet in die Schüssel / giesse die Sultzen überall darauf / bestecks mit abgezogenen Mandeln/ deck es zu/ und setze es an ein kühles Ort/ so ist es fertig.

Eine Leber-Sultzen.

Brocke Lebkuchen in kleine Stücke / weiche ihn über Nacht in gutem Wein / ingleichen koche die Leber ein wenig / treibs miteinander durch einen Durchschlag/ daß es dick / wie ein Brey wird/ setze es auf Kohlen / laß ein klein Weil sieden / rührs stättigs/ daß nicht anbrennt/ zuckers / und würtze es mit Nägelein / Muscaten-Blumen/ Zimmet/ Cardomömlein/ Ingwer und Saffran / daß die Farb bekommt/ müssen alle klein gestossen seyn / saltze es/ laß noch eine halbe Stund sieden/ wann es zu dicke will werden / gieß Wein daran / daß es wie ein Brey bleibet/ setz es an ein kühles Ort/ bis man es brauchet / dann gieß Malvasier daran / damit es nicht zu dick ist / wem beliebet/ der kan Zucker und Zimmet oben darauf streuen.

Französische Sultzen.

Man nimmt Kälberfüsse/ so viel man will/ brühet denselbigen die Haare ab/ und schneidet sie in der Mitte voneinander/ thut die gröste Knochen heraus/ und schneidet vornen die blutige Klauen ab: Hernach so wirfft man sie in kaltes Wasser / wäscht sie fein sauber ab/ und giesset offt Wasser daran: dann nimmt man sie heraus/ säubert sie in warmen Wasser / daß sie fein schön weiß werden / leget sie dann wieder in kaltes Wasser/ und wechselt so offt damit um/ biß das Blut und Fett / so viel möglich / darvon komme/ insonderheit muß kein Fett daran bleiben / weil selbiges von allen Gallerten abgesondert werden muß.

Nachdem nun die Füß schön weiß / und vom Fett und Blut gereiniget/ thut man sie zusammen in einen saubern Topff: Zu diesen Füssen thut man auch eine Henne / Capaun oder Hahn / mit einem Stücklein Kalbfleisch; Jedoch alles ohne Saltz/ lässts miteinander gantz versieden / und nimmt den Schaum fleissig davon ab. Wann man nun alles zersotten/ und das Fleisch zerfallen ist/ so nimmt man den Topff vom Feuer / lasset die Brühe davon / durch ein grobes Tuch oder Haren-Sieb lauffen/ druckt das Fleisch wohl aus / daß alle gute Brühe davon komme/ und nimmt alsdann alles Fett mit einer Feder davon oben fleissig ab.

Wann nun das Fett alles abgenommen worden/ so thut mans wieder in den vorigen Topff/ so aber zuvor sauber ausgewaschen werden muß/ giesset darzu gutem weissen Wein / so ein wenig säuerlich seyn soll/ thut darzu Zucker/ Zimmet und Negelein / lässts wieder sieden/ biß man vermeinet / daß die Gallert dick und stehend werde / welches man leicht probiren kan/ wann man spühret / daß die Brühe zwischen zweyen Fingern kleben bleibet/ oder/ wann man etliche Tropffen davon auf einen kalten zinnern Teller fallen lässet / und dieselbigen bald bestehen / dann dieses ein Zeichen ist / daß sie genug eingesotten. Ferner/ tropffet man Citronen-Safft darein/ jedoch nur so viel/ daß es einen guten

angenehmen säuerlichen Geschmack darvon bekommet/ und es nicht zu sauer werde. Hernach thut man sie vom Feuer / wann sie in voller Hitze / und giesset das Weisse geschlagene vom Ey darein dieses macht die Sultze klar/ und treibet das Fett ab. Das Weisse vom Ey aber muß zuvor mit einem Birckenrüthlein wol geschlagen werden.

Nachdem nun die Brühe vom Sood sich ein wenig gestillet / so giesset man selbige durch einen härinen Sack/und muß zuvor von besagter Brühe alles Fett und Unsaubere abgezogen / und alles gemächlich/ nur als ein dünner Faden durchgesiehen werden/ und kan man dieses Durchseihen noch einmal wiederholen/ weil es im Anfang ein wenig trübe durchlauffet; dann je öffter es durchlauffet / je klärer die Sultz wird. Dieses Durchgiessen soll auch nahe beym Feuer oder warmen Ofen geschehen/ damit es desto lieber durchlauffe / und nicht so bald gestehen könne. Dergleichen Sultzen oder Gallerten macht man auch von mancherley Vögeln; zu diesen sollen aber allezeit magere und keine fette erwählet werden.

Eine schöne marmorirte Sultze.

Man nimmt von vorbesagter zugerichter Gallertbrühe / thut darein Saffran / so hat man ein schöne durchsichtige / goldgelbe Farb. In einen andern Theil macht man rothen Rübensafft oder Bresilgenholtz/ so wird es roth. Violenbraun wird es von Kornblumen oder Leckmoß: Grün von Fenchel/ oder von Creutzbeeren/ das Saffegrün: Blau von Nußschalen/ weiß von gestossenen Mandeln.

Diese gefärbte Gallerten müssen eine jede besonders gefärbt/ und in flache Schüsseln/ oder tieffe Teller ausgegossen/ hernach in Stücklein/ nach Belieben/gleich wie Blumen / Wappen/ Nahmen sind/ ausgeschnitten / und zierlich unter / neben oder aufeinander geleget/ ja / auch gar wie zugespitzte Säulen zur Taffel bey dem Confect aufgetragen / und andere kalte Essen damit gezieret werden.

Wolte man die Sultze/wie einen Marmor machen / so nimmt man eine überzinte Tartenpfanne/ giesset in dieselbige die Farbe / welche beliebet / eines Fingers breit / lässets erkalten/ hernach wieder eine andere drauf / und mit den andern Farben so fort an. Wann es nun genugsam aufeinander gestanden und kalt worden/ so tunckt man die Pfanne mit dem Boden/ und so weit dieselbe von der Gallert voll ist/ in warmes Wasser / so löset sich die Gallert rund um ab / daß man sie heraus stürtzen kan auf ein weisses Papier / mit einem Messer in Stücklein nach Belieben zerschneiden / und damit die Schüssel zu zieren/ oder andere Sachen daraus machen/so wird solches schön/ und wie ein Marmor aussehen. Von dieser Gallert giesset man ausgehölte Citronenschalen: Wann sie alsdann gestanden/ und kalt genug worden/ so schneidet man sie in 4. Theile/ zieret damit die Schüssein und andere Sachen.

Ein angenehmes Schau-Essen von Gallert.

Man lässet von weissem sauberen Glaß einen runden Boden/der so weit oder groß/als die Schüssel ist/ schneiden / über diesen giest man alsdann die vorige Gallert/ ohngefehr eines Fingers dick. Zur Zeiten des gläsernen Bodens aber lässt man ein kleines Loch machen / verkleistert es mit Papier / oder andern Sachen/ und giesset alsdann erst die Gallert darauf. Nachdem man es nun zu Tische tragen will / so machet man dieses Loch wieder auf/ und giesset durch einen Trichter klares Wasser in die Schüssel/ thut darein kleine lebendige Fischlein; diese werden im Wasser umlauffen/ und durch die Gallerte können gesehen werden. Sie muß aber/ wie leicht zu achten/ schön durchsichtig und klar seyn.

Eine gute Sulze von Kalbfleisch.

Man nimmt ein vorder Viertel von Kalbfleisch/ hauet es in drey unterschiedene Stück; man muß aber keinen Knochen entzwey brechen/ nimmt alles Fett davon ab/ so rein als man immer kan/ wäschet es 5. oder 6. mahl in frischem Wasser/ und lässet es im Wasser bey 4. Stund lang liegen / kochet es hernach in reinem Wasser/ biß es fein rein und sauber ist/ schäumet es wohl ab/ nimmt es alsdann vom Feuer / und thut es in einen andern Topff mit einem Häfelein voll weissen Wein / und so viel Brühe als Wein/ setzet es wieder zum Feuer/ und so offte/ als Schaum aufkommet / schäumet man es ab/ setzet es hernach über ein gelindes Feuer 6. oder 7. Stunden lang wohl zugedecket/ wann es probieret/ wie oben gedacht / und dick genug gefunden wird/ daß es klebet und gestehet / nimmt mans vom Feuer/ seihet es durch lässt es kalt werden/ und thut oben alles Fett darvon / was sich aber auf den Grund gesetzet hat/ ist gut zum färben und würtzen.

Eine schöne rothe Sulz zu machen.

Man nimmt von vorgemeldter dünnen Gallert ein Mäßlein / den vierdten Theil dieses Mäßleins puren Wein/ und ein halb Pfund Zucker / etwas Zimmet/ Muscatnuß und Nägelein; hernach nehmt ein oder zwey Tücher / so mit Torna Solis gefärbet/ und bey dem Feuer wohl getrocknet seyn/ auch mit einem Stäblein der Staub davon ausgeklopffet und gereiniget / thut die in die zugerichte Gallert/ setzet sie zum Feuer / biß sie gut und warm werde/ presset oder drücket die Tücher wohl aus/ biß man siehet/ daß es genug gefärbet sey/ alsdann thut man das Weisse von 6. Eyern wohl geklopffet und gerühret hinein / biß es gekocht ist / nimmt sie vom Feuer/ lässts durch ein hären Säcklein lauffen in eine Schüssel/ und gesteben.

Eine schöne weisse Gallert.

Man nimmt ebenmässig so viel von voriger Gallert/ so viel Zucker/ und nur ein wenig Gewürtz/ wegen der Farbe/ und kochet es mit Eyerweiß/ lässet es durch den Beutel lauffen.

Eine Sulze von Hirschhorn.

Man nimmt zwey Quartier sauber Wasser / und zwölff Loth Hirschhorn / machet das Wasser warm / thut das Hirschhorn hinein / und lässet es über Nacht auf warmer Aschen darinnen weichen/ kochet es so lange / biß daß man es in einem Löffel an den Händen gantz klebig befindet; seihet es alsdann durch/ schüttet ein halb Pfund Zucker darzu/ auch wohl etwas mehr / und ein wenig Rosenwas-

ser

einen Löffel voll Zimmetwasser / den Safft von 6. Limonien / und Gran grauen Ambra / setzet es also über gelindes Feuer / biß daß es gallericht werde / und thuts hernach in subtile Gläser.

Eine Gallert von Aepffeln.

Man nimmt Aepffel / und schälet sie / schneidet sie länglicht ins Wasser / lasset es sieden / biß das Wasser starck von den Aepffeln werde / zwinget sie durch / und zu einem jeden Pfunde des Saffts nimmt man ein Pfund feinen Zucker / und kocht alles zusammen: Darnach nimmt man ein wenig Pomerantzen-Schalen / in kleine Stücklein geschnitten / darein / und wenn es bald dick ist / so giesset man so viel Limoniensafft darein / als man vermeinet / daß es genug sey / und lässet es noch ein wenig sieden.

Eine gute weisse Sulz von Mandeln.

Man stösset die Mandeln / wie eine Mandelmilch / nimmt hernach Hausenblasen / nachdem man viel oder wenig machen will / siedet dieselbige in frischem Wasser / thut desselbigen Wassers ein wenig in eine zinnerne Schüssel heraus / und siehet / ob es gern gestehet: Hernach ziehet man die Mandeln mit aus / wann es nimmer warm ist / und lässet es gestehen zu einer Sulze. Diese Sultz ist kräfftig und gut; Man mag aber zuvor ins Wasser schönen weissen Zucker thun / damit es fein süß werde.

Eine kräfftige Capaunen-Sulze.

Man nimmt einen magern Capaun / brühet / und säubert ihn / thut das Eingeweyd heraus / und wäschet ihn hernach inwendig mit Wein fein sauber aus. Wann dieses geschehen / so thut man ihn in eine zinnerne Kanne / vermacht den Deckel wohl mit Taig / thut aber darzu ein wenig Galgant / und ein Stücklein Zimmetrinde / setzet alsdann die Kanne in einen Kessel mit siedenden Wasser / lässet es fünff gantzer Stunden aneinander sieden / so giebt es selbsten eine Brühe / derowegen soll man kein Wasser daran thun. Nachdem es nun gesotten / so macht man die Kanne auf / giesset oder seihet es durch ein sauberes Tuch in eine Schüssel / und lässet es im Keller oder kalten Ort gestehen / so wird es wie eine Sulze. Diese ist sehr gut und kräfftig.

Eine gute Fisch-Sulze.

Nehmet Karpffen / weidet sie aus / waschet sie wohl / thut die Zung und das Gehirn heraus / weil solches den Gallerten schädlich ist. Diese Karpffen legt mit Schleihen / welche eben also bereitet sind / wie auch mit den Gräten und Schuppen / davon das Fleisch genommen / in einen neuen Topff / lässet alles zusammen sieden / und solche Brühe durch ein härin Tuch lauffen; hernach thut alles mit geriebenen Hirschhorn und Hausenblasen in den Topff / und lasset es lange Zeit wieder sieden. Nach diesem lasset die Brühe von neuen wieder durchlauffen / und thut alles Fett fleissig davon / giesset die Brühe wieder in den Topff / und leget Zucker und Gewürtz in einem Säcklein darein / kläret und seihet sie durch. Man kan sie auch perfumiren / und / wie oben gemeldt / auf mancherley Art färben.

Eine weisse Fisch-Sulze.

Nimm die Fisch-Schuppe / siede sie mit Wein und Wasser ab / doch nicht gar weich / saltze sie / nimm abgezogene Mandeln und stosse sie klein / zwinge sie mit gutem Wein durch / und lege die Fische in eine Schüssel / nimm dann die durchgetriebene Mandeln / thue Ingber / Pfeffer und Zucker daran / laß sie sieden / und giesse es darüber / laß kalt werden / so ist es fertig.

Eine Milch-Sulze.

Nehmet ein Seidlein Kern oder Milchraum / 8. Eyerdotter / Rosenwasser und Zucker / machet einen Eyerkäse / giesset ihn in einen Model / das übersich stehet / und last ihn wohl ertrucknen / hernach nehmet das Weisse von 8. Eyern / klopffet es wohl / lasset anderthalb Seidlein Milchraum sieden / giesset Rosenwasser und Zucker daran; wann der Raum siedet / so giesset das Eyerweiß schnell hinein / setzet den Eyerkäse in eine Schüssel / bestecket ihn mit Mandeln / lasset die Milch vorher wohl kühlen / sonst zerfähret der Eyerkäse / giesset die Milch daran in die Schüssel / setzet ihn an einen kühlen Ort / so gestehet es. Wem beliebet / kan die Mandeln vergulden / es stehet schön.

Eine gesulzte Milch zu machen.

Nimm ein Seidlein gute Milch / thue sie in einen Maaß-Hafen / lasse sie sieden / und saltze sie / darnach das Weisse von 15. Eyern / klopffs wohl / mache die Milch mit Zucker / zuckere dann die Milch / lasse sie wiederum sieden / und schütte die geklopffte Eyer daran / laß sie fein sittlich sieden eine Viertel-Stund / leere sie alsdann fein sittlich aus in eine Schüssel / und laß sie kühl werden.

Eine Reißmilch zu machen.

Nimm Reißmilch in eine Pfannen / zerreibe es mit Mandelmilch / wie einen weissen Brey / stosse abgezogene Mandeln / doch nicht zu klein / und ein wenig Zucker / lasse es zusammen sieden / und giesse eine Mandel-Milch darüber / und giebs kalt.

Eine gute Milch.

Koche einen Reis in Milch / treibe ihn durch ein Tuch / mache ihn / so dick du kanst / mit Rosennimm Mandel / mehr als des Reis gewesen / treibs mit gesottenem Wasser oder Milch durch / machs ein wenig dünner als den Reiß / darnach rührs durcheinander / in der Dicke / wie ein ziemlicher Strauben-Taig / zuckers wohl / thue es in eine Schüssel / stells in Keller / und bedecks / so wird sie dicker / letztlich bestreue sie mit Weinbeerlein.

Mandel-Milch zu machen.

Mache die Mandeln rein / stosse sie klein / thue sie dann in einen Kessel / nimm ein Seidlein guten Raum / und eine Maaß süsse Milch / und gieß es auf die Mandeln / thue ein wenig Semmel-Brosamen / Citronen-Schaalen / Zimmet / Zucker und Rosenwasser darein / setze es dann aufs Feuer / und laß es fein durchkochen / daß die Semmel-Brosamen darinnen vergehen / streiche es dann durch ein Haar-Tuch / thue es in einen Topff / daß es kalt wird / richte es dann auf runden Pastetlein oder in einer Schüssel an / so ist es fertig / die Pastetlein müssen in eine Schüssel gesetzet / und darauf angerichtet werden.

Milch zu braten.

Nimm 11. oder 12. Eyer / und ein Seiblein guten Milchraum oder Rahm/ klopff es wohl/ thue ein wenig Schmaltz in eine Pfanne/ und laß zergehen/ thue die Eyer und Milch darein / zuckers / und saltz es ein wenig/ thue eine Glut von Kohlen darunter/ und auch darüber/ laß es braun werden/ schlage es auf einen Teller / und gieb es auf die Tafel.

Milch zu backen.

Schlage 10. Eyer aus/ zerklopffs und saltze es/ setze ein Seidlein oder mehr Milch in einer Pfannen über / wann sie bald siedet/ giesse die Eyer in die Milch / rührs gemach untereinander / so gerinnets gern zusammen/ thus dann in einen Seyher/ daß ablaufft und wohl austrucknet / darnach schneids in Stücken / legs und walgers in Mehl / und backe es im Schmaltz/ so ist es fertig und gut.

Gesetzte Milch.

Nimm frisch-gemolckene Milch / thue sie in einen saubern verglassirten Hafen / laß kein Wasser darzu kommen/ stells in einen kühlen Ort/ oder Behalter / doch nicht in Keller / wann nun die Milch aufwirfft / und Raum giebt / so thue den Milchraum herab in ein ander Geschirr / die Milch aber thue in einen saubern Sack / und laß den Molcken darvon lauffen / und gantz trucken werden / dann thue sie in ein Butter-Faß / wie auch den Raum/ und rührs wohl/ so ist es fertig / giebs Sommers-Zeit in der grossen Hitz.

Schnee-Milch zu machen.

Nimm einen guten Kern oder Milchraum / klopff ihn wohl / biß er faumet / und lege den Feim mit einem Löffel in die Schüssel / lege aber zuvor ein Weck-Schnittlein in die Schüssel / streue Zucker und Weinbeer darauf/ und lege darnach den Feim von dem Kern darauf/ so hoch du kanst / und trags auf.

Mandel-Berg.

Nimm schönen erlesenen und gesäuberten Reiß/ wasche ihn/ laß ihn in einem siedenden Wasser lind werden / mach eine dicke Mandel-Milch / quelle den Reiß darinnen / biß er gekocht / wann er wohl gekocht/ laß ihn kalt werden / verrühr ihn / wie andern Reiß / wann er erkaltet / richt ihn auf eine Schüssel am ersten eines guten Tellers breit / vier Finger hoch/ darnach immer höher / und spitziger / so hoch du kanst / mache ihn glat/ schneid Mandeln/ besteck ihn überall wohl / zu oberst auf der Spitzen mach ihn etwas grün / bestreue ihn wohl mit Zucker/ thue Rosenwasser daran/ dieses Essen stopffet sehr.

Eingerührte Mandeln.

Treibe die Mandeln mit Rosenwasser / in der Dicke / wie ein dünner Strauben-Taig / durch/ reibe ein wenig schön Brod darein/ giesse es in heiß Schmaltz/ thue Saffran darein/ rührs/ bis anfangt zu kochen / saltze es ein wenig / zuckers/ bestreue es nach dem Anrichten wohl mit Zimmet.

Spiegel-Eyer mit einer Zwiebel-Brüh.

Nimm eine silberne oder zinnerne Schüssel/ oder eine eiserne Pfanne/ thue ein wenig Butter darein/ und laß sie braun werden/ schlage 12. oder 18. Eyer hinein / daß die Dotter gantz bleiben / nimm dann eine glüende Schauffel / halte sie obenher / damit es gar wird / mache dann eine Sooß von Zwiebeln/ braunen Mehl/ halb Wein-Essig / und halb Wasser / Saltz und Pfeffer / laß es durchkochen/ wann du den Spiegel-Kuchen anrichtest/ so giesse die Sooß darüber/ so ist es fertig.

Verlohrne Eyer mit einer grünen Sooß.

Setze einen Kessel mit Wasser zum Feuer/ laß kochen / schlage Eyer dahinein/ daß sie gantz bleiben/ und laß sie nur aufkochen / richte sie dann an in eine Schüssel; Wann es Zeit ist/ daß der Rocken aus der Erden kommt / nimm etwas darvon / wasch es ab/ nimm darzu Knoblauch/ ein klein Stück Hausbacken Brod auf dem Rost gebraten/ und in Essig gelegt/ ein wenig Pfeffer und Saltz darzu/ thue es dann zusammen in einen Mörser / stosse es klein/ streich es dann durch ein Haar-Tuch / und gieß von dem Essig darzu / darinn das Brod gelegen hat/ gieß die gräne Sooß über die Eyer/ so ist es fertig. So man keinen Rocken hat/ so nimm Pfeffer-Kraut/ Pimpinellen/ Sauerampffer/ Löffel-Kraut und Peterssilien.

Gespickte Eyer mit Speck und Häring.

Koche die Eyer hart / scheele sie / backe sie in Butter/ daß sie braun werden / lasse sie dann kalt werden/ spicke sie mit kleinem Speck / wie zu Haasen gehöret/ back sie dann noch einmal in Butter / daß der Speck gar wird ; Nimm dann guten Häring/ schneide ihn in kleine Strihmlein/ oder lange Stücklein/ spicke die Eyer auch darmit / stecke sie an einen dünnen Spieß / bestreue sie mit Mehl / und begiesse sie mit frischer Butter/ wann sie dann schäumen/ so seynd sie gut. Sie werden zum garniren um Potagen gebraucht.

Eyer in Butter-Taig gemacht / und in klarer Butter ausgebacken.

Setze einen Kessel mit Wasser übers Feuer/ daß es kochet/ thue dann Eyer darein / daß sie gantz bleiben/ wann sie gar seynd / nimm sie wieder heraus/ daß sie kalt werden/ nimm den Butter-Taig/ und mach die Eyer darein/ als einen halben Mond/ nimm klare Butter / laß sie heiß werden / backe sie darinn aus/ nimm dann ein wenig Zucker und Wein-Essig/ laß es aufkochen / richte die ausgebackene Eyer an/ und gieß die Brüh darüber/ so ist es fertig.

Gefüllte Eyer zu machen.

Nimm etliche Eyer / blase sie aus / klopffe die Eyer / thue geriebenes Semmel-Mehl süssen Milchraum / Saltz/ so viel nöthig / und Rosinen drein / klebe die Eyer-Schalen mit Taig auf einer Seiten zu / lege es in siedend Wasser / lasse es geschwinde sieden so lang als harte Eyer/ lege es darnach in kaltes Wasser/ scheele es ab / mach eine gute Brüh darüber / man kan es auch zu jungen gekochten Hühnern machen.

Ein Nuel oder gebackene Milch.

Nimm 10. Eyer / schlag sie klein / rühre sie an mit einem Löffel voll Mehl / zwey Seidlein Milch / Zucker / geriebener Citron-Schaal / Rosen- oder Uranien Wasser / und ein wenig Saltz / gieß geschmältzte Butter in eine Schüssel / und die angerührte Milch darzu / laß es backen in einem Ofen / oder auf der glüenden Feuer-Schauffel / daß die Nuel obenher braun wird / gib sie warm auf die Taffel / so ist sie gut.

Wem beliebet / der kan diese Milch mit Spinat-Safft grün machen.

Krähm zu machen.

Nimm 12. Eyer / schlage das Gelbe aus / thue darzu ein oder zwey Löffel voll gu: Mehl / ein Seidlein Milchraum / zwey Seidlein Milch / Citronen-Schaalen / gantzen Canel oder Zimmet / Uranien-Wasser / Zucker / und ein wenig Saltz / rühre es ein wenig ab / daß es nicht käset / es muß aber darbey ein wenig dick seyn / streich es durch ein Haar-Tuch / oder Haar-Sieb / richte es dann an in einer Schüssel / lasse es kalt werden / so ist es fertig.

Oder mache einen Krähm / wie zuvor beschrieben ist / der wohl abgerühret und dicke ist / giesse denselben auf eine Schüssel / und thue viel Zucker darüber / halte eine glühende Feur-Schauffel darauf / daß der Krähm schwartz brennt / gib ihn warm auf die Tafel / so ist es gut.

Obst-Mus von Scheelen.

Nimm frische oder dürre Dorn-Scheelen / setze sie in Wein zum Feuer / lege ein Püschel Thimian darzu / lasse sie eine halbe Stund sieden / seyhe die Brühe ab / stosse die Scheelen dann in einem Mörser gantz klein / dann schütte die vorige Brühe in einen Topff / lege ein Stuck Butter hinein: Nimm dann eine Zwiebel-Bollen / und spicke sie mit Nägelein / backe ein paar Semmel-Schnitten / zuckers / lege dieses alles auf eine mittlere Schüssel / nimm ein halb Seidlein guten Wein / und ein halb Seidlein Wasser / lasse es eine halbe Stund sieden / und thue die gespickten Zwiebel heraus; Es muß das Mus allezeit gerühret werden / auf daß sich die Semmel nicht ans Geschirr anleget: richte es darnach auf eine Schüssel an / und zuckere es / so ist es fertig.

Ein gutes Mus.

Schlage Eyerdotter in einen Hafen zusammen / giesse Rosen-Wasser und Wein darzu / klopffe es wohl untereinander: Röste dann Semmel-Mehl im Schmaltz / thue es dann alles zusammen / saltze es / lasse es kochen / zuckers / und mache es gelb / so ist es fertig.

Ein Nieren-Mus.

Hacke Nieren und Peterfillien untereinander / thue Butter / geröst Semmel-Mehl / ein wenig Saltz darzu / schlage Eyer darein / röste es noch einmal / menge es unter die gehackten Nieren / würtze es mit Ingwer / Saffran / Muscaten-Blühe ꝛc. lasse es aufsieden / und gieb es auf den Tisch.

Ein Fisch-Mus.

Nimm das Fleisch vom Fisch / es sey vom Karpfen oder Hecht / hacke es klein / treibe ihn mit einem Wein durch / und nimm ein wenig Mehl / röste es im Schmaltz / und thue es durch den durchgetriebenen Fisch / saltze es / thue Ingwer / Saffran / Zimmet / und Zucker daran / lasse es einen Sud thun / richte es an.

Ein Mus von Mandeln und Reiß.

Lasse eine dicke Milch sieden / zwirne erstlichen Mandeln / darnach Reiß-Mehl darein / rühr es biß siedend wird / wanns auf den halben Theil gesotten / thue Butter daran / wann mans bald anrichtet / thue Zucker darauf / röste dann geriebene Semmel im Schmaltz / schlage Eyer daran / laß eine Weile sieden / dann treibe es durch einen engen Durchschlag / lasse es wieder sieden / thue Saffran und Zucker darein / so ists gut.

Ein gut aufgegangenes Mueß.

Nimm zwey oder drey Löffel voll Mehl / Eyer und Milch Raum / des Raums muß mehr seyn / als der Eyer / thue auch Zimmet / Zucker / und Weinbeerlein daran / und rühre es untereinander / nimm dann eine Tarten-Pfanne / thue einen guten Theil Schmaltz darein / und schütte das Mus darein / mache unten und oben eine Glut darzu / seyhe das Schmaltz ein oder dreymal herab / und giesse es wieder oben darauf / so gewinnet es unten und oben ein rösches Häutlein / und ist fertig.

Ein Mus von Hünern.

Thue das geröste Fleisch vom Huhn herab / laß nur ein wenig an den Beinen hangen / stosse es in einem Mörser / siede weisse Brod-Brosamen in einer Hüner-Brühe / treibe das zerstossene mit der Brühe aufs beste durch / doch daß es nicht zu hart wird von den Beinen / thue es in ein Häfelein / seyhe es durch ein zweyfach Tuch / schneide Muscatenblüth darein / setze es auf Kohlen / lasse es eine weile sieden / ehe du es willt anrichten / thue Zimmet daran / so ist es fertig.

Ein Lungen-Mus zu machen.

Nimm eine gute Lungen von einem Kalb oder Schwein / koche sie mit halb Wasser und Wein / lasse sie lind sieden / hacke sie gantz klein / darnach röste geriebene Semmel im Schmaltz / daß es braun wird / thue es an die Lungen / setze es etwas ferne vom Feuer rühre es offt / wann es recht geschlacht ist / thue Saffran / Pfeffer / Ingwer / Muscatenblüht / und Zimmet darzu / rühre die Brühe darein / und gewaschene Weinbeerlein / laß kochen / daß trucken wird / rühre es immer / saltze es auch / was nöthig / und wann mans bald anrichtet / rühre geklopffte Eyer darein / so ist es gar fertig.

Aumelette zu machen.

Nimm 12. oder 14. Eyer / klopffe sie wohl durcheinander / thue ein wenig Muscaten-Blüht darein / dann nimm etliche Pigkling / schneide die Köpff darvon / spalte sie von einander / und thue die Ruckgrätten heraus / lege dann ein Stuck Butter in eine breite flache Pfanne / ingleichen lege auch von den Pigkling ein oder 6. Stück hinein / giesse die Eyer darauf / daß es sich in der Pfanne ausbreite wie ein Kuchen / und die Pigkling wohl bedecke / laß backen / gieb aber Achtung / daß er nicht anbrenne / löse ihn mit einem Messer / und

stecke ein wenig Butter darunter / wende den Kuchen in der Pfanne um/ daß er auf der andern Seite auch gelb-braun werde / so ist er fertig. Solcher Kuchen kan man zwey oder drey aufeinander auf ein Spinat oder dergleichen anrichten.

Das Siebenzehende Capitel.

Von der heutigen Ordnung und Art zu speisen.

WIr haben in vorhergegangenen Capiteln angezeiget/ wie die Speisen an sich zu kochen und zuzubereiten: Weil man aber aus den Häfen oder in der Kuchen zu essen nicht gewohnet ist/ so folget billich ein kurtzer Unterricht/ wie das gekochte Essen anzurichten / und auf die Tafel zu bringen.

Es ist allhie zu wissen / daß die Potagen allemal das erste seyn müssen. Der aber / so die Potagen aufgesetzt/ muß bey dem Tisch stehen bleiben/ und die folgenden Essen/so von den andern Personen aufgetragen werden/ nehme und aufsetze.

Im übrigen Anrichten muß man seiner guten Vernunfft folgen/ und sich bemühen / daß man offt dazu komme/ wo angerichtet wird/ dann es unmöglich ist/ alles so genau zu beschreiben. Man befleissiget sich aber / alles fein ordentlich in die Schüssel zu legen/ und dieselbe respectivé mit Gebackens/ Blumen / Kräutern und Citronen ziere / so viel es möglich.

Die Speisen gehen nach ihrer Jahrs-Zeit/der Sommer giebt Garten-Früchte / gute Fische / Krebs ꝛc. Der Herbst allerley Geflügel; Der Winter ein gutes Stuck Fleisch und Wildpret / auch Fische ꝛc. Dahero zu mercken/ daß solche Speisen manierlich angebracht werden / daß nicht zwey oder dreyerley zugleich davon zu Tische kommen. Z. E. vom Ochsen schickt sich gar nicht in einer Mahlzeit zweyerley zu speisen / es müste dann ein Stuck gekochtes Fleisch/ Sauerbraten oder sonst dergleichen/ und eine Gallerte von Maul und Füssen seyn / oder daß es im Zurichten so verändert / daß man nicht mercke / daß es einerley Fleisch ist; oder einen Haasen und das Schwartze/ und dergleichen.

Die Personen / welche zu speisen sind / müssen auch betrachtet werden / dann anders sehen gute Freunde die Menge und Zierde der Speisen an / anders Fremde/ anders Gemeine/ anders vornehme Personen an. Man hat also dahin zu sehen/daß auch die wenige Gerichte / die man giebt / wohl zugerichtet und wohl gezieret seyen / unter guten Freunden also anzufangen / kan eine Mahlzeit seyn/ wann aufgetragen wird. 1. Ein gut Stuck Rindfleisch. 2. Ein gefüllter Köhl oder anders Gemüß. 3. Ein gutes Braten. 4. Ein gekochter Schincke. 5. Etwas Gebackenes. 6. Ein Salate. Bey den Frantzosen könnte dieses alles auf einmal aufgetragen werden / wem es aber beliebt / kan eines nach dem andern hingeben/ ausgenommen den Salat / welcher eine Schüssel begleiten muß. So kan man auch den Braten zuruck behalten / biß von dem andern gegessen worden / oder wann auch von diesem gespeiset worden / an dessen statt Butter / Käse und etwas von Früchten einsetzen.

Will man es aber besser und kostbarer machen/ speiset man ohngefehr auf folgende Weise: 1. Eine Potage. 2. Ein Essen Fische. 3. Eine Pasteten. 4. Geräucherte Zungen. 5. Gebackens. 6. 7. Zweyerley Gebratenes. 8. Salat. Wann nun von der Potage, Zungen und Pasteten gespeiset / können sie vertauschet werden / als die Potage mit einem wol aufgesetzten Salat / und die Zungen und Pasteten mit zwey andern Braten. Folgends kan der Salat vertauschet werden mit einer Schüssel/ mit Butter und Kässe/ oder wär es hat mit Krebsen/ kleinen Italiänischen Würsten und dergleichen/ die zwey ersten Braten aber mit zwey Schüsseln/ darinnen Obst zierlich untereinander gelegt. Und was sonst noch andere Arten zu speisen seyn mögen/ welche nach Umstand der Zeit und der Personen eingerichtet werden müssen.

Die Tische werden vor Anrichtung zu bereitet/ mit dem Tisch-Tuch/ Servietten, Brod / Messer/ Gabel/ Löffeln/ Saltzfaß/ Leichtern/ und was sonst nach Art der Mahlzeit nöthig seyn möchte: Man bedienet sich heut zu Tag der Oval-Tischen/ und ist Exempels-weis zu behalten/ daß auf einen Tisch vor 8. Personen gehöre ein Schüssel-Ring/ 2. Leuchter/ und 2. Saltzfässer. Vor 12. Personen müssen 4. Saltzfässer/ 4. Leuchter und 3. Schüssel-Ringe seyn/ und so fort nach Proportion.

Die Tische werden am besten also gesetzt / daß die Aufwärter rings um den Tisch hergesetzt / und die Personen ohne die andern zu beschwehren/ aufsteigen können.

Mit Tellern muß man auch versehen seyn/ und zwar/ daß man viermal auflegen könne / wo viel Gerichte vorhanden sind / dann sonst hat man nicht Zeit zu spühlen / und die Teller kommen unsauber wieder zu Tisch.

Die Trinck-Geschirr / Krüge/ Gläser/ ꝛc. müssen rein geschwancket und ihrer Grösse nach einander folgen / damit wann ein Gast etwas begehret/ solches alsobald da sey / dann die gute Aufwartung verbindet die Fremde öffters mehr als die Speisen.

Zu mehrerem Unterricht aber dessen was an Fürstlichen Höfen bey grossen Mahl- und Hochzeiten oder Gastereyen / des Auftragens wegen zu erinnern wäre/ sind allhie einige Modellen und Figuren beygesetzt.

Figura I. Zeiget/ wie man eine Tafel von 10. Personen / mit 4. Schüsseln/ als zwey Grossen und zwey Mittleren / samt einem Saltzfaß besetzen soll.

Figura II. Lehret/ wie man eine Oval-Tafel von 12. Personen mit 8. Schüsseln / als 4. Grossen/ 4. Tellern/ samt 2. Saltzfässern anordnen soll.

Figura III. Weiset / wie man eine Tafel von 16. Personen / mit 9. Speisen / als einer Grossen 2. Mittlern / 4. kleinen Schüsseln und 2. Tellern/ soll besetzen.

Figura IV. Giebt Unterricht / wie eine ablange oder Oval-Tafel / von 18. Personen/ mit 13. Speisen/ als 3. Grossen/ 4. Mittlern und 2. Saltzfässern besetzt werden kan.

Figura V. Zeiget noch eine Oval-Tafel von 18. Personen / wie selbige mit 11. Speisen / als

einer

Fig. IV.

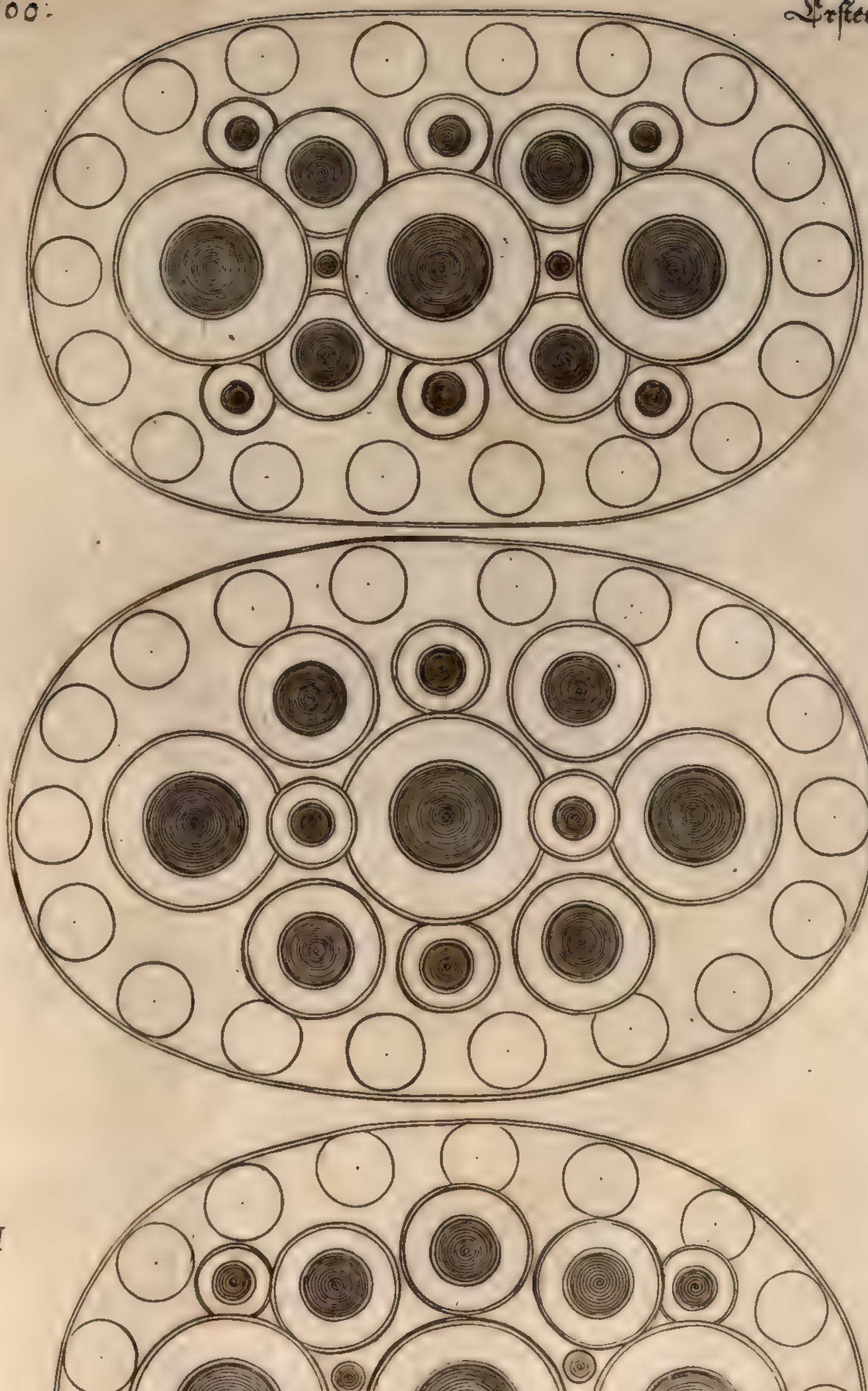


Fig. V

Fig VI

Fig VII

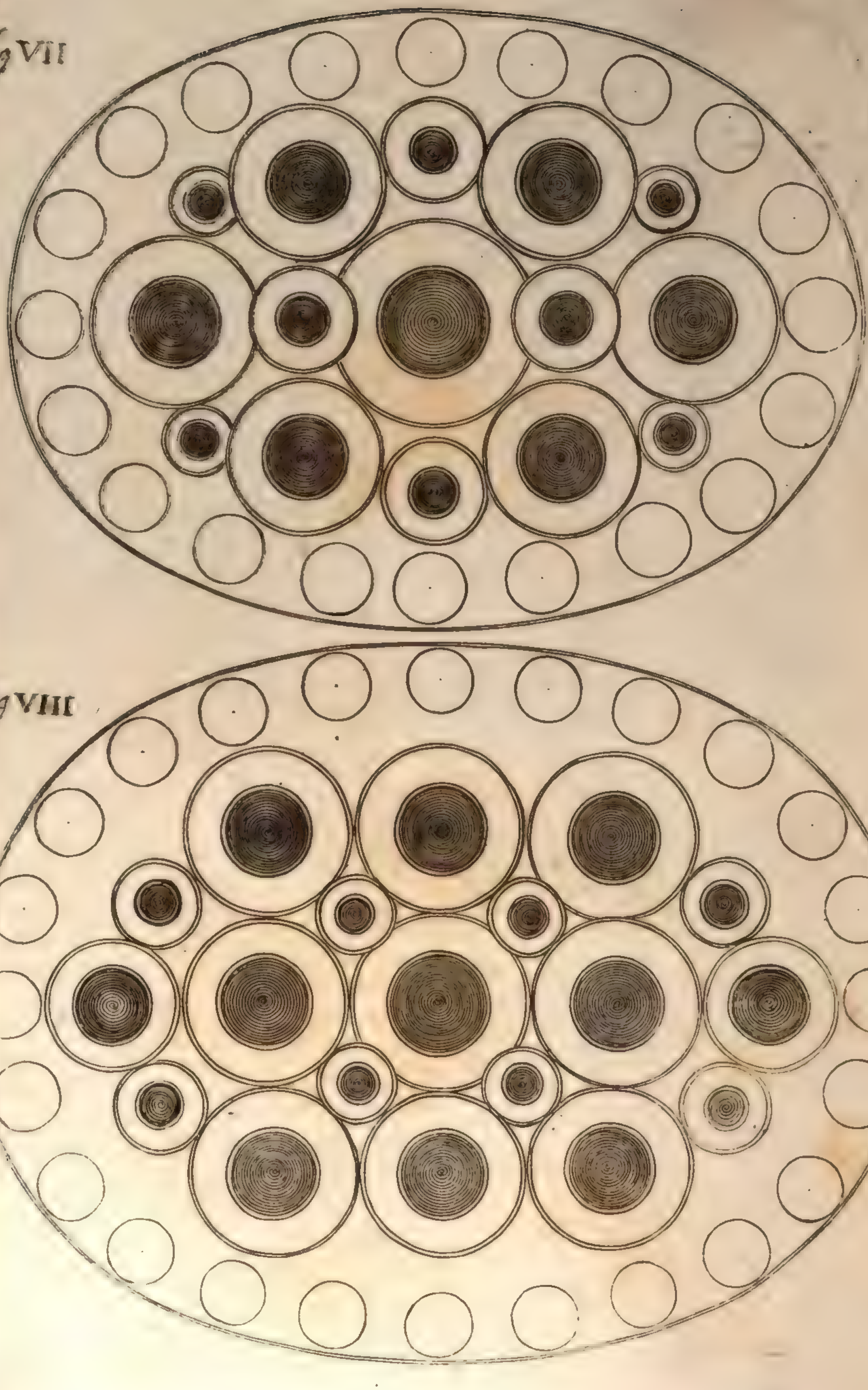


Fig VIII

Fig. IX

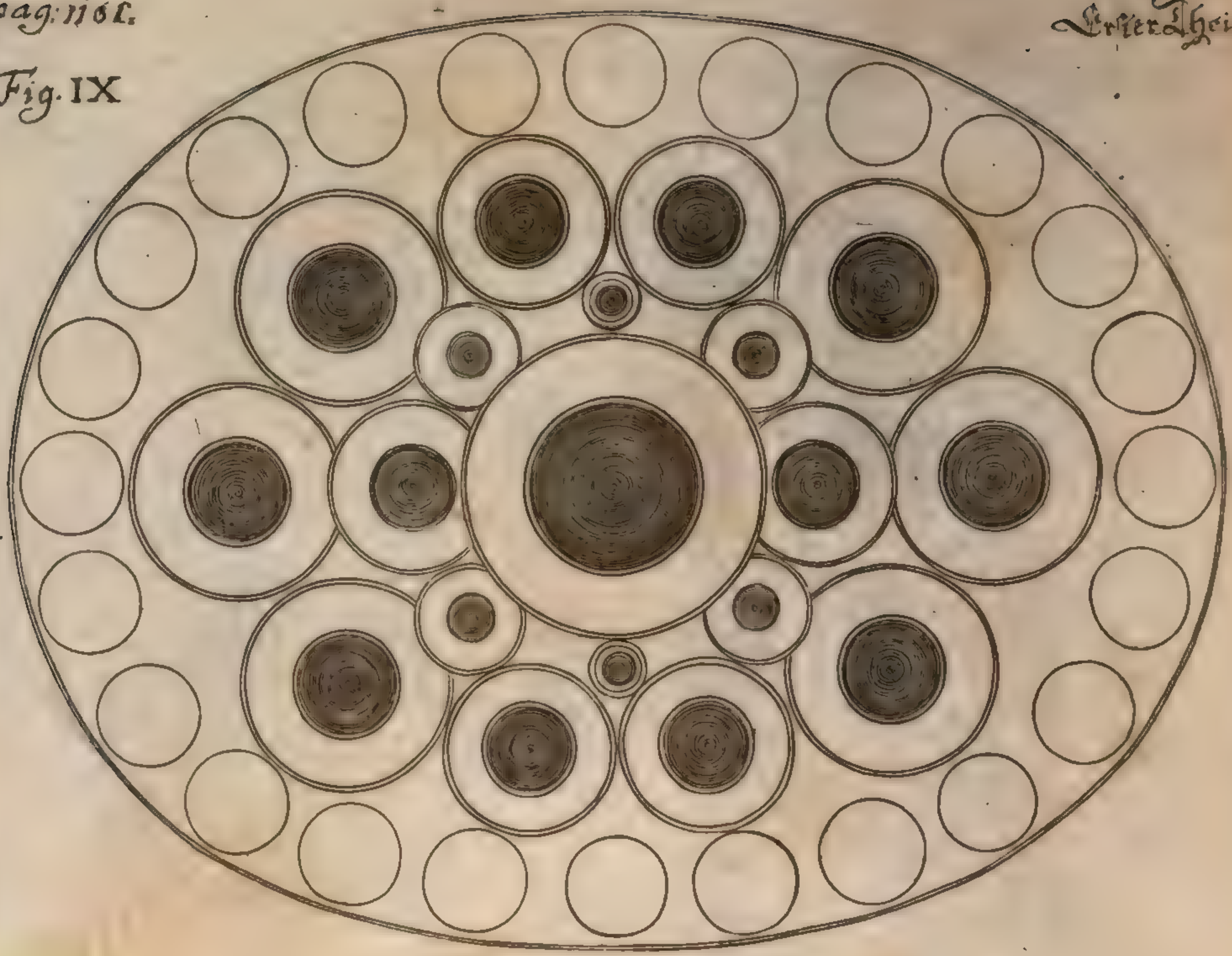


Fig. X.

pag. 100 N. 1.

Entwürff Unterschiedlicher Tractier-Tafeln, wie selbige bey grossen Mahlzeiten, nach anzahl der Personen, mit Schüsseln und Tellern Zier- und Ordentlich komen besetzet werden.

Fig. I.

Fig. II.

Fig. III.

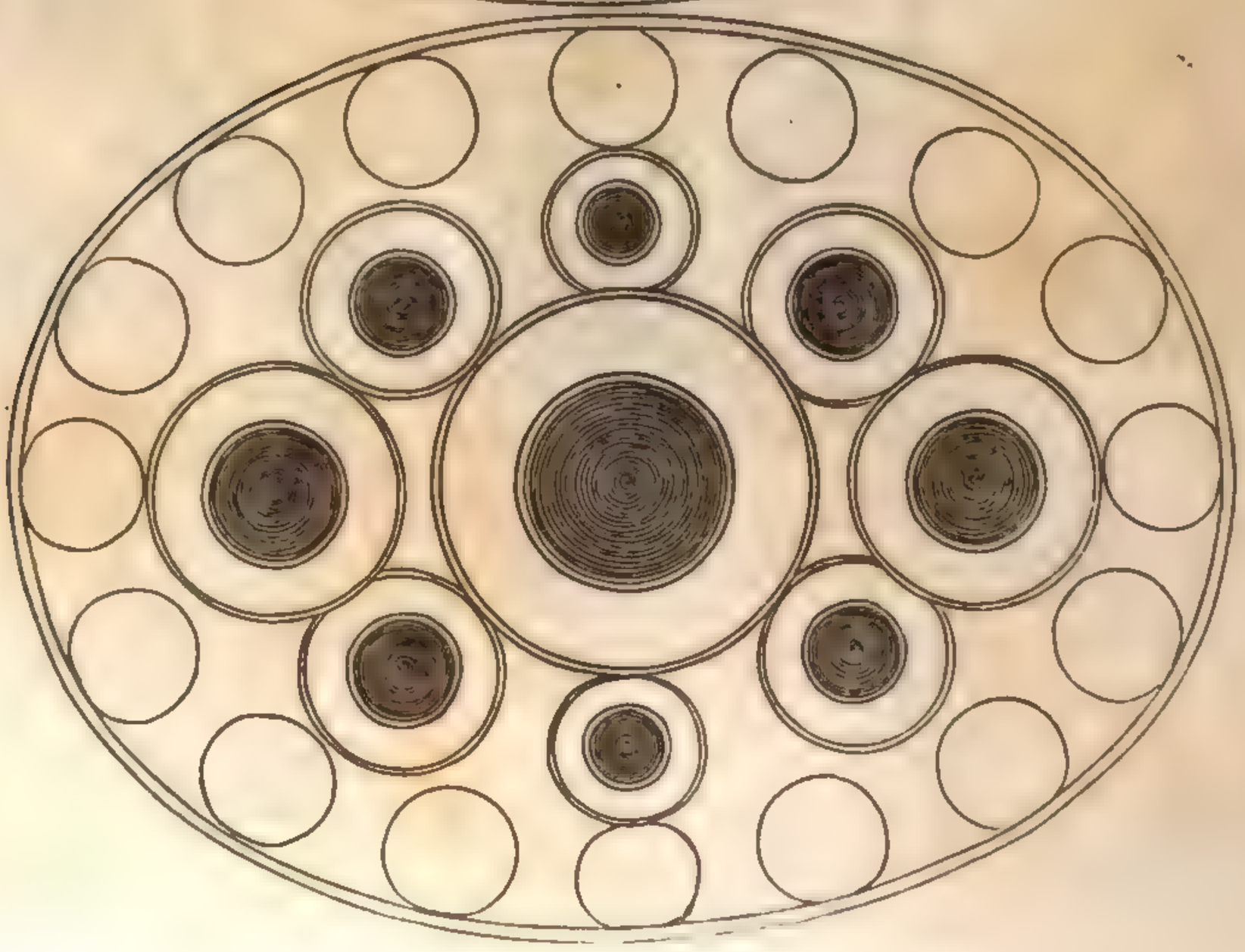
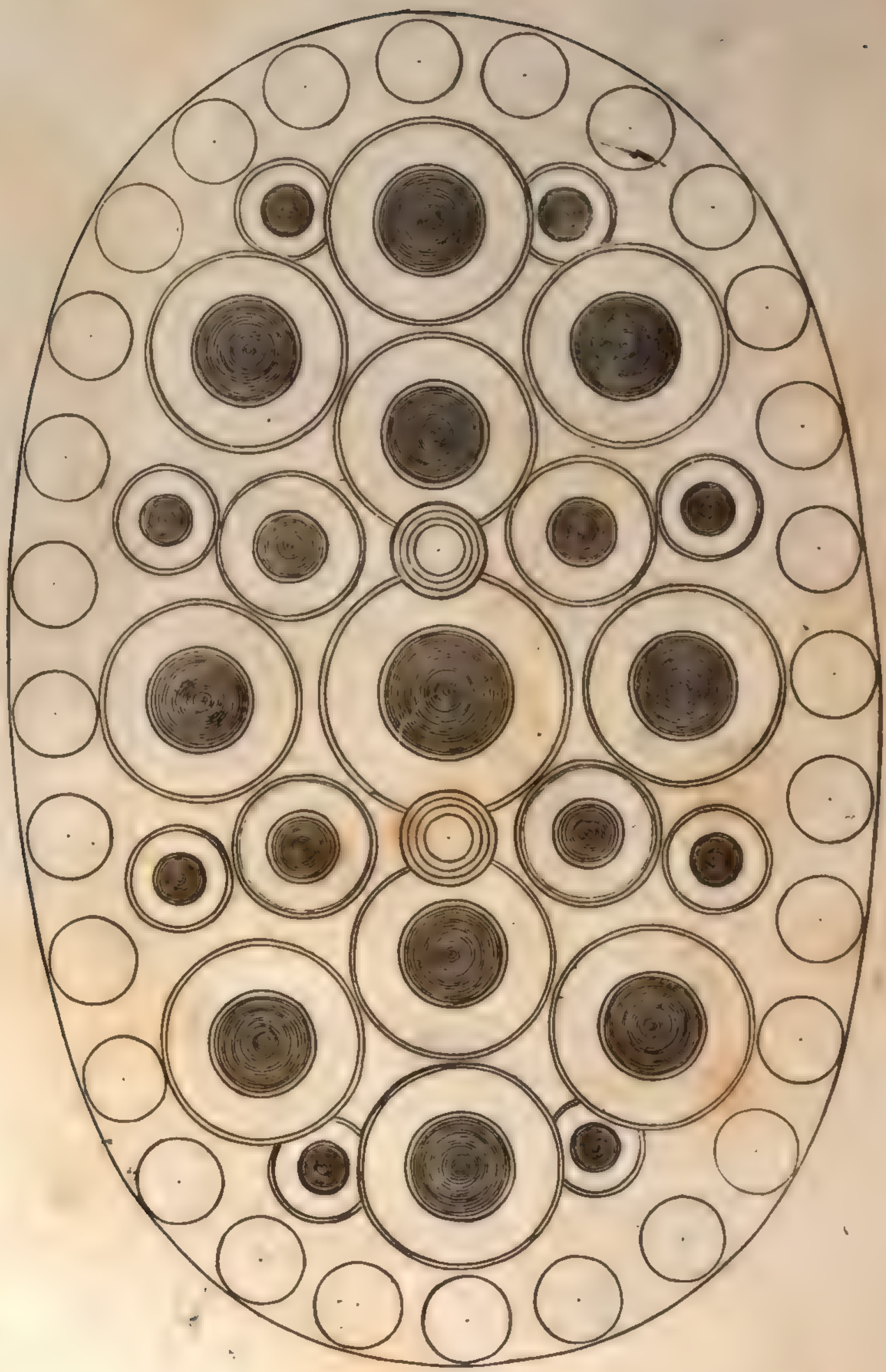
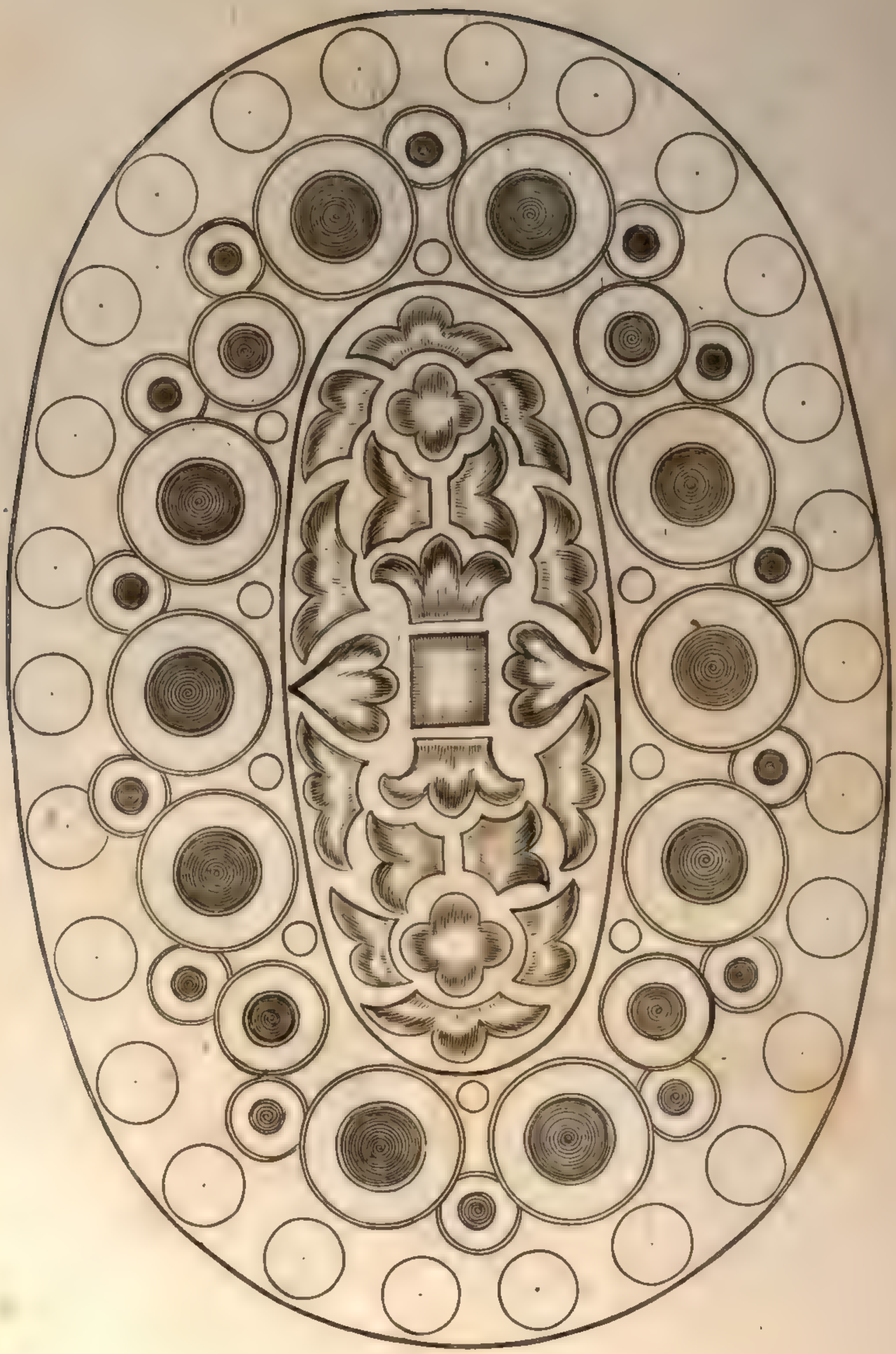


Fig. XI



pag. 1101.
N. 3

Fig. XII.



einer Haupt-Schüssel / 2. Grossen / 4. Mittlern / 2. Kleinen und 2. Tellern kan bestellet werden.

Figura VI. Weiset noch mehr wie ein Tisch von 17. biß 18. Personen mit 14. Speisen / als 3. Grossen / 6. mittlern Schüssel / 4. Tellern und 4. Saltzfässern kan besetzt werden.

Figura VII. Zeiget eine Tafel von 20. Personen/ mit 15. Speisen/ als 1. Haupt-Schüssel/ 6. Mittlern/ 4. Kleinen und 4. Tellern.

Figura VIII. Weiset eine Form von einer Tafel von 24. Personen/ wie selbige mit 19. Speisen / als 9. Grossen / 2. Mittlern und 8. kleinen Schüsseln mag besetzt werden.

Figura IX. Lehret / wie man eine Tafel von 24. Personen / mit 17. Speisen / als eine Haupt-Schüssel 6. Mittlern/ 6. Kleinen/ und 4. Tellern / samt 2. Saltzfässern besetzen soll.

Figura X. Unterrichtet / wie eine grosse Tafel von 28. Personen mit 17. Speisen / als 5. Grossen / 4. Mittlern/ 8. kleinen Schüsseln und 2. Saltzfässern kan angestellet werden.

Figura XI. Zeiget wie eine Tafel von 28. Personen / mit 25. Speisen/ als 1. Haupt-Schüssel/ 10. Grossen und 8. Kleinen und 2. Saltzfässern füglich anzuordnen.

Figura XII. Lehret/ wie man eine Collation- oder Abend-Mahlzeit-Tafel / samt einer Confect-Machine ansetzen soll/ worbey 26. Personen sitzen/ und das Confect über 10. Leuchter / 10. mittlere Schüsseln / 4. Kleine und 14. Tellern gestellet werden möge.

Das Achtzehende Capitel.

Von denen Schau-Essen und Schau-Gerichten.

DJe Schau-Essen werden solche Gerichte genennet / welche von Menschen Händen gemacht/ lieblich anzuschauen / dabey aber auch genossen werden können. Als worinnen sie von denen Schau-Gerichten unterschieden sind. Sie werden aufgesetzt zur Belustigung der Augen und des Mundes/ und zwar zu solcher Zeit/ wann man sich mit andern Speisen gesättiget hat.

Eine silberne Schaalen mit Pomerantzen oder güldenen Aepffeln ist kein Schau-Essen / weil solche nicht von Menschen Händen bereitet / sondern ihre natürliche Schönheit in dem Spiegel-hellen Silber beleuchten.

Solche Schau-Essen werden von unterschiedlichen Materien gemachet / unter welchen die gebräuchlichsten sind die Bilder von Zucker/ von Butter / von Rüben und dergleichen.

Die Bilder von Zucker oder Dracant werden mit natürlichen Farben angestrichen / welche doch zugleich/ sonder Schaden / können genossen werden/ das Rothe ist ausgepreßter Wein-Lägelem-Safft/ das Grüne ist Lactucken Safft / das Blaue von Boragio-Blümlein/ &c. und geben die bunten Korn-Blumen die schönsten Farben / das Zuckerwerck dem Leben nach zu bemahlen / wie hiervon die Zuckerbacker genugsamen Bericht haben / und sich vor den Mineral-Farben / welche sehr schädlich/ wohl hüten können.

Die Bilder von Butter werden an einen oder zween Stäben / auf ihren Posamenten stehend / possiret/ wie man in Wachs possiret/ und in kalten Gewölbern oder Kellern aufbehalten / biß man sie zur Tafel tragen will. Diese Arbeit lässet sich nicht lang halten / und wird entweder riechend und schmergland/ oder zerschmeltzet zu warmer Zeit/ daß die Mühe und aufgewendte Unkosten bald verlohren gehen.

Die Bilder von Rüben oder Rettig sind nicht gemein/ und wegen des unangenehmen Geruchs/ nicht jederman anständig / gleichen fast den Figuren/ welche von Obst bereitet werden/ von welchen bald soll gemeldet werden.

Diese Bilder haben entweder eine Deutung/ welche auf die Ursach des Banquets / oder den Ruhm der hochansehnlichen eingeladenen Gäste abzielet; oder so sie keine Deutung haben / seynd sie nur ungefähr zu einer Tafel-Zierde aufgestellet.

Die Erfindungen solcher Schau-Essen / werden meistentheils hergenommen von den Wappen derjenigen / welche man ehren will; Allermassen auch solche Figuren zu den Sinn-Bildern gebrauchet / und mit schicklichen Obschrifften / in halben Versen verfasset/ können gezieret werden.

Unter die Schau Essen sind die Zucker-Früchte mit zurechnen; Sie sind schön / bund / glantzend / und fast natürlich / können beynebens / wann man sie betrachtet/ genossen werden.

Schau-Gerichte.

Die Schau-Gerichte sind nur anzuschauen / und zu keiner Speise an- und aufgerichtet bestehend in allerhand Wächsernen/ Leinern/ Höltzernen und dergleichen Bildern/die dem Banquet einen Ruhm/ und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen sollen.

Es ist keine Materie / die sich so zierlich und zärtlich ausarbeiten/ färben/ giessen und bilden lässet/ als das Wachs/ und ist beständiger als der Zucker / welcher gelb / wo er weiß seyn soll / wie die Butter/ von welcher bey dem Schau Essen Meldung geschehen.

Die leinernen Bilder werden von Plicaturen zusammen gefüget/ jedoch giebt die reine Leinwand kleinerne Falten/und ist nach des Bildes Beschaffenheit roth/ blau oder schwartz / zu färben. In dieser Arbeit wird mehr Kunst und Fleiß / als Zierde erwiesen. Man machet auch von gemeldten Plicaturen Fische/ die Wasser in sich fassen / und an statt der Gieß-Kannen dienen können.

Etliche wollen kein Holtz auf der Tafel leiden/ können aber doch fast alle Bilder-Gestelle / welche von Holtz gemachet / und darauf erhaben werden / nicht entrathen / zugeschweigen/ daß die Böden besagter Schau-Gerichte / und der Tisch selber von Holtz ist. Zu den Schwieb-Bögen/ Bergen/ und lebendigen Thier-Pasteten/ kan man nichts dienlichers und leichters haben als das Holtz/ welches sich anstreichen und mahlen lässet/ wie man will. Sonsten sind die höltzernen Decken zu solchen Begebenheiten nicht anständig/ und kosten auch mehr / als

die wächsenen Bilder / oder diejenigen / welche von Zucker-Mehl gegossen werden.

Etliche setzen Lufft-Brunnen auf die Tafeln mit wohlriechenden Wassern gefüllet / die ausspritzen/ und die Gäste / sonderlich in dem Sommer/ erfrischen.

Man kan auch hohe Berge / mit allerhand Thieren besetzet/ auf die Tafel bringen / die Berge werden mit Rauchwerck angefüllet/ welcher Geruch das Zimmer mit lieblicher Lufft anfüllet / daß auch dem Geruch / gleich den andern Sinnen an seiner Belustigung/ nichts ermanglet.

Die Schau-Gerichte sollen die Gäste zu einem guten auferbaulichen Gespräch oder zu weiterem Nachsinnen veranlassen.

Das Neunzehende Capitel.

Vom Servietten-Brechen.

NAchdeme ich/ geneigter Leser/ vom Kochen und Zurichtung allerhand Speisen / meines Erachtens/ sattsamen Bericht gethan; Als habe auch nicht vor undienlich angesehen/ eine Unterweisung davon zu geben/ und durch Figuren zu zeigen / wie die Servietten und Tafel-Tücher/ auf sonderliche Manier / schön und zierlich können friſiret / gebrochen/ und mancherley Art formiret / aufgelegt und vorgestellet werden. Ingleichen wie man die Speisen ordentlich und nach gebräuchlicher Hof-Art künstlich zerschneiden/ Trenchiren und vorlegen soll.

Erstlich ist zu wissen/ daß die Servietten und Tafel-Tücher / wann sie gewaschen/ durch ein gelindes Stärckwasser gezogen/ wol gemanget und gerollet/ und mit sauber gewaschenen Händen noch etwas feuchte friſiret und gebrochen werden müssen.

Zum andern ist zu mercken / daß etliche Figuren/ meistentheils aber die contrafriſirten nicht aus allerhand Servietten können gebrochen werden/ so seynd demnach sehr viel Stucke / welche theils viereckichte/ theils lange Servietten erforderen / als zum Exempel / die Rose die Türckische Bunde/ das Crocodill, die Henne mit den Jungen/ ꝛc. können nit aus viereckichten Servietten; Hingegen die meisten contrafriſirten und geflammten Muster / als Hüner/ Tauben / Pfauen/ Muschel-Berge und Gewächse/ können alle aus langen Servietten gebrochen werden. Und müssen die viereckigten zu dergleichen Stucken fünff biß sechstha:b Viertel lang und breit/ hingegen die langen sechs biß siebendha.b Viertel breit seyn; Auch solle man keine grobe/ sondern von schönen klaren Zeug Servietten darzu gebrauchen.

Zum dritten / was die Legung anbelanget/ so ist dieselbe auch unterschiedlich: Dann zu etlichen Figuren darff das Serviett nur zweyfach geleget werden/ als zur Pfauen und Hennen / imgleichen zum Paradeiß-Vogel und Fasanen-Hun / zum Stern/ Hahn/ zur Schildkrott/ zum Adler/ ꝛc. etliche Figuren aber erfordern eine sechs / sieben- biß achtfache Legung / welche zu weilen mit den Enden des Servietts wieder eingebogen werden/ dahero soll man alle Muster von Feder-Viehe / Bergen und Muscheln/ in Papier legen / und wie derselben Brüche gehen / darauf zeichnen und schreiben. Dann wann im Anfang gefehlet ist/ so wird solches grosse Hinderнuß bringen.

Man kan eine Reyhe Falten grösser / die andern aber kleiner machen: Ja man kan auch runde Falten biegen/ selbige mit Faden durchstechen/ binden/ das Serviette einschlagen/ oder/ wann mans zu einer gewissen Figur behalten will/ gar zerschneiden. Nadel und Faden müssen bey vielen Sachen das beste thun/ auch müssen viel Ding ausgestorffet werden/ damit sie erhaben stehen bleiben / welches alles die Ubung selbst einen jeden lehren wird.

Die Brüche und Falten/ welche zu dem Friſiren vonnöthen/ sind viererley: **Erstlich** gleiche oder lange Falten / **vors andere** Runde/ **vors dritte/** Schlußfalten / **vierdtens** Contra-Friſuren oder Schuppen-Falten.

Die ersten und gleichen Falten / weil sie das Fundament sind / daraus die andern als die Schuppen- und Schuß-Falten gemacht werden/ müssen fein gleich mit schönen scharpffen Ansetzen gebrochen/ und weil sie fast in allen Stücken vorkommen / zu allererst erlernet werden / wie auf dem Kupffer-Blate mit Lit. A. gezeichnet / zu ersehen.

Zweytens / die runden Falten müssen gleichfalls eine Gleichheit haben / daß keine grösser und höher als die andere ist / aus welchen allerhand Muscheln/ Rosen/ und andere Gewächse / so wol in Servietten/ als Tafel-Tüchern und Hand-Rollen können gebrochen werden/ wie bey Lit. B. zu sehen.

Drittens/ die Schluß-Falten / welche öffters im Brechen vorkommen / und werden meistentheils zu den Schwäntzen bey dem Feder-Viehe gebrauchet / ingleichen auch zu den Piramiden und Tafel-Tüchern/ und **kan** keine Muschel zusammen gebrochen werden / wann nicht in der Mitten die Schluß-Falten kommen/ welche dann unter die andern gleichen und runden Falten vermenget werden/ daß sie allerhand schöne Figuren abbilden und vorstellen/ wie bey Lit. C. zu sehen ist.

Vierdtens die Contra-Friſur, oder Schuppen-Falten / aus welchen allerhand geflügelte Thier / Schau-Essen und andere Principal-Stucken gemachet werden/ folgen aus den ersten gleichen Falten: Wann nun dieselben schön gleich und zart/ so werden die Schuppen Falten desto netter/ wie bey Lit. D. zu ersehen.

Die Köpffe der Thieren/ müssen entweder von Wachs oder Holtz gemacht / und die Augen von Pfeffer-Körnern oder Fisch-Augen eingesetzet werden.

Figuren aus Lit. A.

Zu einem Berg mit zwo Spitzen wird/ wie gesagt/ eine lange Serviett erfordert/ solches muß erstlich vierfach zusammen gelegt werden/ alsdann wird es mit denen Enden über Eck mit gleichen / und in der Mitte mit Schluß-Falten gebrochen / wie zu sehen bey Num. 1.

Die runde Muschel kan auch aus einem langen Serviett gemachet werden/ welches ebenfalls wie das vorige vierfach zusammen geleget / und in der Mitten mit Schluß-Falten gebrochen wird. Num. 2.

Das

Figuren wie die Täffel-tücher zu frisiret ünd aüffgeleget

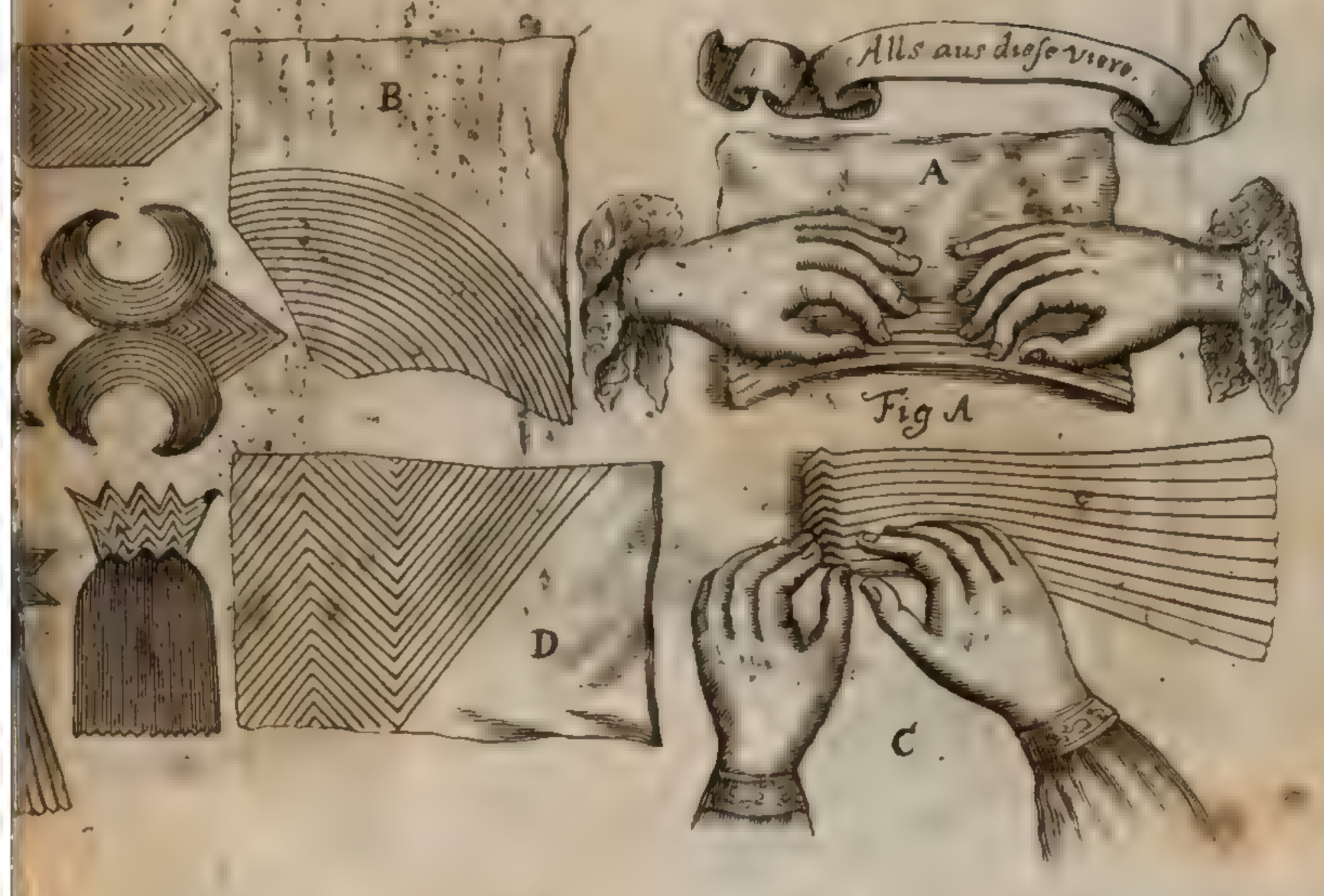


Fig A

Fig B

Fig C

Das Spaniſche Kraut-Haubt / wird aus einem langen Serviette, welches auf jedweder Seiten zweymal eingeſchlagen / mit runden Falten / gleich der Muſchel / gebrochen. Num. 3.

Die Schiff-Muſchel liget ſechs-fach / und das Serviette erſtlich in vier Theil abgetheilet / alsdann an den beyden Enden mit runden / in der Mitten aber mit gleichen Falten gebrochen und geſchlagen. Num. 4.

Die See-Kappe wird aus einem langen Serviette, welches vierfach zuſammen gelegt / an einem Ende mit gleichen / an dem andern Ende aber mit runden Falten gebrochen / welche gleich andern in der Mitte zuſammen geſchloſſen werden. Num. 5.

Der Pfaffen-Kragen liegt zweyfach / kan aus einem langen Serviette, welches zwey auch wol dreymal auf beyden Enden übereinander geleget / alsdann grad durch mit gleichen Falten gebrochen werden. Num. 6.

Der erhabene Stern / liegt zweyfach / wird aus einer langen Serviette gemacht / welches erſtlich mit gleichen / oben aber / wo der Stern kommen ſoll mit Schluß-Falten / welche dann in die Gleichen eingetheilet werden. Num. 7.

Das groſſe S. oder die Meer-Muſchel / beſtehe aus einem langen Serviette, welches vier- und ſechsfach kan geleget werden / bildet zwey ſchöne Figuren / wird über Eck mit runden Falten gebrochen / jedoch an einer Seiten beyde Enden / an der andern Seiten aber bey denen Rücken des Servietts angefangen. Num. 8.

Die Pfaffen-Mütze / liegt vierfach / wird mit den Enden eingeſchlagen / mit gleichen und Schluß-Falten gebrochen / wie Num. 9. zeiget.

Die zwölff Berge liegen ſechsfach / aus einem Serviette, mit gleichen und Schluß-Falten über Ecks gebrochen / und in der Mitten dreymal zuſammen geſchloſſen. Num. 10.

Die Römiſche Crone lieget einfach / wird dreymal eingeſchlagen / alsdann eine jede Schicht mit Schluß Falten gebrochen / und wann es aufgeſetzet wird / muß ſie mit Wachs erſtlich zuſammen geheffet werden / daß ſie die Rundung bekommt. Num. 11.

Figuren aus Lit. B.

Die Sturm-Haube aus einem langen Serviette, wird über Ecke auf Seiten eingeſchlagen / und durchaus mit gleichen Falten gebrochen / wie Num. 12. zu ſehen.

Die Roſe wird aus einem viereckichten Serviette, deſſen Enden 8. mal eingeſchlugen / mit runden Schlußfalten gebrochen. Num. 13.

Der Türckiſche Bund / wird aus einer viereckichten Serviette, welches viermal eingeſchlagen / und alsdann zuſammen geleget wird. Num. 14.

Der andere Türckiſche Bund / wird aus einem viereckigten Serviette, welches mit den Enden eingeſchlagen wird / und kan ſolcher / weilen er ſchwehr zu legen / nicht wohl beſchrieben / ſondern beſſer gewieſen werden. Num. 15.

Der geflammte Berg lieget zweyfach / wird an beyden Seiten ein wenig eingeſchlagen / alsdann durchaus mit gleichen Falten aus einem langen Serviette gebrochen. Num. 16.

Die Spitz-Muſchel wird von einem langen Serviette mit runden Falten gebrochen / und liegt vierfach / an Enden und Ecken eingeſchlagen. Num. 17.

Die friſirte Crone / liegt vierfach / aus einem langen Serviette, erſtlich mit gleichen Falten / durchaus gebrochen / oben aber / wo die Enden ſind / mit Schlußfalten / gleich dem erhobenen Sterne / unten aber vier biß fünff Schichten contra-friſiret. Num. 18.

Die Piramyde liegt ſechsfach / aus einem viereckichten oder langen Serviette, wird durchaus mit Schlußfalten gebrochen / Num. 19.

Das Kohl Haubt / liegt zweyfach / aus einem langen Serviette, an den Kopff mit gleichen / an dem Schwantz aber mit Schluß-Falten gebrochen. Num. 20.

Der See-Fiſch liegt vierfach / wird von einem langen Serviette, durchaus mit Schlußfalten gebrochen. Num. 21.

Der Wall-Fiſch liegt vierfach / wird aus einem langen Serviette mit runden und Schlußfalten gebrochen. Num. 22.

Zwey Fiſche aneinander liegen vierfach / werden von einer langen Serviette mit Schluß und runden Falten gebrochen. Num. 23.

Der Kaulpars liegt zweyfach / wird ebenfalls von einem langen Serviette, mit gleichen und Schluß-Falten gebrochen. Num. 24.

Der Fiſch mit einem Kragen liegt zweyfach / wird von einem langen Serviette, welches ein wenig eingeſchlagen wird / mit Schluß- und Schuppen-Falten gebrochen. Num. 25.

Der Hecht liegt zweyfach / wird aus einem langen Serviette an dem Kopffe und Schwantz mit Schluß- am Leib aber mit Schuppen-Falten gebrochen. Num. 26.

Figuren aus Lit. C.

Der Vogel auf dem Sterne / liegt zweyfach / wird durchgehends mit Gleichen / alsdann auf die Helffte mit Schuppenfalten gebrochen / der Stern aber wird auf die Art wie die Römiſche Crone geſchloſſen. Num. 27.

Zwey Vögel neben einander ſitzend / liegen vierfach / werden Anfangs mit gleichen / alsdann bis auf die Helffte mit Schuppen-Falten gebrochen. Num. 28.

Die alte Henne mit zwo Jungen / wird aus einem viereckigten Serviette, welches mit allen vier Enden eingeſchlagen / erſtlich mit Gleichen / alsdann mit Schuppen-Falten gebrochen. Num. 29.

Der Welſche Hahn liegt zweyfach / wird aus einem langen Serviette, welches an dem Schwantze eingeſchlagen / mit gleichen und Schuppen-Falten gebrochen. Num. 30.

Das Faſan-Huhn liegt zweyfach / iſt mit den Enden eingeſchlagen / kan aus allerhand Servietten gebrochen werden. Num. 31.

Der Pelican wird zweyfach zuſammen gelegt / mit den beyden förderſten Enden übereinander geſchlagen / alsdann erſtlich mit gleichen / darnach mit Schuppen-Falten durchgehends gebrochen. Num. 32.

Das Berg-Huhn liegt zweyfach/ gleich dem Fasan-Huhne/ dessen Leib aber wird mit runden Falten gebrochen. Num. 33.

Der Paradeyß-Vogel liegt wie das Berg-Huhn/ wird aus einem langen Serviette mit gleichen und Schuppenfalten gebrochen. Num. 34.

Der Türckische Hahn liegt vierfach/ wird an dem Schwantze zweymal eingeschlagen/ worzu eine lange Serviette erfordert wird / dessen Leib aber wird mit gleichen und Schuppen- der Schwantz aber mit runden Falten gebrochen. Num. 35.

Die Türckische Henne/ wird aus einem langen Serviette, welches zweyfach geleget / mit gleichen und Schuppen- wie auch mit Schlußfalten gebrochen. Num. 36.

Ein paar Turtel-Tauben / liegen vierfach/ werden meistentheils aus einem Schnupff-Tüchlein gebrochen. Num. 37.

Die Pfau Henne liegt zweyfach / wird aus einem langen Serviette, mit gleichen und Schlußfalten gebrochen. Num. 38.

Der Pfau wird von einem langen Serviette, welches zweyfach liegt / bey dem Schwantz aber dreymal eingeschlagen/mit Schuppen- und Schlußfalten gebrochen. Num. 39.

Der doppelte Hahn/ liegt vierfach/ an Enden auf einer Seiten eingeschlagen / mit gleichen und Schuppenfalten gebrochen. Num. 40.

Der Auer-Hahn liegt zweyfach / wird erstlich mit gleichen/ alsdann mit Schuppen am Schwantz aber kleinen Schlußfalten gebrochen. Num. 41.

Die See-Meve wird von einem langen Serviette, welches zweyfach liegt / mit den Enden eingeschlagen / und mit gleichen und Schuppenfalten gebrochen. Num. 42.

Der Hahn auf der Henne sitzend / wird aus einem langen Serviette, mit gleichen und Schuppenfalten gebrochen/ liegt dreyfach. Num 43.

Die Schlange wird aus einer Hand-Rollen erstlich in die Länge mit gleichen / nachmals mit Schuppen und an dem Kopff mit Schluß-Falten gebrochen/ und weil dieses Stuck schwer zu frisiren/ so kan es aus einer langen Serviette, gemacht werden. Num. 44.

Ein paar Tauben. Num. 45.
Eine Henne im Neste. Num. 46.
Eine Taube im Neste. Num. 47.
Ein Calcute im Neste. Num. 48.
Eine Henne mit Jungen. Num. 49.
Ein Vogel im Neste. Num. 50.
Eine Schild-Krote. Num. 51.
Eine Pastete. Num. 52.
Ein Fisch. Num. 53.
Ein doppelter Hecht. Num. 54.
Ein Stachel-Fisch. Num. 55.
Eine Jesuiter-Kappe. Num. 56.
Eine doppelte Mütze. Num. 57.

Es werden auch bey vornehmen Gastereyen zu denen Servietten und gebrochenen Tafel-Tüchern schöne grosse Schau-Essen / als Schlösser/ Schantzen / desgleichen auch allerhand Thier und Vögel/ welche alle von des Tafel-Deckers Hand zu bereitet/ und mit Servietten bekleidet / und können auf dergleichen Art noch viel andere Principal- und grosse Stücke gebrochen und aufgesetzet werden.

Das Zwantzigste Capitel.

Vom Trenchiren und Vorschneiden.

AN grosser Herren Tafel pflegt eine gewisse Adeliche Person bestellet zu werden/ welche die gegenwärtige hohe Gäste mit zerlegten und zerschnittenen Speisen bedienet: Und an geringen Tischen ist auch nöthig / daß die Gerichte/ welche in gantzen Stücken aufgetragen worden / kleiner gemacht und dargegeben werden. Daher nicht mit Stillschweigen zu übergehen

I. Wie der Trenchirer und Vorschneider beschaffen seyn soll.

Ein Vorschneider soll wohl bekleidet und unerschrocken seyn. Er soll sich / nachdem man das Hand-Wasser genommen/ das Gebett verrichtet/ und sich gesetzet hat/ im Vorschneiden grosser Bewegung/ unnützer und unanständiger Cerémonien, so das Vorschneiden verlängert/ enthalten / und ja zusehen/ daß er unerschrocken sey / damit er durch Zittern der Hände / Maul-krümmen / oder Gesicht verstellen/ nicht Unehre einlege / und weil ohnedas denen/ so an vornehmen Tafeln seynd / nicht wohl anstehet/ viel Wort zu machen / ist vor allen anderen dem Vorschneider nicht rühmlich/ viel Geschwätze zu treiben/ sondern er soll sich hüten/ daß er nicht ehe rede/ er werde dann vom Principal, oder sonst anwesenden Herrn gefraget / alsdann kan er das vorhabende Stuck auf dem Messer ruhen lassen / oder niederlegen und antworten. Ingleichen soll er sich befleissigen/ daß er der anwesenden Herrn Belieben erkundige / zu welchem Gericht oder Stuck dieselbigen Lust haben / und sich alsdann an die gemeine Vorlag Regul nicht binden.

Weil auch nicht allzeit die Speisen in der Lufft (welches sonsten das rühmlichste ist) können zerlegt werden/ nemlich/ die vorgetragene Stücke / wann sie entweder zu groß/ oder vom Koch zu sehr versotten oder zerrissen sind: Als kan er seinem Judicio oder Verstand nach / solche mit Zierlichkeit in der Schüssel zerlegen / da er dann ebenmässige Sectiones oder Schnitte/ so die Figur zeiget / gebrauchen kan. Im Fall er aber auf der Gabel ein schweres Stuck zu zerschneiden angefangen / und ruhen wolte/ soll er sich stellen / als ob er einem oder dem andern einen Teller oder was anders vorlegen wolte / und mit diesem Vorwand den Braten in die Schüssel legen/ und sich allzeit sonderlich hüten / und acht haben/ daß er kein Stück hinein fallen lasse/ und mit der Brühe die Anwesende bespritze. Es soll sich der Trenchant wohl in acht nehmen / daß er das Tafel-Tuch nicht besudle und beschütte/ dieses zu verhüten / kan er zwey oder mehr Teller um die Schüssel legen: Er soll auch nicht die Messer / darmit er zerschnitten oder vorgelegt / auf das Tafel-Tuch werffen/ sondern solche auf einen Teller legen / und von der Tafel hinweg geben/ oder zum wenigsten/ so er sie bey sich behält / mit einem Serviette sauber abwischen.

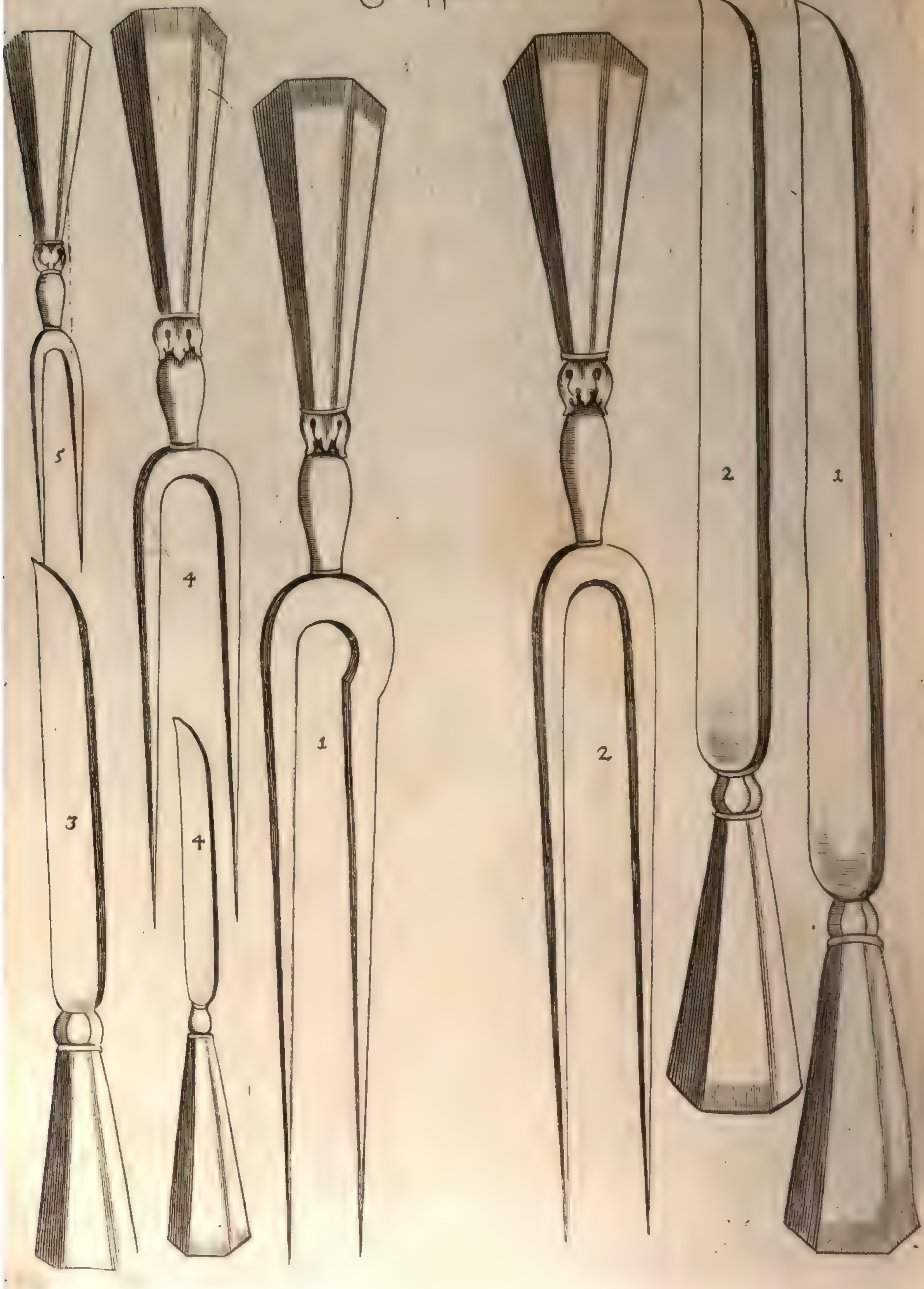
Vor

pag. 1105. N. 1

Fig. I.

Figuren der Zabeln und Vorschneid-Messer

Fig. II



No 19

No 14

No 17

No 18

N 16

No 15

No 10

No 13

No 2

No 12

No 9

No 8

No 4

No 11

No 6

No 7

No 1

No 5

No 3

Fig. III
p 5.

Vor allen Dingen aber muß er die Augen auf die Vornehmsten an der Taffel haben / dieselbe wohl bedienen / und solte es gleich an denen Untersten ermanglen : Dann solches mit einer andern Speiß wieder kan ersetzet werden.

II. Von Messern / Gabeln / und andern Instrumenten.

Zum Vorlegen gehören eigentlich vier Messer und vier Gabeln / wie in beyliegenden Figuren I. und II. zu sehen. Die erste Gabel / welche besser ist / wann sie nicht gleich lange Spitzen hat / gebrauchet man zum Haasen und Rehe-Rucken / und gehöret eigentlich darzu das Messer N. I. mit der Gabel N. II. und Messer N. I. wird der welsche Hahn / Auerhahn / Hamuelkeul / Gans / und andere grosse Sachen vorgeschnitten. Mit der Gabel N. 2. und Messer N. 2. wird das Fleisch / so in Suppen / Cappaunen / gesottene und gebratene Hüner / Endten / und dergleichen schwere und grosse Sachen zerleget. Mit der vierdten Gabel / und nach Gelegenheit anderen Messer / Rebhüner / junge Hüner und Tauben / ꝛc. trenchiret. Letztlichen wird die kleineste Gabel N. 5. und Messer N. 4. zu dem Obst gebraucht / und ist hiebey zu mercken / daß / so von dem allerkleinesten Flügelwerck etwas zur Taffel käme / und man die gantze Tassel damit bedienen solte / doch von demselben einem jeglichen ein gantzes zu præsentiren nicht genug wäre / als pfleget man 6. oder 8. zugleich auf die Gabel zu fassen / und mit einem Schnitt sie alle mitten durch die Gabel entzwey schneiden / darzu man ein absonderliches Messer / so gar schmal / und ein Gabel mit gar langen dünnen Zancken / zu haben pfleget.

Uber das / hat man bey vornehmen Taffeln ein Instrument / so das Credentz-Messer genennet wird / mit welchem / so etwas von Brosamen / oder sonsten auf dem Taffel-Tuch wäre / abgenommen / und die Fische / so in Suppen gesotten / und allbereit zerschnitten / vorgelegt werden / wie zu sehen in der III. Figur N. 14. Ferners ist hierbey abgebildet der Eyerhalter N. 18. von welches Gebrauch zu Ende folgen soll. Und der Marck-Pfriem / N. 17. wie auch das Marck-Löffelein / N. 19. Das Oester-Messerlein N. 16. Und der Wetzstahl N. 15. Diese obgenennte Messer / Gabeln und Werckzeug müssen fleissig geputzet und sauber gehalten werden / auf daß man nicht mit rostigen Messeren Schand für Ehre einlege. Item / so müssen auch die Messer wohl scharpff gemacht / und zu Zeiten auf dem Stahl gestrichen werden / damit sie gut schneiden / massen sonsten alle Kunst zu Spott wird.

III. Von den Schnitten / Umwendung und Ablegungen.

1. Der vornehmsten Schnitte sind drey.

Der erste Schnitt ist / wann du das Messer mit dem Zeiger-Finger und Daumen fassest / das Hefft auf den Ballen legest / wie N. 1. zeiget / dieser Schnitt wird gebrauchet / wann du Oberschnitte machest / und deine Finger unten kommen ; Du must auch wissen / wo die Stärcke und Schwäche in den Messern : Dann je näher du bey dem Hefft das Messer ansetzest / je stärcker ist es ; Wann du das Gelenck an einem Vogel finden wilst / so must du das Messer mit seiner Klingen-Stärcke nahe bey dem Hefft ansetzen / dasselbige hin und wieder bewegen / damit du das Gelenck findest / und das Messer hinein bringest / darnach wende das Messer / und hebe also das Knöchlein aus der Pfannen / und thue einen langen Schnitt.

Der andere Schnitt ist / wann du das Messer gantz in die Hand nimmst / daß das Ende des Hefts an deinen kleinen Finger zu liegen kommt / und den Daumen und die andern Finger umb das Messer schliesset / wie N. 2. weiset / dieser Schnitt wird gemacht / wann du von unten schneidest.

Der dritte Schnitt wird eben so gehalten wie der Erste / nur daß die Hand muß gewandt werden / daß die Finger oben kommen / wie Num. 3. zeiget. Dieser Schnitt wird gebraucht / wann von unten was aufgerissen wird.

Zu jedem Schnitt / Stosse / oder Umwendung und Ablegung wird eine zierliche Cavade gemacht / doch daß selbige nicht zu weitläufftig werde / sonsten stehet es gar zu närrisch.

2. Der vornehmsten Umwendungen sind fünffe.

Die erste Umwendung ist / wann du alle vier Finger lang auf das Messer legest / daß das Hefft des Messers an deinem kleinen Finger liegt / und deinen Daumen unten das Messer hältest / und die flache Hand unten / wie N. 4.

Die andere Umwendung ist / wann du des Messers Spitze zu deinem Leibe hältst / selbiges an das Huhn legest / und so herum wendest / wie N. 5. zeiget.

Die dritte Umwendung ist / wann du die Spitze des Messers gantz niedrig hältst / das Messer also inwendig an das Huhn legest / und herum wendest / wie N. 6. zeiget.

Die vierdte ist / wann du das Messer außwendig an das Huhn legest / daß die Spitze niedrig ist / und zu dir wendest / wie in gekochten Huhn / und N. 7. zeiget.

Die fünffte Umwendung ist / wann du das Messer auswendig an das Huhn legest / und zu dir wendest / daß der Steuß zu dir kommet / wie bey dem Cappaun / N. 8. weiset.

3. Der Ablegungen seynd auch fünffe.

Erstlich / wann du das Messer gantz in die Hand nimmst / daß des Messers Spitze nach deinem Leib ist / dann also kanst du gar leicht ein Stuck / das du gelöset / ablegen / diese Ablegung ist wie die andere Umwendung / und wie die vorhergehende N. 5. zeiget.

Die andere Ablegung ist / wann du den Zeig-Finger auf des Messers Klinge legest / daß die Schneide des Messers von dir ist / wi. Num. 9. weiset.

Die dritte Ablegung / wann du das / was gelöset / mit der Spitze des Messers anspiessest / und das gelöste Stuck etwas herum drehest / bis es loß gehet / N. 10.

Die vierdte Ablegung ist / wann du mit der Spitze des Messers auf das gelöste Stuck stössest/ doch also / daß die Spitze niedrig gehalten wird/ und solches herunter stösset / diese Ablegung ist wie die vorhergehende N. 10. nur daß hier gestossen / dort aber gedrehet wird; Auf diese Manier werden die Beine von Gänß / Enden und dergleichen Flügelwerck / abgelöset.

Die fünffte Ablegung ist/wann du das Messer an das abgelößte Stuck legest / und also zu dir beugest/ wie das beym abgekochten Huhn abgelegt werden muß / wie N. 11. zu sehen.

Wann du die Gabel imbrochirest / muß der lincke kleine Finger oben auf dem Helffte der Gabel liegen / damit man die Gabel wohl hinein drucken kan / oder das Hefft der Gabel muß an die hohle Hand stossen / welches besser ist / wie N. 12. zeiget: Dann auf diese Manier kan auch wohl nachgedrucket werden; es muß aber in acht genommen werden / daß die Spitzen von der Gabel nicht durch die gantze Brust gestochen werden / und man also die Gabel-Spitze sehen kan.

So du aber was zerschneiden wilst / und die Gabel imbrochiret hast/ so muß dein lincker Daumen auf dem Hefft der Gabel liegen/die Gabel stehet aber zwischen deinen kleinen lincken und neben demselben Finger/wie N. 13. weiset.

IV. Ein gebraten Reb-Huhn zu zerschneiden / daß doch alles beysammen hängt.

Das Huhn muß also stehen / daß der Kopff zur rechten / und der Steuß zur lincken Hand stehet / darnach nimm die Gabel mit der rechten Hand / wirff sie in die lincke / und lege sie auf das Hintertheil des Huhns / daß der lincke Zeiger auf der Gabel liegt / damit du dich nicht beludelst / nimme das Messer mit der rechten Hand auf / und fahre mit selbigen hin und wieder / stosse selbiges fornen bey dem Hals hinein / die Gabel aber bey dem hinteren Theil / wende das Huhn herum / daß es auf die Brust zu liegen kommt / ziehe die Gabel hinten heraus und imbrochire sie bey halber Endung der Flügel hinein / bis du die Brust wohl fassest / jedoch nicht durchstechest / hebe das Huhn auf / und wende das einmahl herum / lasse es im fördern Gewicht etwas mehr haben / daß der Kopff etwas hoch/und das Hintertheil niedrig ist/und procedire folgender Gestalt:

1. Löse an beyden Seiten den Hals / daß er noch etwas hangen bleibt.
2. Mache den Ober-Schnitt an dem rechten Flügel.
3. Den Unterschnitt am selben Flügel/ daß er hangen bleibt.
4. Den Ober-Schnitt am rechten Schenckel.
5. Thue den Gegenschnitt am selben/ doch also/ daß die Schenckel hangen bleiben.

Wende alsdann das Huhn um mit der Ersten Umwendung / daß das Hintertheil oben kommet/ und setze das Huhn nieder.

6. Spalte das Hintertheil auf beyden Seiten/nimm das Huhn wieder in die Höhe.
7. Löse unten den lincken Schenckel.
8. Löse oben den lincken Schenckel.
9. Löse unten den lincken Flügel/laß das Huhn nach deiner lincken Hand fallen / daß das Hintertheil unten kommt / doch etwas auf der lincken Seiten erhöhet / damit du hernach den lincken Flügel desto besser lösen kanst.
10. Mache den Oberschnitt an dem lincken Flügel.
11. Löse das Ziehe-Beinlein / hebe das Huhn etwas in die Höhe / damit du zu der Brust desto besser kommen kanst / doch daß der Kopff etwas höher als das Hintertheil hange / damit das Fett von dem Huhn in die Schüssel treuffe / und dir nicht auf die Finger lauffe.
12. Löse die rechte Brust unten und oben.
13. Löse die lincke Brust unten und oben. Hebe das Huhn in die Höhe / wende es / daß der Kopff zur Rechten kommt / doch daß das gantze Huhn etwas von dir hänget / damit du dich nicht betrüffest/ stoß das Messer vorn hinein / wende das Huhn mit deiner lincken Hand gantz herum von dir / lege den Daumen unter das Messer / und ziehe die Gabel heraus / lasse das Huhn über deine rechte Hand gantz rechts herum gehen/lege solches auf die Gabel/ und folgends auf den Teller / ziehe die Gabel unter dem Huhn hervor/und lege sie auf die Brust/ damit du das Messer desto besser heraus ziehen mögest/ ziehe das Messer heraus/ laß das Messer in die rechte Hand lauffen / und nimm die Gabel auch in deine rechte Hand/ präsentire das Huhn dem Vornehmsten / welcher nach Beliebung davon nehmen mag / lege das Messer und Gabel auf einen Teller/ und gieb sie einen Diener / damit selbige gereiniget werden. Auch ist zu mercken / daß alles kleine Geflügel auf diese Weise dediciret und præsentiret werden kan; Wann es der Trenciant aber gantz zerlegen will / kan er jeglichen Teller mit drey oder vier Stücken belegen / damit ein jeder nach seinem Gefallen davon nehmen kan.

V. Wie ein Cappaun zerschnitten und vorgelegt wird.

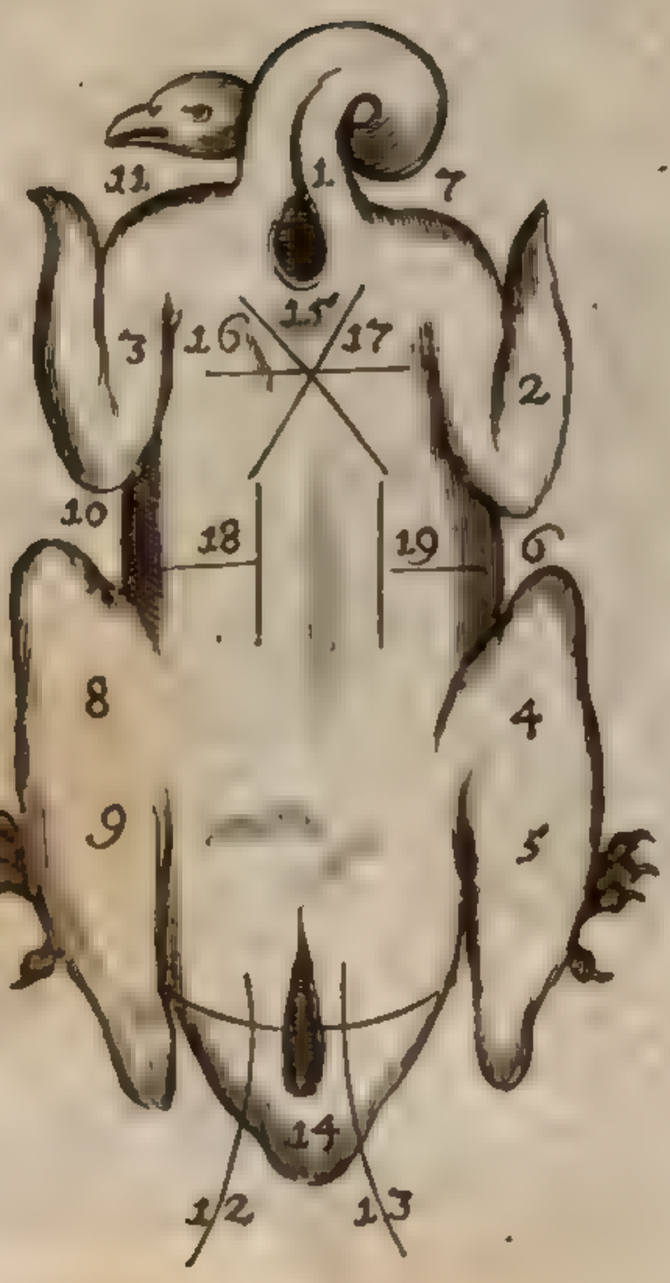
Bringe den Cappaun/vorbesagter massen auf die Gabel/und thue ihn also:

1. Löse den Hals. 2. Des rechten Flügels Ober-Bein oder Oberschnitt. 3. Des lincken Flügels Ober-Bein. 4. Mache den Oberschnitt am rechten / und 5. den Gegenschnitt am selben Schenckel. 6. Den Gegenschnitt am rechten Flügel. 7. Den Oberschnitt am selben. 8. Den Oberschnitt am lincken / und 9. den Gegenschnitt an selben Schenckel. 10. Den Gegenschnitt am lincken/ und 11. den Oberschnitt am lincken Flügel. 12. Spalte den Steuß auf der lincken / und 13. darnach auf der rechten Seiten. 14. Mache den Bauch-Schnitt. 15. Löse das Hals-Beinlein. 16. Hebe das lincke / und 17. das rechte Achsel-Beinlein aus. 18. Löse das Fleisch von der lincken / und 19. dann von der rechten Brust. 20. Schneide die Rippen auf der lincken / und 21. auch auf der rechten Seiten entzwey. 22. Stosse die Brust von der Gabel / und wende das übrige mit Zierlichkeit zu dir/und lege es nieder.

Alles was abgelöset / muß mit dem Messer abge-

gebraten Rebhun

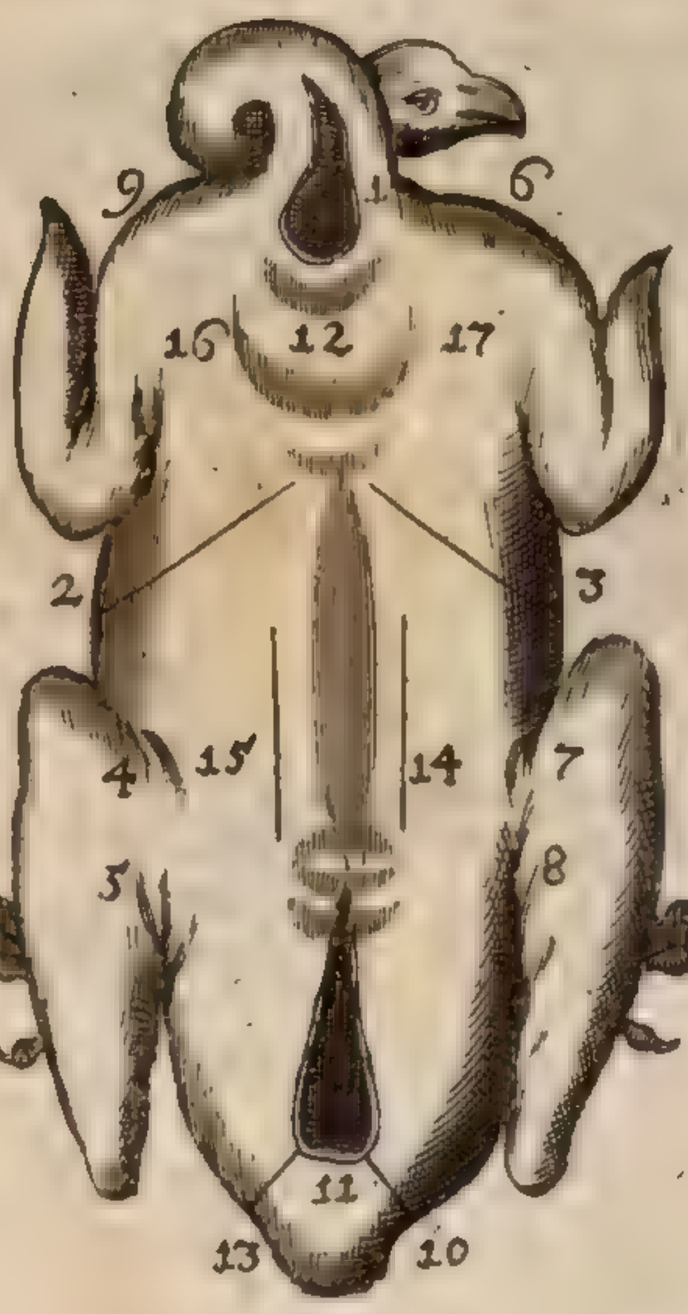
Capaun.



Gesotten Hühn

Phasan

Birckhan



Welscher Han.

abgestossen werden / daß es sauber in die Schüssel falle / und alsdann auf folgende Weis vorgelegt werde:

1. Die Flügel einer nach dem andern. 2. Einer vornehmen Persohn legt man zu einem Flügel ein Stuck vom Steuß. 3. Ein Stuck vom Steuß sambt einem Stuck von der Brust. 4. Das Hals-Bein neben dem Rest vom Steuß. 5. Den andern Flügel. 6. Den Hüpffauf. 7. Einen Schenckel nach dem andern.

VI. Ein gesotten Huhn zu zerschneiden und vorzulegen.

Wende das gesottene Huhn / und bringe es auf die Gabel / wie bey dem Cappaun gelehret worden / hebe es / wo du kanst / ein wenig in die Höhe / und mache

1. Dem Oberschnitt am rechten / und 2. den Gegenschnitt am selben Schencken. 3. Den Oberschnitt am lincken / und 4. den Gegenschnitt am selben Schenckel. 5. Spalte den Steuß auf der Lincken / und 6. denselben auf der rechten Seiten. 7. Thue den Bauch-Schnitt. 8. Schneid auf beyden Seiten in den Hals. 9. Löse den Lincken / und 10. darnach den rechten Flügel. 11. Das Zihe-Beinlein. 12. Hacke das lincke Achsel-Bein aus / und 13. das rechte. 14. Ist das Huhn groß / kan man die Rippen auf beyden Seiten zertheilen / ist es aber klein / so lege es sambt der Brust in die Schüssel.

Die Vorlegung geschicht / wie bey dem Cappaun ist gelehret worden.

VII. Wie der Fasan zerschnitten und vorgelegt wird.

Gebrauche die Umkehrung / wie bey dem Cappaun / und schneide wie folget:

1. Den Hals ab. 2. Mache den Gegenschnitt des rechten Flügels. 3. Den Oberschnitt am lincken Fuß. 4. Gegenschnitt am selben Fuß. 5. Mache den lincken Flügel loß / ohne Gegenschnitt / und laß ihn hencken. 6. Den Oberschnitt am rechten Schenckel. 7. Den Gegenschnitt am selben. 8. Zertheile den Steuß in der rechten / und 9. an der lincken Seiten. 10. Thue den Bauchschnitt. 11. Den Gegenschnitt am lincken Flügel. 12. Das Gelenck am rechten Flügel. 13. Das Fleisch an der rechten Brust. 14. Das Fleisch an der Lincken. 15. Löse das Zieh- oder Hals-Beinlein. 16. Das lincke Achsel-Bein. 17. Das rechte. 18. Zertheile auf beyden Seiten die Rippen.

Von Fasan wird vorgelegt / wie beym Cappaun gemeldet / nur allein daß die Schenckel auch sehr gut daran geachtet werden / und soll allezeit zu jedem Teller / so den Vornehmsten præsentiret wird / ein Stücklein von dem Brust-Fleisch hinzu gethan werden / auch da noch etwas mehrers an der Brust / kan dieselbe der Trenciant, nach seinem Gutduncken / auch fürlegen. Man pfleget aber den gantzen Fasan in vier Tellern zu theilen: Auf das erste den halben Codrion oder Steuß / und ein Stuck von der Brust. Auf das andere den rechten Flügel mit einem Stuck von der Brust. Auf das dritte den lincken Flügel sambt einem Bein. Auf das vierdte den andern halben Theil vom Steuß / und das andere Bein / die Rippen bleiben in der Schüssel.

VIII. Wie der Indianische oder Birck-Hahn zerschnitten und vorgelegt wird.

1. Schneide den Hals ab. 2. Den Gegenschnitt des lincken Flügels. 3. Den Gegenschnitt am rechten Flügel. 4. Den Oberschnitt am lincken Fuß. 5. Den Gegenschnitt am selben. 6. Löse das Gelenck am rechten Flügel. 7. Mache den Oberschnitt am rechten Fuß. 8. Den Gegenschnitt an demselben. 9. Löse den lincken Flügel. 10. Spalte den Steuß auf der rechten Seiten. 11. Thue den Bauch-Schnitt. 12. Mache das Ziehe- oder Hals-Beinlein loß. 13. Spalte den Steuß auf der lincken Seiten. 14. Das Brustfleisch von der rechten Seiten. 15. Das Fleisch von der lincken Seiten. 16. Das lincke Achsel-Bein. 17. Das rechte. 18. Zertheile die Rippen auf beyden Seiten.

Von diesen Stücken lege vor:

1. Den rechten Schenckel. 2. Den lincken Flügel. 3. Den rechten Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Das Stuck vom Steuß. 6. Das andere Stuck vom Steuß mit zwey Stücklein von der Brust / und diß machen sechs Teller: Mit dem Hüpffauf und zwey Achsel-Beinen belegt man den siebenden; Wann aber ein vornehmer Herr bey der Taffel / und man zu seiner Wahl zu stellen / die Teller mit etwas mehrers belegen wolte / mache man nur fünffe von diesen Stücken: Nemlich

1. Legt man einen Schenckel mit dem Fliegel vor. 2. Den andern auch also. 3. Alle beyde Theil vom Steuß / mit den Hals-Beinlein. 4. Zwey Stücklein von der Brust / mit den übrigen Theilen vom Steuß. 5. Den Hüpffauf mit den zwey Achsel-Beinen / und dieses geschicht auch bey dem Fasan.

IX. Vom Welschen Hahn / wie derselbe zerschnitten und vorgeleget wird.

Embrochire den Welschen Hahn / wie den Cappaun / wobey aber keine Umwendung wegen des Grösse gemacht wird / und ehe du ihn aus der Schüssel aufhebest / kanst du die zwey Ober-Gelencke an den Füssen lösen / so kommt es nicht so schwer / dieselben abzuhauen / darnach haue

1. Den Hals ab mit einem langen Zug. 2. Mache das Ober-Bein des rechten / und 3. das Ober-Bein des lincken Flügels loß. 4. Haue das Ober-Gelenck des rechten Flügels ab. 5. Den Oberschnitt am rechten Fuß. 6. Den Gegenschnitt am selben. 7. Haue das Ober-Gelenck am lincken Fuß. 8. Thue den Oberschnitt am lincken Fuß. 9. Den Gegenschnitt am selben. 10. Spalte den Steuß auf der lincken Seiten. 11. Auf der rechten. 12. Den Oberschnitt am Steuß. 13. Mache

einen Contra-Schnitt hart beym Schenckel. 14 Noch einen unter dem rechten Flügel. 15. Löse ihn damit ab. 16. Einen Gegenschnitt hart am lincken Schenckel. 17. Noch einen hart unter dem lincken Flügel. 18. Und löse ihn damit ab. 19. So der Hahn groß / und du es nöthig erachtest / so thue einen langen Schnitt über die rechte Brust / mit einem Creutz-Schnitt / und löse das Fleisch ab / mache darauf das innwendige weisse Fleisch mit etlichen Creutz-Schnitten auch ab. 20. Mache es auch also auf der lincken Seiten. 21. Ein Creutz-Schnitt über dem Hals-Beinlein / und löse das Fette ab. 22. Das lincke Achselbein. 23. Das rechte. 24. Zertheile die Rippen auf beyden Seiten / und stosse die Brust ab. 25. Wann der Hahn groß ist / haue den Rückgrad noch einmahl entzwey / und lege das übrige in die Schüssel.

Von diesem Hahn macht man noch einmahl so viel Teller / als vom Cappaun / und wann sich nicht so gar viel Personen an der Taffel befinden / wird derselbe nur auf einer Seiten auf folgende Weis zerschnitten.

1. Schneide den Hals ab. 2. Den äussersten halben Flügel. 3. Den äussersten halben Schenckel. 4. Den Unter-Schenckel. 5. Den Unter-Flügel. 6. Das Fleisch von der Brust / als nemlich / 4. oder 5. kleine subtile Stücklein.

Im Austheilen wird / sowohl wann er gantz als halb zerschnitten wird / dieselbe Arth gehalten / als beym Cappaun gemeldet / nur allein / daß allezeit dem Vornehmsten ein Stücklein Fett von dem Ziehebeinlein / und wann solches ausgetheilet / von der Brust mit præsentiret wird / wann der welsche Hahn gar klein ist / wird er vorgelegt gäntzlich / wie der Cappaun / nur daß man mehr Teller daraus machet.

X. Den Auer-Hahn zu zerschneiden und vorzulegen.

Im Aufheben desselben muß man oben die Manier gebrauchen / wie beym welschen Hahn / und ist in den Schnitten auch ein schlechter Unterschied.

1. Löse den Hals ab. 2. Das Ober-Bein am rechten Flügel. 3. Das lincke Ober-Bein. 4. Haue das Ober-Gelenck des rechten Flügels. 5. Mache den Oberschnitt / und 6. den Gegenschnitt am selben. 7. Haue das Ober-Gelenck des lincken Fusses ab. 8. Mache den Oberschnitt / und 9. Den Gegenschnitt am selben. 10. Spalte den Steuß auf der rechten / 11. darnach auf der lincken Seiten. 12. Mache den Bauch-Schnitt. 13. Den Oberschnitt am rechten / und 14. den Gegenschnitt am lincken Flügel. 15. Dem Gegenschnitt am rechten / und 16. den Oberschnitt am lincken Flügel. 17. Schneide das Brust-Fleisch an der rechten Seiten ab. 18. Auf der lincken Seiten auch also. 19. Löse das Ziehe-Beinlein. 20. Das lincke Achsel-Bein. 21. Das rechte. 22. Stosse auf beyden Seiten die Rippen entzwey / und brauche dich des niederlegens / wie sonst / weil der Auerhahn kein Fett am Ziehe-Beinlein hat / als wie der Welsche / als wird dasselbe nicht anderst vorgelegt / dann wie beym Cappaun gemeldet / im übrigen ist alles wie bey dem welschen Hahnen.

XI. Wie das Reb-Huhn zerschnitten und vorgelegt wird.

1. Thue einen Schnitt am Hals auf der rechten Seiten. 2. Löse den halben Flügel auf derselben. 3. Den halben Flügel auf der lincken Seiten. 4. Das Ober-Gelenck am rechten Fuß. 5. Thue den Oberschnitt. 6. Den Gegenschnitt am selben. 7. Löse den lincken Flügel. 8. Das Ober-Gelenck am selben Fuß. 9. Thue den Oberschnitt. 10 Den Gegenschnitt / und 11. Löse den rechten Flügel. 12. Thue einen Schnitt in den Steuß / 13. ingleichen einen Oberschnitt. 14. Einen Gegenschnitt bey dem rechten Flügel. 15. Einen Gegenschnitt beym Lincken. 16. Löset das Hals-Beinlein.

Das Rebhuhn kan also auf einen Teller gelegt / und den Vornehmsten bey der Taffel überreichet werden. Worbey zu merckeu / daß alles kleine Geflügel auf diese Weis zerschnitten / und zwar jedes nach seinen Zahlen / und auf einem Teller kan præsentiret werden.

XII. Wie der Schnepff zerschnitten wird.

1. Löse den Hals ab. 2. Den rechten Schenckel. 3. Den lincken Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Den rechten Flügel. 6. Spalte den Steuß. 7. Thue den Oberschnitt am selben. 8. Den Gegenschnitt am rechten / 9. und den Gegenschnitt am lincken.

XIII. Junges Huhn in Stück.

1. Löse den Hals. 2. Spalte den Steuß auf der Lincken / 3. auf der rechten Seiten. 4. Schneide den lincken Fuß mit demselben Theil den Steuß hinweg. 5. Mach es auf der rechten Seiten auch also. 6. Löse das Hals-Beinlein. 7. Schneid den lincken Flügel mit dem Achsel-Bein hinweg. 8. Den rechten auch.

XIV. Allerley klein Geflügel.

1. Löse den Hals. 2. Das Fleisch an der lincken / 3. und an der rechten Brust. 4. Mache den Oberschnitt. 5. Den Gegenschnitt am rechten Fuß. 6. Löse den rechten Flügel. 7. Mache den Oberschnitt / und 8. den Gegenschnitt am lincken Fuß. 9. Löse den rechten Flügel. 10. Spalte den Steuß. 11. Mache den Oberschnitt.

XV. Junge Tauben gantz.

1. Löse den Hals. 2. Das rechte / und 3. das lincke Ober-Bein. 4. Den Oberschnitt / und 5. den Gegenschnitt am rechten Schenckel. 6. Löse den lincken Flügel. 7. Mache den

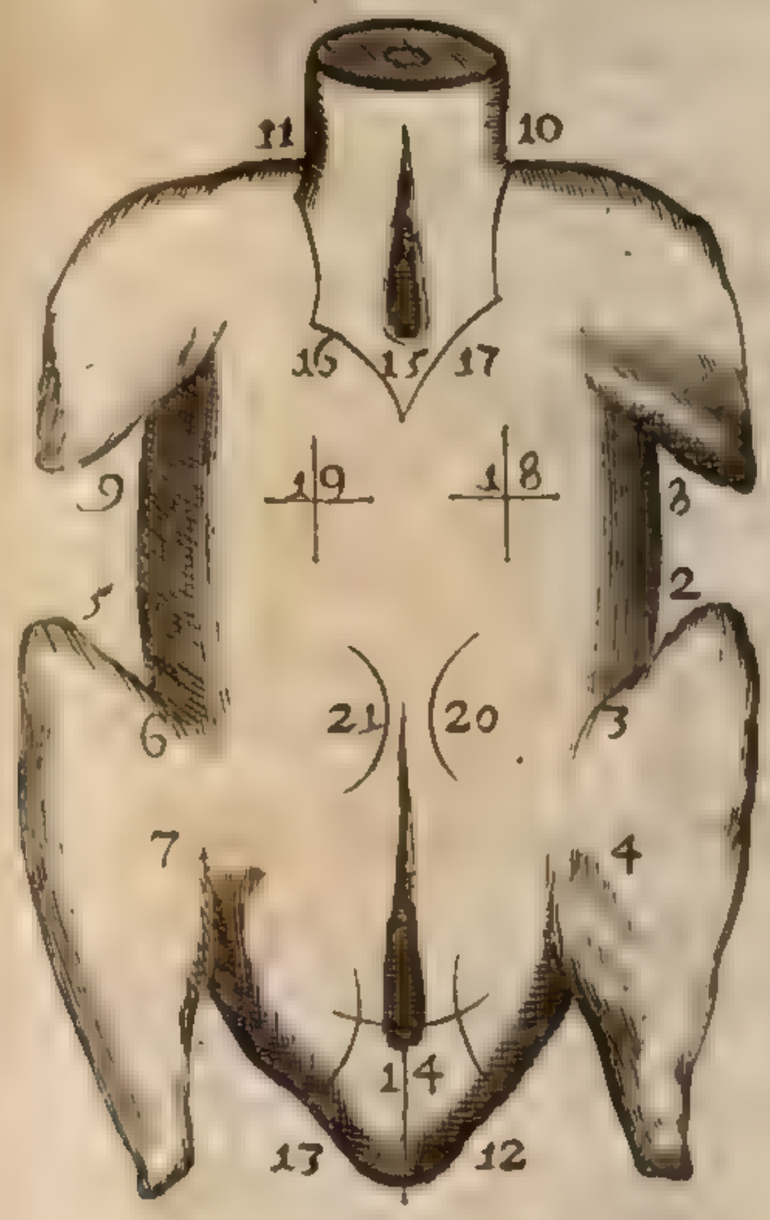
Ober-

pag. 1108. Huhn — Rephun — Schnopff — Junges Huhn — Stück

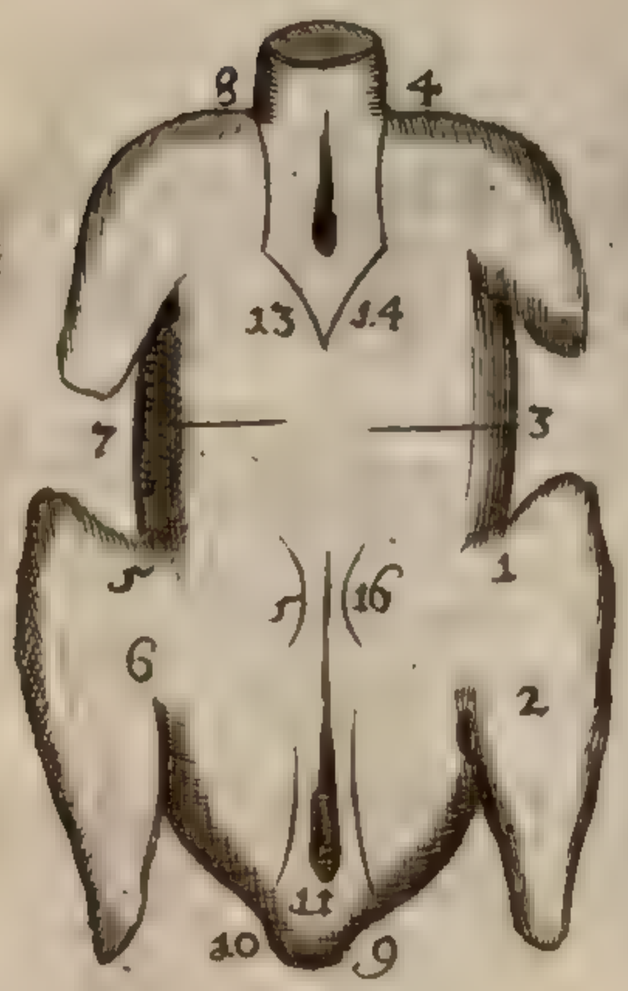
Allerleijtlein geflügel Junge Taubengantz Jung Huhn gantz Jung Huhn oder Taube.

Jung Hun oder Taube in 4 Stuk — Jung Hun in 2 stuck — Wachtel — Brüetentlein.

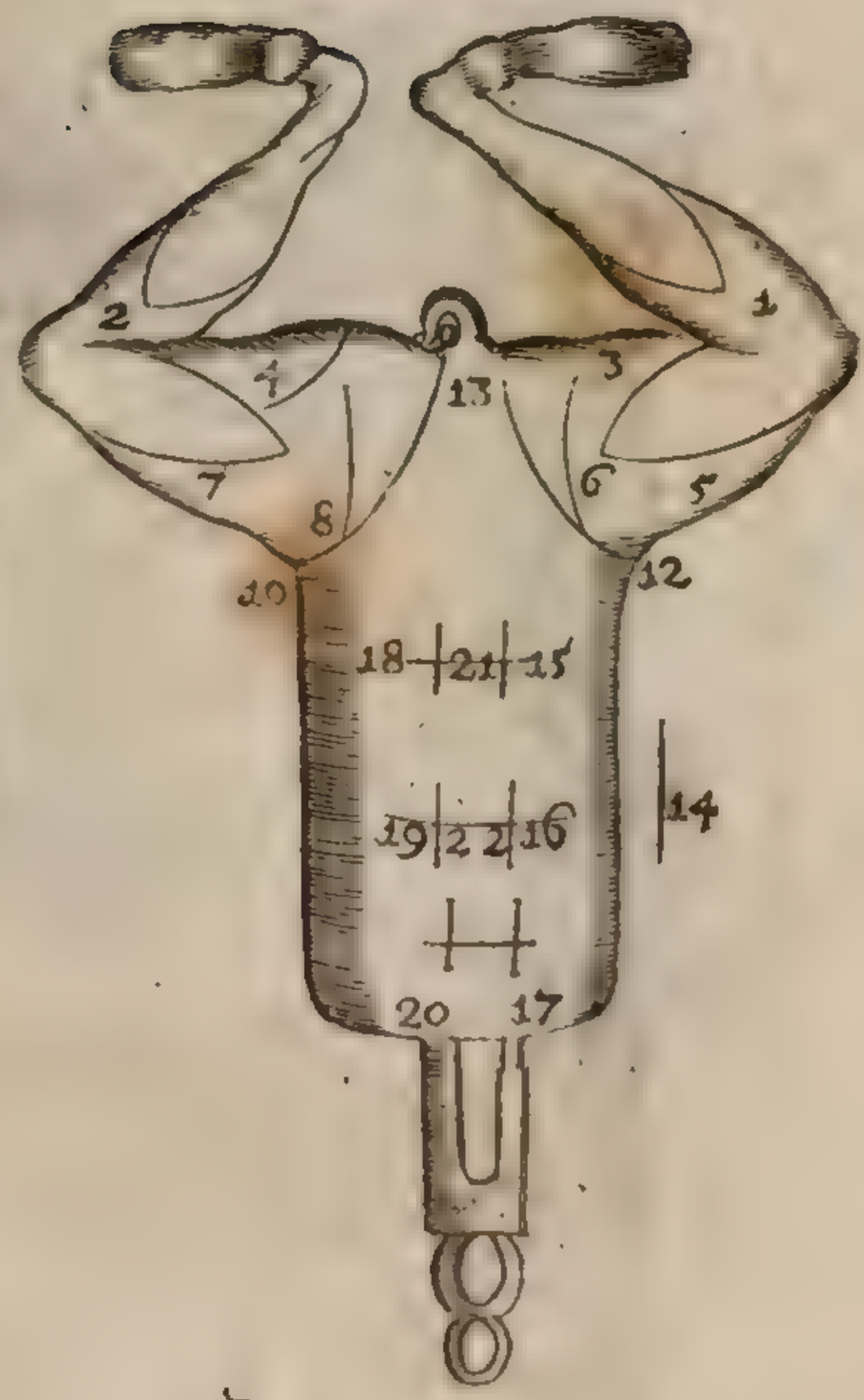
Hanß



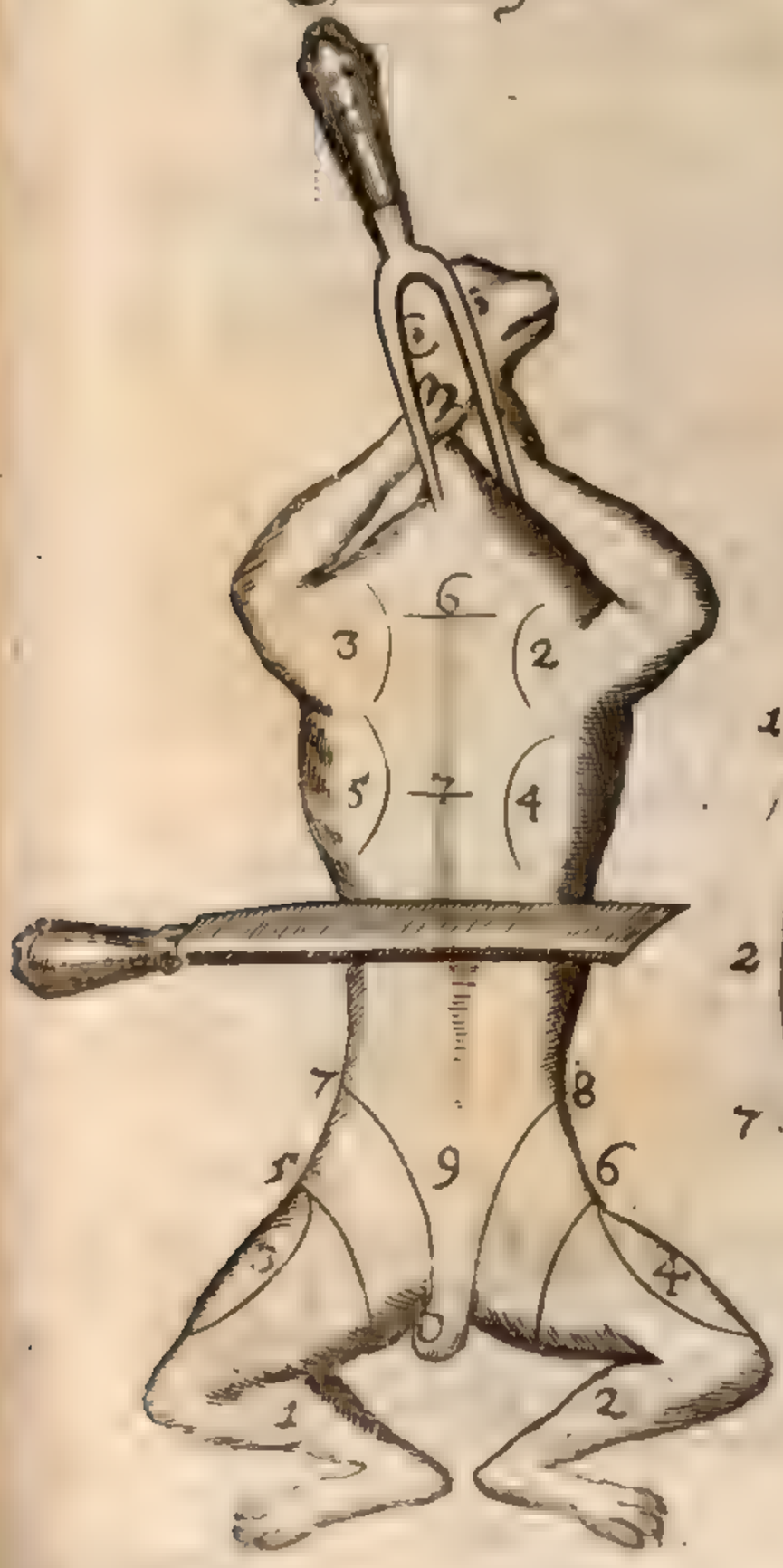
Ente



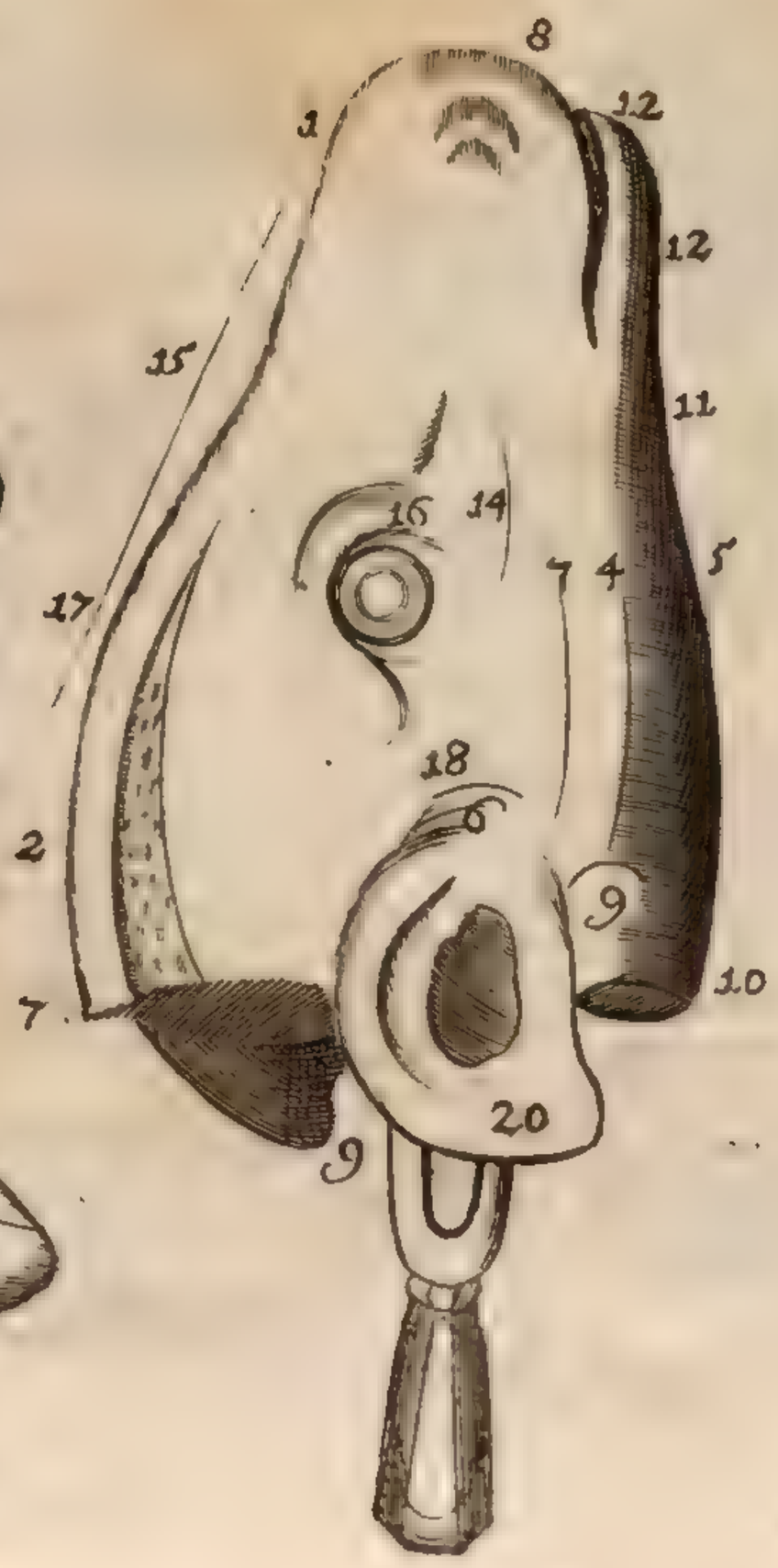
Hase.



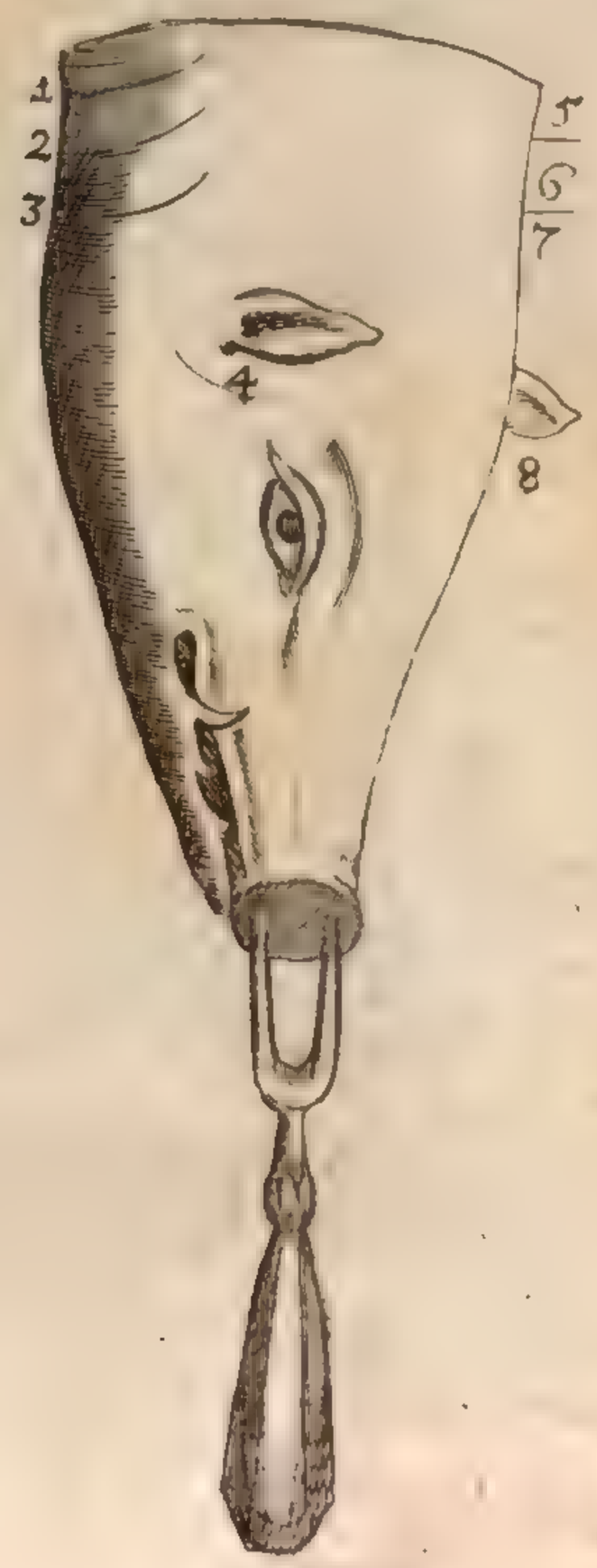
Kaninchen



Kalbskopf



Wild Schweins Kopf



Ober-Schnitt / und 8. den Gegenschnitt am lincken Schenckel. 9. Löse den rechten Flügel. 10. Spalte den Steuß. 11. Mache den Oberschnitt. 12. Löse das Hals-Beinlein. 13. Thue den Gegenschnitt am rechten / 14. und am lincken Flügel.

XVI. Junger Huhn gantz.

1. Löse den Hals ab. 2. Den lincken Flügel. 3. Das Ober-Gelenck am rechten Schenckel. 4. Mache den Oberschnitt / und 5. den Gegenschnitt am selben. 6. Löse das Ober-Gelenck am lincken. 7. Thue den Ober-Schnitt / und 8. den Gegenschnitt am selben. 9. Löse den rechten Flügel. 10. Spalte den Steuß. 11. Thue den Ober-Schnitt an demselben. 12. Löse das Hals-Beinlein.

XVII. Junges Huhn oder Taube.

1. Löse den Hals. 2. Schneid an der lincken Seiten von dem Flügel bis zum Schenckel. 3. Auf der rechten Seiten auch also. 4. Spalte das Stück vom Steuß bis oben an die Gabel.

XVIII. Junges Huhn oder Taube in vier Stuck.

1. Löse den Hals. 2. Spalte den Steuß bis in die Mitten des Stucks. 3. Schneide an der lincken Seiten mit dem Fuß das gantze Theil hinweg. 4. Auf der rechten Seiten auch also. 5. Spalte von oben durch die Gabel das Huhn.

XIX. Jung Huhn in zwey Stuck.

1. Löse den rechten Schenckel / und laß ihn hencken. 2. Löse den rechten Flügel. 3. Und den lincken Schenckel. 4. Löse den lincken Flügel. 5. Spalte es von unten auf. 6. Schneid es von obenher mitten entzwey.

XX. Wachtel.

1. Löse den Hals. 2. Den lincken Flügel / und 3. den rechten. 4. Das Hals-Beinlein. 5. Den rechten Schenckel. 6. Den lincken. 7. Spalte den Steuß. 8. Mache den Gegenschnitt am lincken. 9. Am rechten Flügel auch also.

Grück-Endlein.

1. Thue den Gegenschnitt am lincken. 2. Am rechten Flügel. 3. Den Oberschnitt / und 4. den Gegenschnitt am rechten Schenckel. 5. Löse den rechten Flügel. 6. Mach den Oberschnitt am lincken Schenckel. 7. Löse den lincken Flügel. 8. Spalte den Steuß. 9. Thue den Oberschnitt am selben.

XXI. Wie die Gans zerschnitten und vorgelegt wird.

Schneide erstlich den Steiß auf / und nimm das Messer zu der Gabel in die lincke Hand / und thue mit einem Löffel die Fülle heraus auf einen Teller.

2. Haue das Gelencke des rechten Fusses ab / welches du auch / wie beym welschen Hahn gemeldet / erstlich ein wenig in der Schüssel lösen kanst. (Mercke / daß die Gans ihre Achsel-Gelencke weit aussen hat.) 3. Mache am Unterheil den Obenschnitt. 4. Den Gegenschnitt. 5. Haue das Ober-Gelencke des lincken Fusses ab. 6. Mache den Oberschnitt / und 7. den Gegenschnitt am selben. 8. Mache den Gegenschnitt am rechten Flügel. 9. Am lincker. 10. Löse den rechten Flügel ab. 11. Und den Lincken. 12. Spalte den Steuß auf der rechten. 13. Item auf der lincken Seiten. 14. Den Oberschnitt am selben. 15. Löse das Hals-Beinlein. 16. Hebe das lincke / und 17. das rechte Achsel-Bein aus. 18. Löse das lincke Brust-Fleisch mit einem Creutz-Schnitt. 19. Das rechte aus. 20. Den lincken Pfaffen-Schnitt. 21. Den rechten. 22. Stoß die Rippen auf beyden Seiten entzwey / die Brust ab / und wende das Ubrige zu dir in die Schüssel.

Von der Gans wird zu erst der Flügel mit dem untern halben Schenckel / darnach der andere also vorgelegt / welches zween Teller machet / und so die Gans gefüllet / so legt man zu einem jeden Teller einen Löffel vom gefüllten / darnach ein Stücklein von dem Steuß / neben einem Stücklein von der Brust / und gefülltem: Ferner die andern Theil von denen Schenckeln / neben den Pfaffenschnitten und Zihe-Beinlein / und so fortan; die wilde Gans gleich also / ohne allein / daß man die Schenckel beysammen lässet / und also gantz præsentiret.

XXII. Wie die Endte zerschnitten und vorgelegt wird.

Erstlich / mache den Oberschnitt am rechten Schenckel. 2. Den Gegenschnitt. 3. Den Gegenschnitt am rechten Flügel. 4. Den Oberschnitt am selben. 5. Den Oberschnitt am lincken Schenckel. 6. Den Gegenschnitt am selben. 7. Den Gegenschnitt am lincken Flügel. 8. Den Oberschnitt am selben. 9. Spalte den Steuß auf der rechten / 10. auf der lincken Seiten. 11. Mache den Oberschnitt oder Bauchschnitt. 12. Löse das Hals-Beinlein. 13. Das lincke Achsel-Bein / und 14. das rechte. 15. Löse das Brust-Fleisch von der lincken / und 16. dann auch von der rechten Seiten. 17. Stoß die Rippen auf beyden Seiten entzwey / und die Brust ab. 18. Das übrige wende zu dir / und lege es nieder.

Bey der Endte wird im Vorlegen alles gleich beobachtet / wie bey dem Capaun Meldung geschehen / nur allein / daß von der Endten die Schenckel zu erst überreichet werden / und darnach die Flügel auf einmahl.

Die Endte hat ihre Achsel-Bein auch weit aussen / wie die Gans / welches zu finden / wie hievor ist vermeldet worden.

XXIII. Wie der Haase zerschnitten und vorgelegt werde.

So bald du den Haasen zertheilen wilt / so schneid zuvor ein Stuck vorn herab / so groß als du vermeinest/daß die Gabel das Hintertheil erreichen möge /hernach embrochire ihn mit der Gabel recht ins Löchlein/so im Ruckgrad ist / daß der Haaß auf der andern Gabel-Spitzen ruhen möge / und schneide:

1. Das rechte Rauchbein ab entweder in der Schüssel / oder auf der Gabel / wie auch 2. das rechte / und gieb sie auf einem Teller vom Tisch hinweg. 3 Das Gebrät oben von den Läuffen / zur rechten Seiten. 4. Zur lincken Seiten auch 5. Das Fleisch unten zur rechten Seiten. 6. Löse das rechte Marck-Beinlein ab. 7. Das Fleisch zur Lincken / und 8. selbiges Marck-Beinlein. 9. und 10. das harte löcherichte Bein zur lincken Seiten/ mit seinem Gegenschnitt. 11. und 12. zur rechten Seiten auch also. 13. Das Schwäntzlein. 14. Schneid die Nieren unter der Gabel ab. 15. und 16. zween Querschnitt auf dem Rücken / und auf der Rechten. 17. Löse mit einem langen Schnitt das Fleisch herunter. 18. und 19. thue auf der lincken Seiten auch zwey Querschnitt. 20. Den langen Schnitt auf derselben. 21. und 22. haue zweymahl den Ruckgrad entzwey.

Von dem Haasen wird erstlich vorgelegt das eine Beinlein / so man auf der Gabel entzwey schlägt / mit einem Stücklein Fleisch vom Rücken/ das andere darnach auch also. Drittens kommen die löcherichten Beinlein mit etwas vom Fleisch/ eines nach dem andern / darnach das Fleisch / so noch übrig/zu letzt der Rückgrad.

XXIV. Das Caninichen zu Trenchiren und vorzulegen.

Das Caninichen wird embrochiret/ wie in seiner Figur zu sehen / jedoch muß man die Gabel tieffer einstecken und hauet man zu erst dasselbe mitten voneinander / und von fördern Theil schneide man 2. den rechten Fuß. 3. Den lincken. 4. Die Rippen auf der rechten / 5. auf der lincken Seiten. 6. und 7. hauet man das übrige vollends voneinander.

Dann nimmt man das Vordertheil auch vor/ welches embrochiret wird/wie bey dem Haasen gemeldet worden / wird

1. Der rechte Fuß abgelöset. 2. Der lincke / so beyde weg gegeben werden. 3. Löse das Fleisch vom rechten / 4. und vom lincken Bein. 5. und 6. das Marck-Beinlein auf der rechten und lincken Seiten abgelöset. 7. und 8. die zwey löcherichte Beine. 9. Den Rest voneinander gehauen.

Es wird sonst das Caninichen nach Ordnung der Schnitt in seiner Figur vorgeleget; Weil es aber selten gespeiset wird/kan der Trenciant sich erkundigen/wem etwas belieben möchte.

XXV. Wie der Kalbs-Kopf zertheilet und vorgelegt wird.

Stich die Gabel recht mit einer Spitzen in das Gurgel-Bein / mit der andern über das Gurgel-Bein / daß die Gabel fest stecke / dann hebe den Kalbs-Kopff in die Höhe / und schneid

1. Uber den Kopff einen langen Schnitt. 2. Einen Creutz-Schnitt / und löse die Hirn-Schaale auf / also / daß sie auf beyden Seiten voneinander gehe. 3. Stelle das Messer zu der Gabel/ und nimm einen Löffel / thue das Gehirn auf ein absonderlichen Teller. 4. Schneide das Fleisch vom rechten Backen. 5. Auch vom Lincken. 6. und 7. das rechte und lincke Ohr. 8. Schneide bey den Zähnen einen langen Schnitt / auf der rechten / 9. und auf der lincken Seiten. 10. Das Vorschneider-Bißlein auf der rechten / 11. und auf der lincken Seiten. 12 Löse den rechten/und 13. Den lincken Back-Zahn. 14. Schneide die Zunge in die Länge mit einem Creutz-Schnitt. 15. Löse den rechten / und 16. den lincken Milch-Zahn. 17. Das rechte / und 18. das lincke Auge. 19. Stich den Jecken auf der rechten / und 20. auf der lincken Seiten. 21. Stecke dann das Messer bey der Gabel hinein / und das übrige voneinander.

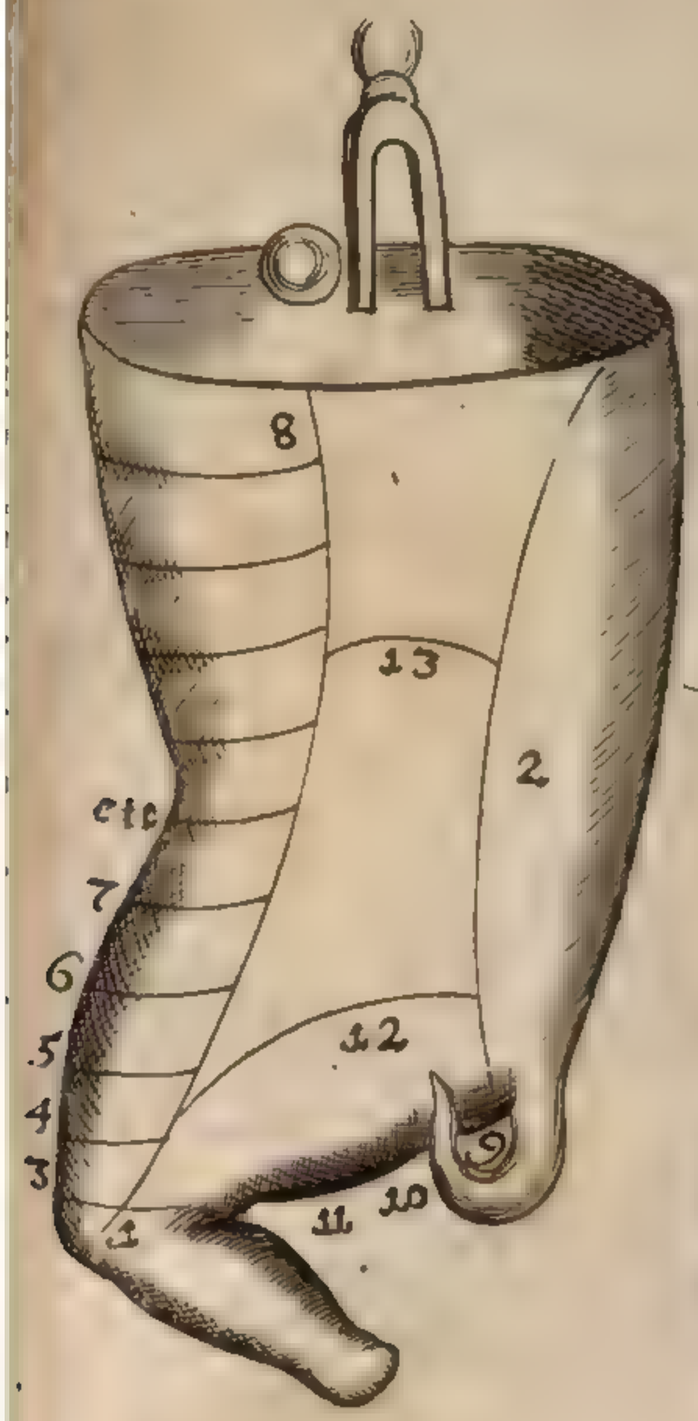
Vom Kalbs-Kopff werden erstlich die beyden Stücke so unter den Ohren /und mit Num. 10. und 11. bezeichnet / doch eins nach dem andern vorgeleget: Zum andern die Augen mit den Milch-Zähnen: Drittens die Ohren / eines nach dem andern /darnach die Zunge/so in vier Stuck zerschnitten / und nur ein Stücklein auf ein Teller / mit ein wenig Fleisch/so an den unteren Wangen gewesen; Mit dem übrigen kan man so viel Theil machen/ als einem beliebet / das Gehirn wird aber allzeit vor die Vornehmsten am Tisch gesetzet/welche dann davon nehmen können/so viel sie wollen.

Es ist zu mercken / daß man von der Suppen auf jeden Teller mit einem Löffel dabey / auch Saltz auf dem Rannft des Tellers gebe. Siehe auch zuvor/ ob der Kalbs-Kopff hart oder weich gesotten. Ist er zu weich gesotten/daß man ihn auf der Gabel nicht halten kan / so setze die Schüssel vor dich / daß der Rüssel zu deiner lincken Seiten heraus stehe/ steure die Gabel an das lincke Ohr / und schneide das rechte Ohr biß auf das innerste Bein ab / und lege es für. Also verfahre auch mit dem andern Ohr/ dem Backen/der Zungen/dem Gehirn. Man kan auch alle Beine / ausser der Hirnschaale / vom Kalbs-Kopff absondern/und seine Theile ordentlich in die Schüssel legen.

XXVI. Wie der wilde Schweins-Kopff zerschnitten und vorgeleget wird.

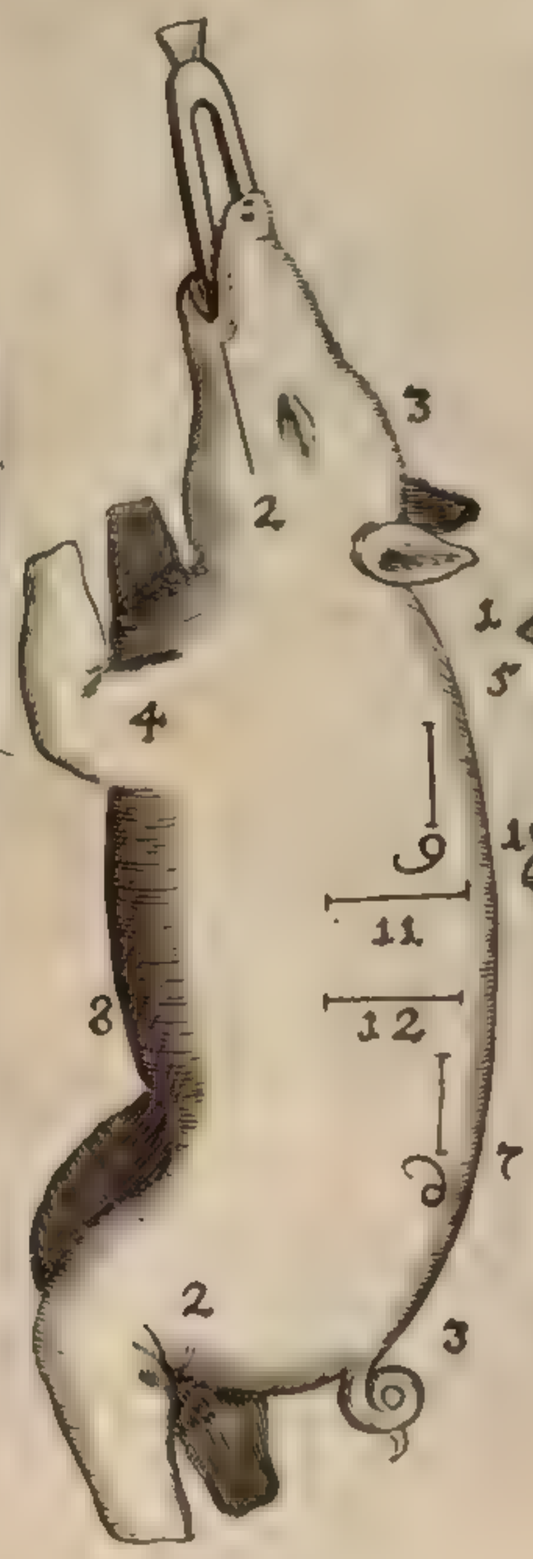
Der wilde Schweins-Kopff kan auf unterschiedliche Arthen zerschnitten und vorgeleget werden; Damit wir aber dem Trenchirer auch Bericht geben / so ist dieses die bequemste und zierlichste Manier:

Schöpsenkeul



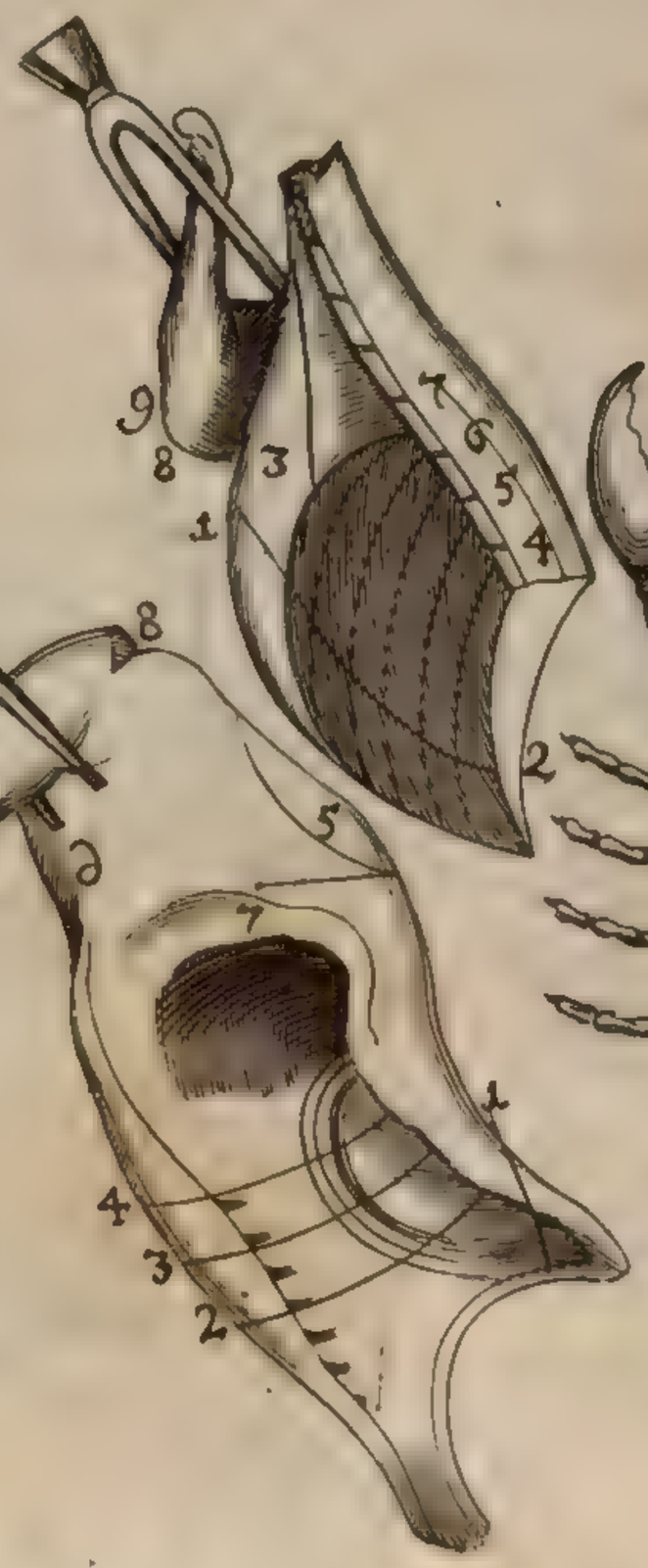
Schincke

Sponferckelein



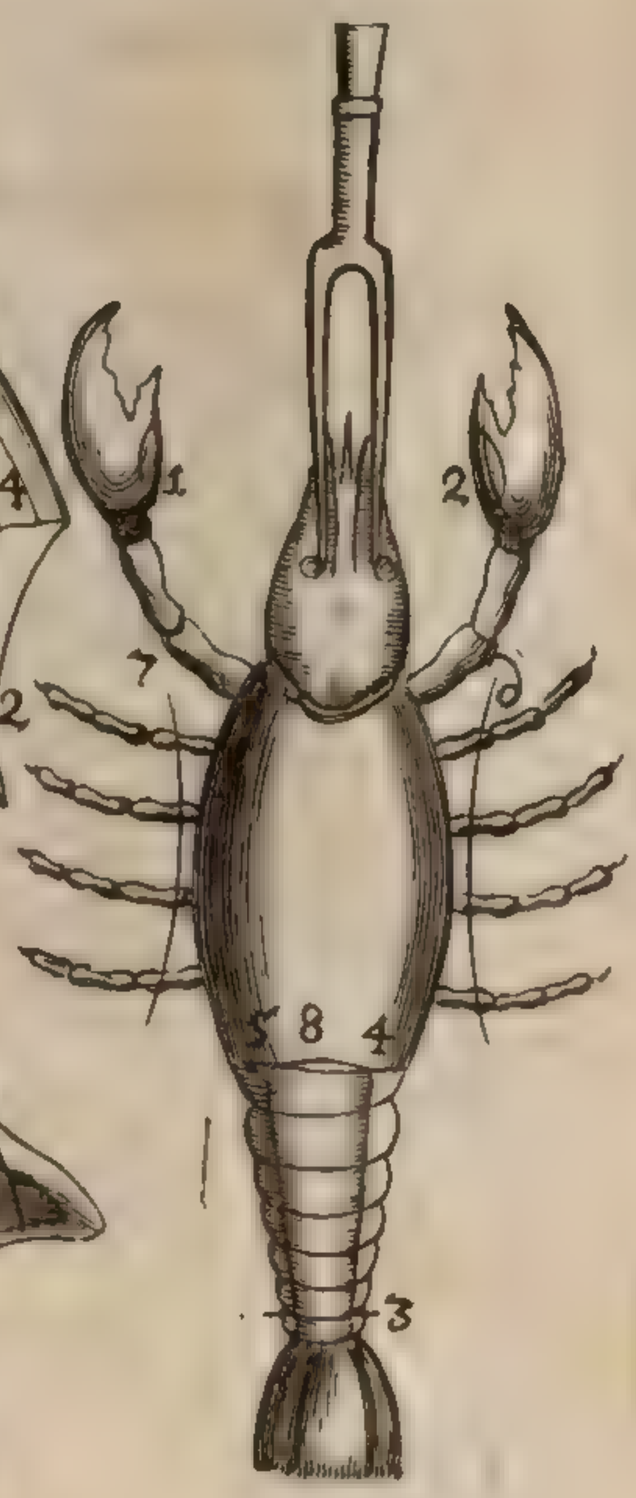
Nierenbrate

Lemmer vor vnd Hinter Viertel

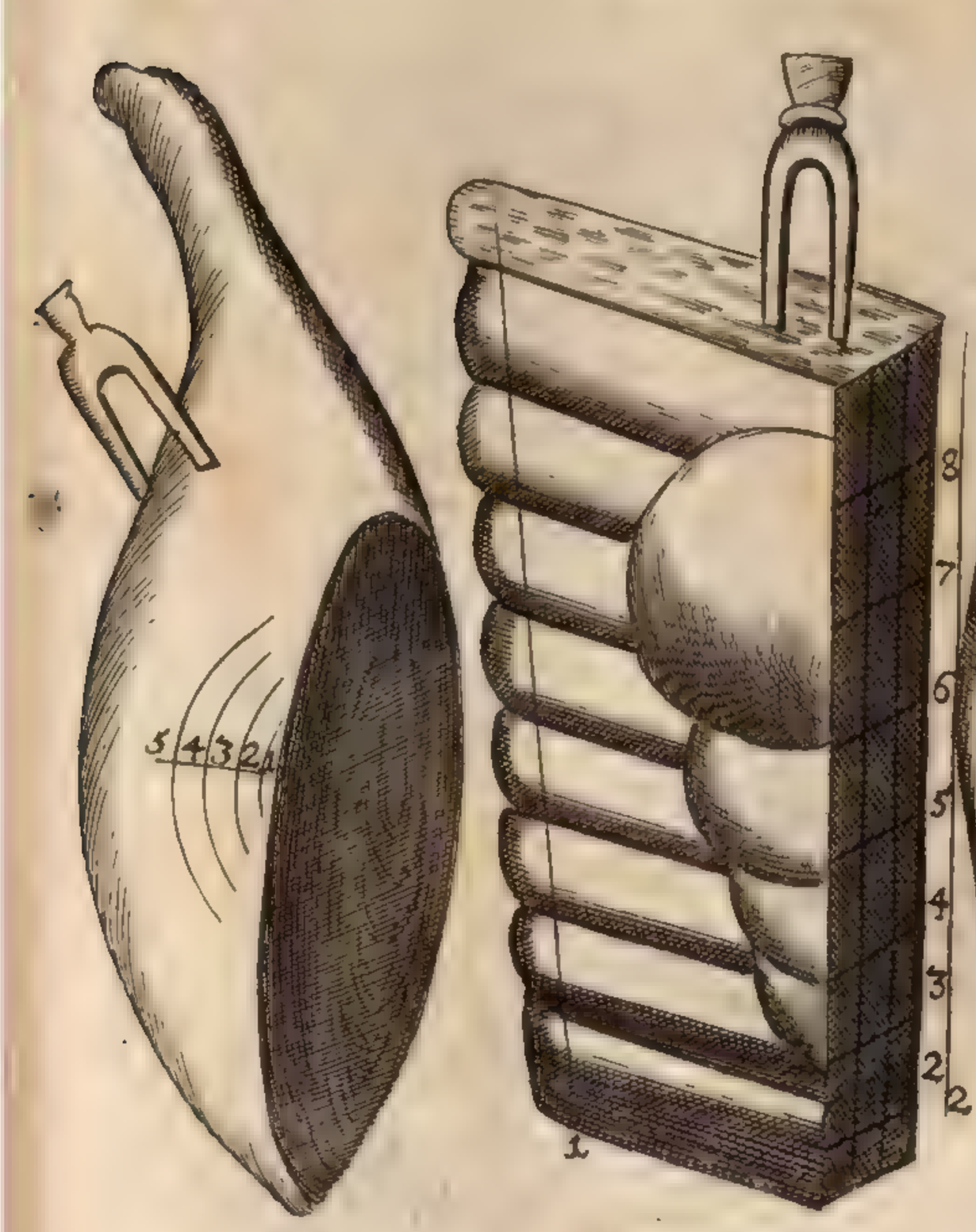


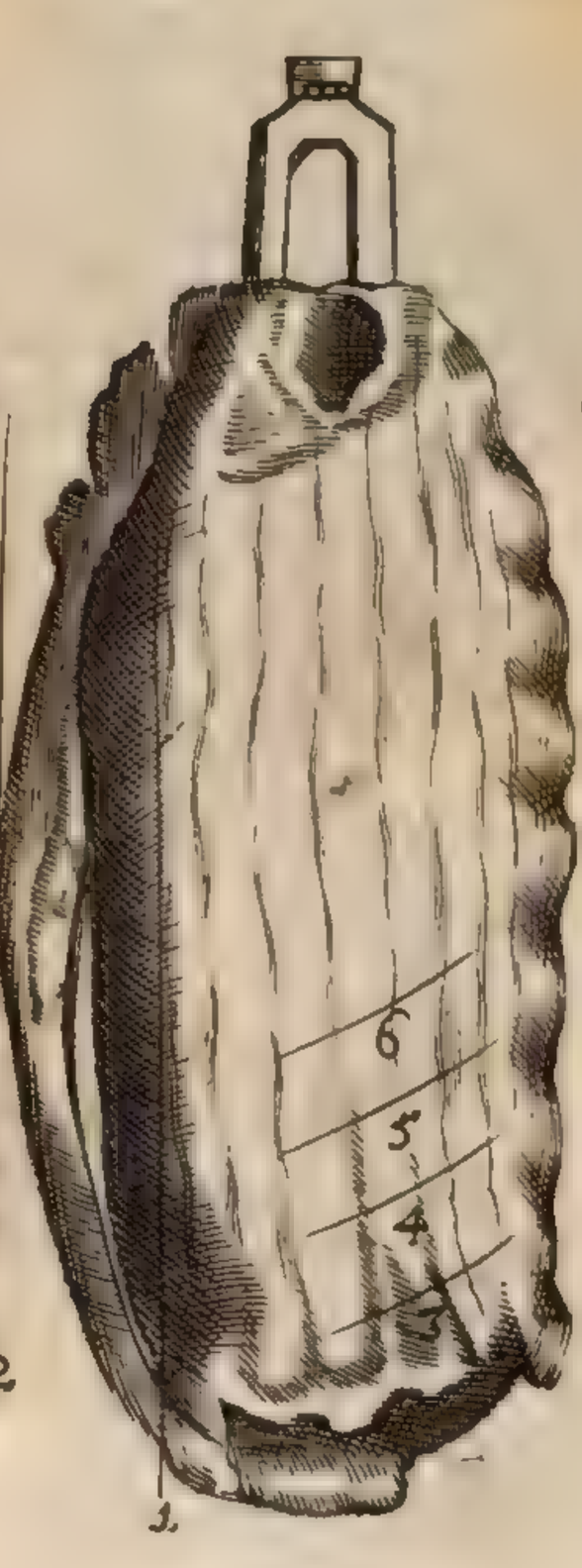
Reherück

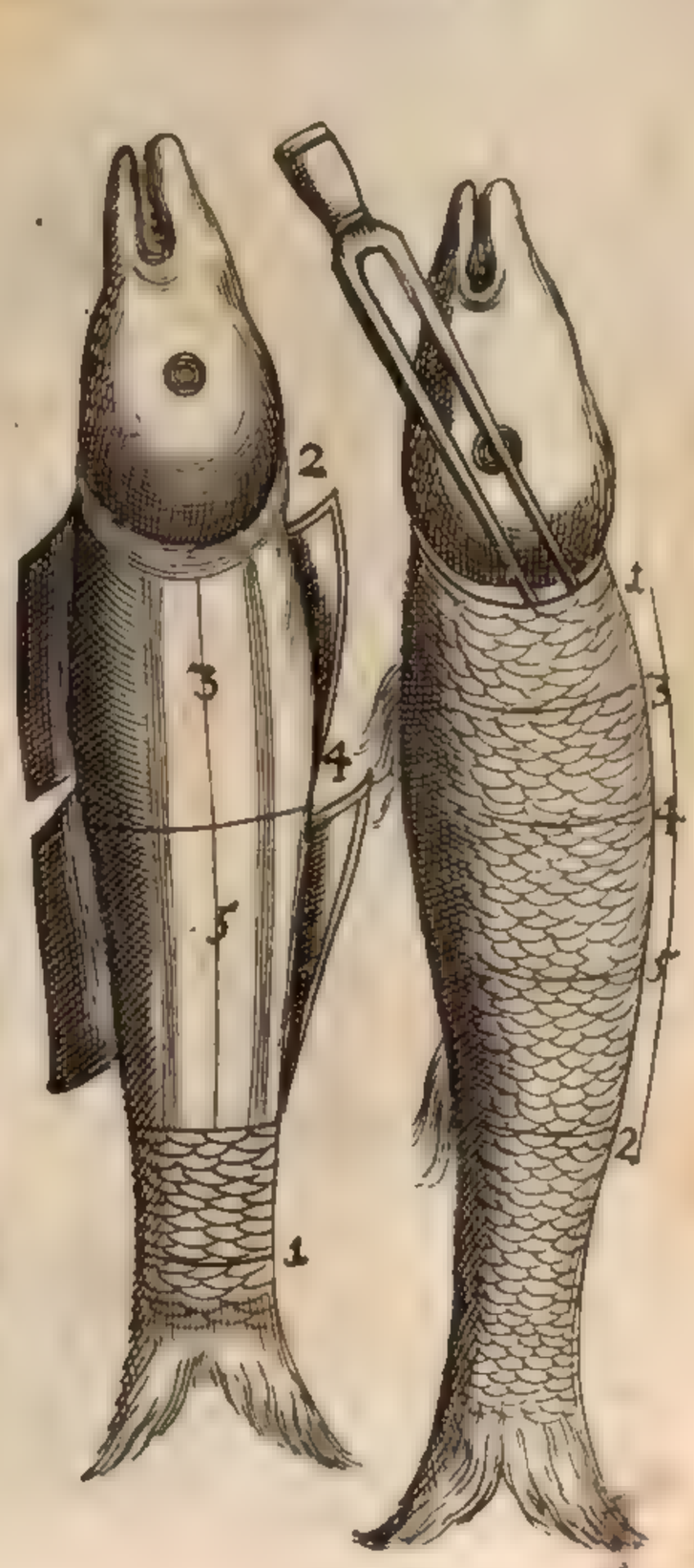
Krebs



Gebratene Fische







Embrochire den Schweins-Kopff / wie bey der Figur zu sehen / darnach wende denselben mit zuthun der Serviete um / und nimm die Schwarte oben auf der rechten Seiten / als an dem Theil/der über sich gewandt ist / nach den Wangen zu / hinweg/und schneid erst ein breit Stücklein/als nemlich die Schwarte oder unsaubere Oerter derselben herab/ alsdann schneidet man etliche subtile Stücklein nach dem andern mit der Spitze des Messers/ und legt sie auf den Teller / so man vorlegen will / und diß währet so lang / bis man auf das Bein des Kienbackens kommt / und so die Ohren daran gut / und zart seynd / zerschneidet und überreicht man sie auch: Deßgleichen thut man auch auf der andern Seiten/nachdem der Kopff mit der Serviete umgewendet ist.

XXVII. Der Schöpsen-Keul.

Wann du eine Schaafs-Keul zerschneiden wilt / so lege sie allzeit / daß der Schwantz oben komme / hernach stich die Gabel bey der langen Röhr oder Bein so tieff und starck hinein / als du kanst / und hebe mit Hülffe des darunter gehaltenen Messers den Braten auf / und stich darnach

1. Das Gelenck des Fusses ab in der Schüssel / oder wo möglich / auf der Gabel. 2. Mache den Schwantz loß / ist keiner / so fahre um den untersten Fuß fort. 3. Schneide unter dem Fuß etliche gerade Schnitt / so viel dich gut düncket / doch das Pfaffen-Bißlein / welches hart am Fuß / mache etwas groß / und schneid alsdann mit einem langen Schnitt dieselbe alle ab. 4. Uber dem Bein thue deßgleichen. 5. Schneide auf beyden Seiten das übrige Fleisch ab. 6. Mache auf beyden Seiten das Gelencke loß. 7. Schlage die Röhr entzwey.

Oder wann du die Schaafs-Keul recht mitten gespisset / daß er in gleichem Gewicht / so schneide oben allzeit an der Fläche das Braune herunter / daß unten das weisse Fleisch herfür scheine / oder schneide das Braune an einem Stücke einer ziemlichen Hand breit Flächling / und zertheile es hernach auf dem Teller/begieß sie mit Brühe/und lege sie vor.

XXVIII. Das Span-Fercklein.

Haue erstens den Kopff ab / und setze denselben beyseit / dasnach embrochire es in der Mitten / und thue den 2. Schnitt im rechten Hinder-Fuß. 3. Im lincken. 4. Im rechten. 5. Im lincken vörder-Fuß. 6. Mache die Rippen auf der rechten Seiten von hinden loß. 7. Auf der lincken auch. 8 Schneide es unten auf. 9. Löse die Rippen von der rechten Seiten von vorn. 10. Von der lincken Seiten auch. 11. Und 12. haue es in wie viel Stück du wilt. 13. Hernach embrochire den Kopff von hinden zu / und thue die Backen und Zähne voneinander / löse sie ab/und haue den Kopff auf der Gabel auf.

Oder spisse es in der Mitten an / daß es in gleichen Gewicht auf der Gabel schwebet / haue mit einem Zug-Schnitt den Kopff ab / und dann schneide ein Glied nach dem andern herunter.

Vom Span-Fercken werden allzeit die Stücke / so am besten gebraten/ vorgelegt/und hält man das zu nechst am Hals vor das beste/darnach nimmt man einen Fuß nach dem andern / biß zu letzt der Kopff wird nach Gelegenheit daß er gebraten/ auch herum gegeben.

XXIX. Lämmer-Vor- und Hinder-Viertel.

Das Vorder-Viertheil wird über dem Schulter-Bein embrochiret/also/daß das Bein zwischen die Gabel komme/ darnach schneidet man

1. Und 2. das Knarpel hinweg. 3. Das Fleisch / so hart an Rippen ist. 4. 5. 6. 7. Löset man die Rippen mit so viel Schnitten / als man will / und schneide sie auf einmahl letztlich alle hinweg.

Darnach kan man das übrige wieder von neuem an die Gabel bringen / und das Fleisch nach Gelegenheit herunter schneiden.

Das Hinder-Viertheil wird auch von dem Beine embrochiret / wie bey der Figur zu sehen / und schneidet man zu erst das oberste Läpplein herunter/ darnach löset man die Rippen mit so viel Schnitten/als man will/darnach das Fleisch bey der Gabel über dem Beine/das breite Bein/und endlich sticht man das Gelencke / daß die Gabel gefast hat / entzwey. Wie die Figur zeiget.

Weil an diesen beyden alles ohne Unterschied gut ist / ist vom Vorlegen der Stücke nichts zu melden.

XXX. Nieren-Braten.

Wann man einen Nieren-Braten höflich zerschneiden und vorlegen will/ so muß man auch fleissig in Obacht nehmen / daß man dieser Figur auch recht nachkomme/darum so mercke:

1. So an diesem Braten eine Keule ist/so mache bey Endung derselben das Gelenck loß. 2. Zertheile die Gelencke des Ruckgrads mit dem Nieren in wie viel Stück du kanst / und lege alsbald davon für / also / daß zu einem jeglichen Teller ein Stück von der Nieren oder Fetten komme. 3. Mache dich an die Keule/ zerschneid und lege sie dar/ als bey der Schöps-Keule gemeldet.

Oder schneide den Nieren heraus / und lege ihn gantz vor / daß ein jeder darvon nehme / und du inzwischen Zeit gewinnest/den Rest zu zertheilen. Mit Wendung des Messers lassen sich die Gelenck leichtlich entzweyen.

XXXI. Rehe-Zemmer.

Von dem Rehe-Ruck/ (nachdem du die Schüssel zur lincken Seiten gesetzet / die Gabel entweder in dem Löchlein / so im Ruckgrad / oder aber im Fleisch über demselben/ embrochiret hast) schneide etliche dünne Schnittlein/und præsentire drey oder vier auf einmahl.

XXXII. Schüncken.

Der Hammen oder Schüncken wird in der Schüssel nachfolgender Gestalt zerschnitten: Als erstlich/

erstlich / die Gabel wird am Bein imbrochiret / oder angesteckt / darnach schneid man die Schwarten oder Haut / und sonsten das verschimmelte oder unsaubere alles hinweg / damit er also gantz schön und sauber aussiehet und befunden wird / wann nun jetzt-erzehlter massen das Unsaubere alles darvon hinweg ist / so schneidt man in der Mitten kleine subtile Stücklein / in Gestalt eines halben Mondscheins / im Fall sie zu groß und breit werden / dann thut man einen Schnitt überzwerch darein / und legt alsdann solcher so viel drey oder vier zusammen auf einen Teller / und legt sie zugleich vor; Etliche zwar / die schneiden erstlich ein Loch oben in der Mitte des Schincken / fast biß oben auf die Helfft des Fleisches hinein / alsdann können sie die Stücklein desto füglicher heraus schneiden / welches dann auch eine feine Manier und Gebrauch ist / allein es wird nur meistentheil in Niederland also gebraucht / jedoch mag es in des Trencianten Belieben gestellet werden.

NB. Wann man die Gabel unter das Bein stellet / kan es viel stärcker gehalten werden / und soll der erste Schnitt wider des Fleisches Strich oder Faden geführet werden / dardurch alle andere flache Schnittlein leichter zu gewinnen: Ist der Schincken groß / so gebrauche das grosse Messer; Ist er aber klein, so nimm das kleine.

XXXII. Wie man Forellen und andere gebratene Fisch zerschneiden und vorlegen soll.

Wann eine Forelle groß ist / wird sie überzwerch durchschnitten / und fangt man erstlich am Kopff an / an welchem man ohngefehr eines Fingers breit Fleisch läst / so auch bey andern grossen Fischen zu geschehen pfleget / und weil es das beste an diesem Fisch ist / wird solcher Kopff auf einem Teller mit Saltz / und von seinem eingemachten oder Brühe dem Vornehmsten am Tisch gegeben / wann die Forelle klein ist / wird sie aufgethan / wie auch der Hecht / und der mittelste grosse Grat mit der Spitze des Messers heraus genommen / und hernacher wieder zusammen gelegt / zerschnitten und vorgelegt.

Von andern Fischen ist nicht viel zu melden / weil ihre Figur genugsam bezeuget / wie darmit zu thun seye.

XXXIII. Krebs.

Der Krebs ist zwar an ihm selbsten ein kleines Thierlein / und beduncket bißweilen manchen / daß es nicht so viel wehrt seye / daß man davon schreibe: Allein weil dieses Thierlein offt auf die Taffel getragen wird / so wird erfordert / solches auch nach Arth und Manier / wie die Figur zeiget / zuzergliedern / wie folget:

1. Und 2. mache auf beyden Seiten die Scheeren auf. 3. Schneid das Aeusserste vom Schwantz hinweg / welchen du ausstrecken kanst. 4. Und 5. thue auf beyden Seiten lange Schnitt in die Schaale des Schwantzes / und mache sie ab. 6. 7. Löse auf beyden Seiten die Beine. 8. Beuge die Schaale mit der Messerspitz übersich / und mache sie ab. 9. Schneid unter der Gabel den Kopff weg / und præsentire den Krebs also.

Wann du den Krebs anspissen wilst / so must du mit dem Messer auf den Leib drucken / und widerhalten / daß die Gabel unter sich gehe / und dich in Abnehmung der Schaale nicht hindere.

XXXIV. Wie man Eyer aufmachen und vorlegen soll.

Stelle die Schüssel vor dich / nimm den Eyerhalter an statt der Gabel / schiebe dessen Ring zurücke / und fasse damit das Ey in der Schüssel / hebe es in die Höhe / öffne es mit dem Messer / nimm das Plätzlein darvon / saltze es / und setze es mit einem Eyer-Schüsselein auf den Vorleg-Teller / und überreiche es.

XXXV. Artischocken vorzulegen.

Weil die Artischocken sehr weich / stosse die Gabel in die Mitten / breite die Blätter aus / gleich einer Rosen / schneide zwischen den spitzigen mittlern Blättern / so nicht zu geniessen / hindurch; lege sie sambt dem inneren Butzen auf einen absonderlichen Teller / daß der Kern entdecket bleibe / giesse mit einem Löffel Brühe darüber / streue Saltz und Pfeffer darauf / und überreiche sie.

XXXVI. Tarte vorzulegen.

Die Tarte wird nach der Zahl der Personen / so am Tisch sitzen / in so viel oder mehr Stücke zerschnitten / und einem nach dem andern ausgetheilet; So dieselbe aber zu weich wäre / muß man sie mit einem Löffel auf die Teller legen / und herum geben.

XXXVII. Pasteten vorzulegen.

Die Pastete soll man auf die lincke Seiten setzen / den Deckel ringsum los schneiden / und auf einem Teller weggeben; Oder aber / so derselbe von gutem Taig wäre / nach erfragtem Belieben der Anwesenden / austheilen: Wann dann in der Pastet ein Capaun oder dergleichen ist wird selbiger zerschnitten / nach oben gelehrter Arth (aber wohlacht gegeben / daß die abfallende Stück nicht um sich spritzen / und die Anwesende besudelen) und auf dem Teller / mit Zugiessung der Brühe / überreichet.

Das 21ste Capitel.

Vom zier- und künstlichen Obst-Schneiden.

I. Wie man Melonen und Pomerantzen zerschneiden soll.

Nachdem nun von den warmen Speisen sattsam ist gehandelt worden / wollen wir auch von den Früchten kurtze Meldung erstatten / und zwar erstlich von den Melonen / welche mit einem weissen und wohl-riechenden Far-

Obst vff aller hand art zierlich zu zerschneiden vnd vorzulegen

pag: iiii. N:2
20
21
22
23
25
26
27
28

Fatscheinlein bedecket seyn sollen/und folgender Gestalt zu zerschneiden: Nimm das Messer samt der Gabel/halte den Melonen mit dem Messer und stich ihn mit der Gabel bey dem Stiel durch und durch/ schneid einen langen Schnitt heraus /und wann du ihn gut befindest / so schneid noch einen / daß du die Kern samt dem Safft gantz heraus in eine andere Schüssel bringen mögest. Wann solches geschehen/ kanst du den Melonen mit der Gabel herum drehen/ und einen Schnitt nach dem andern herab schneiden / von jedem so viel als zu essen seyn wird / mit dem Messer unterfahren/ und mit überstreutem Zucker vorlegen.

Oder schneid ein Loch oben bey der Blühe hinein/ daß du den Melonen inwendig reinigen kanst/ bevor man zu der Taffel kommet/mache das Loch mit dem ausgeschnittenen Stuck wieder zu / welches du leichtlich wirst thun können / wann du rings herum einen Querschnitt führest; Stelle den Melonen auf die Blüht / daß der Stiel übersich kommet/ halt ihn mit der Gabel/ und schneid zwischen derselben einen Theil nach dem andern herab / daß alle Theile herum liegen / und du nachmal vorbesagter massen darvon vorlegen könnest.

II. Wie man von Obst / Rettig oder Rüben / allerley Figuren schneiden mag.

Wann man sich Zeit nehmen will/kan man allerhand Bilder und Figuren aus Aepffeln / Birnen/ Citronen und Rüben machen; man pflegt nemlich einen Apffel in 2. Stück zu zerschneiden / von der einen Helffte wird der Kopff und Füß / von der andern ein Krebs / See-Krebs ꝛc. gemacht / und von den Kernen die Augen in die Köpffe gesetzet/wie beyliegendes Kupffer-Blat N. 1. 2. 3. 4. zeiget.

Die Birn mit Creutzen ist sehr schön/und wird also gemacht: Schneide 4. Stück aus der Birne/ leg sie auf die Seiten / schneide alsdann durch die Birne gerade Schnitte von einer Seiten zur andern / jedoch nicht gantz durch / sondern daß es an der Schale hängen bleibet / wann du nun von oben gantz biß unten geschnitten hast/so setze die vier Stücke wieder an ihre gehörige Oerter ein/ daß sie gantz zusammen kommt / alsdann præsentire sie der Jungfer / wann sie nun selbe bey dem Stiel anfasset/ so wird sie lauter Creutzen heraus ziehen. Wie N. 5. zeiget.

Das Hertz mit Blumen/ wird von einem halben Apffel / die Blumen aber aus dessen Schale geschnitten/wie bey N. 6. zu sehen.

Ein Eichel wird füglich aus einer Birn zugeschnitzet/ wie N. 7. zeiget.

Ein Adler von einer Citrone/die Flügel/ Füß/ Köpff und Schweiff aus der Schelffen geschnitten. Num. 8.

Der Vogel aus einem Mandel-Kern. N. 9.

Ingleichen auch die Katze/ und die Mauß aus einem Apffel-Kern. N. 11. 12.

Vier Hertzen aneinander hangend / werden aus einem gantzen Apffel geschnitten / bestehet in 8. Abtheilungen / oder Strichen / welche durch die Schale geschehen / und zugleich die Hänge abgelöset werden müssen / alsdann wird der Apffel in vier Auditoria portiones getheilet / und die Hertzen so groß als sie seyn sollen/ formiret. N. 13.

Das Armb-Band wird eben auf die Art / als die Hertzen geschnitten / bestehet in acht Abtheilungen / wird rings um einen grossen Apffel mit 6. biß 8 Hängen geschnitten / alsdann werden die Glieder des Armb-Bandes abgelöset / wie N. 14. zeiget.

Der Narren-Kopff wird von einem gantzen Apffel / der etwas lang ist / geschnitten. Die Toback-Pfeiff aber wird von Holtz gemacht / zu deren Kopff aber kommt auch ein Stücklein vom Apffel. N. 15.

Die Gans / welche auf einem Blumen-Krantz sitzet / wird von einem schönen rothen halben Apffel geschnitten/der Hals aber von einem andern halben Stuck zubereitet / imgleichen auch der Blumen-Krantz/ wie N. 16. weiset.

Den Blumen-Zweig / da in der Mitten ein Vogel/bestehet in der Zeichnung / und muß erstlich der Vogel / alsdann die Zweige um denselben geschnitten werden. N. 17.

Der Apffel mit allerhand Blumen-Werck wird erstlich gezeichnet / alsdann fein fleissig ausgeschnitten / was nun an einer Seiten ausgeschnitten/ das wird in der andern wieder eingesetzt / damit das Rothe in das Weisse / und hingegen das Weisse in das Rothe gesetzet wird / zu den obersten Blättern und Laubwerck aber muß ein absonderliches Eisen seyn / indem es sich mit dem Messer nicht wohl thun lässet. N. 18.

Noch ein andere Art eine Gans zu schneiden: Nimm einen halben Apffel/ schneid oben lauter kleine Stücklein heraus / wie die Figur N. 19. zeiget/ die Stücklein / welche ausgehoben / müssen gemercket/und wieder an vorige Oerter eingesetzet werden; der Hals aber wird von einem andern Stuck Apffel gemacht / und der Schnabel und Augen von denen Kernen.

Man kan aus Aepffeln und Birnen vielerley Figuren schneiden / welches alles mit einem kleinen Messerlein zierlich verrichtet wird: Unter anderen ist auch ein lustiges Stücklein/ wie man nemlich eine Birn oder Apffel schelet / daß die Schale bis 20. Elen lang wird/jedoch daß sie darauf gantz am Stiele hangen bleibt wann du nun selbe überreichest / so fasse sie bey dem Stiele an/so behältest du die Schaale in der Hand / der andere Freund aber bekommt die Birn. Vide N. 20.

Zwey Hertzen aneinander hängend / werden von einem halben Apffel gemacht/welcher schön roth seyn muß / alsdann werden die zwölff Abtheilungen mit der Spitze des Messers darauf gemacht / die Schale subtil aufgehoben/ darnach der Apffel mitten voneinander geschnitten / und müssen alsdann die Hertzen ihre Positur bekommen. N. 21.

Das Spanische Creutz kan von einer Ruben oder Apffel geschnitten werden / ist zwar leicht zu machen/aber doch schwer wieder zusammen zu setzen. Num. 22.

Der Quadrat kan von einer Rübe oder Apffel gleich wie das Spanische Creutz gemacht werden. Schneide erstlich ein viereckigt Stuck von einer Rüben oder Apffel/alsdann mache ein Creutz in die Mit-

ten/jedoch nicht gantz durch/ dann schneide von allen vier Seiten bis an die Enden des Creutzschnittes durch/so werden vier Theile voneinander gehen/ gib sie alsdann einem guten Freunde / daß er sie wieder zusammen setzen soll / er wird hierüber lange Weil zubringen / ehe er es in vorige Figur des Quadrati setzet / es seye dann daß er den Schnitt wohl observirt hätte/so möchte es was leichter gehen. N. 23.

III. Wie man Pfirsching und Apricosen schneiden soll.

Spisse den Pfirsich / daß der Kern zwischen die zwo Gabel-Spitzen zu stecken kommet/scheele von unten auf der Gabel / spalte den Pfirsing / und thue die gantze Schaale wieder darüber/und lege ihn vor. Vide N. 24. Wilst du den Pfirsing zerstucken/ so lege seine Schaalen herum / und die Stücke fein ordentlich darzwischen/giesse Wein darüber/ thue den Kern daraus / und zerspalte ihn / lege selben darzu/ und überreiche beydes auf einem Teller.

Die Apricoß oder Marielen können auf gleiche Weis gescheelet und vorgelegt werden. Etliche scheelen dieselben Flammen-weis/lassen die Schaalen daran/ und stürtzen sie um / daß sie darüber herab hangen/als ob sie ungescheelt wären.

IV. Eine Birn mit vier hängen.

Diese bestehet in acht Theilungen oder Schnitten/welche nicht tieffer seyn dörffen/als die Schaale ist / und ist hierbey wohl zu observiren / daß man nichts entzwey schneidet / sonst ist das gantze Stuck verdorben/ und kan solchem nicht geholffen werden. Num. 26.

Der gedoppelte Bogen-Schnitt præsentiret eigentlich keine Figur / sondern bildet nur die Abtheilung der Schnitte zu dem Hängenwerck ab. Num. 27.

Der Stern wird aus einem Apffel geschnitten/ es müssen aber alle die Schnitte doppelt/und von einer Seiten zu der andern gethan werden / wie die Figur N. 28. zeiget.

Einen Apffel inwendig in etliche Stücke zu zertheilen / daß doch die äusserliche Schaale gantz bleibe. Nimm eine Nähe-Nadel mit einem starcken Faden oder Lauten-Säiten : stich und ziehe die Nadel mit dem Faden durch den Apffel / und wo du hinaus fährest / da stich wieder hinein / so kanst du damit den Apffel zerschneiden / in so viel Theil du wilt / und man wird doch nicht sehen / wie solches geschehen/ sonderlich wann der Apffel gescheelet ist/ daß die kleinen Löchlein in den Schaalen nicht mehr zu beobachten. Diesen Apffel laß eine Jungfrau scheelen / so wird er dann in unterschiedliche Stücke fallen.

Das 22ste Capitel.

Vom Brod-Backen.

DAs Backen ist sonsten ein besonders Handwerck / und will ingleichen seine Handgriff und Wissenschafft haben / wenn es recht soll verrichtet werden / wie dann auch in grossen Haushaltungen ein eigener Beck zum Brod-Backen gehalten wird. In kleinen Haushaltungen aber / wo man insgemein nur ein- oder zweyerley Brod backet / pflegen es die Mägde zu verrichten : Doch muß ein Haushalterin fleissig zusehen / daß wohl und sauber darmit umgegangen werde / und nichts unreines darein falle ; daß es recht angemacht / gesäuert / genugsam geknetten/ gewürckt / und wohl ausgebacken werde : Dieses alles wird am besten die Ubung und der eigene Handgriff zeigen/ wie dann eine Hauß-Magd auf dem Land solche Wissenschafft ergreiffen kan.

Das Mehl welches aus der Mühlen kommt/ soll nicht alsobald gebacken / sondern eine Zeitlang aufbehalten werden / wie schon erinnert worden. Etliche pflegen auch im Christ-Monath etliche Hitzen nacheinander zu backen / und legen das Brod in Verwahrung : Dann man hält darfür / das Brod / welches um diese Zeit gebacken wird / schimmelt nicht / und kan bis um Pfingsten hinaus aufbehalten werden.

Dieser Regel aber wird nicht jederman nachkommen / massen der meiste Theil der Leut lieber ein frisches neu-gebackenes Brod essen / als ein hart und alt-gebackenes.

Das Brod so im Julio und Augusto gebacken wird/pflegt gern zu schimmelen / wanns eine Zeitlang soll aufbehalten werden: Darum werffen etliche eine Handvoll Saltz in den Teig / wann sie Knetten wollen: ingleichen ein Handvoll Kümmel und Coriander / das machet das Brod wohlgeschmack/ und stärcket das Haupt.

Das 23ste Capitel.

Vom Anis-Brod.

Anis-Brod zu backen.

NImm Zucker ein halb Pfund / schön Mehl anderthalb Vierling / 8. Eyer / Anis / Fenchel / Coriander / Muscatenblüth / eines jeden nach Belieben / den Fenchel mag man ein wenig zerschneiden / den übrigen klein stossen / dann nach der Gebühr verfahren / auf Oblaten streichen und backen.

Oder:

Man nimmt Zucker ein halb Pfund / Mehl so viel gesagt worden / Anis und Fenchel / und rührt es wohl untereinander / nachdem so viel Eyer darunter gekommen als das Mehl gelitten / alsdann knöt man den Teig und macht ihn länglicht / drauf wieder auf ein Blech gelegt / und in ein Oefelein geschoben / wann er braun worden / schneidet man dünne Stücklein daraus / und läst solche auch ein wenig backen.

Gute Pfeffer- oder Honig-Kuchen zu backen.

Man nimmt Zucker 1. Pfund / Hönig 2. Pfund / lässet es miteinander sieden / vermischet Weitzen- und Rocken-Mehl / so viel genug ist / zu einem starcken Teig/thut darunter Ingwer 1 Loth/ Zimmet

Zimmet 4. Loth/Nägelein 4. Loth Muscaten-Nüß und langen Pfeffer / jedes 2. Loth / alles zerstossen/ gantzen Anis anderthalb Loth / würcket den Teig wohl untereinander / drucket es in Formen / und bäckt es / und so es aus dem Ofen kommt / bestreicht man es mit Wasser.

Weisse Leb-Kuchen zu machen.

Man nimmt Zimmet 1. Loth / Nägelein / weissen Ingber / jedes ein halb Quintlein / Anis ein halb Loth / Cardomömelein 1. Quintlein / Muscaten-Nüß ein halb Loth / Fenchel ein halb Loth / Muscaten-Blüh ein halb Quintlein / Zucker ein Pfund / den Zucker zerlassen mit Rosen-Wasser / und an das Mehl / so sieben Viertels-Pfund seyn soll / geschüttet / und einen Teig daraus gemacht.

Eyer / doch nur das Weisse darvon / so viel der Teig erleiden kan / zu nehmen / etwan von 3. oder 4. das Weisse / einen starcken Teig daraus gemachet / und Blätzlein oder Zeltlein darvon gewälgert / einer Hand lang / nachdeme es der Model oder die Forme erleiden mag / dicker als ein Messer-Rucken / alsdann in die Modul gedruckt oder geschlagen / und auf Brettern in den Ofen geschossen / und keine grosse Hitze / sondern in eine kühle Hitze / erst nach dem Brod / und sanfft ausbachen lassen / biß sie rösch werden / und dann heraus voneinander geleget.

Weisse mit Mandeln belegte Leb-Kuchen.

Man nimmt 8. frische Eyer / rühret darein feinen durchgesiebten Zucker 1. Pfund / Cardomömlein / Muscatenblüh und Zimmet jedes 2. Quintlein / alles gröblicht zerschnitten / rühret auch ein Pfund schönes Mehl geschwind hinein / nimmt dann Oblaten / zerschneidet solche in 4. Theile / streicht besagten Teig halben Fingers dick darauf / und legt zu vorher abgezogener und in der Breiten halb voneinander geschnittener Mandeln darein / dicht aneinander / oder nur in die Mitten / oder auf die Ecken / lässet sie dann auf einen Schaar oder einen Oefelein gelb bachen.

Gute Pfeffer-Nüßlein zu machen.

Man nimmt 8. frische Eyer / zerklopfft dieselbige wohl / thut geriebenen Zucker 2. Pfund darunter / zerschlägt und klopfft es mit einem Rühr-Löffel gar wohl eine gute Weile / rührt auch darein des schönsten Mehls 1. Pfund / guten Zimmet / Cordamömlein / Muscatenblüh / jedes 1. Quintlein / Pfeffer 2. Quintlein / von zwey Citronen die Schaalen aufs kleinste zerschnitten / thut es dann auf ein Bret / würcket es noch mit einen Pfund schönen Mehl wohl / wülgert darvon ein rundes Stück eines kleinen Fingers dick. Nimmt dann die dazu gehörigen Mödel / tunckt solche in Mehl / druckt es darauf / und schüttelt sie; Wann sie nun alle also ausgeschnitten / setzet man sie zusammen auf ein Bret / schmieret dann ein Blech mit geschmältzter Butter / und wischet es wiederum ab mit einen saubern Papier / setzt die Pfeffer-Nüßlein darauf / aber nicht zu dichte aneinander / schiebet sie in ein Oefelein / und lässet sie ein wenig bachen / dann weiln sie noch warm / loß gemacht / und so sie etwa unten verbrennet / abgeschabet / dann wieder andere aufgesetzt und also fortgebachen.

Sprützen-Küchlein von Mandelzeuch.

Man mödelt einen abgetrockneten Marcipan-Teig eines Daumens dick aus / so lange die Sprützen ist / alsdann bestreuet man die Sprützen mit Mehl / füllet den Teig darein / und spritzet ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Papier / butzt aber jederzeit die Spritzen mit einen Messer wieder aus / und bestreuet sie so offt mit Mehl / so offt man neuem Teig einfüllet / alsdann legt man die Kuchen samt dem Papier auf ein Blech / und bächt sie in geschwinder Hitze / bis sie schön gelblicht werden.

Anis-Zeuch gut zu machen.

Man nimmt Zucker 1. Pfund / Stärckmehl und Nürnberger Mehl jedes ein halb Pfund / alles durch ein Sieb wohl durchgesiebet in eine Schüssel untereinander / und 4 Eyer in die Mitten geschlagen / mit einen blechern Löffel wohl umgerühret / dann thut man es heraus auf ein Bret / und würcket es noch mit ein wenig Mehl wohl aus / walgert es dann auch eines Strohhalms dick aus / nimmt dann kleine Mödeln von Holtz oder Erden gemacht / bestreuet solche mit Mehl / druckt den Teig darauf / klopffet sie dann aus / beschneidet sie / und lasset sie auf einen Blech also liegen einen Tag / so bleiben sie schön und weiß / alsdann streuet man auf ein ander Blech ein wenig gestossenen Anis und Fenchel / leget das Gebachene darauf / so nun das Oefelein recht erhitzet / so schiebet man es darein / und bächet es fein bald / es laufet gar schön auf: Dann nimmt man das Blech heraus / und macht es mit einen starcken Faden noch also warm loß / so hat man solchen auf das beste.

Makronen zu machen.

Aus den geschälten süssen Mandelkernen / mit Zucker / weiß Mehl und Eyern wohl untereinander gestossen / und gerühret / wird ein Teig gemacht / daraus man die Makronen formiret / und in den Ofen gebacken werden / giebt sehr anmuthige und kräfftige Brödlein ab / welche man auch den Krancken in ihren gesottenen Wasser / ja / offt in Malvasier-Wein erweicht und zu essen giebt.

Zucker-Hippen gut zu machen.

Man nimmt des schönsten weiß-gestossenen und durchgesiebten Zuckers / und macht denselbigen mit Tragant zu einen Teig / so in Rosen-Wasser eingeweichet worden / in solcher Dicke als man die Hippen haben will / würcket es auf einen saubern Tisch mit Zucker-Mehl daß es nicht anklebet / formiret darnach mit einen runden Holtz

die Hippelein / lässet selbige auf einen saubern Papier in einen Sieb in einer warmen Stuben trocknen.

Will man es aber von Zimmet allein machen / so thut man zu zwey Theil Zucker ein Theil durchgesiebten Zimmet / stösset solchen mit Tragant zu einen Teig / und formiret es dann über die Hippen-Hölzer / so werden sie kräfftig an statt des Zimmets / kan man auch anders Gewürtz nehmen.

Holl-Hippen / oder Hippelein zu bachen.

Man nimmt gestossenen Zucker vier Loth / des schönsten Waitzen Mehl 10. Loth / 4. frische Eyer-Dottern / gestossenen Pfeffer nach Belieben / Muscaten mit einem Messer gröblich zerschnitten / so viel man will. Alles untereinander gerühret / und das Gewürtz darunter vermischt / hernach mit Rosenwasser dinn gemacht / als wie mit den Oblaten deßgleichen auch mit den bachen verfahren.

Oblaten zu bachen.

Man machet das schönste Weitzen-Mehl mit Wasser sehr dünn an / nur daß das Wasser ein wenig dick von Mehl wird / fein glatt und nicht klumpricht / trägt es hernach mit einen Löffel auf das warme Eisen / drucket es starck zusammen / und hält es über das Kohl-Feuer / wendet es bißweilen um / bis sie ausgebachen sind also fortgebachen.

NB. Die Materi muß fein fleissig gerühret werden / damit es nicht klumpericht werde.

NB. Man muß allezeit das Blech mit Butter / Speck oder weissen Wachs (welches man in ein weisses Tüchlein bindet) beschmieren / sonsten hänget sich die Oblate an. So muß auch unter währenden Bachen das Eisen immerzu warm gehalten werden / so gehet es desto geschwinder von statten.

Das 24ste Capitel.

Verschiedene andere Künsten/ welche einer Köchin zu wissen nöthig.

Café-Tranck zubereiten.

Erstlich müssen die Bohnen wie Reiß oder Gersten ausgelesen werden / daß aller Unrath heraus komme. Hernach werden sie geröstet / diese Röstung aber muß mit sonderlichem Vortheil geschehen / dann so die Bohnen zu viel geröstet werden / geben sie einen unlieblichen Geschmack / und ein unkräfftiges Getränck / so sie aber zu wenig Röstung bekommen / wird das Getranck eben nicht unannehmlich / aber das flüchtige Saltz bleibet annoch in dem Pulver zu viel verborgen / daß das Wasser solches nicht / wie es seyn soll / an sich nehmen kan. Man thut deßwegen die Café-Bohnen in ein eisen-blechenes Instrument oder Rohr / durch welches ein Spieß mit dem Deckel gehet / und über der Glut herum getrieben wird / bis die Frucht halb gebraten / Castanien-braun und schwartz-fleckigt worden.

Die Liebhaber sind darinn unterschieden / daß einige lieber haben daß der Café hart / andere / daß er wenig geröstet werde / daher diejenige / welche solchen rösten / wissen sollen / daß sie die Bohnen nicht so lang über der Glut lassen sollen / bis sie meynen sie seyen so schwartz worden als sie gewolt / sondern müssen dieselbe zuvor her von der Hitze weg kommen. Bey Ermangelung der eisernen Pfanne / kan man auch eine Dose dazu halten.

Nach der Röstung werden die Bohnen in dem Mörser / oder in denen dazu gemachten Hand-Mühlen zu reinem Pulver gestossen oder gemahlen / je reiner je besser. Diß Pulver aber muß in einer blechernen Büchs / oder in einem ledernen Sack / aufbehalten und verwahret werden / daß die Lufft nicht dazu kommen / und dem flüchtigen Saltz Anlaß geben kan / davon zu fliegen: Daher ist rathsam daß man nicht zuviel auf einmal mache.

Der Tranck aber selbst wird auf folgende Weise gesotten. Nehmet ein sauberes zu solchem Zweck gemachtes Geschirr / in Form eines Wasser-Krugs / dessen Deckel wohl schließt / (solches kan von Zinn / Kupffer oder Silber seyn) giesst ein Pfund frisch Brunnen-Wasser hinein / laßts wohl sieden / alsdann werfft zwey bis drey Quintlein / es sey dann daß ihr ihn gern sehr starck trinckt / Café-Pulver hinein / lasst auf der Glut / oder anderem gelinden Feuer / etliche Wall darüber gehen / doch also / daß wann das Wasser biß an den Deckel aufwallet / man es ein wenig vom Feuer setze / damit der Deckel von der Aufwallung nicht aufgehoben werde / und der geistreiche Dampff davon fliege. Wann also etliche Wall darüber gangen / setzt man es vom Feuer in warme Aschen / oder sonst einen warmen Ort / lassets stehen / bis sich das Pulver zu Boden gesetzt / alsdann giesst man das braun-schwartze Café-Wasser fein sachte in ein oder mehr kleine irdene oder Porcellanene Schaalen / darein man nach Belieben Zucker thut / und das Wasser so warm als man kan heraus suppet.

Thee-Tranck zu bereiten.

Man nimmt des Krauts ein halbes oder gantzes Quintlein / thut nach Belieben ein wenig Betonien- oder Ehrenpreiß-Blätter darzu / legt sie in ein Irden / Blechen / Zinnern / oder Silbernes Kännlein / giesset darauf das heiß-gesottene Brunnwasser / läßts im warmen Sand oder Aschen ein Zeitlang stehen / hernach giesst man die goldgelblichte Brüh davon ab / läst nach Belieben ein wenig Zucker darinn zergehen / und trinckts also warm. Wer ein Liebhaber ist des rechten Thee-Geschmacks / der lasse die hieländische Kräuter davon.

In Haltung dieser unser Zubereitung und Niessung des Thee-Trancks / ist auch zwischen den Sinesern und Japonesern ein mercklicher Unterschied. Denn die Japoneser stossen die Blätter zu Pulver und giessen siedheisses Wasser darauf in ein Krüglein oder Becher / darein eben ein guter Trunck gehet / welches sie denn zusammen so heiß als sie können hinein trincken. Die Sineser aber / sonderlich gemeine Leute / geniessen den Tranck wie wir. Grosse Herren in China lassen denselben also zurichten: Man nimmt eine Handvoll Thee-Blätter / und wirfft sie in heiß-siedend Wasser / gießt den vierdten Theil so viel als des Wassers ist gekochte süsse Milch darein / wie auch ein wenig Saltz. Dieses hat sonder Zweiffel verursachet / daß die Liebhaber erstgedachten weissen Liquoris Café und Thee mit Milch trincken. In gleich-gültigen Dingen mag ein jeder handlen wie er will.

Von den Blättern des Ehrenpreises oder Veronica, welche / ehe die Blumen herfür kommen / zu Ende des Mayens oder Anfang des Junii gesammlet worden / pflegt man ein Teutsches zu dürren / und nachzumachen / und die heutigen Medici verschreiben viele Geblüts-Reinigungen / als Thee zu gebrauchen.

Chocolade zu bereiten.

Was Chocolade seye / ist p. 939. gesagt worden; Allhie wollen wir die Zubereitung desselben mittheilen.

Nimm hundert Cacao-Körner / anderthalb Pfund weissen Zucker / Tavascen-Pfeffer Gr. 14 / Nägelein ein Loth / Vanillen n. xii. Anis 3. Quintlein / Orlean so viel genug zu färben.

Dieses sind die Ingredientien / die Arbeit aber ist folgende:

Nimm einen eisernen Mörsel / setze den auf Kohlen / thue die Cacao hinein / und stosse / den Mörsel laß heiß werden / und erhalte ihn also / wenn nun die Cacao ein wenig rein und zu Pulver worden / so thue das gestossene Gewürtz und Zucker hinein / und halte immer mit der Bewegung an / biß alles zu einen reinem Muß worden / alsdann thue auch die Farbe hinein / und wann diese auch wohl untermenget ist / so giesse die Massam in die Formen / von Blech oder nur Papier / welche etwan mit Mandel-Oel bestrichen seyn können / und laß sie trocknen / so ist die Chocolade fertig. Wolte jemand die Massam gleich wie die Farben abreiben / so würde er die Waare desto feiner machen.

Wo man aber ein dergleichen kostbahres Corpus tranckbar machen will / so mag ein Liebhaber Wein / Wasser / Bier oder Milch zu dem Feuer setzen / doch scheinet die Milch den Vorzug zu haben / insonderheit wann man gantze Kuh- oder gar aus gestossenen und mit Regen- oder Brunnen-Wasser durch ein Tuch gezwungene Mandel-Milch haben kan. Das Geschirr soll seyn die sogenannte Chocolade Kanne / in deren Deckel ein Loch sey / durch welches der Querl gehet / mittler Zeit als eine der obangezeigten flüssigen Materie siedet / reibet man von der Chocolade-Massa / nachdem jemand gern starck oder schwach trincket / mischet noch mehr Zucker darunter / wann die Massa nicht süß ist / und thut sie in die Kanne; Unter währendem Sieden muß man den Querl fleissig rühren / und dabey Achtung geben / daß es nicht überläufft. Nach einer kleinen Viertel Stund thut man diese süsse Suppe von dem Feuer / daß sie ein klein wenig abkühlet / hernach thut man etliche wohl geschlagene Eyerdotter darein / läst sie noch einen Wall mit aufsieden / so ist der gute Tranck fertig. Bey den meisten wird der Schaum oder Gest davon beliebt / daher man gern immer mit dem Querl rühret / biß fast nichts mehr einzuschencken da ist.

Diejenige welche gern nach der Mode leben / lassen sich die Chocolade nur mit Wasser aber sehr starck machen / so daß nichts anders dazu genommen wird / in welchen Fall der Querl recht geschwind und lange Zeit zu führen ist / damit der Tranck zwar recht dick / dabey aber wol hell und flüssig werde / dazu essen sie gebähet weisses Brod oder Confect.

Castanien zu braten.

Man hat besondere durchlöcherte Pfannen / wer aber damit nicht versehen ist / läst Löcher durch eine alte Pfanne machen; wo man nun Castanien braten will / so müssen die braune Schalen ein wenig eingeschnitten werden / nachgehends wirfft man sie in die Pfanne mit ein wenig Saltz / rührt sie fleissig um / biß die Schale schwartz / und die Kerne weich sind. Hiezu aber wird Gedult erfordert / sonderlich wann die Castanien groß sind.

Oder:

Man schält die Castanien / giest Citronen und Pomerantzen-Safft / samt ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser und Zucker darüber und geniest sie also.

Fenchel-Kümmerling einzumachen.

Zu 1000. kleinen Kümmerlingen nimmt man eine kleine Handvoll Saltz / und ein halben Eßlöffel voll Pfeffer / und rührts in einen Geschirr wohl untereinander / und lässets 1. bis 2. Stunden stehen / daß sich die Kümmerling setzen / alsdann nimmt man die Kümmerling und leget Fenchel darzwischen in ein darzu gehöriges Bäßlein / recht vest aufeinander / und schlägt den Deckel zu / giest Wein-Essig daran biß er darüber schlägt / und last sie 3. biß 4. Wochen stehen / so kan man sie geniessen. Man kan sie in Ermanglung eines Bäßleins / auch in einen Tügel oder Hafen einmachen / sie müssen aber mit einem Tüchlein zugedeckt / und mit einen Stein beschweret werden / auch fleissig zugedeckt / sonst halten sie sich nicht wann der Lafft darzu kommt.

Rothe Ruben einzumachen.

Siede die rothe Rüben so weich du wilt/ ziehe hernach die Haut davon / schneide sie in Scheiben oder länglicht / lege sie in ein irdenes Gefäß / also / daß je ein wenig Meer-Rettig/ Saltz und Pfeffer darzwischen komme / schütte Essig darüber / und laß sie etliche Tage also stehen.

Rothe Rüben auf eine besondere Art einzumachen.

Man siedet die rothe Rüben / darnach wann sie von den Rinden gesäubert sind / schneidet man sie zu Stücklein eines kleinen Fingers lang / darnach läst man sie noch ein wenig mit einem dünnen mit rothen Stein wohl verscheimten Honig bis zu einer rechten Dicke sieden / folgends wirfft man gantzen bereiteten Coriander darzu / und behält sie zum täglichen Gebrauch.

Senff einzumachen.

Man nimmt in dem Herbst süssen Most/ läßt demselben mit etwas Quitten / Negelein und Zimmet bis auf die Helffte einsieden / sichtet denselben hernach/und also warm wird das Senffmeel mit angebrühet und gedickert / biß es recht ist. Oder man nimmt Senffmehl / so viel man will / macht darnach siedenden Essig / brühet den Senff damit an/ und kocht ihn bis zu einer rechten Dicke / daß er bleiben kan / demnach rührt man ein feurig Eisen in dem Senff herum / bis es kalt wird/ und nimmt ihm also die Bitterkeit und Schärffe.

Sauerkraut einzumachen.

Man thut von denen Kraut-Häuptern die Blätter weg welche nicht schön sind / hernach theilt man sie voneinander / thut das inwendige heraus / schneidet das halbe Haupt auf einer dazu gemachten Maschine / saltzet das Geschnittene mit so viel Handvoll Saltz / als die Schärffe des Saltzes erfordert / und menget es wohl durcheinander/ hernach thut man solches in ein Läßlein oder Faß/ also / daß es je zu weilen mit einem dazu gemachten breiten Stempffel eingestossen / oder mit den Füssen eingetretten werde. Wems beliebt / kan auch Wachholder-Beer darunter werffen / oder auch etliche Lagen halbe und viertels Häupter legen lassen. Wobey zu erinnern / daß jedesmal/ wann man von dem sauern Kraut zum Gebrauch nehmen will / die Steine / Bretlein oder Tuch fleissig abgewaschen / und von daran befindlichem Unrath gereiniget werden.

Bacillen-Kraut einzumachen.

Sammle des Bacillen-Krauts ehe es zur Blüth geschossen / einen guten Theil / nachdem du viel oder wenig einlegen wilt / nimm die dicksten Stengel mit ihren fetten Blättern / wasche die fein sauber / daß der Sand und Erden weg komme / darnach lege sie auf ein sauber Tuch / laß drey Tag darauf im Schatten schweicken / denn nimm ein bequemes Läßlein / bestreus den Boden mit Saltz / darnach lege eine Lage des gemeldten Krauts darauf / und streue wieder Saltz darüber/ das thue so offt / bis das Läßlein voll ist / hernach schütte einen guten Wein-Essig darüber / und stelle das Läßlein an einen truckenen Ort: Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe / sondern allezeit in der Brühe bleibe / soll man einen Teller darüber legen / und mit einem Stein beschwehren. So man davon brauchen will / muß man nicht mit Händen darein greiffen / sondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Instrument so viel heraus nehmen / als man bedarff / sonst verdürbe das Kraut miteinander.

Zweyter Absatz.

Die zur Noth wohlbestellte Hauß-Apotheck / von köstlichen Wassern / Säfften / eingemachten Früchten / Balsam / Pulver / Pillulen / Pflastern / Salben / &c.

ES ist eine ausgemachte Sache / daß die Distillir-Kunst nicht nur an sich angenehm / sondern auch in der Haußhaltung nützlich sey / und ist sehr gut / wann einer Hauß-Mutter solche Wissenschafft beygelegt / dabey aber in ihren Schrancken bleibet. Daher soll allhie nur so viel davon folgen / als nöthig seyn wird / eine häußliche Frau zu unterrichten / wie sie gute heilsame Wasser / Oel / Essentz und Tincturen also zubereiten können / daß sie auf den Nothfall damit versehen seyn; Zu solchem Ende wird erstlich angezeigt werden / was solche eingeschrenckte Distillir-Kunst insgemein / hernach aber auch insonderheit angehet.

Das erste Capitel.

Von dem Distilliren und einigen Chymischen Sachen insgemein.

DAs Vornehmste in dieser Kunst ist die Regierung des Feuers / dann es gar bald geschehen / sonderlich wann man eine Materie distilliret / so da viel Spiritus oder Geister hat / welche dann zu hart getrieben / den Kolben oder Retorten (als: der Vitriol, oder Kupfferwasser / Salpeter / Alaun / Salmiac, Antimonium oder Spießglaß / Zinober / der Ziegelstein und dergleichen zu thun pfleget) und den Recipienten oder Vorschlag-Glas zersprengen / und in die Lufft zerschnellen. So pfleget auch öffters die Retorten von dem allzu starcken Sieden zu zerspringen / dannenhero muß sonderlich / wegen dieser besorgenden Beschwerlichkeit / das Feuer beobachtet werden / daß es nicht zu starck noch zu schwach sey / und dessentwegen haben die alten Chymici und die solche Distillir-Kunst getrieben / viererley Gradus der Hitze zum Unterschied der Materie gemacht / damit man wissen möge / wie starck dieses oder jenes müsse getrieben werden.

Damit man aber doch wissen möge / wie und was in solchen Graden distilliret werde / so berichten wir / daß der erste Grad ist in Balneo Mariæ, das ist die Distillirung in Wasser / welches die allerbeste Ausbrennung ist / so die Kräffte / Geschmack / Farbe / und alle Eigenschafften der Kräuter / Blumen &c. an ihm hat / also / daß sie weder nach dem Rauch oder nach dem Feuer stincken / dann die linde und sanffte Wärme des Wassers in dem Brenn-Kessel / läßet von ihrer selbst-eigenen Feuchte die subtilere Theile / der distillirenden Materie nicht vertheilet werden / noch verschwinden / welches aber bey denen Kohlen oder offenen Feuer gleich geschehen ist / also kan man in diesen Grad / nemlich in Balneo, allerhand wohlriechende Wasser und andere vermischte Sachen ausbrennen / daß sie ihren Geruch behalten und bey guten Kräfften verbleiben.

Die Art aber / wie solches verrichtet wird / ist diese: Man nimmt einen kupffern Kessel / gießet ihn nicht gar halb voll warmes Wasser / darein setzet man einen bleyern oder eisern Ring / der vier durchlöcherte Ohren hat / und an jeden Ohr einen Ring ohngefehr vier zwerch Finger breit / der gleichfalls vier Ringlein haben muß / daß man die Schnur dadurch die Ringe zusammen ziehen und fest anmachen kan / damit das Glas auf den Ring ruhen und nicht im Wasser schwimmen möge.

Der ander Grad des Feuers wird verrichtet in einer Aschen-Capellen / darinnen Laub / Blätter / Früchte und dergleichen distilliret werden.

Der dritte Grad des Feuers ist die Distillirung im Sand / darinn die Wurtzeln / Aeste &c. abgezogen werden.

Der vierdte Grad des Feuers ist die Distillirung im Feuer / wie das Scheidwasser und andere dergleichen starcke Wasser darinnen distilliret werden; dergleichen auch das Holtz.

Wann man etwas in einem Glas-Kolben oder Retorten eingesetzt / so muß man das Feuer Anfangs gemächlich gehen lassen / und alsdann nach und nach erhöhen / sonst zersprengt man die Gläser / und wäre demnach alle Mühe und Unkosten umsonst / wann es nun in seinem besten Gang / so bleibet in gleicher Wärme / zuletzt aber lässet man nach und nach wieder abnehmen.

Der Distillir-Ofen.

Es haben die Brandewein-Brenner Oefen / in welchen sie die eingesetzte Materie mit Feuer treiben; eben also / doch nach Proportion, haben die Chymici aufgesetzte Oefen: Diese soll ein jeder / welcher wohl distilliren will / selbst zu machen verstehen / dann an denselben viel gelegen. Lege erstlich einer Pfannen hoch Backsteine / mit Laimen / vornen lasse ein Loch / damit die Asche heraus genommen werden kan / hernach lege mit eisernen Stänglein einen nicht zu engen Rost / hernach werden wieder so viel Backsteine gelegt / doch also / daß vornen wieder ein Loch sey / die Kohlen in den Ofen zu thun / darauf werden überzwerg zwey eiserne Stänglein gelegt / damit auf denselbigen die kupfferne

ferne Blasen / Capellen oder andere Gefässe ruhen können / hernach werden wieder Steine gelegt/und zwar so hoch/als die Höhe der Blasen oder anderer Gefässe erfordert.

Von den Capellen.

Die Capellen sind theils irdene / theils kupferne Gefässe / iene sind von fester Erden gemacht/ und sind / wie der Gold-Arbeiter ihre Schmeltz-Tiegel / so die Hafner machen / doch müssen sie fein dick und starck seyn / daß sie dauern können / aber die kupferne bekommt man bey den Kupfferschmieden / und werden in Balneo Mariæ gebrauchet. Und ist dieses sonderlich darbey zu mercken/ daß in die kupfferne Capellen nur Wasser kommen muß / in die irdene aber Aschen und Sand gethan wird.

Von denen Distillir-Kolben.

Die Distillir-Kolben sind unterschiedlich / denn etliche sind gläsern / etliche sind zinnerne/ küpferne und irdene / etliche metallene / die irdene werden gemeiniglich zu denen Oelen gebraucht / weilen sie besser als die gläserne halten.

Von denen Helmen.

Ein Helm (Hut) ist diejenige Bedeckung / so man auf die Kolben setzet / wann man distilliren will/derselbe hat einen langen Schnabel oder Röhren / dadurch das Wasser / die Spiritus, Oel ꝛc. in den Recipienten trieffen.

Von der Lutirung der Gläser.

Weil auch öfters das Wort Verlutiren in diesem Theil vorkommt / so ist zu wissen / daß dieses ein Laimen sey / mit welchen man die Gläser an denen Fugen bestreicht / dann Tücher oder Papier darüber pappet / und dann wieder Laimen darauf/ damit der Spiritus und Geister derjenigen Materie so man distilliren will / nicht davon und in die Lufft steigen können.

Das Lutum oder Laim aber wird entweder von Mehl und Wasser / oder von Hammerschlag/ klein-gestossenen alten Schmeltz-Tiegeln / wohlgebrannten Laim / Kreiden und rothen Bolus, jedes gleich viel genommen / und mit einen Eyerklar vermischet/ gemacht und also aufgelegt.

Von dem Blend-Helm.

Diese sind ebenfalls von Glas / wie die andern Helm gemacht / jedoch ohne Schnabel / diese setzt man auf die Kolben / wann man die Materie, so darinn ist / nicht distilliren / sondern nur auflösen will ; Lateinisch werden sie Alembica Græca benahmset.

Von den Circulir-Gläsern/ und was Digeriren seye.

Die sind oben und unten weit / in der Mitten aber eng / und haben gemeiniglich im untern Bauch einen Schnabel. In diesen Gläsern digeriret man die Materie, welches also geschicht : Man nimmt die Sachen / so da sollen digeriret werden / giesset Wasser / Wein / oder was darzu gehöret / hinein / setzet dann dieses Circulir-Glas (oder auch einen andern Kolben) ins Balneum Mariæ, oder Roß-Mist etliche Tage / alsdann steigt die Materie auf und nieder / und sondern sich darauf die reinen Theile von denen unreinen / und die subtilen von denen groben ; Ja / es ist dieses mit einem Wort eine allgemächliche Kochung derjenigen Materi so man distilliren will.

Was Fermentation oder Fermentiren sey.

Diese Art ist in der Distillir-Kunst am gebräuchlichsten / und ist nichts anders als eine Vergährung oder Versäuerung derjenigen Materi so da gestossen worden / und hernach soll distilliret werden ; und dessentwegen in der Distillation vor nöthig erachtet / weil dardurch die Spiritus und Geister desto leichter aufsteigen und sich das Subtile von dem Schwehren / und das Geistige von dem Irdischen und Groben desto eher scheiden lasset. Gemeiniglich wird deßwegen ein wenig Sauerteig eingeworffen.

Aus was ein Wasser zu brennen.

In denen Apothecken wird aus gar vielen Dingen Wasser gebrannt / welche aber nicht in denen Haushaltungen nachzumachen / und ist rathsamer / man hohle dieselbe im Bedürffnuß-Fall in denen Officinen. Eine Hausfrau thut wohl wann sie Wasser brennet / es ist ihr aber nicht vortheilhafftig / wann sie solche Sachen distilliren will / welche in ihrer Haushaltung gar keinen oder doch seltenen Gebrauch hat. Sie wisse also / daß man entweder einzele und simple oder mehrere und componirte Dinge distilliret / als wann man Rosenwasser brennt / so bleiben die Rosen allein / brennt man aber das edle Salbey-Wasser / so kommen zu der Salbey noch viele andere Sachen.

Es sind aber solche zu distillirende Sachen von gar unterschiedlichen Wesen / daher insonderheit zu erinnern / 1. daß das was man brennen will mit nöthiger Feuchtigkeit versehen seye / und wo solches nicht wäre / dergleichen dazu gethan werde / indem man Wasser / oder nachdem die Sache und das Absehen ist / mit Wein beschütte. 2. Daß wo die Materie / welche über gezogen werden soll / etwas hart ist / selbige vorhero in dem Wasser oder Wein / welche zugeschüttet worden / eine Zeitlang beitzen. 3. Daß grosse/ grobe Dinge klein geschnitten oder gestossen werden.

Wann man das einmahl distillirte Wasser wieder zu einem frischen Kraut schüttet / und wieder davon distilliret / so wird es um so viel kräfftiger / ja man kan es noch öfters thun.

Wie das distillirte Oel zu behalten.

Das Oel welches mit dem Wasser zum öfftern herfür kommt und auf desselben Höhe schwimmt /

kan

kan man auf folgende Art absondern; Man nimmt einen gläsernen Triechter/ geust darein das distillirte Wasser / darauf das Oel stehet / und läst es durch den Triechter mählich ablauffen / doch also/ daß derselbe allezeit voll Wasser bleibe / so wird sich das Oel auf dem Wasser sammlen / und zuletzt wann das Wasser gantz durchgangen / sich unten in des Triechters Hals setzen / dann hält man einen Finger vor des Triechters Hals / damit das Oel dem Wasser nicht folge / und thut es in ein besonderes Gläslein. Man kan auch das Wasser und Oel so man scheiden will in ein Glas giessen / daß es gantz voll werde / und das Oel oben in des Glases Hals sich sammlen möge / nach diesem bindet man ein kleines Gläslein an des grossen Glases Hals / machet einen Dacht von Baumwolle / benetzet solches ein wenig mit Oel / und leget es mit einem Ende in das Oel welches abzusondern/ und das andere Ende hänget man in das Gläslein/ so zieht sich das Oel herüber.

❀ ❀ ❀

Bedeutung derer gewöhnlichsten Chymi- und Medicinalischen oder Apothecker-Zeichen.

♎ Sublimat.
♓ Præcipitat.
♀ Tartarus, Weinstein.
CC. Cornu Cervi, Hirschhorn.
☿ Spiritus, Geist.
☿ Spir. Vin. Wein-Brandwein.
♓ Phlegma, Feuchtigkeit.
☌ Oleum, Oel.
+ Acetum, Essig.
℞ Tinctura, Tinctur.
MB Mariæ Balneum, Marien Bad.
BV. Baln. Vap. Schroden-Kolben.
S.S.S. Stratum super stratum, Ubereinander.
℞. Recipe. Nimm.
M. Manipulus, Handvoll.
℔ Libra, Pfund.
ß Semis, halb.
℥ Uncia, zwey Loth.
ʒ Drachma, Quintlein.
℈ Scrupulus, Scrupel.
gr. Granum, Kornschwehr.
g. Gutta, Tropff.
p. pugillus, eine halbe Handvoll.
q.s. quantum sufficit, so viel genug ist.
q.v. quantum vis, so viel du wilt.

Die Metall- und Mineralien-Zeichen siehe p. 882. in fin.

❀ ❀ ❀

Das zweyte Capitel.

Von etlichen Vortheilen/ bey Laborirung verschiedener Chymischen Sachen.

Wie Terbentin zu distilliren.

Füllt ein Retorten-Glas dritten Theils mit dem aus unserm einländischen Lerchen-Baum / oder aus dem ausländischen Terbentin-Baum geflossen Hartz an; setzt sie in eine Sand Capellen; legt einen guten Recipienten vor / vermacht die Fugen mit Teig und Papier wohl: thut allgemach Feuer unter die Retorten; so wird erstlich der balsamische weißlichte Liquor gehen/ so ein flüchtig säuerlichter / mercurialischer Geist ist: alsdann macht das Feuer etwas stärcker / und lasts also fortgehen / biß man verspührt/ daß das subtile balsamische gelbe Oel unter einem kleinen weissen Wolcken-Dampff zu erscheinen anhebt / welcher Dampff bald zu einem dünnen Oel in dem Recipient verwandelt wird: in dem aber muß das Feuer annoch nach und nach verstärcket werden/ so lang / biß diese weisse Wölcklein ein Ende haben; demnach hebt den Recipienten ab/ legt einen frischen vor / und verstärcket das Feuer allgemach weiters / so lang biß die herauskommende Tropffen gantz hoch-gelb erscheinen: ändert darauf den Recipienten noch einmahl / gebt den höchsten Grad des Feuers / so wird bey nahem die vollkommene eingelegte Materi des Terbentins unter der Gestalt eines balsamischen/ dicken/ blutrothen Oels heraus distilliren.

Zucker zu distilliren.

Den Zucker kan man auf zweyerley Weis distilliren / und also verschiedene Sachen daraus ziehen. Dann erstlich pflegt man denselben entweder nur einfältig und pur aus einem weiten Recipienten zu distiliren / da dann ein Geist-reiches Wasser neben einem Oel heraus kommen wird. Welche Materi / so man sie rectificirt / den sauren scharffen etwas ätzenden Geist / wie ein Wein-Essig oder Guajack-Geist / und ein flüchtiges Oel hergibt. In dem Kolben-Glas oder Retorten aber / verbleibt annoch ein stinckendes Oel / neben dem fixen Saltz und irrdischen Theilgen / welche nirgend zu gebraucht werden. Der distillirte saure Zucker-Geist zerläst alle Crustacca, als Perlen / Schnecken / Corallen / Stein und dergleichen.

Etliche mischen ein halb theil Salmiac unter den Zucker / und distilliren also den sauren Geist auf obige Weis davon aus / bedienen sich hernach desselben auf 6. biß 8. Tropffen in Papeln- oder Ehrenpreiß-Wasser zu Abtreibung des Sands/ Schleims und Grieses der Nieren / und Linderung oder Verhütung des Lendenwehes.

Wann man aber den Zucker zuvor in Wasser zerläst / hernach des bey den Zuckerbeckern befindlichen Sauerteigs darunter mischt / und also fermenti-

mentiren oder gähren läst / hernach distilliret / so gibt er einen brennenden Schwefel-Geist / gleich dem Brandtwein.

Franzosen-Holtz zu distilliren.

Es ist oben bey diesem Holtz schon angezeiget worden / daß man daraus unterschiedliche Artzney-Mittel ziehen könne; durch die Distillation nun solches zu thun / ist die sicherste Weise diese. Rasple dieses Holtz / oder vielmehr seine kräfftige Rinde / zu groben Pulver / oder haue sie zu kleinen Spänen / fülle damit drey Viertheil einer weiten Retorten an / setze ihn in Repetir-Ofen / lege einen Recipienten vor / mache erstlich gelind Feuer des ersten Grads darunter / damit die Retorten gelind heiß werde / und die wässerigte Feuchtigkeit hinüber fliesse. Halte das Feuer so lang in diesen Stand / biß kein Phlegma mehr heraus gehet. Giesse sodann dieses unnütze Phlegma weg / lege den Recipienten noch einmahl vor / vermache ihn wohl mit gesaltzenem Laim / mache das Feuer Stuffen-weiß gröſſer und hefftiger / so wird der flüchtige und heffige säuerliche Geist samt dem schwehren dicken stinckenden zu Boden des Recipienten liegenden Oel in der Gestalt weisser Wolcken herüber spatzieren / fahre alsdann mit solchen Feuer fort / biß nichts mehr herfür quillet / laß hernach alles erkalten / nimm den Recipienten ab / geuß heraus was darinnen / filtrire es / so wird der Spiritus durchgehen / das Oel aber bleibt im Papier dick / schwartz und stinckend / beydes behalte in sonderbaren Gläsern auf; Was aber in der Retorten geblieben / wird gar zu Aschen verbrannt / diese aber mit warmen Wasser ausgelauget / und hernach aus solcher Lauge das fixe alcalische Saltz / als wie aus allen verbrennten Kräutern durch die Abdämpffung des Wassers gezogen.

Der Geist dieses Holtzes / oder der Spiritus Guajaci ist anders nichts als ein zerlassenes Essentialisch-säuerlichtes Saltz in dem proprio Phlegmate. Er wird rectificirt / wann er noch einmal aus einem Kolben-Glas über dem Helm in warmen Sand gezogen wird.

Das distillirte Oel / weil es gantz unsauber / stinckend und dick ist / wird rectificiret / wann es mit seinen eigenen Holtzes zuruck gelassener Aschen / oder mit wenig Sand vermischet / hernach aus einer Retorten in der Sand-Capell frisch distillirt / so wird das Oel subtil / klar und schön.

Wie es bey der Distillirung des Peruvianischen Balsams hergehe.

Wann man diesen Balsam durch die Retorten distillirt / so wird erstlich ein Geist-reich Wasser hernach ein lauteres Geist-reiches Oel / welches wie Zuckerkandel zusammen rinnet / drittens bey stärckerem Feuer ein dickeres gelbes Oel heraus kommet / in der Retorten aber verbleibet eine schwartze Materi / gleich dem Geigen-Hartz.

Magisterium der Perlen.

Nehmt Orientalische Perlen / thut die gröblich zerstossen in eine Phiole, und giesset den distillirten Wein-Essig oder Citronen-Safft darüber / welcher noch besser ist / weil er nicht eine so grosse Schärffe hat / daß er drey quer Finger hoch über das Pulver gehe / hernach vermacht das Gefäß mit gutem Spanischen Wachs / und setzet es hin zu digeriren in warme Asche / und rühret sie des Tages zwey- oder dreymal um / biß ihr sehet daß die Perlen am Grunde in dem Limonien- oder Citronen-Safft aufgelöset / alsdann giesset den Safft allmählich davon / und lasset das Ubrige bey einem gelinden Feuer abrauchen / biß ihr sehet die Perlen auf dem Boden des Gefässes liegen bleiben als ein weiß Pulver / dieses waschet ab fünff oder sechsmahl mit distillirten Regenwasser / biß sie alle ihre Schärffe verlohren / und wenn alsdann das Pulver gantz trocken ist / so ist das wahre Magisterium von Perlen.

Mercket: Man muß etliche Tropffen Wein-Stein hinein tröpffelen / das schlaget das Magisterium nieder auf den Boden des Gefässes.

Die Spagien schreiben diesem Magisterio wunderbare Tugenden zu / und gebrauchen es zu allen Kranckheiten der fürnehmsten Glieder / dann es dem Auri potabili nahe kommt.

Vitriol-Magisterium.

Nimm Vitriol-Saltz / das aus dem reverberirten Cap. Mort. gezogen worden / das wohlgeneigt sey / q. v. gieß daran Vitriol-Spiritus, (den du in Bereitung der Tinctur behalten/) daß er zwey Finger hoch darüber gehe / digerirs und distillirs / und dieses wiederhole biß der flüchtige Theil den fixen überwieget / mit sich aufführet und flüchtig machet / dieses sublimirte Vitriol-Saltz imbibir und incorporir mit dem Oel oder Tinctur, und digerirs im Athanor, den Graden nach / biß alles vereiniget und endlich Purpur-roth wird. Dieses Werck erstreckt sich etlich Monat / sie ist ein Elexir oder allgemeine Artzney.

Wißmuth-Magisterium.

Nimm gepulverten Wißmuth q. v. solvire ihn in Aqua fort, welches aus Salpeter und gemeinem Saltz ana. bereitet wird / præcipitirs mit Spir. Vini, den Præcipitat süsse ab / und trockne ihn.

Oder:

Nimm Marcasitæ q. v. löse es in Scheide-Wasser auf / und præcipitire es mit dem Oleo Tartari, so bekommst du ein herrliches Schminck-Mittel.

Zinn-Magisterium.

Wird durch die Præcipitation bereitet. Man tropffet nemlich in dem Liquorem Jovis, der mit distillirtem Essig bereitet worden / frischen Knaben-Urin / oder Spiritum salis, so bekommt man ein zierli-

zierliches Magiſterium. Andere bereiten das Magiſterium alſo: Nimm fein Zinn acht Loth / laß ſolches mit dreymal ſo viel Spirit. Nitri in einer Phiole auf dem Sande ſolviren / alsdann gieſſe die Solution in eine groſſe irrdene Schüſſel voll reinen Waſſers / welches den Spir. Nitrum ſchwächet / und das aufgelöſete Zinn zu verlaſſen zwinget: alſo daß es ſich nach und nach auf den Boden des Gefäſſes zu einem weiſſen Pulver niedergeſchlagen wird / welches man wohl abſüſſen und im Schatten trocknen ſoll. Dieſes iſt eine gute Schmincke die man in die Pomade thun kan.

Ros Vitrioli zu machen.

Nimm rohen Vitriol, daraus treibe im Baln. Mar. in einem Kolben / der nicht gar hoch ſey / den Thau. Man diſtilliret es auch im Sande; es giebet einen wäſſerich-ſauren Liquorem, welcher einen ſtarcken durchdringenden Schwefel-Geruch hat / und denn noch mehr / wann man den Thau über neuen Vitriol diſtilliret; dann alſo wird er in ſeiner ſchweffelichten Krafft erhöhet. Wann er lange aufgehoben wird / ſo läſſet er an dem Boden gleichſam Schwefel Blätter / da doch der Geruch nichts minder bleibt.

Vitriolirte Schwefel-Blumen.

Nimm des gelbſten Schwefels ein Pfund / gemein geſtoſſen Saltz / und calcinirten Vitriol jedes ein halb Pfund / pulverſirs / und M. ſublimirs / und gieb Anfangs gelind Feuer / ſo fängt nach drey oder vier Stunden das Phlegma an zu tropffen / und dieſes währet vier oder fünff Stunden. Mercke aber / daß das Feuer nach und nach vermehret werde / mit Zulegung groſſer Kohlen / damit endlich die Capel / in derer der Sand iſt / dunckel glüe: Wann aber die Hitz gar groß iſt / ſo ſteiget der Schwefel nicht gelb / ſondern ſchwartz auf.

Andere nehmen Schwefel / calcinirten Vitriol und gemein Saltz / jedes gleichviel / welcher Gewicht Unterſchied niemand irre machen ſoll / wenn nur das Feuer recht regieret wird / dann je weniger der darzu kommende Stücke ſeyn / je mäſſiger ſoll das Feuer regieret werden. Querc. thut nur das Colchotar darzu / und läſſet das Saltz auſſen. Mercke / dieſe Blumen kan man von neuem mit Vitriol und Saltz / wie zuvor ſublimiren / und dieſes zum drittenmahl / je öffter man ſelbe ſublimiret / je ſubtiler und zärter ſie werden / doch bekommet man ſo viel nicht.

Flores Sulphuris Gummati, oder Myrrati.

Nimm die zuſammen geſetzten Schwefel-Blumen ein halb Pfund / Colchotar ſechs Untz / gemein geſtoſſen Saltz fünff Untz / Alexandriniſcher Myrrhen / Weyhrauch jedes drey Untz / Aloes vier Untz / Maſtix drey Untz / Saffran ein halb Untz: Zerſtoß alles / und miſche es wohl untereinander / ſublimirs bey gelindem Feuer / etliche Stunden / nimm die Blumen heraus / ſetz wieder einen Alemc. auf / und continuire das Feuer zwölff Stunden.

Andere nehmen gleich Anfangs gepülverten Schwefel 1. Pfund / calcinirten Vitriol, Edelgeſtein-Saltz / jedes vier Untz: Aloes / Weyhrauch / Myrrhen jedes drey Untz / und ſublimiren hernach die Blumen mit neuen Specien zwey- oder dreymal. Beſſer aber thun die / die den bereit-ſublimirten Schwefel-Blumen beſagte Species beyfügen / denn ſonſten kaum etwas unverbrannt von den Gummien aufſteiget.

Doch ſublimiret ſie ſonder Brandmahl Rolfinck alſo: Nimm grüne Schwefel-Stücklein vier Pfund / Leber-Aloe / Myrrhen / Weyhrauch jedes zwey Untz / gemein Saltz zwey Pfund pulverſirs / thue dieſes Pulvers drey Untz oder vier in ein Sublimir Gefäſſe / ſetz darauf ein irrden Capitel / auf ſelbes wieder ein anders / und alſo mehrere / denn zu oberſt ein Gläſernes / das an der Spitze ein Loch habe / nimm die Feuer-Grad wohl in acht / und ſammle die Blumen nach einander. In den oberen Helm findeſt du wenig Blumen / in dem Untern mehrer. Den folgenden Tag wiederhole die Sublimation, und vollende ſie gäntzlich.

Lac Sulphuris, oder Schwefel-Milch.

Nimm acht Loth Schwefel-Blumen / vier- und zwantzig Loth Weinſtein-Saltz / und Regen-Waſſers ſechs Pfund. Thue alles zuſammen in ein irrden zu Stein gebranntes Gefäſſe / und laß es im Sande kochen 5. oder 6. Stunden / ſo wird der Schwefel unterdeſſen zergehen / und das Waſſer roth werden; filtrire es warm / miſche mit dem filtrirten noch 5. oder 6. Pfund Waſſer / geuß nach und nach diſtillirten Eſſig / oder eine andere Säure darein / ſo wird der Liquor wie ein Milch. Das Magiſterium des Schwefels aber præcipitiret ſich allgemählich auf den Boden des Gefäſſes. Gieß den Liquorem ab / und ſüſſe das Pulver mit öfterem Waſchen in warmen Waſſer aus / trockne hernach das Magiſterium und behalt es.

Dieſe Art kan der jenige arbeiten / der eine ſaure Artzney verlanget. Man gebrauchet es wie die Blumen / die Doſis aber iſt geringer / weil es mehr geöffnet iſt / dann fünff Gran dieſes Pulvers thun mehr / als zehen Gran Schwefel-Blumen / und zehen Gran Blumen thun mehr als ein Scrupel gemeiner Schwefel.

Auf eine andere Art.

Nimm Schwefel und Tartar-Saltz / laß ein Eſſig per d. flieſſen / wann alles gefloſſen / ſo gieß etwas von warmen Waſſer daran / und ſchüts gleich darauf in eine Schale mit warmen Waſſer / filtrirs alsbalden / und ſchütte nach und nach Wein daran / ſo wird der Liquor weiß / und die Milch ſchläget ſich zu Boden.

Querc. zerlöſchet die Schwefel-Blumen in Tartar-Oel und gieſſet Eſſig darein / præcipitiret ſie alſo ꝛc.

erhalten / und gebt ihm ein gelindes Kohl-Feuer / oben und unten / gleich der Wärme / wenn man Brod backet / das im Ofen ist / daß es ja nicht zu groß oder zu starck seye / 24. Stund lang / hernach nehmet das Feuer hinweg / und stosset alles in einem marmorsteinenen Mörsel/und thut es in ein Gefäß / und daß der obere Kolben dreymahl so groß sey als der Helm/ und an der Seiten einen Schnabel oder Röhre hab / welchen ihr in das gemeldte Gefäß hinein stecken sollet / mit einem halben Mösel des allerbesten Spiritus Vini, und lasset es also wohl verſigilliret 24. Stunden stehen über einem guten Feuer/ daß der Spiritus Vini allezeit koche / und wenn ihr eine Weisse sehet an dem Grunde welches der Gold-Kalcke ist / so ist es fertig. Giesset den gemeldten Spiritum Vini allmählig ab/darinnen eine violblaue Tinctur ist / die sich auf die rothe oder gelbe ziehet; Diese wird heilen die Aussätzigen / wenn man ihnen täglich einen Gran davon eingiebet/ und alle andere verlassene Kranckheiten/und alle unheilbare Gebrechen.

Eine andere Art des Auri potabilis.

Nehmet fünff Theil Blätter-Gold/drey Theil Vitrum Antimonii, drey Theil Zuckerkand / alles wohl gepulverisirt / miteinander vermischt und in eine gläserne Retorte gethan / welche / wann sie mit ihrem Helm und Vorlage versehen / so hebt an zu distilliren / Anfangs mit gelinden und zuletzt mit starcken Feuer/ so wird alles in Gestalt einer Feuchtigkeit über gehen / in fünff oder sechs Stunden. Die Dosis ist drey oder vier Tropffen in einem zu der Kranckheit dienenden Vehiculo; es purgiret gelindiglich.

Aurum Essentificatum cum Antimonii Tinctura.

Nimm des bereiteten Gold-Kalcks ein Loth/ der rothen Tinctur vom Spieß-Glas zwey Loth: Geuß es über den Gold-Kalch in eine Phiole, setze den Helm darauf / vermach es wohl und fest/ laß es acht Tage digeriren bey gelinder Wärme. Hernach vermehr das Feuer / biß es gäntzlich ausgetrocknet / und eine geringe Feuchtigkeit durch den Helm über gangen. Auf das Hinterstellige Gold-Pulver geuß wiederum so viel von der Tinctura Antimonii, digerire es aber eins/ wie zuvor / und laß es eintrocknen. Also wird das Gold essentificiret.

Das Gold-Pulver mit gebrenntem Hirschhorn zu machen.

Nimm gefeiltes Gold / soviel beliebig / zerreibs fleissig mit gebranntem Hirschhorn / dann reverberirs (es kan in einem Hafners-Ofen geschehen) biß es fleischfarb wird. Dieses solte besser von statten gehen / wenn man aus dem Hirschhorn erstlich den Spiritum, samt dem flüchtigen Saltze und Oel distillirt / und dann mit dem Cap. mort. das Gold calcinirte / oder das flüchtige Saltz vom Gold abstrahirte; Noch besser wäre es / wenn man es mit rothem geraspelten Hirschhorn calcinirte / woran diese gantze Bereitung hanget. Es wird auch Medicamentum ex fructibus Calvariæ genennt.

Aurum Diaphoreticum Compositum Popii.

Nimm Gold-Kalch / von dem das gemeine Saltz-Oel abgezogen worden / ein Untze / Ol. Mercur. aus Berg-Cinnab. zwey Untze/ Ol. Martis aus Eisen-Schlacken/ ein Untz: Darüber gieß Schwefel des Weins / ziehe solchen etlichemal davon / so bleibet ein Pulver / das man nach und nach im Feuer calciniren und figiren muß.

Bezoardicum Lunare.

Nimm feines Silber 2. Loth / laß es zu dünnen Blechlein schlagen / und solvirs mit Spir. von Salpeter / der wohl distillirt q. v. hernach solvire auch Butyri Antimonii, das von seinem Cinnabari gereiniget und rectificirt / zwey à drey Untzen / in eben dergleichen Spir. Nitr. q. s. geuß es nur Tropffen-weiß auf vorbemeldte Butter / biß daß alles Geräusch aufgehöret / welches eine Anzeigung ist / daß aller beyden Vereinigung richtig geschehen; Diese beyde vereinigte Solutiones abstrahire durch distilliren in einem gläsernen Kolben im Sande / biß daß eine trockene grün-weisse Massa erscheinet. Auf diese hinterstellige Massam geuß wieder frischen Spiric. Nitri, und ziehe ihn wieder ab; dieses wiederhole drey oder viermahl. Zu letzt treibe es mit starckem Feuer / daß alle Corrosovische Spiritus gäntzlich davon gehen. Dieses muß aber dabey in acht genommen werden / daß die Massa nach einer jeden Distillation auf einem Reibsteine müsse gerieben werden. Nach der letzten Distillation aber muß man die hinterstellige Massa gar wol mit Brunnen-Wasser aussüssen / daß gar kein Geschmack von den corrosivischen Spir. zu verspühren seye. Dieses Bezoardische Pulver laß zwey Stunden lang in einem Tiegel im offenen Feuer calciniren / alsdann hebe es auf zum Gebrauch.

Argentum potabile, Trinck-Silber.

Nimm calcinirt Silber / mit Spir. Vin. in dem ein wenig Sal ammoniac solviret ist/ extrahirs mit Spir. Vini durch etliche Cohobationen.

Oder:

Nimm nicht fein Silber / das calcinirt worden / und an statt des Sal armoniac kan man flüchtiges Urin-Saltz nehmen. Und kan auf folgende Art bereitet werden: Nimm gefeilt Silber/ soviel vonnöthen / thue darzu flüchtig Urin-Saltz biß genug ist / thue es in ein wohl-verschlossenes Glas / laß es einen Monat lang stehen / so bekommst du ein saltzigtes blaues Pulver / das Saltz sublimire davon / so bleibt am Boden der blaue Kalch liegen/ diesen extrahir mit rectificirtem Spir. Vini, so hast du eine Silber-Essenz.

Oder:

Oder:

Nimm calcinirt Silber durch cohobiren mit Spir. Nitr. oder Mercur. extrahirs mit dem flüchtigen Urin-Saltz/geschärfften und rectif. Spir. Vin. filtrirs und coagulirs.

Figirter Schwefel des Vitrioli Veneris.

Nimm Vitriol von Kupffer / löse es im Wasser auf / præcipitire es mit dem Sale tartari, so fällt das Kupffer zu Boden / welches in etwas fix ist.

Liquor von Kupffer.

Nimm gefeiltes Kupffer eine Untz / lasse es in Aqua fort 9. Untzen zergehen / und die Feuchtigkeit nach und nach im Sande abdünsten / biß eine grüne Massa bleibt / welche in dem Keller in etlichen Tagen zu einem Liquore wird.

Zinn zu distilliren/und Diaphoretica daraus zu machen.

Man kan das Zinn eben auch wie das Bley distilliren / daraus entstehet Jupiter diaphoreticus Begu. Nimm wohl dünn geschlagen oder calciniret Zinn zwey Untz / Mercuri Sublimati vier Untz / M. und distillirs durch eine Retorte im Sande oder Blasen-Feuer / das man den Graden nach vermehren kan / in einem mit Wasser halb gefüllten Recipienten / so wird sich ein Pulver præcipitiren / dieses wasche / trockne und behalts. Wann man den Jovem diaphoreticum anfängt zu distilliren / so gebrauche ignem suppressum, ein mässiges Feuer / damit die Hitze nicht zu hefftig werde. Das Wasser so mit dem Philosophischen Spirit. imprægniret ist / kan man distilliren / damit man besagten Spiritum bekommen möge. Wann du nach dem herüber gegangenen Jovialischen Butter ein Suppression-Feuer giebst / und zwar den Graden nach / so sublimiret sich in dem Hals der Retorten silberfarbe Blumen.

Oder:

Mache ein Amalgama aus gleichen Theilen Schwefel und lebendigem Queckſilber / pulverisire es und mische es mit eben so viel Mercurii sublimati, alsdann thue die Mixtur in eine Retorte und distillirs in gelindem Sand-Feuer in eine Vorlage / in welcher ein ziemlich Theil Wasser vorgeschlagen worden / so gehet ein saurer und etwas klebrichter Liquor herüber / denselben muß man wieder über die hinterstellige Materi in die Retorte giessen; laß dieses alles miteinander digeriren / und separire hernach den Liquorem durch ein Filtrum; den separirten mische mit Salpeter; Zum Exempel / des Spir. ein Quintlein auf ein Pfund des Ingredientis, distillirs alles durch die Retorte / so gehet ein componirter Spiritus Bezoardicus, der da aus dem Spir. Salis und Nitri bestehet / herüber. Das hinterstellige Pulver / welches vom Salpeter figiret worden / muß man edulcoriren; also wird es ein Schweiß-treibendes Mittel / welches man wol das grösseste Schweiß-Mittel nennet. Dosis ist von ein halben Drachma biß sechzehen Gran. Dessen Kräffte seynd wunderbar / Bezoardisch / dienen vor Fieber / Seitenstechen und Mutter-Beschwehrden.

Gummi Joviale ſublimatum, und Oel / S. Cloſſ.

Nimm Zinn-Feilspäne zwey Untz / Mercur. sublimati sechs Untz / M. gar geschwind / thuts in eine Retorten / die einen weiten Hals hat / treibe durch den Sand den rauchenden Spiritum, dann gehet die Butter zusamt dem Mercurio häuffig / gib endlich Ignem suppressionis, so wird das gantze Wesen Zinn wie ein graues hartes Gummi sich erheben / und gar wenig Unreinigkeit am Boden liegen bleiben. Dieses Gummi soll man gleich pulverisiren / sonst wird es alsbald feucht / dann thue ihn auf ein eisern mit Zinn überzogenes Blech / und stelle es in einen Wein-Keller / so fliesset es zum gelben Oele. Dieses graue und harte Gummi ist auch eine Vitriolische Saltz-Geburt mit den zärtesten Jovialischen Theilen imprægniret. Inzwischen aber wird das gantze Wesen Jovis nicht erhöhet / sondern es bleibt viel davon im Cap. Morto, weßwegen man mit neuem Mercur. Sublimat, diese Arbeit wieder anfangen kan. Ist ein vortreffliches Mutter-Mittel.

Butyrum Saturni, oder Bley-Butter zu machen.

Nimm eine Mineram des Bleyes / nicht der gemeinen / sondern flüchtigen (ein flüchtiges Bley) welches aus Ungarn zu uns gebracht wird / dieselbe mache zu Pulver / und mische dazu eben so viel / als die Bley-Minera wieget / Mercurii sublimati, distillire es durch eine Retorte / so kommet ein dicker Liquor herfür / welcher aus einem sauren Spiritus Salis, der da in dem Mercurio sublimato enthalten / und aus Bley-Theilgen / so da der Spiritus Salis zugleich mit sich über durch die Retorten geführet / bestehet Uber das pfleget man im Halse der Retorten etwas Zinnober zu finden / der von Bley und Mercurio herstammet. Diese Butter muß man nun auf gemeine Art rectificiren / und nachgehends mit schlechten Wasser / eben auf die Weise / wie man das Butyrum Antimonii, niedergeschlagen zu einem weissen Pulver. Dessen Gebrauch ist wie das Sacchari Saturni, es laxiret sehr gelinde.

Köſtliche Artzney aus Bley zu bereiten.

Calcinir das Bley durch den Dampff / und ziehe durch ein geschickliches Menstruum die Tinctur aus. Diese wird hernach / nach Abziehung des Menstrui, durch eine gehörige Calcination und Circulation in einen durchscheinenden rothen Stein verkehrt. Sie ist eine vortreffliche Artzney in der Melancholie, Tobsucht / viertägigen Fieber / Lungensucht. Sie eröffnet das Miltz und ist in malo Hypochondriaco sehr nützlich.

Crocus

Crocus Martis obstructivus.

Reverberir die Eisen-Spän bey dem stärckesten Feuer so lang/ biß sie sich in einen rothen Crocum verwandlen. Dieses aber etwas deutlicher zu erklären: Nimm gefeilten Stahl / oder Feil-Späne von Nähe-Nadeln / thue sie auf einen flachen Dach-Ziegel in einem Glas- oder Reverberir-Ofen / sieben oder acht Tage lang / also / daß die Flamme sie stets berühre / so werden die Feil-Späne zu einem braun-rothen / lockern und unbegreifflichen Pulver / welches man fünff oder sechsmal mit laulichtem Wasser abwaschen soll / um die aufmachende Krafft / die noch darinn seyn möchte/ ihm zu benehmen. Hernach lässet man es trocknen und bewahrets zum Gebrauch. Oder nimm 6. Loth stählerne Feil-Späne / thue sie in einen gläsernen Kolben / und geuß nach und nach 24. Loth Spir. Nitri darüber. Ich sage nach und nach / wegen des grossen Aufwallens/wann dasselbe vorüber/ so ziehe alle Feuchtigkeit über dem Helm/welche ohn allen Geschmack ist / weil der Stahl alle sauere Geister an sich hält/so bleibet auf dem Boden eine röthlichte Massa.

Eröffnender Eisen-Saffran.

Diesen zu bereiten wird eine grosse Hitze erfordert / und braucht man wohl eine Esse. Nimm einen stählernen Stab / laß ihn in einer Schmied-Esse starck glüen / biß er gantz weiß wird und funckelt / zeuch ihn alsdann aus dem Feuer / und halt ihn mit einer Zangen recht fest über einer irrdenen Schüssel voll Wasser / und stosset ihn an den Schwefel also weiß-glüend / so schmeltzet der Stahl wie Wachs ins Wasser ; wann er nicht mehr fliesset und weiß ist / stecke ihn wieder ins Feuer / und fahre also fort / biß der Stahl aller zerschmoltzen / und Tropffen-weiß in die Schüssel gefallen seye. Geuß alsdann das Wasser aus / und thue den geschmoltzenen Martis in einen Tiegel/ laß ihn wohl glüen / so verrauchet der Schwefel / und bleibet der Stahl / den man zu Pulver stossen/ durchsiben / und vier und zwantzig Stunden mit Flammen-Feuer reverberiren muß/ so überkommt man einen Crocum Martis aperitivum von sehr rother Farbe / und ist ein vortrefflich Mittel wider die langwierige Kranckheiten / wider die Cachexiam, Verstopffung des Miltz und des Gekröses.

Liquor Martis in Beschwerung der Leber und Gallen.

Nimm Vitrioli Martis Calcinati ad rubeum, q. v. solchen gar dünne auf gläserne Schalen gelegt / und in den Keller gestellt / so solvirt er sich in einen Liquorem. So fern etwas zu viel wässerigs dabey wäre / kan man ihn mit mässigem Feuer etliche Phlegmata per Balneum wegnehmen. In Blutflüssen / Durchlauffen und Gallen-Kranckheiten ein gute Artzney.

Panacca ex Mercurio, oder aus Queckſilber.

Nimm Mercurii dulcis 6. Untz / Reguli Antimonii, der recht bereitet / 3. Untz / misch es wohl durch reiben auf einem Steine zum Pulver / thue es in einen gläsernen Kolben / geuß darauf des besten Spir. Vitrioli drey Untz / digerire es drey Tage lang / oder länger / in heisser Asche / hernach distillirs aus demselbigen / und ziehe die Feuchtigkeit gantz ab / biß zum Trocknen / geuß wieder auf das Pulver / so viel nöthig / Spir. Vini tartarisati, ziehe damit die Tinctur aus / biß keine Röthe mehr folget. Allen gefärbten Spiritus ziehe wieder im Bal. M. biß zum trocknen Pulver ab / welches wohl zu verwahren. Wird in der Melancholey und andern dergleichen langwürigen Kranckheiten gebrauchet.

Wie der Mercurius Sulph. præcipitirt wird.

Nimm gereinigten Mercurii anderthalb Pfand / daran gieß Schwefel-Oel / das durch die Glocken bereitet worden / ein Pfund / digerirs zwey Tage im Sand / hernach distillirs durch eine Retorten / mit dreymahligem cohobiren / das drittemahl gieß / wann es dir beliebt / frisch Schwefel-Oel daran / und vermehre das Feuer / daß die Retorte glüe / so bekommst du eine weisse Massam, diese wasch mit warmen Wasser ab / und reibs / stells in einer nur mit Baumwollen verstopfften Phiolen in das stärckste Sand-Feuer acht Tage und Nächte / daß / so mehr Mercur. dabey ist / er sich sublimire. Uber diesem fixen Pulver kanst du dreymahl Spiritus Vini anzünden / und es also behalten.

Einen Mercurium præcipitatum luteum gar bald zu bereiten.

Nimm des corrosivischen Mercurii sublimat. soviel beliebet / löse denselben in einem irrdenen oder gläsernen Gefässe mit Brunnenwasser auf / nemlich durch Kochen / die Solution filtrire / und præcipitire sie mit dem Oleo Tartari per deliquium, Tropffen-weise / das niedergeschlagene Pulver süsse mit öfterem aufgiessen eines frischen Brunnenwassers aus / biß keine Schärffe oder Saltzigkeit zu schmecken. Wann dieses geschehen/ so trockne es wohl/und verwahre es zum Gebrauche. Die Gelbsucht zu heilen die Obstructiones zu eröffnen/ die langwürigen Fieber zu heilen/ist es trefflich gut/ und thut das Seine wohl.

Præcipitatus Solaris Regulinus, oder Schweiß-treibender Præcipitat.

Nimm Reguli Antimonii ein Quintlein / solvire ihn in Aqua Regia, schüttele es untereinander / und ziehs im Sande biß auf das Trockne ab. Denn süsse ihn mit Wasser ab / und cohobir darüber den Spir. Sal. gemmæ siebenmal / du kanst auch

auch bißweilen einen neuen Spiritus darzu giessen/ denn wieder absüssen / und einen Spir. Vini dreymal davon abdistilliren / bis ein trocknes gelbes Pulver dahinten bleibt. Ist sehr gut in Kranckheiten die eines Schweises vonnöthen haben / wie p. 880. gesagt worden.

❀ ❀ ❀

Denen Curiosen zu lieb wollen wir die Beschreibung / Würckung und Verfertigung des coagulirten Mercurii oder der **Wunder-Ringe** beysetzen.

Mercurius coagulatus,

Oder:

Eigentliche Beschreibung des coagulirten Mercurii: daraus die sogenannten Fluß- Præservativ- Pest- und Wunder-Ringe oder Blech gemacht werden; Aus denen Weltberühmtesten alten und neuen Medicis zusammen gezogen/ und auf Begehren ans Liecht gestellt/ von Georg Pitschkhi.

Lieber Leser!

ICh könnte hier viel anführen insgemein von den Amuletis zu reden / das ist/ von solchen Sachen oder Artzneyen / welche nur äusserlich gebraucht / und am Leib getragen werden / davon der Mensch grossen Nutzen hat / dabey doch kein Aberglaub zu besorgen. So wäre auch viel zu sagen von dem ☿, was es an und für sich selbst für ein wunderbarlich Metall / was seine Art und Eigenschafft/ Krafft und Würckung/ ꝛc. Aber davon ist hin und wieder in andern Büchern zu lesen / hier aber ist nur mein Intent, zu beweisen / was der ☿ coagulatus, sonst ζιτίχτος genannt / für Krafft und Würckung an sich habe / billich ists zu nennen eine glorioſa arcana medicina, oder herrliche Wunder-Artzeney / nach den Worten Mynsicht. Thes. 1. Der hoch- und Welt-berühmte Medicus Guern. Rolfink in seiner Chimia in artis formam redactâ lib. 5. Sect. 8. cap. 2. & 3. schreibet / daß diese Artzeney sey / das Geblüt zu reinigen / die herabfallende scharffe beissige Flüß zu vertreiben / wanns nur äusserlich gebraucht werde / und wann nur die Ringe davon an den Händen und Füß-Zehen getragen werden / diene es wider das Chiragra und Podagra, sey derowegen eine angenehme Artzney denen / die nicht gern innerliche Artzney gebrauchen. Theophrast. Paracelsus schreibet auch in seinem Lib. 2. de Peste cap. 3. und andern Orten mehr davon / daß eine Artzney / die eine magnetische attractivische Krafft an sich habe; und bezeuget / er habe gesehen / daß welcher Mensch einen solchen Ring getragen / der hab viel Dings dardurch erhalten. Er sagt/ man habe aus der Erfahrung / daß ein solcher Mensch / der dergleichen Ringe getragen / niemahlen von dem Schlag und Lähmnüß sey berühret worden. Item / ein solcher ziehe alle neblichte / gifftige / böse Feuchtigkeiten an sich / seye derowegen sonderlich gut in Pest-Zeiten zu tragen / wobey alsdann zu verwundern / daß der Ring / wann ein Mensch gesund ist / sich dem Gold gleich trägt: will aber der Mensch kranck werden/ so ändert sich der Ring/und wird schwartz/ absonderlich inwendig / wiewol man ihn bald wieder blanck machen kan/wann man ihn nur mit Kreiden auf einem wüllenen Tuch reibt.

Im Keslero redivivo in dem 500. äusserlichen Proceſs wird dergleichen gesagt / welches auch Rulandus bezeuget / daß ein solcher Wunder-Ring gut / alle überflüssige Feuchtigkeit aus dem Leib zu vertreiben / wann man nemlich die Ring an die Arm / Finger und Schenckel / oder auch um den Leib leget. Item / man kan auch / an Statt der Ring / die Blech oder Schau-Pfenning / so daraus gemacht werden / gebrauchen / es dienet auch die Wassersucht und den Grind / oder sonst alles Gifft zu vertreiben und an sich zu ziehen. Wie denn nebst den alten Medicis auch viel Neoterici schreiben / daß diese Artzney den Gifft als ein homogeneum an sich ziehe / und also den Cörper davon befreye: Absonderlich bezeuget Crollius in seiner Basi Chymic. pag. 322. und anderwärts / daß diese Artzney alle gifftige astralische Kranckheiten von des Menschen Leib abwende: Wann man Bieche oder Pfenninge daraus macht / und sie bloß oder in Sendel an einem Schnürlein am Leib / auf der Hertz-Gruben oder anderswo trage/ und wie es am meisten nöthig; doch ist hiebey NB. NB. wohl zu mercken / man mag Ringe oder Blech tragen / wo man will / allein man muß es nicht zu nahe an den Kopff oder Hals bringen / dann dem Haupt ist es zu starck / darum ist es nicht gut / daß etliche wollen Hals-Ketten oder Ohren-Ringe davon tragen.

Avicenna nennet einen solchen Ring / einen Glücks-Ring / und schreibet ihm seltzame Dinge zu.

Majerus in seinem Viatorio de monte Jovis, hälts vor einen sonderbahren Schatz für Schwind- und Wassersüchtige Leute. Jacobus Carpensis bezeuget / daß der Pabst Hadrianus VI. so an der Pest gefährlich niedergelegen / hierdurch curirt worden. Fallopius, Montanus, Heurnius und Crato haltens auch für ein sonderlich Arcanum. Damit stimmen auch überein Gerberus und Barthol. Kordoffer. und absonderlich schreibt davon weitläufftig Libavius in seinen Chymischen Episteln lib. 3. c. 29. pag. 233. Item Penoſi à Portu bezeuget / daß Lues Venerea hiemit zu vertreiben / und viel wunderliche Dinge zu erhalten / will jetzo nicht sagen / wie die Schmertzen des Haupts dardurch zu stillen / das Menstruum zu befördern/ ꝛc.

Der vornehme Eng'ische Ritter Digbhi gedencket / so man ein Queckſilber roh nehme / und setze die grosse Zehen hinein / und nehme einen Ducaten in Mund / so penetrire selbiges durch den gantzen Leib / und mache den Ducaten weiß / denn ich hab es selbst erfahren / als mir ein Knab vom Hartz vor etlichen Jahren gebracht / welcher unter dem Gesicht sehr geschwollen war / aber sonst am gantzen Leib war nichts gespührt / ich erfuhr / nach fleissiger Erforschung / daß sie den Knaben mit einer Salben von Queckſilber gemacht/

macht / wegen des Ungeziefers das Haupt geschmieret hatten / darum ließ ich ihn die Nacht über einen Ducaten im Mund auf der Zungen halten / mit einem Zwirns-Faden angebunden / als ich des andern Tages den Ducaten aus dem Mund nahm / war er etwas weiß / welches ich ihm durch glüende Kohlen wieder vertrieb / und wurde der Knab von seiner Geschwulst also liberiret.

Johan. Agricola gedencket und rühmet auch viel von dieser unser glorioſen Artzeney in seinem Tractat de Mercurio. Er will auch / man soll Kugel daraus machen und verschlucken / die Füß aus dem Leib damit abzuführen. Er sagt p. 198. sonderlich auch von Ringen / und bringet ein Exempel / sagend: Ich habe es an einem Gold-Schmied probiert / derselbe hat sich an einem Schenckel verbrannt / daß er viel Jahr einen offenen Schenckel behalten muste; Er klagt mir solches / ich besahe ihn / und merckte wohl / daß ein Fluß sich dahin gesetzt hatte / und wann er gleich purgirt war / so kam er doch wieder. Ich gab ihm ein Stücklein von ♀ coagulato, und befahle ihm / er solte zwey Ring daraus machen / in der Stund / wann der ♀ mit dem ☽ eine Conjunction machte / die Ring muste er an der Zehen auf dem Fuß und am Daumen auf der rechten Seiten tragen / dann an der andern Seiten war der Schaden. Als er solche Ring ein Zeitlang getragen / vertrucknete der Fluß / der Schaden heilete / und er befand im geringsten keinen Schaden mehr / und diß ist an vielen andern Menschen probirt erfunden worden.

Insonderheit führt er noch eine andere dergleichen Historiam an / und spricht: Eine vornehme Adeliche Jungfrau war in der Steyermarck / welche von den Flüssen also geplaget war / daß sie etliche Jahr nicht unter die Leuth gehen kunte / dann sie hatte nicht allein grosse Beschwehrung im Haupt / sondern es war auch ihre Haut wie eine birckene Rinden / und wann es gleich bißweilen vergieng / kam es doch wieder / ich purgirte sie mit der quinta essentia ♀, und ließ ihr endlich ad curationem & præservationem von diesem Metall zwey Ring machen / die muste sie tragen / darvon wurde sie gesund. Ist also ein herrliches Medicament für grosse Herren / und sonderlich fürs Frauenzimmer / so offt von vielen saltzigen Flüssen sehr geplaget werden / ꝛc.

Fürnehmlich ists denen sehr nöthig / so viel scorbutische Feuchtigkeiten in ihren Gliedern haben / wie ich es selbst observirt habe / wer mit Kopff-Wehe beladen / der lasse sich nur ein Blech davon machen / und trags mit einem Band umb den Hals auf der Hertz-Gruben / er wird sich verwundern. Deßgleichen wer mit flüssigen Augen beladen / man kan auch Blech davon machen / als wie bey Fontanellen / weil selbige besser anliegen / die man kan an die Armb oder Bein binden / wann sie aber zu scharff ziehen / kan man ein Tüchlein darzwischen legen / ich habe selbst erfahren / daß einem Knaben dergleichen Blech auf den Arm gebunden / weil er einen scorbutischen Schaden hatte an der Hand / da er solches kaum etliche Stund auf hatte / beklagte er sich / daß es darunter so beisse / nahm es derowegen ab / zu besehen / wie es beschaffen / da fand ich / daß sehr viel Feuchtigkeiten wie Würmlein da liegend aus frischer Haut gezogen waren / weil man auch in solchen Fällen das Blech allzeit wieder reinigen muß. Ist also ein perfectes Stuck / wie Johann Rhenan sagt / tanquam perfectum Amuletum hoc commendo, quô non solùm pestilens contagio, sed & cœlestes impressiones avertuntur, wanns nur recht gemacht wird; zur Prob will ich ein paar Exempel davon erzehlen: Ein wohlbekandter Prediger hat gesagt / da er von mir diese Artzeney empfangen. Er hat davon ein Blech machen lassen / das hat er gantz neu an sich gehenget / als er einstens ausgehet / einen Krancken zu besuchen / zu demselben in sein Gemach kommt / sihet er alsobald / daß derselbe in so grosser Hitz lage / daß ein starcker Rauch von ihm gehet / sonderlich / da der Krancke das Bett ein wenig aufmachte / worüber sich der Prediger fast entsetzet. Wie er nach Haus kommt / sihet er / daß sein Blech gantz schwartz angeloffen ist / und hat den Gifft an sich gezogen / und hat den Prediger durch GOttes Hülff also præservirt.

Folget nun die Beschreibung des wahren Mercurii coagulati, wie selbiger recht zubereitet wird / an und vor sich selbst.

Der wahre Mercurius Coagulatus.

Nimm Grünspan ein Theil / gemeines Saltz zwey Theil / Ungarische Vitriol drey Theil / gieß darauf halb Essig und halb Wasser / laß es Tag und Nacht darauf stehen / und rühre es offt wohl um: dann nimm eine eiserne neue Pfann / thue darein gutes geläutertes Queck-Silber sechs Theil / gieß von diesem Wasser darzu / setze die Pfann auf glüende Kohlen / daß das Wasser anfahe zu sieden / rühre das Queck-Silber / so am Boden liegt / stätig mit einer höltzernen Spatel wohl um / und siehe / daß dir der Dampff vom Wasser nicht in den Mund gehe / wann das Wasser einsiedet / so gieß mehr darzu / hast du endlich kein solch Wasser mehr / so nimm nur gemeines: Dieses Kochen und Umrühren muß etliche Stunden geschehen / dann gieß das Wasser / so roth aussiehet / sachte davon / und gieß etlichemahl ein Wasser über das Queck-Silber / biß du den Grünspann abgeschwemmet hast: dann nimm den Mercurium, thue ihn in ein Leder / und drucke denjenigen / so nicht coagulirt ist / darvon; was im Leder bleibet / ist weich / und kan mans in allerley Form drucken: Wann es eine Nacht lieget / wird es so hart als kein Stein.

Das

Das dritte Capitel.

Von allerhand gebrannten Wassern.

Ein vortreffliches Gries-Wasser Herrn D. Kolfincii.

Nimm frische Erdbeer 4. Pfund / Malvasier-Wein 2. Pfund / Wachholderbeer-Wasser 2. Pfund / Peterssillwurtz-Wasser 2. Pfund / Gundelreben 4. Handvoll / weisse Steinbrech-Wurtzel zwey Loth / Pfirsing-Kern und schwartze Kirschen-Kern zerstossen / jedes anderthalb Loth / lasse es in einem wohlvermachten Gefäß ein Monath durch stehen / alsdann distillirs / und behalts auf in einem sauberen Glas.

Schwartz-Kirschen-Wasser zu brennen.

Nehmt schwartze süsse Kirschen nach belieben / stosset sie / und haltet sie in eichenen Fäßlein / so lang bis sie gähren / und einen säuerlichen weinichten Geruch von sich geben / darnach distilliret sie in zinnernen / kupffernen oder gläsernen Kolben / so kriegt man das Wasser.

Kirschen-Wasser / so gut für diejenigen denen der Kopff dumm und schwehr ist.

Man soll nehmen 4. Pfund schwartze Kirschen ohne die Kern / welche in einen Mörsel sollen gestossen / und mit den Kirschen in einen gläsern Geschirr vermischet werden ; darzu thue man ein Handvoll Balsam oder Müntz / und auch soviel von den obersten Spitzen des Roßmarins / Zimmet / Muscatnuß / jedes ein Loth / darnach schütte auf dieses alles ein Maaß Spanischen Wein / mache das Geschirr wohl zu / und laß es 24. Stund lang stehen / darnach distillire es in Marien-Bad.

Nüß-Wasser.

Nehmt zu Ende des Monats May oder gleich im Anfang des Monats Junii einen guten Theil grüner Nüsse / wäget sie und nehmt das Gewicht wohl in acht / stosset sie in einem steinernen Mörsel zu einem groben Muß / thut solches in ein Kolben-Glas / setzet ihn ein gläsern Helm auf / und klebet Papier darauf / setzet den Kolben also in eine Sand-Capellen / leget ein Glas für den Helm / mit Papier verwahret : Setzt Feuer unter / welches allgemach bis zu dem dritten Grad verstärcket werden muß. Laßt mit Verstand das Wasser also distilliren / giesset dieses Wasser in ein Glas / werfft ein wenig Zimmet und rothen Sandel darzu / und lasts also wohl-vermacht täglich umschüttlen. Ohngefehr den 15. Brachmonaths laßt wieder so viel Nüß brechen / stosset sie gleicher Weis zu einem Muß / schüttet obiges distillirtes Wasser darüber / und distillirt es nochmahlen. Endlich lasst zu Anfang des Heumonats wiederum gleiches Gewicht Nüsse sammlen / stosset sie / giesset das zum andernmahl distillirte Wasser darüber / und distillirts abermahl / werfft annoch ein wenig Zucker / Zimmet und rothen Sandel dazu / so habt ihr das Nüß-Wasser auf die beste Manier zubereitet.

Rosen-Wasser.

Dieses vortreffliche Wasser macht man auf mancherley Weise / aber die beste ist / so man die Distillir-Kolben in einen Kessel / darinnen siedend Wasser ist / stellet / denn also brennet es nicht an / und schmecket nicht nach Rauch. Diß Wasser wird aus allerley Rosen distillirt / jedoch soll man einen Unterschied darinn halten / und so man das Wasser zu Stärckung des Hertzens / und anderer innerlicher Glieder brauchen will / soll man das gebrennte Wasser nehmen von den edlen wohlriechenden Rosen.

Sauerampffer-Wasser.

Nimm die Blätter von zahmen oder wilden Sauerampffer / distillire sie ohne allen Zusatz / so hast du ein nutzlich / gut- und kräfftig-kühlendes Wasser.

Papel-Wasser.

Dabey ist nur zu erinnern / daß die Garten-Papeln alsdann / wann sich die Blumen wohl eröffnet haben / gebrannt werden sollen. Rupfet sie von den grünen Köpfflein ab / und distilliret sie fein sanfft. Der gemeinen Papeln beste Zeit zu distilliren ist / wann die Blumen Käßlein haben / untereinander gehackt und alsdann gebrannt.

Abbiß-Kraut-Wasser wider die Pestilentz.

Nimm Abbiß-Kraut mit der Wurtzel / gesäubert / und klein geschnitten / zwey guter Handvoll / gute frische Wacholderbeer gröblich zerstossen 8. Loth / vermische diese Stücke / thue sie in ein Glas / schütte guten weissen Wein darüber / daß er die Wurtzel und Kräuter bedecke / alsdann stelle das Glas wohlvermacht in die Sonne / und laß sieben Tag miteinander baitzen / darnach distillirs mit sanfftem Feuer in einem gläsernen Zeug im Marien-Bad / und behalt es wohl verwahrt zum Gebrauch.

Schlag-Wasser.

Ein berühmtes Schlag-Wasser.

Nimm Magen-Blum / anderthalb Pfund / Lavendel-Blumen ein halb Pfund Linden-Blüh / Pönonien-Blüh / Pönonien-Wurtz / jedes 4. Loth Osterlucey / braune Betonien-Blätter / jedes 2. Loth / grünen Eichennistel 4. Loth / Cubeben 2. Loth / zerschneide alles klein / und zerstoß gröblicht / giesse darüber guten weissen Wein / daß er eine

Hand breit darüber gehe / mache die Kanne fest zu / und laß ein gantzen Monath an der warmen Sonnen stehen und weichen / hernach distillirs mit sanfft-geringer Hitz / behalts in einen Glas wohl vermacht.

Ungarisch Wasser.

Das köstliche Ungarische Wasser.

Nehmet zerhackte frische Roßmarin-Blüth 40. Loth / des zum vierdtenmahl abgezogenen oder rectificirten Brandweins dritthalb Pfund / thuts in einen saubern gläsern Kolben / lasts 50. Tag wohl vermacht stehen / distillirt hernach den Spiritum in dem Marien-Bad davon ab / und behalt ihn in wohlverwahrten Gläsern auf.

Die Beschreibung dieses Wassers hat man gefunden in der Stadt Ofen / im Königreich Ungarn / in dem Zeit-Buch der Durchleuchtigsten Frauen Isabella Königin von Ungarn.

WIr Isabella / Königin von Ungarn / als Wir 72. Jahr alt / sehr schwach / und mit der Gicht beladen waren / haben ein gantzes Jahr von dieser Artzney gebraucht / die Uns ein Einsiedler gegeben den Wir vor niemals gesehen / noch hernach zu sehen bekommen können / welche solche Würckung gethan / daß Wir in sothaner Zeit genesen / und die Kräffte wieder bekommen / also daß Wir jedermänniglich wohlgestalt vorkommen / und der König von Pohlen Uns heurathen wollen / so Wir aber aus Liebe zu unserm HErrn Christo abgeschlagen / dafür haltend / daß durch einen Engel Uns diese Artzney gegeben worden.

Köstliches Mutter-Wasser.

Nehmt Mutter-Kraut 6. Handvoll / Melissenkraut / Poley-Kraut / jedes drey Handvoll / Cardobenedicten-Kraut / rothe Klapper- und Korn-Rosen / jedes zwey Handvoll / Eischmüntz eine Handvoll / Zimmet / Cubeben / Fenchel- und Anis-Saamen jedes 1. Quintlein / zerhackt alles untereinander / giest 2. Maaß guten alten weissen Wein darüber / lasts etliche Tage wohl-vermacht stehen / alsdann distillirt das Wasser davon in einem zinnernen Kolben ab. Will mans was kräfftiger haben / so kan man ein Stücklein Bibergeil in einem Bündlein darein legen.

Vermischte Wasser.

Krafft-Wasser.

Nehmt ohne Wein distillirtes schwartz Kirschen-Wasser / ingleichen Violen- Melissen- Schlehenblüth- und Burretsch-Wasser / jedes anderthalb Loth / Lindenblüth- und Zimmet-Wasser / jedes zwey Loth / Rosenwasser 3. Loth / Rosen-Julep 6. Loth / vermische und behalte es in einem saubern Glas. Ist ein kräfftiges Hertz-stärckendes Wasser.

Ein anderes mit Rosen-Wasser.

Nimm rothe Rosen- Buretsch- und Lindenblüth-Wasser / jedes 2. Loth / Alkermes-Latwerg ohne Bisam 1. Quintlein: Vermischs wohl durch einander / und gieb dem Krancken davon 1 nach Belieben.

Ein anders.

Nimm rothe Rosen- Ochsenzungen- und Sauerampffer-Wasser / jedes 2. Loth / weissen Zucker ein halb Loth / gestossene präparirte Perlen 1. Scrupel oder 20. Gran / vermisch alles wohl / und brauchs auf vorgeschriebene Weis.

Ein sehr lieblich und Hertz-stärckend Krafft-Wasser in allen Kranckheiten.

Nimm Burretsch-Wasser 3. Loth / Violen- Schlehenblüth- Zimmet- Rosen-Wasser / jedes 2. Loth / Lindenblüth-Wasser anderthalb Loth / Melissen- schwartz Kerschen-Wasser jedes 1. Loth / Rosen-Julep / oder Citronen-Syrup 2. Loth / vermisch alles wohl untereinander.

Ein berühmtes Haupt-Wasser.

Nimm Magenblämlein zwölff Handvoll / darüber schütte starcken weissen Wein / daß er einer Hand breit darüber gehe / laß es 5. Tag stehen / darnach distillire es mit gelindem Feuer in Balneo Mariæ, alsdenn thue darzu Zimmet 6. Quintlein / Muscatnüß ein Loth / langen Pfeffer zwey Quint / Lavendel-Blumen zwey Loth / Roßmarinblüh / Stöchusblüh / jedes ein Loth / Cubeben zwey Quintlein / Eichenmistel / Päonien-Wurtzel / weisser gemeiner Dictamwurtzel / jedes ein Loth / dieses alles soll man gröblich zerstossen / hernach in obigen Wein eingebeitzt / etliche Tag stehen lassen / und es wiederum distilliren.

Ein anders.

Nimm Päonien-Blumen 8. Loth / Magen-Blumen / Betonien-Blumen 8. Loth / jedes 4. Loth / Päonien-Wurtzel 8. Loth / Eichenmistel 2. Loth / Lindenblüth 3. Loth / Rautenblüth / Roßmarinblüth / jedes 2. Loth / ausgeschölten Päonien-Saamen 3. Loth / Zimmet 2. Loth / Cubeben / Nägelein / jedes 1. Loth / Muscatnüß / Muscatblüth / jedes 2. Quintlein. Nachdem alles zerschnitten / schütte darüber alten weissen Wein / Betonien- und Melissen-Wasser / jedes 1. Maaß lasse es 8. Tag stehen / hernach distillire es über den Helm in dem Marien-Bad.

❀ ❀ ❀

Diesen Wassern wollen wir zwey Essig anhängen / welche wegen ihrer Vortrefflichkeit wegen in einer Haushaltung nicht wohl entbehrlich sind.

Rosen-Essig.

Nimm der gedorrten Sammetrosen-Knöpff / schneide unten das Weisse davon / thue sie in ein Glas / geuß darüber guten Wein-Essig / so viel / daß er zween oder drey Finger hoch über die Rosen gehet /

gehet / und laß ihn an der Sonnen 8. Tag stehen. So man ihn aber bald zu haben begehrt / wolle man einen Wall bey dem Feuer darüber gehen lassen.

Nägel-Essig.

Nimm der rothen Nägelein-Blumen / zupffe sie aus / und schneide das Weisse davon ab / thue sie in ein Glas / giesse Essig darüber / stelle es an die Sonne / biß der Essig schön roth worden / alsdann behalte ihn auf zur Nothdurfft. Davon oben 308.

Also kan man auch ander dergleichen Essig machen.

Das vierdte Capitel.

Von köstlichen Oelen.

Lattich-Oel.

Lasse den Saamen in Rosenwasser wohl erweichen/alsdann presse ein Oel daraus.

Rauten-Oel.

Es gibt der Rauten-Oelen zweyerley / das eine wird gekocht / das andere distilliret. Das gekochte macht man also: Nimm der frisch-grünen Rauten 3. Pfund / zerhackt und zerstoßt sie / beitzet sie drey Tag lang in drey Pfund gantz klarem und lauterem Baumöl / hernach koche es / biß das Oel nicht mehr spritzet und rauschet / so es auf die Glut geworffen wird / alsdann seige es durch ein Tuch/und behalte es auf.

Das distillirte Rautenöl aber wird also bereitet: Nimm der Gipfflen von Rauten / darinnen der Saamen fast zur Zeitigung gerathen / so viel du wilt / zerschneide sie klein / thue sie in einen kupffernen oder zinnernen Kolben / giesse frisch Brunnenwasser darüber / setze einen Helm darauf / lege ein Glas für / und distillire also das Wasser davon / so wird das Oel mit dem Wasser über gehen / und sich entweder durch Baumwolle / oder durch das Separir Glas von dem Wasser leicht sondern lassen. Von diesem distillirten Oel vermischt man etliche Tropffen mit weissem Wachs / und einem weissen Schmaltz / oder mit Muscatnuß-Oel/ so durch zugegossenen Brandtwein von seinem Geruch befreyet worden ; und gibt also den Rauten-Balsam.

Oleum Heracleum Rulandi, oder Haselholtz-Oel.

Sammle Hasel-Holtz / so die Sonn in Widder gehet / zween oder drey Tag vor dem Neu-Mond / zerschneide es in Stücklein / fülle eine gläserne Retorte halb damit an / und distillire es bey offenem Feuer / so wird erstlich ein säuerlichtes Wasser / und hernach das Oel in den Recipienten übersteigen / dieses Oel muß gesöndert / und über den lebendigen Kalch in der Sand-Capellen rectificirt werden.

Lorbeer-Oel.

Nehmt frische wohl reiffe Lorbeer nach Belieben / zerstosst und kochet sie in frischen Wasser / seiht und drucket alles wohl durch ein Tuch / lassets erkalten / so werdet ihr das verlangte Oel auf dem Wasser schwimmen sehen / welches ihr mit Baumwollen scheiden könnet.

Besonderes Wacholder-Oel.

Es folget auf dem Wachholder-Geist ein Oel/ wie oben p. 305. gesagt worden. An statt dieses distillirten Oels aber macht man auch ein anderes Oel / da man die Wachholderbeer zerstösst / mit warmen Baumöl begiest / und dann das Oel auspresset.

Jeßmin-Oel.

Man nimmt gestrichene Baumwolle / tuncket sie in Bern-Oel/oder in unsern Landen nur in frisch kalt ausgepresst Mandel-Oel / legt solche Baumwolle unter eine Preß / streuet die Jeßminblühte drüber / hernach legt man wieder Baumwollen / und so fort wieder die Blumen / und also etlichmal eines um das andere. Endlich presst man alles wohl durcheinander aus / so hat man das wohlriechende Jeßmin-Oel.

Rosen-Oel.

Man soll die Rosen nicht in Baumöl sieden / sondern man soll die Rosenblätter frisch oben abgeschnitten und in Oel gesotten / 50. Tag an der Sonnen in einem Glas stehen lassen / das ist das beste Rosen-Oel.

Violen-Oel.

Dieses wird eben also wie das erstbeschriebene Rosen-Oel gemacht.

Lilien-Oel.

Nimm gut frisch Baumöl ein halb Pfund / weisse Lilien-Blätter / 4. Loth / thue es zusammen in ein gläsern Geschirr / vermach es wohl / und stelle es an die Sonnen. So man dieses Oel kräfftiger haben will / muß man nach 20. Tagen frische Lilien-Blätter drein und die alten hinweg thun.

Aniß-Oel.

Stosset gröblich einen guten Theil Aniß-Saamen / thut ihn in einen zinnernen oder kupfernen Kolben / giesst frisch Wasser darüber / lasset es einen Tag maceriren / distillirts hernach und wann sich das Oel von dem Wasser geschieden/ so nehmt es ordentlich davon.

Löffel-Kraut Oel.

Das distillirte Löffelkraut-Oel / dessen einiger Tropffen mehr Kräfften/ als 2. Loth der Essentz / in

sich hat / wird nach des fürtrefflichen Ertmüller Angeben in Comment Ludovic. also bereitet: Nehmet das annoch blühende Löffelkraut / wenn es anhebt in Saamen zu gehen/nach Belieben/ zerhackts/gieſt ein wenig Wasser darzu / und distillirt also das Wasser davon. Dieſes Wasser gieſſt über frisch Kraut/und distillirts wieder; und solches verrichtet zu etlichmalen/so wird man endlich etwas Oels/ aber doch in geringer Quantität / über dem Wasser schwimmen sehen / welches man nach der Kunst davon sondern muß.

Stein-Klee-Oel.

Die Blümlein des Garten-Steinklees thut man in ein Glas / gieſſt Baumöl darüber / läst es lang an der Sonnen stehen / thut auch nach Belieben ein wenig Terbentin darunter / so gibt es ein treffliches Wund-Oel.

Wüllkraut-Oel.

Nimm frische Wüll-Blumen / thue sie in ein Glas / schütte Baumöl darüber / und verfahre im übrigen damit wie mit dem Lilien-Oel.

Zittwen-Oel.

Stosse der Zittwen-Wurtzel nach Belieben zu gröblichtem Pulver / gieſſe lau Wasser darüber / laß es vier Tag in der Digestion oder warmen Sand wohl vermacht stehen / destillire es hernach/ und sondere mit Baumwollen das Oel von dem Wasser.

Negelein-Oel.

Nehmt einen guten Theil der Gewürtz-Negelein / stosset sie zu einem dicken Pulver / gieſſet Wasser darüber / lassets also vier Tage im warmen Sand stehen / destillirt es hernach aus einem zinnern oder kupffernen Kolben / und sondert das Oel bewuster massen ab.

❀ ❀ ❀

Auf gleiche Weiſe wird auch das Zimmet-Muscatenblüth-Muscatennüß-Pfeffer- und Zittwer-Oel zubereitet.

Mastix-Oel.

Nehmt Rosenöl 1. Pfund / Mastix 3. Loth / zerlassts auf gelindem Feuer untereinander / und treibts durch ein Tuch.

Das destillirte Mastix-Oel aber bekommt man / wenn man anderthalb Pfund gebrannter Kieſelstein mit einem Pfund auserlesenen Mastix in dem Mörsel rein untereinander stosset / und also aus einer in Sand gesetzten Retorten / durch gelindes Feuer distilliret; Man kriegt also erstlich ein subtiles Wasser / hernach ein gelbes und zu letzt ein rothes balsamisches Oel.

Styrax-Oel.

Wann man Styrax zerstöſt / ein baar Tag in Rosenwasser einbeitzet / hernach aus einem gläsernen Kolben im Sand oder Aschen destillirt / und anfänglich / bis das Wasser herüber / klein Feuer giebt / hernach aber / wann das Oel kommt / das Feuer stärcket / so bekommt man das herrliche Oel.

Agtstein-Oel.

Nehmt ein Pfund weiſſen Agtstein / stosset solchen grob / menget 8. Loth weissen trucknen Sand darzu / damit es nicht in die Höhe steigt oder überlauffe: Thuts zusammen in eine irrdene oder gläserne Retorten / so daß solche halb / oder ein wenig mehr voll werde/lege solche in eine Sand-Capellen auf den Sand / und schüttet auch Sand oben drauf / daß die Retorte so weit als die Materi gehet / bedeckt sey / leget einen Recipienten an den Hals der Retorten / lutiret es wohl / und regieret das Feuer nach seinen Graden / jedoch daß man niemal das stärckste Feuer gebe / damit nicht der zerlaſſene Agtstein gantz davon hervor flieſſe. So werdet ihr erstlich sehen herfür kommen das Phlegma mit einem weiſſen Oel / welches das beste ist / deßwegen von dem Phlegmate oder Geistreichen Wasser vermittels des Triechters absondern. Hernach kommt ein gelbes / und endlich ein rothes Oel / deren jedes absonderlich verwahret wird.

Wann die Destillation also inner 24. Stunden zu End gebracht / und die Gefässe überall erkaltet / so hebt den Recipienten ab / schabet und sammlet das in Form kleiner Crystallen an dem Hals des Retorten und des Recipienten anklebende flüchtige Saltz wohl auf / und verwahrts in einen wohlvermachten gläsernen Fläschlein. Demnach gieſſt alle in den Recipienten befindliche Materie in einen gläsernen Kolben / schwenckt den Recipienten mit warmen Wasser wohl aus / und gieſſt dieses Wasser auch zu vorigen Materien/setzt einen blinden Helm auf den Kolben/ verlutiret ihne wohl/ und setzt ihn also in eine Sand-Capellen / digerirt ihne bey 10. Stund lang mit gelinder Wärme / so daß man offt den Kolben umrüttele und bewege; endlich hebt den Helm wieder weg / sondert das Oel von dem wäſſerigen / irrdischen und saltzichten Theil wohl ab. Das Oel aber hernach zu rectificiren / so vermischt es mit gewaschener Aschen / so viel nemlich die Aschen in sich schlucken/ und halten mögen/thut alsdann diß in eine gläserne Retorten / setzt sie in die Sandcapellen / legt den Recipienten vor / gebt ein gantz gelindes Feuer / so wird erstlich ein weisses / dünnes / sehr geistreiches Oel (welches als das beste und kräfftigste / sonderbar soll behalten werden) hernach aber ein gelblichtes/ dickeres/ und endlich ein braunlichtes / welches das geringste ist / heraus trieffen. Andere waschen das abgesonderte Oel erstlich mit gemeinem Wasser / mischen hernach Rosenwasser darzu / und destilliren oder rectificiren es also in dem Balneo Mariæ. Den wäſſerigen spirituosen und saltzichten Theil aber filtrirt man hernach / thut ihn in ein kleinen gläsernen Kolben / mit einem aufgesetzten Helm / stellet ihn in die Sandcapellen / und macht ein gantz gelindes Feuer darunter/ziehet drey Viertheil von der Feuchtigkeit davon ab / endlich setzt

man

man den Kolben in einen kühlen Ort/so wird nach kleiner Weile das Crystallene Saltz sich anlegen / welches man abschaben und aufheben soll ; und damit man alles habe / so kan man den Rest der Feuchtigkeiten durch gelindes Feuer gantz abziehen / so wird sich noch ein weniges zuruck in dem Kolbenglas finden / welches man zu dem vorigen thun kan.

Etliche zerreiben den Agtstein zum reinesten Pulver / vermischen hernach solches Pulver mit Aschen / welche auf das beste ausgewaschen / oder ausgelauget seye/setzens in einer gläsernen Retorten in die Sandcapellen / und destillirens mit so gelindem Feuer / daß inner 20. Minuten mehr nicht / als ein Tropffen ausfliesset. Aber also bekommen sie ein weisses gantz flüchtiges / köstliches Oel / welches sie absonderlich aufbehalten / und so bald das gelblichte Oel folget / einen andern Recipienten fürlegen.

Rothes Saltz-Oel.

Nimm ein mit Essig genugsam imprægnirtes Saltz / das geflossen / misch mit gröblich zerstossenen Kieselsteinen / und distillirs aus einer Retorten im Sande / so gehet erstlich ein gelber Spiritus hernach ein rothes Oel herüber.

Wahres Vitriol-Oel.

Nimm die Feces oder gelb-getrocknete Vitriol-Erde / distillire sie durch eine Retorten in einen Reverberir-Feuer / so bekommst du ein rothes durchdringendes Oel. Es ist besser man ziehe aus dieser Erde die Tinctur des Vitriol-Schwefels / die Vitriol-Erde aber ist nichts anders dann das Cap. Mort. daraus das Vitriol-Saltz gezogen worden / darum auch aus selbigen wenig Oel distilliret werden kan.

Ein anderes Oel aus dem Vitriol-Schwefel.

Nimm des süssen Vitriol-Schwefels / vermische ihn mit einen Theil Salmiac, distillirs durch eine Retorten / gieb letztens ignem suppressionis, so geht ein rothes Oel herüber. Wann du in dieses Oel distillirten Essig tropffest / so præcipitirt sich ein Pulver/welches du mit kaltem Wasser absüssen/ trocknen und aufbehalten kanst / es wird besser wann du die sublimirte Blumen des Vitriol-Schwefels nimmst.

Wahres Schwefel-Oel S. Clos.

Solvire zwey Untz gestossenen Schwefel in einem halben Pfund klaren Terpentin-Spir. welches in einem Tage über der Aschen geschiehet / die rothe Solution gieß ab / und andern Spir. daran / digerirs / gieb ab ; die Feces, welcher nicht viel seyn / wirff weg. Die Tinctur distillir im Sande bey dem gelindesten Feuer / aus einer grossen Retorten / bis fast aller Terpentin-Spiritus herüber gegangen / wenn aber rothe Tropffen beginnen zu kommen/ so verändere den Recipienten / und vermehre das Feuer nach und nach/ so gehet ein rothes Oel mit einem mächtigen Gestanck herüber / und letztens / wenn die Retorten glüet / so kommet ein dickes schwartzes. Dieses rectificir und scheide es vom Terpentin-Spiritus, das Oel aber digerir einen Monat in einem verschlossenen Gefässe / in B. M. allwo es den Gestanck verlieret.

Rothes Glett-Oel.

Nimm Sal Lithargyrii, gemein decrepirt Saltz / jedes gleich viel / mischet es / und distillirts durch eine Retorten.

Balsamisches Bley-Oel.

Nimm Balsamum Saturni terebinthinatum, distillire ihn durch eine Retorten / in offenem nach den Graden vermehrtem Feuer / erstlich gehet der Terpenthin-Spiritus, dann das Balsamische Bley-Oel / welches du besonders auffangen kanst. Dieser Balsam hat grosse Kräffte in bösen krebssüchtigen Geschwären.

* * *

Sonsten ist auch Balsam. Saturni (wie mans nennet) eine Salbe aus Bley-Zucker mit Essig solviret / und mit Rosen-Oel vermischet / man nennts auch Butyrum Saturni, und wird gebraucht in Entzündungen und verbrannten Sachen / kan auch deßwegen nicht genug gelobet werden.

Durch die Extraction entstehet Sulph. Saturni, oder ein schwimmendes Oel. Nimm Mannæ Saturni, circulirs ein wenig mit rectif. Spiritus Vini, ziehe selben wieder nach und nach ab / so wird auch endlich das Oleum Saturni aufsteigen. Wann man dieses Oel weiter mit Spirit. Vini circuliret/ so bekommt es einen lieblichen Geruch. Es hat grosse Tugenden in Lungen-Kranckheiten.

Wann man aber der Balsamischen Oelen grosse Krafft mit dem Saturno vereinigen will / so kan es mit keinen andern Subjecto des Saturni. Und also kan man einen temperirten Balsamum Sulphuris erhalten / der in innerlichen Beschwehrden grossen Ruhm hat.

Oleum Martiale album, weisses Eisen-Oel.

Nimm Eisen q. v. solvirs in Spir. Salis, die Solution distillir durch eine Retorten / so gehet der Spiritus mit dem Wesen Martis schwanger / und am Geschmack süß herüber.

Besser aber ist es / wann du den Spirit. Salis an die Eisen-Feilspän giessest / und etliche Tag und Nacht in gelinde Wärme setzest / colirest / und hernach coagulirest / letztens aber durch eine Retorten oder irrdenen Kolben treibest / so gehet nicht allein ein goldgelber Spiritus hervor / sondern es folgen selbem auch am Ende martialische Blumen nach / die in vielen Kranckheiten grosse Krafft haben.

Zwölffer bereitet ein Oleum oder Spir. Salis Martialem auf folgende Art : Nimm Stahl-Feilspäne/die fein rein/vier Pfund / Stein-Saltz zwey

Pfund/

Pfund / mische beydes wohl untereinander / stelle es in eine gläserne Retorte / die wohl verlutiret / und distillire es im offenem Feuer / daß der Spiritus oder Oel über gehe. Dieses Oel dienet wohl zu äusserlichen Gebrechen / es lindert die Gicht-Schmertzen.

Ein anderes vortreffliches Eisen-Oel.

Nimm einen durch die Reverberation calcinirten Mart. Spir. Vitrioli Philosoph. q. s. digerirs / extrahir mit frischem Spirit. etlichmal die Röthe / die tingirte Spirit. ziehe ab / bis zur Olität / und füge selben hernach das Saltz bey / vermittelst der Digestion, doch must du das Saltz vorher wohl reinigen. Ein köstliches Stopff-Mittel.

Ol. Mercurii diaphoreticum dulce.

Nimm Mercur. sublimat. q. v. reibe und solvire ihn p. d. über eisernen mit Zinn überzogenen Taffeln / an diesen Liquorem gieß Spir. Vini, distillirs mit offtmahligen cohobiren / bis der Spir. Vin. anfänget sauerlich zu werden / denn ziehe den Spir. Vin. gelinde ab / so bleibet am Boden das süsse mercurial. Ol. Andere treibens im Sande / bey starckem Feuer / und bekommen einen Milchfarben Liquorem, der / wann man ihn durch eine Retorten rectificiret / gantz wohlriechend / und sonder Schärffe wird.

Oleum Mercurii Saccharatum, und dessen Spiritus.

Nimm Mercurii sublimati p. ein oder so viel man einmahl mit den Spitzen der Finger fassen kan / Zucker dreymal so viel / distillirs durch eine Retorten / die wohl beschlagen sey in einem weiten Recipienten. Erstlich zünde nach und nach die Kohlen über der Retorten an / daß sie warm werde / dann zünde sie auch unten an / und continuire das gelinde Feuer zwey bis drey Tage / was herüber gangen distillire in B. M. so gehet ein säuerlichter Spir. Mercur. herüber / das Zucker-Oel aber bleibt am Boden liegen. Eile aber nicht zu sehr / damit du das Werck nicht verderbest / dann wann der Zucker allzugrosse Hitze spühret / gehet er zu geschwind hinweg und der Alembicus zerspringt.

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand nutzlichen Geistern oder Spirit. Essentzen und Tincturen.

Scorzoner-Essentz.

Diese Essentz kan man auf zweyerley Weis ausziehen. Dann erstlich kocht man die frisch-grüne safftige Wurtzel / Kraut und Saamen in dem distillirten Scorzoneren-Wasser in verdecktem Geschirr / seihets hernach durch ein dickes Tuch / kocht es ein wenig ein / so hat man die Essentz; wann man es aber bis zur dicke des Honigs siedet / so giebt es das Extract ab / welches etliche vortrefflicher halten / als die mit Brandwein ausgezogene Essentz und Extract, obwol auch diese ziemlich kräfftig sind.

Holder-Essentz.

Wann man über das Holdermuß einen guten Brandtwein / oder besser den Holdergeist / in einem Kolben- oder langen Distillir-Glas giesset / daß er 4. Finger breit darüber ausgehet / das Glas wohl vermachet / in das Balneum Mariæ, oder warmen Sand / oder warme Aschen 5. oder 6. Tag lang setzet / täglich ein wenig umrütteit / und nach Verfliessung solcher Zeit alle aus dem Glas genommene Materi / durch Fließ- oder Lösch-Papier seihet / so wird man eine röthliche Essentz oder Tinctur haben / welche auf ein Quintlein schwer / mit distillirten Wassern / und einem gelind-kühlenden Violen- oder Himbeeren-Syrup eingenommen / den Schweiß in gelinden Fiebern abführet. Will man ein Extract haben / so ziehe man durch die Destillation in dem Balneo arenæ von dieser Tinctur so viel Geist ab / biß das übrige in der Dicke des Honigs sey / so wird man ein Schweiß- und Harn-treibendes Extract haben.

Ein gantz kräfftige Essentz.

Zerstosst einen guten Theil der gedörrten schwartzen Beeren / gießt Brandwein / oder Holderblüht-Geist darüber / lassets ein Tag oder acht in warmen Sand stehen / seihet darnach die rothe Tinctur, welche man Essentiam Baccarum Sambuci, oder Tincturam Granorum Actes nennet / durch Fließ-Papier / und behalt sie in wohl-vermachtem Glas auf.

Essentz von Tannen-Zweiglein.

Nehmt der frischen safftigen Zweiglein dieser Bäumen / kocht sie ein baar Stund lang im Wasser / dieses Wasser siedet bis zur Dicke eines Honigs / so habt ihr das Extract: Giesset über dieses den von Löffel-Kraut destillirten Geist / digerirts etliche Tag / filtrirt es / so habt ihr die herrlichste Essentz.

Spiritus baccarum juniperi, oder Wachholder-Geist.

Wenn man die Wachholderbeer zerstosset / mit lauen Wasser / darinnen ein wenig Sauerteig / oder Zucker zerlassen ist / begiesst / hernach verdeckt an einem verwahrten Ort stehen lässt / biß es ineinander geästet / und darauf aus einem zinnernen oder kupffernen Kolben destilliret / so bekommt man erstlich einen Spiritum, oder brennenden Geist / welchen man den Spiritum baccarum juniperi nennet; dieses ist derjenige Geist / auf welchen ein balsamisches Oel folget. Davon p. 305. gedacht worden.

Wachholder-Elexier von Schroedero beschrieben.

Nehmt der ausgelesenen/ wohlreiffen Wachholderbeer nach Belieben / stosst sie gröblicht / giesst Erdbeer- oder Ehrenpreiß-Wasser / oder beydes darüber / lassets ein Tag lang an einem warmen Ort digeriren / druckts alsdann aus / distilliret den ausgedruckten Safft / biß er die Consistenz oder Dicke eines Honigs hat; über dieses Wachholder-Honig giesst des Wachholder-Spiritus so viel man nöthig erachtet / digerirets an der Sonnen / oder an warmen Ort / biß sich der Safft in dem Spiritu ziemlich zerlassen / seihets durch ein Tuch / so habt ihr das Elixier gemacht.

Maßlieben-Essentz.

Man nimmt der frischen / in dem Brachmonat zwey Tage nach dem Vollmond morgens früh gesammleten Blumen und Kraut nach Belieben / zerhackts ein wenig / spritzt von dem mineralischen Vitriol-Thau / oder dem Wasser / welches aus dem rothen Vitriol in der Sand-Capellen distilliret worden / ein wenig darüber / giesst demnach Brandtwein / biß daß es drey quer Finger darüber ausgehet / lassts demnach in wohlvermachtem Glas etliche Tage über an einem warmen Ort stehen / druckts hernach durch ein Tuch / und lasst solche Essentz durch Fließ-Papier lauffen / damit sie lauter werde. Man kan sie endlich mit der Tinctur von Klapper-Rosen / oder mit zugeworffenem rothen Sandel-Pulver zu einer schönen rothen Farb bringen.

Mayenblümlein-Essentz.

Aus denen Mayenblumen lässet sich auf zweyerley Art ein Geist oder Spiritus ziehen / erstlich durch den Brandtwein / welchen man über die von dem Thau annoch nasse und zerhackte Mayen-Blumen giessen / etliche Tag in einem wohlvermachten Glas darüber stehen lassen / hernach durch den gläsern Helm in dem Marien-Bad über ziehen und distilliren kan. An statt des Brandweins mag man wohl auch einen Spanischen Malvasier / oder guten Frontiniacker-Wein darüber schütten / und hernach also distilliren / da denn der Geist der Mayenblumen zugleich mit dem Geist solcher Weinen über steigen/ und zusammen den sogenannten gemeinen Mayenblümlein-Geist ausmachen wird. Etliche füllen auch nur ein Glas mit Mayen-Blümlein an/ giessen Brandtwein darüber / und lassens also stehen an der Sonnen / ohne andere Destillation, und gebrauchens des Jahrs über / meistens äusserlich zu Vertreibung blauer Mähler / Geschwulsten und dergleichen.

Der andere und wahre Geist wird aus denen gejohrnen oder gesäuerten Mayenblumen gezogen / und auf folgende Weis bereitet: Fülle einen gläsernen Kolben mit frischen von Morgen-Thau annoch (wo möglich) Mayenblümlein an/ nach Belieben kan man auch wenig Hefel oder Sauerteig darzu werffen: Vermache das Glas wohl / setze es im Keller bey sechs Wochen oder zwey Monath lang / damit die Blümlein durch einen innerlichen Jast gleichsam zu einem Safft werden. Solchen Safft distillire hernach in einer Sand-Capellen aus dem Kolben-Glas/ über einen übergesetzten Helm / so kriegst du einen stattlichen Spirituin, welcher in Schlagflüssen/ Glieder-Lähme / Schwindel / Gichtern / der fallenden Sucht / und der Miltzsucht ein treffliches Mittel ist. In dieser Destillation ist das erste übergehende Wasser gering / und wird weggesetzt / der darauf kommende Spiritus aber absonderlich behalten; und wenn man ihn rectificiret / so steigt das darinnen befindende flüchtige Saltz zu erst hinüber / und hangt sich an die Wände des Glases / darauf folget denn auch der lieblichere und gantz feine Geist / welchen man sambt den flüchtigen Saltz aufheben kan. Das wenige Oel so zu letzt in der Destillation übersteiget ist nichts nutze. Wann man diesen fermirten Geist ein anders Jahr über frische Mayen-Blumen giest / und viel Tag in wohl-vermachten Glas in warmen Sand stehen lässet / so bekommt man die Essentz von Mayenblümlein über.

Eben dieser fermirte Geist über die wohlriechende Ambra gegossen / gibt durch die gelinde Wärme des Sands in etlichen Tagen eine sehr köstliche Haupt- und Hertz-stärckende auch die Lebens-Geister aufweckende Essentz.

Violen-Geist.

Wann man die Violen in grosser Menge zusammen thut / und unter sich jähren und fermentiren läst / hernach distilliret / so bekommt man einen trefflichen Violen-Geist.

Schlüsselblumen-Essentz.

Diese wird mit Kirschen-Brandtwein ausgezogen / wann man diß Gewächs in sich selbst fermentiren läst / und hernach distillirt so gibt es einen herrlichen Geist oder Spiritum per Fermentationem ab / welcher auch vortrefflich ist.

Beyfuß-Essentz.

Wann man im Brachmonat die frisch-grünen blühenden Schoß dieses Krauts zerhackt / in ein sauberes Glas thut / guten Brandtwein darüber giesst / bis solcher drey Finger hoch drüber gehet / hernach drey oder mehr Tag in warmen Sand wohl vermacht stehen lässet / endlich alles wohl durch ein Tuch drucket / und durch ein Fließ-Blat filtrirt oder lauffen läst / so hat man die Beyfuß-Essentz.

Melissen-Spiritus, Essenz, und Quint-Essenz.

Der Melissen-Spiritus wird auf zweyerley Weis bereitet / entweder durch die Infusion mit Brandwein / da man die frische Melissen etliche Tag in Brandwein einbeitzet / hernach so fort destillieret; oder durch die Fermentation, da man nemlich eine Quantität zerschnittener Melissen in ein Kolben-Glas setzet / ein wenig Sauerteig darzu wirfft / das Glas wohl vermacht / doch wo möglich / daß man an einem Ort ein kleines Löchlein offen läst / welches man mit einem Zäpfflein zustopffen und nach Belieben aufmachen kan; Demnach solches Glas in Keller in Asche oder Pferd-Mist setzet / und also 5. 6. oder mehr Wochen stehen läst / bis das Kraut wohl untereinander gejohren / und gesäuert hat / damit aber das Kolben-Glas in währendem Jasten nicht zuspringe / welches einem leicht begegnen kan / so muß man täglich ein oder zweymahl das Zäpfflein aus obgedachtem Löchlein ziehen / hiemit nur einen Augenblick Lufft lassen / so wird alle Gefahr des Zerspringens vorbey gehen. Wann dann das Kraut solcher Gestalten ausgejohren / so thut man das Kolben-Glas auf / setzt alsbald ein Helm darüber / stellet ihn in die Sand-Capellen / setzt einen Recipienten vor / und destillirt also den Spiritum, oder den über alle massen wohlriechenden und durchdringenden Geist heraus/welchen man demnach / wanns beliebt rectificiren mag.

So man Brandtwein / oder den eigenen Melissen-Geist über die frisch-zerhackte Melissen schüttet / und über 8. oder mehr Tag im warmen Sande wohl vermacht stehen / und hernach durch ein grobes Tuch lauffen läst / oder allein den gefärbten Brandwein abschüttet / so hat man die Melissen-Essentz.

Nach Art Theophrasti Paracelsi die Quint-Essentz oder das erste und beste Wesen heraus zu ziehen / soll man das Kraut kurtz vor der Sonnen Aufgang / da der Thau noch drauf liegt / sammlen / dessen / so viel man genug hat / nehmen / in einem Marmorsteinernen Mörsel / so viel möglich / zu einer gantz reinen Massa stossen / solches hernach in ein grosses Phiol-Glas mit einem langen Hals thun / dieses hierauf mit dem Hermetischen Siegel wohl zuschliessen / und also die Massam einen gantzen Philosophischen Monat / daß ist 40. Tag lang digeriren / oder mit klein-geschnittenen Stroh oder Hexel wohl verwahren / und also in Pferd-Mist setzen.

Wann bemeldte Zeit verflossen / muß man bemeldtes Gefäß auf / und die Materi / so zu einem Liquore oder Wasser worden / heraus thun / dieselbe auspressen / und das Reine vom Unreinen / in der Digestion im Marien-Bad bey einer gelinden Wärme absondern / damit die gröbste Theile sich zu Boden setzen.

Hernach giesst man den Liquorem durch eine Neigung auf die Seite ab / oder welches besser ist / so filtrirt man solchen überzwerch / durch Baumwollen in einem gläsernen Triechter. Diesen also purificirten Liquorem muß man in eine Phiole thun / um das Sal fixum, so man aus der ausgepressten Massa des Krauts / oder aus dem getrockneten Kraut seibsten ausgezogen hat / damit zu vereinigen / welches seine Tugenden dauerhafft machet.

Löffelkraut-Essentz / Tinctur und Geist.

Die Essentz oder Tinctur von Löffelkraut wird also bereitet: Nehmet frisch-grünes-safftiges Löffelkraut / nach Belieben / zerhackts / und stosst's in einem steinern Mörsel / thuts hernach in ein sauber Geschirr / oder in einen starcken gläsernen Kolben / spritzt es mit halb lauem Wasser / oder mit dem eigenen ausgedruckten Safft / darinnen ein wenig gemeiner Sauer-Teig / Wein- oder Bier-Heffen zerlassen ist / an / und sprengt noch etliche Körnlein Saltz darüber / wann alles wohl vermischt / so vermachet den Kolben sehr wohl / daß keine Lufft durchziehen kan / setzt ihn so lang in einen Keller / biß ein schärfferer Geruch aus dem also gejohrnen Kraut / als aus dem frischen gehet. Wann solches wahrgenommen wird / so muß man es destilliren / und also den Spiritum davon ziehen / und aufbehalten.

Demnach nimm neue Löffelkraut-Blätter / zerstosse sie / presse den Safft daraus / giesse ihn in einen irrdenen Hafen / oder in ein Glas / vermache es gantz gehäb mit einem Teckel / und setze es etliche Stunden lang in einen warmen Ofen / filtrire hernach den Safft / nimm hernach achtzehen Loth / gieß darüber von den Löffelkraut-Geist sechs Loth / digerire oder circulire es nach der Kunst / zerlasse ein wenig Zucker darinn / so hast du die Essentz oder Tinctur gemacht.

Durch die Fermentation wird er besser also gemacht: Man nimmt des frischen Löffelkrauts nach Belieben / zerhackts / giesst Brandtwein drüber / und destiliret also den Spiritum davon / diesen giesset man über frisch Löffelkraut / und ziehet ihn nochmahl davon ab / und solches thut man noch unterschiedlichmahl / und endlich nach mehr dergleichen Destillationen und Abstractionen rectificiret man den Spiritum in dem Baln. Mariæ, so hat man einen sehr penetranten flüchtigen Geist. Wann man aber solchen Spiritum über das zerhackte frische Pfeffer-Kraut (Piperitidem) schüttet / soll er noch weit schärffer werden. Diesen abstrahirten Spiritum kan man über den ausgepressten Löffelkraut-Safft auf obige Weise giessen / und also die beste Essentz oder Tinctur machen.

Angelic-Essentz / vor alle kalte Magen-Kranckheiten.

Nimm Angelica-Wurtz / Benedicten-Wurtz / Cardobenedicten-Betonien-Kraut / Wachholderbeer / jedes 1. Loth / Wermuth ein halb Loth / zerschneide alles wohl untereinander / thue es in ein groß Glas / welches oben weit sey / schütte darüber so viel Spiritus Vini, oder destillirten Brandtwein / daß er alles bedecke / und etwa eines Daumens dick darüber gehe / mache das Glas wohl zu / und laß es also vierzehen Tag stehen / darnach thue den Brandtwein davon / und verwahre ihn in einem wohl-verstopfften Glas. Man kan nach Belieben auch Zucker darzu mischen.

Wermuth-Essentz.

Nimm guten Wermuth ein Loth / Cardobenedicten 1. Quintlein / Tausendgülden-Kraut 20. Gran / Galanga 80. Gran / Calmus und Pomerantzen-Rinden / jedes ein halb Loth / laß es 8. Tag stehen alsdann drucke es aus / seihe es / und behalts auf zur Nothdurfft / in einem saubern Glas.

Brunngreß-Geist und Essentz.

Den Brunngreß-Geist kan man auf zweyerley Weise zuwegen bringen; Erstlich zwar / zerhackt man das frische Kraut / thuts in ein Kolben-Glas / und giesst einfach destillirten Brandwein / welcher noch viel Phlegmatis hat / darüber / läst etliche Tage wohl vermacht stehen / so wird sich das flüchtige Saltz mit seinem Geist in den Brandwein ziehen; und alsdann destillirt / oder ziehet den Geist über den Helm herüber in dem B. M.

Die andere Weis den Geist zu destilliren / gibt zugleich das flüchtige Saltz ab; und geschicht auf folgende Art: Nehmet in dem Heu- oder August-Monat eine gute Menge Brunnkresse / rupfft die Blätter und blühende Gipffel davon / die Stengel und Stiel aber werfft hinweg: thut die Blätter und Gipffel in einen starcken zinnernen Kolben / vermacht denselben mit doppelter oder dreyfacher Blasen sehr genau / und lasst es also stehen / biß das Kraut aufeinander gejohren / gefaulet / und zu einem Muß worden / welches denn in 3. bis 4. Wochen zum längsten geschehen wird: demnach setzt einen gläsernen Helm auf den Kolben / legt einen grossen Recipienten für / macht die Fugen durchgehends wohl zu / und destillirt das Kraut also / erstlich durch gelindes Feuer / da denn förderist das Wasser / wie aus anderen Kräutern / herüber gehen wird. Darauf aber folgt der flüchtige Geist / samt dem flüchtigen Saltz / unter der Gestalt weisser Wölcklein; endlich kommt durch gemehrtes Feuer ein dickes / schwartzes / stinckendes Oel / welches mit dem flüchtigen Saltz muß vermischet / und zu unterschiedlichen mahlen rectificiret werden / so wird sich ein guter Theil solchen Oels in flüchtig Saltz annoch verwandlen. Solch flüchtig Saltz kan man entweder gantz pur und allein behalten / oder aber in seinem Geist-reichen Phlegmate vermischt bleiben lassen / auf welche Weise es sich länger hält / und nicht so geschwind davon flieget.

Sophien-Kraut-Geist und folgendes Saltz ꝛc.

Nimm Rauten- Löffelkraut- Sophienkraut-Saamen / wohl gesäubert und getrucknet ein halb oder ein gantz Pfund / thuts in eine gläserne Retorten / setzt einen grossen starcken Recipienten vor / vermacht die Fugen wohl / und destillirts also durch die Grad des Feuers / so wird erstlich ein Phlegma oder Wasser Tropffen-weiß / demnach der Spiritus mit dem flüchtigen Saltz / wie Wolcken / über steigen / ja / das Saltz wird sich wie schöne Rhombi an die inwendigen Seiten und Wände des Recipienten anhängen: endlich folget ein durchdringendes / flüchtig / scharffes Oel / welches etliche Stund nach der Destillation von dem Spiritu durch das filtrum oder tritorium minus zu scheiden ist. Zuvor aber muß der Recipient wohl umgerüttelt werden / damit das flüchtige Saltz sich in dem Spiritu gäntzlich zerlasse; zu welchem Ende man auch ein wenig rectificirten Brandtwein darzu mischen kan / damit sich alles wohl untereinander zerlasse. Wenn nun das Oel davon geschieden / kan man den übrigen Geist-reichen / mit flüchtigem Saltz wohl angefüllten Liquorem in wohlvermachtem Geschirr aufbehalten.

Præservativ-Brandwein vor Grieß Stein und Schleim der Nieren.

Nehmt Hauhechel-Kraut samt der Wurtzel wohl gesäubert / rein zerschnitten / thuts in ein Glas / giesst guten Malvasier-Wein oder Kirschen-Brandwein darüber / und lasts etliche Wochen stehen / braucht es hernach Löffelweis.

Isop-Essentz oder Tinctur.

Isop / wann er in Saamen zu schiessen beginnet / genommen / wohl gewaschen und gesäubert / hernach zerhackt / Brandwein darüber geschüttet / wohl vermacht / und in warmen Sand 8. Tag über oder länger stehen gelassen / giebt eine Essentz oder Tinctur ab / welche man durch ein saubers Tuch seihen / mit Zucker versüssen im p. 364. angeführten Zustand nützlich gebrauchen kan.

Sonsten kan man auch ein rechtes Haupt- Brust- Magen- und Mutter-Elixir auf folgende Weise zu richten: Nimm frische Ehrenpreiß / Isop / Majoran / rothe Rosen / Klapper-rosen jeder Gattung ein paar gute Handvoll / Florentinische Veilwurtz / Roßhubenwurtz jedes 2. Loth / Alantwurtz / Benedictenwurtz / Osterlucey-wurtz / jedes 1. Loth / Zimmet 2. Loth / Cardamömlein / Cubeben / Aloesholtz / rothen Santel / jedes 1. Loth / Gewürtz-Negelein / Muscatblüth / jedes ein halb Loth / Fenchel-Saamen / Anissaamen jedes 3. Quintlein / die Schalen von einer oder zwey frischen safftigen Citronen / zerhackt alles untereinander / thuts in ein

sauber Glas/giest einen guten Kirschen-Brandwein darüber / biß es vier Finger breit oben über gehet / vermacht das Glas wohl / lasts in warmen Sand oder an der Sonnen etliche Wochen über stehen / biß die Krafft wohl aus den Speciebus gezogen / hernach seihets durch ein Tuch / und thut gleiches Gewicht guten weissen Zucker darunter / lasts annoch an der Sonnen in wohlvermachtem Glas etliche Tag über stehen / biß der Zucker wohl zergangen und zerlassen ist / und behalts demnach zum Gebrauch auf.

Essentz aus der Wurtzel der Wallwurtz.

Giesse über den Schleim / welcher aus der in Wasser gekochten Wallwurtz gemacht / und dicklicht gesotten worden / Brandwein / lasse es etliche Tag über in dem warmen Sand stehen / hernach schütte die Essentz gemächlich oben ab / und bediene dich deroselben nach Belieben und Nothdurfft.

Diese Essentz bereiten andere auf folgende Weise: Zerhacke und stosse die frische Wallwurtz zu einem Muß / mische einen viertel Laib Rocken- oder Waitzen-Brod wohl darunter / besprenge es mit gutem Malvasier- oder Frontinacker-Wein in einem Glas mit einem langen Hals / vermache es mit Spanischem Wachs wohl zu / digerirs eine Zeitlang im Marien-Bad / oder Roß-Mist / drucks hernach aus / digerirs noch ein wenig / scheide die am Boden sitzende Hefen und Unreinigkeiten davon ab / und behalte die blutrothe Essentz gantz auf zum Gebrauch / oder ziehe die Geist-reiche Feuchtigkeiten ein wenig auf gelindem Sand-Feuer ab / daß du den Extract davon bekommst.

Burretsch-Geist.

Das Kraut und die Blumen werden zerhackt / in die Fermentation gesetzt / und hernach destilliret.

Essentz aus den Tannen-Schößlein.

Nehmt der frischen safftigen Zweiglein dieser Bäumen / kocht sie ein paar Stund lang in Wasser / dieses Wasser siedet biß zur Dicke des Honigs ein / so habt ihr das Extract; giesset über dieses Extract den vom Löffelkraut destillirten Geist / digerirts etliche Tag / filtrirt es / so habt ihr die herrlichste Essentz / welche den Scharbock aus der Wurtzel heilet.

Tinctura Antinephritica, die Stein-Tinctur.

Nimm lebendigen Kalch vier Theil / und gemeinen Weinstein einen Theil / koche es in Brunnen-Wasser in einem Topff / so wird es sehr aufwallen. Wann alles wohl aufgelöset / so coagulirs / auf das Coagulirte geuß Spirit. Vini rectificati darüber / und extrahire die hochrothe Tinctur damit / welche einen Urin-Geschmack hat. Es ist dieses nicht ein geringes Mittel Sand / Grieß und Stein zu treiben.

Zusammen-gesetzter Saltz-Spiritus.

Nimm des reinen Salpeters / gemein zerstossen Saltz / jedes gleich viel / misch es / mit zwey drey oder viermal so viel trockenen Thon / und treibe nach bekandter Art im blossen Feuer daraus den Spiritum. Nimm dieses Spirit. ein Pfund / gemein gestossen Saltz vier Drach. digerirs eine Zeitlang / damit sich das Saltz solviret; und distillirs hernach durch eine Retorten. Auf diese Weise kanst du den Spirit. vermehren / und stärcker machen / und dieses kanst du so offt wiederholen / als es dir beliebet. Von diesem Spir. ziehe das Phlegma, und rectificir ihn weiter durch eine Retorten. Er hat grosse Kräffte in der Wassersucht / innerlich und äusserlich / und tauget in Fisteln und Wunden sehr wohl.

Zusammen-gesetzter süsser Saltz-Spiritus.

Nimm des erstgemeldten zusammengesetzten Saltz-Spirit. und acohol. Vin. (wohl-rectif. Spir. Vin.) jedes gleich viel / M. und vereinige sie durch circuliren und cohobiren. Mercke aber daß die Digestion und Circulation etliche Monat lang muß fortgesetzt werden. Er löschet den Durst so sehr / daß die Wassersüchtigen vermittelst desselben lang vom Durst befreyet werden: Er tauget auch vor die Gelbsüchtige / treibet die Würmer mächtig aus / äusserlich lindert er die Podagraischen Schmertzen / wenn man sich vorsichtig damit schmieret / und was Parac. dem Oel-Saltz oder dessen Spir. zuschreibet / dieses alles ist vornehmlich von diesem zu verstehen. Dosis, sechs Gran bis ein halb Scrupel / in Wein oder was anders.

Spiritus Salis Vitriolati diureticus.

Dieser wird bereitet aus gelind calcinirten Vitriol und gemein geröstem Saltze / eines soviel als des andern / daraus formiret man mit Thon Kügelein / und destilliret nach gemeiner Weise den Spiritum, davon ziehet man durch die Rectification das Phlegma.

Dieses ist ein flüchtiger Rauch / weil das Vitriol fixer Natur ist / und nicht das geringste mit dem Saltze vermischet und destilliret; es sey denn / daß das Phlegma Vitrioli rectificiret und auf gemein Saltz gegossen über distilliret werde; also gehet ein Spir. Salis über / und bleibet der Spir. Vitrioli hinten. Aus diesen Spir. Cap. mort. bereitet man das Sal mirabile Glauberi.

Spiri-

Spiritus Essentialis davon.

Nimm weiß calcinirtes Haller-Saltz / welches zu dieser Arbeit das beste ist / zwey Untz / imbibirs mit Berg- oder Meer-Saltz-Oel / daß es wie ein dünnes Mußlein werde / digerirs in einem verschlossenen Gefässe / bis sich der Spiritus mit dem calcinirten Saltze vereinbahret hat / und aufgetrocknet ist / dieses wiederhole so offt / biß das Saltz keinen Spir. mehr annehmen will / du kanst auch aus der güldenen Farbe / und dem Geruch / erkennen / daß die Zeit zu distilliren vorhanden seye; wenn du dieses Saltz nun durch eine Retorte destillirest / so steigen schöne weisse Dämpff herüber / und verkehren sich in ein Wasser / welches du rectificiren must. Dieser Spiritus soll nicht allein die Tinctur aus dem Golde ziehen ohne Zerreissung des Leibs / sondern er stillet auch das Erbrechen in einem Augenblick in allen Begebenheiten; Man muß auch Thon darunter mischen / damit es nicht fliege / daraus kan man Kügelein formiren / wo du die Retorte nicht zubrechen wilt.

Salmiac-Spiritus.

Nimm lebendigen Kalch q. v. thue ihn in einen Kolben der im Baln. Mar. stehet / dann gieß daran einen im Wasser aufgelösten Salmiac, und zwar nach und nach / und setz allweg den Alembicum wieder aufs Glas / wenn er darauf gegossen und der Recipient samt allen andern wohl verleimet ist / so fang an bey gelindem Feuer zu destilliren / so gehet ein Phlegmatischer Spiritus herüber / der aber durch eine eigene Rectification sehr flüchtig wird.

Saurer Salmiac-Spiritus.

Nimm Salmiac / solvire den in gemeinen Wasser / so daß etwas unaufgelöst übrig bleibt / mit dieser Solution imbibir Fließ-Papier / das in kleine weisse Kügelein formiret worden / thus in einen Kolben / und treib im Sande / oder einem verschlossenen Reverberio, den sauren Goldfarben Spirit. herüber / der hernach durch die Rectification weiß wird. Hüte dich aber / daß du nicht allzu starckes Feuer bey machest / und das Papier verbrennet werde / sonst bekommst du einen schwartzen Spiritum, der nach dem Brand riecht. Soll derowegen das Feuer den Graden nach gehalten werden.

Spiritus Nitri Bezoard.

Dieses ist der Salpeter-Spiritus, der in Bereitung des Bezoardici mineralis an die Butter gegossen und im Sande wieder abgedistilliret worden.

Wann man diesen Spiritum gelinde treibet / so steiget er roth herüber / und giebt ein bequemes Menstrum das Gold aufzuschliessen und flüchtig zu machen. Es ist zwar kein reiner Spiritus Nitri, sondern bestehet theils aus dem Spir. Vitrioli philosophico, der nichts dann ein subtiler Saltz-Spir. ist / theils aus dem Spir. Nitr. und andern Saltzen / die zurück geblieben. Es ist sehr gut das Gold damit zu solviren / und lässet einen weissen Cörper / wie Silber / hinter sich.

Salpeter-Tinctur.

Tinctura Nitri wird nach Art der Saltz-Tinctur bereitet. Sie ist nichts anders / dann ein fliessender Salpeter / welcher im Keller p. d. geflossen.

Süsser Alaun-Spiritus.

Nimm den Alaun-Spiritum, rectificire ihn etlichmahl mit Spir. Vin. so wird er süß und lieblich.

Spiritus Aluminis magisteriatus.

Nimm reinen Alaun q. l. thue den in ein Glas bespreng ihn mit Wasser / und laß ihn dissolviren / den Liquorem filtrir und distillire ihn in der Aschen aus einem niedern Kolben / biß auf die Trockne / solvirs wieder auf besagte Weise in einem Liquorem, und distillirs / dieses wiederhole so lang / biß das gantze Wesen des Alauns über den Alemb. gegangen.

Spiritus Vitrioli Tartarisatus, sonst Liquor Dianæ genennt.

Nimm weissen calcinirten Ungarischen Vitriol p. ij. schwartz calcinirten Tartar. p. j. pulverisirs M. miteinander / und besprengs ein wenig mit Spirit. Vini, distillirs in einem Kolben in einem Alembic. bey starckem Feuer / cohobirs dann rectificir den herüber gegangenen Liquorem im Sand / und fang den Spirit. Vini in einem andern / und den andern Liquorem wieder in einem andern auf.

Essentia Sulphuris Vitrioli.

Dieser wird aus dem præcipitat des Vitriol-Oels gemachet / wie folget: Nimm des Oberen braunen Pulvers (Vitriol-Schwefels) digerirs mit Spir. Vin. an einem warmen Ort / in einem verschlossenen Gefäß / acht Tag und Nacht / so schwimmet endlich die süsseste Schwefel-Essentz in Form eines Oels oben auf / solche scheide vom Spir. Vin. durch ein Scheide-Glas / und behalts. Diese süsse Vitriol-Schwefel-Essenz gleichet an den Kräfften der Antimon. Tinctur, und verrichtet Wunder / wenn man sie in Melissen-Wasser giebet:

Die beste Essenz wird aus der süssen Vitriol-Erde durch Hülff des zusammengesetzten Spirit. Sal. bereitet. Wann man nun diesen abgezogen / so extrahiret man die Essenz mit Spir. Vin.

Tinctur aus denen Antimonii-Blumen.

Nimm Antimon. treibs durch eine Retorten/ daß nichts als die Feces zuruck bleiben / aus diesem wohlabgesüßten / und in dem Reverberatorio in einem verschlossenen Gefäß biß es zur Röthe reverberirten Blumen ziehe / nach der Kunst die Tinctur mit rectificirt. Spir. Vin. Abstrahir ihn bis zur Consistenz eines Oels.

Schwefel-Tinctur S. Coloss.

Trage in einen glüenden Tiegel Löffelweis ein / die Mixtur von Salpeter ein Pfund / gepülverten Schwefel vier Untz / verbrenn es bey starcken Feuer / biß alles Getöß nachgelassen / und die Mixtur verkehret / diese zerpulvere / und gieß daran einen tartarisirten Spir. Vin. damit extrahire die Tinctur.

Schwefel-Essentz.

Recipe. Mineræ Sulphur. q. v. daran gieß Aqua Fort (aus Vitriol und Salpeter bereitet) solvirs / so viel du kanst / dann ziehe das solvirte biß auf die Tröckene ab / edulcorirs / reverberirs / biß es schön roth wird / dann ziehe mit Spir. Vin. die Tinctur aus / digerirs / biß das Schwefel-Wesen sich von Spir. Vini scheidet wie ein Oel / und zu Boden fället.

Kupffer-Tinctur.

Bey dieser ist etwas besonderes: Dann alle Tincturen welche auf gemeine Art bereitet werden sind Vomitorisch. Meistentheils sind sie blaufärbig die mit saltzigten Menstruis bereitet werden / daher dann alle Silber-Tincturen venerisch / und darum man sich derselben behutsam bedienen muß / weil sie ein Erbrechen verursachen: Sind derowegen dieselben die rechten wahren Tincturen des Kupffers / wann der fixe Schwefel des Kupffers ausgezogen worden.

Basilii Tinctur von Grünspan.

Nimm Grünspan / q. v. solvirs in einer guten Quantität destillirten Essig / filtrirs / dann ziehe es biß zur Tröckne ab / sonsten Crystallirt es sich / so bekommst du einen hoch-gereinigten Grünspan / daraus ziehe s. a. die grüne Tinctur mit dem unreiffen Trauben-Safft biß es keine Farb mehr gibt. Es bleibt etwas zuruck aus welchem man das Kupffer-Saltz ziehen kan.

Wann man die grüne Tinctur in einem Alemb. abziehet / biß ein Häutlein erscheinet / hernach an einen kalten Ort Crystallisirn läst / hernach die Crystallen in einer beschlagenen Retorte destillirt / so bekommt man einen Spiritum daraus von grossen Kräfften.

Eine andere oder Grünspan-Blumen.

Nimm Grünspan q. v. extrahirs mit destillirten Essig / gieß an und abstrahirs biß zur Trockne / süß mit warmen Wasser wohl ab / sie reinigen die Wunden vortrefflich / daher nimmt man sie auch zu dem Pflaster Oppodeldoch. Auf gleiche Weise bereitet man auch das Kupffer-Vitriol, durch die Crystallisirung.

Noch eine andere / Balsamum Veneris genannt.

Nimm Kupffer-Blechlein daran giesse Terpentin-Spiritus, digerirs biß der Spiritus sich grün färbet.

Quinta Essentia Veneris, oder Kupffer-Quint-Essenz.

Stell das Cap. Mort. das nach der Destillation des Spiritus und des rothen Oels zuruck geblieben / in regnerische Lufft / daß es feucht werde. Sonsten bekommst du wenig Saltz / daran gieß sein Phlegma, und ziehe s. a. das Saltz heraus / vermische einen Theil dessen / mit zwey Theil Spiritus und Oleum Veneris, laß vierzehen Tage in der Digestion stehen / so wird sich alles roth färben; Wann man diese Tinctur bey gelindem Feuer figiret und coaguliret / so ist sie ein Geheimnus in allen Haupt-Kranckheiten.

Zinn-Tinctur.

Nimm Zinn-Blechlein / cementirs mit Binsen-Stein / (lösche ihn allezeit in Wein aus / dieses wiederhole dreymahl) der calciniret und wohl gepulvert worden / in einem wohlverlutirten Cruc. fünff Tage und Nächte / nach den Fuer-Graden. Dann kratze das Pulver von den Blechlein herunter / und ziehe selben s. a. die Tinctur mit destillirtem Essig aus / denn ziehe den destillirten Essig ab / so bekommst du die Zinn-Tinctur.

Bley-Spiritus, oder der brennende Spiritus Saturni.

Dieses ist vielmehr ein flüchtiges Saltz des Essigs / wird aber also zubereitet: Nimm durchsichtig Bley-Saltz zwey Pfund / reinige es noch mehr durch Auflösung und Crystallisiren / mit destillirtem Essig / thue es in eine Retorte / daß sie nur halb voll sey / lege dieselbe in den Sand / lutire einen grossen Recipienten vor / und destillire mit gar gelindem Feuer anfänglich ein phlegmatisch Wasser / hernach einen Spiritum, welcher

cher in den Recipienten Adern machet / gleich als wann man Brandwein destillieret. Dann dieser Spiritus ist schier gleicher Natur mit dem Brandwein / weil er von dem flüchtigen Saltz des destillirten Essigs (welchen das Bley in der Solution aufgehalten hat / indem er auch durch die Gewalt des Feuers getrieben wird den Leib wieder verläßt) seinen Ursprung hat. Vermehre das Feuer allgemach / biß die Retorte glüet / so gehet endlich ein roth-irrdisches Oel über / doch in gar geringer Quantität. Wenn die Destillation geschehen / läßt man die Gefässe kalt werden / und nimmt den Recipienten ab / in welchen dreyerley Liquores untereinander sind / nemlich das Phlegma, der Spiritus, und das Oel / in der Retorte aber bleibet ein schwartze Erde. Den Liquorem muß man in einer kleinen Retorten im Balneo Mar. rectificiren / so gehet erstlich der Spiritus, welcher brennet / als ein Wein-Geist / und riechet wie die Spicanarden- oder Roßmarin-Essentz. Das Phlegma und der dicke ölichte Liquor bleiben auf dem Boden des Kolbens. Der Spiritus ist ein vortreffliches Remedium wider die Pest / faulende Fieber / und wider die Melancholey der kurtzen Ribben.

Das Phlegma kan gebrauchet werden / Wunden und stinckende Geschwäre damit zu waschen.

Bley-Tinctur.

Nimm Crystallirtes Bley-Saltz / q. s. gieß daran Regenwasser / das achtmahl distillirt worden / solvirs so gut du kanst / giesse es ab / die abgegossene Liquores destillire in Balneo Mariæ biß zur Trockne / dann giesse einen Honig-Spiritus dran / circulirs einen Monat / und cohobirs etlichmal / dann abstrahire gemeldten Spiritum, zu der zuruck gebliebenen Essentz thue Saltz das aus dem Bley Cap. mort. gezogen / und circulirs einen oder mehr Monat / mit tartarisirten Spiritu Vini, dann ziehe den Spiritum Vini davon ab / so bleibt das Magisterium oder rothe Tinctur zuruck.

Eine treffliche Tinctur wider den Durchlauff und rothe Ruhr.

Nimm den Eisen-Saffran / der da abstringiret und aus dem Vitr. Martis bereitet / löse ihn in Spiritu Nitri, entweder der an sich nur allein / oder mit dem Spiritu Salis zusammen gesetzt ist / auf. Die Solution ziehe ab / daß auf dem Grunde eine dicke Consistenz bleibe. Geuß wohl rectificirten Spir. Vini darauf / so erlangest du daraus eine treffliche Tinctur / zu besagten zuständen.

Stahl-Tinctur.

Wann man den von frischen safftigen Sauerampffer-Kraut ausgepresten Safft über Stahlfeiletten giesset / und in warmen Sand eine Zeitlang digeriret / hernach filtrirt / so bekommt man eine herrliche Stahl-Tinctur.

Essentia Zedoariæ, oder Zittwer-Essentz.

Nimm zu Pulver gestossene Zittwen nach Belieben / giesse doppelt destillirten Brandwein drüber / laß es in einem wohlvermachten Glas in warmen Sand acht Tag lang stehen / hernach filtrire es.

Gilbwurtz-Essentz.

Nimm Gilbwurtz 2. Loth / Cubeben / Saffran / Zimmet / Weinstein-Saltz / jedes ein halb Loth / zerstosse alles zu einem Pulver / giesse doppelten oder rectificirten Brandwein darüber / lasse es acht Tag in warmen Sand stehen / doch daß es täglich aufgerüttelt werde. Nachgehends giesse den gefärbten Brandwein ab / oder filtrire ihne; auf die restirende Materi / giesse nach Belieben wieder frischen Brandwein / und ziehe auf vorige Weise die Essentz nachmalen heraus.

Myrrhen-Essentz.

Nehmt der besten auserlesenen Myrrhen 4. Loth / Weinstein-Geist / oder Spiritus Tartari, 6. Loth / laß etliche Stund lang in warmer Aschen versteckt stehen / hernach giest Tartarisirten Brandwein darüber / so wird sich in wenig Zeit die Tinctur erzeigen / welche man hernach filtriren und zum Gebrauch aufbehalten kan.

Elexir Proprietatis Paracelsi.

Nehmt auserlesene Myrrhen / Aloes und Saffran / jedes ein Quart ℔. / lasst sie in Pelicano, mit arena ascendiren / auf das Mittelste 2. Monat / darnach separire per Alembicum das Oleum von den Fecibus sine adastione, herüber. Das Oleum digerire mit circulato einen Monat lang in gleichem Gewicht / darnach behalts.

In den Apothecken wird es auf folgende Weise gemacht: Nehmt Myrrhen / Aloes / jedes 4. Loth / Saffran 2. Loth / besprenget die Myrrhen forderst mit dem sauren Schwefel-Geist / thut hernach alles zusammen in ein Glas / giesset rectificirten Brandwein drüber / daß er drey Finger hoch über die Materie gehet / digerirts 8. Tag lang / giesset hernach den gefärbten / oder tingirten Brandwein ab / schüttet annoch frischen Wein an die Species, digerirts noch einmahl / giessets wieder ab / mischets mit dem vorigen / filtrirts und behalts zum Gebrauch.

Agtstein-Essentz oder Tinctur.

Nehmet des gelben Agtsteins nach Belieben / stosset ihn zu einem subtilen Pulver / mischet etwas Weinstein-Saltz darunter / calcinirts ein wenig auf gelinder Glut / biß der Agtstein anhebt sich roth zu färben / giesset alsdann alsobald den subtilesten Brandwein / Spiritum Vini rectificatissimum darüber / vermacht das Glas wohl / digerirts einige Tage in warmen Sand / und

und wann also die Tinctur in den Brandtwein ziemlich roth kommen / so giesset sie aus / ziehet ein wenig Brandwein durch gelinde Destillation davon ab / so hat man ein sehr kräfftige Essentz oder Tinctur. Wann man den Spiritum Urinæ etliche Tag lang digerirt und circuliret / hernach über den rein-gepülverten Agtstein allein giesset / und wiederum in einer wohlvermachten Phiolen etliche Tage digeriret / so wird die Tinctur zu vielen Kranckheiten kräfftiger und flüchtiger.

Hertz stärckende Ambra-Essentz.

Nimm wohlriechende Ambra / Orientalischen Bisam 15. Gran / distillirt Zimmet-Oel 15. Tropffen / feinen weissen Zucker / den Ambra damit zu stossen / gebrannten Rosen-Spiritus, zu Zerlassung des Bisams / tartarisirten Brandweins 12. Loth / den Ambra vermische mit dem distillirten Zimmet-Oel / und rühre den Zucker darunter / darnach zerlasse den Bisam in dem Rosen-Geist / endlich mische alles in ein Glas mit einem langen Hals / welches hermeticè vermachen oder zusammen schmeltzen muß; Setze es in warmen Sand etliche Tage lang / biß der Brandwein eine goldgelbe Farb oder Tinctur gewonnen / welche Tinctur man darauf durch ein Fließ-Papier lauffen lassen soll / und in einem wohlvermachten Glas aufbehalten. Uber den Rest kan man noch einige Loth frischen Brandwein giessen / die übrige Tinctur davon abziehen / und mit der vorigen vermischen.

Wann man von dieser Essentz etwas mit der Essentia Cinamomi und Caryophillorum vermischt / hernach in köstlichen rothen mit Zucker versüssten Wein zerläßt / so gibt es einen sehr lieblichen dabey auch Haupt- und Hertz-stärckenden Tranck.

Essentia Lignorum, oder Holtz-Essentz.

Der berühmte Professor zu Leipzig Johannes Michaël, hat folgende Essentz / oder Essentiam Lignorum verfertiget. Nehmet Franzosen-Holtz 6. Loth / Sassafraß-Holtz 4. Loth / rothen Santal / gelben Santal / Sassaparillen- und China-Wurtzel / jedes 2. Loth / Rosenholtz 1. Loth: Zerhackt alles untereinander / giesst Spiritum Fumariæ, Taubenkropff-Geist darüber / bis vier Finger breit über stehen thut / digerirts acht Tage lang / filtrirts hernach / und gebrauchts zu 15. bis 20. Tropffen Morgens und Abends / in einem destillirten Wasser. Sie reiniget das Geblüt / bewahret für Flüssen / treibet durch den Harn und Schweiß / macht weit ums Hertz / nimmt weg alle Bangigkeit der Brust und Hertzklopffen / eröffnet die Verstopffungen und Härtigkeit des Miltzes. Solche Essentz kan man auch mit dem Spiritu Serpilli ausziehen / alsdann ist sie nicht nur wider alle Hauptflüß / sondern auch wider den Schwindel / wider Magen- und Mutterwehe / und dergleichen zu gebrauchen.

Die Essentz bis zur Dicke des Honigs destillirt / gibt ein Extractum Catarrhale ab / welches in Pillulen gebraucht / die Flüsse und allerhand von Flüssen herrührende Kranckheiten vertreibet und abtreibet.

❁ ❁ ❁

Catechu-Tinctur oder Essentz.

Was Catechu dem Ursprung nach sey / ist unter denen die über eine strittige Sache / zu deren Entscheidung ein testis occulatus gehöret / gerne disputiren / noch nicht ausgemacht: Und da dem Publico mehr an der Sache / als deren Herkommen gelegen / so mag man sagen / sie komme aus einer Erden / siehe p. 829. Oder wems beliebt / halte es vor einen aus Kräutern oder Früchten gemachten Safft / und wisse daß man daraus eine gute Gehirn- und Gedächtnuß-stärckende / Geblütreinigende / versüssende Essentz machen könne.

Nehmt 4. Loth der besten Catechu / giesst in ein Kolben-Glas 24 Loth rectificirten Brandwein darüber / vermacht den Hals des Glases sehr wohl / oder sigillirts Hermetice, setzt es etliche Tag in die Digestion oder warmen Sand / biß die Catechu wohl zerlassen ist / filtrirt hernach die rothbraune Tinctur durch grobes Tuch / und behaltet sie wohlvermacht auf. Diese Tinctur auf 20. bis 30. Tropffen offt in einem destillirten Wasser eingenommen / stärcket das Gehirn und die Gedächtnuß / vertreibt den Schwindel / reiniget und versüsset das scharffe Geblüt / stillet alle Ruhren / welche ohne Fieber sind / löset den versessenen Schleim der Brust / und vertreibet den alten Husten / stärcket auch sonderlich das Hertz und den Magen / und erhaltet die Mannheit bey Kräfften / stillet das Nasenbluten und Blutspeyen.

Wenn man mit dem Spiritu von Körbelkraut die Tinctur auszichet / so gibt es eine Wunden-heilende Essentz ab. Mit dem Spiritu theriacali ausgezogen / hat sie anhaltende oder zusammenziehende Würckung. Mit dem Löffelkraut-Spiritu wird sie auch zu Heilung des Scharbocks ausgezogen. Mit dem Spiritu citri, durch zuthun der ambrirten Alkermes-Confection, gibt es eine Hertz-stärckende und zumahlen nicht unliebliche Tinctur ab.

Das sechste Capitel.

Von guten herrlichen Saltzen.

DAß aus vielen Sachen ein Saltz gemacht werden könne ist bekandt. Siehe auch was von dem Lapide Caustico zu finden / p. 336.

Köstliches Citronen-Saltz.

Filtrire den ausgepreßten Safft / laß dessen ein gut Theil einkochen / setz es in Keller / so wird ein annehmlich-säuerlich-essentialisches Saltz anschiessen.

Sal Juniperi oder Wachholder-Saltz.

Die Aschen von dem Wachholder-Holtz in Wasser gekocht/ die Laugen darvon genommen/ und biß ein Häutlein über dem Wasser stehet/ eingesotten/ hernach von dem Feuer an einen kalten Ort/ sonderlich in dem Keller gesetzt/ wird ein Saltz an dem Boden/ und den Seiten des Geschirrs anschiessen machen.

Essential-Saltz von Sauerklee.

Koche eine ziemliche Menge des aus dem zerstossenen Sauerklee ausgepreßten/ und durch Fließ-Papier gereinigten Saffts biß über die Helffte also ein/ daß er dicklicht wird/ setze ihn demnach in einen kühlen Keller/ damit das Crystall-Saltz aus dem erdickerten Sifft in dem Geschirr anschiessen möge: Nimm solches Saltz alsdann weg/ und koche den übrigen Safft ferners wie den ersten/ lasse das Saltz daraus in dem Keller wieder anschiessen; Endlich zerlasse das gesammlete Crystall-Saltz in frischem Wasser/ filtrire es durch Fließ-Papier/ und koche es auf gelindem Feuer bey nahem gantz ein/ trockne es endlich gar in dem warmen Lufft aus/ so hast du das wahre/ liebliche/ säuerlichte Essential-Saltz/ welches gar ein treffliches Mittel ist in grosser Hitze.

Essential-Saltz von Himbeeren.

Koche den aus den reiffen Himbeeren ausgepreßten und filtrirten Safft/ biß ein Häutlein darüber stehet/ setze es hernach in den Keller/ so wird durch desselben Kälte/ sich das Crystallinen Saltz/ an das Geschirr anschiessen/ den übrigen Safft muß man gemächlich abgiessen/ noch einmal kochen/ und wiederum mehr Saltz davon in dem Keller anschiessen lassen/ das Saltz aber endlich zusammen sammlen/ trucknen/ und wol aufheben.

Agstein-Saltz.

Das flüchtige Agstein-Saltz muß durch die einfältige Sublimation in einem kleinen Glaß/ mit einem engen Hals mit Papier verschlossen/ in der Sand-Capell durch gelindes Feuer abgesondert werden/ dann da wird das Saltz allgemach in die Höhe steigen/ und oben in den Glas in Form der Crystallen aufschiessen/ so bald aber das Oel zugleich steigen wollte/ müste man das Glas aus dem Sand wegnehmen/ erkalten lassen/ hernach zerbrechen/ und das purificirte Saltz/ in einem wolvermachten Glas zum Gebrauch aufbehalten.

Crystalli dulces Salis communis.

Nimm gemein Saltz vier Pfund/ entledige es mit Regen-Wasser von aller seiner Unreinigkeit/ durch solviren/ filtriren und coaguliren/ wie gebräuchlich. Wann dieses geschehen/ so reibe das Saltz gantz subtil/ und sprenge in einer Schüssel/ in welche es geleget/ dasselbe mit distillirtem oder anderem scharffen Essig/ trockne es in der Sonne/ und diese Arbeit wiederhohle zehenmal/ biß das Saltz einen süßlichten Geschmack gewinnt: Alsdann mische zu dem Saltz gleich viel gestossene Kohlen/ thue es in eine beschlagene Retorte/ lege sie in eine Sand-Capellen/ und den Recipienten vor/ der ziemlich groß und beschlagen seyn muß. Man kan in denselben ein halb Pfund gemein Brunn-Wasser vorschlagen; distillire es achtzehen oder 20. Stunden lang. Hernach ziehe das Phlegma von Spiritu ab/ in MB. durch einen gläsernen Kolben/ das übrige stelle zu crystallisiren/ nimm die süssen Crystallen aus/ und trockne sie. Eine treffliche Sache für Feuchtigkeiten/ Winde/ und schleimichte tartarische Materien.

Salmiac-Saltz siehe p. 861.

Saltz von Salpeter und Schwefel-Blumen wider das Fieber.

Pulverisire vier Loth gereinigten Salpeter und eben so viel Schwefel-Blumen/ mische und thue sie in eine zimlich-grosse Retorte/ geuß zwölff Loth distillirtes Urin-Wasser darauf/ stelle dieselbe in dem Sand/ so tieff als die Materie ist/ und laß zwey Drittheil darvon über den Sand hervor gehen/ lege eine grosse Vorlage an/ verlutire sie aber nicht/ weil die Spiritus mit grosser Gewalt herüber gehen/ und die Gefässe zerbrechen würden/ wann sie keine Lufft hätten. Fange die Feuchtigkeit mit gelinden Feuer an zu distilliren/ wann nichts mehr übergehet/ vermehre es nach und nach/ eile aber nicht zu sehr: Dann so bald der Salpeter und Schwefel zusammen schmeltzet/ würcken sie gegeneinander/ und stossen mit Gewalt ihre Spiritus in Gestalt eines rothen Rauches herüber in die Vorlage/ wann sie sich gelegt/ laß die Gefässe erkalten/ so findest du auf dem Erdboden der Redorten (welche schon zerbrochen seyn wird) ein fixes Saltz eines bitterlichen Geschmackes: Thue dasselbe in ein gläsernes Kölblein/ und geuß den Spiritum aus der Vorlage darüber/ um denselben mit seinem eigenem Leib zu vereinigen. Die in der Vorlage sublimirte Schwefel-Blumen wirff weg/ als welche nichts nutzen/ und stopffe den Kolben zu mit einem Gegen-Gefässe/ setze ihn in den Sand drey oder vier Stunden/ unterdessen solviret sich das fixe Saltz in seinem eigenen Spiritu, filtrire alsdann die Solution, und laß sie gelinde/ biß auf die Trockne abdünsten/ so überkommst du ein schnee-weisses Saltz eines angenehmen säuerlichen Geschmacks/ welches man in einer wol-vermachten Violen verwahren muß.

Andere nehmen an statt des Urin-Spir. einen Schwefel-Spir. Item/ etliche impastiren den geriebenen Salpeter mit Eyer weiß/ trockenen ihne beym Feuer/ endlich verstärcken sie das Feuer/ daß der Salpeter fliesse/ und giessen ihn aus.

Sal cacheticum chalybeatum.

Nimm des gemeinen schönen Saltzes aus dem Cap-Mort des Aquafort p. 11. Prunellen-Saltz p. 1. laß das Prunellen-Saltz in einem Tiegel fliessen/ dann wirff die Animam Martis, (sie mag hernach fliessend oder in Form eines Pulvers seyn/) so wird er roth/ wenn es dick genug impregniret/ und roth beduncket/ so zerreibs/ und m. das Saltz des Cap-Mort darunter/ machs zu einem subtilen Pul-

ver/ dann thue es in einen gläsernen Kolben/ gieb den Graden nach Sand-Feuer/ so wird es endlich wie Wasser fliessen/ (je länger je besser) dann zerbrich das Glas/und nimm den rothen Stein heraus.

Alaun-Crystallen.

Nimm rothen Alaun 6. Pfund/ kochs in einem irrdenen weiten Gefäß/daß das Phlegma ausrauche/ dann calcinirt/ daß es gantz glühe/ alsdann wirff ihn also glühend in einen destillirten Essig/ so ziehet derselbe die Essentz oder das Magisterium aus/ und läst eine weisse Erde zu Boden fallen. Die man mit siedendem Wasser abwaschen und aufbehalten kan. Den imprægnirten Essig filtrire und ziehe im Baln. Mar. ab/ biß zur Dicke eines Honigs/ stelle alsdann an einen kalten Ort/ zu crystallisiren/ die Crystallen nimm heraus und behalts. Diese Crystallen kan man mit Hollunder-R. tingiren.

Sal Vitrioli nitratum s. Clofs.

Nimm Vitriol und gereinigten Salpeter/ jedes 1. Pfund M. thut in einen Hafen/ der wohl Feuer hält/ und mit seinem Deckel verwahret ist/ stells in eine Glut 7. oder 8. Stund/ was von der Materie übergeblieben/ laß mit gemeinem Wasser sieden/ biß sich alles aufgelöset/ filtrirs/ laß evaporiren/ biß oben ein Häutlein erscheinet/ dann laß an einen kalten Ort/ wieder Crystallen schiessen.

Coagulum Vitrioli S. Clofs.

Nimm Vitriol-Saltz/ das in Wasser soluiret und filtriret worden/ calcinirten Tartar, der gleichfalls in Wasser soluiret/ jedes gleichviel/ thue beyde Solutionen zusammen und coagulirs/ wenn es trocken worden/ so purgieret es nicht gar zu sehr oben. Dosis von ein halben biß gantzen Drachm. in unterlassenen Fieberen/ und zur Ausführung der Melancholischen Feuchtigkeiten. Wann man des calcinirten Tartar das Tartar-Saltz nimmet/ und in die Solution des Vitriols giesset/ so præcipitiren sich Vitriol-Blumen.

Rubinus Arsenici Diaphoreticus.

Nimm Auripigmentum q. v. sublimirs zwey oder dreymal im Sande/ und thue das subtile Pulver allezeit davon/ dann es ist des Auripigmentum Gifft/ den Crystallischen Theil vermehre mit ana Schwefel-Blumen/ und sublimirs.

Gold-Saltz.

Nimm Gold-Blättlein/ oder welches besser/ calciniret Gold ein Loth: Saltz/ Salpeter/ Alaun jedes ein Drachma, mische/ und thus in eine mit Spanischen Wachs vermachte Phiolen, digerirs im Sande/ so solviret sich das Gold. Dann gieß warm Wasser daran/ so præcipitiret es sich in Gestalt eines braunen Pulvers (besonders wann man Ol. Tartari darein tropffet) an das wol abgesüssete Pulver/ giesse wol rectificirten Spiritum Vini zu/ laß es eine Weile stehen/ wol etliche Monat/ in einem verschlossenen Gefässe/ damit der Spir. Vini mit dem Gold-Saltz imprægniret werde. Dann gieß den Spir. Vini ab/ destillir ihn davon/ und zünd ihn an/ so wird ein schönes weisses Saltz am Boden bleiben.

Glett-Saltz. Sal lithargyrii.

Es wird mit destillirtem Essig bereitet/ die Solutio giesset man ab/ filtrirt und inspissirt sie.

Zinn-Saltz.

Nimm das übrige/ woraus mit distillirtem Essig/ wo Zinn-Tinctur gezogen worden/ daran giesse Honigwasser/ laß es etliche Täge und Nächte stehen/ so bekommst du nach Abziehung des gemeldten Wassers das Saltz/ es tauget wol wider die schwehre Noth und Flüsse der Augen.

Das Zinn aber hat für sich selbst kein Saltz/ es rühret nur von dem destillirten Essig her.

Sal oder Sacharum Saturni. Bley-Zucker.

Nimm Bley-Kalch oder Menig q. v. daran giesse distillirten Essig/ laß eine Zeitlang stehen/ und extrahiren/ s. a. die abgegossene Liquores filtrir/ ziehe die Feuchtigkeit ab/ und coagulier das Saltz Saturni, welches durch öfteres solviren und coaguliren (erstlich im distillirten Essig/ hernach im Wasser) gereiniget/ und zu crystallisiren gesetzet wird/ die Unreinigkeiten wirffet man weg. Das Bley lässet sich gar leicht von sauren Dingen fressen und zernagen/ und macht dieselbige süsse.

Crystalli Saturni pectorales.

Nimm Sacchar. Saturni q. v. den solvire in distillirtem Essig/ wann dieses geschehen/ so resolvire auch so viel Salpeter im distillirtem Essig/ und giesse diese beyde solvirte Materien zusammen/ und distillire den Essig per Bal. M. linde davon/ biß auf den dritten oder vierdten Theil/ das Hinterbliebene setze in den Keller/ so werden Crystallen anschiessen. Dos. fünff/ sechs biß sieben Gr. solviret im Löffel voll Brandwein/ reiterire es offt/ es reiniget die Lunge gar wol und sicher.

Sal Sacharinum, und Tinctura flava Martis.

Nimm des mit Schwefel-bereiteten Essig-Saffts q. v. daran gieß das Wasser/ das nach der Præcipitation des Butyri-Antimonii zurück bleibet/ welches man auch Spiritum Vitrioli philosophum nennet/ zusamt dem Phlegmate (kanst du das nicht haben/ so nimm Spir. Sal. Comm. Vitriol. diuret. laß im Stande die gelbe Tinctur extrahiren/ welches einen schwefflichten Gestanck/ wiewol nicht lang verursachen wird. Diese coagulir nach der Filtration in ein Zucker-süsses: damit es aber mehrere Krafft bekommen möchte/ als kanmanns mit Spir. Vin. circuliren. Eine Artzney welche die Leber stärcket/ und in der Ruhr dienet.

Sal

Sal Mercurii. Queckſilber-Saltz.

Nimm das in Bereitung des riechenden Mercurial-Oels hinterſtellige Corpus, daran gieß eben das wolriechende Oel/ digerirs und das Sal. Mercur. heraus/ an die abgegoſſene Extraction gieß eine ziemliche Quantität Spir. Vini, dann ziehe ſelben in der Aſchen ab / ſo ſteiget nach dem Spir. Vini das Oel herüber/ und bleibet das Saltz am Boden liegen.

Das Siebende Capitel.

Von allerhand Säfften/ Syrupen und Julepen.

Daß die Baum-Früchte / ſich gar wol in Zucker einmachen/ und dadurch auf lange Zeit erhalten laſſen / iſt jedermann bekannt; wenige aber wiſſen damit umzugehen. Es leydet auch nicht eine jede Haushaltung/ daß (dergleichen) überaus nutzliche Wiſſenſchafften exerciret werden. Denen aber / welche einige Zeit darauf zu verwenden haben / mögen nachfolgendes davon lernen.

Zucker zu läutern.

Wenn der Zucker-Candi zu läutern iſt / ſo müſſet ihr zu 6. Pfund gedachten Zuckers 1. Maas friſches Röhren-Waſſer/ und das Weiſſe von 5. biß 6. Eyern nehmen/ das Eyerweiß mit einem höltzernen Spatel in einer Schüſſel zu einem Schaum ſchlagen/ das Waſſer nach und nach darunter ſchütten/ und immer mit dem Spatel untereinander rühren/ damit ſich das Eyerweiß und Waſſer wol vereinigen möge. Nach dieſem thut den Zucker und dieſes Schaum-Waſſer zuſammen in einen Meſſingen Keſſel / ſetzet ſolchen über Feuer / rührets ſtetig untereinander / und laſſets ſo lange ſieden biß ſich kein Schaum mehr darauf ſehen läſſet / gedachter Schaum aber muß fleiſſig mit einen Faum- (oder Schaum)-Löffel aufgehoben / und alſo der Zucker geläutert werden. Nachdem ihr nun einen geläuterten Zucker brauchet/ nachdem könnet ihr ihn auch anſtellen / und beſtehet nur der Vortheil in zugieſſen/ des mit dem Eyer-weiß angemachten Waſſers/ denn ſoll der Zucker dem Syrup gleich geläutert werden/ ſo braucht er weniger zugieſſen / aber deſto länger ſiedens / biß er Faden ſpinnet; Im Gegentheil aber / ſo er nur zum Mehl einmachen und dergleichen genommen werden ſoll/ ſo muß er fleiſſiger und von mehr zugegoſſenen Waſſer geläutert ſeyn / bey beeden Maniren muß die Abſchäumung fleiſſig beobachtet/ und das Feuer gemäſſiget werden.

Johannes-Träubelein-Safft zu machen.

Man ſoll die Johannesbeer abſtreiffen von dem Stielen / hernach in einen Marmorſteinern Mörſer/ mit einem höltzern Mörſel zerſtoſſen/ und in einem ſaubern Zwilch-Säcklein in der Preß durchzwingen / den ausgepreſten Safft in ſaubere Gläſer ſchütten / friſch Mandel-Oel eines halben Daumens hoch darüber gieſſen / es wol verbinden und alſobald in ein kühles Ort ſtellen. Auf dieſe Weiſe kan man auch dem Erbſel-Safft machen/ und auf den Nothfall lange Zeit aufbehalten.

Quitten-Safft.

Nehmet der beſten zeitigſten Quitten / und reibet ſie auf einem Reib-Eiſen / truckt den Safft durch ein Tuch/ ſo viel ihr deſſen haben wollt / ſetzt es auf ein Kohl-Feuerlein/ und laſſets ſieden / ſo lang / biß das halbe Theil einſiedet / darnach thut halb ſo viel guten firnen Wein/ oder ſüſſen Moſt darzu / als des Saffts geweſen iſt laſſets wiederum ſieden / ſo lang / biß es ein wenig dicklicht wird/ alsdann vermiſchet darunter den dritten Theil Zucker / und laſt es miteinander noch ein wenig kochen/ biß es die Dicke eines rechten Saffts bekommen / ſo habt ihr einen Safft / welcher in allen Magen-Beſchwerungen und Durchlauff vortrefflich iſt.

Der Pfirſing-Blüth-Syrup wird in den Apothecken gemacht.

Maulbeer-Safft.

Zerrühre die Maul-Beer wol / ſetze ſie in den Keller/ laß ſie über Nacht ſtehen und gefallen/ dann preſſe oder zwinge ſie durch: Nimm dann geläuterten Zucker / laſſe ihn ſieden/ und rühre den Safft darein. Zu einem Seidlein Saffts/ nimm ein halb Pfund Zucker/ ſiehe auch p. 296. in fine.

Vermiſchter Maulbeer-Safft. Diamoron.

Nimm Maulbeer-Safft 12. Loth/ Brombeer-Safft / ſchönen geläuterten wolverſchaumten Honig jedes 24. Loth/ ſüſſen geſottenen Wein 6. Loth/ laß ſolches alles auf einem gelinden Kohl-Feuer gelich zur Dicke eines Syrups ſieden.

Nuß-Safft. Roob nucum.

Nimm der grünen Schelffen von den Nüſſen/ die zerſtoſſe und drucke den Safft aus: deſſen nimm ein halb Pfund / geläuterten Honig ein viertel Pfund/ ſiede beydes zu der Dicke eines Saffts.

Componirter Myrthen-Syrup.

Nehmt Myrthenbeer 5. Loth / rothe Roſen/ Meriſſen und rothen Sandel / Zumach oder Fächer/ Schlüngbaum/ Granaten-Blüth / Erbſelen/ jedes 4. Loth/ 1. Quintlein/ zeitige/ doch noch harte und unabgelegene Miſpeln 11. und ein halb Loth / des aus wilden Aepffeln und Kutten friſch ausgepreſten Saffts / jedes ein halb Pfund/ ſiedet alles untereinander in 8 Pfund / friſch Brunnen-Waſſer / biß der halbe Theil eingeſotten / ſeihet den reſtirenden Safft durch ein ſauber Tuch / miſchet 3. Pfund Zucker darunter/ und kochet es ferner zu der Dicke eines Syrups.

Hertzstärckender Citronen-Syrup.

Nehmt des aus frischen Citronen gepreſten allerfeuchten Saffts/ der in Balneo Mariæ biß auf zwey Drittheil eingesotten sey/ drey Pfund der äusserſten/ gelben/ mit dem Reib-Eisen frisch-abgeraspelten Citronen-Rinden/ ein Pfund / oder nach Belieben anderthalb Pfund/ laſt es drey Tag nacheinander an einem warmen Ort/ in einem wol vermachten Glas oder irrdenen Geschirr stehen / demnach drucket den Safft unter einer Preß hart aus/ mischt des besten und zu reinstem Pulver gestoſſenen und zuvor an dem warmen Ofen wol ausgedrockneten Canarien-Zuckers/ der noch warm sey / 4. Pfund dazu/ lasts dann in dem Balneo Mariæ auf gelindem Feuer wol zergehen/ so wird ein herzlicher Syrup daraus.

Ein anderer dergleichen/ohne Feuer bereitete Syrup.

Man schneidet die safftigen Citronen in runde Citronen in runde Schnitten / legt sie hernach zwischen saubern Leinwad also aufeinander/ des allweg zwischen solchen Schnitten reingepülverter Candel-Zucker gestreuet sey. Diesen angestellten Leinwad/ hencket man in Keller/ stellet ein irrden Geschirr darunter/ so wird allgemach aus den Citronen ein sehr lieblicher und guter Safft herunter flieſſen.

Rosen-Syrup.

Dieser wird also gemacht: Nimm frische leibfarbe Rosen/ pflücke hinweg den Saamen / Stiel und Nagel/ daß 4. Pfand bleibt/ thue sie in einen neuen verglasirten Hafen / oder in eine zinnerne Kandel / gieß darauf heiß-siedend Wasser 15. Pf. oder Seydlein/ mach den Hafen oben wohl zu/ laß es also stehen ein Tag und eine Nacht / seihe es durch ein dünn-leinen Tüchlein / und drucke die Rosen wol aus. Darnach nimm frische Rosen/ so viel als zuvor/ mache das abgesiebene Wasser wiederum heiß und gieſſe es auf die Rosen / lasse es abermal stehen einen Tag und Nacht / darnach seihe es wieder ab / und gieß es zum drittenmal heiß über andere neue Rosen/ solches thue 10. Tage nacheinander. So du es zum letzten mal abgesiehen hast/ laß das Wasser 8. Tag stehen / damit sich die Hefen an Boden setzen/ gieß es sittiglich und rein ab/ und thue zu jedem Pfund Wasser ein halb Pfund Zucker/ laß miteinander sieden/ so lang biß es dick wird/ wie ein Syrup. Solchen Syrup behalt in einem saubern Geschirr zur Nothdurfft.

Rosen-Julep.

Die gemeinste Form den Rosen-Julep zu bereiten/ ist diese: Nimm destillirtes Rosenwasser drey Pfund/ clarificirten weiſſen Zucker 2. Pfund/ und koche es zu einem Julep.

Maßlieben-Syrup. p. 291.

Nimm die rothen Garten-Maslieben-Blumen anderthalb Pfund/ zerhacke oder stoſſe sie ein wenig/ gieſſe 2. Pfund frisch Brunnen-Wasser darüber/ laß 24. Stund lang verdeckt / an einem warmlichten Ort einweichen und maceriren/ drucks hernach durch ein Tuch / kochs auf gelindem Feuer zur Dicke eines Syrups/ welchen man darauf mit zugemischtem Eyerklar/ zuletzt auf dem Feuer läutern kan.

Der berühmte Violen-Safft.

Man nimmt der gereinigten und von den Knöpffen abgezupffte Violen-Blättlein/ 1. Pfund oder 32. Loth / gieß darüber 4. Quintlein sauber heiſſes Wasser/ das fast schon aufwallet / dieses läßt man über Nacht stehen. Hernach drucket man es zwischen einer zinnernen Preß oder zweyen Stöcken in einem saubern Tuch wol aus/ von diesem ausgedruckten blauen Safft nimmt man ein Pfund und rein-gestoſſenen Zucker 2. Pfund / thut es zusammen in ein zinnern oder wolgelöschtes Erden-Gefäß/ das oben zugemacht werden kan; besser aber sind die zinnerne Flaschen. Hernach setzt man solches in einem Kessel mit Wasser / und läßt es auf dem Wasser so lang stehen / biß das Wasser ein- oder zweymal aufgesotten sey. Inzwischen rührt man immer fleiſſig mit einem höltzernen Löffel/ damit der Zucker nicht ohne Bewegung sey. Auf diese Weis wird der Zucker gäntzlich zerlassen / und der Safft in rechter Dicke seyn / welchen man also heiß durch ein sauber leinenes Tuch in ein irrden Geschirr schüttet / und so erkaltet/ in einem andern trockenen nnd saubern Geschirr zum Gebrauch aufbehält.

Steinleber-Kraut-Syrup.

Man muß aber dabey wol acht haben / daß man ihne nicht zu starck / sondern gantz gelind koche / damit er nicht schleimicht und zähe werde/ welches dann gern geschicht / weilen viel schleimichtes Saffts sich in dem Kraut findet.

Componirter Brunnkreß-Syrup zu Reinigung des Geblüts.

Nehmt Brunnkresse / Bachbungen / Borretsch/ der oberen Schößlein von Hopffen / Löffelkraut / jeder Gattung nach Belieben/ zerhackt und stoſſt alles in einem steinernen Mörsel / druckt den Safft gleich aus / ziehet den geistreichen Theil davon zur Genüge ab/ und zwar aus einem gläsernen Kolben / durch den Helm. Den in dem Kolben gebliebenen Safft last durch ein Tuch lauffen/ damit er wohl rein werde / mischt halb Theil Zucker darunter/ kochts biß zur Dicke/ die da nöthig wäre/ Täffelein daraus zu machen; wenn es hernach fast erkaltet/ so mischt von dem zu erst abgezogenen geistreichen Safft oder Wasser so viel darunter/ biß es die Dicke eines Syrups hat: diesen Syrup muß man in wohlvermachten Gläsern aufhalten.

Poley-Safft.

Nimm frischen safftigen Poley / stosse denselben / presse den Safft aus / läutere ihn / vermische ihn mit gleichem Gewicht Zucker / koche es zu einem Syrup.

Traubenkraut-Syrup.

Nimm frisch Traubenkraut 3. Handvoll Brennesseln / Henderichkraut / jedes zwey Handvoll / rothe Kohlblätter / Roßhaben-Blätter ; jedes anderthalb Handvoll / koche alles in Wasser zusammen / ziehe es durch ein Tuch / mische doppelt Gewicht Zucker darunter / laß ein wenig zum Syrup einkochen.

Andere bereiten von diesem Kraut einen Zucker.

Buretsch-Syrup.

Den Buretsch-Syrup kan man haben / so man aus dem zarten frischen Kraut den Safft austrucket / denselben stehen läst / biß sich alles grobe zu Boden setzt / den lautern Safft oben abnimmt / und in dem Marien-Bad destilliret / biß daß von 12. Pfund Saffts 3. Pfund in dem Helm zurück bleibt ; diese drey Pfund giesse folgends über frische gestossene Blümlein von Buretsch / laß 24. Stund an einem warmen Ort stehen / solches thue zum drittenmal. Trucke hernach den Safft wol durch ein Tuch / laß ihn stehen / biß er klar wird / mit diesem klaren Safft vermische ferners 3. Pfund gestossenen Zucker / laß ihn in einen wolvermachten Glas eine Weile an der Sonnen / oder an einem warmen Ort stehen / biß der Zucker zergangen / so hat man den guten Syrup.

Saurach oder Erbsel-Syrup.

Nimm Zucker ein Pfund / laß ihn mit 12. Loth oder einem Quart Wasser / ob dem Feuer in einem irrdenen Geschirr verschaumen und kochen / biß der Zucker von der Spattel fleusst / oder einen Faden ziehet / hernach schütte den gekochten Zucker in ein zinnerne Schüssel und 16. Loth / Erbselen Safft darunter / vermische es / und behalts in einem gläsernen oder erdenen Gefäß auf.

Ein anderer dergleichen Safft.

Man soll die Erbselen von den Stielen abstreiffen / hernach in einem marmorsteinen Mörsel mit einem höltzernen Stössel zerstossen / und in einem sauberen Zwülch-Säcklein in der Preß durchzwingen den ausgepresten Safft in saubere Gläser schütten / frisch Mandel-Oel eines halben Daumens hoch darüber giessen / es wohl verbinden / und alsobald an ein kühles Ort stellen. Auf diese Weiß kan man den Erbselen-Safft lange Zeit zur Nothdurfft frisch aufbehalten.

)o(

Das Achte Capitel.

Von allerhand einzumachenden Früchten.

Johannes-Beer einzumachen.

MAn nimmt anderthalb Pfund Zucker / läst ihn mit 18. Loth frisch Brunnen-Wasser in einem irrdenen Geschirr verschaumen / wann nun der Zucker Honig-dick gekocht ist / soll man schöne ausgesuchte Johannes-Beer drein lezen / bey dem Feuer mit einem silbernen Löffel umrühren und noch etlichmal darüber gehen lassen / hernach in einem irrdenen oder gläsernen Geschirr aufbehalten. So die Brüh wieder zeucht / muß man sie zu vorbemeldter Honigsdicke kochen und darüber schütten. Dann also bleiben sie gute.

Aepffel-Schnittlein einzumachen.

Nehmet die schönsten Aepffel / scheelet / und schneidet sie auf / und werffet sie in frisches Wasser. Zu einem Pfund Aepffel nehmet auch ein Pfund Zucker / und ein Nössel oder Seidel Wasser / daraus machet einen Syrup : Darnach schüttet die Aepffel ab vom Wasser und schüttet sie in den Syrup / wenn sie beginnen klar zu werden / thut etliche dünne Citronen-Schnitte / und etliche Pomerantzen-Stücklein darein. Zu jedem Pfund der Aepffel / thut den Safft der Limonien und zweyter Pomerantzen / darnach lasset es sieden / und hebt sie in Gläser mit Fleiß auf / und zwischen jeden Satz leget eine Citronen und Pomerantzen-Schnitten / biß aufs höchste : machet darnach den Syrup heiß / und giesset ihn darüber.

Birn einzumachen.

Nehmet gute wolgeschmacke wenige wolzeitige Birn / so bey schönem Wetter im zunehmenden Mond gebrochen worden / schehlet sie zart und dünn / schneidet die Stiel ab / gerbet die Putzen aus / und wann die Frucht groß ist / zertheilet sie in kleine Stücken / stecket Gewürtz Nägelein und kleinen Zimmet nach Belieben darinnen / hernach bereitet ein gantz klaren Syrup von gantz weissen Zucker und frischen Brunnen-Wasser ziemlich hart gesotten / alsdann lege die bereiten Birnstücker darein / lasset ein paar Wahle darüber gehen. Hernach setzet sie vom Feuer / daß sie erkalten / last sie Tag und Nacht stehen / damit der Safft der Birn sich mit dem Zucker wohl vermische / nachdem nehmt Zucker wieder darvon / siedet ihn ab / daß er die Syrups-Dicke hat / giesset ihn lau wieder an die Frucht / und solches so offt / daß der Zucker seine Dicke behält / so werden sie sich unbeschädigt halten. An statt des Zuckers / kan man den wol abgeschaumten Hönig / welcher dick-gekocht ist / darüber schütten.

Marillen oder Abricosen einzumachen.

Man schälet die Marillen / ehe sie noch vollkommen zeitig/ kocht sie ein wenig in Wasser / legt sie in ein sauberes Geschirr / kochet von Zucker oder Honig einen Syrup / mit dem Wasser / darinnen die Früchte gesotten worden/ giesset den darüber/ so sind sie angenehm zu essen.

Welsche Nüß einzumachen.

Nach Hn. Agenii Meynung sollen sie gegen St. Johannis-Tag abgebrochen/ ehe daß sie inwendig hart sind und Schalen gewinnen / mit einem spitzigen Holtz durchlöchert/ und Creutz weiß durchwunden: Alsdann auf 9. oder 10. Tag in ein frisch Wasser gelegt/ welches aber des Tags ein- oder zweymal erfrischet werden soll/ so lang biß die Nüß ihren bittern Geschmack verlieren / darnach geschälet/ in einen Kessel gethan/und gemächlich gesotten/ biß sie gelind und mürb sind; ist aber sonderlich acht zu haben/ daß sie nicht zu lang sieden / und zu einem Muß werden; trocknet sie denn wol auf einem Sieb/ und besteckt sie mit Zimmet und Nägelein: Machet einen Syrup darzu von Honig oder Zucker / laß ihn zu rechter Dicke sieden; Wann du ihn abhebest von dem Feuer / so lege die besteckten Nüsse darein / laß sie erkalten und beschwehre sie/ daß sie nicht empor schwimmen. Ziehet dann der Syrup einige Feuchtigkeit an sich / so laß sie sänfftiglich/ ob einem gelinden Kohl-Feuer sieden / biß der Syrup dick genug werde. Etliche bestecken die Nüß nicht/ mischen aber gutes Gewürtz / als Zimmet / Ingwer/ Nägelein/ Muscatnüß / Galgan/ Cardamömlein und Cubeben / reingestossen unter den warmen Honig oder Zucker / und legen die Nüß darein.

Citronen-Schalen einzumachen.

Koche die von den Kernen und Safft befreyte Citronen-Schalen/ laß sie in Wasser kochen / biß sie weich worden/ hernach zerlasse Zucker in solchem Wasser / laß solches zu einem Syrup sieden / giesse denselben über die gekochte Citronen-Stücke / so hast du eingemachte Citronen-Schnitz / welche für Winde / Magenweh und Hertz-Schwachheiten gut sind.

Citronen-Schalen zu candiren.

Wann man die gantzen Citronen oder derselben Rinden in dem Syrupisirten Zucker kocht/ und hernach trocknet/ so bekommt man trockne candirte Citronen-Schalen.

Auf gleiche Weise werden die Pomerantzen-Schalen eingemacht und candirt.

Conserva Ros. Rosen-Zucker zu machen.

Nimm die rothen Rosen 8. Loth / schneide davon wie p. 307. gesagt worden / das untere Theil davon/ feinen weiß-gestossenen Zucker 16. Loth. So die Rosen auf einem Brett klein zerschnitten sind / alsdann stosset beydes zusammen in einem steinernen Mörsel mit einem höltzernen Stempffel geschwind und so lang biß genug ist: Wann dieser Rosen-Zucker zu trocken wird / kan man 3. oder 4. Loth Rosen-Wasser darunter vermischen.

Roßmarin-Zucker oder Conserva Rosmarini.

Dieser wird wie der Rosen-Zucker gemacht / davon nächst vorher gehandelt worden.

Fenchel-Zucker.

Fenchelkraut frisch/ safftig/ rein zu einem Muß zerstossen / hernach doppelt Gewicht Zucker darunter gemischt/ und in wohl vermachtem Glaß an der Sonnen etliche Tag wohl untereinander zergehen lassen/ gibt einen köstlichen Fenchelzucker.

Wegwart-Wurtzel einzumachen.

Man gräbet die Wurtzel im Frühling/ so bald die Blatter herfür kommen / oder in dem Herbst / wenn die Stengel abgefallen/ schälet sie/ und nimmt das innere Marck heraus / leget sie über Nacht in frisch Wasser / Morgens siedet man sie lind / alsdenn nimmt man die Wurtzel wiederum heraus: Hernach verschaumet man den Zucker mit dem Wasser/ und siedet ihn zu einem dicken Safft / leget demnach die Wurtzel darein / und läst sie noch ein wenig kochen.

Wegwart-Conserva.

Nimm ein Theil der abgepflückten / frischen Blumen/ schneide sie klein auf einem Brett/ stosse es demnach wol in einem steinern Mörsel/ und im stossen allgemächlich drey Theil Zucker darzu. Wann es nun wol vermischet / und zu der Gestalt einer Latwergen gebracht worden ist/ so thut es in ein Zucker-Glas oder Porcelanene Büchsen / stellt es eine Zeitlang an die Sonne / behaltet es zum Ge-

Kalmus einzumachen.

Nach Hn. Nicolai Braunii Meynung/ soll man den Kalmus also einmachen: Nimm schönen Kalmus/ schütte reines Brunnen-Wasser darüber/ laß ihn sanfft sieden / biß er weich wird / und die Bitterkeit ein wenig daraus komme/ alsdann säubere ihn von den äussern Fasern der Haut/ geschwellen etliche gar zu groß/ so spalte sie / nach der Länge/ und wann sie noch zu bitter wären/ so laß sie abermal erwallen/ alsdann trockne sie in einem härnen Sieb / darnach gieß darüber so viel ziemlich hart-gesottenen Zucker / der nicht zu heiß sey/ damit die Wurtzel bedeckt werden / laß Tag und Nacht stehen / damit der Zucker die Feuchte / so in der Wurtzel ist/ an sich ziehe/ den seihe ihn hernach wiederum ab/ siede ihn Syrup-dick/und giesse ihn abermal lauter an/ das thue so offt biß er nicht mehr wässerig ist. Hernach geniesse ihn/ wann dir der Magen schwach wird.

Hier-

Himbeer einzumachen.

Nimm einen guten Theil ausgetruckten Himbeer-Saffts / laß den ein paar Tag stehen / nimm das dünnere von dem Safft oben weg / mische zwey Theil guten Zucker darein / verschaume den Zucker / koche es so lang biß es wie ein Honig ist / giesse solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeer und behalte sie also auf.

Saurach oder Erbsel einzumachen.

Nimm anderthalb Pfund Zucker / lasse ihn mit 18. Loth frisch Brunnen Wasser in einem irrdenen Geschirr verschaumen / wenn nun der Zucker Honigdick gekocht ist / solle man schöne auserlesene Erbselen 1. Pfund darein legen / sie auf dem Feuer mit einem silbernen Löffel umrühren / und noch etliche mahl darüber gehen lassen / hernach in einem gläsernen oder irrdenen Gefäß wohl verwahret aufbehalten: so die Brühe wieder feucht / muß man sie zur vorermeldten Honigs-Dicke wiederum kochen / und darüber schütten / denn also bleiben sie gut.

Muscatnuß einzumachen.

Nimm der frischen Muscatnuß so viel du will / lasse sie zehen Tag in einem Wasser angemacht / oder in Laugen einbaitzen / biß sie weich werden / alsdann schabe das äusserste Häutlein davon / und wasche sie biß die Lauge nicht mehr an ihnen gespühret wird / hernach truckne sie und schütte Zucker darüber / der zu der Dicke eines Syrups gekocht sey.

Das Neundte Capitel.

Von allerhand guten Latwergen.

Johannes-Beer-Latwerg zu machen.

Nimm Johannesbeer-Latwergen 2. Pf. Zucker 1. Pfund / laß es in einem irrdenen Geschirr auf einen Kohlfeuer allgemach sieden / so es einen Schaum giebt / thue ihn hinweg / und koche es / biß die Dicke einer Latwerg sich erzeiget / das Zeichen ihrer Güte ist / wann sie auf einen zinnern Teller / mit einem nassen Messer / wie eine Gallert sich schneiden lässet / also / daß nichts an dem Messer hänget.

Rauten-Latwergen.

Nimm 20. Rauten-Blätlein / die gereinigte Kerne von zwey Baumnüssen / Saltz / so viel man mit zweyen Fingern fasset / und zwey Feigen: stosse diese Stück in einem Mörsel zusammen / daß es wie eine Latwerg oder Muß werde / und denen Hafen / last sie mit Wasser und Wein zu Muß sieden / treibt sie warm mit einem höltzernen Löffel durch ein härines Sieb / thut zu einem Pfolches Gemüß ein halb Pfund auch mehr Zucker / lasts so lang sieden / biß er die Dicke einer Latwerge hat / und giessets hernach in saubere Zucker-Lädlein.

Wem es beliebt / der kan auch unter diese Latwerg thun / nachdem sie ihre rechte Dicke bekommen / Zimmet und Nägelein / jedes ein Quintlein. Muscaten-Blüth ein halbes Quintlein. Galgant und Ingwer / ein halbes Quintlein / alles rein gestossen.

Von der Cornelina oder Cornel-Latwerg / siehe p. 296.

Fenchel-Latwerg.

Nehmet gesäuberten Fenchel-Saamen anderthalb Loth / gedörrt Augentrost-Kräutlein / präparirte Corallen / jedes ein halb Loth / Gewürtz-Nägelein / Zimmet / Muscatenblüht / langen Pfeffer / Cubeben / jedes ein Quintlein / zerhacket und stosset alles zu reinem Pulver untereinander / rührets unter 12. Loth schönen wohl verschaumten Jungfrauen-Honig / und machet also eine Latwerg daraus.

Confectio Alkermes oder Alkermes-Latwerg.

Diese köstliche Latwerg wird von Dörnern / welche an der Stecheiche wachsen / von Matthiolo Scharlach-Körner genannt / verfertiget / davon haben geschrieben Joh. Steph. Strodelbergerus, Laurentius und Eichstadius, hat den Nahmen Alkermes-Latwerg von den Körnern / welche Granakermes heissen. Das wahre Recept aber von dieser beruffenen Hertzstärckung ist dieses:

℞. Syr. chermes ℥xvj.
sacchar. opt. ℥viij.
cinam. elect. santal. citrin ana ℥iij.
Margarit. Oriental. præpar. Lapid. lazuli legit. præpar. ambræ griseæ veræ ana ℥j.
moschi oriental. ℈ß.
fol. aur. gr. xv.
succ. pomor ducl. & aq. rosar. ana q. s. F. confectio. Pro mulieribus si paretur, Ambra Grisea, atque Moschus omittantur.

Weilen aber solche Confection ziemlich verfälscht in Teutschland bißweilen gebracht wird / als lassen etliche sorgfältige Herren Apothecker offt allein den Syrupum kermes aus Franckreich kommen / und mischen den Rest selbsten darunter / damit bekommen sie eine gut Latwerge. Den Syrup / oder Syr. kermes bereiten sie durch ein Sieb / damit sie das Muß / oder die Pulpam davon haben / mit dieser Pulpâ vermischen sie gleiches Gewicht Zucker / und machen ein Conservam oder dicke Latwerg daraus; zu dieser Latwerg nehmen sie hernach Rosenwasser / den aus den Courpendus, Pomis redolentibus, frisch ausgepresten / und filterirten Safft / rohe Seyden / und Zucker / vermischen es gantz wohl untereinander / und machen einen Syrup daraus / so man Syrupum kermes zu nennen pfleget.

Quitten-Latwerg.

Nehmet Quitten / die wol zeitig und nicht steinicht sind / schälet sie / schneidet sie in Viertel / thut die Kern fleissig heraus / leget sie in einen saubern irr-

Al int-

Alant-Latwerg. Nicolai Ageris.

Nimm ein halb Pfund wol verschaumten und reingeläuterten Honig 3. Loth/ gedörrte und reingestossene Alant-Wurtzel/ mische es fleissig untereinander zu einer Latwerge.

Latwerge vor alte Leute.

Nehmt Roßmarin/ Majoran/ Schlüsselblumen/ Betonien- oder Rosen-Zucker/ 4. Loth/ candirten Ingwer/ 3. Quintlein Raucken- oder Senff-Saamen/ jedes 10. Gran. Choccolade-Pulver ein halb Loth; Rührt alles mit Nägelein- oder Violen-Syrup zu einer Latwerg untereinander/ davon kan man Morgens und Nachts mit Vortheil gebrauchen.

Himbeer-Latwerge.

Koche des besten ausgepressten und gesessenen Himbeer-Saffts einen guten Theil/ zerlasse hernach ein wenig Zucker darunter/ und wann es zu der Dicke des Honigs und mehr eingesotten/ so giesse es in eine gläserne Schalen/ so wird der Safft zu einer lieblichen Latwerge gestehen.

Saurach oder Erbsel-Latwerg.

Nimm Erbsel-Safft 2. Pfund/ Zucker 1. Pf. laß es in einem irrdenen Geschirr allgemach auf einem Kohlfeuer sieden/ so es ein Schaum gibt/ thue ihn hinweg/ und koche es/ biß die Dicke einer Latwerg sich erzeige.

Das Zehende Capitel.

Von vortrefflichen Balsamen.

Der Arceus-Balsam.

Nehmet Baum-Oel/ Venedischen Terpenthin/ Gumi Elemi/ jedes drey Untzen/ St. Joannis-Oel drey Untzen/ Rosen-Oel zwo Untze/ mit einer halben Untze Hartz/ lasset alles kochen/ biß es fertig ist: Es ist fürtrefflich für geschossene Wunden/ wie auch für alle andere Wunden.

Ein sehr fürtrefflicher Balsam.

Nehmet Wermuth drey Handvoll/ Beyfuß/ Raute/ Roßmarin/ kleine Salbey/ Blätter und Blumen/ jedes zwo Handvoll/ nachdem ihr viel machen wollet/ es muß aber mehr Wermuth und Rauten seyn/ als der andern Kräuter/ lasset es mit einander sieden in einem Kessel/ mit genugsamer Menge Nuß-Oel: Wann die Kräuter gekocht sind/ so nehmet sie aus dem Kessel heraus/ und nehmet sachte das klareste Oel davon; hernach presset die Kräuter in einem starcken leinen Tuch aus mit der Presse/ alle Substantz daraus zu bringen/ dieses thut denn zu euerem klaren Oel; hernach thut/ nachdem dessen viel ist/ darzu/ zerstossen Hartz-Pech ein Pfund/ neu Wachs ein halb Pfund/ Venedischen Terpentin zwey Quentin/ Spick-Oele zwo Untzen/ und rühret es stets um mit einem höltzernen Spatel: Wenn alles wohl geschmoltzen/ so seyhet es durch/ die Unreinigkeit davon zu bringen/ und thut diesen Balsam in einem glasirten Topff/ vermachet den wohl mit Pergament und mit einem Verneß bestrichenen Leder darüber/ und so man wohl thun will/ soll man in sechs Wochen lang in einen Pferde-Mist vergraben; und dann denselbigen nach folgender Anleitung gebrauchen; und so ihr ihn flüssig haben wollet/ so thut nicht so viel Hartz-Pech darzu.

Die Tugenden dieses Balsams sind diese: Er heilet in 24. Stunden eine frische Wunden/ wann die Wunde mit Wein gewaschen/ und der Balsam warm drein gethan worden. 2. Das Kopffweh an die Schläff gestrichen. 3. Unveraltete Taubheit warm in die Ohren gethan. 4. Schwachheit des Magens/ den Magen damit gerieben oder in leinen Tuch aufgelegt. 5. Das Bauchgrimmen. 6. Den halben Schlag und Schmertzen von Kälte. 7. Verrenckung der Nerven. 8. Gifftige Bisse.

Schwefel-Balsam mit Terpenthin.

Nehmt destillirten Terpenthin-Geist 12. Loth. Mischt und digerirt es an warmen Ort so lang/ biß der Terpenthin-Spiritus die Tinctur von dem Schwefel ausgezogen/ den gantz rothen Balsam filtrirt hernach durch ein Tuch/ und behaltets auf zum Gebrauch.

Wund-Balsam Therpenthin.

Nimm Baum Oel ein halb Pfund/ thue es zusammen in ein sauber Geschirr/ fülle das Geschirr mit zwey Theil zerschnittener St. Johannes-Kraut Blümlein und einen Theil Wullkraut-Blümlein auf/ gieß darüber anderthalb Maas guten weissen Weins/ läß es sieden/ biß der Wein einsiedet/ darnach stelle es in einem Glaß in die Sonnen/ ein oder zwey Monath lang.

Ein anderer Wund-Balsam.

Nimm Baum-Oel ein Pfund/ weissen Wein ein Schoppen oder ein Viertel Maaß/ Wegricht/ St. Johannis-Kraut/ Heydnisch-Wund-Kraut/ Wollwürtzen/ Rosen/ so roth/ Garben-Kraut/ jedes ein Hand voll/ zerhacke es alles untereinander/ thue es neben dem Wein und Baum-Oel in ein sauber Becke/ siede es gemächlich so lang/ biß die die Kräuter genug und der Wein abgesotten/ drucke es durch ein Tuch/ und behalt solch Oel zum Gebrauch auf.

Glett-Balsam oder Salbe/ Balsamus lithargytii.

Nimm einen mit Glett-Saltz imprægnirten Essig/ vermisch ihn mit Oel (dieses kan in einem bleyernen Mörsel geschehen) so coaguliren sie sich in ein Leniment.

Geschwär und Grind-heilende Terbenthin-Salbe oder Balsam.

Nimm gutes Baum-Oel 3. Pfund/ Terbenthin und gelbes Wachs jedes ein halb Pfund/ San-

del und Drachen Blut jedes 2. Quintlein / laß das Oel in gutem weissen Wein sieden / alsdann thue den Terbenthin zuvor mit Rosen-Wasser gewaschen darein / darnach das Wachs / und laß alles miteinander sieden / allzeit herumrührend / biß der Wein ausgesotten sey / darnach soll man die übrige obgedachte Sachen auch darzu thun / und es auf dem Feuer lassen biß es eine Salbe wird. Dieser Balsam ist vortrefflich.

Köstlicher Wund-Balsam.

Nehmt der weissen stinckenden Blümlein / des in den Gärten wachsenden Garten-Klees oder Siebenzeit 3. Loth. Wullkrautblumen St. Johannes kraut Blümlein / jedes 1. Loth. Gartenklee-Saamen ein halb Loth / zerhackts alles untereinander / giesst 1. Pfund gut Baumöl / und anderthalb Pfund alten weissen Wein darüber / kochet alles beysammen / biß der Wein eingesotten / demnach druckt und seyhet das Oel durch ein Tuch / vermischt 4. Loth Terpenthin / und nach Belieben 1. Loth Peruanischen Balsam darunter / lasses in einem wohlvermachten Glaß an der Sonnen etliche Wochen stehen / so habt ihr einen Wund-Balsam / welcher in frischen und anderen Wunden und Schäden sehr nutzlich kan gebraucht werden.

Wund-Balsam von St. Johannis-Kraut.

Nehmt in dem May- oder Brachmonath St. Johannskraut / dessen Blumen noch nicht ausgeschloffen / 4. Loth / der Schößlein von blühendem Wullkraut 2. Loth: zerhackts untereinander / giesst des besten doppelten oder rectificirten Brandweins 12. Loth darüber / lasses wohlvermacht so lang stehen / biß der Brandwein wohl gefärbt worden / druckts hernach durch ein Tuch / mischt annoch ein paar Loth Terbenthin darzu / lasses 3. Tag und Nächt an warmen Ort digeriren / so habt ihr einen fürtrefflichen Wund-Balsam / äusserlich zu den Wunden / auch innerlich zugebrauchen.

Köstlichen Schlag-Balsam zu machen.

Nimm ausgepreßtes Muscatennuß-Oel 2. Loth / destillirtes Rosenholtz-Oel / 1. Quintlein Lavendel und Roßmarin- und Majoran-Oel / jedes ½. Quintlein Zimmet- und Nägelein-Oel / jedes 20. Tropffen / Agstein und Rauten-Oel / jedes 5. Tropffen / Benzoin-Oel / 1. Tropffen / Zibeth- Peruanischen Balsam / jedes 3. Quintlein Ambra / Orientalischen Bisam / jedes ½. Quintlein Ruß von verbrennten Agtstein / so weit dessen nöthig die schwartze Farbe zu geben. Mischet und rühret alles nach der Kunst auf das säuberste in einen gläsernen Mörsel durcheinander / und haltet solches in beinernen Büchsen wohl auf.

Das Eilffte Capitel.

Von heilsamen Salben.

Eine herrliche gute Salbe / damit man allerhand Wunden heilen kan.

Nehmt Schlangen- oder Pfennig-Kraut / Heydnisch Wundkraut / spitzigen Wegerich / Sanickel / Wintergrün / Schellkraut / weiß Maßliebenkraut / braune Bethonien / Erdbeerkraut / Haus-Wurtz / guten Heinrich / Ehrenpreiß / jedes eine Handvoll / Butter 3. ℔. Diese Kräuter in der Butter mit wenig Hartz und Saltz wohl gesotten und geröstet / hernach durchgetruckt / so ist die Salbe fertig Will man sie noch kräfftiger haben / so sollen obbeschriebene Kräuter von neuem noch einmal darein gethan und wieder behandelt werden wie zuvor / hernach wird sie wol abgesotten / biß alle Feuchtigkeiten davon weg sind / welches man sehen kan / so ein wenig in das Feuer gespritzt wird / und brennet.

Manducatif-Sälblein von Wassermerck-Safft.

Nimm Wassermerck-Safft anderthalb Loth / Rosen-Honig 3. Loth / Gersten-Mehl 3. Quintlein / Terbenthin ein halb Loth / mische alles wol durcheinander zu einem Sälblein. Doch soll dieses Sälblein / weil der Wassermerck den Augen und andern Gliedmassen mehr schädlich / nach Einrathen Herr Melchioris Sebizii, behutsamlich gebraucht werden.

Brand-Salbe.

Das frische Natter-Zünglein-Kraut zerstossen / mit frischem Mayen-Butter oder Schwein-Schmaltz vermengt / etliche Tag in Keller gesetzt / hernach ein wenig weissen fürnen Wein darüber gegossen / untereinander wol gesotten / endlich wol ausgepreßt und allgemach in dem umrühren erkalten lassen / giebt ein herrliches Sälblein oder Wund-Balsam.

Salbe vor alte Schäden / böse Blattern / Grind und Fisteln.

Nimm Hundszungen-Safft / Rosen-Honig / jedes gleichviel / siede es sittiglich / biß sich der Safft zum Theil verzehret; darnach mache es mit Terbenthin zu einer Salbe / mit welcher man die bemeldte Schäden bestreichen kan.

Das Zwölffte Capitel.

Von allerhand guten Pflastern.

St. Georg-Pflaster.

Nimm des ausgepreßten Korngraß-Safft ein Maaß oder 4. Krämer-Pfund / Baumöl 2.

Pfund/ Baum-Oel 2. Pfund/ laß sittiglich mit einander sieden/ biß der Safft eingesotten/ und gar verzehret ist/ darnach seihe es durch ein Tuch/ und zerlasse darinnen Terbenthin und neu Wachs/ jedes 1. Pfund/ rühre es/ biß kalt wird/ so ist es bereit.

Ein trefflich Pflaster/ welches allen Schmertzen lindert/ die Geschwär erweichet und Zeitigung bringet.

Nimm Leinsaamen/ Bockshorn- und Eybischwurtzel-Mehl/ jedes 2. Loth/ siede es in Milch zur Dicke eines Pflasters/ und thue zuletzt darzu Chamillen- und Dillenöl/ jedes ein halb Loth streiche es zwischen zweyen Tüchern/ wärme es auf einem heissen Teller/ und legs über das Geschwär.

Das köstliche Lorbeer-Pflaster.

Nehmt Weyhrauch/ Mastix/ Myrrhen/ jedes 2. Loth/ wilden Galgant last 2. Loth jedes/ gekocht und ausgepreßtes Lorbeer-Oel/ Venetianischen Terbenthin/ gelbes Wachs/ jedes 2. Loth/ abgeschaum Honig so viel man nöthig hat. Trebenthin/ Wachs und Oel zerlasset zu förderst untereinander/ setzet es vom Feuer/ und rührt die übrigen zu Pulver gestossene Sachen darunter/ so lang biß es erkaltet/ und dick wird.

Ein gutes Wund-Pflaster.

Nehmet frisch Baum-Oel/ grün Wachs/ Silberglett/ jedes 18. Loth. Gummi galbanum, Opopanax, Bdellium Ammoniac, jedes 4. Loth/ Wachholder-Oel/ rein-gepülverte Myrrhen und Weyhrauch/ jedes 1. Loth/ Essentz mit Brandwein aus Gewürtz-Nägelein gezogen/ 1. Quintl. Terbenthin 4. Loth. Essig oder weissen Wein 6. Loth. Die Oele/ Wachs/ Terbenthin und übrige Gummi kochet zu erst mit dem Essig oder Wein/ biß dieser eingesotten/ und vollkommen abgedämpfft/ hernach rühret die Pulver von Silberglette/ Myrrhen und Weyhrauch eine Weil darunter/ zuletzt mischt die Essentz der Nägelein darein/ setzts vom Feuer/ und rühret es/ biß es zu einem Pflaster worden/ welches man darauf nach Belieben zu Zapffen machen kan.

Ein treffliches Wund-Pflaster Tabernæmontani.

Nimm Creutz-Wurtz-Kraut 14. Loth/ Aron-Blätter/ Schellwurtz-Kraut/ Gamanderlein/ Erdkieffer/ jedes 4. Loth 60. Regenwürm/ frischen Mayen-Butter/ 64. Loth. Diese soll man zerschneiden/ vermischen/ und in einem Mörsel wol durcheinander stossen/ darnach in einem bequemen Geschirr 14. Tag an die Sonnen setzen/ folgends in einem Kesselein auf einer Glut mit sanfftem Feuer sieden/ biß alle Feuchtigkeiten der Kräuter verzehret sind/ und denn hart durch ein Tuch seihen/ und drucken; Alsdann soll man darinn zerlassen 16. Loth Wachs/ Terbenthin Kübelhartz/ jedes 8. Loth/ wenn es zerlassen und schier kalt worden ist/ soll man darein streuen 3. Loth rein-gepülverten Weyhrauch/ und wohl durcheinander rühren/ biß es kalt wird/ alsdann zu dem Gebrauch wohl aufhalten.

Ein köstliches Heil- und Wund-Pflaster.

Nimm Rosen-Oel 24. Loth/ des Schleims von Wallwurtzen/ Bleyweiß/ jedes 12. Loth/ gelb Wachs 8. Loth/ Minien/ Goldglette/ und zubereiteten Gallmeistein/ jedes 6. Loth. Misch alles nach der Kunst wohl durcheinander zu einem Pflaster oder Salbe/ welche man äusserlich bey Heilung der Wunden mit grossen Nutzen brauchen kan.

Das schwartze Cathalonische Pflaster.

Nehmet Baum-Oel sechs Untzen/ Goldglätte drey Untzen/ Menninge zwo Untzen/ calcinirt/ oder gebrandt Bley zwo Untzen/ Gummi Elemi/ schwartze Seiffe jedes zwo Untzen/ gelb Wachs drey Untzen; die sechs Untzen Baum-Oel/ die drey von der Gold-Glätte/ zwo von der Mennige/ und die zwo von dem gebrandten Bley thut zusammen/ hernach die drey Untzen Wachs/ wenn das übrige geschmoltzen ist/ das Gummi Elemi und das Hartz/ wenn ihr es vom Feuer genommen/ und kalt zu werden beginnet.

Folget ein bewährtes Pflaster zu allen frischen Wunden.

Nehmet braune Betonien/ Sanickel/ Sinau/ Wintergrün/ Spitz- oder breiten Wegerich/ jedes ein Hand voll: Alles in einem halben Pfund Butter/ und viertel Pfund Baum-Oel wohl geröstet/ durchgesiehen/ und hernach darzu genommen Hirschen-Unschlitt/ Terpenthin oder Gloriet/ jedes ein viertel Pfund/ Wachs drey viertel Pfund/ Spangrün zwey Loth/ Alaun anderthalb Loth/ Mastix/ Weyhrauch/ jedes drey Quintlein/ alles zu einem Pulver gemacht/ je reiner/ je besser/ und allgemach in das oben von Zerlassene eingerühret; Endlich/ wann es von dem Feuer gethan wird/ darein gethan Campffer ein halb Loth/ Tücher oder Leinwand dardurch gezogen/ und aufbehalten.

Dieses Pflaster bleibet lang gut/ wann es sauber gehalten wird; es reiniget und heilet alle Wunden/ sie seyen gehauen/ gestossen/ geschlagen oder quetschet. Der Gebrauch ist Morgens und Abends/ nachdem der Schaden groß und klein ist/ ein Stück davon abgeschnitten/ und Pflasterweis aufgelegt/ reiniget und heilet behend und gewiß.

Ein ander Pflaster.

Nehmet in dem Frühling/ wann die Pöllen-Bäum kaum anheben zu knospen/ und ehe sie Blätter gewinnen/ derselben etliche Pfund/ oder nach Belieben/ in frischer Butter wohl geröstet/ und starck durchgedruckt wird schön Gold-gelb werden/ in einem saubern Geschirr wohl zugemacht behalten:

Hie-

Hernach sollen nachfolgende Kräuter / ein jedes (wo möglich) in seiner Blüht gesammlet / und fleissig aufgedörret werden / Huff- oder Brandlattig / Aaron / Schlangen-Zungen / Sanickel / Wintergrün / Schlangen- oder Pfenning-Kraut / Osterlucey / rother Mangolt / breiter oder spitziger Wegerich / rother Beyfuß / Heydnisch Wundkraut / Tobback / Hauswurtzen. Von allen denen Kräuteren / jedes eine gute Handvoll klein zerschnitten / in einen sauberen neuen Hafen gethan / guten weissen Wein darauf gegossen / und ein Monath lang stehen lassen / hernach wohl gesotten / durchgedruckt / und beyseit gethan / biß mans braucht. Endlich soll man nehmen Hartz / Wachs / jedes ein Pfund / Terpentin dreyviertel Pfund / Mastix 2. Loth / Weyhrauch 1. Loth. Das Hartz und Wachs in einer Pfann oder andern Geschirr allgemach zerlassen: Mastix und Weyrauch zu Pulver gestossen / und darein nicht auf einmal gerühret / die Butter von den Pöllen Knöpffen / und die Brühe von den Kräutern darzu gethan / langsam bey kleinem Feuer wohl gesotten / und daß nicht mehr in dem Feuer spritze / sondern gerne brenne / so ists eine Anzeigung daß genug sey; vom Feuer alsdann aufgehoben / und den Terpentin darein gerühret / und fleissig durcheinander gemenget / biß anhebt kalt zu werden / Zapffen / so groß als mans will / daraus gemacht / in Schweinsblasen aufbehalten / und vor dem Staub bewahrt / ist ein vortreffliches Stich- Wund- und Schaden-Pflaster / wenn der Schaden oder Wunde mit oben vorgeschriebenem Wund-Tranck warm ausgewaschen / und aufgelegt wird / heilet in kurtzer Zeit.

Das rechte Pamphili-Pflaster.

Dieses Pflaster wird also genannt / weilen / gleichwie der Pamphilius in der Karten in allen Spielen die Oberhand hat / und lieb gehalten wird / also auch solches fast in allen äusserlichen Schäden als ein allgemeines Heil-Pflaster will belobt werden.

Die Beschreibung ist diese:

Man nehme Baum-Oel zwey Pfund.
Subtil gestossenes Silber-Glätt anderthalb Pfund.
Klar-gestossenen Gallmey 3. Pfund.
Frischen Butter 4. Loth.

Den Butter lasse man zerschmeltzen / darunter mische man das Baum-Oel: In beydes rühre man langsam das Silber-Glätt und Gallmey / lasse es unter stätem Umrühren sieden / daß es ein weiches Pflaster wird: Dieses Pflaster werffe man dreymal in kaltes Wasser / und eben so offt thut man es über das Feuer / daß es weich werde / und rühre allezeit 4. Loth Butter darunter / und koche es endlichen zu einer Dicken.

Dieses Pflaster wird so wohl in offenen als noch zugethanen Schäden / bevorab / wo eine wässerige Geschwulst / oder eine Entzündung ist / doch zwar nicht also / daß man selbiges wie andere Pflaster gantz dünn auf Leder oder Tuch streichet / sondern daß man es Finger-dick in Form eines breiten Zeltens / wann er zuvor in siedheissem Wasser recht durchaus warm gemacht worden / so heiß mans nur leiden kan / auf den Schaden gelegt / einige Zeit darauf liegen lässt / dann wieder herab nimmt / aberma in siedheissen Wasser geweicht / auflegt / und solches so lang / biß der Schaden geheilet.

Da die Rosen in der Blüht / nimm ein Pfund Baum-Oel / leg 2. oder 3. Hand voll rothe Rosen-Blätter frische darein / laß ein oder zweymal ein wenig aufsieden / schütte es abgekühlet in ein Glas / so oben weit ist / binds zu / laß oben ein Löchlein mit einer Stecknadel darein gestochen / setze es den gantzen Sommer an die Sonne. 2. Von drey grossen Rüben den Safft ausgetruckt / laß das Baumöl Anfangs sieden / und wann es anfängt / so gieß den Rüben-Safft drunter / rühre so lang biß es nimmer springt / alsdann laß es etwas abkühlen. 3. Ein halb Pf. Mennig darunter gerührt / laß wieder sieden / rühre biß braun wird / laß wieder abkühlen. 4. Rühre drey Loth Gafra und drey Löffel voll Baum-Oel darunter. Letzlich giesset es in eine Schachtel / und laß etliche Tag ohne Teckel stehen / hernach hebet auf / es bleibt 40. Jahr / je älter / je besser.

Dieses Wunder-Pflaster wolle sich der geneigte Leser anbefohlen seyn lassen / indem es bißher als ein grosses Geheimnuß gehalten / und in folgenden Zuständen bewährt befunden. Nemlich 1. im Kopffweh von hitzigen Kranckheiten / über die Stirn gelegt / daß zu beyden Seiten die Ohren bedecke / oder auf den Würbel gelegt. 2. Im Zahnweh. 3. Zu flüssigen Augen hinten auf das Gnick gelegt. 4. Bey Geschwulst des Halses. 5. In Seiten. 6. Bey Apostemen / da der Schmertzen den es macht nicht zu achten / es operirt so dann gantz gut. 7. Bey Magenweh. 8. Für die Brüst der Weiber / wann auch der kalte Brand oder Krebs dabey zu besorgen wäre. Vor eingezogene Schuldern der Kinder. 10. Wann ein Kind in ein Messer fällt / wird diß Pflaster herum gelegt / wann der Aug-Apffel nicht verletzet ist. 11. Vor alle Schäden. 12. Vor allen Brand. 13. Wann man sich in Kranckheiten aufliegt. 14. Wann man auf der Reiß die Füß verbellert oder Blattern bekommen. 15. Bey dem Wurm oder Nagelwurtz-schwören. 16. Wann man in Glas ꝛc. gegriffen. 17. Bey erfrohrnen Gliedern. 18. Bey Stichen / Hieben ꝛc. 19. Bey Gliederweh. 20. Ruckweh. 21. Mitzweh. 22. Schmertzen des Stuhlgangs. 23. Wann eine Ader durchgehauen. 24. Rippe gebrochen. 25. In Kindsblattern die Düpffen zu verhindern. Und kurtz für noch viele andere Zustände die nicht zu beschreiben.

Ein wunderbar-bewährtes Pflaster zu Wunden / Schäden / Krebs / Kröpff / Pest / Beullen / geschwollenen Füssen / und Geschwulsten / so an den Augen-Braunen entstehen / und andern dergleichen Orten.

Nehmet des besten Baum-Oels ein Pfund / setzet es in einem erdenen Geschirr übers Feuer / und

wenn es warm ist / thut darzu ein Stücklein zerschnitten Wachs / 3. Untzen / rührets mit einem höltzernen Spatel um / wenn es geschmoltzen / thut darzu subtil gestossen Bleyweiß / sechs Untzen / rühret es allezeit starck um / so wird die Vermischung weiß werden / welche mit fernerem Kochen diese Farb verlieret / und dunckel wird / und ehe es also wird / muß man darzu thun Gold-Glätte / aufs subtilste pulverisirt / und durch ein Sieb gesiebet / und wann es wohl mit einander vereiniget ist / thut darzu terra sigillata, eine halbe Untze / und mischet es allezeit mit allem Fleiß wohl untereinander. Hernach thut darzu ein Loth weissen Baham / allezeit die Vermischung umrührend / damit sie sich nicht anhänge; und zu erkennen / wann alles wohl gekocht ist / muß man einen Tropffen darvon in einem Löffel voll Wasser tröpfflen / wann es fein schwartz ist / so ist es ein Zeichen / daß es gekocht ist / nehmet es alsdann vom Feuer / und thut geschicklich darzu zwey Quentin Roßmarin-Oel / vermischet es wohl wie das übrige / hernach lasset es ungefehr eine halbe Viertel Stund still stehen / und wenn ihr solches gegen das Liecht beschauet / so es einigen Riß oder Spalte beginnet zu machen / so muß man es in ein groß Becken voll kaltes Wasser werffen / und mit den Händen bearbeiten / und wohl vereinigen / damit sich alles wohl vermische. Alsdann Rollen daraus machen / dasselbe desto besser zu erhalten.

Das Pflaster zu machen / so die Hand GOttes genennet wird.

Nehmet eine Untz / und einen vierdten Theil derselbigen / Galbanum drey Untzen und 3. Quentin Ammoniacum, und eine Untze Opoponac, zerstosset diese Gummata in einen Mörsel / und weichet sie ein in zwey Nössel guten weissen Wein-Essig / der / wo möglich / mit nichts anders vermischet ist / zween Tage lang / rühret es alle Tage zwey oder dreymahl mit einem Spatel um: Hernach setzet es alles in einer Pfanne über das Feuer / und lasset es biß auf die Helffte ohngefehr einsieden / hernach drucket es alles durch ein Sieb oder starcken leinen Tuch / und presset es aus / damit von der Substantz nichts zurücke bleibe. Hernach setzet es wieder über das Feuer / und lasset es wie zuvor kochen / und rühret es allezeit mit einem höltzernen oder eisernen Spatel umb / biß die Gummata dick oder zu einer Massa / und so dicke wie ein Hönig werden; welches ihr erkennen könnet / so ihr einen Tropffen von dem Spatel auf einen Teller fallen lasset.

Wann dieses geschehen / so nehmet drittehalb Pfund Baum-Oel / thut das besonders in eine Pfanne / mit anderthalb Pfund Gold-Glette / und eine Untze Spangrün / beydes vorhero zu Pulver gemacht und durchgesiebet / und lasset es über einem gar gelinden Feuer kochen / und rühret es unaufhörlich mit einem eisernen oder hölzernen Spatel umb; denn sonsten ballet sich die Gold-Glette zusammen / biß alles wohl vereiniget und miteinander vermenget ist; alsdann vermehrt das Feuer / und lasset es kochen / biß es braunroth werde / wiewohl es eher schwartz als roth wird. Wenn es nun also ist / muß man ein Pfund neu Wachs in kleine Stücklein zerschnitten darein thun / lasset es damit schmeltzen / alle-zeit mit dem Spatel umrührend; Nach diesem thut die schon gekochten und ein wenig warm gemachten Gummata hinein / damit sie desto besser durchlauffen können / und ehe ihr dieses thut / so sehet zu / daß das Oel nicht allzu warm seye / dann es würde sonst alles überlauffen / und daß diese Vermischung ausserhalb des Feuers geschehe.

Wenn das geschehen / nehmet das nachfolgende wohl pulverisirte und durchgesiebet: Vier Untzen Orientalischen feinen Magnet / zwo Unzen lange Holtz-Wurtz / eine Untzen Mastix / eine Untze Myrrhen / eine Untze Bdelium, und zwo Untzen des allerfeinesten Weyhrauchs / thut es in die Pfanne / und vereiniget es gar fleissig miteinander / wann die Pfanne aus dem Feuer ist / und gebet noch einmal wohl acht darauf / wann ihr gedacht Pulver hinein thut / daß das Oel nicht zu heiß seye / denn es würde alles davon fliehen / und hernach setzet alles über Aschen in ein gar gelind Feuer / es desto besser miteinander zu vermengen.

Und wann alles kalt ist / so knetet die Salbe in den Händen / so mit Wein-Essig angefeuchtet sind / und machet Rollen davon / oder wollet es auf einer Tafel / die ebenmässig mit Wein-Essig angefeuchtet ist / und thut sie in ein Papier / wenn sie trocken sind / sie also zu bewahren.

Gemeldtes Pflaster hält sich funffzig Jahr gut / und ist nicht gut / sich dessen zu gebrauchen / wann es nicht zween oder drey Monat alt ist.

Man hat nicht nöthig Wichen darzu zu gebrauchen / noch Carpei, es sey dann / daß die Wunde / worauf man es leget / sich zu bald schliesse / oder das Fleisch zu viel daran wachse.

Geschwind etwas damit zu heilen / so muß man keine Beine oder Zwibelen essen; Es ist sehr gut zu alten und neuen Wunden / es reiniget und machet wieder Fleisch wachsen ohne Verderbung / es vereiniget die zerhauenen Nerven / und stärcket die Verrenckungen / es heilet alle Geschwulst / auch an dem Haupt / es heilet geschossene Wunden / löschet den Brand / ziehet das Eisen und Bley aus den Wunden / und die Schifer der Gebeine / so deren etliche in dem Leibe vorhanden.

Das Dreyzehende Capitel.

Von guten nützlichen Pulvern.

Ein berühmtes und bewährtes Pulver / wider die fallende Sucht / Fraisch oder Gichter der Kinder.

Nimm weisse Dictam-Wurtzel / Peonien-Wurtzel / Eichen-Hasel- oder Kinder-Mistel / Peonien-Saamen / bereitete Elends-Klauen / jedes ein halb Loth / bereitete Menschen-Hirnschalen / oder an deren Stelle Helffenbein / anderthalb Quintlein / bereitete rothe Corallen- und Hyacinthen / jedes 45. Gran / Melten-Saamen ein Quintlein / Bisam 10. Gran / weissen Magsaamen 40. Gran / Zucker-Candel 1. Loth / zwey Gold-Blättlein. Stosse alles zu einem reinem Pulver.

Mayen-

Mayenblümleins-Schnup-Tabac.

Nimm Florentinische Negelwurtz / Virginischen Tabac/ jedes vier Loth/ Zucker drey Loth / Majoran/ rothe Rosen/ Lavendel-Blüth / Roßmarin-Blüth/ jedes 1. Loth / Mayenblümlein ein halb Loth/ Paradieß-Holtz / Benzoin / jedes anderthalb Quintlein/ Bisam / Ambra / jedes 5. Gran : Mische und stosse alles untereinander zu einem gröblichten Pulver / von welchem man Morgens/ auch Abends/wann der Magen nüchtern ist/auch schnupffen kan.

Magen-Pulver oder Trößnet.

Nehmet Kalmus-Wurtzel/ein halb Loth Zimmet / Cubeben/ Cordamömlein / præparirter Agtstein/ Fenchel Saamen/ rothen Sandel / præparirte Krebs-Stein / jedes ein Quintlein / zerhackt und zerstosset/ alles zu einem reinen Pulver/ untereinander/ und mischet ein halb Pfund Candel-Zucker darunter.

Magen-Trößney.

Nimm gedörrt Aron-Wurtzel 2. Loth / Calmus / Pimpinel-Wurtzel/ jedes 1. Loth/ Krebs-Augen ein halb Loth/ Zimmet anderthalb Quintlein / Wermuth- und Wachholder-Saltz/ jedes ein halb Quintlein/ feinen Zucker 5. Loth/ mache daraus ein reines Pulver.

Ein gutes Pulver für alte Leut / zu Stärckung des Gesichts.

Nimm Seselsaaamen/ Zimmet/ jedes ein halb Loth/ Roßmarinblüht/ Fenchel/ Aniß/ Augentrostkraut / jedes ein Quintlein / Parißkörner / Cubeben / Muscatenblüht / Nägelein / jedes ein halb Quintlein/ stosse alles zu einem reinen Pulver / und nimm Morgens und Abends ein Messerspitz voll in rothem Wein.

Ein anderes Magen-Pulver.

Nimm Zimmet-Rinde/ Imber/ Calmus / jedes ein Quintlein / Cardamömlein/ Anis/ jedes ein halb Quintlein / Pfeffer/ Muscatenblüh/ Cubeben/ jedes ein Scrupel / Zucker 6. Loth / stosse alles zu einem reinen Pulver.

Oder

Nimm kleinen Galgant / guten Zimmet / jedes ein halb Loth / Anis/ Fenchel / Kümmel/ Nägelein/ Muscatnuß/ Muscatblüth/ Cubeben / jedes 1. Quintlein/ Zucker ein halb ℔. stosse alles zu einem reinen Pulver.

Oder

Nehmt verzuckerten Anis / Fenchel / Coriander- und Kümmelsaamen / weissen Ingwer/ jedes 8. Loth / der besten Zimmetrinden 2. Loth / Calmuß Wurtzen 1. Loth/ zerstosst alles gröblicht untereinander/ davon kan Morgens nüchtern zu Stärckung des Magens / und nach dem Essen zu Verhütung der Winden gegessen werden. Oder nehmt des besten Zuckers ein und ein halb Loth / Muscatnuß ein Quintlein / Muscatblüh ein halb Quintlein / Gewürtz-Nägelein / Galangenwurtzel / jedes ein und ein halb Quintlein/ weissen Ingwer 80. Gran/ Coriander-Saamen ein Quintlein / rothe Rosen 40. Gran/ weissen Zucker 2. Pfund/ zerstosst alles untereinander zu reinem Pulver ; von welchem in gutem starcken Wein genommen.

Gar ein gutes Pulver vor den Magen.

Nehmt Zimmet / Nägelein / Cubeben / Muscatenblüth/ jeder Gattung ein Quintlein / Zittwer-Wurtzel/ Galgan / langen Pfeffer / rothe Rosen / frisch-geschabener gelber Pomerantzenschalen / jedes ein halb Quintlein / Zucker ½. Pf. stoß alles zu einem reinen Pulver.

Noch ein solches Pulver.

Nimm Calmus/ Galgan/ jedes ½. Loth/ Zimmet / Ingwer / Nägelein / jedes 1. Quintlein/ Muscatblüth / Paradiß-Körner / Pfeffer / jedes ½. Quintlein/ feinen Zucker 20. Loth/ stosse alles zu einem Pulver.

Ein köstliches Grieß-Pulver.

Nimm Steinbrech-Saamen ein Loth / Kressen-Fenchel-Saamen/ Mespelstein / jedes ein halb Loth / præp. Krebsstein / Cardobenedicten-Saltz / jedes anderthalb Quintlein Zucker anderthalb Loth/ zerstoß alles zu reinestem Pulver untereinander.

Pulver wider die Flüsse der Brust und den starcken Husten / und Schmertzen der Glieder.

Nimm Bilsenkraut-Saamen/ weissen Magsaamen jedes 30. Gran / præparirten Coriander 40. Gran / Fenchel-Saamen 20. Gran / Mastix 10. Gran/ Weyrauch 5. Gran/ gepülverten Blutstein 1. Quintlein/ Zucker 1. Loth / zerstosse alles zu reinem Pulver.

Bewahrungs-Pulver oder Præservativ vor die Pest.

Nehmt Myrrhen / Aloes-Holtz / Armenischen Polus/ schweißtreibend Spießglas-Pulver / zubereitet Hirschhorn / jedes ein halb Loth / Muscatenblüth/ Nägelein/ Saffran / jedes ein halb Quintl. weissen Candel-Zucker 2. Loth / mischet und stosset alles zu reinem Pulver.

Dergleichen Præservativ siehe mehrere im andern Theil/ bey der Pest selbsten.

Vortreffliches Præservativ und Hertzstärckendes Pulver.

Nimm Peonien-Wurtzel/ Florentinische Veilwurtz/ präparirtes Elffenbein/ präparirten Agstein und Corallen/ jeder Gattung ein halb Loth/ wolzu-

bereitetes Spießglas/ Zinober ein Quintlein/ ausgepreste Muscatnuß-Oel 12. Gran/ destillirt Zimmet-Oel 2. Tropffen/ wolriechende Ambra 6. Gr. Zucker 2. Loth/ mische alles zu einem reinen Pulver untereinander.

Ein köstlich Pulver zu allen Wunden/ sonderlich zu den Löchern in Weiber-Brüsten.

Nehmet Sinnau, Canickel / jedes 2. Loth/ Hollunder-Wurtz 1. Loth/ Mastix / weissen Weyhrauch / Gold- oder Silberglett / jedes anderthalb Loth / Toback-Aschen 1. Quintlein: Alles zu reinem Pulver gemacht/ in ein Tüchlein gethan / und in die Wunden gestreuet / ist sehr gut zum heilen. Dergleichen thut auch das Pulver von Cardobenedicten/ und sonderlich heilet es den Krebs.

Ein ander herrlich und bewährtes Pulver zu allen Wunden.

Nehmet Wacholderbeer nach Belieben / die sollen in einem Hafen / der wohl zugemacht sey / zu Pulver und Aschen verbrandt werden/ davon in allerhand Wunden gestreuet/ heilet sie auch / und so ein wenig in die Augen geblasen / verzehret das Fehl und Flecken der Augen / heilet auch die Blattern darinnen.

Das Vierzehende Capitel.

Von guten Pillulen.

D. Exij-Pillulen.

Nimm Indianischen Magsaamen-Safft oder des besten Opii 8. Loth/ Orientalischen Saffran 1. Loth / Bisam / Ambra / Magisterium der Perlein / jedes 1. Scrupel/ destillirtes Anis / Zimmet- und Muscatnuß-Oel / jedes 20. Tropffen/ des besten Melissen-Spiritus 2. gemeine Pfund oder 32. Loth. Den Indianischen Maag-Saamen-Safft und Saffran zerschneide klein / alsdann vermische es / hernach extrahier es dreymal nur hinter dem warmen Ofen / jedesmal mit so viel Melissen-Spiritus, biß es eine rothe Farb bekomme. Die zwey erstemal separire es per Inclinationem, das letztemal aber exprimire die klare Tinctur / hernach filtrire die drey Tincturen zusammen in ein Kölblein / und ziehe sie ab in dem Balneo Mariæ zu einer weichen Massa, unter welche / wann sie noch warm ist/ die andern Species ordentlich müssen gemischet werden. Diese Crische Pillulen sind sehr berühmt in grossen Kopffweh/Zahnschmertzen/ Grimmen/ Erbrechen / in den schmertzhafften Nieren-Miltz- und Mutter-Kranckheiten und allen Zuständen/ wo kein hitziges Fieber / Ohnmachten und Schlaffsucht zu befürchten oder gegenwärtig ist.

Mastix-Pillulen.

Nehmt auserlesenen hellen Mastix 1. Loth/ Lerchenschwammlein Zeltlein ½. Loth/ den besten Aloes zwey oder dritthalb Loth / stosset alles fein untereinander rühret ein wenig Rosen-Honig darunter / biß es eine dicke Massa wird / aus dieser kan man hernach Pillen nach Belieben formiren.

Das Funffzehende Capitel.

Von allerhand Rauchwerck.

Rauch-Täfelein.

Nehmt eines der obbeschriebenen Rauch-Pulver 8. Loth Asæ dulc. 3. Loth Styrax 2. Loth Tragantschleim mit Rosenwasser ausgezogen/ so viel als nöthig/ rühret alles zu einem Taig untereinander / aus welchen man Trochiscos oder Rauch-Zeltlein formirt/ und an der Lufft trocknet.

Oder nehmet weissen Sandel zu Puver geraspelt 8. Loth/ Asa dulc. Styrax / Mastix / Cardani/ Weyhrauch/ jedes ein Loth / Tragantschleim mit Rosenwasser ausgezogen/ so viel als nöthig/ mischet und rühret alles zu einem Taig und mache alsdann Täfelein daraus.

Gute Rauch-Kertzen.

Nehmt Kohlen von Linden-Holtz 12. Loth/ Asæ dulc. Styrax jedes ½. Loth/ Ladani Tamahaci, jedes 1. Quintl. Bisam mit Rosen Geist zerlassen 6. Gr. Zibeth 3. Gran/ Peruanischen Balsam 40. Gran / Zimmet-Oel 3. Tropffen/ Tragantschleim mit Rosenwasser zerlassen ein wenig/ mischet alles zusammen/ formirts als Kärtzlein und lassets an der Lufft trocknen.

Oder auf kostbarere Art. Nehmt lindene Kohlen 12. Loth/ Benzoin 6. Loth/ Storax 2. ½. Loth/ Ambra 40. Gran/ Zibeth- und Orientalischen Bisam 20. Gran/ destillirtes Zimmet-Nägelein/ Rosen-Holtz- und Roßmarin-Oel / jedes 10. Tropffen. Mische alles zu Tragantschleim zu einem Taig in einem steinern Mörsel und formire daraus kleine Kertzlein.

Rauch-Pulver zu machen.

Man nehme Mastix / Weyhrauch / Wachholder / Gummi/ Nägelein / Agstein / jedes 1. Loth / Benzoin/ Styrax/ jedes ein halb Loth/ zerstosse alles untereinander zu einem Pulver.

Oder: Nehmet geraspelt Wachholder-Holtz 6. Loth / Weyrauch 4. Loth / Mastix 1½. Loth/ Ladani 1. Loth / Styrax 3. Quintlein / zerstosse alles zu einem Pulver.

Ein guter Fluß-Rauch.

Nehmet Mastix/ Agstein/ rothe Rosen/ Storax / geraspelt Wachholder-Holtz / frisch Müntz-Kraut/ Nachtschatten-Kraut / jeder Gattung gleich viel/ stosset alles und zerhackts gröblicht untereinander.

)o(

Das

Das Sechzehende Capitel.

Von guten Täfelein / Laxier-Rosinen und rothen Butter.

Pistacien-Täfelein.

Nehmt frische süsse Mandeln / gute Pingen oder Pireas / jeder Gattung 6. Loth / der 4. klein-zerschnittenen Hertz-Blumen / jeder Gattung nach Belieben / Chacolaten / 4. Loth / der besten frischen Pistaciennüßlein 2. Loth / weissen Zucker in Rosen- oder Zimmet-Wasser zerlassen / 16. Loth / zerhackt / zerstost / und rührt alles auf gelinden Feuer untereinander / biß es eine rechte Dicke hat / giessets hernach auf ein höltzernes Täfelein / zwischen lange Brettlein / daß sie kalt und hart werden / schneide sie hernach zu viereckichten Täfelein.

Saurach- oder Erbsel-Täfelein.

Die Erbselen-Täfelein werden also gemacht: Nimm gestossenen Zucker ein Pfund in ein Tabulir-Pfannen / und schönen rothen Erbselen-Safft acht Loth: lasse den Zucker auf gelinder Glut mit Zugiessung wenigen Saffts zergehen / rühre ihn allezeit um / und hebe ihn bißweilen von dem Feuer / doch solle man es jederweil umrühret / und die Pfanne warm behalten / hernach mit dem übrigen Safft (dann man ihne nicht auf einmal darüber schüttet) wiederum erweichen / jedoch / daß der Zucker und Safft nicht siede / biß daß er die Dicke und Wärme überkomme / auf die Früchten Morsellen-Bretter / oder auf ein zinnern mit Zucker bestreutes Blech ausgegossen zu werden: so es nun erkaltet / schneidet man daraus Täfelein / und lässet sie trocknen. Auf diese Weiß werden auch aus dem Citronen- oder Limonensafft Täfelein gemacht. Alle aber löschen den Durst / und werden derohalben in den Bad-Curen gebraucht.

Laxier-Rosin.

Nimm 8. Loth außerlesene Alexandrinische Senet-Blätter / guten Zimmet / Ingwer / jedes 80. Gran / präparirten Weinstein / 1. Quintlein / Endivien-Wasser 2. und ein halb Pfund / zerhacke und mische alles untereinander / laß 8. Stund in der Stille stehen / darnach koche es / drings durch ein Tuch mit dem gekochten Safft vermischt / annoch 8. Loth / weissen Zucker / und kleine wolgewaschene Rosinlein oder sauber von Steinen erledigte Zwetschken ein Pfund / kochs noch ein wenig biß es recht ist / alsdann stosset solche Artzney in gläserne Geschirr. Ein biß zwey Loth davon / purgiren sehr gelind.

Rothe Butter zu machen.

Man nimmt eingesaltzene Butter / ein wenig Wein und ein Theil der rothen Ochsenzungen-Wurtzel / und siedets so lang biß es eine rothe Farb bekommt.

Catechu- oder Caschu-Täfelein / sonst auch Japanische / wolriechende Mausdrecklein genannt.

Nehmt des feinesten weissen Zuckers 4. Loth / Catechu 2. Loth / Orientalischen Bisam / und der besten Ambren jedes 2. Gran / zerstosset alles fein untereinander / mischt Tragantschleim mit Rosenwasser ausgezogen darunter / und formiret kleine Maußdrecklein daraus / von welchen man offt in Mund nehmen kan.

Dritter Absatz.

Handlend

Von Verfertigung etlicher in der Haußhaltung täglich zu verbrauchenden Sachen; nemlich von der Saiffen und Liechtern.

SO nöthig dem Menschen die Speise ist/ so unentbehrlich ist ihm auch bey der Nacht des Liechts zu geniessen/ nicht nur bey kurtzen Tagen ein wenig in die Nacht zu arbeiten/ und seine Beruffs-Geschäffte zu treiben/ sondern auch in allerhand Fällen/ sich der Finsternuß nach Belieben entschlagen zu können. Nicht weniger hat er vonnöthen/ daß das dem Leib am nechsten gelegene Leinwad gereiniget werde. Dieses zu erlangen ist es gut/ daß in grossen Haushaltungen Liecht und Saiffen gemacht/ hier aber die Art solche zu machen gezeiget werde.

Das Erste Capitel.

Von Liechtern.

Wie gemeine Liechter zu machen.

SHebevor man die Kertzen und Liechter zieben oder giessen kan/ muß man die Zacken oder Sachen bereiten/ und dieses geschiehet am besten/ bey müssiger Zeit in Vorrath/ damit man solche jedesmal/ wann man derselben benöthiget/ bey Handen haben möge; hiezu gehöret ein höltzerner Plock den man auf den Tisch stellen kan/ oder aber ein besonder Tischlein/ in deren einem so wohl als dem andern lincker Seits ein langer Stecken/ rechter Hand aber ein Messer eingestecket zu sehen/ den Stecken muß man heraus nehmen/ und in die in einer geraden Linie nechst daran befindliche Löcher stecken/ um nachdeme derselbe nahe oder weit von dem Messer gestecket worden/ die Zacken länger oder kürtzer nach Belieben gemacht werden können: Dieses geschiehet so wohl von ungebleichten/ als gebleichten leinenen Garn/ doch ist das Gebleichte besser/ weil es nicht so viel Ageln hat wie jenes/ als welche nachmal in den Liechtern sehr spratzelen/ zudeme solle das Garn nicht ungleich oder voller Knöten seyn/ dann sonsten brennen die Liechter sehr trüb und unstät; Man wehle nun weches Garn als man will/ muß solches erstlich auf Kneule gewickelt werden/ diese leget man/ wann man sich des höltzernen Plocks gebrauchet/ in ein Becken/ so man aber mit einem Tischlein versehen/ in die hiezu darunter gemachte Schublade/ nimmet von jeden Kneul/ deren etwan drey/ vier oder sechse seyn müssen/ nachdeme die Liechter dick oder dünn werden sollen/ einen Faden/ schlinget ihn von dem Messer angefangen um den Stecken/ fähret damit wieder biß zu dem Messer und schneidet den also gemachten Zacken ab/ ziehet selbigen durch einen Knollen Wachs/ oder welches fast besser/ durch eine von Wachs und Unschlitt zusammen vermischete Massam, drehet solchen alsdann zusammen, und lässet ihn hangen/ wann dann derselben eine gute Anzahl fertig/ bindet man von furffzigen jedesmal einen Bund/ und hebet sie in Schachtelen so lang auf/ biß man selbige aus dem Unschlitt zu ziehen oder zu giessen beliebet.

Wann man sich nun zum giessen selbsten schicken will/ richtet man des Tags zuvor die Zacken alle/ und duncket solche Zacken in heiß-zerlassenes Unschlitt/ drucket sie wieder fest aus/ schiebt selbige aneinander/ und lässet sie über Nacht erstarren/ des anderen Tages werden sie sodann gegossen/ hiezu ist man eines küpffernen Gefässes benöthiget/ welches etwan einer Ellen lang und tieff/ einer Viertel Ellen aber breit seyn muß/ dieses füllet man beyläuffig über die Helffte mit sied-heissen Wasser an/ und giesset es gleich darauf mit deme inzwischen in einem über dem Feuer in einem Kessel zerschmoltzenen Unschlitt voll an/ dann stecket man einen langen Stecken/ deren man viele in Bereitschafft haben muß/ durch das runde Theil der Zacken/ so daß derselbe zehen biß zwölffe daran hangen/ diese/ oder auch wohl drey biß vier dergleichen Stecken voll Zacken/ stosset man auf einmal an/ duncket die Zacken zugleich in das Gefäß/ und ziehet sie wieder heraus/ lässet solche abtropffen/ und hänget sie zwischen gewisse Bretter oder Höltzer/ biß sie erstarren/ dann duncket man sie wieder ein/ und verfähret damit auf gleiche Art/ dieses thut man so lang/ biß die Liechter so dick sind/ als man sie verlanget/ wann dann das Unschlitt in dem Gefäß gestehen will/ schüttet man das erkaltete Wasser heraus/ und füllet ein Siedheisses vom neuen darein/ so wird das Unschlitt auch wieder heiß werden und schmeltzen/ sollte aber das Wasser annoch heiß/ und das Unschlitt ausgeduncket seyn/ muß man dieses ebenfalls wieder aus dem Kessel zufüllen; diese Arbeit aber ist kein Werck einer einigen Persohn/ sondern es müssen nothwendig zwey biß drey seyn/ deren die eine die Zacken an den Stecken zu träget/ die andere selbige in das Unschlitt duncket und heraus ziehet/ die dritte aber wieder hinweg träget/ und an ihren Ort um zu erstarren hinstellet.

Wie Liechter zu giessen.

Zu dem Giessen der Liechter muß man eine zimliche Menge von so aus- als inwendig überzinnten

eisern

eisernen Blechen verfertigten Mödel anschaffen / welche sowohl nach der Länge als Dicke die Form der Liechter haben / und unten mit einem kleinen Loch / oben aber mit einem Einguß in Gestalt eines Triechters versehen sind; diese müssen verschiedener Gattungen seyn / dünne und dicke / nachdeme die Liechter zu seyn verlangt werden / und kän man sie also einrichten und machen lassen / daß so viel oder wenig Liechter auf ein Pfund gehen / als man will. Oder auch daß zwey drey biß vier Mödel aneinander stehen.

Wann man nun die Liechter giessen will / wird ein jeder Zacken oben / wo er rund / mit einen umgebogenen Drat angefasset / selbiger unten zu dem Löchlein des Models hinein geschoben und also durchgezogen / daß man oben durch das runde Theil des Zackens ein kleines Höltzlein schieben könne / welches auf dem Einguß des Models auf lieget / und den Zacken nicht mehr hinab schlupffen lasse / das untere Theil aber des Zackens muß zu dem Löchlein etwas hervor hängen / dieses wird nun angezogen / und an dem untern Theil des Models mit Hafner-Laimen oder Dohn verkleibet / theils daß der Zacken sich nicht hinauf ziehe / sondern schön grad in die Mitte des Models gericht werden könne / theils daß das eingegossene Unschlit nicht wieder heraus lauffe. Sind nun in alle Mödel / so viel man deren hat / die Zacken eingezogen / und recht in die Mitte gerichtet / (dann daran liegt sehr viel / weil sonst / wann selbige krumm stehen / die Liechter rinnen / und unnützlich verbrennt werden /) so hebet man den über dem Feuer gestandenen Kessel von dem Dreyfuß herab / stellet ihn / damit er nicht wancke / auf einem Stroh-Krantz / nimmet sodann Model vor Model / schöpffet / vermittelst eines mit einem Schnäuplein versehenen Häfeleins oder Töpffleins / das zerlassene Unschlit aus dem Kessel / füllet damit die Mödel zusamt dem obern Einguß voll an / und lässet sie zwischen gewissen Höltzern und Brettern gestehen und erkühlen / welches ob es geschehen / man gar bald wissen kan / wann man nur die Mödel anrühret / und verspühret daß sie kalt sind; befindet man sie also / so nimmt man von den Mödeln den Laimen unten hinweg / wann er nicht von sich selbst schon abgefallen / hält selbige in einen grossen Hafen / oder besonderes dazu gehöriges hohes blechenes oder kupffernes Gefäß / mit heissem Wasser angefüllet / fasset das durch das runde Theil des Zackens gesteckte Höltzlein an / und ziehet es in die Höhe / so gehen die Liechter auf das schönste mit heraus / von diesen schneidet man oben den Einguß hinweg / wirfft ihn wieder in den Kessel zum schmeltzen / und verwahret die Liechter an ihren Ort.

Weil aber gar zu viel Mödel dazu erfordert würden / wann man einen gantzen oder mehrere Tage zu solchem giessen benöthiget ist / als kan man nur den halben Theil der Mödel erstlich einziehen und giessen / sodann biß diese ausgezogen werden können / den andern halben Theil gleichfalls einziehen / und bis man diese giesset / die das erstemahl gebrauchte Mödel mit heissen Wasser abwaschen und säuberen lassen / sodann wieder Zacken einziehen / und also ohne einige Hindernus so lang als es nöthig ist / im Giessen fortfahren.

Diese gegossene Liechter / wann anderst das Unschlit gut / werden so schön / daß sie öffters vor weisse Wachs-Liechter angesehen werden / wie man dann sowol weiß als gelbe Wachs-Liechter eben auf solche Art giessen kan.

Auf die gegossene Liechter wollen ihrer viele / und vielleicht nicht unbillig / mehrers halten / als auf die gezogene / in Ansehung die gegossenen weit länger brennen / als die gezogene / indeme sie eine gleiche Helle geben / weilen sie in einer Dicke / die gezogene aber weit dunckeler brennen / weil sie oben dünner als unten / und wann sie am hellsten scheinen / in Kürtze erlöschen und ausbrennen.

Die beste Zeit die Liechter zu ziehen oder zu giessen ist zwar der Winter / dann im Sommer schmeltzen sie gar zu sehr / und erstarren niemahl recht; wann es aber gar zu kalt / so springen sie / solchem nach hält man die im Mertzen gegossene Liechter vor die besten / weil in diesem Monat sich die strenge Kälte bereits zu stossen pflegen.

Die Verwahrung der Unschlit-Liechter betreffend / so hängen sie einige an runde in der Höhe bevestigte Ringe in denen Gewölben auf / in Meynung / daß sie daselbst besser austrocknen / und vor denen ihnen allzu sehr nachgehenden Mäusen desto mehr gesichert seyn sollen; andere versperren sie in wohlverwahrte Behälter und Schubläden / in gleichem Absehen / und gewißlich auch mit nicht geringerer Würckung / so daß keine von beeden Arten der anderen vorzuziehen / sondern jeden seine durch langwürige Erfahrung geprobte Art zu lassen.

Bey dem Gebrauch der Liechter ist eine haußhälterische Eintheilung vonnöthen / so daß eine Haußmutter dünne Liechter brennen lasse / wo man der dicken nicht nöthig hat / die dicke aber nach Erforderung der gegenwärtigen Arbeit / und dann zur Ehre heraus gebe. Zum Exempel / des Morgens / bey dem Einhitzen / kan sich die Magd mit dem dünnsten Liecht behelffen.

Seiffe zu sieden.

Nehmet einen Metzen guter von harten Holtz gebrannter Aschen / und ein Viertel ungelöschten Kalchs / mischet beedes untereinander / und befeuchtet es mit Wasser / bis es sich patzet und ballen lässet / schlaget selbiges dann zusammen / und lasset es auf der Erde etwan eine Stund lang also liegen / inzwischen seitzet einen grossen Zuber / oder Schaff / so mit einem doppelten Boden versehen / davon der obere etwan einer Spannen hoch von dem untern stehen / mit Löchern versehen / und so gemacht seyn muß / daß man ihn nach Belieben heraus nehmen möge; an diesem Zuber oder Schaff muß auch unten ein höltzerner Zapffen / oder an dessen statt eine messinge Röhre seyn / so daß man ihne heraus ziehen / oder diese aufdrehen und die Lauge nach Gefallen ablassen kan / wie bald mit mehrerem erhellen wird. Nun diesen oberen mit Löcheren versehenen Boden beleget mit sauberen Stroh / schüttet die mit Kalch vermischte Aschen darauf / bedecket selbige mit einem Bret / und beschwehret sie mit einem Stein / damit alles vest zusammen gedruck

druckt werde / und lasset es also stehen / nehmet sodann das Bret und Stein hinweg / giesset sechs Schäffer voll siedheisses Wasser darüber / wann nun solches etliche Stunden also darüber gestanden / lasset die Lauge vermittelst der loßgezogenen Zapffens / oder der aufgeriebenen Röhre / in ein anderes Schaff herab lauffen / giesset solche nochmal darüber / lasset sie wieder ablauffen / und dieses thut zum drittenmahl / inzwischen setzet den Kessel über das Feuer / zerschneidet 10. Pfund Unschlit / thut selbiges darein / und giesset die Lauge alle darüber / lasset es zusammen sieden / und sehet wohl zu / daß sie nicht überlauffe / so diese dann allzuhoch zu steigen beginnet / rühret es geschwind mit einem Rühr-Scheid herum / daß es sich wieder setze / lasset es alles zusammen so lang sieden / biß es dick wird / und sich von demselben abschölet / nehmet alsdann 10. Händevoll Saltz / werffet sie nach und nach in den Kessel zu der Seiffe / lasset es noch eine Stunde lang zusammen sieden / hebt den Kessel nachdem vom Feuer / leget leinene Tüchlein in die mit Löchern versehene Mödel / damit die Lauge dardurch ablauffen möge / giesset die Seiffe darauf / und lasset sie über Nacht stehen und trocknen.

Noch auf deutlichere Art Seiffen zu sieden.

Man nimmt 2. Metzen Aschen / feuchtet denselben mit siedheissen Wasser an / macht ein Grübelein in den Aschen / und leget einen Metzen voll lebendiges Kalches darein / decket den Aschen oben wieder zu / feuchtet es nochmal mit siedheissen Wasser an / und lässet solches also drey Stund lang zusammen stehen / mischet alsdann alles beedes wohl durcheinander / und schüttet es in einen hölzernen unten mit einen Zapffen oder einer Röhre versehenen hölzernen Zuber oder Schaff / und stosset es mit einen Holtz vest aufeinander / giesset alsdann siedheisses Wassers so viel darauf / daß der Zuber bald voll wird / lässet es zwo Stunden lang an der mit Kalch vermischt- und vest eingepresten Asche stehen / ziehet den Zapffen loß / und verwahret diese Lauge / als den Vorschuß and die beste / in einen küpffernen wohlzugedeckten Schaff / giesset wieder siedheisses Wasser über die Asche / und lässet es über Nacht also stehen. Des Morgens zapffet man gleich die erste Lauge ab / giesset die andere zu erst allein in den Kessel / und lasset sie sieden / werffet in den Sud 40. Pfund klein-zerschnittenes auch unausgelassenes Unschlit darein / und erhaltet solches in stetem Sud / bis es ein baar Stunden ziemlich eingesotten habe / giesset alsdann den Vorschuß der Lauge nach und nach also kalt auch darein / zumal wann sie allzusehr tobet und steiget / daß sie fast über zu lauffen scheinet / so wird sie sich bald setzen / solte es aber an der Lauge mangeln / kan man auch nur kalt Wasser zugiessen ; wann sie nun beginnet dick zu werden / so setzet einen halben Metzen Koch-Saltz zur Hand / werffet eine Handvoll nach der anderen in den Kessel / damit die Seiffe und Lauge sich voneinander scheiden / lassets ferner sieden / biß die Seiffe sich etwas weiß hervor gebe / stecket dann einen Finger darein / ziehet ihn schnell wieder heraus / hänget sich dann die Seiffe wie ein Hütlein an / so ist sie fertig / hebet sodann den Kessel vom Feuer / lasset euch eine höltzerne Lade machen / davon man die vier Seiten-Bretter ab- und hinweg nehmen kan / das untere Bret aber in der Mitte mit kleinen Löchern versehen seye / setzet diese Lade auf eine Kuffe / breitet ein leinenes Tuch darein / giesset die Seiffe aus den Kessel darein / so wird die Lauge durch die Löchlein in die Kuffe fliessen / und ihr die viele sonst benöthigte Mödel erspahren / lasset die Seiffe also eintrocknen / und schneidet sie nachmahl nach eurem Gefallen zu Stücken.

Wohl-riechende Seiffen-Kugeln zu machen.

Nehmet 4. Loth Venedische Seiffen / Weyrauch 1. Quintlein / Florentinischer Violen-Wurtzel ein halb Loth / Zimmet und Benzoin jedes ein halb Quintlein. Schabet zu erst die Seiffe gantz klein / giesset in einen steinernen Mörsel Rosen- Lavendelblüh-Wasser / jedes gleichviel daran / rühret die Seiffe / vermittelst eines höltzernen Stempffels / mit diesen Wassern wohl ab / wann sie dann etwas lind zu werden beginnet / traget vorbesagte wohlriechende Species alle gantz klar gestossen / und durch ein zartes Sieblein geschlagen nach und nach darein / rühret alles durcheinander / so lang / biß die Seiffe sich vom Stempffel abledіget / rühret dann 3. Gran Bisam und 5. Gran Zibet unter ein wenig Zucker / streuet diesen in den Mörsel / und reibet es mit der fast nunmehr genugsam abgeriebenen Seiffen noch ein- und andermahl herum / schmieret die Hände mit süssen Mandel-Oel ein / und formiret aus diesen Teig Kugeln in beliebiger Grösse.

Noch eine Art von Seiffen-Kugeln.

Schabt 6. Loth Venetianischer Seiffen gantz klein / stosset sie mit Pomerantzen-Blüht-Wasser in einem steinern Mörsel mit einen höltzernen Stempffel wohl ab / bis sich die Seiffe von selbst abledіget / lasset dann von Jesmin-Oel 30. Tropffen und von Rosen-Oel 20. Tropffen darein fallen / reibet 6. Gran Bisam und 3. Gran Zibet mit Zucker ab / rühret es unter die Seiffe / beschmieret die Hände mit Jesmin-Oel / und formiret Seiffen-Kugeln daraus.

Eine sehr leichte Seiffen / welche man auch wohlriechend machen kan.

Kauffet ein Pfund schöner weisser Venedischer Seiffe / schabet diese mit einem Messer gar klein / und lasset sie also im Sommer in der Sonnen / oder im Winter bey dem Ofen dürr werden / biß man sie zu einem Pulver zerreiben kan / dieses Pulver setzet in einer messingen Pfannen oder irrdenen Topff auf eine Glut-Pfanne / schüttet Rosen- und Pomerantzenblüh-Wasser jedes ein halb Pfund darüber / und lasset es gantz gelind erwarmen / rühret dann alles untereinander mit einen höltzernen Stempffel / so löset sich die Seiffe wieder auf / und

wird

wird wie ein dicker Brey / wann man nun also mit steten rühren / über Kohlen bey einer halben Stund lang angehalten hat / so fanget sie an lucker zu werden / dann tropffet man unter annoch fernern stetigen Rühren / ein halb Quintlein des in Keller geflossenen Weinstein-Oels (Olei Tartari per deliquium) darein / wann es sich dann von den Topff oder Pfanne ablediget / so giesset alles zusammen in ein hölzernes Kästlein / welches also von Brettern zusammen gesetzet / daß man es nach Belieben voneinander thun / und zerlegen kan / leget aber zuvor ein leinenes Tüchlein darein / und lasset also fünff oder sechs Tage die Seiffen darinnen stehen und trocknen / zerleget dann das Kästlein / hebet die Seiffe samt dem Tuch heraus / wendet selbige um / und leget sie auf ein ander Tuch / daß sie auch auf dieser Seiten trocken werde / schneidet sie dann mit einem Drat / zu Stücken / und verwahret sie an trockene Oerter.

Wann man diese Seiffen wohlriechend haben will / so gebt acht / wann sie sich von der Pfannen oder Topff ablediget / daß ihr Jesmin- und Rosen-Oel / jedes 4. oder 5. Tropffen / und etwan 2. oder 3. Gran Bisam und Cibet / mit ein wenig Zucker ab / und unter die fast fertige Seiffen reibet; man kan sie dann giessen oder Kugeln daraus machen nach Belieben.

Eine gute Mandel-Seiffen zu machen.

Nehmet schöne Venedische Seiffe / und in warmen Wasser abgezogene gute Mandeln / jedes 8. Loth. Die Seiffe schabet / dörret und stosset zu einem Pulver / die Mandeln hingegen stosset mit ein wenig Rosen- oder Pomerantzenblüh-Wasser zu einen Brey / thut dann die Seiffe in einen grossen erdenen Napff / giesset Rosen- Froschleich- und weisses Lilien-Wassers jedes 4. Loth daran / setzet ihn auf ein gelindes Kohl-Feuer / daß sich die Seiffe solvire oder auflöse / wann dieses geschehen / traget den Mandel-Brey allgemach mit steten Umrühren dazu hinein / wann nun diese Massa sich sowol von dem Stämpffel als den Boden des Napffes schön ablediget / so hat man genug gerühret / giesset dann selbige / oder macht Kugeln daraus.

Auf eine andere noch bessere Art.

Machet die Seiffe allerdings / wie die gleich jetzo gelehrte Mandel-Seiffe / wann sie sich dann von dem Stempffel ablediget / zum Zeichen daß sie bald gar und fertig seye / mischet nachfolgende Stücke darunter / des zu gantz klaren und wie Mehl gestossenen Kreiden-Pulvers ein halb Loth / Spermatis Ceti, so schön weiß und frisch / 1. Loth / Rosen-Oel ein halb Quintlein / Zimmet-Oel 3. Tropffen / Bisam 3. Gran / Cibet 4. Gran / reibet diese wohlriechende Stücke zusamt dem Spermate Ceti mit Zucker ab / und nachgehends mit obigen vermischten Mehl durcheinander / bis sich die Seiffen löset, und formirt sie nach Belieben.

Seiffen-Kugeln zu machen / um damit allerley Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Lasset 4. Pfund guter gemeiner geschabter Haus-Seiffe in ein wenig scharffer Lauge über einen Kohl-Feuer zergehen / mischet darunter Salmiac 8. Loth / Ochsen-Gall ein und ein halb Quintlein. Reibet es alles so lang untereinander / biß sich die Seiffe von den Stempffel lediget / tropffet dann des in Keller zerflossenen Weinstein-Oels nach und nach 3. Quintlein darein / rühret es ferner wohl durcheinander / und formiret Seiffen-Ballen daraus: Wollet ihr nun die Flecken aus dem Gewand bringen / macht den Flecken erstlich mit ein wenig Wasser naß / sodann reibet ihn mit dieser Seiffe / und alsdann wieder mit ein wenig Wasser / und lasset es trocknen / so wird der Flecken vergangen seyn / solte man nun noch etwas davon sehen / so waschet ihn noch einmal auf die besagte Art / so wird er völlig vergehen.

Andere dergleichen Seiffen-Flecken-Kugeln.

Nehmet ein halb Pfund Honig / 4. Loth Salmiac-Saltz / und das gelb von einem Ey / mischet es unter ein halb Pfund geschabter Seiffen / und formiret Kugeln daraus: Wann man von diesen Kugeln ein wenig naß macht / auf die Flecken / sie seyen gleich im Tuch oder seiden Zeuchen / schmiert / und mit frischen Wasser wieder auswäschet / so wird sie ihn mit Verwunderung hinweg nehmen.

Vierdter Absatz.

Handlend

Von etlichen Künsten / welche einer Haushalterin zu Anschaff- Erhalt- und Bewahrung der Kleider / leinen Zeugs / Bettwerck / und einiger anderer Geräthschafften / unentbährlich sind.

EIne Haus-Mutter / welche mit dem Kochen / Wasserbrennen und dergleichen wohl umgehen kan / ist deßwegen noch keine geschickte Haushalterin / indem diese Wissenschafften nur etliche Theile der Haushaltungs-Kunst aus machen. Daher wird erfordert / daß eine Haußwirthin mehr wissen muß / als ihre Angehörige mit wohlgeschmacken und wolfeilen Speisen zu versehen. Dann wann durch ihre Unwissenheit an Kleidern und Geräthschafften ein Schade geschehe / so hätte man von der wolfeilen Kost keinen Vortheil / indem durch eines weggieng / was durch das andere hergekommen.

Es erhellet daraus / daß diejenige Weibs-Personen / welche eine Haushaltung zu regieren / ins Aufnehmen zu bringen / oder darinnen zu erhalten gedencken / alle zu Erlangung solches Endzwecks nöthige Künste sich beizulegen trachten sollen; Dieweil aber der Stand und die Profession anzeigen müssen / welche Kunst ins besondere und in dieser oder jener Haushaltung am nöthigsten sey : so mögte man wünschen daß einer jeden Jungfer ihre künfftige Heurath und folglich die Art der zu führenden menage unverborgen wäre / so würde sie unter dem was sie lernen will eine vor sich und ihre gantze Familie ersprießliche Wahl treffen können.

Bey Entstehung dessen / ist der beste Rath / daß immer die in allen Haushaltungen unentbehrliche Wissenschafften / denen entbehrlichen oder dem Frauenzimmer nur wohlanständigen vorgezogen und begriffen werden. Auf solche Weise wird aller Schade abgewandt / und der Nutz durch baldige Erlernung dessen was die Frau noch wissen muß / befördert.

Nachfolgende treue Ermahnung wollen sich demnach die Weiber lieb seyn lassen / nemlich daß sie bey Ubung derer Künsten / welche insgemein vor vortheilhafftig angesehen werden / untersuchen / ob dieselbe auch insonderheit vor ihre Haushaltung / und welches wohl zu mercken / allezeit / getrieben werden solle. Es kan eine weibliche Arbeit in neun Haushaltungen nützlich in der zehenden aber unnützlich ja wol gar schädlich seyn. Welche Hausfrauen also nicht nur beschäfftiget / sondern auch vor ihre Bemühung durch den geschafften Nutzen bezahlt seyn wollen / die mögen beydes wohl gegeneinander halten. Unsere Sorgfalt erstreckt sich nur dahin / dem Frauenzimmer zu zeigen / wie sie mit Kleidern / Betten und dergleichen haußhalterisch umgehen sollen / weil die besondere und höher hinaus steigende Künste / besser durch mündliche Unterweisung und lebendige Meisterinnen zu erlernen sind.

Das erste Capitel.

Von Verfertigung des Leinwads.

ES ist das Spinnen jederzeit vor eine der Haushaltung gar nützliche Arbeit angesehen worden / und bleibt es dabey daß dergleichen in eigenen Haushaltungen verfertigtes leinen Zeug viel besser und dauerhaffter ist / als das welches auf dem Marck oder in den Kramläden feil ist.

Der Vortheil des Spinnens.

Die erste Materia des Leinwads ist der Flachs / aus diesem wird ein Faden gesponnen. Man pflegt aber auf zweyerley Art zu spinnen / 1. an dem Rädlein / 2. an der Spindel. Jene ist nunmehr in Dörffern auch sehr bekandt / doch wird auch noch viel Garn an der Spindel gespunnen. Der Haupt-Vortheil des Spinnens bestehet darinn / daß die Spinnerin gleiche und lange Züge aus dem Rocken thue / so wird der Faden schön gleich und starck / und das Leinwad deßgleichen. Von den Spuhlen oder Spindel muß das Garn bald auf den Haspel gewickelt werden.

Wie das Garn zu waschen.

Weichet das Garn zuvor / wann ihr des folgenden Tags das Waschen vornehmen wolt / in eine höltzerne mit Wasser angefüllte Kuffen / thut in ein ander höltzernes Geschirr einen guten Theil Aschen / nachdem das Garn so ihr beysammen habt viel oder wenig ist / und feuchtet diese Asche mit ein wenig Wasser an / des andern Tags nehmt Strang vor Strang / und kehret sie in dieser von Wasser befeuchten Aschen um / setzet einen Kessel mit Wasser angefüllt über das Feuer / leget die eingeäscherte Stränge darein / und lässet sie allgemach darinne sieden / so lang biß man siehet / daß das Garn um ein merckliches weisser siehet als zuvor / oder hebet zu einer noch bessern Prob einen Strang aus dem Kessel heraus / reibet und greiffet ein wenig / ob das Garn schön glatt / lind und die

Agela

Agein abgefallen seyn. Wann es sich nun also befindet / hat es genug gesotten / wird demnach aus dem Kessel heraus genommen und entweder aus einer Kuffe mit kalten Wasser / oder welches / wann man es haben kan / noch besser ist / bey einem Fluß zu wiederholten mahlen ausgewaschen / und mit einem Wäschbleuel wohl zerschlagen / damit die Aschen davon komme / und das Garn desto linder und geschlachter werde / nachgehends an Stangen aufgehenget / und in der Lufft und Sonnen allgemach ertrocknet / dabey aber zum öfftern an denen Stangen also hangend ergriffen / hin und her geschwungen und ausgeschlagen / welches darum geschichet / daß das Garn desto gleicher werde / und nicht wie sonsten leicht zusammen laufse. Wann das alles geschehen / und das Garn trocken worden / so pflegt man dasselbe abzunehmen und in Kammern zu verwahren.

Wie mit dem Leinen-Weber zu handlen.

Wann man nun das Garn zu Leinwad machen zu lassen gesinnet ist / so wird es entweder Kneuel gewickelt / oder der Weber nimmt die Strång an. Zu beyden Fällen thut man wohl / wann dem Weber die Garn-Stränge oder Garn-Kneuel vorgewogen / und das Gewicht aufgeschrieben wird / nachmahl wann der Weber das Leinenzeug bringt / soll selbiges ebenfalls gewogen werden / damit sich finde was der Abgang seye. Andere / so noch fürsichtiger seyn wollen / gehen in des Webers Haus / sind bey dem Zetteln und zehlen alle Fäden fleissig ab / befehlen dann dem Weber / daß wann er mit dem Weben fertig / er die Fäden dran lasse / damit man sie alsdann wieder abzehlen / und was daran abgängig auch auf diese Weise wissen könne. Allein auch diese Vorsichtigkeit ist zu blind / und hat der Weber schon seine Griff / wodurch er blenden und solche vermeynte Witz verlachen kan.

Wie die Leinwad zu bleichen.

Zum bleichen wird ein Platz erfordert / der mit Gras bewachsen / und keine blosse sandige Erde darauf zu finden. Er muß an einem fliessenden Wasser liegen / dann das Brunnenwasser ist zu hart dazu. Uber diß soll der Bleich-Platz nicht allzu weit von der Wohnung entfernt seyn / damit man bald darauf seyn könne.

Was das Bleichen an sich selbst betrifft / so wird das Tuch einen oder zween Tag lang in eine herte Lauge gelegt / damit sich die Weber-Schlicht sambt der andern Unreinigkeit heraus ziehe / welche sonst verhindern solten / daß das Tuch nimmermehr weiß würde; nach diesem breitet die Bleicherin das Tuch auf das Gras / und stecket die Plocken in die angenähte Bändlein oder Schleiffen und schlägt dieselbe in die Erde.

Wann dieses geschehen / wird das ausgespannte Tuch mit Wasser übergossen / und wieder getrocknet / sodann nochmal übergossen / und dieses so offt wiederholet / als offt dasselbe jedesmahl trocken worden. Wann nun die Leinwad zehen Tag lang bey schönem Wetter / oder wann Regenwetter einfällt auch wol länger gelegen / wird es aufgehoben / zusammen geschlagen / und wie die Wäsch gelauget / nur daß das Bleich-Tuch zuletzt über Nacht in der Lauge liegen bleibet. Des Morgens nimmt mans heraus / schlägt es mit dem Wäschbleul / wäscht es aus / legt es aufs Gras / und begiesset es wieder 14. Tag lang wie zuvor / dann wird es wieder gelauget / auf das Gras geleget und begossen / bis es weiß wird.

❀ ❀ ❀

In grossem Ruff sind die Ulmer / Schlesier / Warendörffer / und Holländische Leinwad / wie auch insonderheit das Kammer-Tuch / welches seinen Nahmen von der in denen Niederlanden gelegenen Stadt Cambray, in welcher es fabriciret wird / bekommen.

Das zweyte Capitel.

Von dem Waschen.

WIr wollen uns mit Vorstellung der gemeinen Wäsche des groben leinen Gezeugs nicht aufhalten / weil dieselbe sehr bekandt / oder doch nach der Gewonheit eines jeden Orts von der nächsten Nachbarin gelernet werden kan. Die Wäsche des zarten Leinwads ist auch nicht schwer. Man hat aber heut zu Tag der zarten Tücher so vielerley Gattung / daß wir denen Land-Leuten zum besten das Nöthigste von der Reinigung derselben erinnern müssen.

Wie zartes Leinenzeug zu waschen.

Dieses weichet man des Tages zuvor / ehe man es waschen will / mit warmen Wasser wohl ein / schmieret selbiges mit Seiffe / und lässet es über Nacht in einem höltzernen Schaff oder Zuber liegen / des andern Tags wird es an theils Orten / wann es sehr verschmutzt / und etwas dick ist / eine Stund gesotten / am gewöhnlichsten aber mit warmen Wasser ausgewaschen / (welches einige mit klarer Lauge vermischen) sodann zum zweytenmal mit Seiffe geschmieret / und wieder gewaschen / aus warmen Wasser noch einmahl gewaschen / damit die Seiffe recht heraus komme / und in kalten Wasser ausspühlet; oder wie einige reden ausgepfleget / aufgehencket und getrücknet.

Wann nun die zarte Wäsch trocken / so wird sie durch ein gelindes Stärck-Wasser gezogen / und wohl eingerieben / daß sie nicht blaufleckigt oder striemicht werde / windet sie wohl aus / und hänget sie auf / daß sie mässig trocken werde. Alsdann wird sie abgenommen / noch einmahl eingefeuchtet / ausgestrichen / zusammen geschlagen / und dann Stück vor Stück gebögelt / welches auch seine besondern Handgriff hat / den die Ubung besser als vieles Reden lehret.

Wie zartes Baumwollen-Zeug zu waschen.

Das Baumwollen-Tuch/ es mag Nahmen haben wie es will/und insonderheit das Nessel-Tuch wird eben auf erst-beschriebene Weise gewaschen/ nur läst es sich nicht sieden noch siedheiß anbrühen/ dann dadurch wird es gelb; man soll es auch aus dem kalten Wasser nicht winden/ sondern nur ausballen/ dann durch das Drehen wird es zerrissen oder doch verschoben.

Stärck zu der Wäsch zu machen.

Die Stärck/ welche man/ wie gedacht/ zu der Wäsch braucht/ wird zwar in den Städten öffters besser gekaufft als gemacht/ insonderheit wann man nicht viel vonnöthen hat; die aber auf dem Land wohnen/ sollen wissen/ daß Stärck zu sieden/ nicht viel mehr Kunst erfordere als ein Kinder-Brey. Der gevinge Unterschied ist dieser/ daß wann das weisse Stärck- oder Krafft-Mehl angerühret ist/ siedheisses Wasser gemächlich darüber geschüttet/ und immer fleissig gerühret werde/ und wann solches geschehen/ so setzt man den Hafen wieder zum Feuer/ rühret immer fleissig um/ so lang als weiche Eyer sieden mögen/ hernach zwinget man sie durch ein sauberes Tuch/ und bedienet sich derselben nach belieben/ nachdem man viel oder wenig nach Proportion des leinen Zeugs in das kalte Wasser rühret; will man diese Stärck blau haben/ so thut man/ soviel man will/ Mahler-Schmalte darunter.

Seidene Strümpffe zu waschen.

Nehmet Honig und reingeschabte Venetianische Seiffe/ rühret beyde miteinander ab so lang biß sie miteinander vereiniget/ und gantz weiß werden/ hernach nehmt ein Bret/ leget den Strumpff darauf/ tuncket ein Bürstlein in die mit Honig abgerührte Seiffe/ und reibet den Strumpff damit nach dem Strich oder Glantz/ tuncket hernach mit dem Bürstlein in warmes Wasser/ und reibt den Strumpff ebenfalls damit/ hernach wendet ihn um und wiederholet besagte Arbeit. Item mit dem andern Strumpff. Findet ihr noch unsaubere Flecken/ so bestreicht sie mit Seiffe und reibet sie weg. Hernach tuncket das Bürstlein in sauberes zur Hand gestelltes kaltes Regenwasser/ und bürstet so lang bis keine Unsauberkeit mehr davon gehet/ alsdann nehmt truckene reine leinene Tücher/ schlagt den Strumpff in eines davon/ manget so lang/ bis das Tuch naß worden/ hernach nehmt ein anderes/ und thut abermahl also/ bis der Strumpff trucken worden. Dieses geschickte Mangen gibt den Strümpffen den Glantz/ daß sie wie neu werden.

Das dritte Capitel.

Von Färbung des Fadens und leinenen Tuches.

FÜr einer Haushaltung ist ein grosser Aufgang an Faden/ dann die Kleider/ sie seyen leinene oder wollene/ werden damit genähet und gestücket/ und weil die Verfertigung des Fadens oder Zwirns fast jederman bekandt/ so folget nur der Unterricht/ wie derselbe nach Belieben zu färben. Dieweil auch das leinen Tuch zu Kleider-Futter oder auf andere Weise gebraucht werden kan/ und manchmal besser ist/ es habe eine Farb wie der obere Zeuch oder Tuch/ so mag eine Haus-Mutter diese Färberey auch an dieselben anwenden.

Leinen Tuch oder Faden grün zu färben.

Nehmet Nachtschatten-Kraut/ zerhacket und presset es aus/ so werdet ihr ziemlich vielen Safft bekommen/ in denselben tuncket den Faden oder die Leinwad zum öfftern ein/hänget selbige auf/ und lasset sie trocknen.

Oder:

Nehmet der Beere von den Faul-Baum eine gute Quantität/ siedet sie in Wasser/ so wird sich dasselbe grün färben/ werffet gestossenen Alaun darein/ lasset es noch ferner sieden/ tuncket das/ was ihr färben wollet/ zum öfftern darein/ und hänget es auf/ um zu ertrocknen.

Auf eine noch bessere Art.

Leget dasjenige/ was ihr färben wollet/ über Nacht in starck angemachtes Alaun-Wasser/ nehmet es des Morgens heraus/ und kochet eine Stunde lang ein gut Theil Pfriemen-Kraut oder Küheschrotten-Blumen in diesen Wasser/ nehmet sie heraus/ werffet 1. oder 2. Loth Grünspan in das Wasser/ nachdeme ihr viel oder wenig färben wollet/ und rühret es mit einen Stock immerzu herum/ tuncket dann das leinen Gewand oder Faden/ so über Nacht in Alaun-Wasser gelegen/ zweymal darein/ und lasset es jedesmahl zuvor ertrocknen/ leget dann ein Stück Poot-Aschen darein/ so groß als ein Hüner-Ey/ rühret die Farb nochmal durcheinander/ und tuncke das Tuch oder den Faden zum drittenmahl darein/ so ists schön gelb/ wann es nun wieder ertrocknet/ tuncket solches in eine blaue Farbe/ so färbt sichs grün.

Faden oder leinen Tuch blau zu färben.

Auf 6. Pfund leinen Garn oder Faden nehmet 1. Loth Alaun/ 10. Loth Weinstein/ 2. Maas scharffe Laugen/ setzet dieses in einen Kessel zum Feuer/ und wann es zu sieden beginnet/ leget das Garn

Garn/ oder was ihr leinenes färben wollet/ darein/ lasset es 4. Stunden lang liegen/ und ziehet solches dann durch frisches Wasser.

Siedet dann ein Pfund blau Holtz ab/ mischet darunter anderthalb Loth gestossenen Grünspan/ giesset eine Maas scharffe Lauge darauf/ thut zwo Ochsen-Gallen dazu/ wie auch gebranntes Weinsteins und weissen Vitriols jedes 1. Loth/ rühret alles durcheinander/ lasset es sieden/ und ziehet das in frischen Wasser gelegene Garn oder Tuch zwey bis dreymal also warm durch/ wann man aber diese Farb erkühlen lässet/ und das zu färbende erst alsdann eintuncket/ wird es etwas blaulichter.

Violet- oder Violblau zu färben.

Ein halb Pfund Weinstein/ eben so viel Alaun/ 4 Loth Fernambuck/ und 1. Loth Salpeter/ lasset dieses im Wasser erstlich miteinander aufsieden/ wann es dann noch wohl heiß/ aber nichts mehr siedet/ leget den Faden oder das leinene Tuch darein/ und lasset es also vier Stund lang darinnen liegen/ nehmet solches heraus/ und lasset es ertrocknen.

Nehmet inzwischen 1. Pfund braun oder blau Holtz/ ein halb Pfund Fernambuck/ siedet beedes zugleich in einem grossen Topff/ lasset es in scharffer Lauge aufsieden/ theilet solches nochmahl in vier Theil ab/ den einen vermischt mit 1. Loth Sumach/ und ein Quintlein Salmiac/ den anderen mit ein halb Loth gebrannten Weinstein/ und 1. Quintlein Salpeter/ alle diese Stücke aber müssen durchgehends gestossen seyn; ziehet den Faden oder das leinene Tuch erstlich durch das erste Theil/ und lasset es trocknen/ dann durch das andere/ trocknet es wieder/ nachmal durch das dritte/ solte die Farb aber etwas zu röthlich spielen/ so giesset man in den vierdten Theil noch eine Maas scharffe Lauge gantz heiß/ tuncket es dann auch da hinein/ so wird es eine schöne Viol-braune Farbe überkommen.

Leinen Tuch leibfarb zu färben.

Auf ein Pfund Faden oder Tuch nehmet drey achtels Pfund Safflar/ thut selbigen in einen ledernen Beutel/ und leget ihn über Nacht in einen Eymer Wasser/ damit er recht erweiche/ des Morgens giesset das Wasser hinweg/ nehmet einen andern Eymer Wasser/ thut den geweichten Safflar aus den Beutel heraus/ und reibet ihn ziemlich starck mit den Händen/ zwinget ihn aus den Wasser rein aus/ und giesset auch dieses gleich den vorigen hinweg/ jedoch durch ein Sieb/ damit nichts von dem Safflar hinweg geschwemmet werde/ und dieses thut so offt und viel/ biß das Wasser nicht mehr gelb wird/ druckt den Safflar gleich zuvor mit den Händen vest aus/ nehmet dann ein halb Seidlein Laugen/ aus rein-durchgesiebter büchener Aschen gemachet/ lasset sie warm werden/ leget den ausgewaschenen Safflar darein/ und lasset ihn 5. biß 6. Stunden lang darinnen liegen/ zwinget den Safflar alsdann wieder rein aus/ und werffet ihn weg/ wann solches geschehen/ giesset so viel guten Essig daran/ als die Lauge zuvor davon gegossen worden/ rühret es mit einen Stecken wohl durcheinander/ stecket den Faden oder die Leinwad darein/ so etwan ein Pfund wägen mag/ (dann wann es mehr wägen solte/ müste man des Safflars mehr/ oder noch einst so viel nehmen) lasset es 4. Stunden lang darinnen liegen/ und nochmal auswaschen/ so hat man eine schöne Farbe/ man muß aber wohl zusehen/ daß man den Faden oder Tuch zum öfftern fleissig umwende/ damit sie nicht fleckigt werden.

Roth zu färben.

Siedet rothe Brasilien-Späne in guter Lauge/ und wann es genug gesotten/ leget den Faden oder das Tuch darein/ nehmet solches bald wieder heraus/ leget Alaun in die Lauge/ und tuncket das Tuch darein/ weil es noch naß ist/ nach diesen werffet Kupfferwasser in ein besonder Geschirr/ giesset Wasser daran/ daß es darinnen zergehe/ ziehet die gefärbte Leinwad durch/ und hänget sie auf.

Auf eine andere Art.

Auf 12. Pfund Tuch oder Garn nehmet eine Handvoll weitzener Kleyen/ anderthalb Pfund Alaun/ drey Viering Weinstein/ ein Loth Curcuma/ lasset alles klein zerstossen 2. Stunden zusammen sieden/ giesset das daran gegossene Wasser hinweg/ und füllet den Kessel mit andern Wasser an/ thut dazu anderthalb Pfund Grapp/ ein halb Pfund Färber-Röthe/ weichet es zuvor ein/ thut es dann zu dem mit obigen Speciebus bereits gesottenen Faden oder Tuch/ giesset ein wenig Essig darauf/ und lasset es zusammen sieden/ hänget es dann auf/ daß es ertrockne.

Noch auf eine andere Weise.

Schüttet einen Kessel mit halb Regen- halb Röhren-Wasser an/ setzet ihn auf einen Dreyfuß über das Feuer/ thut auf 1. Pfund Tuch oder Faden 4. Loth Alaun/ und 2. Loth klar-gestossenen Weinstein/ und lasset es sieden/ stecket im Sud den Faden oder das Tuch hinein/ rühret es bey einer Stund lang in stetem Sud wohl herum/ nehmet das Garn oder Tuch heraus/ und spühlet es aus: Setzet den Kessel von neuem über das Feuer/ thut auf ein Pfund Waar 6. Loth Fernambuck/ oder rothes Brasilien-Holtz/ und einer Haselnuß groß Poot-Asche/ lasset es zusammen sieden/ leget im Sud die Waare darein/ und siedet sie annoch ferner so lang/ biß sie schön roth wird.

Braun zu färben.

Füllet einen Kessel mit heissen Wasser an/ werffet eine gute Handvoll Grappen darein/ rühret es wohl durcheinander/ und lasset es ein wenig stehen/ machet das Tuch zu erst nur ein wenig naß darinnen/ tuncket es alsdann recht hinein/ solte die Farb nicht wohl anfallen wollen/ thut

noch ein baar Handvoll Grappen dazu hinein / und ziehet es wieder heraus / wann ihr dann sehet / daß es halb roth anzusehen / so nehmet einen Spahn voll schwartzer Farb / werffet sie in den Kessel zu den Grappen / rühret alles durcheinander / und schüret unter den Kessel Feuer an / wann es wohl heiß / rühret das Tuch darinnen fleissig um / wollet ihr die Farb dunckeler haben / so thut ein wenig mehr schwartz dazu / und färbt es heraus.

Leinen Tuch gelb zu färben.

Ziehet erstlich das / was ihr färben wollet / durch Alaun-Wasser / rechnet dann auf ein Pfund Tuch oder Faden ein halb Pfund gelbe Blumen / streuet eine Handvoll gemeine Holtz-Asche darüber / lasset es im Wasser zusammen sieden eine viertel Stund / stecket dann das durch das Alaun-Wasser gezogene Tuch hinein / und kehret es so lang mit einem Stock darinnen um / biß euch die Farbe vergnüget.

Goldgelb zu färben.

Nehmet das auf erst-besagte Art gefärbte Tuch / setzet ein frisches Röhren- oder Fluß-Wasser in einem Kessel über das Feuer / thut auf ein Pfund Waar 2. Loth gelbe Brasilien-Spän darein / wie auch einer Bohnen groß Pott-Asche / lasset es zusammen eine halbe Stund sieden / leget das auf vorbeschriebene Art gelb-gefärbte Tuch darein / und handthieret es darinnen / daß hübsch aller Orten gleich gefärbet / und nicht fleckicht werde.

Faden oder leinen Tuch schwartz zu färben.

Nehmt Feyl-Späne / thut Erlene Rinden dazu / siedet sie in Laugen / und stosset das Tuch darein.

Oder:

Nehmt Feil-Spän / Gall-Aepffel und Vitriol, giesset Wasser und ein wenig Essig daran / siedet es / tuncket das Tuch oder den Faden darein / und lasset es zusammen darinnen sieden.

Das vierdte Capitel.

Von haushälterischer Behandlung der Kleider.

Was für Kleider anzuschaffen.

DJe Kleider sind entweder zur Noth oder zur Ehr. Arme Leute sind mit der ersten Art zu frieden; Reiche aber machen sich viele Veränderung. Diese Veränderung ist zwar nicht straffbar / wo es der Stand und Verrichtungen erfordern / und darff der Mensch zur Zierde noch wol ein übriges Kleid haben; Allein die Sparsamkeit erfordert dabey / daß die Anschaffung desselben ohne Schaden des Aufnehmens geschehe / und daß lieber das Gewand unter als über den Stand gemacht werde / angesehen es viel besser ist / es sehen die Leute das in den Schubsack gesteckte Gold und Silber nicht / welches zur Zeit der Bedürffnuß / der das Kleid an hat / nützlich brauchen kan / als daß dieser das auf das Kleid gesetzte Gold oder Silber / als allen seinen entbehrlichen Reichthum / abtrennen / und der ihme zugestossenen Noth abhelffen muß. Oder kurtz zu sagen / es ist besser / die Leuthe fragen / warum trägt dieser Herr oder Frau keine bordirte Kleider? als / warum trägt doch der oder diese Gold und Silber auf den Kleidern?

Wie die Kleider zu bewahren.

Man habe viel oder wenig Kleider / so soll der so sie trägt Sorg tragen / daß sie unbesudelt und unbefleckt bleiben. Die Hausmutter aber (oder ihre untergebene Mägde) solle sich befleissigen / daß dieselbe täglich / oder doch wanns nöthig ist / von Staub / Koth und Flecken gereiniget / auch wo etwas daran zerrissen / bald wieder gemacht oder geflickt werde.

Diese Erinnerung ist nicht unnöthig / indem solche Haus-Ehren gefunden werden / welche aus Faulheit die besudelte oder staubige Kleider wohl eine gantze Woche in solchem Stand liegen oder hencken lassen / ehe sie dieselbe reinigen und verwahren / ja wol gar alsdann erst säubern lassen / wann sie dieselben wieder anlegen wollen. Embsige Haushalterinnen aber können nicht ruhen / biß das Fest- oder Sonntags-Kleid wieder in gehörige Reinig- und Verwahrung gebracht worden / weil sie wissen / daß es schändlichen Schaden bringet / wann ein Kleid mehr an der Wand / oder mehr auf der Banck verdirbt / als auf dem Leib.

Es ist aber allhie anzumercken / daß die lange Kleider / sowol Manns- als Weibs-Personen / besser hangen als liegen / daher dann / wie die gemeinen Behälter mit Fächern inwendig unterschieden und abgetheilet sind / was beliebt darauf zu legen / so haben die Kleider-Behälter solche nicht / ohne etwan nur zu öberst ein einiges Fach / da sie hingegen mit Schrauben versehen / besagte lange Kleider daran zu hencken. Zu den Mänteln sind besondere Mantel-Höltzer an dem hintersten Bret fest angemacht / darauf man dieselbe schlagen und hernach mit einen leinenen Tuch überdecken kan. Andere lernen von einem Schneider die Mäntel zusammen zu legen / welches nach Unterschied des Tuchs manchmal besser ist als das Aufhencken.

Fett-Flecken aus den Kleidern zu machen.

Nimm Butter / beschmiere den Flecken damit / hernach schmier feuchten Dohn sehr dick darauf / lege es an die Wärme / daß es trockne / hernach reibe es ab / bestreiche es wieder mit Dohn / so lang biß der Flecke heraus ist.

Frische

Frische Schmaltz- und Fett-Flecken werden heraus genommen / wann ihr glüende Kohlen in einen saubern eisernen Löffel thut / und wann er heiß worden / auf einem Fließ-Papier über den Flecken so lang hin und wieder fahret / das Papier fleissig verrucket / biß es das Fett in sich gezogen.

Wohlriechendes Säcklein / zu Kleidern zu legen.

Nehmet Florentinische Veilwurtz 6. Loth / rothe Rosen 4. Loth / Majoran / Nezelein / auserlesenen Styrax / jedes 1. Loth / Rosenholtz / Benzoin, rothen Sandel / jedes ein halb Loth / Viol-Blümlein anderthalb Quintl. / Bisam mit Rosen-Geist zerlassen 1. Quintl. / mischet alles wohl untereinander zu einem Pulver / welches man hernach in Säcklein fassen / und solche in die Küsten zwischen die Kleider legen kan.

Das Fünffte Capitel.

Von haushalterischer Behandlung der Betten.

Wie mancherley die Bette seyen.

EIn Bett ist ein deßwegen nöthiger Hausrath weil der Mensch nicht allezeit stehen oder sitzen kan / sondern wegen Ermüdung oder Kranckheit und Schmertzen / auch manchmal liegen muß / zu solchem Lager aber jeder Ort nicht tauglich ist. Die vornehmste End-Ursach also der Betten ist / daß der ermüdete oder schwache Mensch saufft liegen möge / daher ist die Materie derselben ein leinen oder baumwollen Tuch / und darein gefüllte Federn / Haare / Baum- oder Scheer-Woll. Die Federbette werden in Teutschland denen mit Roßhaaren angefüllten oder Frantzösischen Betten vorgezogen / sogar daß man auch dem Gesinde ein Feder-Bett machet. Eine kluge Hauß-Mutter aber weiß / wie sie die Personen die in ihrem Haus sind zu legen habe / und richtet daher die Bette entweder auf eine oder zwo Personen / andere vor die Herrschafft / und andere vor die Hausgenossen / und gleich wie ein Bett grosse Unkosten erfordert / so käufft sie nach Unterschied der darein zu legenden Person / oder ihres Vermögens / gute oder schlechte Feder-Waare, in kostbare oder geringe Züchen einzufüllen.

Wie die Bette einzurichten.

Uberhaupt ist diejenige Gewohnheit etlicher Orte unsers Landes sehr gut / welche eingeführet / daß besondere aus einem Sieb geschlagene Federn / in dieses oder jenes Küssen kommen / so daß das Unterbett und Polster die geringsten / die Küssen und insonderheit das Deckbett die besten und also pure Pflaum-Federn in sich fasse. Solches erfahren diejenige / welche sonst in Betten gelegen / in denen allerhand Federn untereinander im Deckbett gewesen / und hernach in ein besagter massen eingerichtetes Bett gelegt worden.

Betreffend die würckliche Einrichtung der Betten auf eine oder zwo Personen / so kommt es auf das Belieben und Uberlegen der Haußwirthin selbst an / dann die weiß was für Leute und was für Bettstätte sie hat oder machen lassen muß / und wie viel oder schöne Federn sie hergeben oder kauffen kan. Wir können deßwegen nur einen allgemeinen Vorschlag und Entwurff der vollkommnen Bette hieher setzen / ohne jemand zu überreden / daß er nichts davon thue / noch es nach ihrer Lands-Gewohnheit verfertige.

Ein grosses Bett vor zwey Personen.

Die Länge des Unterbetts ist 3¾. Elen (Nürnberger.)

Die Breite 2¼. Ellen / so gemeiniglich 3. Zwilch-Breiten ausmachen.

Die Länge des Kopff-Polsters kommt mit dem Unterbett überein / die Breite auf 1¼. Elln.

Die Länge des Fuß-Polsters mit dem Kopff-Polster einerley / die Breite 1. Elln.

Die Länge des Deck-Betts macht man auf 3. Elln / oder 2¼. Elln.

Die Breite desselben von 4. Bomasin-Breiten / oder 3¼. Barchet-Breiten / welche gemeiniglich 3. Elln ausmachen. Weil man aber 4. Breiten kauffen muß / so kan man die übrige halbe Breite zu kleinen Brust-Küßlein brauchen.

Zu den 2. Kopff-Küssen nimmt man 6. Elln Bomasin / oder 6. Elln Barchet: Weil aber der Barchet breiter ist / muß man ¼. Elln von der Breite abschneiden / damit sie etwas länger als breiter werden.

Die Federn belangend / so gehören 64. bis 65. ℔. in das Unterbett. Will man zwey Unterbett machen / so erfordern dieselbe 125. ℔. In 2. Küssen und ins Deckbett 30. ℔. Feder-Staub.

Ein grosses Bett vor eine Person.

Die Länge des Unter-Betts ist 3. Elln. Die Breite 1¼. Elln / so eben eine Zwilch-Breite.

Die Länge des Kopff-Polsters ist einerley mit dem Unterbett. Die Breite oder Höhe aber 1½. oder 1¾. Elln.

Der Fuß-Polster kommt mit dem Kopff-Polster überein in der Länge / breit aber ist er 1. oder ⅞. Elln / oder die halbe Zwilch-Breite.

Die Länge des Deckbetts wird gerichtet auf 2¼. Elln. Die Breite 2. Elln.

Die Kopff-Küssen sind einerley mit denen im vorher beschriebenen Bett.

Hiezu werden erfordert in das Unterbett 37. bis 38. ℔. Federn / und ist gut wann deren zwey gemacht werden können. Zu den Kopff-Küssen 6. ℔. Feder-Staub / in das Deckbett eben so viel.

Ein Bett vor Dienstbotten.

Das Unterbett ist lang 3. Elln / breit 1½. Elln.
Der Kopff-Polster ist lang 1½. breit 1. Elln.
Der Fuß-Polster lang 1½. Elln / breit ¾. Elln.
Das Deckbett lang 2½. Elln / breit 1¾. Elln.
Das Kopff-Küß hoch 1½. Elln / breit 1½. Elln.

Darein kan die Haushalterin füllen gute oder schlechte Federn soviel sie will.

Anmerckungen.

Weil die neuen Federn sehr übel riechen / und dabey ungesund zu gebrauchen sind / als sollen sie in einen Sack gethan / und eine gute Zeit unter brauchbare Bette / oder dem Gesinde unter andere Küssen untergebettet werden.

Der Feder-Staub soll fleissig an die Sonne geleget und wohl geklopfft werden. Deßgleichen soll man / wo Gelegenheit dazu ist / mit gantzen Betten thun.

Wann die Federn vom Schweiß zusammen gegangen / oder jemand darauf verstorben / so ist am rathsamsten / das Bett von neuem aus einem Sieb schlagen zu lassen; zu solchem Ende läst man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft oben unter dem Dach aufhencken / leeret alsdann jedes Küssen besonders in eine wohlverwahrte Kammer aus / lässet die Züchen waschen / schlägt die Federn aus einem Sieb / füllt sie wieder ein / und ersetzet den Abgang.

Das sechste Capitel.

Von haushalterischer Behandlung des Eisen- Kupffer- und Messing-Geräths.

Wie das Eiserne Kuchen-Geräth zu säubern.

DAs Eiserne Küchen-Geräth wird / wo es rostig ist / mit Oel geschmieret / mit Zünder / so man bey den Schlossern haben kan / und rein gemacht worden / vermittelst eines wollenen Tuchs abgerieben / ferner mit gebrannten Beinen oder Kreiden auf Tuch gestreut und reinlich gewischet / biß es schön und gläntzend ist.

Das Kupffer zu fegen.

Das Kupffer-Geräth / wo es fleckigt ist / wird mit Laug-Aschen / so sich auf den Boden gesencket / gerieben / mit warmer Lauge übergossen / geschwind in kaltes Wasser gelegt / ausgewaschen / aufgelehnet und getrucknet.

Das Messing-Geräth zu fegen.

Die gemeinste Art den Messing zu säubern ist diese: Wischet den Messing mit Zinn-Aschen / und Baum-Oel / also / daß sie beydes in einem Geschirr wohl untereinander gemischet werden / dupffet den Messing hier und da / sonderlich wo Flecken zu sehen / reibt ihn nach der Quer / dann nach der Länge / wird er striemigt / mit einem reinen wüllenen Lumpen / hernach mit Werck / letzlich mit einem subtilen leinenen Tuch / alsdann werffet Kreiden-Mehl oder Zinn-Aschen durch ein reines Lümplein / wischet ihn noch einmahl mit einem leinen Tuch / bis nichts schwartzes mehr herunter gehet / und der Messing schön gläntzend worden.

❀ ❀ ❀

Mit dem Zinn hat es nach Unterschied der Länder eine Veränderung / welche an jedem Ort leicht zu erfahren.

Wer auch weitläufftigere Nachricht von denen in diesen Buch angeführten und andern hieher dienlichen Dingen verlanget / der suche sie in nachfolgenden Autoribus:

Aegerin / Susanna / Leipziger Kochbuch.
Alamodisches Koch-Buch.
Amaranthes, Frauenzimmer-Lexicon.
Bauderonius, Pharmacopoeia.
Bartholomæus, Unterricht von Speisen und Getränckeu.
Beckers / Hollander- und Wachholder-Apotheck.
Blancard. Speiß- und Tisch-Büchlein.
Gemeines Koch-Buch.
Gualterus. Unterweisung von Latwergen.
Haushalterin / getreulich unterwiesene.
Lemerus, Cours de Chymie.
Maëtius. Prodromus Chym. Ration.
Nürnbergisches Koch-Buch.
Schuppen. Koch-Buch.

Das

Das neundte Buch.

Von dem Menschen / und was es mit desselben Wesen / Leben und Tod vor eine Beschaffenheit habe.

Eingang.

Daß GOtt alles um des Menschen Willen geschaffen habe / ist dem Christlichen Leser aus dem 1. Buch Mosis am 1. Cap. Vers. 28. hoffentlich bekandt / und so er in denen bißher durchgeführten Büchern im Lesen fleissig gewesen / so wird er nicht mehr daran zweiffeln: Dann da ist offenbahr zu sehen / wie alle darinn beschriebene Dinge sich und das Ihrige zu dem Dienst des Menschen / als ihres Herrn hingeben. Es erscheinet daraus / daß dieser irrdische Herr die oberste und vornehmste Creatur auf der Erden sey; Noch deutlicher aber wird sich solche Warheit beweisen / wann wir uns seine wunderbare Bildung / seine inwendige Neigung zu grossen Geschäfften vorstellen / und biß zur Ewigkeit hinaus sehen. Theodor, ein Mit-Glied der Königlich-Preussischen Societät der Wissenschafften / saget deßwegen in der Zuschrifft seiner teutschen Physic, daß bey rechter Betrachtung erstbesagter Beschaffenheit des Menschen sich in demselben etwas herrliches / großmüthiges und bewunderns-würdiges / ja etwas so von der Weisheit seines Schöpffers redet / und ihn von allen andern Geschöpffen unendlich unterscheidet. Und da in vorhergeloffenen Bögen befunden worden / daß der Acker die getragene Frücht / der Baum das in die Zweige getriebene Obst / der Blumen-Stock die dargegebene Blume nicht zu eigenem / sondern zu frembdem / nemlich des Acker- und Garten-Herrns Nutzen hervor gebracht; So scheinet nichts bessers zu seyn / als gegenwärtiges Buch deßwegen auszufertigen / daß gedachter irrdische Herr deren bißher gezeigten Creaturen und Sachen / dem häußlichen Leser so zu sagen in Person vorgestellt und recht bekandt gemacht werde: Angesehen manchem Menschen alles besser bekandt seyn kan / als der Mensch / das ist / er selbst. Dieses cognosce te ipsum Physicum, und diese Selbst-Erkänntnuß zu unternehmen wird ihme so löblich und so nützlich seyn / daß da der Seel. Herr Doctor Sebizius Prof. Anat. zu Straßburg / diejenige Herrn Auditores und Spectatores, welche der Medicin nicht ergeben / und dennoch zu einer angestellten offentlichen Demonstration eines todten menschlichen Cörpers sich in grosser Menge eingefunden / zu Anfang derselben / mit diesen Worten rühmen konte: Die Herrn Auditores wollen die in diesem Theatro Anatomico bey uns zugebrachte Stunden unter diejenige zehlen / welche sie ihr lebenlang heilsamlich hin zu bringen / besorgt gewesen; So würden wir hergegen Mühe haben / einem bürgerlichen Hausvatter / das grosse Lob und den manigfaltigen Nutzen genugsam vorzustellen / dessen er wegen gesuchter Erkanntnuß und fleissiger Betrachtung nicht eines entseelten Leichnams / sondern eines lebendigen / vollkommenen Geschöpffs / theilhafftig zu werden; würdig ist / wo nicht die zu betrachtende Sachen von sich selbst redeten / und ihren sonderbahren Vortheil ohnedem darzeigeten. Ob auch wol einige folgende Capitel die kurtze Dauer und die hinfällige Schwachheit der über die Creaturen herrschenden Creatur / zeigen und beweisen werden / so schadet solches doch nur denjenigen / welche sich selbst nicht recht erkannt / oder von solcher Erkanntnus den behörigen geistlichen Nutzen nicht gezogen. Diesen zu erlangen wünschen wir / sind aber nicht gesinnet / dem bürgerlichen Leser denselben vor Augen zu legen / weil wir in unserm Werck mehr auf den Leib als auf die Seel / und folglich mehr auf das zeitliche und häusliche / als auf das ewige und himmlische Wohl desselben bedacht sind.

Vorrede.

DEr Mensch / so wie ihn das Wort in vollem Verstand vorstellet / ist das Objectum oder der Vorwurff aller dreyen Facultäten; dann in Ansehung seiner Seel hat die *Theologie* oder Gottesgelehrtheit / um seines bürgerlichen Wohlseyns willen / die Jurisprudentz oder Rechtsgelehrtheit / wegen der leiblichen Gesundheit aber die Medicin oder Artzney-Kunst an ihm zu thun. Es zeiget sich daher alsobald / daß der Haus-Vatter vor allen Dingen das künfftige Heil seiner Seelen / hernach aber das was dem Leib nutzen mag / zu suchen habe / mithin von der ewigen Glückseeligkeit ehe / als von dem zeitlichen Aufnehmen und leiblichen Gesundheit unterrichtet seyn müsse. Allein / gleichwie alle drey gedachte Professionen den Menschen zu erst als Philosophi ansehen müssen / nemlich nach seinem natürlichen Wesen / um zu erfahren / wie die Natur denselben so inn- als auswendig gebildet und erhält: So werden wir unser häusliches Absehen aufs beste erreichen / wann wir ebenfalls die Betrachtung unserer selbst von der natürlichen Beschaffenheit des Menschen zum Grund setzen / und so weit fortführen als uns nöthig das leibliche und bürgerliche Wohl desselben darauf zu bauen. Und da der Mensch die anerschaffene Unsterblichkeit dem Leibe nach verlohren / so daß nunmehr der Sünde wegen seinem irrdischen Leben ein Ziel gesetzet ist / so werden wir auch von dem Untergang und Tod des Menschen allhie einige Kundschafft einholen müssen. Weil auch der menschliche Leib vielen schmertzhafften und beschwerlichen Zufällen und tödtlichen Kranckheiten unterworffen / so hatten wir uns vorgenommen / die Untersuchung derselben / nebst deren vernünfftigen / durch Erfahrung probirte Curen derselben beyzusetzen; sehen uns aber / wegen des noch übrigen engen Raums dieses ersten Theils / gezwungen / dieselbe weg zu lassen / und in dem Anfang des andern Theils oder Cabinets dieser Bibliothec zu tractiren. Kurtz zu sagen / es soll allhie vorkommen / wie der Mensch wunderbarlich entstehe / wesentlich bestehe / leiblich vergehe.

Das erste Capitel.

Von dem Menschen insgemein.

Der Mensch heist Lateinisch Homo, Italiänisch Huomo, Frantzösisch Homme, Spanisch El Varon ò lamugar.

1. Beschreibung des Menschen.

DAs menschliche Wesen nun genauer vorzustellen / so ist nach Cartesio der Mensch: Ein Ding oder selbstständiges Wesen / welches aus einem endlichen Gemüth und werckzeuglichen Leib zusammen gesetzt ist. Oder / so Aristoteles beliebter / so ist der Mensch / ein vernünfftiges Thier / so auf Erden lebt / und zweyfüßig ist. Der gemeine Mann / wie er sich zwar um künstliche Beschreibungen nicht bekümmert / wolle aber auch / wie es offt geschieht / sich nicht befrembden lassen / daß der Mensch ein Thier genennet wird / indem dadurch nur ein sinnlicher / Fühlungs-kräfftiger / sich bewegender Speiß und Tranck bedürfftiger Leib / angezeiget wird / und unstreitig ist / daß in solchen und vielen andern dergleichen Dingen die Thiere dem Menschen gleich sind / ja wol vor diesem vieles bevor haben / als z. E. der Löw an Stärcke / der Hund am Geruch / der Adler am Gesicht / und so weiter. Inzwischen bleibt dem Menschen die Vernunfft / oder der Verstand noch bevor / als welcher ihn vor denen unvernünfftigen Thieren / die über die grobe Sinnen und Empfindung weiter kein höheres Vermögen haben / so sehr unterscheidet / daß er so zu sagen von dem Thier-Wesen gantz ausgehet / eine sehr vortreffliche Beschaffenheit an sich nimmt / weit edlere Empfindungen und Bewegungen bekommt / und sodann menschliche / das ist / vernünfftige Thaten übet.

II. Unterschied des Menschen nach dem Geschlecht.

Die Natur hat den Menschen entweder zu einer Manns- oder Weibs-Person gemacht. Dieses verursachet / daß nit nur die Männer von den Weibern / und diese von jenen / nicht nur dem Leib und den Gliedern nach / sondern auch dem Gemüth nach mercklich unterschieden sind: Dann die Vermischung derer Theile / woraus der menschliche Leib bestehet / sind bey den Männern weit fester / härter / die Fiber oder Zäserlein viel dicker und sonst viel stärcker / gleich wie sie auch dem Gemüth nach beständiger / behertzter / verständiger befunden werden. Hingegen ist alles bey dem weiblichen Geschlecht viel zärter / weicher / die Zäserlein dünner / und der Leib schwächer / gleich wie sie auch dem Gemüth nach furchtsamer / schreckhaffter / unbeständiger / empfindlicher / unverständiger / obwol listiger sind. Worinnen aber doch keine allgemeine Regel statt findet / dieweil sich vielmals auch bey einigen Weibern etwas männliches hervor thut.

Ob es Menschen gebe von beyderley Geschlecht zugleich?

Es muß nothwendig seyn daß man Menschen gefunden / welche sowol männliches als weibliches Geschlechts gewesen / dann sonst hätten die Römische und andere Rechte nicht so viel Gesetze von sie gegeben / und müste unmöglich seyn / daß die Natur aus gewissen ihr gegebenen Ursachen / unserem Ansehen nach / keinen solchen Fehler begehen könte. Man nennt dergleichen Leute Hermaphroditen / und wird Achtung gegeben / welches Geschlecht bey ihnen die Oberhand hat / dann beyde Geschlecht werden selten bey ihnen in Gleichheit angetroffen; befindet man daß sie mehr Männer als Weiber sind / so müssen sie sich als Männer kleiden und aufführen / und also im Gegentheil wann sie mehr Weiber sind als Männer. Ein mehreres davon im andern Theil.

III. Haupt-Theile des Menschen.

Der Mensch / so männ- als weiblichen Geschlechts / bestehet aus zweyen Haupt-Theilen / nemlich der Seel und dem Leib. Jener / die Seele / ist ein geistliches Wesen / und hat ihre Kräfften und Leydenschafften / würcket durch den Leib / regieret und erhält denselben. Dieser / der Leib / ist ein cörperliches Wesen / aus Erde / Fettigkeit und Wasser / oder wie die Chymici reden / aus Sal, Sulphur und Mercurius. Welche drey Stücke so künstlich vermischet sind / daß nöthige Härte / Weiche und Beweglichkeit oder Beugung / Flüssigkeit / Bein / Sennen / Blut / Fleisch / Haut und so fort an gehörigen Orten anzutreffen. Beyde die Seel und der Leib machen also durch ihre Vereinigung einen Menschen aus. Und wie der Leib ohne die Seel gantz was anders ist / als wann diese in ihm wohnet / so ist auch die Seel nach der Trennung von dem Leib / nicht mehr also / wie in demselben / welches leicht zu begreiffen / und aus folgenden Capiteln offenbahrlich erscheinen wird.

IV. Ursprung des Menschen.

GOtt ist derjenige / welcher die Menschen erschaffet / aber auf mittelbare Weise / nemlich durch leibliche Beywohnung eines Manns und eines Weibes. Welche beyde Personen / wann sie alle zu Zeugung eines Kindes erforderliche Beschaffenheiten an sich haben / oder zur Würckung kommen lassen / nothwendig einer menschlichen Frucht gewärtig seyn müssen. Gleichwie aber GOtt selbst / etliche mit naher Bluts-Freundschafft verwandte Personen ausgesetzet / und die Obrigkeit zu Handhabung äusserlicher Ehrbarkeit / die fleischliche Vermischung eines Mannes und Weibes mit gewissen Gesetzen umschräncket / so sind nur diejenige Kinder GOtt gefällig / und Gesetz-mässig erzeugte Menschen / deren Eltern in erlaubten Graden und mit unverbottenen Umständen zusammen getretten.

V. Erhaltung des Menschen.

Es würde der Leib nicht bestehen können / wann er nicht durch natürliche Mittel erhalten würde / daher wird erfordert / daß er zu beständiger Dauerhafftigkeit / mit Essen / Trincken / Bewegung / Ruhe / Wart und Pflege unterstützet werde. Die Seele hat zwar als ein Geist keiner Unterhaltung vonnöthen / doch so lang sie mit dem Leib vereiniget ist / verspühret man andere Würckungen bey gesättigtem Magen / andere bey gestilltem Hunger / vermög des genauen Bandes / mit welchem die Seele an den Leib gebunden ist. Und dieses von dem ersten Augenblick des Ursprungs an / biß zu dem Punct des Untergangs. Obwol nach Unterschied des Alters / oder des Zu- und Abnehmens.

VI. Untergang des Menschen.

Wann man allhie in Gedancken wiederholet / was kurtz vorher von der Vortrefflichkeit und wunderbahren Bildung eines Menschen gesagt worden / so meynet man es wäre unmöglich / daß ein so unvergleichliches Geschöpff dem Untergang unterworffen seye; Allein die Erfahrung bezeuget / daß / wie alles in der Welt / also auch der Mensch / ein Ende seines Wesens gewärtig seyn müsse. Diese Gleichheit mit andern Dingen hat sich der Mensch durch die Sünde zuwegen gebracht / und ist ihm nunmehr gut / daß er sterblich ist / weil er so gar wenig Zeit in seinen besten Kräfften bleibt / auf welche hernach das Abnehmen und das hohe Alter folget / und noch dazu von vielen Kranckheiten bedrohet oder gar angefochten wird. Dieser Untergang wird der Tod genennt / welcher nichts anders ist / als die Trennung der Seele von dem Leib / so daß dieser jene nicht mehr regieren / diese aber jenem nicht mehr gehorsam seyn kan. Darauf gehet die Seele an den seeligen oder unseeligen Ort der ihr gebühret / und an dem Leib werden grosse Veränderungen verspühret / dann er nimmt eine bleiche Farbe an sich / wird kalt / erstarret / gewinnet so fort einen Todten-Geruch / und pfleget darauf die Fäulung ihren Anfang und Fortgang zu nehmen.

❀ ❀ ❀

Die nachfolgenden Capiteln sollen zu Erklärung dieses ersten dienen.

Das zweyte Capitel.

Von der menschlichen Seele.

Die Seele heisset Lateinisch Anima, Italiänisch Spirito humano, Französisch Ame, Spanisch Anima.

I. Beschreibung der Seele.

DAß die Seele ein Geist sey / wissen diejenige welche auch nur den einfältigsten Unterricht davon haben. Kluge Weltweise sagen: Die Seele sey ein unsterblicher Geist / welcher sein eigen Wesen und Leben hat / doch aber mit dem Leib vereiniget ist / also daß er auch ausser derselben Leib sich selbst / wie andere Geister bestehen kan. Diese Beschreibung hat ihre Warheit mehr von der Offenbahrung des Worts als aus Uberzeugung der Natur / daher diejenige welche der Seelen Beschreibung nach der Erkanntnus welche die Natur darreichet gestellet haben / gantz geänderte Worte davon führen / siehe solches in Sturms Physic. p. 765.

Wann wir aber auf die Frage / was die Seele sey? eine aufrichtige vor uns gehörige Antwort geben sollen / so ist es die / welche Aristoteles gegeben / da man ihn gefragt / was die Zeit sey: nemlich er sagte: Wann mich jemand fraget / was ist die Zeit? so weiß ichs / wann ichs aber erklären soll / so weiß ichs nicht.

Dieses Nicht-wissen der wesentlichen Beschaffenheit er Seelen / macht darum nicht / daß sie nicht alles dasjenige sey / was sie in der That ist. Es wird ein jeder Mensch das Daseyn eines würckhafften Ursprungs / oder gedenckhafften Wesens bey sich verspühren / und wann er Achtung giebt / so werden ihm die unzehliche Würckungen dieses Wesens / seine geistliche Beschaffenheit deutlich offenbaren.

baren. Dann ist es möglich / daß der Leib gedencken/ so mancherley Sachen begreiffen / und immer noch mehr lernen/ zweiffeln/ hoffen/ wünschen/ nicht wollen/ bejahen/ verneinen / lieben / hassen / leiden/ Gedult haben / Ungedult üben/ und andere fast unzehliche dergleichen Dinge verrichten könne? durchaus nicht. Wer Zeit und Belieben hat/ diese Materie weiter ausgeführt zu lesen / der schlage auf p. 720. seq. in Sturms Physic.

Wo der Sitz der Seelen sey:

Was den Sitz der Seelen anbelanget / so ist zu wissen/ daß der Empfindung nach zu urtheilen/ daß solches das Gehirn sey / ob zwar die Seele den gantzen Leib erfüllet und in einem jeden Glied anzutreffen ist / dieweil sie mit dem gantzen Leibe und mit allen dessen Gliedmassen vereiniget ist / davon bald ein mehrers. Ihre Eigenschafften offenbaren sich daher hauptsächlich / durch gewisse Glieder / und werden von denselben am meisten empfunden. Der Verstand / die Einbildungs-Krafft und das Gedächtnuß haben ihren Sitz im Haupt / und zwar sonderlich im Gehirn/ die Krafft zu sehen in den Augen/ das Gehör in Ohren / der Wille wird im Hertzen empfunden / dann das Hertz schlägt hefftiger in Freuden und Leyden / die Affecten aber werden in den Ingeweyden verspühret / wie man dann offenbare Veränderung in der Leber vermercket / wann sich ein Mensch im Zorn beweget / ingleichem auch in dem Miltz bey Traurigkeit und Bekümmernüß. Wann der Mensch eine sonderbare Bewegung der Freude oder des Mitleydens und Erbarmens befindet / zu mercket er zugleich / daß sich die Ingeweyde bewegen.

Das Gesicht wird die Thür des Gemüths genennt/ und ist gewiß daß aus demselben eine sonderbare Beschaffenheit des Gemüths oder der Seele heraus leuchtet/ und sonderlich aus den Augen/ also daß ausser dem Angesicht und den Augen nichts so wunderbar ist an dem gantzen Leibe: Dann/ man siehet und empfindet da etwas / was man nicht nennen noch beschreiben kan. Und es præsentiret sich da das unsichtbare Wesen der Seelen so offenbarlich / daß man vielmal aus dem blossen Anschauen des Gesichts/ einen Eindruck von der gantzen inwendigen Gestalt des Menschen bekommt / ob er nemlich frölich oder betrübt / zornig oder freundlich sey/ und so weiter.

Ob und wie die Seele fortgepflantzet werde:

Daß die vernünfftige Seele sich fortpflantze und zwar durch eine Uberführung von der Seele der Eltern in die Kinder / ist eine Meynung vieler abgelebten und noch lebenden Gelehrten. Andere sagen: Es werde die Seele unmittelbar bey der Empfängnus von GOtt erschaffen. Beyde Meynungen haben wegen des geistlichen Wesens der Seele/ und auch der Erbsünde halben viele Schwerigkeiten/ welche den Streit so lang unterhalten werden/ biß sowol die Art der Seel-Uberführung als auch die Natur der Erbsünde klärer an dem Tag liegen. Wobey der beste Rath dieser ist / daß ein Mensch/ welcher seine Gedancken auf die Hand-Arbeit zu wenden hat/ nur dahin trachte/ daß da er weiß/ daß ein lebendiges Wesen das ist eine Seele in ihm sey/ er sich davor hüte / was böß ist / oder von dem Gewissen als böß verworffen wird / damit derjenige welcher sie mittel- oder unmittelbarer Weise gegeben/ ein Belieben an ihr behalte / so lang sie in dem Leibe ist / und auch nachdem sie von diesem getrennet wird.

Die Seele ist unsterblich.

Dieses ist nicht dasjenige/ welches alle Menschen unpartheyisch / oder ohne Vorurtheile untersuchen. Wir/ denen die Zeit zu disputiren durch die Haus-Arbeit benommen, behaupten nur/ daß aus der Natur eine unvergleichlich längere Dauerhafftigkeit/ als der Leib hat/ sich schliessen lasse / in Ansehung des geistlichen Wesens der Seelen; Aus der Offenbahrung aber sind wir des ewig-langen Bestandes derselben versichert: Dann sie hat dasjenige an sich was von dem Bilde GOttes dem Menschen anerschaffen. Dazu kommt die Hoffnung / der Glaube an die gewisse Verheissung / daß bey künfftiger Auferstehung und darauf folgender Wieder-Vereinigung des Leibes mit der Seele / als nach welcher die Seele / nach der Lehre berühmter Weltweisen/ während der Absonderung hefftig verlanget / das neue Leben ewig bestehen werde.

Das dritte Capitel.

Von denen beyden Haupt-Vermögen der Seelen/ nemlich von dem Verstand und dem Willen.

I. Der Verstand.

Heißt Lateinisch Intellectus, Italiänisch Intelletto, Frantzösisch Entendement, Esprit, Spanisch Entendimento.

Der Haushalter kan die Wörter Verstand/ Vernunfft / Phantasie / und dergleichen mehr/ nicht so herum zerren / wie die Weltweisen öffters zu thun pflegen. Er vergnüget sich zu wissen / es seyen zwey Haupt-Kräfften in seiner Seelen / welche der Verstand und der Wille genennet werden. Beyde der Verstand und der Wille sind zwey nur der Zeit und der Würckung nach unterschiedene Dinge / dann wann der Verstand erkannt und überleget hat / so verlanget oder verwirfft der Wille. Daher wann das Gemüth mit jenem beschäfftiget ist / so würcket es durch den Verstand / wo es aber mit dem andern umgehet/ so würcket es durch den Willen. Und aus diesem kommt es daß beyde mehrentheils beysammen.

Wie der Verstand begreiffe und überlege.

Der Verstand arbeitet auf dreyerley Weise/ 1. fasset er einfache Dinge/ welche ihm besonders vorkommen/ ohne Bejahung oder Verneinung; z. E. wann er sich eine Einbildung machet/ von einem Haus/ Pferd/ Hund ꝛc. 2. Fasset er mehrere Dinge zusammen/ vergleichet sie gegeneinander/ und urtheilet davon mit Bejahung oder Verneinung; z. E. Das Haus ist schön/ ein Pferd ist grösser/ oder nützlicher / kostbarer ꝛc.

rer ꝛc. als ein Hund/ oder im Gegentheil/ ein Pferd ist nicht grösser / nicht nützlicher / nicht kostbarer als ein Hund. 3. Gehet er durch einen Schluß so daß er bejahet oder verneinet. Weil die dritte zu beurtheilende Sache durch die andere dasjenige ist / was die erste ist / oder indem er gewisse in guter Schluß-Ordnung unter sich verknüpffte Sätze miteinander vergleichet. z. E. zu begreiffen/ob ein Pferd vernünfftig oder unvernünfftig sey/wird erfordert/nicht nur daß Pferd und unvernünfftig gegeneinander gehalten werde / dann daraus würde keine gewisse Uberzeugung/ sondern ein beständiger Zweiffel in dem Gemüth bleiben / daher wird erfordert / daß eine dritte Sache/ nemlich das Thier/ von welchen der Verstand schon überzeuget ist / daß es unvernünfftig ist / dazu komme/und dadurch der Schluß also gemacht werde / 1. die Thiere sind unvernünfftig. 2. Ein Pferd ist ein Thier. 3. Also ist das Pferd unvernünfftig.

Dabey ist zu mercken / 1. daß das Gemüth diese Schluß-Krafft in solche Ubung bringe / daß er hernach gleichsam nur zwey Sätze macht z. E. Ihr habt mir Butter abgekaufft/so müst ihr mich bezahlen. 2. Daß wegen Gewißheit des Schlusses nicht allemahl die geschlossene Sache wahr sey / sondern wie sich die Seele in dem Begriff der einfachen Dinge leichtlich betriegen kan / so ist es nicht schwehr im Schluß zu irren. Dieser wann der Kauffer dem Bauren die Butter unter gewisser Bedingung abgekaufft hätte / der Bauer aber wolte das Geld alsobald haben / so hätte dieser falsch geschlossen.

Der Verstand ist von der Vernunfft unterschieden.

In dem ersten Ansehen sind Verstand und Vernunfft einerley / aber nicht nach genauer Betrachtung / indem der Verstand eine wesentliche Krafft der Seele ist / so aus dem Leben der Seele fliesset/ die auch nach dem zeitlichen Tod über bleibet / und unvergänglich ist ; die Vernunfft aber ist eine Würckung / die aus dem natürlichen Leben fliesset/ und aus der Vereinigung der Seele und des Leibes/ wobey der Leib sowol als die Seele / wie wir bereits erwehnet / das Seinige contribuiren muß. Daher geschichts, daß bey der Trennung des Leibes und der Seele/ auch die Vernunfft/ als ein Effect, von beyder Vereinigung aufhöret ; ohnerachtet der Verstand der Seelen übrig bleibet. Ja es ist nicht einmal nöthig / daß es dahin komme / sondern wann auch bey währender Vereinigung der Leib mangelhafft / und das natürliche Leben dadurch gestöhret wird/ so verspühret man alsobald einige Veränderung / Mangel / Schwachheit und Unvermögen der Vernunfft/ja gar nach Unterschied der Umstände Thor- und Tollheit.

Was die Phantesie und Memori sey?

Richter nennet die Phantesie und Memori oder zu teutsch die Einbildungs-Krafft und das Gedächtnus/ Dienerinnen des Verstands / und sie sind es in der That / dann durch jene/dem Verstand / diejenige Bilder / welche in die äusserlichen Sinne fallen / zugetragen und eingedruckt / durch diese aber darinnen gleichsam verwahrlich beygelegt / behalten / und bey dem Bedürffnus-Fall wieder heraus gegeben werden.

Es wird aber die Phantesie beschrieben/ als eine solche Würckung der Seele / durch welche sie dasjenige was sie in denen Sinnen äusserlich empfindet/ inwendig nachbildet. Siehe Richters Erkanntnuß des Menschen p. 233. Das Gedächtnus aber/ daß es seye eine Würckung der Seele / nach welcher sie dasjenige was sie sich vor der Zeit/ ja öffters vor vielen Jahren eingebildet / gegenwärtig aber nicht mehr vorhanden / wieder zurück rufset / und aufs neue / wiewohl auf andere Weise/ formiret.

Der Wille.

Heist Lateinisch Voluntas, Italiänisch Voluntà, Frantzösisch Volonté, Spanisch Voluntad.

Dieses ist das andere Haupt-Vermögen der Seel/ durch welches sie ein durch den Verstand betrachtetes Ding entweder verlanget oder nicht verlanget. Aus dieser Beschreibung ist leicht zu schliessen / daß diese Seele nichts wollen oder verlangen könne / es sey dann daß sie solches vorher durch den Verstand erkannt habe / und sey eine alte Wahrheit: Ignoti nulla cupido? wie soll man das begehren/von dem man nichts weiß?

Ob der Wille auch schädliche Dinge verlangen könne?

Diese Frage gehet nicht sowol auf diejenige schädliche Dinge / welche der aus vielfältigen Ursachen in Irrthum geführte Verstand vor gut angesehen / da sie doch böß und wol grundverderblich sind; sondern sie siehet auch auf diejenige Dinge/ welche der Verstand gantz deutlich / und so zu sagen bey dem ersten Vortrag als höchst-schädlich befunden. Daher ist die Antwort leicht / und die Erfahrung beweiset nur allzu offt/daß der Wille nicht nur schädliche / Leib und Seel verderbende Dinge verlangen könne / sondern auch mit solcher Begierde nach der verlangten Sache sich ausstrecke/ daß aller wahren Erkanntnus ungeachtet / er sich dannoch nicht ehe zu frieden gebe / biß er derselben habhafftig worden.

Gleich wie aber dieses ein böser Wille ist / so hat ein jeder Mensch dahin zu trachten / daß er sich in den Stand setze/denselben zu unterdrucken / und nur nach demjenigen Verlangen zu tragen/was der Seele und dem Leib / sowol währender zeitlicher Vereinigung / als auch nach künfftiger Trennung/ und ewiger Wieder-Vereinignng nützlich seyn mag. Weil aber dieses zu thun übernatürliche Kräfften erfordert werden / ist allhie ein mehreres davon nicht zu sagen.

Erster Absatz.

Von

Dem Leib des Menschen / nach seiner Beschaffenheit / Zergliederung oder Anatomie, Vereinigung mit der Seel / Erhaltung / Pfleg / Wart / und Zierung.

NAch zulänglicher Betrachtung der vernünfftigen Seele / als dem einen Haupt- und Wesens-Theil des Menschen wenden wir uns zu Untersuchung des andern / nemlich des Leibs / und weil derselbe etwas materialisches und cörperliches ist / so werden die daran vorzutragende Dinge desto leichter zu begreiffen seyn.

Das erste Capitel.

Von dem Leib des Menschen / wie er in vollkommener Gestalt zu betrachten.

Der Leib heist Lateinisch Corpus, Französisch le Corps, Italiänisch il Corpo.

1. Der Leib des Menschen dem äusserlichen Ansehen nach.

DJeser Leib insgemein betrachtet / ist der oben beschriebene materialische mit der Seel vereinigte Theil des Menschen / welcher währender Vereinigung / der Seelen Werckzeug ist / nach erlittener Trennung aber von der Seele / nicht bestehet / sondern als wie alle Materien endlich zu Grunde gehet.

Der äusserlichen Gestalt nach ist der Mensch eine schöne wohlgestalte / wohlgebildte Creatur / gehet aufrecht / und ist noch darzu mit einer Sprach versehen / vermög welcher die Menschen untereinander ihre Gedancken einander entdecken und miteinander handeln und wandeln können.

Diese Gestalt / wie sie zwar in gewissem Verstand einerley / und unter allen Menschen gleich ist / so daß ein Mensch wie der ander eine menschliche Gestalt hat / so ist doch auch ein grosser Unterschied unter derselben / da ein jeder Mensch seine eigene Gestalt und Bildung hat / so daß wol unter tausend und Millionen Menschen wenig oder keine gleich-gebildete zu finden / einem jeden bleibt ein Zeichen / daß er Johannes / und nicht Petrus sey / und so fort. Dieses ist doch auch nicht ohne Ursach / dann GOtt und die Natur thun nichts umsonst / ohne Zweiffel ist es der menschlichen Gesellschafft zum besten.

Das andere Capitel.

Von der Bildung des Leibes / nach Anatomischer Betrachtung / oder nach dessen Zergliederung.

ES ist sowol vergnüglich als nützlich zu untersuchen und zu wissen / wie die Glieder des Leibes beschaffen / wie sie aufeinander folgen / und sonderlich was die verborgenen anbetrifft / wo ihr Lager und Stelle sey. Wir verlangen davon nur so viel zu verstehen / als vor einen Hausmann genug ist / in Kranckheiten und andern Fällen mit Verstand davon zu reden und zu urtheilen. Wollen deßwegen denen Hrn. Anatomicis überlassen / anzufangen wo sie wollen den menschlichen Cörper zu untersuchen / weil sie sich nach denen verweßlichern Theilen und Gliedmassen desselben richten müssen: Und verhoffter Deutlichkeit halben den menschlichen Leib erstlich ansehen / nach seinen Gebeinen / 2. nach dem Fleisch und fleischichtem Wesen / womit diese Beine bekleidet / und sodann 3. jedes Glied insonderheit.

Zum voraus ist zu wissen / daß sowol der beseelte als entseelte Leib des Menschen eingetheilet werde in den Stamm und dessen Gliedmassen. Durch den Stamm wird alles verstanden / was oben vom Scheitel des Haupts bis unter die Scham gehet / die Hände ausgenommen; die Lateiner nennen diesen Stamm Truncum. Es heisset aber Truncus eigentlich ein Stumpff oder Rumpff ohne Haupt / daher wird noch hinzu gesetzt capitatus, der ein Haupt hat / daß es also bedeutet den gantzen Leib mit dem Haupte ohne Gliedmassen.

Durch die Gliedmassen werden verstanden / Arm / Hände / Schenckel und Füsse.

Hier wird durch Hände und Füsse sowol der obere als untere Theil gedachter Gliedmassen verstanden / und nicht nur das Aeusserste / als Finger / Zähen u. s. w.

Den Stamm oder Leib theilen sie in drey Behältnüsse oder Kammern / die werden sonst auch Ventres genennet. Es sind aber solche Behältnüsse sonderliche Hölen und Kammern / die nicht in andern Hölen eingeschlossen sind / sondern welche andere Theile des Leibes beschliessen und behalten. Dem Lager nach werden diese drey Behältnüsse benennet das oberste / mittelste und unterste / ingleichen das erste / andere und dritte.

Die Oberste Behältnus ist diejenige Höle oder Kammer / welche mit der Hirnschaale umgeben wird.

wird / darinn werden behalten das Gehirn und die Hirn-Häutlein.

Die andere Behältnüß ist der Raum zwischen den Schlüssel-Beinen und dem Zwerg-Fell: Hierinn werden verwahret das Hertz / die Lunge / das Hertz-Fell / ein Theil der Speiß- und Lufft-Röhr mit Adern.

Die dritte Behältnüß ist der untere Bauch / welches die Höle ist von dem Zwerg-Fell an bis zum Schaam-Bein. In dieser Kammer findet man den Magen / das Gedärme / die Leber / die Miltz und andere Dinge mehr.

Wenn diese Behältnüsse nicht allein vor die Hölen / sondern auch vor das / was dieselbe umgiebet und machet / verstanden werden / so werden solche eingetheilet in das Haupt / die Brust / und den untern Leib oder Bauch / deren jedes wiederum sonderliche Theile / und diese Theile wieder besondere Namen haben / als das vordere Theil des Haupts / das hintere Theil / u. s. f. Die Benennungen solcher Theile aber sind so gemein / daß wir uns dabey aufzuhalten oder sie der Länge nach allhie zum voraus zu erklären nicht vor rathsam befinden / angesehen sich der gemeine Mann schon selbst eine solche Einbildung von jedem Glied gemacht / daß ihm solche zulänglich ist / ob sie wol der Kunst nach ziemlich mangelhafft seyn mag / woran ihm aber nichts gelegen.

Hiernächst wollen wir gemachter Eintheilung nach / die Beine des Menschen vor uns nehmen und erstlich untersuchen

Die Gebeine / was Bein sey?

Das Bein ist das härteste Theil des Leibs / weiß und unempfindlich. Diese Härte ist nach Unterschied der Beine ungleich / werden / ausser den Zähnen / mit einem zarten Häutlein umgeben / so man das Bein-Häutlein nennet / und dieses ist welches den Schmertzen zuweilen verursachet. Sie sind sehr unterschiedlich / von Grösse / Gestalt und dergleichen.

Wo die Beine hohl sind / da findet sich ein schmierigtes / fettes / leicht- und weißlichtes nicht gar leicht flüssiges Wesen / das **Marck** genannt. Dieses muß nicht allein das Hole in den Beinen voll / sondern auch geschmeidiger machen / damit sie nicht vor zu grosser Trückne brechen.

Diese Beine müssen die andern Theile gleich als Säulen bevestigen / sie theilen denen meisten fleischichten Mäuslein (davon bald) den Anfang und Ende ihrer Zusammenfügung mit.

Knorpel.

Von diesen Beinen sind die Knorpel sehr unterschieden / doch ist auch einige Gemeinschafft unter ihnen. Die Knorpel ist ein Theil / welcher sich in etwas den Knochen vergleichet / ist weiß / meistentheils empfindlich / läst sich biegen / hat eine schlüpfferige Art / wird öffters an den äussersten Theilen der Beine gefunden / deren sind viele Arten / verwandeln sich mit der Zeit in Gebeine / als bey den Kindern bey zunehmenden Jahren. Der Nutzen der Knorpel ist / daß wegen ihrer Schlüpffrigkeit die Beine sich desto besser bewegen können. Sie werden aber selbsten durch eine benachbarte Puls-Ader befeuchtet. Anderes Nutzens zu geschweigen.

Eintheilung der Beine.

Die Beine werden gleicher Gestalt nach Eintheilung des gantzen Leibs / in den Stamm und dessen Gliedmassen getheilet. Desselben obern Theil machen die Beine des Hauptes / welche in der Hirnschale und Kienbacken eingetheilet werden.

Von dem Unterschied der Männlichen und Weiblichen Beine.

Es sind die Männlichen Beine von den Weiblichen unterschieden / und zwar vornehmlich an Härte / indem die Männlichen härter befunden worden als die Weiblichen / auch sind sie gröſſer / wenige ausgenommen.

Die Ursache dessen erachtet Verheyen zu seyn / die grössere natürliche Wärme in den Männern / und die stärckere Bewegung des Geblüts / wodurch der Anfang der Beine mehr angefüllet / und also weiter ausgedehnet / und solche anfüllende Theilgen fester zusammen getrieben werden: Dann hieraus entstehet eine grössere Härte / aus jenen aber eine gröſſere Ausdehnung.

Dieses muß nicht also verstanden werden / gleich als ob die Beine eines jeden Mannes ohne Unterscheid gröſſer wären / als eines jeglichen Weibes: sondern man muß es von beyderseits Geschlechte verstehen / daß nemlich v. g. die Beine des Haupts der Männer / so mit grossen Beinen begabet worden / gröſſer seyn als die Beine der Weiber / welche in ihrem Geschlechte ebenfalls mit grossen Beinen versehen worden; und gleicher Gestalt verhält es sich mit den übrigen Beinen beyderley Geschlechts.

Es sagen etliche Autores, es bleibe das Bein / welches bey den Knaben bis zur Nase durch eine Nath getheilet wird / in erwachsenen Weibs-Personen also zertheilet / welches überhaupt zu reden mit der Warheit nicht überein kommt: Allein gleichwie es bißweilen bey erwachsenen Manns-Personen zertheilet bleibt / also geschiehet solches auch offtmals bey den Weibern / dessen Ursache wiederum die schwache Forttreibung des Bluts in ihnen ist.

Die Schlüssel-Beine / davon unten Nachricht folget / sind in den Weibern nicht so gekrümmet / welches ihnen zur Schönheit dienet; bey Männern aber macht ihre gröſſere Krümme / daß sie die darauf liegende Last desto besser ertragen können.

Der vördere Theil der Brust / ist bey den Weibern in Ansehung der Beine nicht so erhaben / damit die Brüste desto bequemer seyn mögen; bey den Männern aber / da keine dergleichen vorhanden sind / würde solche Fläche nicht eben gar schön stehen.

Das heilige Bein ist bey den Weibern mehr gleich und unten wenig einwärts gebogen / wie auch das daran hangende Steuß-Bein.

Auch sind die unbenahmten Beine viel breiter / als bey Männern / und stehen die Rippen derselben Beine mehr voneinander ab / wie auch die untern Theile des eigentlichen Hüfft-Beins.

Ebenfalls ist auch die Vereinigung der Scham-Beine untereinander mehr vom Anfang des heiligen Beines entfernet / dahero ist dieselbige Höle am untern Theile des Schmeerbauchs / welches das

Becken heisset/viel grösser/ damit die daselbst liegende Gebähr-Mutter bey schwangern Weibern sich desto besser ausdehnen / und der Weeg zum Durchgang der Frucht und Afterbürde / desto freyer seyn möge.

Von den Beinen der Kinder.

Es ist ein grosser Unterscheid zwischen den Beinen der neugebohrnen oder kleinen Kindern/und erwachsener Leute / welcher vornemlich darinnen bestehet/ daß viel Beine/ die bey Erwachsenen in eines zusammen gewachsen/ bey denen jüngern unterschieden sind/und daß bey diesen viele Knorpel zu finden/ welche mit der Zeit zu Beinen werden.

Von dem Unterscheid / Zahl / und Vereinigung der Beine.

Die Zahl der Beine ist sehr groß/ jedoch ist selbige nicht bey allen gleich; indem weit mehr bey Kindern als bey erwachsenen Leuten ꝛc. wie oben gemeldet. Nachgehends ist auch die Zahl der Zähne und Gleich-Beine bey unterschiedenen Menschen einerley Alters sehr unterschiedlich. Inzwischen sind bey allen vollkommenen natürlicher Weise über hundert Beine / die der Grösse und Bildung nach sehr unterschieden sind.

Es sind sowol nach Unterschied der Beine/als absonderlich nach Mannigfaltigkeit der Bewegung der Glieder / welche von ihnen unterstützet werden/ mancherley Zusammenfügungen/ welchen die Griechischen Autores in ihrer Mutter-Sprache mancherley Namen gegeben/ die auch von den Lateinern bißhero behalten worden; solche gantz aneinander gehängte Gebeine und Gerippe wird ein Sceleton genennet. Ein Sceleton aber ist eine Zusammenfügung der Beine / die auf eine zwar künstliche aber der natürlichen gleich kommenden Ordnung zusammen hängen/ welche die Gestalt des Menschen (und in weitläufftigen Verstand auch eines andern Thieres) von dem die Gebeine genommen werden / vorstellet. Dergleichen werden auf Universitäten in denen Theatris Anatomicis,auch in Bibliothecken und dergleichen Orten gezeiget. Dergleichen zusammensetzung der Beine / ist gar sehr nöthig / weil die einmahl getrocknete Beine/ lang unverweßlich und ohne merckliche Veränderuug erhalten werden/ daß man nachgehends dieselbigen wie im natürlichen Zustande betrachten kan. Jedoch ist zu wissen/ daß diese Zusammenfügung nicht so lang wie bey lebendigem Leibe sey: Denn ob gleich vielleicht ein jedes Bein seine natürliche Länge behält / so werden doch die Knorpel/ so zwischen denen Beinen liegen/ und über derselbigen Ende gezogen sind / indem die Beine / um ein Sceleton zu machen / abgetrocknet werden / entweder abgesondert / oder wegen ihrer Trockenheit sehr zusammen gezogen / daß hernach das gantze aus ihnen zusammen gesetzte Wesen keinesweges der vorigen Länge gleich kommet.

Die Zusammenfügung der Beine/ist vornemlich zweyerley / die blosse Zusammenfügung durch ein Gelenck/und die Zusammenwachsung. Welche auf mancherley und wundersame Weis geschiehet. Ferner ehe wir die absonderliche Beschreibung eines jeden Beins insonderheit vornehmen müssen etliche Hervorragungen und Hölen derselbigen betrachtet werden/wormit sie/sowohl untereinander seibst/ als auch mit andern Theilen verbunden werden.

Die Hervorrahung des Beins ist entweder ein Fortsatz / Griechisch apophysis, oder ein Anhang/ Griechisch epiphysis. Der Fortsatz des Beins ist eine Hervorrahung oder Herausstehung/so selbigen gleichsam als ein eigener Theil anhänget.

Der Anhang des Beins ist ein kleines an das grössere angewachsene Theil/so/ daß es nicht ein eigener Theil desselben sey. Dieser wächset bißweilen an das grosse Bein dergestalt an / daß man ihn von dessen Fortsatz nicht unterscheiden kan/und pfleget hier der Unterscheid unter dem Fortsatz und Anhang nicht so genau beobachtet zu werden.

Die Beine haben mancherley Hölen/ deren etliche grössere/andere kleine sind/einige sind durchdringende und nur einiger massen an der Oberfläche zu sehen. Etliche Beine haben deßwegen Hölen empfangen/daß sie leichter seyn / und mittler Weile eine sattsame Ausdehnung oder Umfang haben mögen. Die tieffe Hölen oder Sinus fassen andere Beine / und bißweilen auch weiche Theile in sich. Die Löcher dienen öffters zum Durchgang der Nerven/ der Blut-Gefässe und etlicher anderer. Auch dienen die Löcher der Wirbel-Beine und des Beines des Hinterhauptes zum Durchgang des Marcks / welches in den Wirbel-Beinen das Grätige genennet wird. Welches alles aber aus der besondern Beschreibung eines jeglichen Beines besser wird können verstanden werden. Daß die Beine mit Marck angefüllet / und was Marck sey / ist schon gesagt worden.

Die Hirnschaale.

Die Hirnschaale/welche auch der Hirnschädel genennet wird / ist eine Zusammenfügung der Beine/ welche eine Höle um das im weitern Verstand genannte Gehirne in sich zu halten/ machet. Die Gestalt der Hirnschaale kommt mit dem ihm gleichgestalteten Theile überein / ausser / daß sie an den Schläffen ein wenig eingebogen ist/weil die Decken derselben / wegen der Schlaff-Mäuslein daselbst viel dicker sind. Sie bestehet aus acht Beinen/deren sechse selbiger eigen sind/die übrigen zwey sind ihr und dem obern Kienbacken gemein. Alle diese Beine / werden durch eine Naht miteinander Vereiniget/ wie auch die gemeine Beine / an die Beine des obern Kienbackens/und sind also ohne Bewegung/ wie es aus der besondern Beschreibung eines jeglichen erhellen wird. Daß aber die Beine des Haupts/ wie auch fast die andern alle / bey erwachsenen Leuten / härter sind / als bey Kindern; ingleichen härter bey Männern/als bey Weibern/weiß fast jedermann/und es wird auch einem Medico Philosopho nicht schwehr werden / eine Ursach deßwegen zu geben: Allein das ist was Wunderbahres / was Herodotus Thal. lib. 3. N. 72. von dem Unterscheid der Beine/der Persier und Egypter schreibet / daß / als sie miteinander geschlagen / und beyderseits in der Schlacht viel erleget worden/man nachgehends die Hirnschaalen der Persier gantz zerbrechlich / der Egypter aber so fest befunden habe / daß sie auch kaum mit einem Stein können zerschmettert werden.

Die eigene Beine der Hirnschaale sind / das Stirnbein. Zwey des Vörder-Haupts / eines des Hinter-Haupts / und die zwey Schlaff-Beine / in der Mitten sind sie marckigt / auf beyden Seiten härter und fester / dahero sagt man / daß sie aus

zweyer

zweyen Tafeln bestehen/und dieses ist mehr sichtbar/ wo besagte Beine dicker sind / bey den Schläffen aber/wo sie am dünnsten sind.

Die Kienbacken.

Es sind zwey Kienbacken / der obere und der untere/denen gleichsam als den Grund-Säulen/die übrigen Theile des Angesichtes eingepflantzet werden. Der obere ist bey den Menschen und fast allen Thieren unbeweglich / wenige ausgenommen. Er bestehet aus verschiedenen Beinen / von verschiedener Art und Zusammenfügung Bey kleinen Kindern bestehet der untere Kienbacken aus zweyen Beinen / welche mit zunehmenden Alter so zusammen wachsen/daß kaum einige Merckmahle einer Absonderung zu sehen sind.

Er ist wie ein Bogen gestaltet / bey Kindern aber / ist er forne gekrümmet und erhobner / so aber mit den Jahren mehr in die Breite als Länge sich ausdehnet.

Sein Wesen ist sehr hart und starck/ damit er bey der Kauung seine Kräffte desto stärcker anwenden könne. Er hat unterschiedliche Zacken wegen Einverleibung der Mäuslein / von denen in folgender Abhandlung wird gesagt werden. Er empfähet vier Löcher/ auf jeder Seite zwey / unter denen das eine inwendig ist / das hintere und grössere so bey dem Anfang der Fortsätze lieget und einen grossen Zweig des fünfften Nerven-Paars/ samt der Blut- und Puls-Ader hinein schicket / welche von dar den Kienbacken der Länge nach durchlauffende einem jeden Zahn absonderliche Sprößlinge mittheilen. Das andere Loch von beyden ist forne/ das auswendige und kleinere durch welches die Sproß-Zweiglein gemeldter Gefässe ausserhalb des Kienbackens hervor kommen / und zu denen Lippen / samt dessen Mäuslein und der Haut lauffen.

Dieser Kienbacken enthält die untern Zähne in sich/ vor derer jeglichen Einpflantzung / Hölen oder Kästgen eingegraben/ und mit einem sehr empfindlichen Häutlein bedecket worden.

Der Nutzen der Kienbacken ist erstlich/ daß sie die Stütze und Grund-Säule eines grossen Theils des Gesichtes sind / vors andere die Zähne in sich zu fassen / und selbige vermittelst der Mäuslein des untern Kienbackens unterm Beissen und Kauen/nemlich die untersten gegen die obersten zu stossen ; drittens durch die Bewegung desselben die Lufft zu zwingen/um die Worte daraus zu machen.

Die Zähne.

Die Zähne werden/wie in vorhergehenden Zeilen gemeldet worden/denen Kienbacken eingesetzet/und sind härtere und glättere Beine als die andern / die zu Zermalmung der Speise / und Formirung der Stimme absonderlich dienen. Zu Aufnehmung der Zähne/sind denen Kienbacken ziemlich tieffe Gruben die man Kästlein heisset/ eingegraben / in welche sie durch die Einnagelung eingepflantzet/und in selbigen durch das anliegende Zahnfleisch / weiter befestiget werden. Die Kästlein werden mit einem sehr empfindlichen Häutlein überzogen / vermittelst dessen und der Nerven die Stumpffigkeit und der empfindliche Schmertz um die Zähne öffters entspringet ; Inzwischen hat das eigentliche Wesen der Zähne wie die andern Beine keine Empfindung.

Die Zähne fangen nach Verflieſſung etlicher Monate von der Geburt/ das erstemal zu erscheinen an ; nicht weil sie damals erst gezeuget werden / sondern weil sie zuvor in ihren Kästlein verborgen gelegen / und allmählig durch den Anfluß einer neuen Nahrungs-Materie ausgedehnet und hervor geschoben werden.

Die zwey hintersten welche mehr zur Seiten stehen/ bleiben bey etlichen biß ins dreyſſ gste Jahr und länger verborgen/ und werden deßwegen die Weisheits-Zähne/von etlichen aber die Stock-Zähne genennet. Jedennoch brechen sie bey etlichen/ob sie gleich sehr alt werden / niemahls hervor/sondern bleiben allezeit in ihren Kästigen verborgen.

Gleich wie ein Kienbacken der obere / der andere/ der untere ist / also sind auch obere und untere Zähne / wie sie nemlich diesem oder jenem Kienbacken eingesetzet sind ; Die Zahl trifft nicht bey allen überein / doch erstrecket sich selbige bey denen / so alle Zähne haben / selten unter 28. seltener aber steiget sie über 32. bißweilen ist auch die Zahl ungleich / daß / da zum Exempel in einem Kienbacken funffzehen sind / in dem andern einer entweder mehr sey oder mangele.

Man findet auch etliche / welche sehr breite Zähne haben/ absonderlich die vördern/und deßwegen an der Zahl weniger/ weil wenige derselben / sowol dem Amte als der Ausdehnung nach/vielen kleinen beykommen.

Um das 7ende Jahr/ bißweilen eher / fallen die ersten Zähne aus / worauf andere folgen / die gleicher Weise/ wie die vorhergehenden/bis zur Zeit der Erscheinung / in ihren Kästlein verborgen gelegen/ und deßwegen desto länger bleiben/je später sie heraus brechen.

Es scheinen aber die ersten zu fallen/ sowohl/ weil sie von andern hervor getrieben werden / als auch / weil sie wegen ihrer Dichtigkeit weniger können ausgedehnet werden / als die Kästlein erweitert sind / und sind deßwegen wacklend und wenig fest.

Dahero ist glaublich / daß folgende Zähne dicker seyn / damit sie nemlich belagte Kästlein genauer ausfüllen / aus denen sie zuvor wegen der Dicke nicht bequem konten hervor brechen : Es wäre denn wahr was Fallopius saget / daß wann ein Zahn ausfalle/ und ein neuer an dessen Stelle komme / so macht sich der neue ein neues Kästlein/ das alte aber werde wieder zugefüllet.

Inzwischen geschiehet es bißweilen / daß die ersten Zähne fester seyn / als daß sie entweder von sich selbsten fallen / oder von andern nachkommenden hervor gestossen werden können / in welcher Begebenheit die letztern auſſer der Ordnung gleichsam durch neue Kästlein hervor kommen / die obern meistentheils auswärts / die untern offte hineinwärts / als wäre es eine neue Reihe Zähne/ welche sonsten ein jedweden Kienbacken eine eintzige zu seyn pfleget.

Bey dieser Gelegenheit aber / übertrifft leichtlich die Zahl der Zähne die ordentliche.

Die Zähne wachsen stetig / fast biß ins hohe Alter / sonsten würden sie wegen öfterer

Kauung geschwinde zermalmet werden: Daherd wenn ein Zahn ausgefallen/ derselbige / welcher am andern Kienbacken mit selbigen überein kam / in kurtzer Zeit länger geworden/vor den andern seiner Reihe hervor raget.

In der Jugend / biß ohngefehr in das drevssigste Jahr / sind die Zähne sehr weiß / und nachgehends pflegen sie ein wenig gelber zu werden/ welche mit zunehmenden Alter vermehret / und die weisse Farbe dunckler wird / doch werden sie selbiger niemals/ es wäre dann auſſer-natürlich/beraubet.

Die Zähne haben ihre Puls-Adern von den auswendigen Zweigen der Schlaff-Puls-Adern: Die Blut-Adern / von den auswendigen Drossel-Adern. Die Nerven empfangen sie von fünfften paare / deren alle grosse Zweige in Gestalt eines halben Circkels durch die Kienbacken lauffen / und von dannen zu einem jeglichen Zahne eigene Sproß-Zweiglein schicken.

Der Gestalt / Lager / und Zahl nach werden die Zähne in drey Arten oder Classen eingetheilet/ als nemlich in die zerschneidende Augen- oder Hunde- und Backen-Zähne. Die zerschneidende sind von ihren Gebrauch also genennet worden/ denn sie dienen zur Zerschneidung / und zu einer gröblichen Zertheilung der Speisen: Dahero sind sie schärffer als die andern/ aber nicht so dicke. Der Ordnung nach sind sie die fördern/ und zwischen denen andern die mittelsten. Ordentlich findet man ihrer in jedem Kienbacken vier / so miteinander dem Lager nach überein kommen; bey etlichen sind nur zwey/ da doch die Breite derselben die Ermanglung der Zahl ersetzet.

Hierauf folgen zu beyden Seiten die Augen- oder Hundes-Zähne / welche zwischen den zerschneidenden und Backen-Zähnen sowohl dem Lager/als der Grösse und Gebrauch nach die mittelsten sind; Sintemahl weil das Ende derselbigen nicht wie die vorhergehenden in eine enge Schärffe endiget/ die kleinern Theile der Speise besser fassen / und selbige weiter zertheilen und zerreiben. Sie werden aber Hund-Zähne geheissen/ weil sie denen Zähnen eines Hundes der Gestalt nach einiger massen gleich kommen. Die obern werden auch Augen-Zähne genennet / weil derselbigen Wurtzeln gegen die Augen gehen. Die Zahl wird in unterschiedenen Cörpern sehr verändert / denn etliche haben zu beyden Seiten in jeden Kienbacken nur einen / etliche zwey/ und machen alsobald eine gevierdte/ bald eine geachtete Zahl/ selten eine andere.

Die letzten nennet man Backen-Zähne/weil sie die zuvor gröblich zubereitete Speise gäntzlich zermalmen / und wie die Mühl-Steine zerbrechen: Dahero sie weit gröſſer als die andern / und am hervorragenden Ende breit und ungleich sind. Jedennoch pflegen die/so gleich nach den Augen- oder Hundes-Zähnen folgen / kleiner als die andern zu seyn/ und mehr die Gleichheit derselbigen vorzustellen/ so/ daß bißweilen schwehr ist zu sagen / ob ein Zahn zu der Art der Backen- oder Hundes-Zähnen soll gebracht werden / und entstehet daher gar leicht eine Veränderung der Zahl.

Die Zahl der Backen-Zähne / bestehet selten unter zwölffe / offt werden in jedweden Kienbacken zu beyden Seiten vier oder fünff / und bißweilen in einem mehr als in dem andern gefunden. Bißweilen bricht auch der Weisheits-Zahn nur an einem Theil hervor/ und wird also die Zahl beyder Seiten in eben diesem Kienbacken ungleich gemacht.

Die zerschneidende werden gemeiniglich mit einer einfachen Wurtzel den Kienbacken eingepflantzet / ingleichen die Augen- oder Hundes-Zähne / ja öffters die vordere Backen-Zähne/unter den ich auch den ersten oder nächsten an dem Hunds-Zahne mit einer doppelten / und den folgenden mit einer einfachen gesehen. Allein die hintersten Backen-Zähne/ welche weit gröſſer sind / haben die untern zum wenigsten zwey bißweilen drey Wurtzeln/und die obersten wenigstens drey/auch offtmals vier/ so/ daß die natürliche Vereinigung dieser mit dem Kienbacken ordentlicher Weise weit fester ist / als die Vereinigung der untern / welche mehr von dem Kienbacken unterstützet werden / da die obern mit ihrer eigenen Schwehre dagegen herunterwärts hangen / und in Ansehung ihres Lagers mehr Gefahr haben auszufallen. Dahero ist auch die einfache Wurtzel der zerschneidenden und Hunds-Zähne / ob sie gleich viel glatter als die Backen-Zähne in dem obern Kienbacken fester eingesetzet. Inzwischen sind auch die letzten Backen-Zähne des untern Kienbackens bißweilen mit einer vierfachen Wurtzel versehen.

Einige halten dafür / es sey das Ausziehen der Hunds-Zähne aus dem obern Kienbacken dem Gesichte schädlich / dessen ich aber keinen genugsamen Beweiß-Grund finde / indem ich keinen besondern Handel zwischen der Werckstatt des sehens und diesen Zähnen antreffe. Allein es trägt sich bißweilen zu / daß die Wurtzel dieser Zähne nicht nur dem Kienbacken eingepflantzet werde / sondern auch an selbigen feste angewachsen sey / und also nebst dem Zahn ein Theil des Kienbackens mit heraus gezogen werde.

Der Gebrauch der Zähne ist in der ersten Beschreibung ausgedrucket worden: Zu dem noch kan hinzu gesetzet werden / daß sie zur Zierde dienen; denn diejenigen/welchen die Zähne ausgefallen sind/ haben/nicht ohne eine Ungestalt/ eingefallene Theile des Mundes.

Was ferner dem vornehmsten Gebrauch der Zähne betrifft dabey muß man beobachten / daß die untern zerschneidende / dem Lager nach mit dem Obern nicht so genau überein treffen. Dahero stehen in denen zusammen gebrachten Kienbacken die untern zerschneidende Zähne über die obern heraus/ und gehen gleichsam über die obern hin / da doch die Hund- und Backen-Zähne recht aufeinander passen/welches deßwegen geschehen / damit die von den zerschneidenden zertheilende Sache desto leichter solches erdulten möge/wie wir solches auch sehen/wenn wir was mit der Scheer zerschneiden wollen.

Der Rückgrad.

Nachdem die Beine des Hauptes beschrieben/ so sind annoch an dem Stamme des Gerippes zu untersuchen übrig der Rückgrad / oder die Zusammenfügung der Wirbel-Beine / das Brust-Bein/ die Schlüssel-Beine / die Rippen / die Schulterblätter/und die Hüfft-Beine.

Der Rückgrad / von denen Griechen acantha und rachis genennet/ hänget an dem Haupt an/und

wird

wird von dannen fast durch die gantze Länge des Stammes ausgedehnet; nemlich bis an das Steuß-Bein / und wird aus 29. oder 30. Beinen zusammen gesetzet / welche Wirbel-Beine genennet werden / weil durch selbige der Leib auf mancherley Weise gebogen wird; Etliche heissen sie mit dem Griechischen Namen Spondyli. Es sind aber die Wirbel / welche / (die Fortsätze und Anhänge unbetrachtet/) gestaltet sind / wie ein Türckischer Ring / womit bey Loßdrückung der Pfeile / der Daumen beschützet wird: Denn der innere Theil ist breit und dick / der äussere eng / und fast wie ein gemeiner Ring gemacht.

In der Mitten wird eine grosse Höle gelassen / welche einen mittelmäßigen Finger in sich fassen kan / in Ansehung dessen / da das obere Wirbel-Bein über das untere geleget / eine schöne Röhre / so das Rücken-Marck in sich enthält / entstehet. Besagte Höle aber ist in dem ersten Wirbel-Beine viel weiter / weil sie einen absonderlichen Fortsatz des andern einschliessen muß.

Von besagten Wirbel-Beinen können die untern sechse / welche das heilige Bein machen / unächte oder falsche genennet werden / weil sie bey vielen mit dem übrigen nicht überein kommen / und absonderlich / weil sie bey Erwachsenen zum wenigsten unbeweglich sind / wie im folgenden ferner soll gewiesen werden.

Derohalben sind der eigentlich genannten oder rechten Wirbel-Beine nicht mehr als 24. / sieben am Hals / zwölff am Rücken / und fünff an den Lenden. Inzwischen sagen die Autores, man finde bißweilen achte bey einem langen Hals.

Alle eigentliche genannte Wirbel-Beine werden miteinander selbst / durch eine schlaffe Zusammenfügung vereiniget / oder mit einer sichtbaren Bewegung / und zwar auf zweyerley Weise: Forne wo sie dicker sind / durch eine flache Einlenckung / und dieses zwar vermittelst eines Knorpels / oder durch eine Synchondrosin; hinten ein wenig seitwärts / durch eine wechsels-weise Zusammenfügung / oder ginglymum, da nemlich die untern und obern Fortsätze / (von denen bald unten soll gesagt werden/) einander wechselsweise auffassen. Die erstere Verknüpffung wird ferner durch ein dickes und starckes Band / so wie ein halber Circul gestaltet / befestiget / die letztere durch ein Pergament-Häutiges.

Jedwedes rechtes Wirbel-Bein / hat 7. (das andere 8.) Fortsätze / ausgenommen das erste / an dem der hinterste mangelt; zwey oben / zwey unten / zwey über zwerch / und einem hintern. Dieser ist spitzig / und heisset die Gräte / und wird deßwegen die gantze Zusammenfügung der Wirbel-Beine mit diesem Namen genennet.

Die obern und untern Fortsätze sind ziemlich kurtz; die auf der Seiten und der hintere länger. Vermittelst derer obern / wird das erste Wirbel-Bein des Halses mit dem hintern Haupt-Bein verbunden / das andere mit dem ersten / und so weiter / das untere Wirbel-Bein mit dem obern: vermittelst deren untern werden die obern Wirbel-Beine mit den andern darunter gelegenen zusammen eingefüget / und das letzte rechte mit dem ersten unächten oder falschen; jedoch also / daß sie auf beyden Seiten grosse Zwischen-Räume oder Löcher zum Ausgang der Nerven hinterlassen.

Die obere Wirbel-Beine sind am kleinesten / (ausser / daß das andere / das dritte und vierdte zu übertreffen scheinet) und werden im Fortgehen zu denen untern immer grösser / so / daß der Grund des obersten fast eines Zwerch-Fingers lang; die letzten fast zwey / und gleicher Gestalt die übrigen Abmessungen doppelt / dieweil nemlich das untere Wirbel-Bein allezeit die obern unterstützen muß. Damit aber die grosse Last nicht zu schwehr werde / sind die untern Wirbel-Beine mehr als die obern durchbohret / und also viel leichter.

Hierauf folgen die Wirbel-Beine des Rückens / an der Zahl zwölffe / die kaum was sonderliches haben / ausser daß sie grösser sind / ein spitzigere Gräte haben / und ein jedes einer jedweden Rippen eingefüget.

Bey den letzten ist auch zu mercken / daß seine Gräte fast perpendiculariter an ihm stehe / da der vorher gehenden sehr herunterwärts geneiget sind.

Die fünff Wirbel-Beine der Lenden 20. 24. gar selten sechse / sind die dicksten und grösten unter denen rechten / von denen das erste mit dem letzten des Rückens / und alle untereinander scharff zusammen gehangen / und freyer als die vorhergehenden beweget werden / damit man sich leichter zur Erden biegen könne. Die überzwerche Fortsätze derselben sind länger / die Gräten aber dicker und breiter / weil sie mehr Stärcke zu Vereinigung der starcken Bänder und Mäuslein vonnöthen haben.

Das Rücken-Marck.

Das Rücken-Marck kommt meistentheils von dem langen Marck / so durch das grosse Loch des Hinter-Haupts herunter gehend seinen Namen verändert: Dahero ist dessen Wesen demjenigen welches besagtes lange Marck und die Hirnschwüle machet / sehr gleich / jedoch ein wenig härter / und mehr zäserig / absonderlich gegen das unter Theil / weil allda die Nerven-Faden häuffiger abweichen.

Wahrscheinlich ist / ob giengen von diesem innwendigen Wesen auch etliche marckigte Faden / welche die aus den Rücken-Marck gehende Nerven begleiten / und die im besagten Wesen abgesonderte Geister / gegen alle auswendige unter dem Haupt gelegene Theile zuführten; auch dahero geschehe / daß / ob gleich der Weeg denen vom Haupt ankommenden Geistern versperret ist / doch die Nahrung / welche den Einfluß der Geister erfordert / allerdings verbleibe.

Diese bemeldte Wahrscheinlichkeit wird dahero bekräfftiget / weil das Rücken-Marck selbst im Hinabsteigen nicht gleicher Gestalt / nach der Zahl und Grösse der hervor gehenden Nerven verringert wird.

Man zehlet aber derselben Nerven bey dreyssig paar / welche ausser der Pegament-Häutigen Einwicklung nichts anders sind / als Gebündlein der marckigten Röhrlein / unter denen etliche vom fördern / etliche vom Hintertheil entstanden / auf beyden Seiten zusammen lauffen / und in selbige Gebündlein gebunden werden. Dieses Marck wird mit eben denselben Decken und in der Ordnung wie das Gehirn bekleidet.

Der Nutzen des Rücken-Marcks ist / die Nerven-Fäden zu allen auswendigen unter dem Haupt

gelegenen Theilen und auch zu etlichen inwendigen zu schicken.

Das Heiligen-Bein und Steuß-Bein.

Dieses Bein wird wahrscheinlicher also genannt / weil es unter den Scham-Theilen lieget / welche gleichsam wie heilige Sachen verborgen werden.

Die Gestalt des heiligen Beins ist dreyeckigt/ mit einen ziemlich breiten hinauf sehenden Grunde: sintemal sein mittlerer Theil womit er dem letzten Wirbel-Bein der Lenden eingefüget wird / etwas breiter als dieses ist/und über dieses auf beyden Seiten einen langen dicken und breiten Fortsatz hat mit denen es beyderseits an das Darmbein angehänget wird; welche Fortsätze auf jeder Seite einer / an dem andern Wirbel-Beine überall kleiner sind / als an dem ersten; an dem dritten kleiner als an dem andern/und weiter fort an den übrigen.

Die untern Wirbel-Beine des heiligen Beins/ weichen allmählig hineinwärts/wegen Bequemlichkeit des sitzens: Dahero ist das gantze Bein auswendig erhoben/inwendig ausgehölet. In der Mitten bleibet auch eine Höle zum Durchgang des Rücken-Marcks/ wird aber allmählig enger/weil dieses Marck wegen vielen Abgang der Nerven / hier abnimmet und endlich aufhöret.

Das heilige Bein hat auf jeder Seite vier grosse Löcher/ die vorne und hinten zwischen zweyen Seiten-Fortsätzen der Wirbel-Beine an den Seiten derselben/ wo sie miteinander vereinigt werden / offenstehen. Ein jedwedes solches Loch aber/ist gleichsam dreyfach; der eines nimmet seinen Anfang in der untersten Höle / wodurch das Rücken-Marck gehet / und wird nachgehends in das fördere und hintere getheilet.

Dem untersten Wirbel-Bein des heiligen Beins/wird ein anders/ nemlich das Steuß-Bein/ angehänget/ so aus unterschiedenen 3. oder 4. kleinen Beinlein bestehet/davon dasjenige/ welches am nechsten am heiligen Bein lieget / grösser ist als die übrigen/das andere grösser als das dritte ꝛc. so/daß es gleichsam einen kleinen einwarts gebogenen Schwantz machet/und dieses wahrscheinlicher/ meistens bey den sitzenden Personen/weil es gar beweglich ist / und nach Gelegenheit ein- und ausweichen kan. Seine Vereinigung ist bey Weibern schärfer/als bey Männern / damit es in der Geburt herauswärts weichen könne / damit der Weeg zum Durchgang der Frucht erweitert werde.

Das Amt des heiligen Beins ist 1.) die rechten Wirbel-Beine zu unterstützen. 2.) Die Darm-Beine aufzunehmen / und nebst diesen und dem Steuß-Bein/nebst den Scham-Bein/das beinerne Becken zu machen / 3.) etlichen Mäuslein den Ort/ wovon sie ihren Anfang nehmen und ihr Lager zu machen / 4.) das Fundament des Sitzens zu seyn/ und zu verhindern / damit bey denen Sitzenden / die in dem Becken enthaltene weiche Theile nicht mögen gedrucket werden. Der Nutzen des Steuß-Beins ist/ den Mast-Darm zu unterstützen.

Das Brust-Bein der Hertz-Knorpel.

Das Brustbein/ sonst der Hertz-Knorpel/ und von der Gestalt das Schwerdt-förmige / ist ein schwammigtes und gleichsam halb knorplichtes Bein/ lieget im fördern Theile der Brust/ und nimmet/vermittelst der knorplichten Anhänge/ die Rippen auf. Der Länge nach kommet es mit dem fördern Theile der Brust überein: Seine Breite ist nicht überall gleich / am obern Theile übertrifft es zwey Daumen / weiter unten kaum einen / und bey dem untersten Ende wird es wieder etwas breiter.

Bey denen Kindern bestehet es bis fast ins siebende Jahr aus acht Beinen/ welche bey der Frucht ziemlich langsam vollkommen gemacht werden / indem der gantze Hertz-Knorpel lange knorpelicht verbleibet. Hernach fänget erstlich dessen oberer Theil an / beinern zu werden / und nachgehends die bald darauf folgenden.

Gemeldte 8. Beine werden / vermittelst eines Knorpels/zusammen gehängt / welcher mit der Zeit an vielen Orten beinigt wird / und wachsen also viel Beine zusammen / und werden eins / dahero findet man bey Erwachsenen nicht mehr als drey Beine/ davon die zwey untern gemeiniglich im männlichen Alter ebenfalls so zusamen wachsen / daß nicht mehr als zwey / das Brust-Bein machende/ Beine übrig bleiben/nemlich dasjenige/ welches von Kindheit an das oberste und gröste gewesen / und die andern alle in eines zusammen gewachsen.

Der Nutzen des Hertz-Knorpels ist/ die Rippen und Schlüssel-Beine aufzufassen; theils auch die Brust zu machen / und dessen enthaltene Theile zu verwahren/über dieses das Mittel-Fell/und vermittelst dieses das Hertz in die Höhe zu halten/ingleichen die Leber/ durch ihr aufhängendes Band.

Die Rippen.

Die Rippen/von den Griechen pleure genannt/ (dahero kommet auch der Nahme des Rippen-Häutleins) liegen auf den Seiten der Wirbel Beine des Rückens / und erstrecken sich von dannen gegen die Brust / an dessen Bein auch die meisten derselben anstossen. Sie sind nicht überall beinicht/sondern nahe bey dem Brust-Bein knorplicht/die obern nahe eines Daumen breit / die andere länger / und die siebende bey nahe vier Finger / aber der folgenden Knorpel werden wiederum kürtzer.

Die Rippen stellen mit ihrer Gestalt einen Bogen für/ oder einen Abschnitt eines unvollkommenen Circuls/die obern grösser/die untern kleiner. Gegen den Rücken zu sind sie schmäler und runder / gegen die Brust dünner und breiter; doch also/daß sie kaum eines Fingers breit seyn. Auf jeder Seiten sind 12. (selten findet man eine mehr oder weniger.) Gegen den Rücken zu haben die Rippen auswendig eine rauhe Fläche / aus welcher Bänder hervor gehen/ womit sie an die Wirbel-Beine angebunden werden. Die obern 8. oder 9. bißweilen 10. werden mit zwey Fortsätzen begabet/ deren der eine/ vermittelst des Knorpels/der Höle des Wirbel-Beins selbsten eingefüget / der andere mit dessen überzwerchen Fortsatze verbunden wird. Die übrigen untern werden mit einem einfachen Fortsatze den Wirbel-Beinen einverleibet. Forne werden sie vermittelst der zuvor beschriebenen Knorpel mit dem Hertz-Knorpel oder Brust-Bein verbunden.

Die Zusammen-Vereinigung der Rippen mit dem Brust-Bein/ist vester als mit den Wirbel-Beinen; Denn die Wirbelbeine sind in Ansehung jener

gleich-

gleichsam feste Cörper / an welche die bewegliche Rippen angehänget werden; die erste Rippe ist unter allen die kürtzeste / ausgenommen die letzte / und findet sich hier unter den obern Rippen ein solcher Unterscheid / das die dritte gar leicht zweymal länger als die erste sey / weil nemlich gemeldete Rippen weiter voneinander abstehen / und die Brust allmählich weiter wird; die Länge aber der folgenden / wird nicht viel geändert.

Es werden aber die beinerne Rippen länger biß zu der siebenden oder letzten / wahren / die übrigen werden wieder kürtzer / jedoch gehet in den drey ersten falschen keine grosse Veränderung vor; die eilffte ist aber viel kürtzer als die zehende; und diese weit kürtzer als die letzte / welches die allerkürtzeste unter allen ist.

Die oberste Rippe ist vor andern sehr krumm gebogen / denn es stellet eine jede Rippe einen Theil eines ziemlich unvollkommenen Circkels vor; Der Umfang aber eines Circkels / wird um so viel mehr gebogen / je kleiner der Circkel ist: Die Brust aber ist oben enger / und hat also daselbst einen kleinen Umfang; Auch werden die siebende / achte / neundte und zehende Rippe nebst ihren Knorppeln gekrümmet / die erste damit sie zum Brustbein komme / die andern / daß sie zu der erstern kommen. Die untersten ob sie gleich kürtzer sind / weil sie weiter von dem Brustbein sich endigen / werden nicht wie die obern gekrümmet / damit sie die Eingeweide des Schmeer-Bauchs nicht drücken / und desselben freye Ausdehnung verhindern mögen. Uber dieses ist die oberste Rippe dergestalt gekrümmet / daß ihre hole Seite gantz einwärts gehet / die erhobene aber auswärts / welches in der Figur nicht deutlich genug kan vorgestellet werden. Nachgehends werden die Rippen immer je mehr und mehr krümmer gegen unten zu / so / daß die erhobene Seite mehr heraufwärts / und die Höle hinunterwärts gehe; welche Krümmung biß zur zehenden Rippe inclus. vermehret wird. Solche Krümmung aber der Rippen dient vornemlich darzu / daß nebst der Länge der Brust / forne ein genugsamer Ort zu Ausdehnung des Magens gemacht werde / weiter / daß die Brust durch das Aufsteigen der Rippen erweitert / durch das Hinunter weichen aber enger werde / wie ich anderswo von Athem holen zeigen will.

Die oberste Rippe ist ziemlich breit / und ist die eine blatte Seite desselben hinaufwärts / die andern herunterwärts gekehret / die erhobene hole Seite sind nicht dicke / anders als in der dritten und den übrigen untern Rippen / derer ihrer erhobene und hole Seite breiter sind als die andern. Die andere Rippe verhält sich gleichsam mittelmässig / zwischen der ersten und dritten. Es scheinen aber besagte Seiten an der ersten Rippe dünne und schmal zu seyn / damit ein sattsamer Platz zwischen der Rippe und dem Schlüssel-Bein vor das unter dem Schlüsselbein gelegene Mäuslein bleiben möge; ingleichen zwischen der ersten und andern Rippe / zu den obern zwischen den Rippen liegenden Mäuslein / weil sonst / wegen Kürtze der Wirbel-Beine / kein so grosser Platz dazwischen bleiben würde / damit aber auch solche Rippe eine genugsame Stärcke haben möge / so sind ihre Seiten sehr breit / im andern aber / da die erhobene und hole Seiten sehr dicke sind / findet man ihre Seiten weit enger. Durch den untersten Rand der meisten Rippen gehen der Länge nach Hölen von einem sichern Durchgang / der zwischen den Rippen gelegenen Puls-Ader / Blut-Ader / und des Nervens; welche desto vollkommener erscheinen / je näher sie denen Wirbel-Beinen sind. Der Gebrauch der Rippen ist die Brust zu befestigen / und die Mäuslein samt etlichen andern nah gelegenen Theilen zu unterstützen / deßwegen sie auch sehr viel zum Athem holen beytragen. Hierzu kommet / daß sie die enthaltene Theile der Brust / und die obern Theile des untern Leibs einiger massen verwahren / und von denen auswärtigen Ungelegenheiten beschützen.

Das Achsel-Bein.

Das Achsel-Bein / von den Griechen Homoplata genennet ist ein breites Bein / hat eine fast dreyeckigte Gestalt / es ist dünne / absonderlich in der Mitten / bey den Fortsätzen aber dicker / und lieget auf dem Forder-Theile der obersten Rippen wie ein Schild. Seine Theile sind unterschiedlich: der innwendige ist hohl / der auswendige erhoben / welcher die Schnecke und Rücken des Achsel-Beins genennet wird. Der Nutzen des Schulterblats ist das Achselbein und die Mäuslein aufzufassen und zu erhalten; die Rippen zu befestigen / und die inwendigern Theile einiger massen zu beschützen.

Das Schlüssel-Bein.

Die Schlüssel-Beine / die also genenet sind / weil sie das Schulter-Blat mit dem Brustbeine / wie ein Nagel bevestigen / oder weil sie altvätterische Schlüssel der Häuser vorstellen / sind Beine eines kleinen Fingers dick / in der Länge über einen halben Schuh / sie liegen unter dem Halse / auf der obersten Brust auf jeder Seite eines. Sie sind auf beyden entgegen gesetzten Theilen fast wie der Buchstabe S. gekrümmet. Sie haben ein schwammichtes Wesen / dahero werden sie leichtlich zerbrochen / und wachsen geschwinde wieder zusammen. Ihre Oberfläche ist rauh und ungleich / zu einer bequemern Einverleibung der Mäuslein.

Das förderste Ende ist dicke und stumpff / das hintere eben und breit: Jenes wird der obern Seiten-Höle des Brustbeins eingepflantzet; dieses wird mit dem obern Fortsatze des Schulter-Blates verbunden / überall vermittelst eines Knorpels. Sein Gebrauch ist das Schulter-Blat zu bevestigen / und vermittelst diesem den Arm selbst / welchen sie auch von der Brust weiter entfernet halten; dahero haben auch die unverünfftige Thiere gemeiniglich keine Schlüssel-Beine / weil sie keine Arme haben.

Das Hüfft-Bein.

Das Hüfftbein / so gemeiniglich das ungenannte geheissen wird / lieget zu beyden Seiten auf der Seite des heiligen Beins / und ist ein sehr grosses Bein / der Gestalt nach sehr irregular. In der Kindheit bestehet es aus drey Beinen / dem Darm-Beine / Hüfft-Beine / und Scham-Beine / so mit einem Knorpel zusammen gehänget werden / welche nachgehends also zusammen wachsen / daß bey erwachsenen Leuten gar kein Unterscheid derselben mehr zu sehen / dahero es bey selbigen ein eintziges ist / dessen drey unterschiedene Theile jedennoch die drey bemeldete Nahmen behalten.

Das

Das Darm-Bein/welches also genennet/weil der krumme Darm an selbigen anlieget/ ist der oberste und breiteste Theil des ungenannten Beins / so mit dem heiligen Beine durch ein festes häutiges Band/ und auch einen darzwischen kommenden Knorpel verbunden ist.

Sein Umfang oder Umkreiß / so fast halb Circkel-rund ist / wird die Grate des Darm-Beins genennet / dessen auswendigen Theil heisset man den Rucken; den inwendigen nennen etliche eine Rippe/ und die zwey Fortsätze / welche auf beyden Seiten den Umfang endigen/ Gräten.

Das Darmbein ist bey den Weibern weiter/und die Gräten einer jedweden Seite stehen mehr voneinander/damit nemlich bey schwanger gehenden/die Gebährmutter bequemer möge ausgedehnt werden.

Nun folget das Hüfftbein/ von etlichen Coxendix genannt/ (etliche legen diesen Namen dem gantzen ungenannten Beine bey) in welchen eine weite und tieffe Höle ist/ so die Pfanne geheissen wird/ um das Haupt des Schenckel-Beins aufzunehmen. Es ist aber das Scham-Bein weit kleiner als die vorhergehende / und lieget am fordern Theil / wo die zwey Beine der beyden Seiten sich miteinander/ vermittelst eines ungefehr zwey quer Finger breiten Knorpels/ vereinigen.

Wo das Scham- und eigentlich so genannte Hüfft-Bein (ischion) zusammen gehen/da ist ein sehr grosses Loch/nemlich das gröste unter allen/so irgend an den Beinen zu finden ist. Seine Gestalt ist fast oval, jedoch forne breiter als hinten.

Zwischen denen zwey ungenannten Beinen und dem heiligen Beine ist eine grosse Höle/ das Becken genennet / worinnen die Harnblase und der Mast-Darm / und bey den Weibs-Personen die Gebähr-Mutter &c. enthalten ist.

Dahero weil bey schwangern Weibern die Mutter mehr als andere Theile ausgedehnet ist/ so ist bey den Weibern diese Höle weit grösser.

Die Beine der gantzen Hand.

Die Beine der Hand werden in das Armbein/ den Elenbogen / und die äusserste Hand eingetheilet. Das Armbein / sonsten die Achsel / deßgleichen das Achsel-Bein/ist zu beyden Seiten ein einiges / groß und starck/ länglich-rund und ungleich. Das Arm-Bein ist wie eine Röhre hohl/so inwendig Marck in sich enthält. Gegen die Mitten ist es ungleich/zu einer festern Einsenckung des delta-förmigen Mäusleins. Am obern Theile hat es ein grosses und rundes Haupt / welches mit dem Nacken des Schulter-Blates durch eine natürliche Einlenckung verbunden wird.

Der untere Theil / wird mit den folgenden Beinen verbunden; weßwegen er allda mit zweyen fortsätzen / so mit einen Knorpel bedecket / als inwendig mit einen grössern und auswendig mit einem kleinern beschencket worden. Der Fortsätze und Hölen nicht zu gedencken.

Hierauf kommet der Elenbogen/ welcher sich von der Biegung des Armbeins bis zur äussersten Hand erstrecket/bestehende aus zwey Beinen/so an beyderseits Ende zusammen hängen / und in der Mitten zu einer bequemern Aufnehmung der Mäuslein von sammen stehen/unter denen das untere und grössere den Nahmen des gantzen behaltende der Elenbogen und die Elle genennet wird. Die grosse Elenbogen-Röhre ist bey einem Menschen von guter Statur bey nahe anderthalb Finger länger / als die Schiene/ und zwey Finger kürtzer als das Armbein; Die Schiene ist ein wenig dünner/als die grosse Elenbogen-Röhre / und fast halb so dünn als das Armbein. Die Elenbogen-Röhre hat ein dickes Haupt/ so mit zweyen Fortsätzen versehen ist/ welche Schnabel genennet werden / und mit den zwey Hölen des Armbeins überein kommen. Diese werden mit dem Armbein verbunden. Die Elenbogen-Röhre/ hat ausser der nur beschriebenen halb Circkel-runden Höle auf der Seite eine andere kleine/welcher das Haupt der Schiene nach den Seiten-Theilen eingelencket wird. Am Untertheile nimmet die Schiene hinwiederum die Elenbogen-Röhre in seine Höle auf / nur nach einem kleinen Fortsatze oder Hüglein. Allhier wird auch die Elenbogen-Röhre mit denen Beinen der forder Hand / sowohl durch einem darzwischen liegenden Knorpel/ als durch einem scharffen Fortsatz welcher der Griffel-förmige genennet wird/ und von dem hintern Theile desselben herkommet/ verknüpffet;

Die Beine des gantzen Fusses.

Es wird auch der Fuß anatomice betrachtet/ in 3. Theile getheilet/als in die Schenckel/das Schienbein/ und den äussersten Fuß / und gleicher Gestalt desselben Beine. Der Schenckel bestehet aus einem eintzigen Beine / so aber das gröste und längste des gantzen Leibes ist / und welches das Armbein an der Länge fast den dritten Theil / und noch mehr an der Dicke übertrifft. Inwendig ist es ebenfalls hohl/ und mit Marck angefüllet. Dieses Bein ist mercklich krumm/indem es vorwärts erhoben wird/damit am Hintertheile ein grösserer Raum zum Lager der Mäuslein seyn möge. Am Obertheile hat es drey Fortsätze/welche etliche lieber Anhänge nennen wollen/ weil sie bey denen Knaben leichtlich abgesondert werden. Der erste Fortsatz ist der Hals / mit dem daran hangenden Haupte/(dieses scheinet ein wahrhafftiger Anhang zu seyn/so sehr groß und rund mit einem dicken Knorpel überzogen ist / welches in die Pfanne des Hüfftbeins einverleibet wird. Dieses Haupt gehet auf beyden Seiten sehr hineinwärts/ damit die Hüfften/ deren Beine solcher Gestalt auswärts gehen/ sattsam voneinander mögen abstehen. Eben dieses Haupt wird mit der Pfanne durch ein doppeltes Band verbunden. Das eine ist länglich-rund / als wäre es ein knorpelichter Strick zwischen dem Haupte selbsten/und dem Grunde der Pfanne. Das andere ist breit und häutig/aber dicke/und umgiebet das Glied in der Runde. Die zwey übrigen Fortsätze sind auf der Seite/die Dreher oder Wender genennet: Der auswendige und obere ist der grössere Dreher/ der andere ist der kleinere Dreher. Am untern Theil wird das Schenckel-Bein allmählig breiter/und endiget sich daselbst in zwey Häupter (Fortsätze) so mit einem Knorpel bedecket sind / und mit den zwey Hölen des Schienbeins überein kommen. Zwischen diesen lieget eine breite und tieffe Höle/ derer ein Hüglein / oder zwischen den zwey Hölen des Schienbeins hervor ragender Fortsatz / beygefüget wird / daß dahero eine wechselsweise Zusammenfügung des Schenckelbeins mit dem Schienbeine geschiehet / welches weiter mit Bändern befestiget wird / fast wie bey der Verknüpffung eben desselben Beins mit dem Hüfftbein.

Weiter ist die Höhle oder Grube / zwischen den zwey Häuptern des Schenckels am obern Theile sehr tieff / und wird auch nicht alldar mit vorbesagten hugelich des Schienbein ausgefüllet / sondern es wird ein Raum zum Durchgange der Blut-Gefässe und Nerven gegen die Schenckel zu denen sie gehen / gelassen: Dahero sind die Wunden in diesem Theile gefährlich / und der Erstarrung unterworffen. Der folgende Theil / nemlich von dem Knie / biß zu dem äussersten Fusse / wird das Schien-Bein genennet / und bestehet so wohl als der Ellenbogen / aus zweyen an einem jeden Ende zusammen gehängten Beinen / die in der Mitten von sammen stehen und der Länge nach sehr wenig / der Dicke nach gar viel unterschieden sind. Daß inwendige und grössere / behält eben wie das eine am Ellenbogen den Nahmen des gantzen / und wird das Schienbein sonsten Canna major und Fecile majus genennet. Dieses Bein ist ebenfalls hohl / und mit Marck angefüllet.

Seine Länge erstrecket sich von dem Knie / biß zu dem äussersten Fuß / an der Dicke / giebet es dem Schenckel-Beine wenig nach / doch ist es nicht so rund / sondern der Länge nach betrachtet / fast dreyecket / denn sein Hintertheil ist breit / der Fördere zimlich scharff / und wird deswegen die Grate genannt / welche / wann etwas hartes an selbige stösset / einem grossen Schmertz empfindet / weil das Bein-Häutlein / von diesen scharffen Beine hefftig beleidiget wird. Besagte Gestalt aber / und der Zwischen-Raum der Beine sind dem Lager der Mäuslein bequem gemacht worden.

Am obersten Theile ist es sehr dicke / und können alldar vier Höhlen betrachtet werden / nemlich zwey Grössere und eben so viel Kleinere. Wo das Schenckel-Bein mit dem Schienbeine verbunden wird / lieget forne ein ander erhobenes Bein / so Molla, Patella & Rotula oder die Kniescheube genennet wird; sein Wesen bleibet bey kleinen Kindern lange knorplicht / bey Erwachsenen ist es vollkommen beinicht.

Sein Umfang ist fünff Finger oder ein wenig mehr / die Dicke in der Mitten / nahe eines Daumens / beym Umkreiß ist es dünner / adsonderlich unten. Es wird mit einem absonderlichen Bande / und etlichen Spann-Adern der Mäuslein befestiget / doch also / daß es leichtlich möge beweget werden / zu welchem Ende es inwendig mit einem schlipfferigen Knorpel überzogen wird.

Der Kniescheube Nutzen bestehet in Befestigung der Zusammenfügung der Schenckel des Schienbeines / damit es nicht um geringer Ursach willen verrencket werde / oder hin und her wancke / und daß also der Mensch auf den untersten Gliedmassen fester stehen möge.

Nachdem dieses von der Kniescheibe gemeldet worden / so muß der untere Theil des Schienbeines / und die übrigen Beine des Fusses untersucht werden. Das untere Ende des Schienbeines / ist nicht so dicke / als das Obere / und hat auf der Seite / einen hervorruhenden Fortsatz / welcher der inwendige Knöchel / wie der Fortsatz des andern Beines auf der andern Seite der auswendige Knöchel genennet wird. Bey besagten Fortsatz ist am Ende des Schienbeines eine grosse Höhle / so das erste Bein des förder Fusses aufnimmet.

An der auswendigen Seite aber siehet man eine kleine Höhle / in welche zum Theil das unterste Haupt des folgenden Beines eingefüget wird. Dieses Bein wird Fibula, von den Griechen Perone, sonst die Wade / Canna minor und focile minus genennet: Es ist mit dem vorhergehenden / aussen gleich ausgespannet / wie die Schiene mit der Ellenbogen-Röhre / mit dem es fast einerley Dicke ist / und in seinem Lager. Oben wird es mit dem Schienbeine allein verbunden / und zwar vermittelst eines fast runden Häuptleins. Das Knie aber berühret es nicht / sondern bleibet es unter selbigen stille stehen: mit dem Untertheile aber reichet es über das Schienbein / allwo sein Haupt / so eine Schärffe bekommet / einen Anhang hat / nemlich den auswendigen Knöchel / so niederiger als der inwendige ist. In dem inwendigen Theil dieses Knöchels ist eine Höhle geschnitten / mit welcher das Hügelchen des Knöbels überein kommet.

Auf der Seite / wird es mit dem vorhergehenden Beine / durch eine schlechte Zusammenfügung / oder Arthrodiam verbunden. Die Beine des äussersten Fusses / werden gleichergestalt wie der Beine der Hand abgetheilet / nemlich in dem Forder-Fuß oder Fußbret / den Hinter-Fuß und die Zehen.

Der Forder-Fuß / hat sieben Beine / als da sind der Lauff / die Ferß / das Schiff-förmige und das Würffel-förmige Bein / und drey unbenahmte. Der Lauff / Os balistæ, und von den Griechen Astragalos genannt / wird gleichsam wie eine Grund-Säul denen Beinen des Schienbeines unterworffen und selbigen können sechs Seiten zugeeignet werden / mit welchen er an die nahe gelegene Beine gebunden wird.

Die erste und obere Seite ist erhoben und mit einem Korpel überzogen und kommet mit der untern Höhle des Schienbeines überein. Die andere und dritte sind gleiche / mit welchen dieses Bein an die Knöchel gehänget wird. Die vierdte auswendige / untere und ausgehöhlte / nimmet einen Theil der Ferse auf. Die fünffte inwendige untere nimmet einen andern Theil derselben auf. Die sechste erhobene wird von dem Schiff-förmigen aufgenommen. Alle diese Verknüpffungen / werden mit unterschiedenen und starcken Bändern befestiget.

Das andere Bein des Forder-Fusses / nemlich die Ferse Calcaneum, pedis Calcar, ist unter allen am Fusse das gröste und dickeste sein Untertheil gehet gegen hinten zu / damit der Fuß befestiget werde / sonsten würde der Mensch gar leicht rückwärts zu Boden fallen. Es wird dem Lauffe oder Sprung durch die Vierdte und Fünffte zuvor beschriebene Seite verbunden; Indem es bey jenem sich mit einem breiten Haupte in seine Höhle begiebet. Bey diesem aber nur mit einer gleichen oder flachen Höhle. Es wird auch mit dem Würffel-förmigen Beine / durch ein niedergedrücktes Haupt verknüpffet / welche Zusammenfügungen wiederum mit unterschiedenen Bändern befestiget werden.

Das hintere Ende dieses Beines nimmt eine Spann-äderige Seite auf / die unter allen am gantzen Leibe die gröste und stärckeste und aus dreyen Spann-Adern / so den Fuß ausstrecken zusammen

gesetzet ist / welche insgemein Chorda Achillis geheissen wird. Durch seine inwendige Seite lauffet eine grosse Höhle / durch welche die Blut-Adern / Pulß-Adern und Nerven durchgehen; desgleichen auch die Spann-Adern der Mäuslein / welche den Fuß hineinwarts bewegen / und die Zehen beugen.

Zwischen den zwey vorbemeldten Beinen / wo sie gegen dem hintern Fuß sehen/ lieget eine Höhle/ worinnen Fett und ein schleimichts Wesen zu Einschmierung und Befeuchtung der Beine und knorpelichten Bänder / in dessen Ermangelung unter dem Gehen/ durch die Zusammenstoßung ein Schall entstehet.

Das dritte Bein wird das Schiff förmige Bein/von den Griechen Scaphoides, von der Gleichheit eines Kochens oder Nachens genennet. Am hintern und hohlen Theile empfänget es die erhobene Seite des Lauffes oder Sprunges / am förder Theile wird es mit denen drey unbenahmten Beinen des forder Fusses verbunden.

Das vierdte wird von seiner Gestalt das Würffelförmige / und wegen seiner Unrichtigkeit das vielgestaltete / Griechisch Polymorphon genennet. Hinten wird es mit der Ferse verbunden/ forne mit zwey Beinen des hintern Fusses / auf der Seiten inwendig mit dem ungenannten Beine/ und einiger massen mit dem Schiff-förmigen Beine.

Die übrigen drey Beine / gemeiniglich unbenahmte/ sind von Fallopio Keil-förmige geheissen worden / unter diesen ist das Innere / so unter der grossen Zehe lieget / das Gröste/ das Auswendige/ ist mittelmässiger Grösse/ und das Mittelste dem Lager nach das Kleinste/ sie werden alle mit dem Schiff-förmigen Beine verknüpffet/ und von aussen auch mit dem Würffel-förmigen. Es sind fünff Beine des Hinter-Fusses/ aus welchen das Inwendigere / so die grosse Zehe stützet / sehr dicke ist: Die übrigen viere sind weit dünner / und fast einander gleich/ jedoch ein wenig länger als das erste.

Sie werden mit den Beinen des Förder-Fusses also verbunden/ daß das erste unter der grossen Zehe / nemlich dem grössern unbenahmten Beine eingefüget wird / das andere dem Kleinern / das dritte dem Mittlern / und die zwey übrigen dem Würffelförmigen Beine / und das Erste und Letzte hat auf der Seite einen Vorsatz / so über den Beinen des Förder-Fusses hervor rachet / dem zu beyden Seiten eine Haar-Ader der den Fuß auf die Seite bewegenden Mäuslein eingepflantzet wird.

An dem andern Ende/ werden sie mit den Beinen der Zehen zusammen gefüget / und haben allda runde Häupter / die denen Höhlen besagter Beine von der ersten Ordnung einverleibet sind / welchen unten ein Schnabel-förmiger Fortsatz beygeleget worden.

Die Beine der Zehen sind an der Zahl vierzehen / dieweil die grosse Zehe nur aus zweyen bestehet. Die übrigen sind hier fast wie bey der Hand beschaffen/ ausgenommen / daß die Beine der mittlern Ordnung ziemlich kurtz/ und fast wie ein Knötlein Gestalt sind/ absonderlich in den drey auswendigern Zehen / und daß die gröste Zehe oder der Daume der längste sey/ und auf selbige folget die andere/ diese die dritte/ und so weiter / anders als an den Fingern der Hand zu geschehen pfleget/ allwo der Mittelste schlechter Dings der Längste ist.

Die Gleich-Beine.

In denen zwischen Knoten der Beine / welche von der Gestalt und Grösse des Saamens von Sesamkraut/ Sesamoidea, genennet worden. An der Grösse übertreffen die zwey / welche an dem ersten Beine der grossen Zehe / beym Haupte des Beines des Hinter-Fusses anliegen / die übrigen in den übrigen Zehen der Füsse sind Kleiner als in den Fingern der Hände. Bey Kindern sind es Knorpel / welche mit der Zeit harte und zu Beinen werden / sie bleiben allezeit inwendig / wo sie mit den Beinen der Zehen vereiniget und mit einem Knorpel bedecket sind / eine desto leichtere Bewegung zu erwecken.

Die Zahl ist sehr ungewiß; Entweder/ weil sie von Natur also ist/ nemlich bey Unterschiedenen unterschiedlich; oder weil etliche bey Entblössung der Beine / wegen ihrer Kleinigkeit geschwinde verlohren gehen/ als man sie anmercket. Inzwischen meinet man/ selbige Zahl erstrecke sich in jeder Hand und Fuß selten unter Zwölffe / und steige bißweilen biß auf zwantzig.

Der Gebrauch ist/ die Zusammenfügungen zu befestigen und die Verenckung zu verhüten. Darnach die Zwischen-Räume auszufüllen/ damit nicht die Beine durch die Finger hin und her wancken der Zugreiffung / und Feststehung des Fusses entgegen seyn.

Man hält auch dafür / daß sie die Span-Adern der Mäuslein beschützen / damit sie nicht von dem hervorrachenden Gliede abzufallen gezwungen werden/ und dannenhero besagten Span-Adern gemeiniglich einverleibet werden / und unter denselbigen verborgen in den Bändern stecken/ mit welchen sie bey Reinigung der Beine/ wo man nicht behutsam gehet/ weggenommen werden.

❀ ❀ ❀

Aus diesem wenigen von den Beinen des Menschen bleibet dem geneigten Leser dennoch vieles zu mercken/ und noch mehr den Gedancken / und dem Nachsinnen/ zu durchgrübeln. Wir hoffen aber und können versichert seyn / daß jemand / der einen gemeinen Bürger oder Landmann abgibt / eine zulängliche oder überflüssige Nachricht von den Beinen und Gerippe des Menschen / aus dem was gesagt worden/ schöpffen kan. Gleichwie aber der Mensch nicht nur mit Beinen begabt / sondern auch über den Beinen mit Fleisch versehen / so dürffen wir allhie nicht still stehen / sondern auch sehen/ was bey dem Fleisch zu mercken/ davon aber

auch

auch nicht mehr Worte machen/ als zu Erklärung der Sachen nöthig und höchst-erforderlich seyn wird.

Das Fleisch.

Fleisch wird von denen Anatomicis in drey Classen eingetheilet/ uns ist es alles dasjenige/ was im weitläufftigen Verstande insgemein Fleisch genennet wird/ nemlich was auf den Beinen liegt/ oder womit die Beine bekleidet werde. In solchem Verstande ist auch das Hertz/ Fleisch/ ob es wol eine besondere Art Fleisch ist/ und ohne Bein bestehet/ so gar/ daß auch das Fett darinn begriffen ist. Im genaueren Verstand heist Fleisch nur das fäserige/ weiche/ röthliche Theil desselben. Dieses Fleisch nun gehet durch alle äusserliche und etliche innerliche Gliedmassen.

Woraus erhellete daß in solchem Fleisch/ auch alle die Dinge/ mit welchem es theils vermischet/ theils vergesellschafftet/ theils durchzogen/ oder auf andere Weise Gemeinschafft hat/ begriffen werde. Dann man findet nachfolgende Dinge.

Fäserlein oder Zäserlein.

Dieses ist ein Theilgen des Leibes/ länglicht/ wie ein Faden/ sehr schmal und dünn. Dadurch die andern Theile verbunden und die Bewegungen verursachet werden. Aus dergleichen Fasern werden fast alle Theile des Leibes zusammen gesetzt. Sind unterschiedlicher Natur/ fleischicht/ haricht ꝛc. liegen gleich oder krumm/ nachdem es der Ort an dem Menschen und dessen Bewegung erfordert. Durch diese Zasern der Mäuslein fliessen alle Lebens Geister. Und Verheyen versichert/ daß das Blut/ durch die fleischliche Zasern hindurch lauffe/ daraus zu schliessen/ daß sie hohl seyn müsse; wiewol nicht alle/ als da sind/ die denen Beinen eigentlich zukommende Ligamenta oder Bänder.

Drüsen.

Man hört viel von Drüsen reden/ und heisset wol bey gemeinen Leuten/ dieses Wort gantz was anders als die Sache ist. Es ist aber eine Drüse/ ein weiches/ lockeres und schwammigtes Theil/ dadurch die Absonderung einiger flüssiger Theile von dem gantzen geschiehet/ als darin ihr Amt bestehet. Sind vielerley Gattung/ welche zu untersuchen unsers Wercks nicht ist.

Mäuslein.

Dieses ist ein kleines Wort/ und zeiget so zu sagen/ eine geringe kleine Sache an/ die doch recht groß und weitläufftig ist. Beschrieben wird das Mäuslein daß es sey ein Theil des Leibes/ dadurch die Bewegungen befördert wird.

Es könte auch das Mäuslein von seinen Theilen beschrieben werden/ als da sind das Fleisch/ Haarwachs/ Pergament-Fasern/ Senn-Adern/ Schlag- und Blut-Adern/ die Wasser-Gefäß/ das Häutlein/ welches beineldte Theile alle umgiebet.

Wobey noch zu mercken/ daß etliche einfache/ etliche vielfache Mäuslein übereinander sind. Die Vielfachen sind stärcker/ und je mehr Reyhen der Fasern sind/ je grösser sind sie/ je grösser ist dero Zahl und Stärcke. Das Amt der Mäuslein ist die Bewegung. Doch ist solche Verrichtung unter ihnen nicht einerley/ daher sie auch eingetheilet werden in Mäuslein/ welche gleich-artige und in die/ welche widerwärtige Verrichtungen/ welche die Anatomici durch den gantzen Leib in grosser Anzahl zeigen/ und mit besondern Nahmen zu nennen wissen.

Es finden sich ferner in dem Fleisch

Adern.

Es sind die Adern sehr unterschieden/ daher jede insonderheit anzusehen/ da sind:

2. **Pulß-Adern.** Die Pulß-Ader ist eine Röhre/ so da schläget/ und die das Blut aus der Kammer des Hertzens zu den übrigen Theilen des Leibes führet. Da ist entweder die grosse Pulß-Ader/ oder die Lungen-Pulß-Ader/ die entspringet aus der rechten Hertz-Kammer und führet das Blut von dannen durch die Lunge in die lincke Hertz Kammer. Die grosse Pulß-Ader entstehet aus der lincken Hertz-Kammer von dar führet sie das Geblüt zu den Theilen des Leibes.

Diese Ader schläget stets/ welches erkannt wird an denen Orten/ wo sie gar tieff lieget/ als über dem Gelencklein der Hand.

Der Nutzen dieser Adern ist aus besagtem schon offenbar/ nemlich/ daß sie Blut zu den übrigen Theilen des Leibes führen/ und dadurch die natürliche Wärme vermehret wird. Die Verletzung einer solchen Ader ist sehr gefährlich und weit gefährlicher als der Blut-Ader/ wie leicht zu schliessen.

3. **Blut-Adern.** Eine Blut-Ader ist eine Röhre/ welche das Geblüt von dem Theil des Leibs in die Hertz-Kammer leitet. Es giebt deren vornehmlich drey. **Die hohle Ader**/ deren offener Mund in die rechte Hertz-Kammer eingefüget ist/ und das Blut in grosser Menge hinein zwinget; **und die Lungen-Blut-Ader**/ welche das Blut Hauffenweis zur lincken Hertzkammer führet/ woran sie auch mit ihrem dicken Ende gewachsen ist. Diese Adern haben ihre Aeste oder Zweige/ sie zertheilen sich vielfältig und führen das in sich gefaste und durch die Aeste der Pulß-Ader getriebene Blut denen Hertzen wieder zu/ welches auch ihre Amt ist/ und ihren Nutzen zeiget. Die dritte ist/ **die Pfort-Ader.** Diese macht kein Stamm Ende wie die vorige beyde/ sondern sie vertheilet sich von beyden Enden in unterschiedliche Aestlein/ unter denen die Obersten durch die Leber/ die Untersten aber durch die meisten Theile des Schmeerbauchs gehen.

4. **Milch-Adern.** Die Milch-Adern sind dünne Gefässe/ nach dem Wesen den Wasser-Gefässen nicht sonderlich ungleich/ so den Nahrungs-Safft

aus dem Darmgang nehmen und in Sammel-Kasten fassen. Diese Gefässe sind im Jahr 1622. von Caspar Asello allererst kündig gemacht werden. Es hat zwar von Alten der Erasistratus in einem säugenden Böcklein solches beobachtet/ Verheyen/ hält es aber vor Pulß-Adern/ so mit Milch zugleich angefüllet.

7. Wasser-Adern. Dieses sind kleine Röhren/ bestehen aus einem sehr dünnen und durchsichtigen Häutlein und führen ein überaus reines Wasser dem Geblüte zu. Man trifft diese Adern fast in allen Theilen des Leibes an/ wo nicht das Gehirn ausgenommen wird. Solche entstehen aus vielen sehr subtilen Theilen und Aestlein/ welche in unterschiedenen Orten stärcker und dicker werden. Dahero fliesset die Feuchtigkeit/ so aus obigen Theilen kommen/ immer aus den engeren in die weitere Adern. Die Materie wird gemeiniglich Lympha, und die Gefässe Fasa lymphatica.

Es führet aber nicht eine jede Röhre ihr Wasser so gleich ins Geblüt/ sondern nur diese/ welche aus dem Schmeer-Bauch und untersten Gliedmassen entstehen/ leiten solches in den Röhr-Kasten/ von dannen durch die Milch-Brust-Adern in die Schlüssel-Ader/ und hier vermischt es sich mit dem Geblüt. Die aber/ welche aus der Brust hervor kommen/ führen alsbald ihr klares Wasser in die Brust-Ader/ welche aus dem Haupt und obern Gliedmassen entspringen/ bringen solches in die äussere Drossel-Ader/ woselbst sie sich mit der Achsel-Ader vereinigen/ und sich endigen. Es können auch noch mehr Oerter seyn/ darein sie geben/ ob sie gleich noch nicht in Acht genommen worden/ welche diejenige denen mehr als uns daran gelegen/ weiter untersuchen mögen.

6. Spann- oder Senn-Adern. Dieses ist ein weisses/ länglich-rundes und sehr zähes Wesen/ welches aus dem Gehirn entspringet/ und die geistlichen Theile von dannen durch den gantzen Leib führet/ heisset sonsten Senn-Ader. In diesen Spann- oder Senn-Adern befindet man nicht viele hole Theile/ doch haben sie ihre Durchgänge. Etliche dieser Adern gehen aus der Höhle des Haupts durch die Beine heraus/ die meisten aber kommen allererst aus des Rückgrads Würbeln hervor: Indessen scheinets doch/ als wann alle fort biß zum Gehirn sich erstreckten.

Es bestehen aber die Senn-Adern aus zweyerley Wesen: Das Innere ist eine Art vom Marck/ das Aeussere hingegen vergleichet sich dem Pergament/ jenes entstehet von dem Weißglänzenden Wesen des Gehirns oder des Gehirnleins (auch wol aus dem Rucken-Marck) und hat keine Empfindung. Dieses von denen Häutlein des Gehirns/ und ist überaus empfindlich.

Es entspringen aber die Nerven aus nur bemeldeten Theilen folgender Gestalt: Aus dem Marck des Gehirns oder Hirnleins gehen sehr viele Faden/ gleichsam Bündel weise ab/ und nehmen ihre erste Häutlein/ womit sie bekleidet/ von dem dünnen Hirn-Häutlein/ nachgehends auch von dem harten/ welches zwar selbige nicht als besondere/ sondern nur einen Stamm oder etliche derselben bekleiden.

Das äusserste Pergament-Häutlein scheinet vornemlich/ die Nerven zu befestigen und solche zu verlassen/ indem solche Fäden getheilet und besonders zu unterschiedenen Theilen abgeschickt werden/ um denenselben die benöthigten Geister mitzutheilen. Dahero es gar wahrscheinlich ist/ daß die Empfindung der Senn-Adern von dünnen Häutlein entstehe. Je weiter die Nerven von ihrem Anfang fortlauffen/ je weniger bemercket man derselben marckichtes Wesen.

Und ist zu mercken/ daß solches/ ob es gleich nichts empfindet/ dennoch die Geister aus dem Gehirn und Hirnlein/ als ihren ersten Uhrsprung annehmen müsse/ damit solche zu allen Werckstätten der Bewegung und Empfindung mögen geleitet werden; Sintemal das häutige Wesen nicht von dem Gehirne/ oder Hirnlein/ sondern nur von dessen Häutlein entstehet.

Das Amt dieser Senn-Adern ist/ damit sie den Geist von Gehirn/ zu dem übrigen Theilen führen mögen/ daß er die Bewegung und Empfindlichkeit verursache. In denen Blut-Adern/ ist vornemlich das Blut/ davon anjetzo zu reden/ die beste Gelegenheit seyn wird.

Das Blut.

Durch das Blut wird verstanden ein röthliches Wesen/ dergleichen bey Eröffnung der Adern heraus zu fliessen pfleget/ welches zugleich in sich begreifft eine Art Molcken/ Gall und anderer flüssigen Dingen/ so endlich müssen davon geschieden werden.

Es ist aus dem was gesagt worden/ offenbahr/ daß das Geblüt immerfort in Bewegung seyn müsse/ indem es von den Hertzen und wieder zu demselben geführet/ nachdem es in allen Adern das seinige verrichtet. Wie aber dieser Umlauff geschehe/ ist aus folgenden abzunehmen.

Der Umlauff des Geblüts entspringet im Hertzen/ und zwar sonderlich in der rechten Hertz-Cammer/ welche zu erst erweitert wird/ und dadurch eine Menge Geblüts in sich fasset: darnach wird sie wieder zusammen gezogen/ und das in demselben enthaltene Geblüt durch die Arteriam pulmonalem, die grossen Lungen-Ader in die Lunge gespritzet/ da es durch Beyhülffe der Respiration oder des Athemholens durch die Lunge durchgetrieben/ und durch solchen hefftigen Durchtrieb zugleich sehr erwärmet wird. Hernach gehet das Geblüt durch die Venam pulmonalem, die Lungen Blut-Ader in die lincke Hertz-Cammer/ da sich dann das Hertz abermal erweitert/ und das Geblüt in sich fasset: Darauf wird es wieder zusammen gezogen und das Blut durch die Arteriam magnam, durch alle innerliche und äusserliche Theile des Leibes/ als durch welche sich/ wie wir an seinem Ort gezeiget haben/ obgemeldte

meldte Arteria vertheilet / biß an die äusserste Haut getrieben.

Wenn sich solcher Gestalt das Blut durch den gantzen Cörper vertheilet / so wird es alsdann in die Blut-Adern gesammlet und durch dieselben aus allen Theilen des Leibes zurück geführet / und endlich in den Truncum venæ cavæ, oder Hohl-Ader gebracht / welche es wieder ins Hertz bringet / von dannen es abermal auf obbemeldte Weise durch den Leib getrieben wird.

Weil sich nun die Bewegung an dem Ort wo sie angefangen / wieder schliesset; so wird sie die Circulation des Geblüts genennet / welche Tag und Nacht vom Anfange des Lebens biß zu dessen Ende fortgesetzet werden muß.

In solchem Umlauff / findet sich nach dem Unterscheid und Beschaffenheit der Temperamente ein sehr merklicher Unterschied / wie aus denen unterschiedenen Pulsen derer selben zu sehen ist. Denn die Cholerici, welche ein dichtes zusammen gezogenes Fleisch oder enge Wege haben / wovon sie mager aussehen / haben um deswillen einen stärckern Puls / und weil ihr Geblüte sehr dünne und flüssig ist / daß es also durch die engen Poros leichtlich durchkommen kan / so ist der Pulß nicht allein starck / sondern auch geschwinde / wovon sich das Geblüt auch um so vielmehr erhitzet / und die Circulation desselben desto öffter und geschwinder von statten gehet. Die Melancholici, haben zwar auch ein dichtes und hartes Fleisch und also auch enge Poros, wie die Cholerici; hingegen aber haben sie ein dickes Geblüt: Daher wird zwar das Blut bey ihnen auch mit einen starcken Pulß getrieben; Er ist aber dabey sehr langsam / dieweil das Geblüte / indem es unfleissig ist / mehr Zeit haben muß / durch die Partes oder Theile durchzudringen. Diese Unfleissigkeit und Dicke des Geblüts verursachet auch / daß es nicht so tieff in die Haut eindringen kan / massen man siehet / daß Melancholici hager und blaß sind / da hingegen Cholerici hager und roth aussehen / dieweil ihr subtiles Blut biß an die Haut des Leibes kommen kan.

Die Sanguinei haben ein wol disponirtes flüssiges Geblüt / und dabey ziemlich weite Poros oder Schweißlöcher / daher es nicht nöthig ist / das Geblüt zu übertreiben: Denn weil solches bey ihnen durch ihr lockeres Fleisch leichtlich durchkommen kan / so haben sie keinen solchen starcken Pulß als die Cholerici, hingegen auch nicht einen solchen langsamen / als die Melancholici.

Die Phlegmatici haben dicke Fibras oder Zasern / weil die Wässerigkeit ihres Geblüts selbige aufquellet / und daher desto engere Poros und noch darzu ein schleimichtes und zähes Geblüt und über dem träge Natur: Daher ihr Pulß und Umlauff des Geblütes unter allen Temperamenten am am schwächsten und langsamsten von statten gehet.

Bey fernerer Betrachtung des Umlauffs des Geblüts ist zu wissen / daß die Respiration, oder Athemhohlung zugleich mit einlauffen müsse.

Dann was die Bewegung des Geblüts für sich selbst betrifft / so fern selbige ohne Beyhuffe der Respiration oder des Athemhohlens und bloß durch das Hertz bewerckstelliget wird / so ist das gewiß keine geringe Krafft / durch welche solche vollzogen wird / wie leichtlich erhellet / wenn man die Umbstände davon etwas genauer erwäget; denn wenn man bedencket / was es für Schwürigkeit habe / wenn das Geblüt / so an sich selbst ein dicker Liquor und Feuchtigkeit ist / durch die Bewegung des Hertzens allein / durch so enge Röhren / durch so enge Poros, oder mehr-gedachte Schweiß-Löcher / und durch so viele weiche Theile des Leibes / biß an den Wirbel des Hauptes / und biß an die äusserste Zehen durchgetrieben werden soll / und zwar so / daß es nicht dahin gelange / sondern auch / daß wenn es nun dahin gelanget / die imprimirte oder eingedruckte Bewegung noch so kräfftig drinnen sey / solches noch mit weit grösserer Schwürigkeit von denen äussersten Enden des Leibes wieder durch solche enge Strassen und Röhren / und zwar an vielen Orten noch darzu wieder seine Natur auswärts / biß ins Hertz wieder zurück führen.

Es hat solches gewiß nicht weniger Schwürigkeit / als wenn man mit einer Spritze / durch lauter Schwämme durchspritzen / oder als wenn man eine Kugel auf nassen oder weichen Erdreich / die voller Steine steckte / und noch darzu sehr bergicht und höckericht wäre / weit fortschieben sollte. Weil nun aber der Umlauff des Geblüts obgemeldter Schwürigkeiten / ohnerachtet / dennoch stäts geschiehet / so leuchtet aus demselben keine geringe Krafft der Seele / die sie bey dieser Bewegung gebrauchet / heraus / obgleich solches insgemein wenig attendiret oder geglaubet wird.

Da aber obgemeldte Schwürigkeiten und Hinternüsse / dennoch von Wichtigkeit sind / so sind sonderlich zwey Mittel geordnet / die Last der Natur zu erleichtern / und den Durchlauff des Ge-Geblüts / durch die schwammichten Theile des Leibes zu befördern / nemlich durch zwey natürliche bewegende Würckungen / welche von solchen Kräfften sind / daß sie den Umlauff befördern. Lateinisch wird die erste natürliche Krafft Motus tonicus. Der andere aber Motus animalis, oder Loccalis totius Corporis, davon lese was Richter hat pag. 311.

Ist nun der Umlauff des Geblüts so sorgfältig eingerichtet / und wieder mit so vieler Arbeit und Mühe bewerckstelliget / muß nicht auch der Nutzen / so davon entstehet / von keiner geringen Wichtigkeit seyn? Ich meine Ja? Dannenhero findet sichs / daß dieses das einige Mittel sey / durch welches die Conservation und Erhaltung des Cörpers und aller Theile desselben insonderheit / wie auch die Præservation und zuvorkommendes Mit-

tel derselben wider die besorgliche Faulniß unmittelbar erhalten wird.

Weil nun das Geblüt selbst unter allen Theilen des Leibes das corrupibelste und verderblichste ist/ also wird auch vornehmlich dasselbe dadurch conserviret/ und zwar solches folgender Gestalt: Das Geblüt ist an sich selbst ein ziemlich dicker Liquor, wenn er auch gleich warm ist; Der aber leichtlich noch dicker wird. Wenn er theils zu wenig Wärme/ theils zu wenig Bewegung hat. Dieses ist die erste Staffel zur Verderbung oder Corruption, aus welcher noch andere mehr nacheinander folgen/ und zwar sonderlich eine Stasis derselben/ daß es durch die übrigen engen Wege und fast unbegreiflich zarten und dünnen Röhrgen/ so dünner sind als der Stachel einer Mücken/ nicht mehr durchkommen kan/ und stecken bleibet/ nach welcher Stasi hernach gleich der Motus putredinosus in dem stillstehenden Geblüte seinen Anfang nehmen kan.

Man bedarff zu dem/ was jetzt von dem Geblüt gesaget/ keines weitläufftigen Beweises. Denn es ist fast allen Menschen bekandt/ daß wenn man nur zur Ader gelassen/ das Geblüt/ so bald es nur kalt worden/ gerinne/ und sich wie Gallert zusammen setze/ zuletzt aber/ gar wie eine Leber fest werde/ und endlich faule.

Die Ursache aber/ daß das Geblüt/ dergleichen Veränderung/ wenn es ausser der Bewegung befindet unterworffen/ ist dessen Mixtion, so aus einer schleimichten Fettigkeit/ die mit warmen Wasser diluiret ist/ bestehet/ welche sich ausser der Bewegung vom Wasser scheidet/ und zu Boden sincket/ von der Lufft und Kälte aber coaguliret/ gestehet und gehärtet wird.

Damit nun im Leibe dergleichen nicht auch geschehe/ so wird der beständige Umlauff und die stäts währende Bewegung des Geblüts dieser Corruption, sehr weißlich entgegen gesetzet. Denn dadurch wird alles Blut erwärmet und erhitzet/ also/ daß die Fettigkeit zerschmeltzen/ und flüssig bleiben kan/ auf Art einer Gallert/ welche in gelinder Wärme leichtlich zergehet. Die Schleimigkeit aber/ wird dadurch stets zerrissen/ zertheilet/ und gleichsam zerquirlet/ daß sie sich nicht wie ein Schleim zusammen setzen kan/ sondern flüssig bleiben muß.

Daß aber die Schleimigkeiten durch die Bewegung dergestalt flüssig gemacht und erhalten werden können/ brauchen keiner sonderbahren Demonstration, oder Beweises/ nachdem auch dergleichen fast täglich in allen Haußhaltungen geschiehet/ denn obgleich das Eyer-weiß/ ein sehr zäher Liquor ist/ so wird er doch durch eine leichte Bewegung des Quirles sehr dünne und flüssig/ und nach flüssiger/ wann man zugleich Wasser darzu giesset.

Solches geschichet nun auch im menschlichen Leibe/ und ist eben die Ursache des Trinckens/ damit durch die Wässerigkeit/ welche im Magen gewärmet wird/ obgemeldte Schleimigkeit um so leichter zerschmeltzet werden/ und hernach das Geblüt desto leichter durch die engen Poros des Leibes durchdringen könne/ wie denn auch das im Wasser zerquirlte Eyweiß/ so subtil wird/ daß es durch Lösch-Pappier hindurch laufft. Daher ist es kommen/ daß wenn in Haußhaltungen viel geschlachtet wird/ und man von dem Blut was auffangen will/ solches lange gequirlet und gerühret wird/ weil durch Erfahrung bekannt/ daß das Geblüte durch Bewegung flüssig erhalten werden könne.

Eben auf solche Weise/ werden auch die übrigen humores und Feuchtigkeiten/ sonderlich die Lympha conserviret/ massen auch selbige/ leichtlich zähe und dicke und schleimicht werden kan. Denn das ist die Ursache/ daß die Lympha unter das Geblüt gemenget und mit demselben zugleich circuliret wird/ ob sie gleich immer wieder davon abgeschieden und gereiniget wird/ wie wir unten zeigen werden.

Die festen Theile werden durch den Umlauff des Geblütes/ nicht weniger als die flüssigen brauchbar/ und in ihrer Dauer erhalten: Denn erstlich werden sie dadurch erwärmet/ dieweil die Hitze/ so sich durch den Durchlauff des Geblüts/ durch die Partes solidas generiret/ nicht allein in den flüssigen/ sondern auch selbst in den festen Theilen entstehet/ wiewol auch das Geblüt selbst/ indem es in denen festen Theilen behalten und gefasset wird/ selbige zugleich mit erwärmet.

Nechst dem/ so werden auch die festen Theile dadurch stäts angefeuchtet/ und weich erhalten/ da sie sonst starre oder hart und zur Bewegung und genugsamen Activität gantz untüchtig werden würden.

Endlich so werden sie auch dadurch fein sauber gehalten/ daß sie nichts Schädliches oder Faules/ oder sonst was Unreines darinnen ansetzen/ und den Grund zu einer schwehren Corruption legen kan: Denn indem das Geblüt durch die festen Theile hindurch dringet/ so nimmet es zugleich die darinnen befindlichen Unreinigkeiten und schädliche Materien/ so sich dran gehänget mit weg/ und wäschet sie gleichsam davon ab/ daß sie hernach leichtlich mit der übrigen Unreinigkeit des Geblüts können abgeschieden werden.

Wann solches nicht geschehen sollte/ so wäre auch dieses allein hinlänglich/ das natürliche Leben endlich gäntzlich zu verhindern und aufzuheben.

Die Haut.

Die Haut ein dickes Fell/ so stracks unterm Ober-Häutlein lieget/ und den übrigen Leib fast gantz bedecket/ dienet sonderlich zum Fühlen.

Diese

diese Haut bestehet aus weißlichten Fasern oder Haar-Aederlein / welche wie der Steno will von den Haar-Aederlein der Pfeile / die drunter liegen / herkommen und fortlauffen; darzu kommen auch noch die unzehliche Aestlein der Senn- Pulß- und Blut-Adern / vornemlich der Drossel-Arm-Dutten / zwischen den Rippen-liegenden Ober-Schmeer- Bauchs- und Schenckel-Adern kommen.

Auf der Haut siehet man viel kleine Furchen oder Ritzen und Linien / die tieff gehen / sonderlich wo die Haut im Laugen offt gefolget wird / als auf dem Rucken der Haut / und am Ellenbogen bey der Hand-Wurtzel oder Glencke / hier zerschneiden sie sich wunderlich / machen allerhand Winckel / auch sehr viel Figuren / die weder gleiche Seiten / noch richtige Winckel haben. Es sind in der Haut überaus viele kleine Löchlein / doch eines grösser und mehr zu sehen als das andere: Als da ist die Haut der Augen / Nasen u. s. w.

Etliche aber kleiner / so man Schweiß-Löcher nennet / die am besten können wahrgenommen werden / bey denen die da schwitzen: Den wenn der Schweiß / der die Haut befeuchtet / fleissig abgewischet wird / so siehet man alsobald kleine Tröpfflein aus der Haut wieder hervor quellen / so viel Tröpfflein nun sind / so viel Gänge des Schweisses werden angedeutet.

Aus diesem Löchlein oder Poris gehet subtile Feuchtigkeit heraus / diese Feuchtigkeit / wenn sie durch ausser-ordentliche Ursachen hervor kommt / wird Schweiß genannt / sonsten dämpffet sie unvermerckt aus daher / wenn ein Theil des Leibes / welcher vorher wohl bedeckt gewesen / geschwinde in grosse Kälte gebracht wird / so wird die glatte und zarte Haut ungleich und rauh / wie eine Gäns-Haut / und fahren den gantzen Theil über / welcher der Kälte unterworffen / kleine Hügel auf / und dieses deswegen / weil der Dunst / welcher sonst hinweg gehet / um die äusserste Gegend der Haut von der Kälte aufgehalten / und dick gemacht wird. Man will sagen / daß die Haut sechsmal dicker sey als das Häutlein: Aber solches kan durchgehends nicht seyn / denn am Haupt ist sie am allerdicksten / darnach am Halse in den Seiten ist sie fast noch einmal so dünne / noch dünner in der hohlen Hand / am allerdünsten aber auf den Lippen / das Oberhäutlein verändert sich nicht auf vorige Art / sondern es ist insgemein auf den Fußsohlen und in der hohlen Hand am dicksten und stärcksten.

An manchen Ort ist die Haut auch unterschieden / wegen der Härte und Weiche / ingleichen wegen Dicht- und Lockerheit; den weicher und loeker ist sie im Gesichte am Männlichen Glied und Sacke der Hoden; Härter ist sie im Genück auf dem Racken und Fußsohlen / im übrigen ist sie mittelmässig. Die Haut wird durch die Adern und subtilen Faserlein / von denen oben gedacht worden an die untere Theile gehefftet. An vielen Orten kan sie mit leichter Müh abgelöset werden.

Der Nutzen der Haut ist / daß sie 1. die Theile unter sich bedecke. 2. Den Augen / Nasen Löchern / dem Munde und so weiter ihr gewisses Ziel setze: Hernach 3. zu rechter Zeit / die übrige Feuchtigkeit durchgehen lasse. 4. Bequem zum angreiffen. 5. Ein Werckzeug sey / damit man fühlen könne.

Der Nabel.

Der an der Mitten des Schmeerbauches äusserlich befindliche Knoten / wird der Nabel genennet / und ist nichts anders / als eine Narbe / welche entstehet / durch Zusammenwachsung der Haut mit dem Darm- Fell und Blut-Gefässen / die von dem Leibe des Kindes durch diese Gegend biß zu der Affter-Bürde gehen / und nach der Geburt alsbald geschnitten werden.

Das Fleisch-Fell.

Nun folget von den gemeinen Decken des Leibes / die Vierdte / nemlich das Fleisch-Fell / oder fleischige Haut / und ist dieses ein Pergamentisches Theil / welches dem Fette unter der Haut am nechsten lieget / so an manchen Orten Fleisch-Fasern an sich nimmt / sonsten aber sich gantz einer Pergament-Haut vergleichet. Von etlichen wird es das Schmaltz-Fell genennet / denn es ist eine Stütze / daran das Fett hanget; Wenn dieses Fleisch-Fell vor eines genommen wird / so ist dessen Amt / daß es 1. die Untertheile bekleide / &c.

Das Fett.

Das Fett ist eine weißlichte / schmierichte / unempfindliche Materie / lieget subtil verwahret / dadurch die andern Theile geheget und geschmeidig gemacht werden. Lateinisch heist es Pinguedo.

Die Kunst-Erfahrne / machen einen Unterschied zwischen dem Fett und Talck oder Schmaltz / weil jenes locker ist / leichter schmeltzet / und schwehrlicher wieder zusammen gerinnet und gestehet. Dieses aber härter und nicht so flüssig ist / hingegen bald gestehet. Indessen aber wird das Fett also beschrieben / daß es zugleich das Schmaltz begreiffe.

Das Fett wird in unterschiedenen Theilen des Leibs gefunden / so wol innern als äussern Theilen des Leibs. Am meisten aber gleich unter der Haut / woselbst es eine ziemlich dicke Decke ist / und über den gantzen Leib / wann man die Augenlieder / das Männliche Glied und das Hoden-Säcklein ausnimmt / sich erstrecket.

Dieses

Dieses Fett nimmt in Kranckheiten ab / sein Wesen ist sehr ölicht.

Des Fettes Nutzen ist/ daß es 1. verhindere/ damit nichts so leicht durchgehe / und die untenliegende Theile erwärme / oder doch zum wenigsten vor Kälte bewahre. 2. Dieselbe durch seine schmierige Art geschmeidig mache. 3. Was ledig ist/ anfülle/ und also eine feinere glatte Gestalt verursache/ und anderes mehr.

❀ ❀ ❀

Nach genugsamer Betrachtung derjenigen Theilen des Menschlichen Leibes / welche als allgemein und durch den gantzen Leib lauffende Dinge angesehen werden / wollen wir nun Stück vor Stuck vor uns nehmen und betrachten.

Das Haupt.

Es ist bekandt/ daß derjenige Theil des Leibes das Haupt genennet werde / welches Kugel-förmig und am höchsten und äusserstẽ Orte befindlich ist. Solcher Theil gehet biß zum Halse.

Das Haupt bestehet über alle andere Glieder/ und ist deswegen an einem höhern Ort gesetzet worden / theils damit desto leichter die Materie der Lebens-Geister vom Hertzen dahin mögen gebracht werden/ theils / und zwar vornehmlich / daß die Sinnen deren vornehmste Werckstätte in Haupt sind / die Bewegung des Objecti desto besser in sich fassen mögen;

Dahero folget ferner / daß das Haupt nicht eben so groß und schwer seyn müsse / weil es sonsten zu einer hurtigen und geschwinden Bewegung nicht würde geschickt seyn.

Hieraus erhellet ferner / warum das menschliche Haupt Kugel-förmig und fast gantz rund ist; Weil in einer runden Figur mehr als in einer andern kan behalten werden. Jedoch muste es auch nicht vollkommen rund / sondern ausser dem untersten Kienbacken/ die Nase/Ohren und übrigen Hervorrahungen an den Seiten eingedrücket und gleichsam eben seyn / damit es bequemer durch enge Orte durchkommen/ und das Kind aus der Gebähr-Mutter leichter hervor gehen möge. Denn das Haupt kan an denen wiederstehenden Beinen nicht wie die Brust und Schmeerbauch/ eine so mannigfaltige Gestalt an sich nehmen; ja die vollkommen runden Sachen können sich nicht so leicht ausdehnen und wachsen.

Die Theile des Haupts sind ebenfalls wie des Unterleibes und der Brust/ etliche in sich haltende / etliche darinnen behaltende / und unter denen etliche einige / etliche allgemeine Theile.

Auch wird das Haupt eingetheilet in den fördern Theil / welcher bey denen / die keinen Bart haben / gantz glatt ist; und den hintern Theil/ der von Natur mit Haaren häuffig bewachsen ist; Jener wird das Angesicht genennet / und dieser von etlichen der Schedel/ durch welche letzte Benennung sie/ daß die meiste Höhle machende Bein gemeiniglich verstehen/ so / daß jener Theil des Hauptes gantz keinen Nahmen hat.

Die Haare.

Bey dem Haupte sind insonderheit die Haare zu betrachten / die/ ob sie gleich fast über die gantze Haut hervor brechen / doch hier am dicksten und längsten hervor wachsen. Gegen das 14. Jahr / und wenn bey Manns-Personen der Bart hervor kreucht/ wachsen ordentlich auch an andern Orten Haare. Diejenigen aber / welche oben auf dem Haupt wachsen / werden Capilli, gleichsam Capitis pili oder Haupt-Haare benahmet / ingleichen an den Augenbraunen und Augenliedern/ welche in Mutterleibe nebst den andern Theilen des Leibes wachsen und deswegen Mitgebohrne/ jene aber die nach der Geburt wachsen/ Nachgebohrne genennet.

Man findet zwar im Angesichte neugebohrner Kinder und bißweilen auch an andern Theilen kleine Härlein / welche man Milch-Haare heisset / sind sehr weich und zart/ auf die man aber fast keine acht hat/ weil sie nicht zu ihrer Vollkommenheit gelangen/ sondern ordentlich nachmals ausfallen.

Sie werden einer länglich-runden Gestalt bemercket / auch wenn man sie durchs Vergrösserungs-Glaß anschauet.

Daß die Haare hohl seyn/ wird gelehret durch den ausserordentlichen Zufall/ der ein Wichtelzopff genennet wird / in welchen das Blut aus denen Enden der Haare heraus tröpffelt. Ist auch durch gute Vergrösserungs-Gläser zu sehen.

Sie nehmen mit einer geringen Nahrung/und gleichsam der andern Auswurff vorlieb / dahero wachsen sie auch bey todten Cörpern / wie es die Erfahrung lehret/ nemlich die Ausdünstung / weil bey selbigen weiter kein Umlauff der Säffte vor sich gehet. Etliche Haare sind gantz gleich / etliche krauß/ und von diesen etliche mehr / andere weniger.

Insgemein hält man dafür / daß die grosse Trockenheit die Haare grauß mache/ weil man solche meistentheils in warmen und trockenen Ländern/ die Gleichen aber / in kalten und feuchten Ländern findet. Hernach werden sie auch durch die Kunst vermittelst des Feuers gekrauset.

Die Farbe der Haare ist viel und mancherley: Denn etliche sind weiß / etliche schwartz / hier zu Lande sind sie meistens braun/ etliche sehen wie Gold so gelbe/ andere hingegen röthlich; Grüne / Blaue/ oder gantz Rothe habe ich niemals gesehen / die ersten (Grünen) aber hat Bartholinus zu Koppenhagen gesehen. Man glaubet insgemein / daß die weisse Farbe der Haare von einem kalten Temperament herrühre / die Schwartze von einen hitzigen / die Braune aber von einem gemässigten / welches auch nicht ohne allen Grund ist. Die rothe Farbe soll von der Galle entstehen / gleichwie die Flecken der Haut/ die solcher Farbe sind. Die meisten Leute hegen die Meinung/ ob wären die roth härichten Menschen von keiner so guten Art/ sondern arglistig und betrüglich/ weil die rothe oder andere Farbe von der Natur die Tugend und Boßheit von der Auferzucht herkommt.

Der Nutzen der Haare ist 1.) die Theile zu bedecken und warm zu machen / dahero die Kahlköpffigen Peruquen oder falsche Haare tragen.

(2. Die-

2.) Dienen sie zur Zierde / 3.) ein Theil Feuchtigkeit an sich zu nehmen und dergleichen mehr.

Das Gehirn.

Innerhalb der Hirnschale kommen vornehmlich zu betrachten für / das Gehirn selbsten / das Hirnlein / das lange Marck und die Häutlein / so vor besagte Theile nebst ihren Gefässen umgeben.

Wir bekümmern uns am meisten um das Gehirn / dann es ist bekannt / daß die Hirnschale angefüllet sey mit einen weichen Wesen / das leichtlich kan zertheilet werden / und nach Unterschied der Theile mehr oder weniger Weis aussiehet.

Dieses Wesen wird in die fördere Kugel getheilet / welche grösser ist / und eigentlich das Gehirn benahmet wird / und in die Hintere / so kleiner / und das Hirnlein heisset.

Unter denen beyden / und meistens unter dem Letzten / lieget ein weissester Theil / der von dem innern Wesen bey der Kugel entsprossen / wie ein Schwantz gespaltet / den Nahmen des langen Marcks empfangen hat.

Diese alle werden mit 2. Häutlein / welche die Hirn-Häutlein / und auf Griechisch Meninges genennet werden / umwickelt. Mehrere Untersuchung von dem Wesen des Gehirns anzustellen / wäre wol angenehm / und die Sache verdiente es wohl / wir dürffen uns aber nicht weitläufftiger darinnen einlassen.

Das Hirnlein.

Das Hirnlein / gleichsam das kleine Gehirne / ist eine kleinere Kugel / und eben solches Wesens / als die Grössere / oder das eigentliche genannte Gehirne / lieget in der hintersten und untersten Höhle der Hirnschale. Es bestehet so wohl / als das Gehirne / aus einem äusserlichen / rundichten und innerlichen / marckichten oder röhrichen Wesen.

Der Mund.

Die Theile des Mundes sind forne zu mercken / die Lippen und die Höhle des Mundes. Es sind zwey Lippen / die Obere und Untere / so einem jedweden bekannt sind. Die auswendigen Theile der Lippen / werden Vor-Lippen; das Theil Untern-Lippen / das Kinn / und das Fleischichte unter dem Kinn gelegene Theil das Unter-Kinn oder die Unter-Kähle genennet. Die Höhle des Mundes bestehen aus allgemeinen Decken / Mäuslein / Drüsen / Gefässen und einer inwendig über dieselbe gezogenen Haut. Unter dem Mäuslein der Lippen sind wenig von ihnen mit andern Theilen gemein; die meisten aber gehören denen Lippen eigentlich zu. Ist mit vielen Mäuslein bestellet / deren allhier nicht gedacht werden kan.

Daß der untere Kinn-Backen des Mundes / allein beweglich sey / kan ein jedweder so wohl an dem Gerippe sehen / als auch an sich selbsten erfahren. Daß dahero eine harte und beysammenhaltende Materie mit den Zähnen möge durchschnitten werden / so müssen die Untern an die Obern hefftig angestossen werden: Und deswegen ist dieser Kinnbacken mit vier paar Mäuslein / welche in die Höhe heben / versehen worden; Als da sind das Schlaffpaar / das Kauende / das auswendige und inwendige Flügelpaar; welche Mäuslein nach mancherley Zusammenkunfft der Verrichtungen auf mancher Seiten und gleichsam gedrohete Bewegungen verursachen. Bey hefftigen Beissen heben alle diese Mäuslein zugleich den Kinnbacken in die Höhe: bey der Kauung aber verrichten bald diese / bald jene / bald mehr / bald weniger ihr Amt.

Das Aug.

Das Aug hat viele Theile / welche insonderheit angesehen werden müssen. Augenlieder werden diejenigen Theile genennet / wormit das Auge zur Zeit des Schlaffes ordentlich und sonst nach gegebener Gelegenheit / verborgen wird / und sind in Ansehung eines jeden Auges / derer zwey / nemlich das Obere und das Untere.

Aus der Zusammenkunfft der Augenlieder / entstehen zwey Winckel; deren derjenige / so an der Nase lieget / der Inwendige und Grössere / der andere / welcher gegen dem Schlaff gehet / der Auswendige und Kleinere genennet wird.

Die Augenlieder bestehen aus dem Häutlein der Haut / und dem fleischichten Häutgen einem Knorpel mit Haaren / aus Mäuslein und der inwendigen Haut. Jedwedes Augenlied hat einen Knorpel / der am Rande gelegen / und wie ein Bogen gespannet ist / wird von den Griechen Tarsus, von denen Lateinern Cilium genennet / welcher Name auch im plurali, denen an diesen Knorpel eingesetzten Haaren beygeleget wird / und gleichergestalt werden die Haare / welche unmittelbar über den Augen-Rund häuffig zu wachsen pflegen / Supercilia benahmet.

Der Gebrauch der Knorpel ist / die Augenlieder ausgebreitet zu erhalten / damit sie desto leichter mögen eröffnet und zugeschlossen werden. Der Gebrauch der Augenbraunen ist die Schuppen / Schweiß-Tropffen / und vom Haupt herabfallende Sachen aufzufassen / daß sie nicht in die Augen hinein fallen: Der Augen-wimmern Amt aber ist / dasjenige aufzuhalten / was entweder anders woher kommt / oder von dem Haupte durch die obern Haare herab gekommen.

Die Augenlieder werden vermittelst der Mäuslein zugeschlossen und eröffnet / in der ersten Begebenheit kommet der Obere im heruntersteigen / der Untere im hinaufsteigen einander entgegen; in der andern weichen sie im Gegentheil voneinander zurücke.

Diese zwey Bewegungen / werden in dem obern Augenliede / das sehr beweglich ist / durch zwey Mäuslein verrichtet / nemlich durch das Aufhebende und Niederdrückende. Das aufhebende Mäuslein hat seinen Anfang am Grunde des Augen-Rundes wo der Gesichts-Nerve hinein gehet / und mit einer breiten und sehr dünnen Spann-Ader biß zum Rande des Augenliedes ausgebreitet wird.

Das Aufhebung der obern Augenliedes / hilfft bißweilen das Stirn-Mäuslein / dahero derjenigen / welche die Augen öffters aufthun / gemeiniglich

niglich Runtzeln auf der Stirn bekommen. Das Mäuslein/ welches das obere Augenlied herunter drücket oder zuschliesset / lauffet von einem Winckel des Auges/ biß zu dem andern wie ein Bogen. Gleichergestalt ist auch das Mäuslein/ so das untere Augenlied zuschliesset / von einem Winckel des Auges biß zum andern / durch eben dieses Augenlied ausgebreitet/ so / das jene zwey Mäuslein/ eine Ey-förmige Gestalt / wie ein niedergebogener Ring / vorstellen/ welche mehr rund wird / je weiter die Augenlieder eröffnet werden.

Bißhero hat man kein Mäuslein/ so das untere Augenlied hernieder drückete/ oder eröffnete/ gefunden. Vielleicht ist dieses Augenlied so beschaffen/ daß es von Natur allezeit niedergedrücket bleibe/ wofern nicht des aufhebenden Mäusleins Verrichtung darzukommet; und seine Bewegung wird auch nicht so groß bemercket; sondern der meiste Theil des Auges wird durch das obere Augenlied bedecket. Inzwischen lehret die Erfahrung / daß das obere Augenlied auch durch starcke Verrichtung der Mäuslein/ ob die Lippen und Höhlen des Mundes unterwärts ziehen / niedergedrücket werde / vielleicht wegen Vereinigung der Haut und des fleischichten Häutleins / denen unterschiedene Zäserlein solcher Mäuslein eingepflantzet werden. Herr Verheyen sagt / er habe in einem Cörper / ein kleines Mäuslein gefunden / so aus dem ersten Beine des obern Kienbackens entsprungen / und sich entweder in dem untern Augenliede selbsten / oder nur in der Haut / welche dem Augenliede selbsten / oder nur in der Haut/ welche dem Augenliede am nächsten/ und fleischten Häutlein endiget.

Die Augenlieder werden mit der inwendigen sehr zarten und weichen Haut / welche von dem Hirnschal-Häutlein herkommet / bekleidet / damit nicht von dessen Berührung / die Augen verletzet werden.

Auf diese folgen zwey Drüsen des Auges/ vermöge / welcher die wässeriche Feuchtigkeit zu dessen Befeuchtung von dem Blute abgesondert wird; Die Kleinere unter denen / welche das Stücke Thränen-Fleisch genennet wird/ ist einer länglichen Gestalt/ und lieget in dem grössern Winckel.

Uber dieses stehen bey eben diesem Winckel am Rande der Augenlieder zwey Löcher/ insgemein die Thränen-Puncte genannt / offen / und mit ihnen kommen eben so viel Abführungs-Gänge / die sich gegen die Nase erstrecken und allda in einen zusammenlauffen überein / welche die überflüssige Feuchtigkeit aufnehmen / und durch die Nase ausführen. Wenn aber eine so grosse Menge Wassers heraus tröpffelt/ daß diese Gänge den zur Befeuchtung der Augen überflüssigen Theil nicht können in sich schlucken / so verursachet daß/ so übrig ist / indem es dem Rand des untern Augenliedes / gleichsam überschwemmet die Thränen.

Der Aug-Apffel wird derjenige runde Kreiß genennet / welcher forne schwärtzlich / gleichsam in der mitten des Auges kan gesehen werden / um den der Augen-Bogen als ein breiter Ring herum gehet.

Ferner entstehet die Schwärtz des Aug-Apffels von der Farbe der Wein-Trauben-förmigen Haut / welche bey dem Menschen / das fordere Theil ausgenommen / gleichwie mit schwartzer Farbe überzogen ist.

Der Augen-Bogen / ist ziemlich beweglich / weil er sehr frey in dem wässerigen Safft schwimmet:

Dähero wird durch dessen Beyhülffe der Aug-Apffel verengert / wenn man allzuhell-gläntzende/ nahe/ oder kleinere Sachen betrachtet: Indem aber das Gegentheil vorkommet / so wird er erweitert.

Es ist hiernechst das Aug mit vielen Häutlein und Säfften versehen/ welche alle zu Beförderung des Gesichts dienen müssen / welches das Amt des Auges ist / und die Sache ist würdig / daß ein curioser Leser sie mit Fleiß betrachte / und bey unten citirten und andern Autoribus ein mehres davon suche. Dann es bleibt gewiß / daß die Augen ein wunderliches Werck GOttes sind. Sie eröffnen Freud/ Leyd/ Zorn/ Ernst und andere Aufwallungen des Hertzens/ geben gewisse Anzeigungen der verborgenen Begierden/ also daß recht gesagt wird: Die Augen sind warhaffte Bottschaffter dessen/ das im Hertzen und Gemüth verborgen stecket. Die Naturkündiger haben gewollt/ daß die Augen / so tieff im Kopff liegen/ schärffer sehen / dann die hervor boltzende: Item / daß die / so fast blicken/ oder die Augenlieder offt zu schlagen/ furchtsam seyen. Im übrigen ist dem Leib nichts köstlichers noch nothwendigers als das Gesicht. Dann ein blinder Mann ein armer Mann. Es sollte einer lieber tod seyn/ als das Gesicht verlieren.

Die Nase.

Inzwischen wird gemeiniglich durch die Nase/ derjenige Theil verstanden/ welcher in einem wohlgebildeten Antlitz über dem Munde hervorraget / und biß zur Stirne hinangehet. Der höhere Theil der Nasen / so nach der Länge gehet/ wird der Rücken der Nase genennet; und dessen spitziger Theil die Gräte. Das Ende der Nase nennet man den Ball oder die Kugel/ und die Seiten-Theile/ Flügel. Die Nase wird durch die mittlere Schiedwand in zwey Löcher oder Höhlen getheilet / die wir Nasen-Löcher nennen; durch welche man die wolriechende Sachen und ordentlich die Lufft zum Athemhohlen empfänget. Ein jedwedes Nasenloch wird wiederum in zwey Theile oder Höhlen getheilet / deren sich eines hinauf zum siebförmigen Beine erstrecket / das Andere und Gröffere gehet über den Gaumen in die Kähle / und inwendigen Theil des Mundes. Diese zwey Löcher / durch welche beym Athemhohlen die Lufft hindurch gehet/kommen in den Gaumen in eines zusammen. Die Lufft kan zwar auch zum Athemhohlen durch den Mund ein und ausgehen/ aber nicht so leicht/ indem sie an den Zapffen und Kehldecklein anstösset. Die Nase bestehet aus dem Häutlein / einer sehr zarten Haut / dem Schmaltz- und Fleisch-Häutlein / aus Fleisch / Beinen/ Knorpeln / den inwendigen Häuten und Gefässen; die Beine machen den obern Theil der Nase aus/ und die ihr eigentlich zukommende Knorpeln machen derselben untersten / aber nit den allerunkersten. Es wird aber nur derjenige Theil der Nase / welcher

aus

aus Knorpeln und andern weichen Theilen bestehet / beweget; der aus Beinen bestehende Theil ist gantz fest und unbeweglich. Aus jeglicher Seite sind vier Mäuslein / ohne die Adern und Nerven zu rechnen.

Der letzte und gröste Knorppel der Naß ist / derjenige / welcher den untersten Theil der Schied-Wand machet / und die Nase in 2. Gegend abtheilet. Dieser wird oben mit den beinigten Theile solcher Schiedwand angebunden / und erstrecket sich gleiches Laufs durch die Länge der Nase.

Die Zunge.

Unter den Werckzeugen der äusserlichen Sinne / welche nicht wie des Fühlens durch die meisten Theile des Leibes zerstreuet sind / ist noch des Geschmackes zu betrachten übrig / welches fast allein die Zunge ist / nur / daß der Gaumen und Kehle einigermassen was darzu beytragen. Wer die Zunge zergliedern will / der muß zu vorhero dasjenige Bein betrachten / auf dem sie / als auf einem Grunde oder Stütze lieget / wird von denen Griechen Os Hyoides und Hypsiloides genennet / von der Gestalt des Buchstabens Y. welchen es doch nit / ausser gantz und unvollkommen / fürstellet; Weil dessen Seiten ordentlich dergestalt und Gröste nach gleich sind / Lateinisch heisset es Os Linguæ oder Gutturis.

Bey den Kindern bestehet es aus fünff / sieben und bißweilen mehr Beinlein / bey Erwachsenen / gemeiniglich aus dreyen: unter denen das Mittelste / so breiter und kürtzer ist / der Grund; die auf den Seiten die Hörner genennet werden. Die Länge des Grundes ist fast eines Zolls lang; ein wenig grösser am auswendigen Theile / welcher erhoben ist; Kleiner am Inwendigen / der ausgehohlet ist / seine Breite ist fast ein halber Zoll / die Dicke geringe / ausser in der Mitten / wo ein kleines Hügelein empor stehet. Die Länge der Hörner ist anderthalb Zoll; die Breite gegen das Ende wie ein Stroh-Halmen / gegen den Grund breiter; die Ende stehen fast zwey Zoll weit voneinander.

Der Nutzen des zwey-hörnigten Beins ist erstlich / daß es sey die Stütze oder Grund der Zunge; Vors andere / daß durch dessen Bewegung die Zunge auch einigermassen beweget werde; Vors dritte / daß von ihm etliche Mäuslein der Zunge und der obern Lufft-Röhre entspringen.

Die Gröste / Gestalt / Lager und Gebrauch der Zungen / brauchen als einem jeden was Bekandtes / keiner Beschreibung; die Zunge wird hinten an die Kehle / den obern Theil der Lufft-Röhre und das zwey hörnigte oder Zungen-Bein gehänget; unten an dem untern Kinn-Backen vermittelst der Mäuslein und dem eigenen häutigen Bande / welches bißweilen sich so fürwarts erstrecket / daß man es / in dem es die Bewegung der Zungen und die Sprache verhindert / zerschnitten werden muß.

Die Zunge wird mehrentheils aus Mäuslein zusammen gesetzet / zu denen die Drüsen / Gefässe / und die der Zunge auswendig überzogene dicke Haut gehöret / durch dessen Mitten eine niedergedruckte Linie nach der Länge laufft.

Die Backen.

Es sind zu beyden Seiten zwey Backen-Drüsen / die Auswendige und Inwendige; die Auswendige ist klein / lieget auswendig in der Mitte / der Länge des untern Kinnbackens / wo die Blut- und Pulß Adern zu den Mäuslein des Gesichts in die Höhe steigen. Die Inwendige ist groß / und aus dem Geschlecht derjenigen / welche man zusammen gekugelte nennet / lieget inwendig unmittelbar unter den untern Kinnbacken bey dem Kinn-Zungen-Bein-förmigen / oder auswendigen Kinn-Zwey-hornigen Mäuslein. Dessen hintere Theil / welcher gegen den Zitz-förmigen Fortsatz siehet / ist viel dicker / runder und röther; fürwärts nimmt er allmählig abe und wird weisser.

Die Ohren.

Gleichwie die Natur alles im Menschen wohl und vorsichtig geordnet / und ihme zwey Augen gegeben / daß / so das eine mangelhafft würde / oder gäntzlich verdürbe / das andere seine Stelle vertretten könne. Also sind auch zwey Ohren erschaffen / und andere Gliedmassen der äussern und innern Theile des Leibes. Damit ein Glied des andern Gehülffe oder Stell-Vertretter werde.

Die Ohren werden gemeiniglich eingetheilet in die Aeusser- und Innerliche. Das äusserliche Ohr ist derjenige Theil des gantzen Ohrs / welcher aussen an dem Haupt gesehen wird. Ist unten mit dem Ohr-Läpplein versehen / welches der unterste herunter hangende weiche Theil des Ohrs ist.

Es bestehet das Wesen des Ohrs hauptsächlich aus einem Häutlein zarter Haut / inwendig fett / Knorpel / Muscien / der Knorpel wird fast durch das gantze Ohr gestrecket / und ist so zu sagen das Fundament des Ohrs / und wird an dem Bein durch ein aus dem Hirn-Häutlein herkommendes Band verknüpffet.

Es hat seine Gänge / welche gleichsam das inwendige Ohr sind / durch welche als durch Muschel der Schall oder Stimme eingeführet wird. Dem Wesen nach sind solche Gänge fleischicht und knorplicht.

Es mangelt dem Ohr nicht an Spann-Adern / Blut-Adern und Nerven / doch haben solche nicht so viel Macht / daß sie das Ohr beweglich machen könnten / dann es ist bekannt / daß der Mensch die Ohren freywillig und ohne Handanlegung nicht bewegen kan.

Das Amt und der Nutzen des Ohrs ist ohne dem bewust / und aus vorhergesagten Worten bekannt.

Wir verlassen nun den Kopff und das Angesicht / und gehen weiter abwerts / da zeigen sich dann die Brüste / welche jetzo anzusehen.

Die Brüste.

Auswendig an der Brust werden die Brüste gesehen / die Brüste werden eigentlich nur

denen Weibs-Bildern zugeeignet / doch findet man bey starcken Manns-Bildern auch dergleichen / ob sie wol die Natur nicht zu dem Gebrauch geordnet/ wie bey den Weibern.

Solche Brüste sind gleichsam wie kleine Berge auf der weiblichen Brust erhobene Theile / den Milchsafft abzusondern / und selbigen zu Ernehrung der Frucht zu zu verfertigen und zu erhalten.

Natürlicher Weise sind zwey. 1. daß sie mehr Milch geben. 2. Wenn die eine ungefehr böß ist die andere dennoch ihr Amt verrichten könne / und um noch weit mehrerer Ursachen willen. Die Natur hat sie an die Brust als an einen solchen Ort gepflantzet / da die Säuglinge auf den Armen liegen/ und ihre Nahrung gemächlich nehmen können. 2. Damit solche Milch-Behältnüsse nicht allzuweit von dem Hertzen entfernet desto bessers Blut empfangen mögen. Welches die beyde Haupt-Ursachen sind.

Derjenige länglicht runde Theil / welcher mitten auf der Brust hervorstehet / wird die Zitze oder Wartze genennet / und siehet bey gesunden Frauen roth/ bey säugenden bleyfarbig / bey abgematteten aber schwärtzlich aus. Diese ist überaus empfindlich / mit unterschiedenen Löchern versehen / damit die Milch heraus gehen möge. Um dieselbe gehet ein Kreiß / welcher durch eine röthere Farbe von der andern Haut unterschieden ist / wird der Hof oder das Höflein genannt.

Das innere Wesen der Brüste bestehet aus vielen Drüsen/ Gefässen und fetten Kugelchen.

Folget nun von denen innerlichen Gliedern der Brust das Zwerch-Fell.

Das Zwerchfell ist ein zur Athemholung dienendes breites und ausgespanntes Mäusförmiges Theil / so den mittlern Leib von dem Untern unterscheidet.

Dessen Lager ist zwar überzwerch oder ziemlich schlimm: Denn forne wird es mit dem Hertzen-Korpel und dem Umfang der Rippen verbunden / hinden erstrecket es sich gegen die Würbelbeine der Lenden.

Seine Gestalt ist fast Lickel-Rund / ausgenommen die zwey Schwäntze/ wormit es an den Wirbel-Beinen hänget / jedoch verändert solche Gestalt etwas die unterschiedene Ausdähnung der Brust und des Unterbauchs.

Das Wesen des Zwerchfells ist am äussersten Rande Spann-äderich/ jedoch scheinet es kaum also wegen seiner Dünnigkeit / wenn man es recht genau betrachtet. Nach diesem kommet das fleischichte Theil/ welches das meiste desselben austrägt. Ist dabey zum wenigsten mit zweyen Mäuslein besetzt.

Zur rechten Seite wird das Zwerchfell in den Spann-äderichen Theile von der Hohl-Ader durchlöchert / zu hinderst im fleischichten Theil von der Speiß-Röhre / und auf den Seiten von den Nerven des zwischen den Rippen befindlichen Stammes / so nach dem Unterleib lauffen: Die grosse Pulß-Ader gehet nicht eigentlich durch das Zwergfell durch / sondern schleiffet zwischen beyden Schwäntzen hin/ wie denn auch hin und wieder die ungeärte Blut-Ader. Es empfängt auch zwey Blut-Adern.

Der Haupt-Nutzen des Zwerchfells bestehet hierinnen / daß es die Brust verlängere / dessen der Athem holen will / indem es die Eingeweide des Unterleibs niederwärts drucket / um vermittelst derselben die den Unterleib drückende Lufft fortzutreiben. Hernach dienet es zu Forttreibung des Unflats des Harnes und behaltenen Theilen der Bährmutter. Ob aber das Zwerchfell beym ausathemen seine Verrichtung habe/ und wie solche beschaffen/ ist eine Sache/ die vor uns zu critisch aussiehet.

Das Hertz.

Das Hertz ist ein Brunnquell des Lebens und aller natürlichen Hitze. Es lebt am ersten und stirbt am ersten / ist der Sitz der Gemüths-Bewegungen. Dieses Hertz ist ein fleischichtes Theil / welches zwischen den zwey Abtheilungen der Lungen in der Brust lieget / und durch seine Wechsels-Weise Ausdähnung und Zusammenziehung das Blut aus den Blut-Adern von allen Theilen des Leibes in seine Höhlen aufnimmt/ und selbiges wiederum durch die Pulß-Adern zu allen Theilen ausstösset.

Seiner Gestalt nach / gleichet es einer umgekehrten Pyramiden / und wird der obere Theil/ welcher breit der Grund; der Unter / welcher schmal/ die Spitze des Hertzens / genennet. Es lieget fast mitten in der Brust / den wenn man seine Lunge betrachtet/ nimmt es den untern Theil ein / betrachtet man seine Breite/ so stehet der Grund in der Mitten/ ob sich gleich die Spitze ein wenig gegen die lincke Seite zu neiget.

Es wird mit einen zarten Häutlein umfasset / welches auswendig mit Fett bewachsen / absonderlich bey den Grund / welches die Bewegung leichter machet/ und verhindert / daß die Blut-Gefasse einander nicht zu sehr drücken. Das Hertz hat zwey grosse Höhlen/ welche gemeiniglich Hertz Kammern genennet werden.

Die Hertz-Kammern scheidet ein fleischichtes Theil/ welches die Scheide-Wand des Hertzens genennet wird / voneinander / so gegen die rechte Kammer erhoben ist / gegen die Lincke aber ausgehölet. Diese Scheide-Wand gehöret aber eigentlich zu der lincken Kammer / und weichet bey dessen Zusammenziehung gegen dessen auswendige Wand zu.

Beyderseits Kammern haben eine ziemliche weite Blut und Pulß-Adern / so wegen des grössern Nutzens/ welche sie dem gantzen Leibe leistet / die allgemeine genennet zu werden verdienet.

Es kommen auch aus beyden Kammern Pulß- und Blut-Adern / welche das Blut häuffig in den gantzen Leib ausschütten / andere subtilere Theile dürfften wir nicht anführen/ sagen nur es sey das Hertz allein so verwundersam gebildet / daß viel Zeit dazugehöret/ dasselbe zu erkennen.

Das eigentliche Wesen des Hertzens ist allerdings von der Art der Mäußigen/ und bestehet meistentheils aus einem rechten wahrhafftigen Fleische / dessen Zäserlein auf viele und mancherley Art untereinander verstrickt sind.

Der Nutzen des Hertzens / wie aus vorherbesagten bekannt ist dieser/ daß es das von allen Theilen des Leibes zusammen-lauffende Blut aus der

Hohl-

Hohl-Ader in seine rechte Kammer / theils unmittelbahr / theils durch daran liegende Ohrläpplein / aufnehme / und aus dieser dasselbige wieder austreibe / und durch die Lungen / Pulß und Blut-Ader nach der lincken Kammer überschicke / auch von dar durch die grosse Pulß oder zu allen Theilen des Leibes / und also den stätigen Kraiß-Lauff des Blutes verursache; bey jeden Craiß-Umlauff aber wird das Blut durch die Lungen geführet / damit es daselbst vermöge der Einathemung / mit Lufft-Theilgen angefüllet werde.

Daß das Hertz mitten in der Brust liege / wird wie etliche schreiben / nicht seiner Würde und Vorzug zugeeignet / sondern / damit das Blut so wohl zu allen Theilen des Leibes / und von dar wieder zuruck kehren / vornehmlich aber desto leichter durch die Lungen lauffen mögen / deswegen auch die andere Hertz-Kammer gemacht worden / weil sonsten nur eine genug wäre / wenn das Geblüt mit der Lufft in den Lungen keine Communication haben sollte / und würde wenig daran liegen / ob dieselbe auf der rechten oder lincken Seiten liege / in welchen die grosse Pulß- und Hohl-Ader eingepflantzet wären / damit das Blut durch selbige von solcher Kammer zu allen Theilen des Leibes gebracht würden / oder durch diese von jeden zu solcher Kammer / nebst den Blut-Wasser und den darzu kommenden Milch-Safft wieder zuruck kehrte / die Lungen-Pulß und Blut-Ader aber würden gar nicht verhanden seyn. Ferner ist zu mercken / daß die Spitze des Hertzens in Menschen mehr als in andern Thieren gegen die lincke Seite gehe. Die Frage warum? untersuchen die Anatomici.

Zuletzt ist die verwundersam / daß gleichwie die Alten gefehlet / daß sie gemeinet die Leber mache das Blut / also wollen auch die heutigen solches Amt den Hertzen blosser Dings nicht zugestehen / sondern sagen / daß das neue Blut entstehe von der manigfaltigen Bewegung der zum Blut machen dienenden Materie / und durch öfteres mittheilen neuzugegossenen Milch-Saffts / in das alte Blut oder Massam des Gelüts.

Die Lufft-Röhr.

Die Lufft-Röhre ist eine lange aus unterschiedenen Knorpeln und Häutlein zusammen gesetzte Röhre / die von der Kehlen biß in die Lungen hinab steiget / und selbige mit ihren vielen Zweigen durchlauffende / der Lufft zur Einathemung einen freyen Durchgang zu denen Lungen und wiederum aus denselben heraus verstattet / hat unterschidliche Knorpeln.

Uber dieses ist das Kohl-Decklein mit einem grossen häutigen Band versehen / welches hier der Länge nach in die Helffte desselben Ruckens / dort aber bey den Anfang der Zunge / in derselben Haut eingepflantzet ist / durch Hülffe dessen ziehet die Zunge / wenn sie bereget wird / solches Kehl-Decklein nach sich hin.

Deren an der Lufft-Röhr befindlichen Bändern nicht zugedencken.

Hierauf folget der Stamm der Lufft-Röhr / welcher aus vielen gleichgestalten Knorpeln bestehet / die vermittelst der Häutlein zusammen geknüpfet / und fast in einer Weite aneinander gesetzet werden / da ein jeder einen unvollkommenen Circkel vorstellet. Dann am hintern Theile / wo die Lufft-Röhre auf der Speise-Röhre lieget / werden sie zu einem Häutlein / damit nicht die harten und zum abweichen unbequeme Knorpel das hinabschlucken verhindern mögen.

Man zehlet von den Ringförmigen an / biß zu der Zertheilung der Lufft-Röhre dieser Knorpel zwantzig / ein und zwantzig / zwey und zwantzig oder mehrere. Das Häutlein / welches diese Knorpel zusammen bindet / ist am hintern Theil gar fleischicht / in den knorrlichten Theile mehr Spannädrig und auch allda nicht gantz / sondern wird von einen jeden Ringe unterschnitten. Es bestehet aus überzwerchen und einen Ring- oder Circkel-gleichenden Zäserlein / welche die Lufft-Röhr nach Auslassung und Mässigung der Lufft zusammen ziehen / scheinen.

Die inwendige Seite der Lufft-Röhre wird mit einem andern Häutlein / das über die gantze Lufft-Röhre ausgespannet ist / bekleidet. Dieses ist dünner als das vorige und bestehet aus Lungen-Zäserlein mit einen rechten und geraden Winckel durchschnitten / deren doch ein jedes nicht eben so lang wie das Häutlein selbst ist / sondern es nehmen etliche in den mittlern Knorpeln ihre Endschafft / andere hingegen nehmen wiederum von demselben ihren Ursprung.

Man hält insgemein dafür / dieses Häutlein sey sehr empfindlich / und geschehe dahero / daß / wenn etwa ein Grümelein Brod in die Lufft-Röhre falle / ein hefftiger Husten entstehe.

Das Amt aber dieses Häutleins ist / die Zusammenziehung der nach der Länge lauffenden Zäserlein zu Mässigung der Lufft zu verkürtzen und vielleicht zu einer leichtern Auswerffung der schädlichen Sachen dienlich.

Die Lufft-Röhre wird auch auswendig mit einem dünnen Häutlein / welche in noch mehrer kleine Häutgen kan zertheilet werden / und mit vielen Blut-Gefässen angefüllet ist / umgeben / durch dessen Hülffe die Lufft-Röhre / mit der Speiß-Röhre / und andern nahegelegenen Theilen / vereiniget wird.

Das Amt der Lufft-Röhre ist theils oben in der Beschreibung angezeiget / theils wird es sich aus nachfolgenden schliessen lassen.

Die Lunge.

Die Lunge ist ein ungleicher Theil / der die Höle der Brust meistentheils ausfüllet / aus vielen Bläßlein bestehet / und der eigentliche Werckzeug des Athemholens ist.

Oben wird sie mit der Kehle und dem Halß durch die Lufft-Röhre vereiniget / durch das Mittel-Fell mit den Wirbel-Beinen und den Brust-Beine / bißweilen hangt sie auf der Seiten an das Rippen-Fell / vermittelst etlicher zäserichen Vereinigungen. Die Lunge wird in den rechten und lincken Theil getheilet / welche man die grössern Lappen nennet; und sind also zertheilet / daß sie nicht ausser durch Vermittelung der zusammenhangenden Theile ein gantzes machen.

Ein jeder grosser Lappen wird wiederum zum wenigsten in zwey andere/ öffters einer in drey/ und zuweilen in vier durch die von forne gegen hinten zu lauffende Spaltung/ die bißweilen etwas weniger tieff sind/ abgetheilet.

Uber dieses gibt es offt auf dem äussersten Rande gleichsam etliche kleine Spalten welche dieselbige ungleich und höckricht machen.

Das eigentliche Wesen der Lungen ist häutig/ in unterschiedliche Kämmerleino der Bläßgen gestaltet / welche nicht anders zu seyn scheinen als reumichte Ausspannungen der Häutchen von denen Zweiglein der Lufft-Röhre / an denen sie also traublicht hangen / daß man aus einem Zweige in viel Bläßgen und aus diesen allen wiederum in denselben gar leichtlich kommen kan; hat sonsten viele Blut- und Pulß-Adern/ Hohl-Adern und Wasser-Gefäße/ welche dahin arbeiten/ daß sie den Zweiglein der Lufft-Röhre und vielleicht der gantzen Lungen Nahrung zu führen/ und wahrscheinlich eine Materie zu Ausdähnung der Zäserlein/ welche zur Zusammenziehung besagter Theile helffen.

Denn obgleich fast alles Blut des gantzen Leibes vermittelst der Lungen-Pulß-Ader/ bey jeden Traiß-Umlauff durch die Lungen ausgetheilet wird/ weil es aber so wohl Lufft- als zur Nahrung geschickte Theilchen vorhero in die übrige Theile abgesetzet / so ist deswegen eben dasjenige Blut zu besagten Gebrauch keinesweges genug / wo es nicht wiederum in der Lungen mit Lufft angefüllet und in der lincken Hertz-Kammer recht fermentirt worden.

Der Nutzen der Lungen-Blut-Ader erhellet genugsam aus Betrachtung des allgemeinen Amt der Blut-Adern.

Der Nutzen und Gebrauch der gantzen Lungen ist einen jedweden bekannt; dann man siehet handgreifflich/ daß sie die Lufft durch die Lufft-Röhre Wechsel-weise in sich fasse/ und wieder auslasse/ und dannenhero zu Athemhohlung diene.

Wie die Respiration oder das Athemen geschehe.

Die Respiration geschiehet durch Beyhülffe der Brust/ dessen sich die Natur gleichsam als eines Blasebalgs bedienet. Denn wenn man dieselbe aufziehet/ so wird die Lufft durch die Lufft-Röhre/ welche gleichsam die Röhre an dem Blasebalg ist/ in die Lunge hinein gezogen / und wenn die Lunge wieder zufället/ wird sie durch dieselbige wieder herausgetrieben. Wenn nun die Lufft in die Lunge kommet / wird sie von der Wärme derselben gleich ausgedähnet/ wovon die Länge / weil sie aus lauter Bläßgen bestehet/ anseinander getrieben / und wie eine Blase aufgeblasen wird. Dadurch werden auch zugleich/ die zwischen obgemeldten Bläßgen liegende Aederlein aufgehoben/ und von denen Bläßgen wenn sie sich ausdähnen / zusammen gepreßt/ so/ daß das darinnen enthaltene Geblüt solcher Gestalt mit einer grossen Hefftigkeit durch die Lunge durchgetrieben und gezwänget wird / welcher hefftige Zwang sehr viel zu Flüssigmachung und Erwärmung des Geblüts hilfft. Sobald aber die Lufft wieder aus der Lunge ausgeblasen worden/ sobald fället sie wieder zusammen / wodurch die Blut-Gefässe zugleich wieder zusammen gekrümmet und verdrückt werden/ daß das Geblüte keinen Durchgang gewinnen kan. Weil nun solches nothwendig den gantzen Umlauff des Geblütes verhindert und also nothwendig den Tod bringen würde / so wird immer wieder neue Lufft geschöpffet/ und obgemeldte Bewegung der Lunge wiederhohlet. Wenn aber solches nicht geschihet/ so bleibet das Geblüt in der Lunge stecken/ und folget darauf ein gäntzlicher Stillestand aller Bewegungen/ welches man ersticken nennet.

Speiß-Röhre.

Die Speiß-Röhre oder die Gurgel ist ein häutiger Canal, der sich von der Kehlen biß in den Magen erstrecket/ damit er das Essen und Trincken zum Magen führe.

Er lieget am hintern und häutigen Theil der Lufft-Röhre/ damit er beym hinunter schlucken frey ausgedehnet werde. Bey den fünfften Wirbel-Beine der Brust neiget er sich ein wenig nach der rechten Hand / und gehet nachgehends hinwiederum in die Mitten der Brust/ und nachdem er biß zum eilfften Wirbel-Beine gelanget / begiebet er sich an der lincken Seiten in den Magen.

Seine Länge erstrecket sich von der Kehlen biß zu den Magen/ seine Breite ist bey denen Erwachsenen wie ein dünner Darm.

Die auswendige Haut scheinet von der äusserlichen Haut des Magens / und vermittelst derselben von dem Darm-Fell herzukommen / und hanget mit der auswendigen Haut des Magens zusammen.

Die andere Haut des Magens ist ziemlich dicke und fleischicht / als wenn sie ein durchlöchertes Mäußlein wäre/ hat sonst viele Häutlein und Mäuslein / theils / daß was hinunter geschlucket wird/ fest zusammen ziehen/ theils zur Empfindung zu dienen.

Die Hinabschluckung als die vornehmste Verrichtung der Speise-Röhre/ wird also verrichtet: Indem man was hinunter schlucken will / werden die ersten sechs Mäuslein gespannet/ durch welcher Verrichtung der Hinter-Theil in die Höhe und außwärts ausgebreitet wird / da der Forder-Theil niedergedruckt und gantz offen bleibet; Ferner wird durch die Bewegung der Zungen und Backen die Speise und Tranck in das Mund-Loch der Gurgel geworffen/ und nachdem alsbald die ersten Mäuslein von ihrer Verrichtung feyren/ ziehen sich die Mäuslein der Speiß-Röhre zusammen/ und indem sie den Anfang der Speiß-Röhre fest zusammen ziehen/ treiben sie die in derselbigen

selbigen enthaltene Materie weiter fort: Die Zusammenziehung der Speise-Röhre/ so wohl als die Forttreibung der Speise und des Getrancks / wird weiter biß zum Magen durch diese Zusammenziehung der Ringel-runden Zäserlein der Mäuschten Haut fortgesetzet.

❀ ❀ ❀

Dieses wäre das Nöthigste von denen in der sogenannten ersten Höhle/ des gekörfften Stamm-fes des menschlichen Leibes / und kan man billich sagen / daß solches die Vornehmsten gewesen/ weil des Lebens wegen viel an ihnen gelegen. Last uns nun auch sehen / was in den andern Höhlen enthalten / und was ein jedes Stück vor eine Beschaffenheit habe.

Der Magen.

Der Magen ist ein häutiges Theil / hohl wie Säcklein / lieget in der lincken Weiche/ dienet die Speise zu nehmen / und in einen Lebens-Safft zu verkehren. Er hat einen doppelten Mund / den Rechten und den Lincken / beyde sind zu sehen in dessen obern Gegend.

Der Lincke wird auch insgemein der Obere genennet / von dem gehet die Speiß-Röhre weiter fort/ dadurch wird die Speise und der Tranck in den Magen befördert. Er lieget am 11. Würbel der Brust/dem Ruckgrad näher/ als dem Schwerd-förmigen Knorpel / stehet übern Magen fast schnur-gleich / damit die Speise desto leichter hinab gehe / und so was hinein gekommen / nicht alsbald wieder zurück trette. Wenn die Speise hinuntergehet / so thut er sich voneinander; Sonsten aber wird er von den Fasern zusammen gezogen und verschlossen.

Der rechte Mund des Magens wird auch das untere Mundloch und Pförtner genennet / dieser befördert das Verdaute / oder den Safft aus der Speise / so zur Nahrung dienet/ weiter in die Gedärme/ ist enger als jener/ weil er natürlicher Weise nichts anders/ als was flüssig ist/ annehmen darf. Dieses rechte Mund-Loch des Magens / wird nicht so schnur-gleich als das Lincke drüber gestellt / sondern steiget seitwärts in die Höhe/ damit der Nahrungs-Safft nicht gleich gar zu aufwärts zu steigen habe.

Der Häutlein des Magens werden insgemein 3. gezehlet / an deren innersten siehet man ein lockers/ schlipfferig und rauhes Wesen/ daher es auch die rauhe Kreuse heisset.

Der Nutzen des Magens ist / daß er die Speise und den Tranck durch den Schlund und lincken Magen-Mund nehme / daraus einen Safft zur Nahrung bereite/ und endlich alles / was aus dem Magen kommen soll / zur hintern Pforte hinaus bringe. Hierzu kommet / daß er vermöge seiner Gefässe und Drüsen den Verdauungs-Safft vom Geblüte absondere. Endlich / daß er durch seine Empfindlichkeit / den Menschen seiner Erhaltung erinnere.

Das Gedärme.

Die Gedärme sind lange hin und wieder gekrümmete häutige Röhren/ die sich von der hintern Magen Pforten biß zum Gefässe erstrecken/ führen den Nahrungs Safft weiter / und was untauglich hierzu ist/ befördern sie ausserhalb.

Diese Röhren/ so man den Anfang und das Ende ausnimmet/ sind hin und her auch krumm und kreiß-weise gebogen. Daher kommt es auch / daß obgleich die Gedärme / so eng in unterm Leibe zusammen liegen/ sie dennoch/ wenn sie vom Gekröse gelöset werden/ 6. mal länger sind als der Mensch/ dem sie gehören. Von aussenher sind sie mit vielem Fett überzogen/ sonderlich die dickern Gedärme/ damit sie geschmeidiger / und zur Bewegung geschickter seyn mögen.

Weiter ist zu mercken / daß nur ein einiger Gang der Gedärme sey / von Magen an biß zum Gesäß / ausser / daß über etwas die Mitte ein kleiner Theil seitwärts hervor gehe; allein weil dieser Gang an Gestalt / Lager und Verrichtung grosse Veränderung hat/ so sagt man/ daß es mehr Därme seyn.

Es werden aber die Gedärme eingetheilet in dünnere und dickere. Jene sind enger / mit dünnern Häutlein umgeben/ und mit dem besten Safft der Speise angefüllet. Diese sind weiter / haben dickere Häutlein / und nehmen zu sich das Gröbere so aus dem Magen kommt.

Der Dünnern werden drey gezehlet; der 12. Finger lange Darm / der Leere und der Krumme/ welche nichts anders sind/ als unterschiedene Theile eines Ganges/ mit sonderlichen Nahmen benennet / im übrigen aber wenig unterschieden. Daher ist nach genauer Rechnung nur ein einziger Dicker und ein einziger dünner Darm. Der zwölff Finger lange Darm nimmt seinen Anfang von der Hinter-Pforte des Magens/ und lencket sich rückwärts nach dem Rückgrad zu / und endiget sich in der lincken Seiten / wo die Gedärme anfangen sich zu grimmen. Der andere heisset der leere Darm/ weil er vor allen am meisten leer gefunden wird. Dessen Lager ist die Nabel-Revier/ viel wollen/ daß er sich endige / wo der Darmgang dünner wird/ und dessen Gefässe weniger. Daß man aber etwas gewisses von dessen Anfang und Ende sagen sollte/ lässet weder die Ungewißheit zu / noch erfordert es auch die Nutzbarkeit. Der dritte dünnere Darm wird der Krumme genannt / lieget unterm Nabel/ und gehet biß zum Unter-Schmeer-Bauch/ allein auf der rechten Seite ist er etwas zurück in die Höhe gerichtet/ und wird in den dickern Därmern/ nicht weit von dessen obern Ende / seitwärts eingepflantzet. Dieser Darm ist unter allen der längste Mann/ sagt/ daß er in seinen natürlichen Lager 21. Hände breit der Länge nach sey / da doch der Leere nicht mehr als 12. oder 13. ist.

Nun folgen die dickere Därme / deren Gang vom Magen etwas weiter sich befindet / sind ihm aber am nächsten/ dann sie zu oberst / ihr Ende aber

gehet

gehet zu unterst / der Dickern werden auch drey gezehlet: der Blinde/ der Grimm-Darm/der Mast-Darm.

Wobey zu mercken / daß da der Mast-Darm auch mit seinen guldenen Pulß-Adern / so er von dem untern Bauch bekommt/ Lat. Venæ Hæmorrhoidales, versehen/ solche auf Teutsch die guldene Ader / oder die gulden Pulß-Adern genennet werden / welches weitläufftiger zu beschreiben unsers Wercks nicht ist. Was man aber durch den blinden Darm eigentlich verstehen soll/ sind die Erfahrne selbst noch nicht einig; Aus dem dickern Gedärme kommet ein Theil hervor / so ungefehr fünff quer Finger lang ist / und sich über das dickere Gedärme/ wie ein zusammen-gekrümmter Wurm hinstrecket.

Der Grimm-Darm aber ist der andere unter den Dicken / fänget vom Blinden an/ mit welchen er auch an die eine Niere gewachsen ist. Darnach gehet er auch gantz krumm in die Höhe nach der Leber zu/ da er zuweilen / weil er mit dem Gallen-Bläßlein verbunden / von der Gallen gelb gefärbet wird; von dar gehet er überzwerg untern Magen weg nach der lincken Seite zu / da er sich durch gar dünne Häutlein an die Miltz verbindet / von dar gehet er zum Ende des Darm Beins/ von hier steiget er wieder biß zu äusserst am heiligen Bein / da er wie ein krummes Lateinisch S. umgekehrt lieget/ und endlich am Mast-Darm sich endiget. Er hat viel Höhlen oder Kammern / darinn der Unrath aufgehalten wird/ damit der Mensch nit nöthig habe/ so gar offt sich zu erleichtern; und weil er solchen Unrath fassen muß/ so ist er auch von ziemlicher Grösse / denn er ist 8. oder 9. quer Hände lang/ und unter allen/ so man den blinden Darm auenimmt / (welches eben sowol den Unflath in sich fasset) der Weit- und Breiteste.

Oben am Heiligen Bein / wo der Grimm-Darm sich endiget / fänget der Mast-Darm an/ dieser krümmet sich nicht/ machet auch keine sackichte Höhlen / damit uns der Stuhlgang nicht beschwehrlich ankomme. Von da an / gehet er biß zum Ende des Schweiffbeins / und wird sowohl mit diesen als auch dem Heiligen Bein starck durch das Darm-Häutlein verbunden. Beym Manns-Volck / wächset er auch an dem Halß der Harn-Röhre / beym Frauenzimmer aber an dem Halß der Mutter / vermittelst eines mausichtigen Wesens/ und zwar so genau und feste / daß man das Wesen des Mutter-Halses vom Mast-Darm fast gar nicht unterscheiden kan. Die Länge des Mastdarms ist ohngefehr anderthalbe Hand breit/ die Breite drey quer Finger / die Haut aber vor sich ist sehr dick / ausserhalb ist viel Fett angewachsen/ deswegen er offt beym Vieh genennet wird / der fette Darm oder feiste Darm.

Das Ende dieses Darms wird der Arsch und der Hintere/ ingleichen das Gefässe genannt / hat 3. Mäuslein. Dessen Amt ist / daß es den Hintern zuziehe / damit das / was im Gedärme ist/ nicht wider unsern Willen heraus gehe. Diese Därme sind mit vielen Blut-Gefässen/ Nerven ꝛc. versehen.

Es nehmen aber die dünnern Därme den Nahrungs-Safft aus dem Magen/ durch Hülffe des Pförtners diesem befördern sie / nachdem sich der Safft aus den Gekröß-Drüsen mit der Galle ein zwölff Finger langen Darm vermischet / durch die Darm-Bewegung immerfort.

Weil aber sowohl wegen der Fall-Thürlein/ so nur halb zu schliessen/ als auch wegen der Krümme der Gedärme / der Nahrungs-Safft schwehr und sehr langsam fortgehet / so eilet der subtile Theil davon in die Milch-Adern / deren Mund-Löchlein als den von den Fäserlein / welche in die Länge streichen / sonder Zweiffel durch Zusammenziehung weiter eröffnet werden.

Das gröbere Theil aber/ so durch die Mund-Löchlein nicht gehen kan / wird durch die stätige Darm-Bewegung fort in die dicken Därme getrieben / indem die Fasern / so Craiß-weise herum lauffen/ zusammen gezogen werden/ über dem noch immerzu ein neuer Nahrungs-Safft nachfolget / welcher den vorigen forttreibet / endlich thun auch das ihre das Zwerch-Fell und die Mäuslein des untern Bauchs / wenn sie die Gedärm zusammen drucken.

Die dickern Gedärme / nehmen den Theil in sich / da die balsamische Krafft bereits heraus gezogen ist/ wenn dieser Unrath nach und nach herzugebracht wird/ so versammlet er sich in den Kammern und Höhlen der Gedärme / verbleibet auch so lange daselbst/ biß es entweder durch die Darm-Bewegung biß zum Arsch getrieben / oder wegen der Menge dem Menschen beschwehrlich wird / und also den Mastdarm und hitziger zum Ausführen zwinget / oder doch nur anreitzet. Diesen Anreitzen folget das Entleeren / welchem abermals sehr behülfflich ist die Darm-Bewegung/ so zu der Zeit viel grösser und geschwinder sich erzeiget.

Das Netz.

Das Netz ist ein häutiges Theil / so hart über die Gedärme ausgebreitet / obenher an andere Theile geheffstet / unten aber allenthalben ist.

Ein Netz wird es genannt / weil es sich mit dem durch Kunst gemachten Netze in etwas vergleichet/ dann die Adern / welche hindurch gehen/ stellen ein Netz vor.

Es hat zwey Wände oder Häutlein/ bekommt die Pulß-Adern von dem Magen. Die Blut-Adern von der Pfort-Ader. Die Spann-Adern kommen her vom Strang der Rippen.

Der vornehmste Nutzen dieses Netzes ist/ daß es der Bewegung der Gedärme diene. Vors andere / so heget und erwärmet vielleicht auch gedachtes Netz durch seine Fettigkeit die Därme.

Das Gekröse.

Das Gekröse ist ein häutiger / sehr breiter Theil/ welcher die Gedärme zusammen hält/ bestehet aus einen zweyfachen Häutlein / darinnen viel Senn-Pulß- und Milch-Adern mit eingewürcket sind / ist auch mit vielen Fett und Drüsen versehen.

Die Gestalt des Gekröses ist bey nahe rund/ doch so/ daß der äusserliche Kreiß / mit dem Mittel-Punct nicht gar zu richtig zutreffe / und solches daher / weil der äusserliche Rand des Kröses viel Runtzeln und Falten hat / welche nach dem Mittel-Punct zu allgemach vergehen / ob gleich auf solche Weise / der gleiche Strich durchs Gekröse bey einem Menschen mittelmässiger Grösse kaum zweyer Spannenlang ist / dennoch der Umfang auf drey Elen lang sich erstrecke. Auf den Seiten ist es länglich / insonderheit an der Lincken/ da es hinab zum Mast-Darm steiget.

Der Nutzen des Gekröses / wird schon aus obigen erhellen / daß es nemlich sey ein gemein Band der Gedärme / dadurch sie den engen Raum des Unter-Bauchs zusammen gehalten/ und an die Lenden-Wirbel geheffte werden / 2. daß es die Blut- Puls- und Senn-Adern zu den Därmern sicher hinbringe / und von dannen wiederum die Milch-Adern zurück führe. 3. Scheints auch / daß es durch seine Drüsen eine sonderliche Feuchte / den Nahrungs-Safft zu verdünnen / und die Milch-Adern zu säubern / beybringe. Die Autores geben insgemein vor / der Umfang des Gekröß-Felles / erstrecke sich bey nahe auf drey Elen.

Die Miltz.

Die Miltz ist ein rother Theil oder bräunlich und weich / lässet sich leicht voneinander ziehen / hat sein Lager in der lincken Weiche zwischen den falschen Rippen und dem Magen.

Andere vergleichen die Miltz mit einer Ochsen-Zunge / welches aber mehr von der Ochsen- und Schaaf-Miltz zu verstehen ist / denn des Menschen Miltz ist öffters einer Menschen-Zungen gleich.

Die Seite nach den falschen Rippen zu ist hockericht / die Seite nach dem Magen zu ist etwas hohl / nach dem anliegenden Theil gericht / denn die Miltz ist weich / und bequemet sich gerne nach dem härtern.

Die Grösse der Miltz ist auch bey den Menschen / die einerley Höhe haben / gar sehr unterschieden / insgemein wird dessen Länge fast sechs quer Finger gerechnet / die Breite drey / die Dicke einen; in den Hunden ist sie sehr lang / hingegen aber schlang. Die Miltze wird bißweilen doppelt gefunden.

Die Farbe der Miltz richtet sich nach dem Alter. In denen die noch wachsen ist sie gantz röthlicht / in den Erwachsenen wird sie schwärtzlicht / doch mehr in den ältern als jüngern. Bey den Alten soll sie Bley-färbig seyn / doch meynen etliche / daß solches nicht von der Natur komme.

Wegen des Gebrauchs der Miltz / giebet es viel Streitens / viel Aussprüche und Meynungen/ aus allen aber ist bißhero nichts gewisses zu nehmen. Einige sagen / daß die Miltz deßwegen gebildet / damit sie das Ader-Wasser von Blut sondern möchte.

Etliche aber geben vor / es werde eine sonderbahre Feuchtigkeit in Miltz-Drüßlein abgeschieden / und diese ergiesse sich nachmahls in die Löchlein / von dannen werde sie in die Miltz-Blut-Adern befördert / von hier nehme solche die Pfort-Ader / und führe sie zur Leber / da werde sie dann gebraucht zur Absonderung der Galle.

Manche haben sich auch vernehmen lassen / es hätte die Miltz keine sonderliche Verrichtung im menschlichen Leibe / werde auch gar nicht gebrauchet / denn man könte sie ja aus den Hunden nehmen / und zwar ohne Schaden ihrer Verrichtung. Es wollen auch etliche erzehlen / daß Menschen ohne Miltz frisch und gesund sollen gelebet haben. Herr Verheyen aber ist der Meynung / so man ja einem Menschen die Miltz hätte ausnehmen müssen / wäre solches vornehmlich wegen eines schweheren Zufalls geschehen.

Die Leber.

Die Leber ist ein drüsigter grosser Theil/ lieget hart unterm Zwerg-Fell/ und scheidet die Galle vom Geblüt.

Sie hat ihren Ort vornemlich in der lincken Weiche / welche sie fast gantz anfüllet / von dannen sie über den rechten Theil jenseit des Schwerdt-förmigen Knorpels nach der lincken sich erstrecket/ wird auch immerzu schmäler und dünner/ damit sie der Ausdehnung des Magens nicht hinderlich seyn möge.

Eine Gestalt haben ihr die anliegende Theile eingedrücket / nemlich oben und forne zu höckrigt/ hinten hohl/ unterwärts endiget sie sich in einen dünnen Rand.

Die Grösse der Leber betreffend / so hat man bey erwachsenen Personen in acht genommen: Daß die Länge der Leber drey Drittel des Raums im untern Bauch / darinn sie lieget / eingenommen.

Das Wesen der Leber / wenn man die Gefässe und Häutlein ausnimmt / ist weich / und leicht zu zerreiben / man mag sie entweder mit den Fingern drücken / oder sonsten mit einem Instrument abschaben / so lässet sie sich gar leicht von dem übrigen Geäder absondern.

Davon haben die Alten anders gehalten.

Das Amt der Leber ist / daß sie vermittelst ihrer Drüsen / das Gallen-Wasser vom Geblüte absondere / und solches durch seine eigene Gänge zum Zwölfffinger-Darm fortschaffe / und wie solches die Leber- und Blasen-Gänge anzeigen / so wird auch etwas hiervon in die Gallen-Blase gebracht.

Der Leber-Gang nimmt die übrige gallichte feuchtigkeit aus den Leber-Drüsen / und vielleicht auch aus den Aesten des vorhergehenden Ganges/ und bringet sie in die Blase / die Leber-Drüßlein schöpffen solche Feuchtigkeit aus den Aesten der Pfort-Ader / welches hier insonderheit zu mercken/ weil in den andern Theilen nicht die Blut- sondern die Puls-Adern die Feuchte / so da sollen abgeführet werden / herzu führen.

Denn ob gleich die Drüsen des Gekröses der Gedärme / des Magens / der Miltz und Kröß-Drüßlein / viel Aeste von der Pfort-Ader haben; so übergeben diese doch nichts / gedachten Drüsen/ sondern überbringen den Safft / welchen sie von den Puls-Adern bekommen / dem Stamm der Pfort-Ader anders als es in der Leber geschiehet/ da die Aeste der Pfort-Ader / die Feuchtigkeit / welche sie vom Stamm erhalten / den Drüsen zuführen.

Der Nutzen des Blasen-Ganges ist / daß er die Galle aus der Blase in den gemeinen Gang befördere / welcher denn ferner diese Galle mit jener/ so durch den Leber-Gang zufliesset / in den Zwölfffinger-Darm führet.

Der Schmeerbauch.

Es ist der Unter-Leib oder Schmeer-Bauch / wie Eingangs gedacht / eine Höle / welche vom Zwerch-Fell anfähet / und biß zu unterst des Leibes sich erstreckende / rückwarts beym Anfang des Steuß-Beines / von forne aber beym Ende des Scham-Beines endiget. Wie/ und auf was vor mancherley Art er abgetheilet und mit besondern Namen genennet werde/ davon besiehe unten citirte Anatomicos.

Damit wir aber den Unter-Leib und die hole Brust uns desto besser mögen einbilden / wollen wir den Menschlichen Cörper vom Halse an biß auf die Scham gleichsam als ein Faß betrachten / welches vermittelst eines Unterscheids / das Zwerch-Fell nemlich in zwey Theile abgetheilet wird / daran der untere grössere Raum der Schmeerbauch/ der obere aber die hole Brust genennet wird.

Die Nieren.

Die Nieren sind röthliche Theile / so an beyden Seiten unter der Leber und Miltz / auf den Lenden-Mäuslein liegen / und den harnigen Theil vom Blute sondern / welcher ferner durch die Harn-Röhren in die Blase gebracht wird.

Ihr Lager ist zwischen den zwey Häutlein des Darm-Felles/ auf den Seiten der Hohl-Ader/und der absteigenden grossen Puls-Ader. In der rechten Seiten lieget die Niere dieser/ in der lincken/ jener näher; Beym Menschen lieget die rechte Niere tieffer als die lincke / weil sie allhier nicht allein der Leber weichen / sondern es fordert auch solch ungleiches Lager/ ihr Amt.

Die Gestalt der Nieren lässet sich den Schminck-Bohnen vergleichen / ausserhalb sind sie in die Höhe getrieben / wie ein Bogen innwendig / nach der Blut- und Fluß-Ader zu / haben sie eine Krümme und Höle. Die Seiten sind etwas erhoben / eine gehet vorwärts/ die andere nach dem Hintertheil des Leibes.

Die Länge der Nieren bey einem Menschen mittelmässiger Höhe ist fast fünff quer Finger / die Breite drey / die Dicke anderthalb Finger. Die Nieren werden mit zwey Häutlein umgeben.

Es ist klar / daß das Amt der Nieren bestehe in einer Absonderung der saltzigen Feuchtigkeiten aus dem Geblüte / d. i. das überflüssige Wasser/ nebst andern unreinen Theilen abzusondern / und solches durch die Harn-Gänge zu der Harn-Blase zu bringen.

Die Harnblase.

Die Harn-Blase ist ein Behältnüs wie eine Birn gestaltet / lieget unten im Schmeer-Bauch zwischen der Doppelung des Darm-Fells / fasset den Harn / und giebet ihn zu rechter Zeit wieder von sich.

Bey den Manns-Personen lieget sie unmittelbar über dem Mast-Darm bey dem Weibs-Bildern ist zwischen diesen und der Blase die Mutter; Sie bestehet aus 3. Häuten / hat auch drey Löcher / nemlich zwey Mund-Löcher der Harn-Gänge / durch welche der Harn gemach in dieselbe herab träuffelt / und das dritte ist in dem Halse / dadurch der Urin heraus gelassen wird.

Unter den Harn-Gängen ist das unterste und letztere die Harn-Röhre / so da ist ein häutiger und etwas Senn-ädriger Gang / der unten vom Halse der Blasen gleich fortgehet / und sowol den Harn / als bey Männern den Saamen durch läst.

Dessen Länge ist nach Unterschrid des Geschlechtes unterschiedlich. Bey den Manns Leuten erstreckt sich solche Röhre auf 8. 9. und mehr Finger / und endiget sich am Ende des Männlichen Gliedes / sie ist etwas breiter als die Harn-Gänge. Beym Frauen-Volck ist sie kaum 2. quer Finger lang / aber breiter / und kan leichter ausgedehnet werden/ als bey dem Manns-Volck/ ist auch nicht so leicht empfindlich.

Das Amt der Harn-Blase ist / daß sie den Harn von den Harn-Gängen nehmen und denselben / biß ein ziemlich Theil versammlet / behalte / und endlich durch die Harn-Röhre solchen auslasse.

Die Harn-Röhre lässet bey dem Frauen-Volck nur den Urin / bey den Manns-Personen aber / auch zugleich den Saamen mit hindurch.

Die Geburts-Glieder der Männer.

Durch die Geburts-Glieder werden allhier diejenigen Theile verstanden / welche zu Erhaltung und Fortpflantzung des Menschlichen Geschlechts sonderlich gewidmet sind / und sind solche bey den Manns-Personen die Hoden / Beysteher/ die abführende Gefässe / die Saamen-Bläßlein/ die Vorsteher / die männliche Ruthe / nebst den Blut- und Wasser-Gefässen / darzu kommen auch noch die Senn-Adern/ so zu besagten Theilen gehören.

Die Hoden oder Geburts-Geilen der Manns-Personen sind die Theile so ausserhalb des Leibes in dem Hoden-Säcklein sich befinden / bey den Lateinern werden sie Testes, Zeugen genannt/ weil sie ein Zeugnus der Mannheit sind/

und

und durffte beym Römischen Gerichte keiner ein Zeugnus abstatten / der nicht hiermit versehen war.

Insgemein sind deren ein paar / doch schreiben andere / daß zuweilen mehr in einem Leibe angetroffen / bißweilen aber auch eines von der Natur zurücke sey behalten worden.

Sind öffters so groß als ein mässig Hünner- oder grosses Dauben-Ey. Ob gleich bißweilen die Grösse nicht überein trifft / so ist sie dennoch auch nicht viel unterschieden.

Sie werden mit vielen Häuten umgeben / unter denen / die so beyde Hoden umgeben / gemeine / die aber jede insonderheit bedecken / werden eigene genennt.

Von den gemeinen ist die bekandteste der Hoden-Sack / ist aber nichts anders als die dünnere Haut mit einem Ober-Häutlein umgeben / wie ein Säcklein ausgedehnet / und mit unterschiedenen Gefässen durchwürcket.

Dieser Hoden-Sack / wird durch die Schied-Wand in den lincken und rechten Theil zertheilet.

Dessen Amt ist / daß es die Geburts-Geilen unterhalte und verwehre / daß nicht eines an das andere stosse / oder gar zu hinunter gehe / darnach kommt es auch zu Hülffe den obern beyden Mäuslein / über dieses verhindert es auch / daß nicht etwa eine geile ihren Fehler der andern mittheilen möge. Endlich hilfft es auch viel zu einer leichtern Zusammenziehung des Hoden-Sackes.

Der allgemeine Nutzen des Hoden-Sackes ist dieser / daß die Geilen darinnen eingeschlossen / erhalten / und vor äusserlichen Ungemach beschützet werden.

Die Saamen-Bläßlein.

Die Saamen-Bläslein sind häutige Behälter / so hinten an der Seiten der Harn-Blase gegen den untern Theil und dem Halse zu / auch an andern umliegenden Theilen durch die Häutlein feste angemacht sind.

Der Nutzen des Saamen-Behälters ist / daß er den Saamen von den abführenden Gefässen nehme / zum Gebrauch aufbehalte / und zu seiner Zeit solche in die Harn-Röhre befördere.

Es wird sich nicht übel schicken allhie das männliche Glied den Saamen-Gefässen anzufügen / ohnerachtet es ein äusserlich an dem Leib zu sehendes Glied ist.

Das Männliche Glied.

Das Männliche Glied ist dasjenige länglichte Theil / welches vorn übern Säckel gehet / dadurch der Harn gelassen / und das Werck der Liebe verrichtet wird.

Dessen Zahl / äusserliche Gestalt und Ort ist männiglich bekandt / die Grösse aber kan wegen vieler Veränderung der Personen und der Zeit nicht so eigentlich beschrieben werden.

Den gröstẽ Theil dieser Ruthen machet das Senn-Aederige / oder vielmehr schwammigte Wesen / und sind solches zwey länglich-runde Theile / so vom Schambein biß zur Eichel der Ruthe gehen / und auswendig eine dick und starcke Sennäderige Haut haben.

Deren Anfängel stehen etwas weit voneinander / im fortgehen aber kommen sie zusammen und machen ein Y.

In der Ruthe werden diese beyde Theile verbunden / durch eine häutige Schied-Wand. Welche nach der Eichel zu schmäler wird / und endlich gar nicht mehr zu sehen ist.

Ihr innwendiges Wesen ist überaus schwammigt / bestehet aus unzehlig vielen Fasern und Häutlein / die wunderlich durcheinander gewürcket sind.

Unter diesen Sennäderigen Theil lieget fast wie in der Mitte / die Harn-Röhre.

Die Eichel ist das äusserste Theil des männlichen Gliedes / so überaus empfindlich / und im Anfang beym Glied dicker / gegen das Ende zu aber etwas spitziger ist.

Sie lieget an den zwey oben beschriebenen Senn-äderig-schwammigen Cörpern / oder wird vielmehr aus solchen Cörpern / welche wegen Mangel eines Unterscheids in eines zusammen laufen.

Ausser dem Liebes-Werck wird die Eichel gemeiniglich mit einer Haut bedecket / welches wegen seiner Verdoplung sehr beweglich ist / und die Vorhaut heisset / welche nach dem Gesetz an den Jüden verschnitten wird. Worzu sie nutze / und was ihr Amt sey ist ohne dem bekandt.

Die Gebähr-Mutter.

Die Gebähr-Mutter heisset bey den Lateinern Uterus von utre, einem Schlauch / wegen Gleichheit der Gestalt / aber sie wird auch Matrix genennet oder Mutter / weil er gleich einer Mutter die Frucht abwartet / oder weil durch dessen Beyhülffe das Weib zur Mutter gemacht wird. Er wird auch Utriculus oder ein kleiner Schlauch genennet / und anderes mehr.

Es ist aber die Gebähr-Mutter ein hohler Theil / welcher allein bey den Weibs-Bildern zu finden ist / lieget im untern Schmeerbauch / zwischen dem Mast-Darm und der Harnblase / darein die Frucht beherberget wird. Ihr Lagerstatt ist in der Höle / welche das Becken genannt wird. Dero Gestalt ist bey denen so nicht schwanger sind / gemeiniglich dreyeckigt / oben zu breit / unterwärts schmähler / fast wie eine Flasche / worinnen der Burgunder-Wein zu uns gebracht wird / ausser daß ihr Grund mehr rund / und der Hals länger ist. Die Grösse derselben ist unterschiedlich / nach der Geburt nimmt sie nicht so gleich die Grösse an / welche sie vor der Schwängerung gehabt. Die Länge derselben ist bey ungeschwängerten bis zum Halse drey quer Finger insgemein / die Breite des Grundes dritthalb quer Finger / die Dicke aber fast zwey Finger. Sie hat nur eine Höle / und die ist bey denen die nicht schwanger sind / auch

neulich gebohren haben / kaum so groß / daß sie eine grosse Bohne in sich fassen kan. Bey den Schwangern muß sie die gantze Geburt bis zur Entbindung umgeben und tragen. Die Höle des Halses ist länglicht und gar sehr enge / sonderlich die untere Theil / welches eigentlich das innere Mundloch heisset.

Das Wesen der Gebähr-Mutter ist häutig und etwas fleischicht / und ist man der Meynung / daß sie drey Häute habe. Welches und andres andere untersuchen mögen. Diejenige irren/ welche der menschlichen Gebähr-Mutter Hörner zuschreiben wollen. Ein anders sind Mutter-Trompeten.

Weibliche Geburts-Geilen oder Eyerstöcken und Eylein.

An den Seiten der Gebähr-Mutter / ohngefehr zwey quer Finger weit davon / befinden sich zwey kuglichte oder runde Theile / auf jeder Seiten eines / die heutigen nennen solche an vielen Orten Eyerstöcke. Uber welches Wort/ und ob in einem jeden Thiere Eyer gefunden werden / disputiren wir nicht. Regnerus Graf / welcher solches vorgibt / mag seine Meynung vertheidigen. Gewiß ist / daß viele heutige gelehrte Leute diese Meynung annehmen. Daher so viel anfüge / daß die Geburts-Geilen der Weiber nicht so rund sind wie bey den Männern / noch auch so groß / doch thut das zu- und abnehmende Alter etwas dazu. Auswendig werden sie mit einer Haut umgeben. Wann diese Decke abgenommen / so erscheinet inwendig das Wesen weißlicht / und sind die Bläslein / die voller Feuchte sind / in acht zu nehmen. Die Eylein an sich sind der Grösse nach sehr unterschieden / und sind die grösten kaum als eine Erbsen / und mögen auf zwantzig an der Zahl gefunden werden.

Man will heutiges Tages behaupten / daß diese Eylein in währender Beywohnung Mannes und Weibes von dem subtilesten Theil oder vom Geist des Saamens angeschwängert und fruchtbar gemachet werden.

In dem Journal des Savans im Jahr 1672. sind nicht nur dergleichen Eyer-Stöcke und Eyerlein in Kupffer zu sehen / sondern es ist auch ein Extract von dem Beweiß welchen Kerkerin darüber gestellet beygefüget p. 47. seq.

Ferner ist allhie zu betrachten **die Mutter-Scheide**/ welche an dem Hals der Gebähr-Mutter angemacht. Ist eine häutige länglichte Röhre/ die sich biß zu der Scham der weiblichen Schooß erstrecket / bequemet sich nach dem männlichen Glied in aller Maaß; zur Zeit der Geburt / da die Frucht durchgehet/ wird diese Scheide ziemlich ausgedehnet und erweitert. Sie lieget unter dem Mast-Darm / daran sie so fest ist / als wären beyde mit einer Haut umgeben. Dero Länge ist 6. 7. auch wol 8. quer Finger. Genauere Nachricht von denen Leffzen und andern Dingen wollen wir des keuschen Lesers halben weg lassen. Diejenige aber / welche derselben nöthig haben/ wissen auch wo sie behörige Kundschafft davon einziehen sollen.

Das vierdte Capitel.

Nachdem wir die Seele und den Leib / als die Haupt-Theile des Menschen/ jeden besonders betrachtet / so wollen wir ferner untersuchen / wie sie in der Vereinigung stehen/ dann der Leib und die vernünfftige Seele zugleich machen einen Menschen aus.

Die Seele empfindet / daß sie mit dem Leib vereiniget ist.

Davon sind die Worte Herrn Sturms in seiner Physic p. 786. leßwürdig: Er sagt / die Seele weiß und empfindet durch ihre eigene Erfahrung / daß sie nicht nur alle dieienige Gedancken / deren Mannigfaltigkeit wir oben erzehlet haben / bey Tage im Wachen / bey Nacht aber im Traum / in dem Gehirn ausmache.

Daß (2.) die empfindliche Eindruckungen des Scheins und der Farben / durch die Augen / derer Thöne durch die Ohren / derer Geruche / durch die Naß-Löcher / derer Geschmäcke durch die Zunge und den Gaumen / und derer übrigen fühlbaren Beschaffenheiten äusserlich über den gantzen Leib zu eines jeden Seele und deren Erkänntniß komme ; Von welcher also / daß sie im Hirn wohne / auch dieses eine ohnfehlbare Anzeigung ist/ daß die meiste Werckzeuge der gedachten Sinne innerhalb den Kopff nicht nur gesetzt zu seyn befunden werden / sondern auch mit ihren Spann-Adern und Spann-Aederlichen Zäserlein / wodurch mit geringer Ubereinstimmung geglaubet wird/ daß alle Empfindung zu der Seele gebracht werde/ sich gegen der Mitte des Gehirns zu offenbahrlich endigen.

Daß (3.) die freywillige Bewegungen des Leibes / welche ohne allen Zweiffel an dem Willen der vernünfftigen Seele hängen / durch die Bewegungs-Nerven oder Spann-Adern / welche sich offenbarlich aus dem Gehirn bis an die Werckzeuge erstrecken / verrichtet werden ; Daß man also nothwendig urtheilen muß / daß die Vereinigung der Seele mit dem Leibe unmittelbar mit und in dem Gehirn und seinen Theilen müsse geschehen seyn.

II. Worinnen diese Vereinigung bestehe.

Es ist die Vereinigung des Leibs und der Seele deßwegen verwunderſam / weil nicht zwey Cörper / sondern ein Cörper und ein Geist / ein materialisches und ein geistliches Wesen miteinander verbunden sind.

Die uhrsprüngliche und würckliche Vereinigung / welche in der Zeugung eines Menschen geschiehet / macht nicht viel Bedenckens / dann diese kommt von der Allmachts-Hand GOttes; Allein auf was Art solche bestehe und fortwähre/ darüber giebt es mehr Gedancken; Sturm entscheidet die Sache also: Es ist keine Art der Vereinigung des menschlichen Leibes und seiner Seele / als die Erkänntnus ihrer selbst untereinander / und durch die Uber-

Übereinstimmung ihres Willens; welche Art durchaus nicht hieher gehöret / weil der menschliche Leib weder Erkänntniß noch Willen hat / (2.) wird ein selbständig Wesen mit einem zufälligen Ding verbunden / und zwar auf Seiten dieses / durch eine wesentliche Nothwendigkeit / weil aber sowol der Leib als die Seele ein selbstständig Wesen ist / und der Leib nicht nothwendiger Weis mit der Seele muß verbunden seyn (wie solches die Exempel der unvernünfftigen Thier erweisen) noch die Seele mit dem Leib / welches daraus erwiesen wird / daß sie von ihm kan abgeschieden werden / wie oben ist gezeiget worden / darum gehöret auch dieser Fall nicht hieher.

Darum ist keine andere Art der Vereinigung übrig / als diejenige / auf welche wir in der ersten Frag gedeutet haben; nemlich die Eindruckung und Handlungen oder Würckungen / und folglich auch die Leidenschafft / womit der Leib in die Seele und hinwiederum die Seele auf den Leib würcket / oder auch eines von dem andern leidet.

Welche Gemeinschafft der Würckungen und der Leidenschafften zwischen der Seele und dem Leib uns schon längst der Aristoteles im Anfang seines Büchleins / darinnen er lehret / wie man aus dem Gesicht und äusserlichen Gestalt eines Menschen von seiner Zuneigung urtheilen soll / mit Fleiß vorgestellet hat.

Man möchte aber fragen / ob etwas Cörperliches auf das Uncörperliche / und hinwieder dieses auf jenes würcken könne?

Was das erste anlanget / so ist durch die Erfahrung bekandt / daß die Seele auf dem Leib würcke / und also dieser von ihr leide und verändert werde / wann er nach ihrem Belieben hier oder dorthin beweget wird / und also offenbahrlich eine Veränderung in ihm geschicht. Daß aber hinwiederum der Leib auf die Seele würcke (welches einige nicht so gern zugeben wollen /) wird alsdann offenbahr seyn / wenn wir recht begreiffen / was würcken und Leiden seye. Nemlich wenn der Zustand eines Dinges verändert wird / so wird diese Veränderung des Zustandes / in Ansehung der Ursach / welche verändert / eine Würckung / und in Ansehung dessen / darinnen die Veränderung geschieht / ein Leiden genennet.

Weil also nicht nur der Leib durch fühlen / Schmertzen empfinden / sehen / hören / ꝛc. leidet von der leiblichen Berührung der äusserlichen empfindlichen Dinge / sondern auch durch die Erfahrung / welche ein jeder bey sich selbsten hat / bekandt ist / daß eben diese leibliche Berührungen derer Werckzeuge / der Zustand unsers Gemüths (welcher in nichts anders als in gedencken bestehet) verändert / indem er es zu neuen Gedancken bringet / so muß man sagen / daß auch der Leib auf die Seele würcke; ob sie schon auf eine gantz andere Weise / als die Seele auf den Leib / würcket.

Es scheinet auch / es offenbahren sich die Würckungen des Leibes auf die Seele / bey denen Kranckheiten und Schmertzen / wie auch bey Gesundheit und Wohlseyn des Leibes / wie verändert zeigen sich die Kräfften der Seelen zu dieser oder jener Zeit; hier ist Freude / dort Traurigkeit / und so weiter.

Gleichwie nun bey einer jeden Vereinigung zweyer Dinge zugleich auch eine Vereinigung und Mittheilung derer Eigenschafften / womit solche begabet sind / vorgehet / und daraus etwas drittes entstehet / welches vor der Vereinigung keinem allein zugeleget werden konte; also geschiehet auch dergleichen bey Vereinigung der Seele mit dem Leibe.

Denn daraus entspringet das natürliche Leben / welches vorher nicht da war / und von dem absonderlichen Leben der Seele / weil sie solches würcket / die Natur genennet.

Herr Richter in seiner Erkänntniß des Menschen / will die Sache mit Vereinigung anderer natürlicher Dinge deutlich zu machen / seine Worte sind diese: Wenn ich den Geist von Salpeter und Pot-Asche zusammen thue / so vereinigen sie sich miteinander / und machen was drittes / das vorher nicht war / nemlich Salpeter / ein Ding von gantz anderer Qualität als jene beyde / woraus es bestehet; ob gleich jene ihr Wesen dennoch auch dabey behalten / das sie vor ihrer Vereinigung gehabt. Denn / wenn sie wieder getrennet werden / so sind sie das / was sie vorher waren.

Ferner / wenn Schwefel und Mercurius miteinander vereiniget werden / so wird etwas drittes / nemlich Zinober daraus / der solche Eigenschafften hat / so weder dem Schwefel noch dem Mercurio allein gehören: Und indessen ob gleich was drittes daraus worden ist / so bleibet doch Mercurius in sich selbst Mercurius, und Schwefel bleibet Schwefel / von welchen ein jedes wieder seine eigene Art und Gestalt bekommt / wenn sie wieder geschieden werden; und sobald die Scheidung geschehen / sobald sind auch alle Eigenschafften des Zinobers zerstöret.

Also entstehet nun auch aus der Vereinigung der Seele und der Materie des Leibes das natürliche Leben / als etwas drittes im Menschen / mit solchen Eigenschafften begabet / welche vor solcher Vereinigung weder in der Materie des Leibes / noch also in der Seele zu finden waren / dieses sind mit einem Wort zusammen die Eigenschafften des natürlichen Lebens.

Daher geschiehet bey solcher Vereinigung keine Verwandlung der Seele und der Materie, daß sie ihre Natur und Wesen selbst veränderten und ablegten / oder aufhörten zu seyn / was sie vorher waren / sondern sie behalten beyde ihr eigen Wesen / welches bey solcher Vereinigung stets mit unter spielet / und sich sowohl auf Seiten des Leibes als der Seele zu erkennen giebet / wie wir (daß ich bey dem Gleichnus bleibe /) von dem Zinober erwehnet / daß der Mercurius dabey Mercurius bleibe / und auch mit den Eigenschafften des Zinobers sich zugleich offenbahre.

Also wird durch die Vereinigung der Seele und des Leibes was neues vorgebracht / nemlich / gleich wie aus diesen beyden eins worden ; Also müssen auch nothwendig ihre Eigenschafften vereiniget / und muß daher etwas gemischtes draus entstanden seyn / das ist / solche Eigenschafften die so zu reden halb materialisch und halb geistlich seyn / und die von den Menschen nicht anders / als in Vereinigung mit Seel und Leib gesagt werden können. Indessen behält doch ein jeglicher Theil das Seine / und wenn nun die Vereinigung der Seele und des Leibes aufgehoben / und das natürliche Leben zerstöret wird / so ist der Leib wieder eine verweßliche Materie, und die Seele behält auch ihre Eigenschafften für sich / die sie in sich selbst besitzet. Wie der Mercurius nach der Zerstörung des Zinobers wieder rechter und wahrer Mercurius ist.

Hieraus ist nun zu erkennen / daß der Mensch im Tod nur dasjenige verliere / was er in Krafft solcher Vereinigung mit dem Leibe vermacht / und diejenige Eigenschafften / die er von dem materialischen Theil communicirt bekommen ; Gleichwie hinwieder der Leib hernach dasjenige vermisset / was er aus dem Recht der Vereinigung der Seelen wegen besessen / also / daß hernach / wenn solches Band der Gemeinschafft zwischen der Seele und dem Leibe aufgehoben worden / die Seele wieder ein purer Geist / der Leib aber Materie ist / welches sich so fort durch die entstehende Fäulung offenbahret.

Als muß man nun den Leib / so fern er mit der Seele vereiniget ist / nicht ansehen als einen todten Klotz / oder als ein todes Instrument, wie die Axt in der Hand des Zimmermanns / oder wie man sonst die Materie für sich und in abstracto gantz vor sich betrachtet / sondern er kan nicht anders / als eine beseelte Materie, als was lebhafftes / als eine Materie die mit dem Geiste eins ist / darinnen sie von andern schlechten Materien / die nicht beseelt sind / wie auch von andern Organis unterschieden ist / als welche mit dem Werckmeister nicht vereiniget sind / betrachtet werden.

Also / so wahrhafftig die Seele lebet / so wahrhafftig lebet auch der Leib / aber doch durch die Seele und in Krafft solcher Vereinigung mit ihr.

Was der Leib durch diese Vereinigung bekomme.

Die Haupt-Frucht der Vereinigung ist die Bewegung des Lebes / nechst dem aber entspringet auch aus der Vereinigung der Seele mit dem Leib / auf Seiten des Cörpers die Unverweßlichkeit / wiewol nur bey jetzigen Umständen auf eine Zeitlang: Er bekommt auch eine gewisse Gestalt und Farbe des Fleisches / die sich mit dem Leben augenblicklich gantz verlieret : Die Seele hingegen empfänget aus solcher Vereinigung eine Eigenschafft von materialischen Dingen und Vermögen / solche zu empfinden / und mit ihnen Gemeinschafft zu haben / welches wenn sie ein purer Geist geblieben / das ist / mit dem Leibe nicht vereiniget wäre / solcher Gestalt nicht geschehen könte.

Uber dem empfänget der Leib aus der Vereinigung mit der Seele eine gewisse Art von einer Herrlichkeit / da entweder eine sonderbare Gravität / Ernsthafftigkeit und Ansehen aus ihm hervorleuchtet / von welcher andere vielmals aus dem blossen Anschauen einige Furcht und Schrecken empfinden ; oder es scheinet an demselben eine besondere Lieblichkeit und Demuth / durch welche andere zur Liebe und guten Vertrauen erwecket werden ; oder es bricht sonst etwas dergleichen aus / davon bey andern eine Hochachtung und æstim für solchen Menschen entstehet.

Hiermit zieret und verherrlichet die Seele ihren Leib ; wiewol in grosser Schwachheit : Denn weil sie selbst das Maaß ihrer Herrlichkeit / damit sie vornemlich von GOtt ausgerüstet und geschmücket war / so in dem Ebenbilde GOttes bestund / verschüttet / und nur etwas gewiß sehr weniges davon behalten / so kan sie auch dem Leib nur gar was weniges davon mittheilen. Daher gucket die Schwäche und Niedrigkeit des Leibes allenthalben hervor und hat nöthig mit Kleidern verdecket und verborgen zu werden.

Das Fünffte Capitel.

Von den Sinnen.

Die Sinne werden insgewein in die innerlichen und äusserlichen abgetheilet / durch die äusserlichen verstehet man das Gesicht / Gehör / Geruch / Geschmack und das äusserliche Gefühl ; Durch die innerlichen aber bedeutet man die Phantasie und Memorie, dazu wir noch setzen den Tactum Vitalem, oder das innerliche Gefühl / durch welches dasjenige sich innwendig im Leibe befindet / empfunden / und wie fern es dem natürlichen Leben nützlich oder schädlich ist / erkannt wird : Daher dienen jene sonderlich dem Gemüthe / dieser letzte aber dem natürlichen Leben. Von den äusserlichen Sinnen ist allhier die Rede.

Was nun diese Gattung der Sinne anlanget / und zwar erstlich die äusserlichen Sinne / so werden solche durch fünfferley Sensoria zuwege gebracht / nemlich durch die Augen / Ohren / Nase / Zungen / und durch die nervosen und fibrosen Membranas, und diese unterschiedene Instrumenta der Empfindung oder Sensoria, haben auch eine gantz verschiedene Structur, nach welcher ein jegliches derselben eine sehr bequeme Fähigkeit hat / eine gewisse Art der äusserlichen Dinge zu fassen und deren Beschaffenheit der Seele einzudrucken.

Und also beziehet sich der Unterscheid derer Sensoriorum bloß auf die unterschiedene Natur und Eigenschafft derer äusserlichen Dinge / welche empfunden werden sollen.

Dannenhero fliessen endlich die Sensoria auf Seiten der Seele / dergestalt zusammen / daß sie insgesamt nur in der Seele ein gewisses Gefühl verursachen. Wie sich dann auch alle Sensoria zu letzt in einen nervosen Häutgen / und in einem Nervo terminiren / welche hernach aus allen

allen Sensoriis in dem Gehirne zusammen kommen / aus welchen die Seele unmittelbar / die Empfindung zu überkommen scheinet.

Unter denen äusserlichen Sinnen sind sonderlich die Augen und Ohren sehr Kunstreich und mechanisch construiret / denn weil es das Auge mit dem Liechte zu thun hat / so ist es fast wie eine Camera obscura formiret / wodurch die Gestalt der Dinge in die Augen geführet wird.

Die Ohren sind auf Schnecken-Art gemacht / mit vielen krummen Canälen / damit der Thon sich darinnen fangen / circuliren / und sodann desto kräfftiger die Nerven desselben afficiren könne.

Die Nase ist innwendig so construiret / daß sich der Geruch / so aus einem flüchtigen / subtilen / Sulphurischen / Oelichten Dunst bestehet / darinnen fangen könne: Darum werden die Nasen-Löcher immer feucht gehalten / damit sich solcher subtile Dunst hinein ziehen / und also die nervose Substanz der Nasen-Löcher desto besser afficiren könne.

Der Geschmack empfindet durch die Zunge / sonderlich die saltzigt-ölichten Dinge: und daher ist der Mund und die Zunge gleichfalls naß und feucht / damit sich das saltzigte Wesen der Speisen in die Feuchtigkeit hinein ziehen / und solcher die Nerven desto leichter berühren könne. Denn wenn der Mund trucken ist / so empfindet man fast keinen Geschmack.

Es wird auch zum Geschmack und Geruch die Lufft erfordert: Wenn nun die Nasen-Löcher verstopfft sind / und keine Lufft an sich ziehen können / riechet man nichts / und wenn man den Athem an sich hält / wenn man käuet / oder die Nasen-Löcher zudrücket / so schmecket man nichts.

Das Gefühl beziehet sich auf ziemlich grobe terrestrische Cörper / so / daß wenn solche zu sehr subtilisiret werden / sie hernach die Organa des Gefühls / welches die Fibern und Nerven des Leibes sind / welche in einer gewissen Ausspannung gehalten werden / nicht mehr afficiren können.

Im übrigen erfordern alle diejenigen Dinge / so durch die Sinne empfunden werden sollen / eine gewisse Grobheit / so / daß wenn solche ermangelt / sie unempfindlich sind. Wenn man z. E. Silber in Scheide-Wasser auflöset / und dadurch subtilisiret / so kan man es hernach mit den Augen nicht mehr ansichtig werden / indem das Scheide-Wasser so solches in sich geschlucket gantz helle und durchsichtig wie zuvor aussiehet.

Wenn sich bey Menschen in einer Sinnlichkeit ein Fehler oder eine Schwäche ereignet / so pfleget die Krafft einer andern Sinnlichkeit desto eminenter und stärcker zu seyn: Also hat man viel Exempel / daß blinde Leute einen sehr subtilen Geruch / oder ein solch zartes Gefühl gehabt haben / daß sie auch bloß dadurch den Unterscheid der Farben anzuzeigen vermocht.

Im übrigen sind die äusserlichen Sinne gleichsam die Schildwachten am Leibe / durch welche die Dinge / so vor dem Menschen sind / oder dessen Cörper berühren / geprüfet und examiniret werden / von was für Gattung sie seyen / damit solches der Seele zur Kundschafft kommen / und sie davon urtheilen könne / was sie dabey zu erwählen und zu beschliessen habe.

Diese Sinne sind den Thieren auch gemein / dann sie sehen / hören / riechen / schmecken und fühlen; Ja in einigen übertreffen wohl die Thiere den Menschen / als der Hund am Geruche; Allein mit grossem Unterscheid: Dann bey dem Menschen ist noch was anders / nemlich das Gemüth / in welches die äusserliche Sinn-Werckzeuge die Bilder der Sachen bringen: dann alldorten geschiehet hernach ein vernünfftiges Uberlegen / da hergegen die Thiere dem äusserlichen Antrieb stracks folgen. Weil daher bey dem Menschen wegen kurtz vorher erklärter Vereinigung der vernünfftigen Seele auch einige Empfindung im Gemüth (deren Art und Weise dem Göttlichen Belieben zuzuschreiben) und über das mancherley Urtheile / deren wir uns zwar schwerlich und wol gar nicht enthalten können / wann wir nicht das Gemüth gleichsam mit eigenem Gewalt anders wohin ziehen / so kan man sagen / daß dem Menschen ein Sinn zukomme / eben wie denen unvernünfftigen Thieren / aber mit dem Urtheil des Gemüths verbunden.

Solches deutlich zu erklären / führet Sturm eine ihm begegnete Historie an:

Es hat sich vor einigen Jahren zugetragen / daß als ich nach Rotenburg an der Tauber gereiset war / ich darnach / ehe ich wieder nach Hause reisete / mich ein wenig ausser dem Weeg nach Gaildorff begab / um meine Verwandten und Schwäger / welche mir dem Gesichte nach gröstentheils unbekandt waren / zu besuchen. Unter diesen war einer wohl mein allerbester Freund ein Pfarrer von einer Evangelischen Gemeine / der etwan vier Meilen davon wohnete. Als ich nun vom Reiten gantz ermüdet war / ließ ich ihn durch einen Bothen bitten / er möchte sich doch gefallen lassen / zu mir zu kommen / der ich meistentheils um ihn zu besuchen / mich dahin begeben hatte. Er / als er diese Bothschafft gehöret / und daß ich so nahe bey ihm wäre / kommt des andern Tages eilend zu Pferd / mit einigen Geferthen auch zu Pferd. Als er mich nun in einem Garten ausserhalb der Stadt / der nahe an dem Weege lag / und wo ich auf ihn wartete / antraff / so war seine Gestalt kaum mit meinen Augen empfangen / und nach dem Gehirn überbracht / als mir stracks in dem Sinn kam; ey wie siehet dieses Gesicht meiner Frauen so gleich / nemlich ein leiblicher Bruder seiner Schwester! Als nun unter diesen und andern sehr vielen Gedancken / auch sein Gefehrte mich grüssete und freundlich anlachte / dachte ich in dem Augenblick bey mir: Dieses Gesicht ist mir nicht gantz unbekandt / doch kan ich es noch nicht recht unterscheidentlich erkennen; als ich nun fragte / wer er wäre / und hörte / daß ich meinen Sohn / Lehrmeister auf der Schul zu Tübingen / sähe / welchen ich in vielen Jahren nicht gesehen hatte / und

und ihn / weil er eine Peruque / deren ich an ihm nicht gewohnt war / aufhatte / nicht stracks unterscheiden und erkennen kunte; so gedencket doch selber / wie viel und wie mancherley Gedancken in eben dem Augenblick / da ich ihn unvermuthlich erblicket / entstanden seyen; als / woher kommt mir doch hier ein so unvermuthlicher Gast? wie hat jener ihn zu seinen Gefehrten bekommen? und fast unzehliche dergleichen Gedancken.

Man könte von den Sinnen noch vieles melden / wir erinnern aber nur noch zum Beschluß / daß weil die äusserliche Sinnen öffters betrüglich seyn / und dem Gemüth falsche Dinge vortragen / wann der Mensch nicht den Thieren gleich werden und solchen Vortrag ohne Urtheil folgen / sondern solch ihme von GOTT zum voraus gegebenes Kleinod wohl brauchen / damit der Leib an seiner Erhaltung nicht darunter Schaden leide. Solches wird leyder in acht genommen / sonderlich in dem Sinn des Geschmacks und des Gefühls / mancher weiß / daß ihm saure / scharffe Speisen nichts nutzen / und dennoch müssen sie geessen seyn; wer weiß nicht / daß alles unzüchtige / dem Sinn des Gefühls belustigende Dinge / den grösten Schaden bringen / wie viele sind aber / die solches nicht achten / biß sie hernach den Schaden fühlen. Ein kluger aber überleget / was künfftighin seinem Leib zum besten dienet / und unterläst lieber eine gegenwärtige sinnliche Vergnügung / die doch in einer kurtzen Zeit vorbey rauschet.

Das sechste Capitel.

Von Erhaltung des menschlichen Leibes.

Es ist gleich Anfangs in dem ersten Capitel dieses Buchs kürtzlich angezeiget worden / was zu Erhaltung des Menschen gehöret / nemlich Essen / Trincken / Kleidung / gute Lufft / Bewegung / Ruhe / Wachen / Schlaffen. Die Medici nennen solches die Diæt, und wann sie sagen / der Mensch lebt diæt, oder er muß diæt leben / so verstehen sie dadurch / daß er vernünfftig und nach der Maase seiner Natur und Complexion, zu rechter Zeit und abgewechselt esse und trincke / sich bedecke / Lufft einziehe / oder meide / wache / schlaffe / Exercitia treibe oder unterlasse. Der gemeine Mann aber hält das vor diæt leben / wann er sich im Essen und Trincken etwas besonders machet. Wer also berichtet ist / lasse sich dienen / und halte davon wie ihm nachfolgendes berichten wird.

Der Leib des Menschen wird / wie gesagt / erhalten

1. Durch die Lufft.

Was Lufft sey ist jedermann bekandt / nemlich dasjenige windige Wesen / welches zwischen Himmel und Erden vornemlich gehet / und der Mensch durch das Athem hohlen / vermög der Lungen / in sich ziehet. Davon in einem andern Capitel bey Gelegenheit der Lungen gehandelt worden.

Diese Lufft ist von dem Wind unterschieden / dann dieser wehet mit Hefftigkeit / da jene mit Gelindigkeit gehet.

Sie ist dabey sehr mannigfältig / und hat daher auch mancherley Beynahmen bekommen / dann da ist rauhe / stille / kalte / warme / und zwar gemässigt oder ungemässiget kalte / feuchte / trockne / imgleichen ein wenig oder unleidentlich warme oder schauerliche / mithin gesunde oder ungesunde Lufft.

In solchem Fall hat der Mensch zu trachten daß er jederzeit eine gesunde Lufft einziehe. Dann die Lufft ist demselben dergestalt nöthig / daß er derselben auf keine halbe Stunde entrathen kan.

Sie erfordert aber eine eigene Beschaffenheit / wann sie dem Menschen nutzen solle / dann sie muß einen gewissen Grad der Dicke oder der Grobheit haben / damit sie in der Lunge von derselben Wärme könne ausgedehnet werden / wie denn die Lufft / in welcher wir wandeln / diese Eigenschafft hat / wie man siehet / wann man ein sehr kaltes ziemlich grosses Glas mit Blase im Winter fest zubindet / und es hernach in warmen Sand setzet / und nach und nach warm machet / daß es die Blase in die Höhe treibet / welche hernach / wenn das Glas wieder erkaltet / schlap wird.

Also muß nun auch die kühle Lufft in der warmen Lunge gleichsam ausgedehnet werden / damit sie Bläslein derselben desto besser aufblasen und auseinander treiben könne.

Wenn aber die Lufft solche Grobheit und Dicke nicht hat / so kan sie auch die Lunge nicht so ausdehnen und folglich auch nicht zum Athem holen dienen.

Daher kan man in Bad-Stuben / in welchen die Lufft sehr dünne gemacht worden / nicht wohl / sonderlich im Anfang / respiriren oder zum Athem kommen / und daher kan man auch auf denen sehr hohen Gebürgen / wo die Lufft viel subtiler und dünner ist / nicht wohl Athemen.

Es pfleget aber dieselbe mit vielen frembden Theilen vermischt zu seyn / wie kurtz vorher angedeutet worden / und thut die Beschaffenheit des Orts viel zur Alteration der Lufft / daher kommen eben gedachte Beschaffenheiten.

Wo viel Wasser ist / wird die Lufft feucht und greifft den Menschen leichter an / und wann zur Feuchtigkeit eine Kälte kommt / machet sie die Humores dick und schleimigt. So aber die feuchte Lufft zugleich warm ist / so bringet sie das Geblüt leichtlich zu einer Fäulung.

Bey

Bey der kalten und trocknen Lufft wird das Geblüt einwärts getrieben/ damit es durch die Kälte nicht gefriere. Daher siehet man bey der Kälte hager und bleich aus.

Es geschiehet zwar auch bey der feuchten Kälte eine Zusammenfügung der Haut: Wegen der Feuchtigkeit aber / welche die Poros, Schweiß-Löcher und Haut erweichet / kan sie nicht so sehr geschehen als bey trockener Kälte.

Daher pfleget die kalte feuchte Lufft empfindlicher und ungesunder zu seyn / als die kalte trockene Lufft / weil die Feuchtigkeiten vor derselben nicht so gut können beschützet und einwärts geführet werden.

Von der trocknen Wärme wird das Geblüt flüchtig gemacht / und dringet dabey sehr in die äusserliche Theile des Leibes / daher siehet man bey trockener Hitz sehr roth aus. Es wird aber doch die Haut dabey zugezogen / welches die Ausdünstungen hindert / die bey der Hitz viel stärcker geschehen solte / welches dann eine Aengstlichkeit verursachet.

Bey feuchter Wärme aber gehet / nicht allein das Geblüt in die äusserliche Theile des Leibes / sondern weil die Feuchtigkeit / die Haut zugleich erweichet / so werden auch die Pori eröffnet / daß ein Schweiß dabey erfolget / und in der Natur eine Leichtigkeit gespühret wird.

Bißweilen ist die Lufft mit faulen stinckenden Dämpffen verunreiniget / woraus gleichfalls im Geblüte Veränderungen / insonderheit auch Kranckheiten / als Fieber / entstehen. Bißweilen ist sie mit sauren / schwehren / scharffen / fressenden Dämpffen erfüllet / mit Schwefel-Rauch / zum Exempel / welche die Lungen angreiffen / und alldort Kranckheiten verursachen können.

Aus welchen allem überflüssig erhellet / wieviel an einer gesunden Lufft gelegen sey / dieweil solche schädliche Theile / von der Lufft / bey dem Athem holen nicht können abgeschieden werden / wie etwan das Gute von dem Bösen an der Speise abgesondert werden kan.

Doch ist man gewohnt / bey dergleichen Vorfallenheiten / und wo sich in Gemächern böse / stinckende Lufft verspühren lässet / solche durch gutes Rauchwerck / oder durch andere Dinge / die verfälschte Lufft zu verbessern.

Einige tragen deßwegen gute wohlriechende Wasser / Balsam oder Schnuptoback bey sich / den üblen Geruch zu hemmen oder erträglich zu machen.

Es wird sonst auch nach denen Haupt-Gegenden ein Unterschied unter der Lufft gemacht / und die Lufft von Morgen warm und trocken / die Lufft von Mitternacht kalt und trocken / die Lufft von Abend kalt und feucht / und die Lufft von Mittag warm und feucht gehalten / welches aber mehr von den Winden / so diese Gegenden durchstreichen / zu verstehen / als welche Alterationes in die Lufft einführen.

Weil nun / wie gesagt / eine wohl-temperirte Lufft für die gesundeste gehalten wird / also werden auch die Wohnungen gegen Morgen vor die besten gehalten. Da aber nicht ein jeder gegen solche Gegend sein Haus bauen oder stellen kan / so hat er doch dahin zu trachten / daß es von solcher Gegend her seine gebührende Oeffnungen habe / um solche den Eingang solcher gesunden Lufft aufzusperren.

Die böse Lufft wird offt weit getrieben / so daß eine Stadt der andern dieselbe mittheilet/ wie zur Pest-Zeit zu geschehen pfleget / daher man gewohnet ist / in der Kirchen vor gesunde Lufft / als eine zu Erhaltung der Menschen höchstnöthige Sache/zu beten.

Der Leib des Menschen wird ferner erhalten

II. Durch Speiß und Tranck.

Wir haben die Lufft deßwegen zu erst gesetzt / weil der Mensch derselben / so zu sagen / am allernöthigsten hat / dann nicht lange kan er ohne Lufft leben / aber wol Hunger leiden / welches man siehet bey denen die gehenckt werden / oder wann man sich Nasen und Mund vest zuhält.

Nächst der Lufft aber scheinet Speiß und Tranck das nächste zu seyn / dann der Appetit zeiget sich in etlichen Stunden nachdem man gessen schon wieder / und der Hunger dauret auch nur etliche Tage / hernach macht er den Garaus. So findet man bey dem Hunger auch leichtlicher etwas sich zu fristen / da hergegen der Lufft-Mangel mit nichts als mit Lufft ersetzet werden kan.

Es fragt sich aber zu förderst / welches die Dinge sind / welche dem Menschen erstlich zur Speise dienen? Hierauf ist die allgemeine Antwort: Alles was eßbar ist; Welches nicht so zu verstehen / als wann ein jeder Mensch alles essen solte oder könnte / sondern daß dieser oder jener Mensch / in diesem oder jenem Land / bey dieser oder jener Gelegenheit / und nach seiner Leibs-Constitution, essen könne. Dann nach anfänglicher Göttlicher Verordnung ist dem Menschen alles unterthan / wie schon öffters gesagt worden. Kurtz / ein gesunder Mensch darff essen was er mag / nur mit Masse / und also daß ihm die Speise nicht schade.

Vor allem ist das Brod / dann man esse was man will / so verlanget man Brod dazu und darunter zu essen; wiewohl Leute gefunden werden / welche das Brod gern allein und das Fleisch und andere Speisen auch allein essen / welches aber als ein Ubel-Stand angesehen wird. So ist es auch die älteste Speise / denn man lieset von den Ertz-Vättern / daß sie ihren Gästen Brod vorgeleget haben. Es ist die gemeinste Speise / weil es nicht nur in allen Haushaltungen gefun-

den / sondern auch / wann jemand keine andere Speise im Haus hat / so siehet er doch Brod zu haben.

D. Elßholtz redet vom Brod also: Das Brod ist eine solche Speise / welche Jungen und Alten dienlich: Welche allein und zu andern Dingen gegessen werden kan / und welche gleichsam als eine Materie aller Speisen / sich mit Fleisch / Fisch / Obst und Kraut-Speisen mischen läst: Ja sonder welches andere Speisen / ohne Abbruch der Gesundheit / nicht wohl können genossen werden. Uber dem ist das Brod dem Magen angenehm / und da wir vor andern offt genossenen Speisen leicht einen Eckel empfinden / so werden gesunde Leute des Brods nie überdrüssig: Und die Krancken / gleich wie sie den Appetit des Brods am letzten verlieren: Also erlangen sie denselben bey ihrer Genesung auch zum ersten wieder.

Die Theile des Brods sind drey: 1. **Die Krumme oder Brosam** / welches das inwendige weiche / und mit beyden Kusten umgebenes Theil ist. Und davon ist auch das was vom Brod geschrieben wird zu verstehen. 2. **Die obere Rinde oder Kruste.** Welche wegen verzehrter Feuchtigkeit hitziger ist als die Brosam / ja wann sie gar zu sehr verbrannt / auch verbranntes Geblüt machet: Doch mögen diejenige die einen kalten Magen haben und gern mager wären diese Kruste / wann sie wohl gebacken / mit Nutz geniessen. 3. **Die untere Kruste** / welche von der vorigen an Trockenheit nicht unterschieden / ist zu mercken / daß wann sie mit Aschen besudelt / soll man sie zur Speise gar nicht gebrauchen.

Von denen vornehmsten Sorten des Brods noch etwas zu gedencken / so ist bey dem Weitzen-Brod zu wissen / daß viele Schleimhafftigkeit in dem Weitzen-Mehl stecke / welches aber durch das Säuern / Kneten und Backen verzehret wird.

Rocken Brod nähret nicht so wie Weitzen-Brod / doch ist es ein gutes nahrhafftes Brod / dabey auch das gebräuchlichste und gemeinste / von dem sagt man / daß es wider halte.

Gersten-Brod / wird zwar von denen Bauersleuten / welche die Erndte des Rockens nicht erwarten können / genossen / daher wird es selten gefunden. Man glaubt es sey etwas kälter als Weitzen-Brod und keine dauerhafftige Nahrung gebe.

Haber-Brod / wird nur im Nothfall und zur Hungers-Zeit gebacken. Es wird auch bezeuget / es sey unangenehm von Geschmack / nähre wenig / verstopffe noch erweiche den Leib / sondern halte in diesem Stück die Mittel-Strasse.

Es begreifft aber das Wort Brod sehr viele Gattungen des Brods in sich / und hat ein jedes Land seine besondere Art Brod zu backen / wie dann nicht zu läugnen / daß immer ein Land vor dem andern besseres Brod habe als das andere. Uberall aber hat man oder kan haben **schwartz Brod / weisses Brod.** Das Schwartze wird von Rocken / das Weisse von Dinckel oder Weitzen gebacken. Man hat aber auch Gersten- Haber- und anderes Brod mehr / davon schon ein mehrers.

Der Geschmack der Menschen / wie er kützlich ist / so hat er auch nicht unterlassen an dem Brod zu ändern und zu künstlen / so daß man vielerley Eyer-Brod und Kuchen erfunden.

Uberhaubt ist zu erinnern / daß das schwartze Brod nicht allzu gesäuert seyn soll / und hernach wohl ausgebacken / weil beydes dem Magen und folglich der Gesundheit schädlich. Das Letzte kan auch auf das weisse und Eyer-Brod gezogen werden.

Das schwartze Brod ist härter zu verdauen / als das weisse / daher essen jenes die Gesunden / und dieses die Krancken.

2. Hiernechst **sind es alle unvergiffte / unverbottene und nach eingeführter Gewonheit eßbahre Thiere** / sowohl zahme / wilde / als auch die im Wasser. Ferner die Frucht- und Garten-Gewächse.

Anfänglich zwar da GOTT dem Menschen nach der Schöpffung seine Speise anwieß / nennte er nur Kräuter und fruchtbare Bäume / als welche und deren er geniessen solte / welche damahls / weil noch kein Fluch darauf gefallen war / ohn Zweiffel von weit besseren Kräfften gewesen. Nachdem aber das Land nach dem Fall den Segen nicht mehr hatte / wie im Anfang / und also das Feld / statt der nahrhafften Früchte / viel Dornen und Disteln und schlecht Gras hervor brachte / so muste der Mensch gleichsam aus Noth ein Raub-Thier werden / und die Thiere angreiffen / schlachten und essen; von den Kräutern und Saamen aber mochte er die beste vor sich behalten / und die übrigen musten die Thiere zur Speise annehmen.

Diese Art und Weise die Thiere zu schlachten / ließ sich der Höchste / weil der Tod ohnedem bey allen Creaturen durchgehend eine Nothwendigkeit worden war / nachher gefallen / und seine Majestät confirmirte solches nach der Sündfluth / da er dem Menschen aufs Neue die Welt übergab und benennte dazumahl auch die Thiere / rechnete sie unter die Speisen / wozu er weiter nichts / als diesen Befehl hinzu that / daß das Fleisch der Thiere nicht in seinem Blute / das ist roh / sondern gekocht solte geessen werden.

Wir haben kurtz vorher mit Fleiß angemercket / daß man gewöhnliche Speisen geniessen solle / und die welche einmahl als Speise recipirt worden / weil solches durch Gewohnheit von der Natur approbirt ist: Wenn aber der Mensch gantz ungewöhnliche Dinge zur Speise erwählen wolte; so könten sie ihm / wenn sie ihm gleich wegen ihrer Eigenschafft nichts thäten / dennoch darum schaden / weil es was ungewöhnliches wäre.

Dann die Gewohnheit thut überaus viel bey den Speisen / und machet diesen Unterscheid unter denselben / daß diejenigen einem Menschen wohl zuschlagen / deren er gewohnt ist / da ihm hingegen andere übel bekommen / ob sie gleich öffters

öffters ihrer Beschaffenheit nach leichter zu verdauen und nahrhaffter sind / wie dann die Erfahrung lehret / daß ein Mensch Magen-Weh empfindet / wann er in eine andere Lebens-Art gebraucht nnd an andere Speisen gebracht wird.

Im übrigen ist die Natur mit wenigem zu frieden und leichtlich zu vergnügen; durch Gewohnheit aber kan es der Mensch dahin bringen/ daß er noch einmahl so viel essen kan / und auch einen grössern Appetit bekommt / als zur Unterhaltung seines Leibes nöthig ist; Gleich wie auch im Gegentheil ein Mensch der sich an Uberfluß gewöhnet / sich nach und nach wieder davon gewöhnen kan.

2. Wir müssen aber auch das Getränck ansehen / dessen der Mensch nöthig hat.

Es ist an gesundem Getränck eben so viel gelegen / und wohl noch mehr als an gesunden Speisen. Siehe deßwegen unter folgenden Fragen vom Appetit die XXIste.

Da ist nun erstlich das Wasser. Dieses ist der älteste / natürlichste und folglich auch der gesundeste Tranck / dessen sich die Menschen sowohl in andern Ländern / als auch bey unserer Nation vormahls bedienet / und sich dabey wohl befunden.

Nachdem aber das wollüstige Leben überhand genommen / und man einen Tranck gesucht/ der dem Geschmack angenehmer wäre / so hat sich die Natur der meisten Menschen unserer Nation dergestalt vom Wasser abgewöhnet / daß sie über Schwachheit des Magens klagen / wenn sie sich dessen statt des Biers zum Getränck bedienen wollen.

Inzwischen ist eben daran nichts gelegen / wenn nur das Bier wohl abgejohren / und recht gereiniget worden / auch nicht zu starck oder hitzig ist / welches das Geblüt sehr alteriren und ins Wallen bringen / oder wann es seine Hefen nicht recht gebracht hat / Unverdaulichkeit / Schleim/ Winde/ Blähungen/ Colic / Leibs-Verstopffung und viel andere Beschwehrnüsse verursachen kan / dessen man sich bey dem Wasser / wann es anders rein und sauber ist / nicht zu befahren.

Endlich ist der Wein ein Getränck des Menschen / wiewol der wenigsten unter den Geringen. Dann nicht an allen Orten wächst Wein / und da er wächst / da wird er gemeiniglich in andere Länder geführet / und der gemeine Mann hat nicht allezeit das Geld Wein zu kauffen. Dieses ist ein köstliches / starckes / hitziges Getränck / und soll mit Maß getruncken werden / indem die Erfahrung genugsam bezeuget / daß die welche sich gar zu sehr in diesen Hertz-erfreuenden Tranck verlieben / und zu viel zu sich nehmen endlich / allerhand Beschwehrnüsse zu Lohn bekommen.

Es trincke nun ein Mensch was er gewohnet ist / so trincke er genug / dann Feuchtigkeiten müssen im Leib seyn / er leide keinen Durst/ sondern wann er kommt so stille er denselben.

Herr D. Elßholtz hat sich die Mühe gegeben/ alle Speisen insonderheit zu durchgehen / und bey jeder derselben anzuzeigen / wieviel sie Nahrung gebe / und wie sie am gesundesten zugerichtet werde / so daß es würdig gelesen zu werden; unter andern hat er von dem Appetit so schöne Nachricht gegeben / daß wir vor gut angesehen/ dieselbe dem Haußmann mitzutheilen.

1. Wie der Appetit entstehe?

Dieses hat Galenus l. 1. de Causs. Symt. c. 7. weitläufftig beantwortet / und gehet seine Meynung dahin / daß es per modum suctionis durch ein Saugen der Adern geschehe. Denn / sagt er / die Nahrung sowol in den Thieren als im Menschen wird vertheilet / durch alle Gliedmassen / ja sie verrauche zum Theil gar durch die Haut in die Lufft.

Wann nun die nechst unter der Haut gelegene Theile eine ihnen bequeme Nahrung (quanquam sine sensu) verlangen / so saugen sie aus den nähesten ihre Nothdurfft: Diese wieder aus den nähesten Theilen / und diß Saugen gehet also fort / biß an den Magen selbst.

Weil dann die Natur denselben nicht allein mit Blut und Puls-Adern / sondern auch mit vielen Nerven / sonderlich um den Magen und um den obersten Magen-Mund begabet / und dahin den Sitz des natürlichen Appetits geleget: so kan der gereitzte Magen solch Saugen nicht ertragen/ sondern suchet mit der Speise / als dem rechten Mittel / wieder erfüllet zu werden / damit der Hunger gestillet werde.

Im Gegentheil wann der Magen nichts verlanget / so ist es ein Zeichen / daß die Gliedmassen annoch genug Nahrung haben / und keiner Erquickung bedürffen.

Ja wann man alsdann etwas zu sich nimmt/ so wird der Magen nur beschwehret / der Natur aber nichts geholffen.

Hingegen findet heut zu Tag des J. B. Helmontii Meynung bey vielen statt: Daß nemlich der Magen mit einem sauern hungerigen Spiritu begabt sey / vermög Krafft dessen nicht allein die Dauung in ihm verrichtet werde; sondern welches Fermentum auch / wann der Magen wieder ledig worden / und keine Speise mehr vorhanden / ihn selbst angreifft / und in ihm einen solchen sensum oder Fühlnüß / wie wir den Appetit nennen erwecket; wie dann diese Empfindung nachgehends durch die Speiß-Röhre dem Munde leicht mitgetheilet werden kan.

Wiewol andere bezeugen / daß diß Fermentum nicht säuerlich / sondern dem Speichel gleich sey / welcher ob er wol ohne Geschmack/ dennoch nicht allein zur Vorbereitung der Speise

im Munde / sondern auch andere Würckungen zu verrichten/sonderbare Krafft hat.

II. Wie die Dauung geschehe?

Die rechte oder eigentliche Substanz des Magens ist fibrosa, und lauffen dieselbe Zasern creutzweiß durcheinander / damit also motus ipse constructorius durch seine Zusammenziehung desto besser befördert werde. Dann ob gleich der Magen sich selbst nicht erweitern kan / sondern allein von genossener Speise und Tranck ausgedehnet wird / so hat er dennoch eine angebohrne Bewegung sich zu schliessen und um das empfangene sich fest zusammen zu ziehen.

Bey solcher Schliessung fänget sein Fermentum acidum und Esurinum, wie Helm. lit. de septupl. digest. redet / an zu würcken / durchgehet die schon im Munde etlicher massen bereitete Speise / samt dem Tranck / und machet daraus einen weißlichen / bleyförmigen Chylum, oder Milch-Safft.

In währender dieser Dauung sind beydes sein Ein- und Ausgang geschlossen: Jedennoch dieser nicht fest / daß nicht das leichteste Theil des neuen Chyls gerade hinunter in die Därme fliessen könne: biß das schwehreste und am Boden liegende auch verdünnert und nachgedrucket werde.

III. Wieviel Stunden zur Dauung gehören?

Dieweil weder alle Menschen einerley Stärcke des Magens/ noch alle Speisen einerley Zärtigkeit haben / so kan man der Dauung keine gewisse Zeit setzen.

Jedennoch einen kleinen Entwurff davon zu geben / so kan man sagen / daß ein gesunder Magen zur Verdauung der Milch ohngefehr eine Stunde; zu Kohl-Kräutern und Fischen zwey biß drey Stunden; zu vest-gebackenem Brod und Kuchen vier Stunden; zu zartem Hüner- Lamms- und Kalbs-Fleisch fünff; zu Schaaf- und Rind-Fleisch aber sechs biß sieben Stunden / ehe sie in einem rechten Chyl oder Milch-Safft verwandelt werden/ erfordere.

Was aber die Schwach-Mägigen anbelanget/ selbige bedürffen nach Proportion einige Studen mehr zu sothaner Verrichtung.

IV. Durch welchen Weeg die Dünste aus dem Magen nach dem Haupt steigen?

Insgemein wird der Magen hefftig beschuldiget / daß er dem Haupt durch die von ihm aufsteigende Dünste offt beschwehrlich falle: Dieweil aber das Haupt sowohl / als der Magen allerley Schwachheiten an und für sich selbst unterworffen / so ist unnöthig / bey allen Flüssen oder Wehetagen des Haupts / den Magen ohn Unterschied zu beschuldigen / sondern vielmehr / und nach Beschaffenheit / die Ursach in dem Haupt selbst bißweilen zu suchen.

Uber dem ist nicht zu glauben / daß die Dünste des Magens durch die Kehle gerades Weegs ins Haupt fahren: sintemahl derselbe gegen dem Mund sich öffnen / und nicht weniger die Dünste als die Ructus oder s. v. Grölpser / dadurch auslassen kan.

Was aber den andern Weeg per vasas durch die Gefässe / betrifft / da ist der Warheit ähnlicher / daß durch die Blut- und Puls-Adern einige Dünste aus dem Magen per circulationem mediatam, vermittels des Blut-Umlauffs / mit nach dem Kopff geführet werden können.

Wie dann auch im Gegentheil / das Haupt dem Magen / wegen bekandter Mittheilung einiger Nerven / bißweilen ein Brechen verursachet.

V. Was man vor Speise erwählen soll?

Wenn man die Wahl haben kan / so greifft man billig nach den gesundesten und temperirtesten Speisen; unter denselben ist ein wohlgebackenes Brod das Vortrefflichste; nechst demselben ist unserer Natur gemein und angenehm/ das Fleisch der vierfüßigen Thiere und der Vögel / sambt dem was von ihnen kommet / als die Milch und die Eyer. Hiernechst folgen die Fische/Früchte/ und was mehr droben in andern Büchern erzehlet worden.

Jedoch soll unter denselben allezeit dasjenige so mit unserer Natur am meisten übereinkommet/ erwählet / hingegen quod pravo succo abundat, was böß Geblüt machet / gemieden werden. Wie dann Galenus l. 2. Aliment. facult. c. 6. ausdrücklich anmercket / daß böß-safftige Speisen / ob sie schon wohl verdauet werden / in unsern Adern/auch da wirs nicht mercken / dennoch unrein Geblüt / und mit der Zeit Fieber oder andere Ungelegenheiten verursachen. Hingegen hat die Noth kein Gesetz / und muß man zuweilen essen was da ist: sonderlich weil der temperirten Speisen eine geringe Anzahl / also / daß unmöglich allen einerley Diät vorzuschreiben: auch über dem vermag die Gewonheit in diesem Stuck sehr viel / nach dem Ausspruch Hippocratis 2. aphor. 50. lang gewohnte Speise / ob sie schon schlimmer/ schadet weniger als die ungewohnte.

VI. Ob einfache oder mancherley Speise gesünder sey?

Macrobius l. 7. Saturnal. c. 4. führet scheinbare Gründe an / warum einfache Speise gesunder sey: In folgendem 5. Cap. widerleget er selbige Meynung / und ziehet Cibum Varium der einfachen Speise vor; wie daselbst der Länge nach zu lesen. Es kommet aber alles darauf an / daß man Cibum Varium, die Mannigfaltigkeit der Speisen also unterscheide / wie Elßholtz l. 1. c. 2. tit. de differ. cib. allbereit gethan. Sintemal wann die Vermischung mancherley Speisen / als schädlich verworffen wird/ so ist solches von dem zu verstehen/ wenn man Speisen von gantz unterschiedener Substanz und Qualität zugleich genieſt. Im Fall aber die Speisen/ weder ihrem Wesen noch ihrer Krafft

nach/

nach/nicht gar sehr unterschieden: so ist diese Gleichheit pro quadam simplicitate zu halten / und kan man in einer Mahlzeit ohne Schaden von mehrerley sich gleichenden Speisen essen: wie davon schon an jetzt-bemeldtem Ort einige Exempel angeführet worden.

VII. Was bey der Quantität der Speisen wahrzunehmen?

Wann man sich zur Tafel setzet / meynen etliche / man solle so viel essen / biß der Hunger völlig gestillet sey. Andern lieget im Sinn der Spruch Hippocratis. l. 6. Epidem. Comm. 4. text.

Und deßwegen wollen sie / daß man sich nicht gantz satt essen / sondern daß man vielmehr cum reliquiis famis, mit einem Rest des Hungers vom Tisch aufstehen solle: wie Abensina 3 prim. Doct. 2. c. 7. redet.

Dieweil man aber die rechte Quantität / als abermahl Hippoc l. de prisc. Med. bezeuget / weder durch Gewicht noch Zahl / gantz genau nicht abfassen kan / als ist hierunter auf viererley fürnemlich zu sehen. 1. Auf die Speisen selbst: Also muß man zum Exempel von hart-daulichen Speisen weniger als von weichen geniessen. 2. Auf die Complexion des Menschen: Also ein temperirter Magen begehrt nicht mehr als er verdauen kan; ein kalter begehrt mehr als er solte / und muß deßwegen seinem Appetit etwas abgebrochen werden / der aber einen hitzigen starcken Magen hat / muß nicht eher von der Tafel aufstehen / als nachdem der Hunger völlig gestillet / sonst würde sothane Hitze dem Leib selbst abzehren. 3. Auf die Arbeit: Also gebühret denen die starcke Bewegung haben mehr / und denen / die Vitam sedentariam ein stillsitzendes Leben führen / weniger Speise. 4. Auf die Jahrzeit / davon besonders in der folgenden XIV. Frage. Die Tunquiner messen die Gesundheit nach der Quantität der Speise ab: Dahero schreibet Tavernier in seinem Observ. sur le Commerce des Indes Orient. p. 93 es sey in dem Königreich Tunquin nicht gebräuchlich / daß einer den andern frage / wie er sich befinde: sondern nur wie viel Mäßlein Reiß er über der Mahlzeit gegessen: sintemal sie dafür halten / daß je mehr ein Mensch Speise zu sich nehme / je gesunder sey er.

VIII. Woraus zu schliessen / daß man bey der Mahlzeit die rechte Quantität getroffen?

Die vorige Frage war à priori, wenn man nemlich die Mahlzeit antritt: Diese aber ist à posteriori, wenn man selbige vollendet / und die eingenommene Speise nunmehr verdauet. Alsdann wird die gewisseste Anzeigung ex ipso corporis sensu von dem wie man sich befindet / genommen. Sintemal wann nach sechs oder sieben Stunden der Magen ledig / und weder ein Aufstossen / noch böser Geschmack / noch Schläfferigkeit / noch Schwerigkeit der Glieder: sondern vielmehr eine zu allen Geschäfften tüchtige Fertigkeit / sowol des Haupts als der andern Gliedmassen neben einem Anfang des Appetits vorhanden / so darff man ferner nicht zweiffeln / daß bey der nechsten Mahlzeit / die rechte Quantität der Speise und des Trancks getroffen sey.

IX. Wie man einen in der Speise begangenen Irrthum verbessern soll?

Im Fall jemand / entweder aus böser Gewohnheit / oder durch Reitzung niedlicher Kost / einen Excess im Essen begangen / selbiger kan nicht besser als durch Fasten oder Abbrechung der Speise / wie auch durch den Schlaff oder längere Ruhe / nicht aber durch Arbeit oder starcke Bewegung verbessert werden.

Derowegen ist es sehr dienlich denjenigen die öffters dem Essen zu viel thun / daß sie die Woche eine Mahlzeit überschlagen / oder doch nur sparsam essen / damit die gesammelte Cruditates desto besser verzehret / und einige sonst nicht ausbleibende Kranckheiten verhütet werden.

X. Wenn man essen soll?

Jener Weltweiser bey dem Diog. Laërtio ward gefraget / welches die rechte Zeit zum Essen wäre / darauf gab er zur Antwort: Die Reichen essen wann sie wollen / und die Armen wenn sie etwas haben. Ausser dieser Schertz Rede / ist wohl die rechte Zeit / die Empfindung des Hungers / welchen man billig allemahl erwarten solte / ehe man sich zu Tische setzte. Sintemahl / so lange derselbe sich nicht anmeldet / so ist noch kein Mangel der Nahrung in den Adern vorhanden / ja die vorige Speise nicht völlig verdauet / noch der Magen gantz entlediget / wann nun zu der halb-verdaueten wieder neue rohe eingeladen wird / so entstehet daraus ein höchst-schädliche Unordnung.

Jedoch ist hierbey zweyerley zu erinnern: 1. Daß man nicht sofort / da einige Zeichen des Appetits sich zu äussern anfangen / Speise nehmen / sondern lieber bis zum rechten Hunger verziehen soll: Sintemahl der oberste Magen-Mund so empfindlich / daß seine Fühlnüß bißweilen schon erwecket wird / ehe noch die vorige Speise gäntzlich verdauet / und vertheilet worden. 2. Daß man im Gegentheil den Hunger nicht zu lang dulte / weil sothaner Verzug / den Magen mit vielen bösen Feuchtigkeiten anfüllet.

XI. Ob es gesunder sey / des Tages nur einmahl oder öffters zu essen?

Hierauf ist mit Unterscheid zu antworten: sintemal man kan 1. viel und zugleich offt essen / wie vor Zeiten die Athletæ oder Ringer; aber diese Fechter-mäßige Art zu leben / ist weder dem Leibe noch dem Gemüth bequem. 2. Viel aber selten: welches leidlicher. 3. Wenig und offt; welches besser als das vorige / ja in gewissen Personen ist es nöthig: wie aus der nachfolgenden Frage deutlicher zu sehen.

XII. Wieviel man täglich essen soll?

Diese Frage wird von Casp. Bartholino Sect. 3. Controv. Anatom. quæst. 9. ausführlich tractiret: Ins kurtze aber davon zu reden / so ist das gesundeste / daß ein Mensch mittelmässiges Alters / von guter Complexion, und der sein eigen Herr ist / des Tages zweymahl esse. Auf solche Weise wird aller Schaden und Ungelegenheit / welche entweder aus allzu langen Fasten oder aus gar zu offter Einfüllung der Speise herrühren / verhütet. Uber dem schadet es keinesweges / daß man täglich zweymahl sich satt esse / wann man nur die Speise in solcher Maß / daß der Magen nicht beschwehret werde / zu sich nimmt.

Im übrigen finden sich einige Umstände und Personen / denen man hierunter etwas nachgehen muß. Also 1. dem Alter nach können die Kinder / weil sie annoch im Wachsthum begriffen / wohl dreymal des Tages essen: wie imgleichen die gar alte Leute / weil sie schwach von Kräfften / besser thun / daß sie ihre tägliche Speise in mehr als zwey Portionen theilen: Die im Mittel-Alter bleiben wie gesagt bey zweyen. 2. Der Complexion nach / halten die temperirten den Mittel-Weeg: Die Hitzigen aber / bevoraus die Hagern / und die wegen weiter Schweiß-Löcher viel ausdämpffen / können das Fasten nicht vertragen / sondern werden krafftlos davon: Vor allen aber die Piccocholi, bey denen sich die Galle in den Magen zu ergiessen pfleget: deßwegen dergleichen Leute öffters gespeiset werden müssen. Hingegen die kaltes Temperaments sind / wie auch die Feuchten und die Fetten / welche mit engen Schweißlöchern versehen / können das Fasten länger dulten / und bedürffen also nicht so offt wiederholter Nahrung. 3. Der Art zu leben nach / dürffen diejenige so wenig Arbeit thun / des Tages nur zweymahl Speise nehmen: Die aber starck arbeiten / mögen wol drey oder viermal essen / sonst entgehen ihnen die Kräffte. 4. Der Gewohnheit nach / welcher Hippocrates so viel zugeschrieben / daß er weder denen die einmal / noch denen die zweymal täglich zu speisen gewohnt sind / l. 2. de rat. Vict. inac. t. 22. nicht rathen will / darinn einige geschwinde Aenderung zu machen: Welches dann ohne Zweiffel von denen gilt / die mehrmal zu essen gewohnt sind.

XIII. Welche Stunde man zur Mahlzeit widmen soll?

Diejenige welchen aus jetztbesagten Ursachen am zuträglichsten ist / daß sie des Tages zweymal Speise nehmen / müssen ferner auch hiezu zwo gewisse Stunden bestimmen. Weil dann der natürliche Tag aus 24. Stunden bestehet: so geziemete es sich zwar / derselben in zwey gleiche Stück zu theilen / also / daß zwischen dem Abend-Essen und dem Mittagmahl ein Raum gerade von 12. Stunden bleibe. Jedennoch / weil man in der Diät nicht allein aufs Essen / sondern auch auf andere Umstände acht haben muß: und aber der dem Menschen so höchstnöthige Nacht-Schlaff / wie auch die drauf folgende frühe Amts-Geschäffte viel Stunden weg nehmen: als hat es bey uns eine gleichsam allgemeine Bewilligung dahin gebracht / daß der Raum zwischen dem Mittagmahl und dem Abend-Essen kürtzer / der Raum aber zwischen dem Abend-Essen und dem Mittagmaht länger ist.

XIV. Zu welcher Jahrs-Zeit man am meisten essen darff?

Im Winter schreibet Hippocrates l. 3. de rat. vict. soll man mehr essen und sparsamer trincken: hingegen im Sommer soll man spahrsamer essen und mehr trincken. Aber l. 1. Aphor. 15. thut er noch den Frühling hinzu.

Sintemal / weil die grossen Hölen des Leibes / samt denen nährenden Partien / so darinn enthalten / zur Winter- und Frühlings-Zeit mehr natürche Wärme haben / so erfordern sie auch alsdann mehr Nahrung.

XV. Ob das Mittag-Mahl oder das Abend-Essen stärcker seyn soll?

Bey den alten Griechen und Römern ist hierüber kein Streit gewesen / sintemal die meisten unter ihnen / hielten ein sparsam Mittag-Mahl / und zwar allein: Hingegen das Abend-Essen war köstlich und in Gesellschafft mit andern gehalten / von welcher Gemeinschafft das Wort Cæna seinen Ursprung hat. Auf solche Weise wurden sie beydes an ihren Amts-Geschäfften bey Tage wenig gehindert / und genossen nach einem guten Abendmahl des Schlaffs in der Nacht / samt der mitfolgenden Verdauung. Diese Art zu leben / ob sie gleich der Vernunfft gemäß / und der Natur bequem scheinet: so ist sie doch heut zu Tage sehr verändert / und hält man fast durchgehends starcke Mittagmahl. Denn wenn man um den Mittag / da die Dauung vollendet / und der Magen (wegen des langen Raums inter Cænam & prandium) sehr ledig / sich zur Tafel setzet / so ist der Appetit hefftig / denselben nun zu vergnügen / gedencken die meisten weder auf die noch hinterstellige Geschäffte / noch auf das künfftige Abend-Essen / sondern sättigen ihren Hunger vollkömmlich. Alldieweil sie aber die eingenommene Speise / wegen kürtze der Zeit nicht gäntzlich verdauen können: so spühren sie bey dem Abend-Essen nicht gar grossen Appetit, und müssen also gezwungen dasselbe spahrsamer / als das Mittagmahl halten. Im Fall sie aber also / wie zu Mittag geschehen / sich anfüllen: so haben sie eine unruhige Nacht / und fühlen des Morgens Cruditates oder Undaulichkeit in dem Magen.

Kan man also die fürgetragene Frage anderst nicht beantworten / als daß zwar nach der hiesigen Lands-Art das Abend-Essen nothwendig geringer / als das Mittagmahl seyn müsse: jedennoch stehet einen jeden in seinem Hause frey / nach der alten Weise / und zu seiner Bequemlichkeit / das Mittags-Mahl zu verringern / und das Abend-Essen zu vergrössern. Im Fall man aber diese beyde Mahlzeiten einander gantz gleich zu machen sich entschlösse / würde man zwar daran nicht irren: aber es solte mühsam seyn / das Gewicht und die Theilung zu finden / wo man nicht des Sanct. Sanctorii Medicinam Staticam zu Hülffe nehmen wolte.

XVI. Ob

XVI. Ob es nöthig sey/ in der Speise einige Ordnung zu halten?

Casp. Bartholinus Sect. 3. Controv. anatom. quæst 14. antwortet mit nein: und das darum/ weil die Dauung per modum elixationis geschehe. Gleichwie nun nicht daran gelegen/welch Stück ich zu erst/ oder hernach in den Topff lege / weil doch alles vermenget wird: also gienge es auch im Magen her / als welcher sich um die Speise zusammen ziehet / und aus harten und weichen eine Massa machet.

Auf der andern Seite wollen einige behaupten / daß zwar eine Ordnung zu halten / aber also/ daß die hart-dauliche Speisen zu erst genossen würden/ damit dieselbe auf den Boden/ als woselbst die Hitze des Magens am grösten/ zu liegen kämen. Die dritten halten / und zwar mit beständigern Gründen / dafür / daß man die erweichende leicht-dauliche/und geschwind-passirende Speisen zum Anfang/ die anhaltende hart-dauliche und langsam abgehende/aber zum Beschluß der Mahlzeit essen soll. Wenn man hingegen diese Ordnung verkehret / und die schlüpfferige Dinge auf die harten setzet: so pfleget der oberste Magen-Mund schlapff und eckelicht davon zu werden. Denn ob schon die Speisen in wehrender Dauung sich etlicher massen vermischen: so ist doch nicht zu glauben / daß ihre Ordnung gantz und gar zerrüttet / und das Oberste unten / oder das Rechte zur Lincken kommen werde: sintemahl die schlechte Zusammenziehung des Magens/solche hefftige Versetzung der Theile in den genossenen Speisen nicht mit sich bringen kan. Jedoch ist es auch nicht nöthig/daß man diese Ordnung gar zu scrupulose in acht nehme.

XVII. Was von den gemeinen Frühstücken zu halten?

Ein Mensch von guter Complexion und mittelmässigen Alter der ohnbeschwehr biß auf dem Mittag ungegessen ausdauren kan / der begehre nicht zu frühstücken / sondern bleibe bey seinen zwo Mahlzeiten/ wie in der XII. Frage geurtheilet worden: sintemahl selbiges Ausdauren ein Zeichen eines wohlgestellten Magens ist.

Wenn aber dergleichen Leute ihrer gütigen Natur ohngeachtet dennoch Frühstücken / oder sich des Morgens mit Brandwein / Magen-Aquavit, Rosolis / Malvasier / Sect, Spanisch- oder Wermuth-Wein entnüchtern wollen / so thun sie ihrer Gesundheit ohne Zweiffel Abbruch.

Gelinder sind die Orientalischen Getränckе/ an Succolade / Coffee und Thee: aber die Trinck-Suppen aus guten Bullions oder Fleischbrühen bereitet / finde ich am bequemsten / nicht allein für Kinder / alte Leute / und andere droben quæst. 12. schon benannte Personen: sondern auch für diejenigen/ welche des Abends nur sparsam oder gar nichts zu essen gewohnt seyn/sintemal sie auffer dergleichen kleinen Frühstück / das Mittagmahl sonder Verschwächung nicht abwarten würden.

Die Bier-Suppen sind für den gemeinen Mann/wiewol die aus Tuffstein/Breihan und dergleichen Weitzenem Bier / wegen ihres Weinhafften Geschmacks nicht zu verachten.

Für feuchte Mägen ist ein dienlich Frühstück/ ein bissen Brod oder Semmel/und ein Glas schlechten Wein darauf getruncken: einigen aber ist ein Butter-Brod bequemer.

Die mit Zucker eingemachte Dinge / als Ingwer / Cichorien / Citronat / Kirschen / Lactucken-Stengel und dergleichen/sind einigen des Morgens angenehm/andern aber ist ihre Süsse zuwider: muß derowegen ein jedweder/der sich ja entnüchtern will/ untersuchen/was hieunter seinen Magen anstehet.

XVIII. Warum einige nach der Mahlzeit einen kleinen Schauder empfinden?

Es wiederfähret dieses etlichen sonst gesunden Leuten / daß sie zuweilen / nach eingenommener Mahlzeit den Rücken lang und über die gantze Haut etwas schaudern / ja auch wol an den äussersten Gliedmassen der Hände und Füsse eine kleine/jedoch nicht lange daurende Kälte spühren.

Insgemein leget man die Ursach auf das in den äussersten Theilen befindliche Blut und Geisterlein / welche beym Anfang der Dauung / und um dieselbe zu befördern / vor die sich hinein nach dem Magen wärts ziehen / und durch solch Zurückziehen dieses kurtze Schaudern verursachen.

Casp. Bartholinius Sect. 3. Controv. Anatom. quæst. 13. tadelt diese Meynung / und will behaupten / daß der Magen / indem er die kalte Speise angreifft / und mit derselben gleichsam streitet / einige kalte Dünste in die nächste Partien und diese ferner biß an die Haut sendeten: Deßwegen dieselbe mit einem kurtzen Schauder (sintemahl es lange dauret / ist es ein böses Zeichen) befallen würde. Weil man aber weder die Communication der Partien/ noch die kalte Ausdämpfung des Magens / sonderlich nach genossener kalten Speise und Tranck läugnen kan: so ist der sicherste Weeg / daß man beyde Ursachen / weil doch selbige wol zusammen stehen können / vereinige.

XIX. Warum man heisse Speisen mit geschlossenen Munde leichter / als mit offenen erdulten kan?

Diejenigen irren / welche den Mund / wann sie unversehens etwas heisses hinein gestecket / offenhalten / und also die Hitze durch neuen Athem vermehren. Hingegen finden diejenigen eine Erleichterung / welche bey sothanen Zustand dem Mund zudrücken / und den Athem an sich halten: sintemahl die Hitze der im Munde vorhandenen Speise durch dergleichen Verschliessung / desto leichter gedämpffet/oder gemässiget wird. Macrobius stellet diese Frage etwas anders für / wie bey ihm l. 7. Saturnal. c. 12. zu lesen.

XX. Ob

XX. Ob die Speise und der Tranck durch verschiedene Röhren geleitet werden?

Dieses Problema wird allhier bloß erweisen / wie sehr die Weisesten in der Welt zuweilen irren können. Der Ruhm des grossen Platonis wird wohl bleiben / so lange die Welt stehet: Dennoch ist zu beklagen / daß er in der Meynung gewesen / daß die Speise durch den Schlund / der Tranck aber durch die Lufft-Röhre / und also ein jedwedes von diesen beyden durch einen absonderlichen Canal hinunter geleitet werde: wie droben Macrobius l. 7. Saturnal. c. 15. und A. Gellius l. 17. Nocl. Alt. c. 11. nachzuschlagen. Heut zu Tage wird der geringste Anatomist in diesem Stück den sonst unvergleichlichen Platonem widerlegen / und augenscheinlich weisen / daß Speise und Tranck zusammen nur eine Röhre haben / und beyderseits per Oesophagum durch den Schlund in den Magen hinunter geführet werden.

XXI. Ob die Speise oder der Tranck geschwinder nähre?

Der Tranck ist von Substanz dünner und gleichsam ein Vehiculum oder Wagen der Speise: Dieweil er dann also leichter in die Glieder passiren kan / so nähret er auch / und erquicket geschwinder als die derbe Speisen / was aber die flüssige Speisen und das Suppenwerck anlanget / weil dessen Substantz dem Getränck nahe kommt / so kan es gleichfalls schnelle Nahrung geben: Wie dann Hippocrates dahin zielet / wann er l. 2. Aphor. 11. schreibet: Facilius est refici potu quam cibo. Darnach verstehe ich allhier durch den Tranck / Wein oder Bier / nicht aber Wasser / als welches zwar kühlen und den Durst stillen / aber nicht nähren kan.

XXII. Ob der Hunger oder der Durst leichter und länger zu erdulten?

Man kan den Hunger und Durst mit recht nennen / duo gravissima vitæ humanæ tormenta, zwey sehr schwehre Foltern oder Plagen des menschlichen Lebens. Dahero saget man im Sprüchwort: Es sind drey Dinge die einen Mann aus seinem Hause treiben: Fames, Fumus, Fœmina, der Hunger / der Rauch und ein böses Weib. Pomponius Atticus, hat aus Verzweifselung / durch Hunger ihm selbst das Leben zu kürtzen entschlossen: Welches auch den vierdten Tag erfolget. Hergegen hat Alexander der Grosse / als er den Clytum erstochen / für hefftigen Leide / vier Tage lang nichts zu sich genommen / ist aber dennoch lebendig blieben. Der siebende Tag ist der ordentliche Termin, welchen niemand überhungern kan: Wiewol einige über den eilfften nach dem Zeugnuß Io. Bruyerini l. 16. c. 6. ausgedauert. Von denen welche ohne alles Essen sollen gelebet haben / ist droben schon allbereit gehandelt worden. Was den Durst betrifft / da schreibet Plutarchus von Lysimacho, daß er sich mit samt seinem Heer der Scythen / aus Mangel des Wassers / ergeben müssen. Als er nun nach der Ubergabe einen Trunck frisches Wassers begierig zu sich nahm / sprach er: Dii boni! quam brevis voluptatis gratia magnam deposui felicitatem: Ach! wie habe ich um einer kurtzen Lust willen eine so grosse Glückseeligkeit abgeleget. So ist auch bekandt / daß die allervesten Schlösser zuweilen allein Dursts halber in des Feindes Hände gerathen müssen. Ob nun schon diese Plagen beyderseits hefftig / so scheinet doch der Durst darinn den Vorzug zu haben: Der Hunger aber / würde / insgemein davon zu reden / eher tödten können.

XXIII. Warum die Lust grösser / wenn man den Durst durchs Trincken / als wenn man den Hunger durchs Essen stillet?

Hierauf antwortet Disarius beym Macrobio lib. 7. c. 12. Der eingenommene Trunck / dringet zugleich durch den gantzen Leib / und also verursachet die Fühlnuß aller Partien eine grosse und sehr empfindliche Wollust. Hingegen die Speise ersetzet den gegenwärtigen Mangel nur Stückweise und langsam; deßwegen wird die dadurch entstehende Lust mannigfältig verringert.

XXIV. Was bey der Quantität des Getränckes in acht zu nehmen?

Die beste Regel ist / daß man zur Nothdurfft nicht aber zur Wollust / oder biß zum Laster der Unmässigkeit trincke: Sothane Nothdurfft aber zeiget ein regulirter Appetit am besten an / nach welchen man eigentlich so viel trincken soll / daß die Speise in den Magen nicht schwimme.

Ob man nun gleich einige findet / die der Sache zu wenig und durch allzu spahrsames trincken ihrer Gesundheit Abbruch thun / so sind doch derer wohl zehenmal mehr / welche die Speise im Magen mit zu vielem Getränck schwimmen machen / und von der Tafel nicht eher aufstehen / biß sie wohl berauscht.

Von sothanem Laster der Völlerey und Trunckenheit / ist schon vieles allbereit geredet / und einige dahin gehörende Fragen erkläret worden.

XXV. Ob man das Trincken bis nach der Mahlzeit spahren soll?

Man findet einige / die über der Mahlzeit nicht trincken / sondern nachdem sie wohl gessen / zum Beschluß einen guten Soff thun: Daher das Sprüchwort: Er hält Mahlzeit wie die Pferde. Ob nun gleich bey diesem potu sedativo, oder Lösch-Trunck / wie er von Arn. Villanovano in c. 32. Schol. Salern. genannt wird / sich einer oder der andere durch lange Gewohnheit nicht gar übel befindet / so ist doch kein allgemeines Gesetz daraus zu machen / angesehen / wenn man eine grosse

Menge

Menge Getränckes mit hineinschüttet / so kan bey etlichen eine Fluctuation oder Wallung im Magen daraus entstehen/ welche beydes der Behaltung und der Verdauung der Speise Schaden thut.

XXVI. Wenn soll man den trincken?

Der sicherste Weg ist/ daß man das Getränck über der Tafel theile / oder Stückweise trincke / und also die Speise allmählig & per modica intervalla anfeuchte. Die Salernitani c. 32. reimen davon also: Inter prandendum sit sæpe parumque bibendum. Und Villanovanus rühmet dabey potum permixtivum, den Misch-Tranck / als welcher nicht allein mit gantzen Speisen besser vermenget wird: sondern der auch den Durst zeitiger und bequemer / als der vorige Sedativus stillen kan. Trincken aber soll man nicht/ so lange man nüchtern ist: Absonderlich keinen starcken Wein/ oder ander hitziges Getränck / als welches/ bevorab in Menge genossen / dem Haupt und den Nerven höchstschädlich.

XXVII. Ob man zwischen beyden Mahlzeiten trincken möge?

Hierauf antwortet die Salemische Schule c. 28. Ut minus ægrotes, non inter fercula potes. Fercula aber bedeuten daselbst nicht Gerichte/ sondern Pastus: und wird also das Trincken zwischen den Mittag-Mahl/ und zwischen den Abend-Essen in diesem Verse verboten. Die Ursach ist: weil dadurch die bey geschlossenem Magen-Mund angefangene Dauung verstöret/ und die nur halb verdaute Speise allzuzeitig aus dem Magen abgeführet wird: Darauf sich bey etlicher der Appetit zum Abend-Essen verlieret / bey andern wird der Leib schwer/ und sie selbst verdrossen: Ja einige gerathen in statum neutrum, das ist/ sie befinden sich nicht wohl / und sind weder recht gesund / noch recht kranck: gleichwie denen zu Muth ist / welchen ein Fieber anhänget. Jedoch wird zugelassen/ im Fall jemand entweder aus Versehen über den Mittagmahl zu wenig getruncken/ oder viel saltzige Gewürtze und dergleichen scharffe Speisen genossen / und deswegen einem natürlichen Durst spühret / daß er diesen Mangel durch einen nöthigen Trunck / auch in währender Daunng ersetze. Wenn aber die erste Dauung nunmehr vorbey/ so ist nicht verboten/ zuweilen einen potum delativum, wie ihn Villanovanus abermal in not. ad c. 32. Schol. Salern. heisset zu geniessen. Er befiehlet aber einen solchen Läuterungs-Trunck kurtz vor dem Abend-Essen zu nehmen / sonderlich/ wenn man des Mittags grobe oder starcke Speise gegessen / ob man auch gleich keinen Durst annoch spührete / weil dadurch nicht allein der Magen ausgesäubert/ und beym Abend-Essen die Speise besser anzunehmen/ bereitet: sondern auch der Transitus oder Durchgang des Chyls zur Leber befördert würde; Jedoch sollte dieser potus delativus nur mässig seyn.

XXVIII. Ob man das Abend-Essen vom Trincken anfangen soll?

Gleichwie das Mittag-Mahl nicht vom Trincken/ sondern vom Essen / und zwar insonderheit von erweichenden Speisen/ Potagen und Suppenwerck anzufangen; also ist der Vernunfft gemäß/ daß solches auch bey dem Abend-Essen geschehen solle. Dahin dann auch der Salemische Reim c. 38. Ut vites pænam, de potibus incipe cœnam, von dem meisten Auslegern also angedeutet wird / daß daselbst durch das Wort Potus kein Getränck/ sondern nur flüssige Speisen zu verstehen. Im Gegentheil ist bey vielen die Gewohnheit/ daß sie das Abendmahl vom Trunck anfangen/ oder nach ihrer Redens-Art den Topff ausspühlen/ auch dabey sich nicht übel befinden. Die Vergleichung sothaner Streitigkeit / stehet meines Erachtens darinnen/ daß/ zwar die meisten bey der gemeinen Regul in allwege bleiben/ und beyde Mahlzeiten vom Essen anfangen sollen: Diejenigen aber / welche beym Anfang des Abendmals (entweder aus Abbruch des Trinckens bey dem Mittags-Essen oder wegen der dabey genossenen sehr scharff gewürtzten oder gesaltzenen Speisen) einen Durst mercken / können das Abend-Essen ohn Bedencken mit einem mässigen Trunck anfangen: Welcher Spühl-Trunck dann von dem potu delativo Villanovani in der 27. Frag nur so weit unterschieden/ daß dieser kurtz vor dem Abendmahl/ jener aber im Anfang genommen wird.

XXIX. Ob man das Abend-Essen vom Wein oder vielmehr von Bier anfangen soll?

Dieses ist kein Gebot / sondern es bleibet dabey/ daß ordinar beyde Mahlzeiten billig vom Essen anzuheben. Im Fall aber diese Ordnung / nach Inhalt der 28. Frage bißweilen verändert werden muß: so ist dennoch sicherer / wann Wein und Bier beederseits verhanden/ daß man das Bier erwehle/ und den beym Anfang des Abendmahls sich äussernden Durst damit stille: sintemal dasselbe zugleich zur Abspühlung der im Magen überbliebenen Feuchtigkeiten bequemer/ als der Wein ist. Ja wann man zu sothanen Behuff den Wein erwehlen sollte/ so würde derselbe (weil er der Natur weit angenehmer/ und von den Partien weit begieriger als das Bier angezogen wird) die besagte rückständige Feuchtigkeit aus den Magen gar zu schnell mit in die Glieder führen/ welches nicht rathsam ist.

XXX. Was starcke und gesunde Leute vor Diät halten sollen.

Dieses soll man strictissimis illis vivendi regulis, mit so gar genauen Regeln zu leben/ nicht quälen: Wie deswegen der Magen selbst beym Bernh. Swalve in ventric. querel. p. 90. sich beklaget: Und gründet sich diese Klage auf das Hippoc. Ausspruch l. 1. aphor. 5. da er schreibet: Tenuis admodum & accurata diæta sanis est periculosa, ipsiusq; delicta gravius illi ferunt: Eine geringe aber gute Wort sind bey ihm lib. 1. de Re Medic. c. 1. zu finden und lauten also: Sanus homo, qui & bene valet, & suæ spontis est, nullis obligare se legibus debet: ac neque Medico, neque latralipta egere. Seine Art zu leben/ (sagt er weiter)

soll nicht einerley seyn: sondern zu Zeiten aufm Lande/ bisweilen in der Stadt/ öffters auf dem Acker/ zu Schiffe/ auf der Jagt; bisweilen ruhen / aber noch öffter sich exerciren/ oder arbeiten / sintemal die Faulheit machet den Leib stumpff / die Arbeit vest: Jene bringet ein frühzeitig Alter / diese nur lange Jugend. Es ist auch zuträglich / daß man keine Speise scheue / die der Pöbel isset; bißweilen zu Gast gehen / bißweilen sich davon entziehen bißweilen etwas über die Maaß/ bißweilen destoweniger essen/ des Tages lieber zwey- als einmal Speise nehmen / und zwar allezeit viel / wofern man es nur verdauen kan. Gleichwie aber diese Leibes-Ubung und Speisung nöthig / also sind die Fechter mässige Bewegungen und starcke Tractamenten überflüssig. Sintemal beydes wahr / daß nemlich die wegen einiger Amts-Geschäffte unterlassene Bewegung / dem Leibe schaden bringet / und hingegen die Corpora athletico more repleta, welche mit zu starcker Nahrung übermässig angefüllet / geschwind alt und kranck werden. Diese Regeln sollen starcke und gesunde Leute in Acht nehmen/ auch sich beneben hüten/ daß sie diejenige Hülffs Mittel welche auf die Kranckheiten zu verspahren/ (er verstehet Purgieren und Aderlassen) nicht bey gesunden Tagen verbrauchen.

Der Leib des Menschen wird nechsthin erhalten.

III. Durch die Artzney.

Unter dem Wort Artzney verstehen wir allhie nicht nur die Artzneyen/ welche in denen Apothecken verfertiget werden/ sonder n wir begreiffen darunter/ alles dasjenige/ was dem Menschen zur Artzney dienen kan / zum Exempel der Genuß einiger Kräuter. Ja wir ziehen auch hieher das Aderlassen / Schrepffen/ Schwitzen / und andere dergleichen Pfleg des Leibes.

Es ist nicht zu läugnen / daß das Artzneyen zwar eine ausserordentliche Erhaltung des Leibes sey / dann man nur in Zufällen und Kranckheiten seine Zuflucht zur Artzney nimmt / jedoch weil eben im Nothfall solche zur Erhaltung dienen/ werden sie sich nicht übel hieher schicken. Zumal sich manche Menschen/ obwol mit Unbedachtsamkeit und öffters ohne Hülffe sich die Artzney so natürlich und dem Leib so gewöhnlich gemacht/ daß sie erstgedachter Leib gleichsam als eine nothwendige Speise oder Nahrung annimmt. Zugeschweigen/ daß wo man sich des Aderlassens/ Schrepffens und dergleichen ordentlich zu treiben angewöhnet / solches ohne Schaden nicht wol unterlassen werden kan.

Was für Artzneyen einem jeden taugen / wird von denen Medicis vorgeschrieben/ und in dem Anfang des andern Theils dieses Wercks zu finden seyn. Daher wir hier nur so viel melden/ daß der Mensch sich nicht so sehr ans Artzneyen gewöhnen und glauben soll / daß ein diätes Leben die beste Artzney sey. 2. Jedoch soll auch die reiche Haußhaltung nicht ohne Artzney Mittel seyn / um deren in vorhergehendem Buch angezeigten Ursachen willen.

Der Leib des Menschen wird ferner erhalten.

IV. Durch die Kleidung.

Es kan der Mensch einer Decke über den Leib eben so wenig entbehren / als der Lufft / der Speise und des Trancks/ dann wie wollte er sich vor Kälte/ Regen und dergleichen schützen können. So muß auch der Leib in einer gleich-beständigen Wärme erhalten werden / wann anders gute Gesundheit bestehen solle.

Was aber vor ein Kleid erfordert werde/ davon sind die Meynungen / nach dem Sinn der demüthigen oder prächtigen Menschen. Kurtz zu sagen/ es gehört dem Leib eine Decke / von dem Haupt biß auf den Fuß / sie möge nun gemacht werden / auf was Weis oder Mode es wolle. Nur daß sie so eingerichtet werde / daß die natürliche Wärme in guter Verwahrung stehe.

Der Leib des Menschen bedarff auch zu seiner Erhaltung/ und besteht

V. Durch die Bewegung.

Wann ein Mensch immer liegen oder sitzen wollte/ so könnte er nicht gesund bleiben/ sondern er muß sich bewegen und eine Motion machen.

Diese Bewegung ist mancherley: Gemeine Leute haben ihre Arbeit / und wann sie zu essen haben wollen / so müssen sie sich schon so viel regen und bewegen / daß es genug/ wol gar zu viel ist. Wiewol sich jedermann hüten soll / nicht zu viel Arbeit über sich zu nehmen/ dann dadurch werden die Kräfften zu sehr ausgemergelt.

Vornehme Leute aber machen sich eine Bewegung durch Spazieren gehen / mit Spielen und dergleichen / wie auch durch die Exercitia, Reiten/ Fechten / Tantzen. In welchen doch auch Maas und Ziel zu halten.

Es wird der Leib erhalten

VI. Durch die Ruhe.

Diese Ruhe erkläret Herr Richter in seiner Erkäntnuß des Menschen so schön/ daß der geneigte Leser damit zu frieden seyn wird / daß wir sie allhie beysetzen:

Dieweil/ wie wir im vorhergehenden vernommen/ daß die Bewegungen der Seele den Leib consummiren / verstöhren/ verzehren / so würde der Mensch nicht lange ausdauren/ wenn nicht auch eine Zeit des Sammlens und der Stärckung verordnet wäre/ in welcher er sich wieder erhohlen könte. Und hierzu ist die Ruhe für die Seel und den Leib bestimmet/ ohne welche das menschliche Leben in die Länge nicht bestehen würde.

Gleich-

Gleichwie nun die gantze Creatur von der Nothwendigkeit derer Bewegungen und Würckungen Zeugnuß giebet; also zeuget sie auch von der Nothwendigkeit der Ruhe; denn da des Sommers alles würcket und lebet / was man nur mit Augen siehet / so ruhet hingegen und schläffet alles im Winter / und ist zu solcher Zeit unter den irrdischen Geschöpffen ein Stillstand worden.

Wenn das Feld einige Sommer reich getragen / so sehnet es sich wieder zur Ruhe / und weil es wie die Ackerleuthe zu reden pflegen / müde ist / so muß es wieder ein Jahr brache liegen / und aufs neue gedunget werden / damit es sich an Kräfften wieder erhohle. Wenn die Bäume in einem Jahr zu starck würcken / und sich übertragen / so ruhen sie im folgenden Jahre wieder aus und bringen keine Früchte: Wenn sie aber durch Kunst in ihrer Würckung übertrieben werden / so dauren sie nicht lange / und gehen desto eher zu nichte.

Also bezeuget die Natur / daß eine Zeit der Würckung / und eine Zeit der Ruhe seyn / und daß sie zwischen der Bewegung und der Ruhe Proportion finden müsse. So nun die Ruhe auch denen leblosen Geschöpffen dergestalt nöthig ist / wieviel nöthiger ist sie dem Menschen / der viel beweglicher und würcksamer ist / als jene / und der als das Bilde GOttes / die Ruhe so gar an seinem Meister sihet / als welcher da er Himmel und Erde vollendet hatte / am siebenden Tag ruhete / und auch selbst / die Neigung nicht allein zur Würckung / sondern auch zur Ruhe / gleichwie allen seinen Geschöpffen / also auch vornemlich den Menschen eingeschlaffen / und den ersten Schlaff selber auf ihn fallen lassen / und hernach auch gebotten / daß er allemal am siebenden Tag einen Ruhe-Tag halten sollte.

Den weil der Liebhaber des Lebens sahe / daß sich der feurige Geist des Menschen allzusehr zu Bewegung neigen / und solcher Gestalt sich selbst verzehren würde / so setzt er nicht allein der Neigung zum würcken ein gleiches Gewicht / der Neigung zur Ruhe entgegen / jene dadurch in Zaum zu halten / sondern vermenget auch noch dazu die Ruhe mit der Empfindung einer angenehmen Süssigkeit / damit er seine Creatur / die er so sehr liebet / desto kräfftiger locken möchte / zu dem / worinne ihre Erhaltung stehet.

Man sehe an die unruhigen Gemüther / wie sie sich in ihrer Unruhe selber peinigen und verzehren / man wird / wann man Achtung auf sie giebt / in ihren Wesen was irregulirtes / was unordentliches und eine rechte Zerstöhrung finden; und ob sie gleich in lauter Bewegungen und unruhigen Würckungen gleichsam brausen / so bringen sie doch keine reiffen Früchte hervor / und verzehren ihre Kräffte mehrentheils in unzeitigen Geburten / welche nicht / wie es die Natur erfordert / ihre gebührende Zeit haben digeriret / und durch dazwischen kommende Ruhe genugsam gezeitiget werden können.

Der Schade / der aus beständiger und allzugrosser Activität des Gemüths / des Verstandes / der Phantasey / der Memorie und der Affecten entstehet / ist offenbar / denn die Leute gerathen endlich in rechte deliria oder verfallen doch wenigstens nach Gemüth und Leib in allerley Unordnung / woraus nichts als eine Zerstöhrung und ein Untergang folgen kan.

Was auch die Verhinderung der Ruhe des Leibes insonderheit des Schlaffes für Schaden anrichte / bedarff keines weitläufftigen Beweisses / denn es ist allen Menschen kund / daß man ohne dieselbe nicht bestehen kan; massen darauf eben sowol deliria, auch hitzige Fieber und endlich der Tod selbsten erfolgen.

Darum ist dem Menschen die Ruhe der Seele und des Leibes höchst-nöthig / und damit beydes nemlich die Bewegung und Ruhe statt finden könne / so hat der Höchste dem Menschen diejenige Würckungen / die er in der Welt absolviren soll / in gewisse Pensa ausgetheilet / und ihm Zeit genug dazu gelassen / damit alles zu seiner Zeit in rechter Ordnung gewürcket und hervorgebracht werden / und auch die nöthige Ruhe dazwischen Platz finden könne.

Diß ist die Ursach / daß bey dem Menschen alles nach gewissen Zeiten / Septenariis und Ætatibus hervor kommet / und jegliches Alter des Menschen seine eigene Würckungen und Wercke hat / wie wir an seinem Orte schon gezeiget haben. Nechstdem ist auch die gantze Nacht dem Menschen zur Ruhe verordnet / daß er zu solcher Zeit vom äusserlichen Gebrauch der Bewegung / der Simlichkeit und der Vernunfft ablassen soll; und endlich werden ihm auch am Tage gewisse Ruhe-Stunden gegönnet / so er zur Leibes Versorgung anzuwenden hat.

Wir verstehen aber durch die Ruhe des Leibes nicht einen solchen Stillstand aller Kräffte / so / daß sich gar keine derselben rege / denn das wäre ein Tod; sondern wir verstehen zweyerley Zustand des Menschen / dadurch nemlich (1.) daferne er von einer extraordinaren Activität nachlässet / und sich begiebet zu einer ordentlichen und gewöhnlichen Bewegung / (2.) so fern er auch die gewöhnliche Würckung auf eine Zeitlang fahren lässet / welcher er ohne Schaden des Leibes entübrigt seyn kan. Z. E. der Phantasey / der Würckung / der Vernunfft / der Sinnlichkeit und der äusserlichen Bewegung.

Hieraus folget / daß etliche Bewegungen übrig bleiben / bey welcher keine Ruhe statt findet: und das sind sonderlich die Motus Vitales, und zwar sonderlich der Motus sanguinis progressivus, nebst denen übrigen / so damit concurriren und einer Verbindung mit demselben haben. Z. E. die Respiration, die Secretion derer humorum, das vornehmste und meiste von dem Moto tonico, denn die Ruhe von diesen Bewegungen ist der Tod / oder zum wenigsten ein solches Ubel / so unvermeidlich auf dieselbe folget.

Die erste Staffel der Ruhe / so wir eben angemercket / findet sonderlich statt / wenn sich der Mensch in einer gewissen Art der Würckung sehr angegriffen / es sey in der Sinnlichkeit / als im Gehör / Gesichte u. d. g. Oder in der Phantasie, im Nachdencken und Studiren / oder in der äusserlichen Leibes-Bewegung ꝛc. Denn wenn zu dergleichen Würckungen die Organa des Leibes mit einer

ausserordentlichen scharffen Application des Gemüths angestrenget und gebrauchet worden / so ist es hernach billig / daß wieder eine Zeit dazwischen einfliesse / da das Gemüth in seinem ordentlichen Zustand komme: Es pfleget auch die Natur selbst / bey dergleichen Umständen ihre Ruhe wieder zu fordern; Denn wenn der Mensch in einer dieser Würckungen eine Zeitlang verharret / so empfindet er endlich einen Überdruß und Eckel an derselben ohnerachtet er solche anfänglich mit einem sonderbahren Wohlgefallen verrichtet: und dieses geschicht nicht allein bey denen/ so mit Mühe und Unbequemlichkeit verknüpffet sind / sondern auch selbst bey denen / so den Menschen belustigen; Wenn er auch nur was angenehmes siehet oder höret / so empfinden zuletzt die Augen und die Ohren einen Verdruß darüber.

Es geschiehet zwar auch/ daß wenn der Mensch in einer Art der Würckungen ermüdet ist / er sich in einer andern Gattung derer Bewegungen / zu welchen er frische Organa bedarff / dennoch kräfftig und munder findet: Wenn man sich müde gesehen/ so ist man doch munder zu hören/ wenn man sich müde studiret / so ist man doch munder zu Bewegung des Leibes.

Der Schlaff dienet zur Ruhe.

Endlich aber ermüdet doch alles im Menschen / indem nicht allein die Kräffte / dabey nach und nach zugesetzet / sondern die Glieder selbst auch/ wenn sie scharff gebraucht worden / dabey alteriret und abgenutzet werden. Denn wenn man die Augen starck gebrauchet/ so thun sie endlich weh / und wenn die Ohren angegriffen werden / so empfindet man etwas Peinliches an denselben / das Haupt und Gehirn selbst / wird auch mercklich davon beschwehrt.

Darum steiget der Mensch von dieser ersten zu der andern Staffel der Ruhe des Leibes / welche der Schlaff genennet wird / der vornehmlich eine Ruhe von der Sinnlichkeit ist/ und eine Abkehr von denen äusserlichen Dingen.

Dannenhero ist diß der Vorsatz bey dem Schlaff nicht zu empfinden / noch zu ratiociniren/ und keine äusserliche Bewegung zu verrichten.

Hiermit stimmen nun alle Umstände / die sich bey Schlaffenden ereignen gar wohl überein; denn sie empfinden Müdigkeit in den äusserlichen Gliedern/ und müssen sich endlich gar niederlegen / und der Tonus der die äusserliche Bewegung unterstützet und erleichtert / wird nicht allein an den Sensoriis, sondern auch an den Musculis in etwas relaxiret. Also ist die Mütigkeit der schläfferigen Leute keine blosse Mattigkeit / sondern die Natur ziehet sich freywillig von der äusserlichen Bewegung zurück/ und relaxiret den Tonum wie ein Musicus, wenn er aufhören will / auf seinem Instrument zu spielen / die Saiten ein wenig herunter lässet.

Diese Relaxation ist auch an denen übrigen äusserlichen Theilen offenbahr / sintemal nicht allein Leute / so schlaffen / ordinair was röther / und etwas völliger als sonst aussehen / sondern sie spühren auch Schmertzen. Wenn sie die Kniebänder nicht aufgelöset/ und finden / daß solche ins Fleisch eingeschnitten / woraus man augenscheinlich siehet/ das Fleisch im Schlaffe mehr aufquillet/ oder vielmehr wegen solcher Relaxtion des Toni von denen Humoribus mehr aufgetrieben werde.

Da nun ferner auch der Gebrauch der äusserlichen Vernunfft im Schlaffe cessiren soll / sie aber von der Sinnlichkeit stets erwecket wird / so ziehet sich die Natur von den Sensoriis zurück / und hält deren Fibras in keiner solchen starcken Ausspannung/ als zur Empfindung nöthig ist / wie denn offenbahr ist / daß die Schlaffenden theils nichts empfinden/ theils sehr schwehr empfinden.

Weil aber die Natur vor allen andern Dingen auf die Conservation des Leibes bedacht ist / die Sinne aber gleichsam die ausgestellten Wachten sind / welche von denen äusserlichen Dingen und deren Beschaffenheit Kundschafft ertheilen müssen; so lässet die Natur solche nicht fahren / bequemet sich auch nicht zum Schlaff / wenn sie sich nicht in Sicherheit weiß: Denn ein Mensch der in Furcht schwebet vor Dieben/ so einbrechen wollen oder vor Feuersbrunst und dergleichen / kan nicht eher schlaffen / biß er weiß / daß es keine Noth mehr habe / oder biß er wenigstens hoffet / es werde nichts zu bedeuten haben. Suchet doch ein Vögelgen/ wenn es sich zur Ruhe begeben will / da es sicher sey vor äusserlicher Gefahr und erwehlet einem Platz in der Höhe zu seiner Schlaff-Kammer / und verkriecht sich zwischen die Zweige und Blätter der Bäume/ damit es von denen Raub-Vögeln nicht könne gesehen oder gefunden werden.

Dieweil aber / wenn gleich der gantze Leib sicher ist / dennoch die Augen in Gefahr bleiben/ daß Staub oder Fliegen / oder andere Unreinigkeiten und schädliche Sachen hinein fallen / und solche verderben können / so werden inzwischen / weil nichts ist / das Acht darauf hat / die Augenlieder zu ergötzen und solche dadurch bedecket und geschützet.

Dannenhero ob gleich der Schlaff eine Ruhe ist/ so gehet doch die Activität vorher / daß die Natur alle Anstalten dazu machet / und sich durch eine würcklicher Bewegung von denen äusserlichen Dingen entziehet / und also machet sie es/ wie eine sorgfältige Haußhalterin / welche / wenn sie ausgehen / oder sich sonsten auf eine Zeitlang von ihrer Wirthschafft und Hauß-Geschäfften entziehen will / vorher alles bestellet/ verwahret und verschliesset / und alsdenn/ wenn sie weiß / daß nichts zu schaden gehen kan / davon gehet.

Eine grosse Förderung in der Ruhe des Leibes/ ist die äusserliche Stille/ denn bey solcher überschleichet der Schlaff gleichsam den Menschen/ und wenn man bey einer äusserlichen Stille jemanden mit Attention zuhöret/ schläffet man gar leichtlich drüber ein. Um deswillen erwehlet man solche Oerter zu seiner Schlaff-Kammer / wo man sich am meisten der Stille vermuthet/ wie dann auch die Nacht darum zur Ruhe am bequemsten ist / weil da alles ruhet und stille ist.

Es thut zwar die Gewohnheit hierbey gar viel/ denn durch dieselbe bringet es der Mensch dahin/

daß

daß er auch unter allen Rumor und Getöse / süsse Ruhe und Schlaff geniessen kan.

Man hat aber die Ruhe nicht so zu nehmen / als ob die Natur in solcher Zeit gantz müssig wäre / oder müssig seyn und faulentzen sollte: Denn erstlich haben wir bereits oben Erwehnung gethan / daß gewisse nothwendige Würckungen / nemlich die Motus vitales, auch im Schlaffe fortgesetzet werden müssen: Ja sie werden zu solcher Zeit mit weit gröſſerer Sorgfalt und Krafft administriret / als wenn der Mensch wachet; welches nicht allein an den Pulß an der Respiration gantz offenbahr zu spühren ist; sondern man erkennet es auch insonderheit an Febricitanten; Denn wenn eine extraordinaire Operation. Durch die Motus vitales, das ist / wenn eine Crisis, oder auch nur eine andere merckliche Evacuation geschehen soll / so gerathen sie in einen tieffen und ungewöhnlichen Schlaff.

Wie wir aber oben gesagt / daß wenn sich der Mensch / da er wachet / in einer gewissen Würckung ermüdet / er eine Art der Ruhe und Erquickung finde / wenn er sich auf etwas anders appliciret also findet auch solche Anmerckung selbst bey dem Schlaffe statt; denn es ist solcher nicht allein eine gewisse Abkehr von den äusserlichen Dingen / sondern er ist auch eine Zukehr zu einem andern Object, wie solches die Träume / und die damit verknüpffte Gestus auch vielmals äusserlich Bewegungen und Worte der Schlaffenden bezeugen / denn die Seele ist ein würckendes Wesen / so nie gantz müssig / und ohne alle Würckung auch in ihrer gröſsesten Ruhe befunden wird: Zum wenigsten ist die Zukehr und die Aufmercksamkeit auf das angenehme Object, in welchen sie ruhet / etwas würckliches und Actives in der Seele.

Was Träume seyen / und was davon zu halten.

Die Träume sind dasjenige / im Schlaff / was die Sinnlichkeit / die Phantasie und Vernunfft bey Wachenden ist / und lieget eine gewisse Art des Erkennens und Verstehens darinnen / ob gleich dabey insgemein die Phantasie sehr unordentlich würcket und sehr confus darunter spielet / sonderlich / wenn der Mensch des Tages vorher selbige starck gebrauchet.

Wenn man aber das unnütze Werck der unruhigen / innerlichen Sinne davon thut / und die Sache an sich selbst betrachtet / so mahlet die Seele durch die Phantasie diejenige Erkäntniß / die sie im Schlaff empfangen / auf die Art und Weise ab / wie sie dasjenige wachend nachbildet / was ihr äusserlich erzehlet / oder durch die Sinne vorgehalten wird.

Dannenhero ist es zwar wahr / daß Träume mehrentheils ein blosses Gauckelsspiel der Phantasie seyn / so von deren allzugrossen Activität entstehen / und daß sie vielmals nur wie der Schaum seyn / so von der inwendigen Unruhe / so auch im Schlaffe nicht allemal völlig cessiret / ausgeworffen wird / welchenfalls nichts Reales und Zusammenhangendes darinnen zu finden ist.

Es kan aber doch dieses nicht von allen Träumen gesagt werden: Denn man findet deren viele / die gantz was Ernsthafftes / was Verständiges / wohl Zusammenhangendes und Ordentliches ausdrücken / und einige derselben legitimiren sich dergestalt / daß sie nicht können verachtet werden. Und was hätte man für Ursache / solche überall vor nichts zu halten / da sich GOtt der HErr selbst derselben vielmals mit dem Menschen dadurch zu handeln bedienet / wie die Exempel der Patriarchen / der Propheten / auch der Apostel im Neuen Testamente bezeugen / wie denn auch der böse Geist bey einigen durch Träume sein Werck hat.

Es haben auch die Heyden / ohnerachtet sie keinen rechten Begriff von dem Wesen der Seele gehabt / doch etwas darinnen angemercket / daß sie solche nicht gäntzlich verworffen / und müssen unter andern die Egyptischen Philosophi, welches gewiß gescheide Leute waren / viel darauf gehalten haben; Wir wissen auch aus denen alten Historien / daß viel Artzney-Mittel durch Träume bekannt und entdecket worden / welches die Heyden für eine Providentz ihrer Götter gehalten / und solche hernach auf Tafeln verzeichnet / und ihnen zu Ehren in die Tempel aufgehänget / durch welches Mittel sie beybehalten / und biß auf uns fortgebracht worden: Und Cicero, der doch ein sehr kluger Mann war / hat sich nicht gescheuet zu bekennen / daß / wann die Menschen des Tages über / ihre Sinne und Phantasie in guter Ordnung und Ruhe hielten / so wurden des Nachts die Götter durch Träume mit ihnen handeln.

Es ist gar nichts Unmügliches / daß die Seele im Schlaffe besser / als am Tage verstehen kan / weil sie zu solcher Zeit ruhiger und mehr bey sich selber ist. Denn wenn sie nur wachend / ruhig und stille ist / so kan sie schärffer schliessen / erkennen und anmercken / ohnerachtet sie doch dabey immer in einiger mehrern Würckung und Bewegung und also auch in einer mehrern Zerstreuung gefunden wird: Denn dabey gehet manche Erkänntniß bey ihr auf / daran andere unruhige Gemüther / weil sie bereits præoccupiret sind / nicht dencken / oder welches sie / als allzu flatterhafft nicht attendiren: Wie vielmehr ist sie zu einer weit subtilern Erkäntniß geschickt zu der Zeit / da sie noch ruhiger und von aller Sorge und Zerstreuung frey ist.

Und da die Seele ein Geist ist / was hindert es / daß sie im Verborgenen von Gemeinschafft der Geister sollte unterhalten werden? Und warum sollte sie solche nicht im Schlaffe / da sie vom Cörper gleichsam abstrahiret ist / am meisten bey ihr aus ausdrücken können? Und wenn ihr durch Göttliche Vorsorge von einem guten Geist etwas vorgestellet / oder sie von einer Gefahr gewarnet wird / warum sollte sie solche Vorstellung nicht so wol in der Phantasie abmahlen können / als dasjenige / was ihr die äusserlichen Sinne vorhalten? Gleichwie nun die Träume manchmal eine Warheit in sich fassen / und in solchen Absehen nicht schlechterdings als unnütz können weggeworffen werden / so kan man sie doch auch keinesweges als was Unträgliches annehmen / oder als eine Regel / nach welcher man

sein gantzes Wesen anzustellen habe/ zumal weil sich viel Unnützes und Confuses aus der Memorie und Erinnerung dessen/ was sich den Tag über zugetragen/ drunter menget/ sich auch die Phantasie, sonderlich wenn der Mensch schwächlich ist / oder sich mit Speisen überladen/ und wenn die Natur also mehrere Activität und Mühe in denen Motibus vitalibus beweisen muß / dabey zugleich sehr reget; Denn daher geschihet es/ daß/ wenn Leute vollblütig sind/ und die Natur gern ein Theil Geblütes loß seyn wollten/ ihnen vorkommet/ als vergössen sie Blut/ oder wenn die Natur den Zustand des Leibes gefährlich findet/ daß ihnen träumet/ man stehe ihnen nach dem Leben u. s. w. welches aber doch mehrentheils nur vor Mitternacht und um Mitternacht/ da der Leib noch meist beschwehret ist/ geschihet.

Dieweil aber auch dem Menschen im Schlaffe vielmal sehr angenehme Vorstellungen und Phantasien vorkommen/ von welchen Er auch selbst im Schlaffe Freude und Vergnügung empfindet/ so sehen wir daraus/ daß die Seele im Schlaffe mit etwas Angenehmes beschäfftiget sey/ und daß dieses sonderlich die Zeit sey / da sie bey dem grossen Herren gleichsam zur Tafel gehen/ und mit neuen zu folgenden Tages-Geschäfften benöthigter Krafft gespeiset werde / und zwar sonderlich/ da der Thau aus der Morgenröthe gezeuget/ und das Graß und alles was im Felde grünet / vom Himmel herab/ dadurch sonderlich erquicket und erfrischet wird/ zu der Zeit/ da sie ihr Pensum, wie wir oben gesagt/ in denen Motibus vitalibus absolviret. Daher pfleget auch der Morgen-Schlaff der süsseste zu seyn/ der von unruhigen Träumen und confusen Phantasien am meisten gereiniget ist.

Fernere Fortsetzung vom Schlaff.

Was die Zeit betrifft/ wie lange die Natur die Ruhe des Schlaffs nöthig habe/ so läst sichs solches nicht genau determiniren. Uberhaupt hat der Mensch wegen des Gebrauchs der Vernunfft und Phantasie mehr Schlaff nöthig/ als andere Thier: und schwächliche Personen/ wie auch diejenige/ die viel mit dem Kopffe arbeiten/ bedürffen auch mehr Schlaff als andere/ so stärcker sind / und bloß mit den Händen und Füssen arbeiten: Es wäre denn/ daß diese letztern ungewöhnliche Arbeit thäten/ da müste auch mehr Ruhe darauf erfolgen. Inzwischen geschihet es vielmals/ daß diejenige/ so am wenigsten/ sowol mit dem Kopffe als Händen arbeiten/ am meisten schlaffen und immer schläfferig sind/ dahingegen arbeitsame und active Menschen dem Schlaff weniger ergeben sind und doch viel munderer und kräfftiger/ als jene zu seyn pflegen: Denn weil der Schlaff der übermässigen Activität der Seele entgegen gesetzet ist/ und selbige dämpffet/ so ist es kein Wunder / daß wenn man diese Artzney in allzugrosser Dosi brauchet die Activität der Seele dadurch allzusehr gedämpffet und eine Faulheit daraus generiret werde. Die Cholerici schlaffen am wenigsten und sind die Activesten/ die Phlegmatici aber schlaffen am meisten und sind die Faulsten.

Wenn sich der Mensch an übermässigen Schlaff gewöhnet/ so kan er/ wenn er vorher eine hurtige und muntere Natur gehabt/ solche Munterkeit verlieren/ und zu allen mühsamen Geschäfften verdrossen werden. Man verspühret auch bey solchen Menschen eine grosse Sorglosigkeit/ Sicherheit und Nachlässigkeit in allen ihren Dingen/ die sie unter Händen haben/ welche Faulheit sich auch in die Motus vitales diffundiret/ in die Digestion, in den Umlauff des Geblüts / in die Secretiones &c. &c. Daher sie einen dünnen Urin/ dickes Geblüt und schleimigte Humores bekommen: Dahingegen der Leib bey mässigen Gebrauch des Schlaffes Vigoreus und munter bleibet.

Gar vieles kommet bey dem Schlaff auf die Gewohnheit an/ denn den Menschen schläffert nicht eben wenn er müd und matt ist/ sondern vornemlich wenn die Zeit kommt/ da er zu schlaffen pfleget/ und er wird wieder wach nicht eben allemal/ wenn es billig/ sondern wenn er dessen gewohnt ist. Wenn mancher die Zeit/ da er zu schlaffen gewohnt ist/ übergehet/ so kan er hernach die gantze Nacht nicht wol schlaffen: Wenn einer/ der von Natur accurat und dabey empfindlich ist/ wider seine Gewohnheit/ um Mitternacht aufwachet oder aufgewecket wird/ sonderlich wenn es mit einem Eintruck ins Gemüth geschehen/ daß er dabey was mediriret/ oder erschrocken/ oder was verrichten müssen / so wird er die künfftige und viel folgende Nächte nacheinander just um eben diese Zeit wieder erwachen.

Alte Leute schlaffen weniger als Junge/ und je älter der Mensch wird / je weniger kan er schlaffen: Hingegen schlaffen junge Leute am meisten/ und je jünger der Mensch ist/ je mehr ist er dem Schlaff ergeben; und gleichwie sehr alte Leute sehr wenig schlagen/ also pflegen hingegen gantz junge Kinder sehr wenig zu wachen/ die Ursach/ dessen werden wir aus obigen selbst leichtlich ermessen; denn bey den Kindern und jungen Leuten finden sich die gröste Activität in denen Motibus vitalibus, welche schlaffend am allerbesten können ausgerichtet werden; und die Natur hat bey ihnen in ihrem Cörper so viel zu thun/ daß sie zum Wachen und mit dem Verstande zu würcken/ theils keine Fähigkeit/ theils keine Zeit findet; denn es ist offenbahr/ daß bey den Kindern das Wachsthum des Leibes und die Nutrition gantz mercklich mehr als bey erwachsenen geschiehet/ und diese Würckung der Formation und Nutrion des Leibes geschiehet nach der Ordnung des Schöpffers am meisten im Schlaff/ wie er dann auch selbst/ als er die Evam aus der Rippe des Adams formiren wollte / einen tieffen Schlaff auf den Menschen fallen ließ/ und zu solcher Zeit das Weib formirte. Hingegen sind die Motus vitales bey den Alten am schwächsten/ je mehr es sich mit ihnen zum Enden neiget/ und folglich bedürffen sie auch nicht so viel Schlaff: Hingegen concentriren sich die Kräffte der Seelen/ so viel deren denen Motibus vitalibus nach und nach entzogen worden/ bey ihnen am meisten ins Gemüthe / daher sich die gröste Activität bey ihnen nicht in denen Moti-

Motibus vitalibus wie bey jungen Leuten / sondern in denen Würckungen des Gemüths erzeiget / also / daß sie solche nicht schlaffen lässet / und sind gleich nach Mitternacht wieder wache / haben viel Sorge und Uberlegungen des Gemüths und viel Gedancken.

Die Ruhe des Leibs könne nicht bestehen / ohne die Ruhe des Gemüths.

Der Grund von des Leibes Ruhe / ist die Ruhe des Gemüths; das Fundament aber der Gemüths Ruhe ist / wenn wir gründlich von der Sache reden wollen / der Friede mit GOtt. Von der Ruhe des Leibes ists offenbahr / daß solche nicht statt findet / wenn der Mensch in dem Gemüthe unruhig ist / denn wie sollte das bey dem genauen Einfluß und Consensu des Leibes und Gemüths müglich seyn? Es ist mehr als zu viel bekannt / daß einer der sich im Gemüth mit Kummer naget / und in stäter Gemüths-Arbeit lebet / weder Tages noch Nachtes auch dem Leibe nach Ruhe haben und schlaffen könne.

Wie ist es aber möglich / eine Gemüths-Ruhe zu besitzen / wenn solches beschwehret oder voller Angst und Schrecken ist? Wie kan das Gemüth ruhig seyn / wenn das Gewissen selbiges ohne Unterlaß von der Gefahr überzeuget / darinnen es schwebet / darum / daß es GOtt den HErrn / den Richter über alles beleidiget habe?

Denn wir haben oben / da wir von der Ruhe des Leibes gehandelt / die Sicherheit müssen zum Grunde setzen / oder die Gewißheit / daß kein Ubel zu besorgen sey; und dieses muß eben auch das Fundament bey der Gemüths-Ruhe seyn. Drum bedencke es nur selbst / wenn einer im Finstern wandelte / und er hätte sich verirret / so würde er zwar zu frieden seyn / so lange er solches nicht wüste / wenn oder jemand zu ihm käme / der ihm vorstellete / daß er an dem Orte / da er wandelte in grosser Lebens-Gefahr schwebete / und eben just auf eine Löwen-Grube zu eilete / so würde er gleich anfangen zu erschrecken und sich hefftig zu fürchten / auch in solcher Unruhe so lange verharren / so lange er sich in solcher Gefahr von wilden Thieren überfallen zu werden / befinden würde; so er aber der Gefahr ohnerachtet dennoch ohne Sorge bliebe / da er doch wüste / daß er zu schwach wäre / das Ubel / wenn es gegenwärtig seyn wird / abzuwenden / so müste man daraus schliessen / er wäre wie unsinnig worden / und könte man solches für keine Gemüths-Ruhe passiren lassen.

Wenn also das menschliche Gemüth in eine Wildniß gerathen / und solche Wege wandelt / die der Höchste nicht geordnet / so ist es in der Irre / und weil es in der Finsterniß wandelt / so meinet es / es habe keine Gefahr / und stehe wohl mit ihm / und empfindet darüber keine Unruhe; Weil aber das Gewissen / das Gemüthe stäts begleitet / so muß zum wenigsten der Mensch gewärtig seyn / daß er von denselben überzeuget werde / in was vor Gefahr er sey / und wie er alle Augenblick davon könne übereilet werden; So bald dieses geschehen / so bald empfindet das Gemüth Unruhe / und ob es gleich manchmal solche zu vertreiben sucht / nicht durch eine weise Abwendung der Gefahr / sondern vielmehr bloß durch eine gantz unvernünfftige Geringachtung und Betaubung solcher Empfindung und durch Einführung eines andern Sensus, so ist doch solches keinesweges eine Ruhe / sondern ein Wahnwitz zu nennen / obgleich so lange die Empfindung des unruhigen Gewissens von der Empfindung derer eingeführten sinnlichen Lüste übertaubet wird / und so lange die besorgliche Gefahr noch aufgehalten wird / der Mensch dem Leibe nach Ruhe bekommet: Denn die Gefahr wird dadurch / daß sie der Mensch verachtet / nicht gehoben / auch nicht geringer / und das Gewissen wird dadurch nicht ruhiger.

Ein Mensch / der von einem Fieber befallen wird / und dessen Symptomata oder Zufälle zu empfinden / anfänget / kan wohl demselben widerstehen / und die innerliche Würckung der Natur / so sie das Ubel auszutreiben anstellet / durch eine andere dieser Würckung contraire äusserliche Bewegung übertäuben / und das Fieber eine Zeitlang übergehen / wer wollte aber sagen / daß das Ubel abgewandt / und die Natur / so solches stäts vor Augen siehet / dadurch beruhiget sey? Denn die Erfahrung lehret es / daß wenn sich hernach solche Leute ein wenig zur Ruhe begeben / die Hitze nur gewaltiger ausbreche und hernach vielmals zu lange geharret sey.

Also ist es auch mit solchen Menschen bewandt / welche die Conatus des Gewissens aufhalten / und die an statt auf eine Weise und vernünfftige Art in Sicherheit zu setzen / durch eine gegengesetzte andere dem Gewissen widerwärtige Bewegung / die Sorgfalt des Gewissens supprimiren. Wie kan man sagen / daß solche Menschen Ruhe haben / da sie ja Bewegungen mit Bewegungen und also Unruhe mit Unruhe zu vertreiben suchen? sie mögen es versuchen / und von ihren Affecten, Wollüsten und Begierden inne halten / und nur ein klein wenig zu sich selber kommen / und alsdenn sehen / was in ihrem Inwendigen vorgehe / ob sie nicht empfinden werden / daß das Gewissen fortfahre / sie zu überzeugen / daß sie in Gefahr seyn.

Fähret aber der Mensch dennoch fort / die Regungen des Gewissens zu übergehen / so wird hernach ohne Zweiffel und vielleicht zu einer höchst-unbequemen Zeit eine desto grössere und peinlichere Unruhe des Gemüths und Leibes erfolgen; Denn man hat Gewalt gebrauchet und die Würckung des Gewissens mit Macht zurück gehalten / darum wird sie endlich losbrechen / wie ein aufgehaltener Strom / und wird alles überschwemmen und verunruhigen / daß du es hernach wohl wirst müssen bleiben lassen / ihr die Würckung des Fleisches entgegen zu setzen. Darum thut das vielmal grossen Schaden / daß die Menschen solche Conatus so vergeblich aufhalten und vertreiben: Denn darnach geschiehet es vielfältig / daß wenn sie kranck werden / und die Kranckheit Fleisch und Blut demüthiget und zähmet / daß es dann so gewaltig nicht widerstehen kan / alsdann die Gewissens-Anklage so hefftig hervor bricht / daß auch alle Motus vitales

dabey

dabey dergestalt hefftig alteriret werden/ daß sie es vielmals mit dem Leben bezahlen müssen/ und ist also viel besser / daß der Mensch dasjenige in gesunden Tagen abwarte/ und sich darunter demüthige/ was er nothwendig doch einmal muß über sich ergehen lassen / er mag sich dabey anstellen/ wie er will / dafern er nicht in ewiger Unruhe bleiben und verlohren gehen/ sondern seelig werden will.

Von der Gewissens-Unruhe und Mitteln dafür.

Diese Unruhe ist allen Menschen gemein / die wider das Gesetz ihres eigenen Gewissens handeln; sie erstrecket sich auf alle Völcker und Nationen und ist kein Volck unter der Sonnen / daß nicht dergleichen Motus bey sich empfinden sollte. Und obgleich einige Leute / so keinen Verstand davon gehabt/ was ein Mensch sey / gemeynet / solche Unruhe des Gewissens auszurotten / wenn sie sich überreden würden/ daß kein GOtt sey/ weil sie gefunden/ daß sich das Zeugnüß des Gewissens darauf gründe / so haben sie aber dennoch zuletzt bekennen müssen/ daß sie dadurch die Anklage des Gewissens nicht vertilgen noch verhindern können / sie mit inwendiger Angst und Unrecht/ auch wider ihren Willen zu erfüllen. Darum resolviret sich alles auf den Frieden mit GOtt: Denn hiebey hat der Mensch GOtt auf seiner Seite / und indem er einen Bund der Freundschafft mit ihm aufgerichtet / so erlanget er davon eine solche bewährte Sicherheit / in welcher er auch in der höchsten Noth getrost seyn kan / weil der Allmächtige selbst sich seiner annimmt und vermittelst seines Göttlichen Trostes / ihm die Ruhe selber einspricht.

Dieses ist der einige wahre Grund der Ruhe des Gemüths: alle übrige Mittel und Philosophische Gründe / ausser demselben sind viel zu schwach und ohnmächtig/ und helffen da am allerwenigsten/ da man sie am allernöthigsten bedarff; Denn diejenige Ruhe/ die kein Göttliches Fundament in der Seele hat / ist falsch und unnütz / jene aber ist die rechte (ein wahres Wunder in der Seele/ die das Hertz der Gerechten auch im Tode getrost macht: denn sie gründet sich auf ein unsterbliches Gut / und auf die Erkänntnuß einer solchen gewissen Seeligkeit und Sicherheit / gegen welche der Verlust auch des irrdischen Lebens/ so bald der Göttliche Wille in dem Frieden des Gemüths erkannt worden / nicht gerechnet/ noch für ein Ubel angesehen werden kan.

❀ ❀ ❀

Es möchte zwar scheinen / als ob diese Abhandlung von dem rechten Grunde der Ruhe/ mehr denen Theologis zu überlassen/ als von uns / da wir eigentlich auf die Beschaffenheit des Leibes sehen/ dergestalt weitläufftig auszuführen wäre. Weil wir aber befunden / daß der Einfluß dieser Sache dergestalt mächtig in dem Cörper verspühret werde/ daß vielmal Leben und Tod davon dependiren / so haben wir nicht wol anders gekönnt / als dessen / und zwar so viel wir davon zu unserm Endzweck zu seyn/ erachtet/ hierselbst zugleich zu gedencken.

Dieses wäre genug von nothwendiger Erhaltung / und denen Dingen/ welche dazu unumgänglich nöthig sind / es hat aber GOtt den Menschen zum Besten viele Erquickungen hergestellt.

Das Siebende Capitel.

Von einigen anderen ausserordentlichen Erhaltungs-Mitteln / so meist zur Ergötzung und Zierde dienen.

Der Mensch darff sich ergötzen.

Daß die Ergötzung des Gemüths und die Erquickung des Leibes erlaubt sey ist aus denen darzu dienlichen Sachen zu sehen. Warum hat eben der Schöpffer / die Creatur dem Menschen unterthan gemacht / daß er derselben wie es ihm beliebt / geniessen soll / nur biß zum Gebrauch/ aber den die Creatur seufftzet und ihn beschreihet.

Worinn aber die Ergötzung des Menschen bestehe/ ist nicht zu beschreiben / weil solche nach dem Unterschied des Verstandes / des Willens und der Sinne gehet. Einen ergötzet dieses / einen andern etwas anders. Ja es sind manche Leute so wunderlich/ daß sie an Dingen / daran gar keine Freude zu suchen / dennoch darvon finden. So mag dann das ihre Ergötzung seyn / was andere mit Langweil und Mißvergnügen hätten sehen oder geniessen mögen. Der Amelot im l' homme de Cour oder klugen Hoffmann sagt/ in der Vorrede/ daß/ da die Laute so beliebt/ belobt/ und längst vor das schönste und delicateste Music-Instrument erkläret worden/ sich dannoch Leute finden/ welche den hartrauschenden und schnorrenden Fagot lieber hören/ mithin denselben der Laute vorziehen.

Also ist nichts anders zu thun / als ohngefehr diejenige vernünfftigste Gemüths- und Leibs-Ergötzungen anzuzeigen / welche sich etwan der Mensch vor andern hiezu erwählen möchte.

1. Ergötzen sich die meisten Menschen am Spazieren gehen.

2. An einer schönen Music / oder an einem Musicalischen Instrument.

3. Viele an einen schönen verständigen Discours.

4. Viele an Gesellschafften/ da man erlaubte Spiele und Leibs-Ubungen treibet.

5. Viele / die es vertragen können an Essen und Trincken.

6. Viele an Lesung eines schönen Buchs und dergleichen/ und andere unzehliche Dinge.

Nur ist zu erinneren / daß alles mit Verstand und in der Maas geschehe / so / daß auf Ergötzung keine Traurigkeit folge.

Richter sagt / die Natur sorge recht vor alle Sinne in denselben eine angenehme Empfindung zu machen / damit das Gemüth / wenn es sich ermüdet

müdet / erfreuet / divertiret und gestärcket werden könne.

1. Das Gesicht kan sich in denen schönen Gegenden in den grünen und frölichen Wiesen / die mit so vielerley Blumen gleichsam ausgestickt und gezieret sind / weiden.

2. Und weil die Blumen und Kräuter / die Lufft mit so schönen Geruch erfüllen / sonderlich nachdem des Morgens der Thau darauf gefallen / so wird dadurch der Geruch des Menschen nicht wenig erquicket.

3. Die Lufft erschallet von so vielen lieblichen und angenehmen Thon der Vögelein / sonderlich der Nachtigallen / welche sich gerne um die Menschen machen / damit sie so Tags als Nachts / sie mit einer angenehmen Music erfreuen und das Gehör belustigen können.

4. Die Bäume hängen so voller schönen Früchte / von so mancherley Gattung / von so unterschiedenen Geschmack / damit die Menschen wehlen können / was ihnen beliebt / die Natur hat sich bemühet / sie so lieblich auszuarbeiten / und mit so schönen Farben anzustreichen / daß sie dem Menschen gleichsam entgegen lachen / und ihn locken / daß er doch kommen und abbrechen / und ihre süsse Früchte geniessen solle.

5. Das Gebüsch betreffend / so ist zu wissen / daß / wenn die grosse Hitze einbricht / so sind zur Zeit der Hunds-Tage / die etheſiæ oder kühle Lüfftlein bereit / welche die schwühliche Lufft durchstreichen / mithin Hitze erträglich machen / damit der Leib Kühlung empfahe. Gleichwie hergegen die Kälte durch Abwechslung des gelinden Wettets oder auch durch das Feuer gemässiget werden kan.

Das Achte Capitel.

Von Reinigung und Zierung des Menschen / und wie er sich der Reinlichkeit seines Leibes zu befleissen / auch wie ihm erlaubt ist / sich nach Stand und Gelegenheit zu zieren.

MAn sollte nicht glauben / daß sowol zum Zunehmen und Gedeyhen / als auch zur Erhaltung des Leibes / die Reinlichkeit und der Fleiß den Leib zu säubern / etwas beytrage / wo nicht die Erfahrung solches bezeugete.

Daher ein jeder dahin sich angewöhnen soll / daß er alle Morgen und sonst zur Zeit / da er es nöthig befindet / wasche. Ja / so bald er aufgestanden und in etwas angekleidet / soll dieses Waschen seine erste Arbeit seyn.

Es scheinet dieses eine der allerunnöthigsten Erinnerungen zu seyn / und wir hätten sie auch gerne weggelassen / wo wir nicht auf dem Land die Erfahrung eingezogen / daß / mancher Bauer und Bauernknecht wohl ehe nach einem Stuck Brod gegangen / als nach dem Wasser die Hände zuvor zu waschen / oder daß die Bauern und Viehmagd / eine Arbeit mit Milch und Butter ehe vorgenommen / als die Bemühung Gesicht und Hände zu reinigen.

Solches Waschen und Reinigen / erstrecket sich also allhie sonderlich auf den Mund / Gesicht und Hände / dann was die Säuberung des gantzen Leibes anbetrifft / so ist dieselbe erstlich ausserordentlich / hernach so muß ein jeder an sich wissen / wann er deren nöthig hat. Ferner / bey erbarn Leuten / welche an weissem Geräthe oder Wäsch keinen Mangel / und dabey keine staubige oder befleckende Arbeit haben / ist / auch sonst an ihrem Leib die Reinlichkeit lieben / ist sie gleichsam unnöthig.

So können wir auch niemand rathen / solche Reinigung in gehitzten Bädern zu thun / weil sie nicht alle Leute vertragen können / oder dieselbige besuchen mögen. Ja wir sehen vor höchst-sträfflich an daß junge Leute unter dem Vorwand sich zu reinigen / zur Sommers-Zeit sich in fliessende Wasser begeben / darinn schon mancher sich zu tod gewaschen.

Das meiste in dieser Sache kommt auf die Gewohnheit an / es darff sich jemand nur bemühen / diese auch den Manns-Leuten / mithin jederman anständige Wasch-Arbeit etlichmal nacheinander zu verrichten / so wird er sie hernach nicht mehr lassen können.

Die Reinigung des Mundes insonderheit belangend / so ist diese auch sehr nothwendig / nicht nur die allda anklebende / schleimige Unreinigkeiten wegzubringen / sondern auch / weil der Athem durch den Hals und Mund gehet / derselbe / wann er anders rein von der Lunge herkommt / bey Passirung durch den Mund nicht verunreiniget werde.

Zuletzt sind die Zähne noch übrig / als in dem Mund befindliche weisse Beine. Diese sollen so viel möglich / bey ihrer Zahl und weissen Farbe erhalten werden / wir sagen aber mit Fleiß / wo möglich / wol wissend / das Flüsse und frühzeitiges Zahnweh ein anderes verursachen.

Dazu hat man Unterschiedliche Zahn-Instrumenten / als den Zahnstührer / die Zahn-Bürste / welche im Fall Bedürffniß zu gebrauchen.

Man hat auch Zahn-Pulver / welche ein jeder nach Belieben machet. Einige wollen / die durch ein zartes Lümplein getriebene Tabac-Asche vor ein sehr gutes Zahn-Pulver halten. Wem es beliebt / der kans probieren / nur soll man die Zähn nicht zu offt damit reiben.

❀ ❀ ❀

Wir haben oben gesagt / daß dem Menschen erlaubt sey sich zu zieren / solches verstehen wir von Personen / denen solches zukommt / und von gewissen Zeiten / Leute die zur Arbeit gehören / haben ihre Zierde in der Reinigkeit. Und ein anders ist / wann die Zeit und Gelegenheit solches erfordert / als Hochzeiten / Ehren-Täge / Fest-Täge und dergleichen / zu solchem Ende / haben wir einige Reinigung und Zierungs-Mittel beygesetzt.

Ein Oel/damit das Haar lang/schön und gelb/ als Gold zu machen/ täglich zu gebrauchen.

Nimm Jesmin-Oel / oder kanst du es nicht haben/ frisch Baum-Oel / welches hübsch gelb ist / Pfriemblumen gestossen 6. Loth/ Diacurcume ein halb Loth/ Saffran ein halb Quintlein / Zimmet / Benzoin / Bisem / Zibet / jedes ein wenig / mische es durcheinander / thue es in ein Glas den gantzen Sommer an die Sonn/ dann je länger es steht / je besser es wird / darzwischen aber magst du darvon gebrauchen / und allezeit so viel anders Oel an die statt thun/ als viel du heraus genommen hast/ dann die Stück so ins Oel gethan / sind lange Zeit gut und warhafftig / oder / wann du willt / magst du andere frische Stück darein thun. Mit diesem Oel magst du deine Brüste schmieren / und darnach das Haar mit einem leinen Tuch leichtlich bedecken. Und mögen dieses alle vornehme Weiber gebrauchen/ denn nichts besser und dienstlicher ist zu diesen Sachen.

Eine gute Lauge das Haar Goldfarb zu machen.

Nimm Rinden oder Stücklein von Rhabarbara / lege sie in Wein oder Laugen / biß sie weich wird / mit dieser Lauge netze die Haar oder das Haupt (welches zuvor mit anderer Laugen abgewaschen) mit einem Schwamm / darnach laß es selbst an der Sonnen oder bey dem Feuer trucken werden/ und wann dieses offt geschicht / so bekommst du ohn alle Verletzung des Haupts ein schön Haar.

Ein ander schön heimlich Stuck/ welches in kurtzen Tagen ein überaus schön lang Haar machet/ die scheinen gelb wie Gold / ist auch dem Haupt nützlich.

Nimm der grossen Kletten-Wurtzel/die grosse Blätter haben/ wasche die Wurtzel rein/ zerstosse sie in einem Mörsel/ und siede sie in einer Laugen/damit netze das Haupt offt / laß es von ihm selber truckenen/ so wirst du dich drüber verwundern. Diese Lauge macht auch ein gutes Gedächtnuß.

Item/ nimm Aschen vom weissen Hederich / davon mache eine Lauge/ wasch den Kopf alle Wochen zweymal damit/ und laß die Haar von sich selbsten trucken werden / so werden sie gelb.

Ein Oel die Haar Goldfarb/und das Angesicht klar und glatt zu machen

Nimm Sonnenwürbel (etliche nehmen gestossen Wegweissaamen) stosse und lege es in Frauen-Milch/ die einen Knaben säugt 10. oder 11. Tag lang/ und salbe damit die Haar / so werden sie wunderbarlich und gleich dem Golde schön / und wann man das Angesicht 5. Tag lang aneinander damit schmieret/ wird es fast lauter/ klar und schön.

Item/ nimm Geiß-Milch / und netze die Haar damit.

Oder nimm 8. Untzen Reben-Aschen 2. M. Gersten-Stroh / ein Untz Süßholtz / das siede in einer grossen Maaß-Wasser / laß wohl kühlen / und wasche das Haupt mit dieser abgesihenen Laugen/ und laß es von ihm selber trucknen.

Graue und weisse Haar roth zu machen.

Nimm Nuß-Laub / distillier es in einem gläsern Kolben / wasche damit allein das Haupt / und nicht das Angesicht / 15. Tag lang / so wird das roth.

Haar weiß zu machen.

Halte die Haar über den Rauch des lebendigen Schwefels / so werden sie weiß.

Item/ schön Haar zu zeugen / und die Milben darinnen zu vertreiben.

Nimm Wasser / darinnen Siebengezeit gesotten ist/ und wasche das Haar damit/ dieses Wasser ist auch gut den Frauen / welche gern lang Goldgelb Haar hätten / dann es über die Massen schön Haar zeuget.

Haar schwartz zu färben.

Nimm Weinreben / oder Eichenholtz-Aschen. 2. Pfund/ geschmoltzen Alaun 3. Pfund/ Lithargyrum 1. Pfund/ Fuliginum 3. Untzen/ Gummi Arabicum 3. Untzen / gemein Wasser 10. Pfund / ungelöschten Kalck 3. Untzen / stoß alles wohl zu Pulver/ und laß es sieden/ biß daß der dritte Theil eingesotten / zerlaß es / und behalts in einem Geschirr wohl vermacht / von selben netze deinen Bart oder Haar mit einem Schwamm / und laß es trucken werden/ so werden sie schwartz.

Oder thue Eisenfeyl in starcken Wein-Essig 10. Tag lang/ schmiere die Haar damit.

Oder/ nimm Jungfrauen Kalck 2. Untzen/ gestossen Lithargyrum 1. Pfund/ thu es zusammen / und temperirs mit warmen Wasser / daß es werde wie ein Salbe/ und schmier die Haar damit / wickele sie in leinen Tuch / so lang biß sie trucken werden/ reibe darnach die Haar / und wasche sie mit Laugen und Seiffen.

Item/ nimm Saiffen-Laugen / und laß ein Viertel von einer Maaß einweichen / thu es in einen Topf / mit 3. Pfund Gewichts schwer guldenen Lithargyrum, und für 2. Pfenning Spangrün angefehr als ein halbe Nuß groß/ zerstosse alles wol/ darnach sollt du es sieden lassen / biß der dritte Theil eingesotten ist/ nimms wieder vom Feuer / und behalt/ wann du es brauchen willst/ so wärme es in einem neuen Töpfflein/ und nimm einen Schwamm/ netze die Haar damit/ so warm du es erleiden kanst/ und behalte es so lang auf dem Kopf / biß die Lauge fertig werde/ damit du dich waschen willst / dann je öffter du dich wäschest/ je schwärtzer sie davon werden/

den/ hüte dich/ daß du nicht mit einem Finger darein greiffest/ es färbet sonsten das Fleisch.

Oder nimm Regen-Wasser/ darinnen fünff Pfund gülden oder silbern Lithargyrum gethan/ Reben-Aschen oder von Eichen-Holtz 2. Pfund/ stoß und mische es zusammen/ und thue es in einen neuen Hafen/ laß bald einsieden/ netze die Haar damit/ so werden sie schwartz.

Graue Haar mit einer Salben schwartz zu machen.

Nimm Myrobolana nigra, Myrobalana emblicæ Gallöpffel ana 8. Loth / Laudanum 6. Loth/ Myrthenblätter/ Myrthen oder Heydelbeer 24. Loth/ stoß alles zu Pulver / mach es durch ein Sieb/ misch Baumöl darunter/ so viel genug ist/ laß es 3. Tag lang stehen/ koche es darnach/ biß es dick wird gleich einer Salben/ und salbe damit die Wurtzel des Haars.

Oder nimm gemeine Haupt-Lauge/ so viel genug ist/ Mangelskraut ein Handvoll / Salbey drey oder vier Handvoll/ Myrthen/ Lorbeer-Laub/ grüne Nußschalen/ jedes so viel genug ist/ mische es durcheinander / und koche es / wasche damit das Haupt/ du sollt aber das Angesicht und den Hals nicht darmit schmieren / auffdaß es nicht schwartz werde. Wiewol diese Lauge die Händ nicht so sehr schwartz macht als das Haar/ derohalben sollst du zuletzt das Angesicht und den Hals mit anderer Laugen oder warmen Wasser/ oder Wein abwaschen.

Oder nimm Silberglett (Lithargyrum) 12. Loth/ Salbey/ Feigenblätter/ ana eine Hand voll/ und 5. Maaß Laugen/ koche es miteinander/ biß der vierdte Theil eingesotten/ wasche damit das Haupt alle Wochen zweymal/ und wanns wieder trucken worden/ so schmiere es mit nachfolgender Salben: Nimm zwey Loth rothen oder schwartzen Weinstein/ ein Loth Silberglätt/ Safft von Salbey so viel gnug ist/ mach daraus eine Salbe/ schmiere damit eine bleyerne Bürste/ und strähle damit das Haar offt/ so wird es schwartz.

Item destillire weiß Honig in einem gläsern Kolben/ mit starckem Feuer/ und schmiere oder wasche den Bart oder Haar mit diesem Wasser/ welches zuvor mit Laugen ist abgewaschen/ und wiederum abgetrucknet.

Die Haar fahl zu färben.

Laß ein Pfund Alaun in 2. Maaß Wasser sieden so lang/ biß dich das Wasser auf deine Zunge beißt/ thue darnach 4. Untzen Damascener Seiffe geschabet darein/ laß alle 2. Stunden lang miteinande sieden/ zerlaß das Wasser in einem Glaß/ daß es ein wenig warm sey/ laß es 8. Tag an der Sonnen stehen/ darnach brauch es/ nimm Schwamm/ stoß ihn in das Wasser/ und netze die Haar an der Sonnen etlichmal damit/ wasche darnach deinen Kopf mit sanffter Laugen/ und trucke die Haar/ daß sie halb feucht bleiben/ thue darnach Knoblauchs-Schaalen aufs Feuer mit Bertino, Schwefel/ und laß den Rauch über deine Haar gehen/ halt ein wenig damit still/ truckne es darnach gäntzlich/ so werden sie hübsch fahl werden.

Haar auf allerley Farben zu färben.

Nimm Archenda, Gülden Lithargyrum, von einem jeden ein Untz/ Galletum fünff Untzen/ Brunnen-Wasser 4. Theil/ laß den dritten Theil einsieden/ nimm Weinreben-Aschen darzu/ und laß die Lauge distilliren/ und wann es kalt worden/ so thue es auf die Haar/ so werden sie Castanienfarb/ und wann sie laulicht warm ist/ werden sie roth/ und wanns recht warm ist/ werden sie schwartz.

Item/ nimm anderthalb Viertel von einer Maaß Regen-Wasser/ Silbern Lithargyrum 3. Untzen/ Garofali Archenda ana eines Groschen schwer/ 1. Muscatnuß/ und guten Wein-Essig ein halb Glas voll/ laß es sieden/ und netze darnach die Haar/ den Kamm/ oder einen Schwamm und wasche sie damit. Ist die Decoction warm/ so wird es schwartz/ ist es aber nicht warm/ so wirds roth/ ists aber kalt/ so wird es Castanienfarb. Das Regen Wasser aber wird also zugericht; Nimm ungelöschten Kalck ein Theil/ Aschen von starcken Holtz 2. Theil/ thue es in einen höltzern Trog/ thue auch alle die Dinge/ samt dem Regenwasser darauf/ und laß es ein wenig stehen.

Das Haar deines Gefallens zu färben.

Salbe erstlich die Haar drey oder viermahl mit Bären-Schmaltz/ wilt du sie hernach gelblicht haben/ so lege gestossen Saffran in die Laugen/ soll sie schwartz werden/ so thue Aschen von Weinreben drein. Sollen sie aber weiß werden/ so thue wie oben mit dem Schwefel berichtet worden.

Haar krauß zu machen.

Nimm Rettich-Wurtzel/ zerstosse oder zerreibe sie mit Baum-Oel/ schmiere damit die Haar/ und binde die Blätter darauf/ oder/ lege Pappeln in die Lauge.

Item/ nimm Rauten-Wurtzel/ brenne sie zu Pulver/ mache eine Lauge davon/ und wasche das Haupt damit.

Haar wachsen zu machen.

Nimm Eyerdotter/ so viel du wilt/ thue sie in ein eiserne Pfannen über ein Feuer/ biß sie verbrennen/ darnach truck das Oel heraus/ behalt es in einem Glas/ und salbe die kahle Stätt damit.

Oder/ man soll das Haupt mit einem Tuch wohl reiben/ biß die Haut roth wird/ und übernacht mit Hüner- oder Endtenschmaltz salben/ darnach mit nachfolgender Salben schmieren. Nimm Bech/ Saliter/ Mastix/ Laudanum, jedes so viel genug ist/ mach daraus eine Salbe mit Myrthen-Oel.

Item/ nimm Gersten-Brod/ brenne es zu Pulver/ zerreibe es/ und mische Saltz und Bären-Schmaltz darunter/ und salbe das Haupt damit.

Bärt und Haar wachsen zu machen.

Nimm Bienen so viel du willt / brenn sie zu Pulver/ mische darunter gleich so viel Leinsaamen / auch zu Aschen verbrennet/ Eydexen-Oel (der welschen Eydexen) so viel genug ist / schmiere damit an den kahlen Ort Morgens und Abends / da du willt Haar haben / so werden daselbst bald viel Haar wachsen/ und nicht bald ausfallen/ du sollst aber das Haupt zuvor mit solcher Laugen abwaschen.

Nimm Laugen von Reben-Aschen gemacht/ koche darinn Capillum vener. Agrimonien/ Epheu ana 5. Maas/ darnach seyhe und behalte die Lauge bedecket/ und wann du das Haupt zwey oder dreymal alle Wochen gewaschen/ und wiederum getrucknet / und mit obgenannter Salben geschmieret/ so wachsen die Haar in grosser Menge und lang / und stehen fest. Wann du das Eydexen-Oel nicht hast/ magst du es auf solche Weis bereiten.

Nimm grüne lebendige Eydexen/ koche sie in Baumöl / biß sie zerfallen / setze es hernach 14. oder 20. Tage an die Sonne/ so ist es gut.

Haar wachsen zu machen/an welchem Ort du willt.

Nimm jetzt-gedachter Eydexen / oder Meer-Frösche/ schneide ihnen die Köpf und Schwäntze ab/ dörre sie in einem Back-Ofen / stosse sie zu Pulver/ mische darunter Eyeröl/ schmiere die kahle Stätt damit/ so gewinnest du daselbst in kurtzer Zeit Haar.

Oder/ nimm Ebereisen-Kraut/ zu Aschen gebrannt/ und mit Wunderbaum- oder Rettich-Oel vermengt/ und damit bestrichen / machet den Bart sehr und schnell wachsen.

Oder nimm 3. lebendige Frösche / brenne sie in einem Hafen zu Pulver / temperier es mit Honig/ salbe damit den Ort / da du willt Haar haben / so wachsen in kurtzer Zeit viel Haar daselbst.

Item/ nimm Leinsamen / verbenne ihn zu Aschen/ temperier es mit Baumöl / schmiere den Ort damit.

Oder/ nimm gute Haupt-Lauge / koche darinnen frisch Venus-Haar / Myrobalana emblica, Citronen- und Pomeraantzen Rinden/ wasche damit das Haut/ so wächset das Haar.

Item koche in der Lauge die Mittel-Rinde von Oliven-/ Weyden / Laub / Capillum veneris, und Rohr-Wurtzel/ und wasche damit das Haupt.

Haar außätzen/ oder machen ausfallen/ an welchem Ort des Leibes du willt.

Nimm Bergroth / Sandaracha genannt 4. Loth ungelöschten Kalck anderthalb Quintl. mische es untereinander / koch es mit Wasser/ und wann es anfähet zu sieden/ so nimm es darnach / und salbe den Ort damit/ da du willt kein Haar haben: Willt du wissen / ob es gnug gesotten sey / so nimm eine Feder/ und stosse sie darein / und wann die Haar daran abgefallen/ so ist es kräfftig gnug. Du sollt auch die Salben gebrauchen/ wenn du willt ins Bad gehen/ und wann du anfahest zu schwitzen / so wische den Schweiß ab/ und schmiere dich / und wann die Haar ausfallen/ so wasche den Leib wiederum.

Eine Salbe/ das Haar ausfallen zu machen / an welchem Ort man will.

Nimm geklopfft frisch Eyerklar / und ungelöschten Kalck 16. Loth/ Auripigmentum 2. Loth / stoß zu Pulver was zu stossen ist/ und mische es durcheinander/ thue so viel Laugen darzu / daß es gleich einer Salben wird / salbe alsdann die haarigte Glieder damit mit einer Feder / und wann die Salbe einer viertel Stund lang ausgeblieben / so wasche es wieder mit warmen Wasser ab/ so fallen die Haar aus: wann sie aber nicht ausfallen / so schmiere den Ort noch einmal mit der Salben / und wasche es bald mit warmen Wasser wieder ab / so fallen sie alsbald gewiß aus. Schmiere darnach den Ort mit Rosenöhl / oder braun Violen / auf daß die Salbe von wegen ihrer Schärffe nicht schaden möge.

Ein Wasser zum Ausfallen der Haar.

Nimm junge Schwalben / brenne sie zu Pulver/ mische Bizergeyl darunter / und ein wenig Essig/ und distillire es.

Eine gute Salbe/ die Haar damit auszuätzen.

Nimm Fledermaußhirn/ Frauenmilch/ mische es durcheinander / oder nimm Rindergall / Epheu/ Gummi/ mische es wohl durcheinander / und salbe dich damit:

Nimm Safft von wilden Kürbsen (Cucumeres asini genannt) bitter Mandelmilch/ ana ein halb Pfund/ ungelöschten Kalck/ Auripigmentum, ana 2. Loth/ koch es miteinander überm Feuer/ mische darunter galbanum, zuvor Tag und Nacht in Wein gesotten/ 1. Loth Violenöhl und Rosenöhl/ ana 4. Loth/ koche es wieder überm Feuer / du magst auch wol Nägelein / Muscatnuß darein thun / daß es wohl riechend werde. Mit dieser Salben magst du dich salben in einer Badstuben / wann das Haar darnach aus dem Angesicht gefallen / so wasche es mit warmen Kleyenwasser ab.

Daß kein Haar an einem Ort wachse wo du willst.

Die Weiber in Mohrenland/ da sie wollen/ daß ihren Kindern kein Haar wachse / nehmen sie ein Stuck Goldes / machen dasselbe im Feuer glüend/ und verbrennen ihren Kindern die Oerter sänfftiglich

glich damit / da sie wollen / daß ihnen kein Haar wachse / darnach gleich darauf schmieren sie den Ort mit Rocken oder Violenöhl / welches sie hernach über vier und zwantzig Stunden noch einmal thun / so wächst ihnen kein Haar mehr.

Item / nimm die Wurtzel von Mayenblümlein / laß sie mit Wein sieden / streichs an die Stätt / da du das Haar ausgerauffi hast / so wächst keines daselbst. Oder / nimm Gummi von Eppich / streichs darauf / es ätzet das Haar hinweg.

Item / nimm 8. Loth ungelöschten Kalck / zwey Loth Auripigmentum, 2. Maaß gute starcke Laugen / mische und koche sie so lang / biß es dick worden / oder so ein Feder darein gethan / verbrennet / rühre es ohn unterlaß / und behalts in einem Glaß. Wann du es wilt gebrauchen / so schmiere zum ersten den Ort mit süß Mandelöhl / darnach mit der Salbe / hast du aber ein Abscheuen an dieser Salbe / so gebrauch diese:

Nimm Sal Armoniacum, Bockgall / jedes so viel genug ist / mach daraus eine Salbe.

Oder / nimm Safft von Schelkraut-Wurtzel / Auripigment, Epheusafft / jedes so viel genug ist / Ameißeyer und ein wenig Essig / menge es durcheinander / mache daraus eine Salbe / schmiere die Haar offt damit / so fallen sie aus.

Haar aus den Augbraunen zu ätzen.

Nimm Bocks- oder Geissengall (aber Bocksgall ist besser) schmiere damit die Augbraun / so fällt es weg.

Bisem zu machen.

In den letzten drey Tagen des Mon[illegible]n / thut Spicanarden-Saamen an statt Hirsen o[illegible]derer Körner / die man den Tauben zu fressen [illegible] / und lasset die allerschwärtzesten Tauben / die viel Federn an den Füssen haben / so man immer haben kan / davon essen / und trancket sie mit Rosenwasser in ihren gewöhnlichen Getrancke / folgends gebt ihnen / einer jeden den Tag so viel Bohnen und Pillen / die hernach beschrieben sind / zu essen.

Nemlich den ersten Tag des folgenden Monats 15. Bohnen und 3. Pillen einer jeden Taube / die da hernach beschriebener massen zubereitet sind.

Den andern Tag des Monats 14. Bohnen und 4. Pillen.

Den dritten Tag 13. Bohnen und 5. Pillen.

Den vierdten Tag 12. Bohnen und 6. Pillen.

Den fünfften Tag 11. Bohnen und 7. Pillen.

Den sechsten Tag 10. Bohnen und 8. Pillen.

Den siebenden Tag 9. Bohnen und 9. Pillen.

Den achten Tag 8. Bohnen und 10. Pillen.

Den neundten Tag 7. Bohnen und 11. Pillen.

Den zehenden Tag 6. Bohnen und 12. Pillen.

Den eilfften Tag 5. Bohnen und 13. Pillen.

Den zwölfften Tag 4. Bohnen und 14. Pillen.

Den dreyzehenden Tag 3. Bohnen und 15. Pillen.

Den vierzehenden Tag 2. Bohnen und 16. Pillen.

Den fünffzehenden Tag 1. Bohnen und 17. Pillen.

Den sechzehenden Tag eine Schale von fester Erden / setzet sie über warme Aschen / und nehmet folgends die Taube / und schneidet ihr den Hals ab / und fanget das Blut auf in gemeldter Schale / nehmet davon den Schaum ab mit einer Feder / hernach das Blut / wenn es abgeschäumet ist / nachdem ihr vorher die Schale gewogen / und thut drey Untzen Bluts ein Quintlein in Spiritu Vini oder Rosenwasser / zerlassenen Orientalischen Bisem / und thut zu so viel des Bluts und des Bisems / 4. oder 5. Tropffen von Bocks-Galle / hernach thut eure Vermischung in einen Kolben mit einem langen Halse / der wohl verstopfft sey / diesen setzt in einer sehr warmen Rostmist 15. Tage lang in Digestion, wenn nun diese Zeit verflossen / setzet es wieder auf warme Aschen / und coaguliret es bey solchem Feuer.

Mercket: Im Sommer könnet ihr die Coagulation an der Sonnen thun / hernach nehmet eure Materie aus dem gemeldten Gefäß / und thut sie in ein ander Gefäß so von Bley ist / mit Baumwolle / das wird euch dienen eine andere Multiplication oder Vermehrung zu machen / gleich als wann es warhafftiger und natürlicher Bisem wäre.

Bereitung der Pillen.

Nehmet guten Zimmet / Gewürtz / Nägelein / Muscaten-Nüß / Ingwer / Spicanardi / Kalmus / jedes 5. Quintlein / vermischet alles / nachdem es vorher besonders wohl gestossen und durch gesiebet ist / und machet davon einen Taig von Gummi Tragant / in so viel Rosenwasser als darzu nöthig / aufgelöset / Pillen daraus zu machen / die ihr fein gleich groß machen / und gebt davon euren Tauben nach oben vorgeschriebener Ordnung / in einem Gefäß mit Rosenwasser / und sie sollen keine andere Nahrung noch Getränck haben / als was sie von dem Saamen und Spicanardi nehmen wollen.

Wolriechendes Haar-Pulver.

Nehmet Eichen-Moß / und thut es in einen leinen Sack / und lasset es einen gantzen Tag in Wasser weichen / hernach trettet es ein oder drey mahl mit Füssen / waschet es offt mit frischen reinem Wasser / lasset es zween oder drey Tage trocknen / und breitet es auf einem Brete aus / hernach wann es trocken / so muß man ihn stossen / und wiederum auf dem Bret ausbreiten / zu trocknen / hernach wieder stossen / und wieder ausbreiten / und mit Rosenwasser anfeuchten / und wieder trocknen lassen / und wieder stossen / hernach durch ein Sieb oder Taffet durchschlagen / und mit hernach beschriebenen

Pulvern/ so viel Viol oder wenig als man will/ vermischen/ nachdem ihr es gut begehret.

Zubereitung des wolriechenden Pulvers.

Nehmet ein Quintlein Bisem / 4. Gewürtz-Nägelein/ 4. Untzen Körner von Lavand / Zibeth ein und ein halb Quinlein / grauen Ambra ein halb Quintlein / lasset den Stempel und Mörsel warm machen / hernach nehmet den Bisem / die Nägelein und Lavandes / und ohngefehr für 2. Kreutzer Zucker / der schön weiß ist / mit einem Glaß voll Engel-Wasser oder Rosenwasser / hernach reibet alles in dem Mörsel / und nehmet eine Handvoll von diesem Pulver / und vermenget es wohl untereinander / hernach sibet es durch ein Sieb / biß ihr die Krafft und den Geruch daraus bekommet/ der euch gefällt. Hierzu könnet ihr 2. oder 3. Pfund Pulver / ja auch wol mehr setzen / was den Zibeth betrifft / den muß man an das Ende des Stempels thun / und das gemeldte Pulver wol damit zu richten und reiben / hernach aber besagten Pulver 6. Pfund schwer nehmen/ und dasselbige mit wenigen in den Mörsel thun / und das Pulver und den Zibeth wohl miteinander vereinigen/ und wol mit dem Stempel unter einander reiben / hernach wieder durch ein härin Sieb gehen lassen/ mit dem andern / mit Bisem zugerichteten Pulver es zu vereinigen / und was den Ambra anlanget / den muß man sehr wohl in dem Mörsel stossen/ und allgemählich bey zwey Pfund von dem obgeschriebenen weissen Pulver/ oder auch mit dem grauen vermengen / biß so lange der Ambra gantz zerstossen ist / hernach durch ein hären Sieb durchschlagen/ und die drey Pulver wohl miteinander vermischen / und vermengen. Ihr sollet einen kleinen Sack haben / von weissen Hammel-Fell / der wohl zusammen genähet ist / mit starcken Zwirn / wenn derselbe verfertiget/ so thut euer wohlriechendes Pulver / es zu verwahren/ hinein / und mischet es viel oder wenig als ihr wollet/ nachdem man wolriechend Pulver zu haben begehret.

Das Corpus dieser gedachten Pulver zu machen / zu dem ersten Corpus des weissen Pulvers.

Nehmet ein Pfund Violenwurtz / und 12. getrocknete Beine / und 8. Pfund Krafftmehl / ein Handvoll Rinds- oder Hammel-Beine gebrennt / biß sie weiß werden / stosset alles zusammen in einem Mörsel/ hernach siebet es durch ein subtil oder fein härin Sieb.

Corpus zum grauen Pulver.

Nehmet das übrige von gemeldten Pulver/ stosset es wieder / und vermischet es mit ein wenig Krafftmehl und ein wenig gelben Ocker / es in die Farbe zu bringen / und mit Kohlen von weissen Holtz / oder in dessen Ermangelung mit Becker-Kohlen/ und mischet diese Dinge alle wohl untereinander in dem Mörsel/ und ihr könnet es färben mit der Farbe / als euch beliebet/ hernach noch einmal durch ein härin Sieb gehen lassen / und das übrige wieder gestossen/ und wieder durchgesiebet/ biß daß es alles durchgangen sey.

Ein ander Corpus des Pulvers.

Nehmet von wurmstichigen faulen Holtz / stosset und siebet es durch ein Sieb / und vermische es hernach mit dem obbesagten wolriechenden Pulver.

Gemein wolriechend Pulver.

Nehmet Florentinische Violwurtz 1. Pfund/ getreugete Rosen ein Pfund/ Benzoin zwey Untzen/ Storax ein Untze / gelben Sandel drey Loth / Gewürtz-Nägelein zwey Quintlein / ein wenig Citronen-Schale/ machet alles zu Pulver/ in einem Mörsel / und thut darzu zwantzig Pfund Krafftmehl / oder gemeldtes Pulver/ menget es sehr wohl untereinander/ und färbet es nach eurem Gefallen / hernach siebet alles durch ein Sieb.

Ein anders gar schönes wohlriechendes Haar-Pulver zu machen.

Nehmet Eichen-Moß / waschet ihn vielmahls in reinem Wasser / hernach waschet ihn abermahl so lang/ biß ihm aller Geruch benommen ist/ folgends lasset ihn trocknen auf einer höltzernen Hürde oder Flechten/ so in der Lufft aufgehenckt ist / wenn er trocken/ feucht ihn an mit sehr guten Rosenwasser/ und lasse ihn wieder trocknen; so er einen allzustarcken Geruch hat/ so waschet ihn wieder mit gemeinem Wasser so lange / biß er sehr gut und gar lieblich ist; Wenn dieses alles geschehen / und euer Mooß noch auf der Hürten ligt / so setzet eine Pfanne darunter/ darein thut Storax und Benzoin / biß euer Mooß wohl durchräuchert sey/ hernach thut zu einem Pfund des Corpus zwey Quintlein Zibeth/ so er sehr gut ist wo nicht/ so nehmet dessen so viel als des Bisems ist.

Wolriechendes Ambra-Pulver.

Nehmet 6. Untzen Bohnen-Mehl / so viel Holtzwürmer-Mehl/ siebet alles durch ein Sieb / 4. Untzen Cypressen-Holtz/ 2. Untzen Sandel/ 2. Untzen Benzoin/ ein Loth Storax/ zwey Quintlein Talmuß/ so viel Laudanum / siebet dieses alles durch ein Sieb/ hernach nehmet zu 2. Pfund dieser Vermischung 4. Gran grauen Ambra / ein Loth Bisem-Körner (grain de Maehaleb) gestossen und durchgesiebet/ zertreibet sie in einem warmen Mörsel mit euerem Ambra / hernach vermenget alles wohl untereinander/ und vermacht es in einer gläsern Flasche/ wohl verstopfft. In die Säcklein thut anderthalb Pfund von diesem Pulver.

Wolriechendes Wasser.

Nehmet Rosenwasser drey Maaß/ Wasser von Muscaten-Rosen/ und von Pomerantzenblüth jedes 1. Seidel / Melilothenblüth-Wasser / Wasser von weh-

welschen Heydelbeer-Blumen/ und Garten-Costus/ jedes 1. Seidel / alle obbesagte destillirte Wasser thut in eine gläserne Flaschen/ thut darzu pulverisirten Benzoin ein Pfund/ Gewürtz-Nägelein/ Zimmet/ trockene Pomerantzen-Schalen / jedes 1. Loth/ alles zerstossen/ und verstopffet die Phiole wohl/ und lasset sie in einem Monath ohne aufmachen stehen.

Ein gut Engel-Wasser zu machen.

Nehmet Benzoin 4. Untzen/ Storax 2. Untzen/ gelben Sandel 1. Untze/ Gewürtz Nägelein zwey Quintlein zwey oder drey Stuck Violwurtz / die halbe Schale von Citronen / 2. Muscaten-Nüsse/ ein Loth Zimmet/ und ohngefehr 3. Maß Wasser/ thut alles in einen neuen irrdenen Kessel/ und lasset es den vierdten Theil einsieden/ hernach nehmet ohngefehr sechs Gran Bisem/ machet ihn zu Pulver/ mit einer Haselnuß groß Zcker / und zerreibet es ein wenig mit besagtem Wasser / hernach mischet alles zusammen/ und rühret es alles wohl untereinander/ und seiget es durch / dann thut es wieder in eine gläserne Flasche/ wohl verstopfft zu bewahren.

Das übrige muß man aufheben / und es trocknen lassen/ ein Pulver daraus machen/ und sich dessen zu Beräucherung der obgemeldten Pulver zu bedienen.

Jungfrauen-Milch.

Nehmet Storax und Benzoe/ jedes 2. Untzen/ machet es zu Pulver / hernach thut es in 12. Untzen Spiritus Vini, der drey oder vier mahl übergangen ist/ thut alles in eine gläserne Flasche/ daß zwey Dritttheil ledig bleiben / und verbindet es mit einem Pergament/ darein stechet 4. oder 5. Löcher/ mit einer Nadel. Hernach setzet es in Balneum Mariæ, nur eine Viertelstunde lang / das ist/ wann ihr sehet das Wasser sieden/ so müsset ihr die Phiole geschwind heraus nehmen / und in eine Servette wickeln/ damit die Flasche nicht zerspringe; folgends nehmet weissen Balsam/ oder von Peru eine Untze/ darein thut die Galle von einem Ey / welches in der Hand mit ein wenig Brandwein vermischet ist; hernach lasse man es viertzig Tage stille stehen / und gebrauche es.

Eine andere Jungfrauen-Milch/ die geschwinder und sicherer ist.

Nehmet das Kraut Hauswurtz/ stosset es im Marmorsteinern Mörsel / und presset den Safft davon aus/ diesen Safft seiget durch/ und lasset ihn ein klein weniz warm werden / welches hilfft / daß er fein klar wird/ und wenn ihr ihn gebrauchen wolt/ so müsset ihr ihn in ein Glaß thun/ und etliche Tropffen von einem guten Spiritu Vini darein schütten/ so wird alsbald wie eine geronnene Milch aus besagtem Safft werden / welche sehr fürtrefflich ist / das Gesicht glatt zu machen/ und die Röthe desselben zu vertreiben.

Eine fürtreffliche Spanische Weisse.

Nehmet Orientalische Saat-Perlen / weisse oder bleiche Corallen / jedes 2. Untzen / stosset jedweders besonders / hernach thut es in einen Glas-Kolben / und giesset darzu so viel Scheidewasser / so viel als ihr darzu nöthig zu seyn erachtet / hernach sollet ihr noch einen andern Kolben haben/ und darein thun Wißmuth 8. Untzen / das vorher wohl gestossen/ und darnach voriges Wasser darüber / biß sich alles aufgelöset / hernach mischet die Perlen und Corallen untereinander/ und schüttet das / was ihr von dem Wißmuth aufgelöset/ auf die gemeldte Perlen und Corallen/ damit sie sich niederschlagen / und ehe sie sich vermischen / muß man alle Tage zweymal Brunnen-Wasser darzu thun / biß ihr keinen Geschmack von dem Scheidewasser mehr spühret / und alsdann gebrauchet es mit Wasser von Pfersig-Blüthen / und lasset jedes besonders distilliren. Wenn ihr es gebrauchen wollet/ so nehmet von beyden gleich viel/ und thut diese Composition darein. Der Safft von Citronen ist besser.

Noch eine andere Jungfrauen-Milch.

Nehmt ein Viertel Maaß Brandwein / so 4. mal rectificirt ist/ Storax / Benzoin / jedes 4. Loth/ 3. oder 4. kleine Wurtzeln von rother Ochsenzung/ zerhackt und zerstosst alles untereinander/ giesst den Brandwein darüber / daß er 4. biß 6. quer Finger über die Materie ausgehet; lasts auf gantz gelindem Glut-Feuer ein wenig sieden; oder stellets 8. oder mehr Tag in warmen Sand / wol vermacht; seihet hernach die rothe Tinctur durch Fließ Papier. Von dieser Tinctur ein wenig mit weiß Lilien-Wasser vermischt / gibt eine Milch ab/ mit deren man das Angesicht und Hände waschen kan. Nimmt die Unreinigkeit das Angesichts hinweg kühlet ab/ und hält die Haut sauber rein/ kühlet die Hitzen wol ab.

Pomaden zu machen.

Nehmt des aus süssen frischen Mandeln / ohne Feuer frisch ausgepresten Oels 4. Sperma cet. rect. oder frischen saubern Wallrath 1. Loth / weiß schönes Wachs/ ein halb Loth. Zerlasset diese Stücke auf einer gelinden Gluth / gemächlich durch einander / rührts mit einem höltzernen Spatel wol um/ und giessets hernach in saubere Büchsen. Mit dieser Pomaden soll man das Angesicht gantz salben / und den folgenden Morgen entweder trucken/ oder mit zartem Leinwad abreiben / oder mit einem absonderlichen Wasser warm abwaschen. Dieses Wasser aber wird also bereitet; Nehmet Bohnen-Blüth-Wasser/ 4. und ein halb Loth / weiß Lilien / Weiß-Wurtzeln und Rosen-Wasser jedes 2. Loth/ des aus einer safftigen Citronen frisch-ausgepreßten Saffts 1. und ein halb Loth / mischt alles untereinander in ein sauberes Glas.

Pomade/ die Hände fein zart/ gelind und glatt zu machen.

Nehmt der frisch-geschnellten bittern Mandel zwey Pfund / stosset sie in einem steinern Mörser zu gantz zartem Mus / unter den Stossen kan man offt ein wenig destillirten Essig zu giessen / darnach stosset annoch und rühret wol darunter / Brosam von weissem Brod 1. Pfund/ und das gelbe von 8. gesottenem Eyern: indem ihrs durch einander rühret / kan man wiederum offt von dem destillirten Essig darzu mischen/ biß es zu der Dicke einer Salben wird. Endlich streuet noch ein Quintlein gebrandten Alaun darunter / und behaltet solche Salbe in einem irrdenen Geschirr auf. Von dieser Salbe / kan man täglich oder alle zwey oder drey Tag ein wenig in die Hände nehmen / und dieselbe so lang damit reiben/ biß dieselbe gantz trucken und gleichsam zu Pulver worden: Demnach kan man die Hände allein mit einem truckenen / saubern/ leinenen Tuch abreiben. Wann dieses herrliche Sälblein im Geschirr trucken wird / kan man nur ein wenig destillirten Wein-Essig wieder darunter rühren. Andere nehmen an statt dieses Müßleins nur allein die Mandel-Kuchen / daraus das frische Oel ausgepresset ist / und reiben die Häute offt und wol davon.

Köstliche wolriechende Pomade.

Nehmet des besten Ladami 1. Loth/ Benzoin / Styrax / jedes 2. Loth / des Pulvers von Rosen-Holtz / von gelben Sandel/ und Florentinischer Veilwurtz / jedes 1. Quintlein Gewürtz-Nägelein/ Citronenschalen / Aloes-Holtz / Zimmet / jedes 10. Gran / Bisam und Ambra in Rosen-Geist zerlassen / jedes 6. Gran / Zibeth 5. Gran / Tragantschleim in Rosen-Wasser zerlassen / so viel nöthig. Mischet alles untereinander und machet ein paar runde Kugeln daraus / mit deren man in Rosen oder Pomerantzen-Blüth-Wasser gelegt/ die Hände oder auch das Angesicht waschen und wolriechend machen kan.

Jesmin-Oel Pomade/ deren sich die Balbierer zu bedienen mögen/ zu Aufsetzung der Bärte.

Nimm auserlesenen Styrax 1. Quintlein / Jasmin Oel 30. Tropffen / Ambra und Bisam/ jedes 2. Gran / Rosenholtz-Oel 10. Tropffen/ Rosen-Spiritus 20. Tropffen / Ambra und Bisam jedes 2. Gran/ ausgepresst Muscaten-Oel so viel als zu einem Balsam vonnöthen. Mische und rühre alles wohl untereinander / so ist der Balsam oder Pomade fertig.

Ein weiß klar Angesicht zu machen/ und die Haare daraus zu vertreiben.

Nimm sechs Loth Griechisch Pech / zwey Loth Mastix/ und ein wenig Armoniacum, mische es zusammen und schlage es über mit kaltem Wasser.

Und so du willt die Haar abetzen / so nimm gedachter Materien ein wenig / lasse sie beym Feuer gemählich zergehen / und mache ein Pflaster daraus/ lege es auf die Stätte / da Haar wächst / ein oder zwey Stunden lang/ dann thue das Pflaster ab/ so zeucht es die Haar mit/ darnach wasche das Angesicht mit einem weissen Tuch/ und lege das Pflaster wieder über.

Du magst es über das gantze Angesicht legen/ allemal eine oder zwo Stunden liegen lassen/ darnach hinweg nehmen / und dich mit einem nassen Tuch waschen / es wird schön und lauter / und kan diß Pflaster zwey Jahr bleiben.

Oder Gummi Tracanthi, und ein wenig Campffer in Rosenwasser zertrieben / Baumwolle darein genetzet / und das Angesicht damit bestreichen.

Die Finnen des Angesichts zu vertreiben.

Nimm Mastix/ Weyrauch / Myrrhen / Gallmey/ gelben Schwefel und weissen Ingwer / jedes ein halb Quintlein / Allaun/ Glött/ Campffer und Gummi Arabici, jegliches ein Quintlein aus diesen allen ein subtil Pulver gemacht / binde es in ein leinen Tuch/ wie ein Büschelein/ hänge oder lege es in Wein und bestreich dich damit.

Wider die Unreinigkeit des Angesichts.

Nimm die Brosamen von Waitzen-Brod / so warm es aus dem Ofen kommt/ weiche sie in weissem Wein / Rosenwasser / Bohnen-Blüth- und Seeblumen-Wasser / jedes gleichviel / laß an einem warmen Ort / mit einander Tag und Nacht beitzen / des Morgens drücke das Brod aus / und seihe das Wasser durch ein Tuch / wasche damit das Angesicht/ laß trocken werden / und thue es etlichmal/ das vertreibt die Schuppen/ und macht ein schönes Angesicht.

Item: Das Angesicht mit Erdbeer-Wasser gewaschen/ vertreibt die Massen und Flecken/ rothe und hitzige Blätterlein desselbigen.

Item: Man mische schwartz Kirschen-Oel unter die Pomaden und salbe sich damit.

Item: Die Weiber brauchen das destillirte Linden-Blüth-Wasser zu Austilgung der Flecken im Angesicht.

Item: Senff-Saamen mit Honig und Tragantschleim/ (durch weiß Lilien-Wasser ausgezogen) vermischt/ über die Massen / Flechten des Angesichts/ und anderer Theilen triglich gestrichen / nimmt sie sauber hinweg/ und macht eine zarte schöne und liebliche Haut.

Item: Nicolaus Agenius berichtet/ daß so man das Angesicht/mit destillirten S. Peterskraut-Wasser wasche / halte es solches schön und klar/ die Haut damit gewaschen / vertreibet den Grind / Flechten und Zitter-Mähler.

Item: Das Angesicht mit destillirtem Graß-Habicht-Kraut gewaschen/ nimmt alle Flecken hinweg.

Item: Nimmt weiß Lilien-Wasser 6. Loth / Rosen-Wasser / Bohnen-Blüht-Wasser / jedes 4. Loth/

Loth / gestossen Weinstein-Saltz (ol. tartari pert deliqu.) ein halb Loth / Campher ein halb Quintlein / süß Queckſilber (Mercur. dulcis) ein Quintlein / mischt und zerlasset das alles untereinander / mit diesem Wasser das Angesicht bißweilen warmlicht gewaschen / vertreibet alle Sommerflecken und Masen desselben / und macht das Angesicht schön klar und weiß.

Item / siehe was stehet oben p. 347. 196.

Die Haar aus dem Antlitz auszuziehen und zu vertreiben.

Nimm Griechisch Pech / Colophonium genannt / oder sonsten des Colophoniæ, so dir in der Destillation des Terpentins / als eine Remanenz oder Uberbleibsal dahinden bleibet / sechs Loth / Mastix 2. Loth / Gummi Armoniaci, ein Quintlein / alles fein pulverisirt / zusammen in warmen Wasser zergehen lassen / und durcheinander wohl geschlagen / lasse dann das Wasser oder die Feuchtigkeit beym Feuer abrauchen / was bleibt behalte vermacht. Wilt du nun die Haare aus dem Angesicht abätzen / so laß hiervon ein wenig beym Feuer zergehen / daß du es mit den Händen arbeiten kanst / zu einem Pflaster / lege es über solche haarige Stätte eine oder zwo Stunden / darnach das Pflaster abgethan / solche Stelle mit einem nassen Tuch gewaschen / und das Pflaster wieder übergelegt.

Ja über dem gantzen Angesicht allemal eine oder zwo Stunden solch Pflaster liegen lassen / und darnach wieder das Antlitz mit einem nassen Tuch gewaschen / so wird das Antlitz schön und lauter: und das Pflaster bleibt dir zwey Jahr gut zu gebrauchen.

Das neundte Capitel.

Von denen Gebrechlichkeiten welchen der menschliche Leib unterworffen.

ES hat mit dem menschlichen Leben fast die Bewandtnüß / wie mit jenem Bau Jerusalems Neh. 4. 17. von welchen erzehlet wird / daß die Bauleute mit einer Hand gebauet und gearbeitet / und in der andern das Schwerdt gehalten / weil sie sich alle Augenblick eines Uberfalls und einer Zerstörung besorgen müssen: Also wird auch das natürliche Leben nur stäts als mit gewaffneter Hand gebauet / nutriret und erhalten; Und wie alles dabey in stäter Gefahr schwebet / selbige auch immer einen würcklichen Einfall thut / also bleibet das Leben stäts einer grossen Unvollkommenheit / nebst vielen Mängeln und Gebrechen unterworffen / es eröffnet sich solches Elend bey vielen selbst schon in der Generation, da sie aus unreinen und krancken Saamen gezeuget werden / durch welchen bald im Anfange / der Grund zu unterschiedenen schweren Gebrechen geleget wird / die sie als Erb-Kranckheiten von ihren Eltern empfangen / und deren sich hernach die Natur nicht erwehren kan / weil sie gleichsam mit ihr zugleich groß worden sind: Dergleichen Kranckheiten sind unter andern / die Epilepsie und das Podagra, welche noch mehr Recht und Anforderung an die Natur zu machen scheinen / als dergleichen gemeine Kranckheiten / weil sie zugleich mit ihr generiret worden.

Wieviel Mängel und Gebrechen sich hernach bey der Formation in Mutterleibe offenbahren und kund thun / und welcher Gefahr die Menschen zu solcher Zeit exponiret sind / ist allzu offenbahr / und bezeugen solches die vielen Miß-Geburten und ungestalten Gliedern / auch andere grosse Fehler / so sie aus Mutterleibe mit hervor bringen.

Viele sind schon auch in Mutterleibe kranck wie deren gewaltsame und unordentliche / oder im Gegentheil deren schwache und krafftlose Bewegungen bezeugen; wie denn viele schon selbst den Tod schmecken müssen / ehe sie noch recht unter die Zahl der Lebendigen haben können aufgenommen werden.

Andere so in Mutterleibe gesund bleiben / können nicht zur Welt gebohren werden / entweder weil sie zu groß sind / oder unrecht gewendet liegen / oder weil die Gebährerin von einem leichten Zufall und Schrecken in gantz unordentliche Geburts-Schmertzen verfället / und die Krafft zu gebähren verlieret / oder gäntzlich dahin fället und stirbet / da sie entweder zugleich mit crepiren / oder durch einen gewaltsamen Schnitt errettet werden müssen.

Wenn sie der Gefahr der Geburth entronnen und durch diesen engen und schwalen Weeg in die sichtbare Welt eingegangen / so sind sie innerlich und äusserlich voller Unreinigkeit / und sind an ihrem gantzen Leibe gleichsam damit geharnischt / welche mit Mühe muß herab gebracht werden: Und hernach bricht auch der innerliche Qualm hervor / indem sie ein schwartz-grüne scharfe Materie durch den Stuhlgang von sich geben / auch manchmal eine sehr häßliche Materie von sich brechen.

Die übrige Zeit bringen sie mit vielen schreyen und weinen zu / und da solche Bewegung wie alle andere ihre gewisse Ursach und Endzweck hat / so geben sie dadurch genugsam zu verstehen / daß sie viel Beschwehrungen / Schmertzen und Gebrechlichkeiten unterworffen sind.

Uberdem / so gibts sogar der Augenschein / wie alles so voller Elend und so voller Unvollkommenheit sey; denn sie sind unvermögender fast als alle andere Thiere / daß man nicht gedencken solte / daß so ein edler Geist / ein solch verständig und mächtiges Wesen / als die Seele ist / in ihren Cörperlein verborgen steckte / nachdem sie fast ohne allen Verstand und Fähigkeit zu etwas da liegen / und nichts thun / als weinen und schlaffen.

Sie sind wie stumm / taub und lahm / können sich nicht selber helffen / und müssen gewärtig seyn / was man mit ihnen vornimmt; und wenn nicht die Göttliche Vorsorge die Liebe in die Hertzen der Eltern gepflantzet hätte / so wären sie die elendesten Creaturen.

Es ist bey einem kleinen Menschen gewißlich so ein schlechter Anblick / nach allen dessen Umständen/ daß man gewiß ein schlecht Hertz darzu haben würde / daß etwas nutzliches und brauchbares daraus werden könte/wenn nicht die Erfahrung dazwischen kommen wäre / und die Sorge und Furcht davor aus dem Hertzen genommen hätte. Es muß aber denen ersten Eltern ohne Zweiffel kläglich vorgekommen seyn / wenn sie ihre Kinder als solche armseelige Würmgen vor sich gehabt / ohne einiges vorhergegangenes Exempel / wie es endlich damit abgelauffen sey.

Wenn die Menschen in obbemeldter Mühseeligkeit etliche Monat zugebracht / so eröffnet sich ein neues Thal der Trübsal und Gebrechen / und sie verfallen in die beschwehrliche Zahn-Angst / an welcher viele nicht allein hefftig kranck werden/sondern auch gar sterben.

Wenn sie diß kaum überstanden/ so muß man alle Augenblick gewärtig seyn / daß sie die Pocken/ als ein gemeines Ubel bekommen / und von denselben hingerissen werden / wenn sie auch dieser Gefahr entgangen / so haben sie ein gleiches von den Masern zu gewarten.

Es würde viel zu weitläufftig seyn / wenn ich alle die Noth / derer das menschliche Leben unterworffen ist von Jahr zu Jahren specificiren solte; daher solches nur in die Kürtze fasse / und mich auf diejenigen beruffe / welche mit Erziehung der Menschen zu thun haben: Denn das ist eben die Ursache/ die solche dergestalt mühsam und beschwehrlich macht.

Ich will mich auch darbey nicht aufhalten/ was es koste / und was vor unbeschreibliche Mühe und Arbeit es erfordere / ehe der Mensch seine Nahrung findet / und wenn er sie gefunden hat/ ehe sie zubereitet und tauglich wird / den Hunger der Natur zu stillen.

Wieviel Unreinigkeit / Schleim und andere häßliche Materien werden nicht durch Speise und Tranck in dem Leib mit eingeführet / welche darinnen verfaulen/und fast den dritten Theil des menschlichen Cörpers zu einen übelriechenden Cloac machen; also/daß der Mensch ein Begräbnis der Thiere ist/in welchem sie in ihre Verwesung gehen.

Und ob gleich die groben Unreinigkeiten derselben nicht in die Partes Vitales gelassen werden/ so schlupffet doch so viel schädliche subtile Materie so darinnen enthalten gewesen / mit hindurch / welche das Geblüt und alle Humores verunreiniget. Der Leib selbst wird endlich zu lauter Unreinigkeit/ wie wir anderwärts bewiesen haben / und ob gleich solche immer mit dem Stuhlgang / Urin / Schweiß und Galle weggehet / so ist doch auch allezeit wieder andere und neue vorhanden / also/ daß auch die Gesunden nie ohne Mangel/nie ohne Fehler und Gebrechen gefunden werden.

Wenn man nur das Gesundheit nennet/wenn an dem Leibe und Geblüte des Menschen kein Tadel zu spühren / so ist kein Mensch gesund zu nennen: Denn wo ist einer ohne Unreinigkeit? wo ist einer / in dessen Leibe und Geblüte man nicht allerley Mängel und Unrichtigkeiten zeigen könte?

Es ist das menschliche Leben so wenig ohne mancherley Beschwehrung / so wenig das Feuer ohne Hitze und Verzehrung ist. Kein Mensch weiß / wie einem zu Muthe sey / dem gantz wohl sey/ und dem gar nichts fehlet / weil es kein sterblicher erfahren/ und weil kein Mensch ohn alle Beschwehrung leben kan: Und wenn man dessen / was man täglich an seinem Leib siehet und empfindet/nicht so gar gewohnt wäre / und wüste / daß man so seyn müste/so würden vielleicht viele glauben/daß sie sehr kranck wären.

Wenn man erweget / was für ein wunderbares Compositum der Mensch ist/ nemlich Materie und Geist / ein Ding / so in unterschiedenen Stücken / von gantz widerwärtiger Natur und Eigenschafft befunden wird/welche gleichwol miteinander vereiniget seyn müssen / wie kan es ohne Beschwehrung abgehen/ und wie kan davon was anders / als Streit und Widerwärtigkeit unter den Eigenschafften und Neigungen entstehen: Dem daher kommt es / daß der Leib die Seele beschwehret/ und die irrdische Hütte den zerstreuten Sinn drücket.

Wenn man die Materie des Leibes betrachtet / nebst dem Geblüte und dessen Crasi, wie dicke/ wie grob / wie verderblich solchs ist; wenn man bedencket / wie die engen Löcher / Röhrgen und Weeg / durch welche es durch muß; wenn man ansiehet die Bewegung und Erhaltung desselben; wie ist doch alles dabey so bedencklich / so gefährlich / so beschwehrlich / daß es einen gar nicht Wunder nehmen kan/daß das natürliche Leben so unvollkommen und gebrechlich sey?

Die Zerstöhrung / das Verderben und der Untergang ist dem Menschen dem Leibe nach so natürlich / ja so nothwendig/ daß er ohne dieselbe nicht bestehen noch dauren kan: Denn die Bewegung die ihn erhält / die zerstöhret ihn / ja in gewisser Maase tödtet sie ihn täglich/indem sie immer etwas vom Cörper abnaget / so immer wieder ersetzet und ausgebessert werden muß / wie wir oben hievon hinlänglich gehandelt.

Kurtz / es ist fast ein solcher Zustand mit dem Menschen / als ob sein Leben ein beständig anhaltendes Fieber wäre / so/ daß wenn er z. E. das sechtzigste / siebentzigste oder achtzigste Jahr erreichet/ man von ihm sagen mag / daß er ein sechtzig- siebentzig- oder achtzig-jähriges Fieber gehabt: Dann so lange/wenn es hoch kommet/pfleget solches heutiges Tages zu dauren / und so lange halten auch die Motus Vitales an / welche diesen Endzweck haben / daß die Corruption soll abgewendet und das gegenwärtige Böse excerniret werden/welches eben auch der Endzweck deren Motum Febrilium ist/wie wir zu seiner Zeit beweisen werden.

Wenn man nun alle Haupt-Zufälle/so eigentlich zum Fieber gehören (symptomata essentialia) zusammen nimmet / und sie gegen die vornehmsten Motus Vitales hält / so findet man nicht allein eine sonderbahre Gleichheit drinnen / sondern man mercket auch gar eigentlich/daß/was die Haupt-Ursache betrifft / in Fiebern fast nichts anders geschicht / als was durch die Motus Vitales auch bey gesunden Tagen täglich vorgehet.

Febricanten haben Hitze von dem Umlauf des Geblüts; Gesunde haben dergleichen/ aber nicht so starck; Febricanten haben Durst; Gesunde auch; Febricanten schwitzen; Gesunde auch: jene geben einen ölichten und gefärbten Urin von sich/ und zwar mehrentheils nach der Proportion des Pultzes; diese auch. Ja man findet nicht allein eine solche Gleichheit/ sondern es geschiehet vielmahl auch/ daß die Febricanten manchmahl bey ihrem Fieber umher gehen/ und das ihrige zur Noth verrichten können/ welches sonderlich bey harten Naturen nichts ungewöhnliches ist; Und siehet man vielmal/ daß Bauer-Kinder die Pocken haben/ und doch dabey in der Stube umher gehen und Spielen.

Dergleichen findet sich auch bey denen Febribus lentis und hecticis, bey welchen sie lange Zeit umher gehen/ und ihre Geschäffte fast wie ein Gesunder verrichten können: Es findet sich auch dieses bey solchen Fiebern/ daß sie wohl zehen biß funffzehen Jahr und länger/ und also fast ein vierdtes Theil von dem menschlichen Leben dauren können/ ehe der Mensch dran stirbet.

Ich werde also nicht unrecht handeln/ wenn ich aus diesen Umständen schliesse/ daß das menschliche Leben gleichsam ein tägliches Sterben sey/ ein steter Anfall/ und ein beständiger Krieg und Kampff mit dem zeitlichen Tod/ und also ein Leben daß voller Gebrechen/ voller Unvollkommenheit und Tadel ist.

Solte dieses/ was bißher angeführet worden/ solches zu beweisen noch nicht genug seyn/ so will ich es noch ferner aus der ordinairen Mixtion derer Tempramente des Leibes demonstriren/ von welchen sonderlich das Cholerische/ Melancholische und Phlegmatische eine offenbare Intemperies ist/ die gantz eigene Motus bedarff/ damit nicht Schaden daraus entstehe.

Wenn ein Cholericus solche Geblüte hat/ wie ein gesunder Melancholicus oder Phlegmaticus, so ist er sterbens kranck; und dergleichen würde sich bey den Melancholicis auch finden/ wenn nicht die Natur bey ihnen eine besondere Weise und Behutsamkeit gebrauchte/ die daraus besorgliche Inconvenientien abzuwenden.

Wie feurig/ scharff/ hitzig und flüchtig ist nicht das Geblüte der Cholericorum, wie præcipitant sind nicht alle Motus Vitales, wie excessiv ist nicht ihre Empfindung/ daß sie manchmal auch von einem rauhen Lüfftlein/ oder von einer geringen Hitze können angegriffen und alteriret werden. Es zittern bey ihnen gleichsam alle Glieder in der Bewegung/ und ist alles zu lauter Excessen geneigt. Diß sind lauter Gebrechen und Unvollkommenheiten des menschlichen Lebens.

Wie unproportioniret ist nicht das Geblüte bey Melancholicis und Phlegmaticis? wie dicke und schleimigt ist es nicht/ und also von Natur unfähig zu seinem Endzweck und zum beständigen Umlauff? was kan davon anders/ als mancherley Gebrechen/ Fehler und Unvollkommenheit im Leben erwartet werden/ und wieviel Furcht/ Sorge und Aengstlichkeit schaffet solches nicht in der Natur?

Ein rechter Phlegmaticus ist von einem Krancken der cachectisch ist/ wenig unterschieden/ seine Gestalt/ seine Aufgedunstheit/ seine Trägheit/ zu allem/ seine Schlafsüchtigkeit/ seine Schleimigkeit und dicke des Geblüts/ differiren nur von einem Cachectico nach gewissen Graden.

Die Sanguinei scheinen wol unter diesen allen die vollkommensten zu seyn/ aber sie sind es doch nur comparative, nemlich/ daß sie nicht so gar übel als jene beschaffen sind: indessen/ da sie aus eben der Materie formiret worden und in einerley gefährlichen Umständen mit jenen sich befinden/ und eben sowol als jene einen Leib haben/ der von allen Elementen angefeindet wird/ auch die allgemeinen Unvollkommenheiten/ die sich ausser den besondern Umständen des Temperaments bey dem menschlichen Leben befinden/ an sich tragen/ so ist an ihnen eben nichts anders als mancherley Elend und Gebrechen zu sehen/ zumahl/ da sie ordinair immer von jenen Temperamenten zugleich participiren/ und man an ihnen befindet/ daß sie zu Fiebern und Inflammationibus sehr genigt seyn. Sichet man die äusserlichen Dinge an/ derer der Mensch zu Erhaltung seines Lebens nicht entübrigt seyn kan/ so findet man auch darinnen eine grosse Anzahl von mancherley Beschwehrungen/ von welchen das Leben angefallen und verunruhiget wird: ich will der Kürtze wegen/ von allen nicht gedencken/ sondern nur etwas von denen sogenannten Elementen als in einem Exempel anführen.

Die Lufft/ deren der Mensch nicht entbehren kan/ greifft ja den Leib mit einer solchen Gewalt an/ ihm zu schaden/ daß er so offt mit nicht weniger Mühe und Arbeit/ so viel zu seiner Bekleidung suchen muß/ daß er sich gegen deren Anfälle schützen könne: wieviel scharffe und sauere Ausdünstungen fasset sie nicht in sich/ welche der Mensch in sich ziehen und dabey gewärtig seyn muß/ daß die Lunge davon angefressen werde? Wie unfähig ist nicht der Cörper/ Hitze und Kälte zu ertragen/ deren keines er doch missen kan? Der Hitze bedarff er/ sich gegen die Kälte zu schützen/ und die Kälte hat er nöthig/ der Gewalt der Hitze zu entgehen/ beyde schaden ihm und beyde schützen ihn. Von der Hitze werden die humores allzusehr erreget/ und der Leib zu sehr ausgetrocknet/ indem die Ausdünstung des Leibes dabey allzusehr erreget wird: Von der Kälte werden die humores die ohnedem von Natur dick sind/ noch dicker und schleimigter/ und die pori des Leibes constringiret und zusammen gezogen/ daß die nöthige Bewegung der humorum, und die Ausdünstung derer Unreinigkeiten nicht gebührend geschehen kan: Das sind wieder lauter Schwachheiten und Unvollkommenheiten des natürlichen Lebens/ unter welchen solches nicht bestehen könte/ wenn nicht die Göttliche Providenz andere Mittel angewiesen hätte/ Hitze und Kälte dergestalt zu temperiren/ daß sie dem Leben nicht schaden können.

Wenn der Mensch allein von äusserlichen Dingen Noth und Gefahr litte/ so möchte es noch hingehen/ denn so könte er sich dagegen durch Vorsichtigkeit schützen; nun aber da des Menschen eigene Hausgenossen seine Feinde sind/ auch selbst diejenigen/ durch welche der Leib regieret werden soll/ ich meyne die Vernunfft und die Affecten/ so ist kein Mittel solchen zu entgehen/ sondern das Leben muß die daher rührende Stösse und Schläge über sich ergehen lassen/ welches eine Ursach der Gebrechlichkeit und Unvollkommenheit des zeitlichen Lebens ist.

Die Vernunfft ist sonderlich bey denen die sie üben ordinair mit einer Unruhe und Unmässigkeit verknüpffet / und würcket zu viel durch die Phantasie und Memorie, und stirbet also dem Leibe die Ruhe und die Krafft weg / und turbiret auch unmittelbar die nöthige Ordnung und Force derer Motuum Vitalium, wie wir oben gezeüget haben/ was kan hievon anders/ als Fehler / Beschwehrungen und Hinderungen bey der Erhaltung des Lebens erfolgen?

Hiezu schlägt noch das sonderbahre Verderben des Menschen/so sich vornemlich durch die Vernunfft exseriret / daß er Lust hat zu dem / was ihm schadet/ und damit das Leben des Leibes belästiget wird / wozu insonderheit auch das Geschäffte der äusserlichen Sinne sehr behülfflich ist / welche eine Sache bloß nach ihrer äusserlichen Gestalt und Empfindung der Vernunfft/ als lieblich und angenehm vorstellen / wovon sich eine böse Lust und unordentlicher Appetit generiret; solches zu nehmen und zu appliciren / da es doch wegen seiner inwendigen Mixtion dem Leibe sehr schädlich ist.

Hierdurch wird auch der Mensch sehr offt zum Uberfluß und Unmässigkeit verleitet / daß er von der Lust gefangen / selber nicht mehr zu unterscheiden weiß / wie viel ihm von einer Sache nützlich oder schädlich sey / woraus gar viel Gebrechen hervor wachsen/ und zum wenigsten die / auch vielen gesunden Menschen zu gewissen Zeiten/ gewöhnliche Blut-Flüsse / Schweisse und Durchfälle / welches lauter Ausreinigungen des Leibes sind / so vielen Gebrechen und Fehlern zeügen.

Welch eine Unvollkommenheit ist es nicht/ so viel andere Mängel nach sich ziehet/ daß der Mensch der Vernunfft nach selber nicht weiß / wie er sich verhalten / und was vor eine Lebens-Art er führen solte / wenn er wolle gesund seyn: Daher stürmen viel Menschen wider ihr eigen Leben/ aus Unwissenheit/ daß ihnen solches schade: Vielmals unterdrücken sie selbst die guten Würckungen der Natur/ dadurch sie das Böse von sich treiben will / und wenn sie sich solcher Gestalt in unvermeidliches Ubel selbst vertrieben haben/so freuen sie sich noch wol dazu/als über eine Sache/die ihnen gelungen sey.

Wie das menschliche Leben unter der Hefftigkeit der Affecten als einem starcken Ungewitter schwebe / da bald Dönner und Blitzen / oder Hagel und Platz-Regen über sie herrauschen/ ist bekandt/ weil wenig Menschen ihrer Affecten dergestalt Meister sind / daß sie solche in rechter Maaß und Ordnung zu appliciren wüsten / darum würcken solche lauter Unordnungen / Fehler und Beschwehrungen in dem Menschen/wie am Tage ist.

Dieses alles sind Unvollkommenheiten / die zwar höchst zu bedauren seyn; es lieget aber doch eine gewisse Weisheit GOttes darinnen verborgen; Denn es scheint / daß die Weisheit solche freywillig übrig gelassen/ sonst würde sie/ indem sie ja Vermögen gnug hätte / die Gefahr der Seele abzulehnen/ und Verstand genug ein Mittel zu finden/wie deren Wunden könten geheilet werden / leichtlich auch allem solchen Ungemach haben abhelffen können/ sonderlich/da sie gantz desperate Kranckheiten leichtlich und durch ein Macht-Wort heilen/ auch tode Menschen die schon faulen wieder erwecken könte.

Man siehet aus allen Umständen gar eigentlich/daß der Schöpffer nicht wolle/ daß dieses Leben immer dauren soll/ weil solches nicht die Sache und der Haupt-Zweck ist/um deßwillen Er die Menschen nach dem Fall Adams geschaffen und erhalten / und damit der Mensch dessen allezeit könne erinnert werden / so hat er die Hinfälligkeit dieses Lebens übrig gelassen.

Denn der Mensch ist hier nur wie eine Pflantze / welche wachsen und reiff werden soll / und das natürliche Leben ist nur die äusserliche Schale / in welcher der Kern wächset; was schadet es nun/ daß die Schaale bitter/ herbe und gantz rauh/ wenn nur das Innwendige / der Kern / seine Süssigkeit und Reiffe erlangen kan.

Wenn man einen Bau vollführen will / so muß man ein Gerüste machen / und ob man auch gleich um desselben willen viel Müh und Arbeit anwendet / so ist doch solches nicht der Zweck und die eigentliche Intention; und daher ob es gleich hin wieder sehr übel aussiehet/ gebrechlich ist/und keinen tieffen Grund hat / so achtet man es doch nicht/ sondern man ist zu frieden/ wenn es nur so lange hält/ als man es brauchet / denn hernach wenn der Bau vollendet / wird es ohndem abgenommen und hingelegt.

Es sind dieses genug betrübte Zeichen / den Menschen zu erinnern / daß er sich hüte seines Leibes zu mißbrauchen / und zu gedencken/ es könne seinem gegenwärtig stärcken und gesunden Leib nichts zustossen/ so ihn gebrechlich machen kan. Es stehe ein jeder vernünfftig auf der Hut / und schone sich so viel er mag / nur daß er nichts thue / was der Zärtlichkeit ähnlich siehet.

Zweyter Absatz.

Handlend

Von Trennung des Leibes und der Seele / und also von dem Tod des Menschen / und dem was hernach mit dem Leib zu geschehen pfleget.

HAben wir bißher mit frölichem Gemüth die Vereinigung des Leibs und die Seele mit Verwunderung betrachtet: So lasst uns mit unveränderten Gedancken auch einsehen / was bey Trennung beyder besagten Theile geschiehet. Wir werden nicht weniger Vortheil davon haben / und die daran gewandte Zeit wird nicht übler angewendet seyn.

Das erste Capitel.

Von Trennung der Seelen und des Leibes / oder von dem Tod des Menschen.

SO fest das Band der Vereinigung der Seelen und des Leibes gemacht ist / so zerbrüchlich ist es auch / daß wir täglich sehen / wie manchmahl bald nach der Vereinigung / oder nach etlichen Jahren / und kurtz durch das gantze Menschliche Alter eine Trennung erfolget.

Diese Trennung ist der **Tod** / welcher folglich nichts anders ist als eine Aufhebung der biß daher geführten lieblichen Vereinigung der Seele. Dieser Tod ist allen lebendigen Creaturen / und also auch dem vernünfftigen Menschen / zuwider und entsetzlich / in so fern sie Menschen / das ist menschliche und thierische Creaturen sind. Dem Geist und der Seele / mithin Christlichen glaubigen Menschen ist bekandt / daß der Tod vor sie eine Thür zum Leben / und zwar zum ewigen himmlischen Leben sey.

Dieser Tod ist allgemein / dann alle Menschen müssen sterben / welches dem Menschen gut ist / dann dadurch kommt er zur Ruhe / von der um der Sünde willen mühseeligen Lebens-Zeit. Thierischen Menschen kommt dieses nicht also vor / sondern sie mögten ewig leben. Wir lassen uns allhier ins moralisiren nicht ein / weil es an einen andern Ort gehöret / sondern sagen nur das eintzige / ein Mensch soll zu gewissen Zeiten / alles was in der Welt ist / nebst der Vergänglichkeit aller Dinge / mithin auch seiner selbst ansehen / so wird er finden / daß er unrecht thue / sich auf der Welt ein über das gewöhnliche Alter der Menschen weit hinaus gehendes oder gar ewiges Leben zu wünschen / heist es doch nach Davids Worten / der einer von den höchsten / in vollem Genuß aller ersinnlichen weltlichen Herrlichkeit / Frölichkeit und Ergötzlichkeit zu leben vermögenden Menschen gewesen: **Es ist ein elend jämmerlich Ding um aller Menschen Leben / und wanns köstlich gewesen ist / so ist es Müh und Arbeit gewesen.**

Nun möchte man wohl nach den Ursachen fragen / warum doch endlich das Lebens-Feuer auslösche / und der Tod den Leib kalt mache? Da sind nun viele Ursachen / und bey jedem Menschen besonder / dann dieser stirbt aus einer andern Ursach als jener / jedoch können als Haupt-Ursachen angesetzet werden:

1. **Die Sünde der ersten Eltern** / dann durch die Sünde ist der Tod in die Welt kommen.

2. **Die Kranckheiten** / welche nach und nach und allgemach die Krafft des Geblüts / und der Lebens-Wärme / die darinnen ist / erschöpffen / und endlich in kurtzer oder langer Zeit so verringern / daß sie nicht mehr starck genug sind / den Speiß-Safft in dem Magen gebührender Weis zu kochen / dahero wann der so ausgedruckte verdorbene Speiß-Safft ferner durch die Milch-Aederlein ins Geblüt getrieben / und mit demselben vermischt wird / so macht er auch ein verdorbenes Geblüt / welches / wann es in die so genannte arterias cœliacas kommet / so muß nothwendiger Weis der Speiß-Safft und das Geblüt noch mehr verdorben werden / und wann dieses noch mehr herum laufft / wird es immer mehr verdorben / ꝛc. und wann es also endlich von der Lebens-Wärme mehr und mehr erschöpffet wird / und folglich ein Mangel der geistlichen Theilgen im Gehirn entstehet / und also die Empfindungen und Bewegungen / wie auch die Wärme / sonderlich in denen äussersten Theilen derer Hände und Füsse aufhöret / so muß allgemach eine gäntzliche Verlöschung aller dieser Dinge in dem innersten des Leibes um das Hertz / und also auch des Lebens geschehen / welche wann sie erfolget / und die Seele ausgezogen / so muß sie die bißhero gehabte sehr angenehme

nehme Gemeinschafft wiewol wider seinen Willen verlassen.

Die Ursachen aber der Kranckheiten / oder wie dieser oder jener Mensch zu einer Kranckheit komme / sind so mannigfaltig / daß sie nicht zu beschreiben sind.

3. **Eine gewaltsame Hand** / welche mit dem Schwerd / Strick / und andern Mitteln / entweder auf Befehl der Obrigkeit / oder aus eigener Boßheit / oder auch Unvorsichtigkeit / einem andern das Leben nimmt / welches / sonderlich im mittlern Fall ein gantz eigentlich so genannter Todschlag ist.

Wie lang heut zu Tag das Leben der Menschen daure?

Es heist schon lang her / unser Leben währet 70. Jahr / und wanns hoch kommt / so sinds 80. Jahr / allein heut zu Tag bewundert man achtzigjährige Leute / und scheinet es / als nehme das Alter immer ab. Niemand weiß wie alt er werden wird / daher er jederzeit dencken soll / er seye alt genug zum sterben. Insonderheit da er weiß / aus dem Hiob am 14. v. 5. **daß die Tage des Menschen kurtz seyn / daß die Zahl seiner Monden bey GOTT stehe / daß er ihm ein Ziel gesetzt habe / welches er nicht übergehen könne.** Wiewol dieser letztere Satz von dem gesetzten Ziel in keinem andern als folgendem Verstand zu nehmen / nemlich das GOTT alle Ursachen des Todes vorher sehe / und also in Ansehung dieser seiner Vorwissenheit / nicht weiter könne aufgeschoben werden / da es sonsten allzu offenbar ist / daß ein Mensch sich oder einem andern sein Leben verkürtzen könne / welches ihm GOtt nach seiner Güte und Vorsehung gern länger gelassen hätte.

Das andere Capitel.

Was gemeiniglich nach der Trennung Leibes und der Seelen / oder mit einem Wort / nach dem Tod mit dem Leib des Menschen vorgehe.

DAß eine grosse Veränderung vorgehe / durch das Scheiden des Leibs und der Seelen / ist schon angezeiget worden / und man erfähret es täglich.

Das erste so man siehet / ist die Erblassung / da der Leib die bleiche Todes-Farbe anziehet.

2. Darauf folget der Verlust der natürlichen Wärme / als an deren Stelle die Todes-Kälte sich einstellet.

3. Kommt die Verwesung / dann diese verweilet sich nicht lang / nach dem der Leib erkaltet / insonderheit zur warmen Zeit.

4. **Die Begräbnuß.** Vor Alters hat man die Todten verbrannt / heut zu Tag ist die Beerdigung angenommen worden / welches auch natürlicher und menschlicher ist. Dann / **Mensch du bist Erde / und zur Erden must du wieder werden.**

Wie solche Begräbnuß anzustellen.

Erstlich ist zu wissen / daß ob man wohl einen **todten Cörper** alsobald / nachdem man gewisse Zeichen des Todes und der Trennung Leibes und der Seelen hat / beerdigen könne / wie solches gar offt bey Reisenden oder andern vielen Gelegenheiten geschicht / so ist man doch gewohnt die Verstorbene einige Tage unbegraben liegen zu lassen.

Hernach ist man besorgt / den Leichnam zu begleiten / welches / so lang es nicht in Übermaß und Pracht ausschlägt / sondern / in Ansehung des Standes und Reichthums in gehöriger Maase bleibt / billig und recht ist. Es heist: **Ein Tuch ins Grab / damit schab ab.**

Uber dieses so wird der Leichnam in einem / ebenfalls nach Proportion der Condition, und Reichthum zugerichten Sarg geleget / und dann / mit oder ohne Gepräng / in die Erde versencket.

Wobey zu erinnern / daß die Todten nicht zu seicht eingegraben werden: Theils um ihres sichern Lagers / und damit sie vor dem Anfall der reissenden Thiere befreyet seyn mögen; theils / um der Ausdüfftung wegen. Wiewol man die Plätze nicht allemahl also haben kan / wie man will / offt ist Wasser oder Felsen dran hinderlich / in welchem Fall an andere Versicherungs-Mittel / als eine gute hohe Mauer / oder dergleichen / zu gedencken.

Endlich so ist eingeführt / daß man zum wenigsten ein Creutz auf das Grab stecket / welches nicht nur die Freunde des Abgestorbenen erinnern soll / wo ihr Verwandter begraben liege / sondern auch wo es stecken bleibt / und nicht ausgezogen wird / dem Todten-Graber zeiget / daß unlängst / oder schon vor längst / eine Leiche da begraben liege. Vermöglichere Leute lassen Grab-Steine und Grabmähle machen.

Das dritte Capitel.

Von dem was von dem Menschen zur Artzney genommen und gebraucht wird.

1. MAn schreibt: **Der Speichel eines nüchtern sehr hungerigen oder durstigen Menschen** / sey scharff und kräfftig / und voll eines Aromatischen Geistes: Dessen aber der gessen hat / sey schwach: Deren Speichel / welche wohl gedäuet / doch nichts geessen noch getruncken haben / ist einer

ner mittelmäßigen Natur. Solchen Speichel streichen die Säug-Mütter mit grossem Nutzen auf die Flechten der jungen Kinder.

Es ist auch der Speichel eines nüchtern Menschen den giftigen Thieren / welche den Menschen umbringen / von gantzer Substantz zu wider / tödtet derowegen die Scorpionen. So man solchen Speichel dem Menschen in die Ohren thut / tödtet er die Würme darinnen / und zeucht sie heraus.

Etliche käuen Weitzen-Körner im nüchtern Mund / und legen ihn auf den harten Knollen / dann er erweichet und zeitiget dieselbige bald. Dahero hat der nüchtere Speichel keine geringe Krafft.

2. **Das Ohren Schmaltz oder das Roth in den Ohren** / ist gut zu dem Nabel-Geschwär / heilet auch die Schrunden an den Lefftzen.

3. **Die Weiber-Milch** kühlet / lindert / zeitiget / und tauget für die rothe Augen.

4. **Der Schweiß vom Menschen** hat sonderliche Krafft zu zeitigen und zu zertheilen: Dahero wird er auf allerley Geschwulst / absonderlich auf die Weiber-Brüste mit grossem Nutzen geleget.

5. **Der Harn des Menschen** reiniget und säubert / ist gut zu der Malzey und Rauden / dieselbige damit gewaschen. Es reiniget auch die sehr feuchte und faulende Geschwär / die eyterichte Ohren / und die Geschwäre an heimlichen Orten: Er heilet auch den fliessenden Grind auf dem Haupt / so man denselben damit wäschet; viel aber hassen solche unflätige Artzney und gebrauchen dafür andere gute und lieblichere Mittel. Zu den Händen und Fuß-Wunden / kan man ihn aber gar wohl und ohne Abscheu gebrauchen.

6. Galenus lehret / wie man aus **Knaben-Urin** ein Medicament machen kan / welches Chrysocolla genannt wird / also: Man soll in einem rothen ertzenen Mörsel den Knaben-Harn mit einem rothen ebenfalls ertzenen Stössel so lang unter der Sonnen stossen / biß der Harn durch die Reibung des Stössels und Mörsels / die Dicke des Ertzes an sich ziehe. Und solche Artzney sey köstlich und kräfftig zu den bösen Geschwären / welche sonst nicht heilen wollen.

7. **Der Menschen-Koth** verhält die Geschwulst: So man den warm überleget / stillet er das wilde Feuer. Der Koth eines jungen Knabens mit Honig zertrieben / und aufgeleget / heilet und zertheilet die Entzündungen des Halses. Und was dergleichen Dinge mehr so bey denen die seltene Mittel lieben / zu finden seyn mögen.

❀ ❀ ❀

Mumien / Lat. Mumia.

Mumia, ist ein Arabisches oder Persisches Wort / und hat unterschiedliche Bedeutung. Erstlich wird durch die Arabische Mumien ein zusammen gestandener Liquor verstanden / welcher in den Gräbern aus denen mit Myrrhen / Aloe und Balsam balsamirten Leichnamen / heraus fleußt oder schwitzet.

Zweytens verstehet man einen Cörper / der in hitzigen Landen unter dem Sande durch der Sonnen Hitze gedörret worden.

Drittens wann ein junger gesunder Mensch / welcher um seiner Missethat willen zum Tod verurtheilet wird / genommen / und mit Myrrhen / Aloe / Saffran / Balsam und anderer Specerey und Gewürtz ausgefüllet und balsamiret wird / hernach eine Zeitlang digeriren lässet so wird eine rechte taugliche Menschen-Mumien daraus. Wann ein solches Fleisch recht zubereitet wird / siehet es einem geräucherten Fleisch gleich und stincket nicht.

Insgemein aber theilet man die Mumien in zwey Geschlecht / als in Nativam oder natürliche / und Factitiam die gemachte.

Die Krafft und Würckung der Mumien wird von den Arabern gar hoch gepriesen. Avicenna sagt / daß die Mumia warm sey am Ende des andern Grads / und trocken im ersten / und habe eine sonderliche Eigenschafft die lebhaffte Geister des Menschen zu stärcken. Andere daß sie das Haupt-Weh stille / so von Kälte kommt. Deßgleichen das halbe Haupt-Weh / Hemicrania genannt; diene auch für die Lähme / Vertrucknung des Mundes / fallende Sucht und Schwindel.

Mit gelben Violen-Oel / oder Bisam-Oel eines Gersten-Korns groß in die Ohren gelassen / vertreibet derselben Schmertzen.

Mumien vier Gersten-Körner schwehr in Salbey-Wasser zertrieben / und den Hals warm damit gegurgelt / heilet das Hals-Weh.

Einen Tranck gesotten von Gersten / Sebesten / Jujube-Beerlein und Mumia darunter gemischet / und drey Tage nacheinander getruncken / stillet den langwürigen Husten. Wider das Hertz-Weh und Hertzklopffen / kan man Mumien vier Gersten-Körner schwehr mit Balsam-Wasser trincken. Es leget auch die Winde des Magens und Blähung in den Gedärmen / wann man sie mit gesottenem Wasser von Kümmel und Amey vermischet und trincket.

Mumia mit lemnischer Erde und Färberrothe Wurtzel eingenommen / ist gut denen / so hoch gefallen und gestürtzet sind / auch daher todes Geblüt bey sich haben. Es vertreibet auch das Schlucken oder Magen-Kluxen / so mans mit Kümmel- oder Epff-Wasser vier Gersten-Körner schwehr einnimmt.

Mit Bisam / Bibergeil und Campher vermischet / und zu Nasen-Zäpfflein gemacht / solche in die Nasenlöcher gethan / leget es das langwürige Hauptweh.

Mumien heilet das Hals-Geschwär / mit Honig und Eßig gemischet und gegurgelt. Sie dienet den Miltzsüchtigen / mit Kümmel-Brüh eingenommen.

Mumien mit Teuffels-Dreck und Seedistel-Wasser eingenommen / ist gut so einer Gifft bekommen hätte. Es heilet die Scorpion-Stich / getruncken oder mit frischer Butter übergelegt. Es stillet die Mumia die innerliche und äusserliche Blut-Flüsse / deßgleichen auch die Bauch-Flüsse.

Mumien mit Geiß-Milch getruncken heilet die Versehrung der Blasen / Nieren / Manns-Röhre / und dienet auch denen die den Harn nicht halten können.

Ein Rauch davon gemacht / treibet die vorgefallene Mutter wiederum hinein / und stillet derselbigen Wehethum.

Diese bemeldte Krafft von den Mumien ist zu verstehen von der Materie / welche in die todte Cörper eingefüllet ist / und mit der Feuchtigkeit des menschlichen Fleisches / so darunter getropffet ist / sich vermischet und vereiniget hat / und nicht von dem Fleisch selbst / wie viel thun / so das Fleisch von solchen todten Cörpern zur Artzney nehmen.

Zum Beschluß wollen wir noch einige Autores melden / welche nebst denen schon citirten mögen nachgelesen werden von denen welche eine mehrere Wissenschafft verlangen / als:

Veshingii Johannis Syntagma Anatomicum.
Blancard. Anatomia.
Verheyens / Teutsche und Lateinische Anatomie.

Ende des ersten Cabinets.

GOTT allein die Ehre.

Register/

Aller Capitel des ersten Cabinets dieser

Hauß- und Land-Bibliothec.

Das Erste Buch.

Von denen Personen/ aus welchen eine Haushaltung bestehet: nemlich von dem Haus-Vatter/ denen arbeitenden Kindern/ und denen Ehehalten/ oder Knechten und Mägden.

Cap. I.
Von dem Hauß-Vatter und dessen Person angehende Pflichten. Pag. 1.

Cap. II.
Von der Haus-Mutter und ihre Person angehende Pflichten. p. 6.

Cap. III.
Von denen am Haushalten mit-arbeitenden Kindern. p. 7.

Cap. IV.
Von denen um Lohn dienenden Hausperson/ als Knechten/ Mägden und Taglöhnern. p. 8.

Das andere Buch.

Von Beschaffenheit eines guten Landes- oder Bauern-Guts/ Zugehör- und Behandlung desselben.

Cap. I.
Wann ein Land-Gut / den Namen Gut führen könne. p. 10.

Cap. II.
Von dem Acker, p. 12.

Cap. III.
Von dem Ackerbau selbst/ und wie mit denen Feldern umzugehen. p. 16.

Cap. IV.
Von denen geringern Acker-Beschäfftigungen welche nicht ordentlich verkommen. p. 30.

Cap. V.
Wie verschiedene/ nicht aller Orten gewöhnliche/ Feld-Früchte zu bauen/ als Rübsaamen/ (Töl pel) Hanff/ Süßholtz/ Taback/ Saffran. p. 31.

Cap. VI.
Von denen Wiesen/ wie sie zu pflegen / und was für Arbeit daran zu thun. p. 35.

Erster Absatz.

Von dem Garten-Bau / oder der Gärtnerey.

Cap. I.
Von dem Garten-Werck/ und was bey allerhand Gärten insgemein zu betrachten. p. 39.

Cap. II.
Vom Hopffen-Garten. p. 41.

Cap. III.
Von dem Kraut-Garten. p. 42.

Cap. IV.
Von dem Kuchen-Garten. p. 43.

Cap. V.
Von dem Baum- und Obst-Garten. p. 53.

Cap. VI.
Von denen Zwerch- oder Busch-Bäumen / und wie mit denenselben umzugehen. p. 75.

Cap. VII.
Von raren ausländischen Bäumen / wie dieselbe in Teutschland gepflantzet werden. p. 85.

Cap. VIII.
Von denen wilden unfruchtbaren und andern Bäumen / welche in Blumen- oder Lust-Gärten zu setzen tauglich sind. p. 96.

Cap. IX.
Von dem Lust- und Blumen Garten / und wie allerhand Blumen/ Stauden/ Stöcke und Zwiebelwerck zu pflantzen. p. 99.

Cap. X.
Von dem Kräuter-Garten und der Pflantzung einiger im Haußwesen nöthiger Artzney- und Gesund-Kräuter oder Wurtzel. p. 161.

Zweyter Absatz.

Von dem Weinberg oder dem Wein-Bau.

Cap. I.

Von dem was bey einem Weinberg oder Wein-Garten insgemein zu betrachten. p. 170.

Dritter Absatz.

Was bey dem Wald und Gehöltz in Obacht zu nehmen.

Cap. I.

Von denen im Wald stehenden Bäumen. p. 180.

Vierdter Absatz.

Von denen bey einem Land-Gut befindlichen Wassern.

Cap. I.

Vom Wasser insgemein. p. 191.

Cap. II.

Von den Wassern insonderheit. p. 193.

Anhang.

Verzeichniß / was Monatlich im Feld vor Arbeit oder Geschäfften / in Ansehung des Feldbaues / durchs gantze Jahr in Acht genommen und verrichtet werden soll. p. 215.

Das dritte Buch.

Von Einsammlung der Feld-Früchten / wie sie beschaffen seyn sollen / und wie dieselben zu behandlen / zu behalten und zu gebrauchen.

Cap. I.

Von dem Ort / in welchen die Früchte gebracht werden. p. 225.

Cap. II.

Von dem Bauen insonderheit. p. 231.

Cap. III.

Von der Arbeit / welche bey Einsammlung der Korn-Früchte / des Heues ꝛc. zu thun ist / und von der Erndte. p. 236.

Cap. IV.

Wie verschiedene andere / auf denen Aeckern gebauete Dinge / als Rüb-Saamen (Tölpel) Hanff / Süßholtz / Toback / Saffran / einzusammlen / und zu bewahren. p. 252.

Cap. V.

Wie man sich in der Heu-Erndte zu verhalten / und wie mit Heu und Grummet umzugehen. p. 236.

Erster Absatz.

Von Einsammlung / Beschaffenheit / Gutbehaltung / Eigenschafft / Gebrauch und Nutzen der Garten-Früchten / Obst / Blumen / Kräuter ꝛc.

Cap. I.

Von Einsammlung des Hopffens. p. 265.

Cap. II.

Von Einsammlung und Bewahrung dessen / was aus dem Kraut- und Kuchen-Garten nach Haus zu bringen. p. 266.

Cap. III.

Von Einsammlung und bewahrung / des aus dem Baum-Garten nach Hause zu bringenden Obsts. p. 285.

Cap. IV.

Was wegen Einsammlung und Beschaffenheit der Ausländischen in unsern Landen gepflantzten Bäumen zu sagen. p. 299.

Cap. V.

Von dem / was von etlichen wilden Bäumen einzusammlen. p. 303.

Cap. VI.

Von dem / was aus dem Lust- und Blumen-Garten nach Hauß zu bringen und daselbst zu verwahren. p. 306.

Cap. VII.

Von Einsammlung und Aufbehaltung / auch Eigenschafft und Artzney-Krafft / derer im Hauß-Kräuter-Garten gepflantzten Kräuter-Gewächsen und Wurtzel. p. 318.

Cap. VIII.

Von noch übrigen Gesund-Kräutern und Wurtzeln / welche zu Erhalt- oder Wieder-Erlangung Menschlicher Gesundheit / etwas beytragen können / oder sonst ihrer Eigenschafft wegen bekannt und beruffen sind. p. 326.

Cap. IX.

Fortsetzung der vorzustellenden Gewächsen u. Kräutern / in Ansehung ihrer mit sich führenden Kräfften und Nutzung in der Artzney. p. 347.

Cap. X.

Von noch andern Artzney-Kräutern. p. 361.

Cap. XI.

Fernere Fortsetzung der Kräuter-Beschreibung. p. 379.

Cap. XII.

Noch eine Fortsetzung der Artzney-Kräuter. p. 407.

Zweyter Absatz.

Von Einsammlung / Behandlung / Beschaffenheit / Eigenschafft / Gebrauch und Nutzen der Früchte des Weinstocks.

Cap. I.

Wie die Weinlese anzustellen und zu vollenden. p. 429.

Cap. II.

Von denen nach der Weinlese und mithin zu machenden / oder sich äusserenden Dingen / Leuer oder Treber-Wein / Wein / Heffen / Essig. p. 437.

Dritter Abſatz.

Von Einſammluug derjenigen Dingen / welche aus dem Wald nach Haus zu bringen.

Cap. I.

Was bey Nutzung des gantzen Waldes und Abhauung aller Bäume und Stauden insgemein in Obacht zu nehmen. p. 442.

Cap. II.

Wie ſich bey dem Rinden- oder Baum-ſchehlen / Kohlen brennen / Pech- und Kinruß-machen zu verhalten. p. 447

Vierdter Abſatz.

Von denen Dingen / die aus dem bey einen Land-Gut befindlichen Waſſern zu nehmen / und wie ſie zu gebrauchen.

Cap. I.

Vorſtellung einiger flieſſenden und ſtehenden Waſſern. p. 449.

Cap. II.

Wie einige Waſſer inſonderheit zu nutzen und anzuwenden. p. 450.

Anhang.

Beſtehend in einer Verzeichnüß / in welchen Monaten auf dem Feld die Arbeit oder Geſchäfften in Anſehung der Einſammlung der Früchte verrichtet werden müſſen. p. 451.

Das Vierdte Buch.

Von Beſchaffenheit und Nutzung derer bey dem Land-Gut ſich befindlichen lebendigen Creaturen / wie ſowohl die auf der Erden / in der Luft / und im Waſſer lebende nützliche Thiere zu ziehen / zu warten / zu curiren / als auch / wie die ſchädliche wegzuſchaffen und zu vertreiben ; nicht weniger von reiſſenden und bekandteſten ausländiſchen Thieren.

Cap. I.

Von den Thieren und der Viehzucht insgemein. p. 455.

Cap. II.

Von dem Rind-Vieh / Ochſen / Kühen und Kälbern / als einer Gattung derer auf Erden lebenden vierfüſſigen zahmen Thieren / und alſo von der Viehzucht. p. 458.

Cap. III.

Von dem Geiß-Vieh / mithin von dem Bock / der Geiß oder Ziege und deren Jungen / Kützen / Kützlein / genennet. p. 488.

Cap. IV.

Von dem Schwein-Vieh / der Eber / der Sau / oder Sau-Mutter und dem Span-Ferckel. p. 492.

Cap. V.

Von dem Schaaf-Vieh / als dem Widder / dem Hammel / dem Schaaf und dem Lamm. p. 501.

Cap. VI.

Von denen Pferden / als vom Hengſt / der Stutt / dem Wallach und dem Follen oder Füllen. p. 509.

Cap. VII.

Von dem Eſel und deſſen Geſchlecht. p. 600.

Cap. VIII.

Von dem Maul-Eſel. p. 601.

Cap. IX.

Von dem Hund. p. 603.

Cap. X.

Von der Katz. p. 606.

Erſter Abſatz.

Von der andern Art des zahmen Viehes / nemlich dem Feder-Vieh / oder von dem Hauß-Geflügel.

Cap. I.

Von der Hüner- und Capaunen-Zucht / wie auch zugleich von den Eyern. p. 608.

Cap. II.

Von dem Indianiſchen Hahnen und Huhn / oder der Hennen. p. 606.

Cap. III.

Von den Gänſen. p. 617.

Cap. IV.

End- oder Ant-Vögel. p. 619.

Cap. V.

Von den Tauben. p. 620.

Zweyter Abſatz.

Von ausländiſchen reiſſenden und wilden vierfüſſigen Thieren.

Cap. I.

Der Aff. p. 624.

Cap. II.

Die Meer-Katz. p. 624.

Cap. III.

Von dem Papyon. p. 625.

Cap. IV.

Von dem Löwen. p. 625.

Cap. V.

Von dem Panter-Thier und Leoparden. p. 626.

Cap. VI.

Von dem Tieger-Thier. p. 626.

Cap. VII.

Von dem Cameel-Thier. p. 626.

Cap. VIII.
Von dem Bieber. p. 627.
Cap. IX.
Von dem Hirsch und der Hindin. p. 628.
Cap. X.
Von dem Dam-Hirschlein. p. 630.
Cap. XI.
Von dem Reh. p. 630.
Cap. XII.
Von dem Gems. p. 630.
Cap. XIII.
Von dem Bisam-Rehe. p. 631.
Cap. XIV.
Von der Zibeth-Katz. p. 631.
Cap. XV.
Von dem Einhorn. p. 632.
Cap. XVI.
Von dem Nasen-Horn. p. 633.
Cap. XVII.
Von dem Elephant oder Helffant. p. 634.
Cap. XVIII.
Vom Elend. p. 635.
Cap. XIX.
Von von dem Bären. p. 636.
Cap. XX.
Von dem Fuchs. p. 637.
Cap. XXI.
Vom Eichhorn. p. 637.
Cap. XXII.
Von dem Dachs. p. 638.
Cap. XXIII.
Von dem Igel. p. 638.
Cap. XXV.
Von der Stachel-Sau. p. 639.
Cap. XXVI.
Von dem Haasen. p. 639.
Cap. XXVII.
Von dem Küniglein. p. 640.
Cap. XXVIII.
Von dem Luchs. p. 640.
Cap. XXIX.
Von dem Wolff. p. 640.
Cap. XXX.
Von dem wilden Schwein. p. 641
Cap. XXXI.
Vom Weydwerck / Hetzen und Jagen / oder von der Jägerey / erstlich insgemein und hernach insonderheit / in so fern sie nemlich von dem Weydwerck zu Land verstanden wird. p. 642.
Cap. XXXII.
Von etlichen kleinen / wilden und rauberischen Thieren / welche sich theils in Wäldern / und und auch auf den Feldern oder in Löchern / theils in Häusern aufhalten. p. 663.
Cap. XXXIII.
Von dem Wiesel. p. 664.
Cap. XXXIV.
Von dem Marder. p. 665.
Cap. XXXV.
Die Maus und Spitz-Maus. p. 666.
Cap. XXXVI.
Die Katz. p. 666.
Cap. XXXVII.
Die Hasel-Maus und Hamster. p. 667.
Cap. XXXVIII.
Das Murmel-Thier. p. 667.
Cap. XXXIX.
Der Maulwurff. p. 668.

Dritter Absatz.
Von denen in der Lufft lebenden wilden Thieren oder von den Vögeln.

Cap. I.
Von der Holtz-Taube. p. 669.
Cap. II.
Von der Turtel-Taube. p. 669.
Cap. III.
Von dem Adler. p. 670.
Cap. IV.
Von dem Habicht. p. 671.
Cap. V.
Von dem Weihe. p. 672.
Cap. VI.
Von dem Geyer. p. 672.
Cap. VII.
Der Falck. p. 673.
Cap. VIII.
Das Stoß-Fälcklein und der Sperber. p. 674.
Cap. IX.
Von dem Trapp. p. 674.
Cap. X.
Der Greiff. p. 673.
Cap. XI.
Der Strauß. p. 675.
Cap. XII.
Der Pfau. p. 675.
Cap. XIII.
Der Paradeiß-Vogel. p. 677.
Cap. XIV.
Der Schwan. p. 677.
Cap. XV.
Der Kranich. p. 678.
Cap. XVI.
Der Storch. p. 679.
Cap. XVII.
Die Löffel-Gans oder Pelican. p. 680.
Cap. XVIII.
Kropff-Gans / Sack-Gans. p. 680.
Cap. XIX.
Der Phœnix. p. 681.
Cap. XX.
Der Phasan. p. 681.
Cap. XXI.
Der Uhr- oder Auerhahn / Birckhan und Schnepff. p. 682.
Cap. XXII.
Die Hagel-Gans oder Haal-Gans. p. 682.

Cap.

Cap. XXIII.
Der Uhu / Kautz und Nacht-Eul. p. 683.
Cap. XXIV.
Der Rab / Krähe und Dohle. p. 684.
Cap. XXV.
Der Heher. p. 684.
Cap. XXVI.
Die Aelster / Hetz. p. 684.
Cap. XXVII.
Der Gukuck / Gukauch. p. 685.
Cap. XXVIII.
Der Reiger. p. 685.
Cap. XXIX.
Das Rebhuhn. p. 686.
Cap. XXX.
Das Haselhun. p. 686.
Cap. XXXI.
Die Wachtel. p. 687.
Cap. XXXII.
Die Amsel. p. 687.
Cap. XXXIII.
Der Kraments-Vogel. p. 687.
Cap. XXXIV.
Der Taucher. p. 688.
Cap. XXXV.
Die Bachstelz. p. 688.
Cap. XXXVI.
Der Specht und Nußpickel. p. 688.
Cap. XXXVII.
Der Papagey (der Widhopff.) p. 688. 689.
Cap. XXXVIII.
Der Staar. p. 689.
Cap. XXXIX.
Der Spatz / Sperling. p. 690.
Cap. XL.
Die Schwalbe. p. 690.
Cap. XLI.
Die Nachtigall. p. 690.
Cap. XLII.
Der Distel-Finck / Stiglitz und dessen Geschlecht. p. 691.
Cap. XLIII.
Das Zeißlein. p. 691.
Cap. XLIV.
Die Meise. p. 691.
Cap. XLV.
Das Rothbrüstlein / Rothkeelein. p. 692.
Cap. XLVI.
Die Lerch. p. 692.
Cap. XLVII.
Die Grasmücke. p. 692.
Cap. XLVIII.
Das Küniglein. p. 692.
Cap. XLIX.
Der Eiß-Vogel. p. 692.
Cap. L.
Von der Falcknerey und dem Vogelfang. p. 693.
Cap. LI.
Von den Reb- oder Feld-Hünern. p. 698.
Cap. LII.
Von den Canarien-Vögeln. p. 747.

Vierdter Absatz.

Von denen auf der Erden und in der Lufft/ wie auch auf der Erden und im Wasser zugleich lebenden/ meist schädlichen Thieren/ oder von dem Ungeziefer.

Cap. I.
Von dem Frosch. p. 749.
Cap. II.
Von der Krot. p. 750.
Cap. III.
Von der Schild-Krot. p. 751.
Cap. IV.
Von dem Scorpion. p. 753.
Cap. V.
Von dem Crocodil. p. 754.
Cap. VI.
Von dem Meerstinz. p. 754.
Cap. VII.
Von der Schlang. p. 754.
Cap. VIII.
Von dem Basilisk. p. 756.
Cap. IX.
Von dem Drachen. p. 756.
Cap. X.
Von der Spinn. p. 756.
Cap. XI.
Von der Eidechs. p. 757.
Cap. XII.
Von dem Moll/Molch oder Salamander. p. 758.
Cap. XIII.
Von dem Regenwurm. p. 758.
Cap. XIV.
Von der Heuschreck. p. 759.
Cap. XV.
Von dem Seiden-Wurm. p. 760.
Cap. XVI.
Von der Ameiß. p. 760.
Cap. XVII.
Vom dem Esel- oder Aysselwurm. p. 761.
Cap. XVIII.
Von der Schnecken. p. 762.
Cap. XIX.
Von denen Rauppen. p. 763.
Cap. XX.
Von dem Floh. p. 763.
Cap. XXI.
Von der Laus. p. 764.
Cap. XXII.
Von der Wand-Laus oder Wantze. p. 765.
Cap. XXIII.
Von dem Blut-Egel. p. 766.
Cap. XXIV.

Fliegend Ungeziefer.

Von der Fleder-Maus. p. 767.

Cap. XXV.
Von der Wespen. p. 768.
Cap. XXVI.
Von den Hornüssen. p. 768.
Cap. XXVII.
Von den Imen oder Bienen. p. 769.
Cap. XXVIII.
Von dem Schröter. p. 770.
Cap. XXIX.
Von dem Käfer. p. 770.
Cap. XXX.
Von der Fliegen oder Mucken. p. 771.
Cap. XXXI.
Von der Schnacken. p. 771.
Cap. XXXII.
Von der Spanischen Mucken. p. 771.
Cap. XXXIII.
Von dem Johannis- oder Gold-Würmlein. p. 772.
Cap. XXXIV.
Von der Immen oder Bienen Wartung und Nutzen. p. 772.

Fünffter Absatz.

Von denen in dem Wasser lebenden Thieren / oder von den Fischen und der Fischerey.

Cap. I.
Von dem Hering / Bücking. p. 794.
Cap. II.
Von dem Plateisen. p. 794.
Cap. III.
Von dem Stockfisch. p. 794.
Cap. IV.
Von dem Bolchen. p. 805.
Cap. V.
Von dem Rochen. p. 805.
Cap. VI.
Von dem Salm oder Lachs. p. 805.
Cap. VII.
Von der Forellen. p. 806.
Cap. VIII.
Von dem Aal. p. 806.
Cap. IX.
Von der Aal-Rupe. p. 806.
Cap. X.
Von dem Bräsem. p. 807.
Cap. XI.
Von der Rothaugen. p. 807.
Cap. XII.
Von den Weiß-Fischen. p. 807.
Cap. XIII.
Von dem Garussen. p. 807.
Cap. XIV.
Von der Aeschen. p. 807.
Cap. XV.
Von dem Wels. p. 808.
Cap. XVI.
Von dem Hausen. p. 808.
Cap. XVII.
Von den Grundeln. p. 809.
Cap. XVIII.
Von den Crassen oder Kressen. p. 809.
Cap. XIX.
Von dem Krebs. p. 809.
Cap. XX.
Von den Crabben oder Meer-Krebsen. p. 810.
Cap. XXI.
Von dem Hecht. p. 810.
Cap. XXII.
Von dem Barben. p. 810.
Cap. XXIII.
Von dem Karpff oder Carpff. p. 810.
Cap. XXIV.
Von den Lampreten / Brücken und Neun-Augen. p. 811.
Cap. XXV.
Von dem Blackfisch. p 811.
Cap. XXVI.
Von dem See-Falck. p. 812.
Cap. XXVII.
Von dem Krampff-Fisch. p. 812.
Cap. XXVIII.
Von dem langen Krebs. p. 812.
Cap. XXIX.
Von dem Wasser-Pferdlein. p. 812.
Cap. XXX.
Von dem Versich. p. 812.
Cap. XXXI.
Von der Schleihe. p. 813.
Cap. XXXII.
Von dem Wallfisch. p. 813.
Cap. XXXIII.
Von dem See-Hund. p. 814.
Cap. XXXIV.
Von dem Meer-Scorpion. p. 814.
Cap. XXXV.
Von dem Meer-Drach. p. 814.
Cap. XXXVI.
Von dem Stör. p. 814.
Cap. XXXVII.
Von der Schmarn und der Möne. p. 814.
Cap. XXXVIII.
Von dem Göb. p. 814.
Cap. XXXIX.
Von dem Tunch. p. 815.
Cap. XL.
Von der Meer-Schnecken. p. 815.
Cap. XLI.
Von Muscheln. p. 815.
Cap. XLII.
Von der Fischerey / in fliessenden Wassern und Seen. p. 816.

An-

Anhang.

Eine Verzeichnus / in welchen Monaten / im Mayer- und Geflügel-Hof / in den Wassern / die Arbeit / in Ansehung derer Thieren / vorzunehmen. p. 820.

Das Fünffte Buch.

Von denen Dingen welche in dem Erdboden gefunden und aus demselben genommen werden / mithin von der Erden selbst / von Stein und Edelgesteinen / Mineralien und Metallen / und einigen daher kommenden Dingen.

Cap. I.

Von der Erden / und denen daraus zu grabenden Dingen insgemein. p. 827.

Cap. II.

Von dem Thon. p. 827.

Cap. III.

Von dem Laimen. p. 828.

Cap. IV.

Von denen kostbaren Erden / als der Siegel-Erden / sonst auch weisser Bolus genennet / Bolo Arm. oder rothen Bolo, Mergel oder Steinmarck / Gold-Erde / Terra Catechu. p. 829.

Cap. V.

Von der Kreiden und andern Farb-Erden. p. 830.

Erster Absatz.

Von denen Bruch- oder Bau-Steinen / denen Edelgesteinen / und denen daher kommenden Dingen.

Cap. I.

Von den Steinen insgemein. p. 833.

Cap. II.

Von denen Bau-Steinen / Stein-Brüchen / und zugleich von dem Kalch und Tünch-Weiß. p. 835.

Cap. III.

Von dem Marmor-Stein und dessen Geschlechten / nemlich den Alabaster / Gips / Probier-Serpentin- und Lasur-Stein / wie auch von den Berg-Blau. p. 836.

Cap. IV.

Von dem Armenier-Stein. p. 837.

Cap. V.

Von dem Schiefer-Stein. p. 838.

Cap. VI.

Von dem Bimmstein. p. 838.

Cap. VII.

Von etlichen curiosen figurirten und bewundersamen Steinen / als denen Schlangen-förmigen / Natter-Zünglein / Adler- und Grotten-Stein. p. 839.

Cap. VIII.

Von dem sogenannten Donner-Keil / oder Donner-Achs. p. 841

Cap. IX.

Von denen in Bergwercken / bey Metallen befindlichen Steinen. 1. Insgemein. 2. Insonderheit von dem Magnet und Blutstein. p. 841.

Von denen Edelgesteinen und denen die ihnen gleich kommen.

Cap. I.

Von denen Edelgesteinen insgemein. p. 843.

Cap. II.

Von dem Salmordin. p. 844.

Cap. III.

Von dem Diamant oder Demant. p. 844.

Cap. IV.

Von dem röthlichten Edelgesteinen / Rubin / Granat / Hyacinth. p. 845.

Cap. V.

Von den blauen / grün- viol-färbigen Edelgesteinen / als von dem Schmaragd / Saphier ꝛc. p. 846.

Cap. VI.

Von denen Corallen. p. 859.

Zweyter Absatz.

Von denen Erd-Säfften / die in der Erden aus flüssigen Dingen zusammen gebracht / und im Wasser oder Feuer leicht flüssig gemacht werden können / als Saltz / Salmiac / Salpeter / Alaun / Vitriol ꝛc.

Cap. I.

Von dem Saltz. p. 861.

Cap. II.

Von dem Salmiac oder Salmoniac. p. 862.

Cap. III.

Von dem Salpeter oder Salniter. p. 862.

Cap. IV.

Von dem Alaun. p. 863.

Cap. V.

Von dem Vitriol oder Kupffer-Wasser. p. 864.

Cap. VI.

Von dem Spies-Glas oder Antimonio. p. 865.

Cap. VII.

Von dem Schwefel. p. 866.

Cap. VIII.

Von dem Operment oder Arsenic und Test. p. 868.

Cap. IX.

Von dem Zinober. p. 868.

Cap. X.

Von dem geminen und Venetianischen Glas / und der Glas-Gall. p. 869

Dritter Absatz.
Von den Metallen / und allen denen daher kommenden Dingen.

Cap. I.
Von den Metallen insgemein. p. 871.

Cap. II.
Von dem Gold. p. 872.

Cap. III.
Von dem Silber. p. 874.

Cap. IV.
Von dem Contersey / Wißmuth oder Marcasit und dem Zinck. p. 874.

Cap. V.
Von dem Kupffer und dessen Geschlecht / als Messing / Glocken-Speiß / Metall p. 874.

Cap. VI.
Von dem Zinn. p. 876.

Cap. VII.
Von dem Bley. p. 877.

Cap. VIII.
Von dem Eisen und Stahl. p. 878.

Cap. IX.
Von dem Queckfilber. p. 879.

Cap. X.
Nachrichten vom Bergwerck/Schmeltz- und Probier-Wesen. p. 880.

Das Sechste Buch.

Von denen aus fremden Ländern und Theilen der Welt zu uns kommenden Gewächsen / Saamen / Blättern / Früchten / Säfften und andern dergleichen / oder auch von Thieren genommenen oder verfertigen Materialien und Waaren.

Cap. I.
Bisam-Körner/ oder Abel-Moschi. p. 913.

Cap. II.
Cordomömlein. p. 913.

Cap. III.
Wurm-Saame. p. 914.

Cap. VI.
Megalepp-Saamen. p. 914.

Erster Absatz.
Von denen aus fremden Landen kommenden Wurtzeln.

Cap. I.
Ipecacuana. p. 915.

Cap. II.
Rhabarbara. p. 915.

Cap. III.
Rhapontic. p. 916.

Cap. IV.
Galappa-Wurtzel. p. 916.

Cap. V.
Turbith-Wurtzel. p. 917.

Cap. VI.
Salsaparilla, oder Sarsaparill-Wurtzel / und von der stechenden Winde. p. 917.

Cap. VII.
China-Wurtzel. p. 917.

Cap. VIII.
Arabische Castus-Wurtzel. p. 918.

Cap. IX.
Imber / Ingber. p. 919.

Cap. X.
Zitwen / Zitwer. p. 919.

Cap. XI.
Gilbwurtz. p. 920.

Cap. XII.
Galgant. p. 920.

Cap. XIII.
Cyper-Wurtzel / oder langer wilder Galgant. p. 920.

Cap. XIV.
Meer-Zwiebel. p. 921.

Zweyter Absatz.
Von fremden Kräutern / Blättern / Rinden / Hölzern / und einigen davon gemachten Dingen.

Cap. I.
Thee / Thee-Blätter. p. 922.

Cap. II.
Acmellen-Blätter. p. 923.

Cap. III.
Senet-Blätter. p. 924.

Cap. IV.
Zucker / Zucker-Rohr. p. 924.

Cap. V.
Indig oder Indigio. p. 926.

Cap. VI.
Weid. p. 927.

Cap. VII.
Cassia. p. 928.

Cap. VIII.
Zimmet-Rinde. p. 930.

Cap. IX.
China Chinæ. p. 930.

Cap. X.
Sassafraß. p. 931.

Cap. XI.
Frantzosen-Holtz. p. 931.

Cap. XII.
Santal-Holtz / Grieß-Holtz. p. 942.

Cap. XIII.

Paradieß- oder Aloes-Holtz / Schlangen-Holtz. p. 933.

Cap. XIV.

Brasilien-Holtz. p. 934.

Cap. XV.

[illegible]halat- und Rosen-Holtz. p. 934.

Cap. XVI.

[illegible]n-Holtz. p. 935.

Cap. XVII.

F[illegible]oder Pantoffel-Holtz. p. 935.

Cap. XVIII.

Gelbes Holtz. p. 935.

Cap. XIX.

Eben-Holtz. p. 936.

Cap. XX.

Cedern-Holtz. p. 936.

Dritter Absatz.

Von denen fremden Früchten und Hartzen/ Balsam oder Gummi.

Cap. I.

Caffe, Coffe, Coffi. p. 937.

Cap. II.

Cacao, Chocoladen. p. 939.

Cap. III.

Muscat-Nuß / Muscat-Blüth. p. 940.

Cap. IV.

Datteln. p. 941.

Cap. V.

Cocos-Nuß. p. 941.

Cap. VI.

Fisch- oder Doll-Körner. p. 942.

Cap. VII.

Cubeben. p. 942.

Cap. VIII.

Pimpernüßlein. p. 942.

Cap. IX.

Gemeiner Pfeffer. p. 943.

Cap. X.

Krämer-Negelein. p. 944.

Cap. XI.

Cappern. p. 944.

Cap. XII.

Banillen. p. 945.

Cap. XIII.

Brust-Beerlein. p. 945.

Cap. XIV.

Grosse und kleine Rosin. p. 945.

Cap. XV.

Baumwolle. p. 946.

Cap. XVI.

Mastix. p. 946.

Cap. XVII.

Storax, Styrax. p. 947.

Cap. XVIII.

Myrrha. p. 947.

Cap. XIX.

Weyhrauch. p. 948.

Cap. XX.

Balsam. p. 948.

Cap. XXI.

Euforbium-Safft. p. 950.

Cap. XXII.

Scamonien-Gummi. p. 950.

Cap. XXIII.

Benzoin. p. 951.

Cap. XXIV.

Teuffels-Dreck. p. 952.

Cap. XXV.

Gummi Guttä. p. 952.

Cap. XXVI.

Campher. p. 952.

Cap. XXVII.

Galban und etliche andere Gummi. p. 953.

Cap. XXVIII.

Gummi Tacamahaca. p. 954.

Cap. XXIX.

Sarcocolla. p. 954.

Cap. XXX.

Agtstein. p. 955.

Cap. XXXI.

Manna. p. 956.

Cap. XXXII.

Amber. p. 957.

Vierdter Absatz.

Von verschiedenen Waaren / die von fremden Thieren genommen werden.

Cap. I.

Helffenbein. p. 959.

Cap. II.

Schagren vulgò Schagrin. p. 959.

Cap. III.

Orientalisch und Occidentalischer Bezoar. p. 959.

Cap. IV.

Von den Kutzenellen oder Coccionellen und einiger daraus zu machenden Waaren. p. 960.

Cap. V.

Wallrath. p. 961.

Das

Das Siebende Buch.

Von Eintheilung / Lauff- und Witterung des Jahrs / mithin von dem Calender und denen Meteoris oder Lufft-Begebenheiten.

Cap. I.
Von Eintheilung des Jahrs. p. 963.

Cap. II.
Von dem Calender. p. 964.

Cap. III.
Von etlichen natürlichen Kennzeichen künfftiger Witterung. p. 975.

Cap. IV.
Von der Beschaffenheit und gewöhnlichen Witterung der zwölff Monaten. p. 983.

Cap. V.
Von der Lufft. p. 987.

Cap. VI.
Von dem Wind. p. 988.

Cap. VII.
Von dem Thau. p. 991.

Cap. VIII.
Von dem Nebel. p. 991.

Cap. IX.
Von der Wolcke. p. 992.

Cap. X.
Von dem Regen / Schnee und Hagel. p. 992.

Cap. XI.
Von dem Regenbogen. p. 993.

Cap. XII.
Von dem Feuer. p. 994.

Cap. XIII.
Von dem Erdbeben. p. 998.

Cap. XIV.
Von dem Donner. p. 999.

Cap. XV.
Von denen Irrwischen und andern dergleichen feuerigen Begebenheiten. p. 1002.

Cap. XVI.
Von dem fliegenden Drachen. p. 1004.

Cap. XVII.
Von denen schiessenden Sternen. p. 1005.

Cap. XVIII.
Von den Commeten. p. 1006.

Das Achte Buch.

Von der Haushaltung zu führen.

Cap. I.
Vom Bier. p. 1010.

Cap. II.
Vom Brandwein / und wie solcher recht zu brennen oder zu destilliren. p. 1022.

Cap. III.
Von dem Meth sieden. p. 1030.

Cap. IV.
Von allerhand Kräuter- und andern Weinen / und wie die Weine zu machen. p. 1031.

Cap. V.
Allerhand Künste / welche dem Hauß-Vatter dienstlich seyn mögen. p. 1035.

Erster Absatz.

Vom Kochen und Backen.

Cap. I.
Von dem Kochen insgemein. p. 1050.

Cap. II.
Von unterschiedlichen Suppen und Potagen. p. 1055.

Cap. III.
Von dem Rindfleisch. p. 1058.

Cap. IV.
Vom Kalbfleisch. p. 1061.

Cap. V.
Von Schaaf- Hammel- und Lamms-Fleisch. p. 1066.

Cap. VI.
Von Rafolen und Frickadellen oder Knödlein. p. 1068.

Cap. VII.
Vom Schweinen Fleisch. p. 1069.

Cap. VIII.
Von Hühnern und Capaunen. p. 1071.

Cap. IX.
Von Calcunen oder Welschen Hahnen und Hennen / Gäns / Endten / Tauben und kleinen Vögeln. p. 1073.

Cap. X.
Wie das Wildpret / insonderheit auch das Feder-Wildpret zuzurichten. p. 1075.

Cap. XI.
Von Garten-Gewächsen. p. 1078.

Cap. XII.
Von allerhand Fisch-Speisen. p. 1081.

Cap. XIII.
Von Pasteten. p. 1086.

Cap. XIV.
Von den Torten. p. 1089.

Cap. XV.
Von allerhand Gebackenes. p. 1091.

Cap.

Cap. XVI.
Von Gallerten / Sultzen / Milch / Mandeln/ Eyern und Muß. p. 1095.
Cap. XVII.
Von der heutigen Ordnung und Art zu speisen. p. 1100.
Cap. XVIII.
Von denen Schau-Essen und Schau-Gerichten. p. 1101.
Cap. XIX.
Vom Sevietten-Brechen. p. 1102.
Cap. XX.
Vom Trenchiren und Vorschneiden. p. 1104.
Cap. XXI.
Vom zier- und künstlichen Obst-Schneiden. p. 1112.
Cap. XXII.
Vom Brod-Backen. p. 1114.
Cap. XXIII.
Vom Anis-Brod. p. 1114.
Cap. XXIV.
Verschiedene andere Künste / welche einer Köchin zu wissen nöthig. p. 1116.

Zweyter Absatz.

Die zur Noth wohlbestellte Hauß-Apothec / von köstlichen Wassern / Säfften / eingemachten Früchten / Balsam / Pulver / Pillulen / Pflastern / Salben ꝛc.

Cap. I.
Von dem Distilliren und einigen Chymischen Sachen insgemein. p. 1119.
Cap. II.
Von etlichen Vortheilen / bey Laborirung verschiedener Chymischen Sachen. p. 1121.
Cap. III.
Von allerhand gebrannten Wassern. p. 1131.
Cap. IV.
Von köstlichen Oelen. p. 1133.
Cap. V.
Von allerhand nützlichen Geistern oder Spiritus, Essentzen und Tincturen. p. 1136.
Cap. VI.
Von guten herrlichen Saltzen. p. 1144.
Cap. VII.
Von allerhand Säfften / Syrupen und Julepen. p. 1147.
Cap. VIII.
Von allerhand einzumachenden Früchten. p. 1149.
Cap. IX.
Von allerhand guten Latwergen. p. 1151.
Cap. X.
Von vortrefflichen Balsamen. p. 1152.
Cap. XI.
Von heilsamen Salben. p. 1153.
Cap. XII.
Von allerhand guten Pflastern. p. ibid.
Cap. XIII.
Von guten nützlichen Pulvern. p. 1156.
Cap. XIV.
Von guten Pillulen. p. 1158.
Cap. XV.
Von allerhand Rauckwerck. p. 1158.
Cap. XVI.
Von guten Täfelein / Laxier-Rosinen und rothen Butter. p. 1159.

Dritter Absatz.

Von Verfertigung etlicher in der Haußhaltung täglich zu verbrauchenden Sachen.

Cap. I.
Von Liechtern. p. 1160.

Vierdter Absatz.

Von etlichen Künsten / welche einer Haußhalterin zu Anschaff- und Verwahrung der Kleider / leinen Zeugs / Bettwerck und einiger andern Geräthschafften unentbehrlich sind.

Cap. I.
Von Verfertigung des Leinwads. p. 1164.
Cap. II.
Von dem Waschen. p. 1165.
Cap. III.
Von Färbung des Fadens und leinen Tuches. p. 1166.
Cap. IV.
Von haushaltischer Behandlung der Kleider. p. 1168.
Cap. V.
Von haushaltischer Behandlung der Betten. p. 1169.
Cap. VI.
Von haushaltischer Behandlung des Eisen- Kupfer- und Messing-Geräths. p. 1170.

Das

Das Neundte Buch.

Von dem Menschen / und was es mit desselben Wesen / Leben und Tod vor eine Beschaffenheit habe.

Cap. I.
Von dem Menschen insgemein. p. 1172.

Cap. II.
Von der Menschlichen Seele. p. 1173.

Cap. III.
Von denen beyden Haupt-Vermögen der Seelen / nemlich von dem Verstand und dem Willen. p. 1174.

Erster Absatz.

Von dem Leib des Menschen / nach seiner Beschaffenheit / Zergliederung oder Anatomie, Vereinigung der Seel / Erhaltung / Pfleg / Wart und Zierung.

Cap. I.
Von dem Leib des Menschen / wie er in vollkommener Gestalt zu betrachten. p. 1176.

Cap. II.
Von der Bildung des Leibes nach Anatomischer Betrachtung / oder nach dessen Zergliederung. p. 1176.

Cap. III.
Von Vereinigung der Seele mit dem Leibe. p. 1204.

Cap. IV.
Von den Sinnen. p. 1206.

Cap. V.
Von Erhaltung des Menschlichen Leibes. p. 1208.

Cap. VI.
Von einigen andern ausserordentlichen Erhaltungs-Mitteln / so meist zur Ergötzung und Zierde dienen. p. 1224.

Cap. VII.
Von Reinigung und Zierung des Menschen. p. 1225.

Cap. VIII.
Von den Gebrechlichkeiten / welchen der menschliche Leib unterworffen. p. 1233.

Zweyter Absatz.

Von Trennung des Leibes und der Seele / und also von dem Tod des Menschen / und dem was hernach mit dem Leib zu geschehen pflegt.

Cap. I.
Was der Tod sey. p. 1237.

Cap. II.
Was nach dem Tod geschehe. p. 1238.

Cap. III.
Von dem / was von dem Menschen zur Artzney genommen wird. p. 1238.

Register/

Uber die neu-angeordnete vollständige

Hauß- und Land-Bibliothec.

A.

Aal/ ein langer glatter Fisch. 806. dessen Würckung in der Artzney. ibid. marginirten. 1083. in gelber Brüh. ib. in Fricassée. ibid.

Aal-Ruppe/ deren Gestalt. 806. Würckung. 807.

Abbiß-Kraut. 354. dessen Gebrauch. 355. Wasser davon zu distilliren/ wider die Pestilentz. 1131.

Abel-Moschi. Siehe Bisam-Körner.

Ablactation. Siehe Absaugen.

Ablegen. Eine Art wilde Bäumlein zu zähmen. 67.

Absaugen. Ablactation. Wie sie geschehe. 67. dienet wohl bey Citronen- und Pomerantzen-Bäumen. ibid.

Acacia-Baum/ dessen Gestalt. 98.

Achselbein/ ist breit. 1183. fast dreyeckigt. ib. andere Beschaffenheiten desselben. 1185.

Acker/ wie er beschaffen seyn soll. 12. kalte und feuchte Aecker/ wann sie zu pflügen. 27. Mit was Umständen ein Acker anzulegen. 17. soll vom Unkraut gereiniget werden. 30. das überflüssige Wasser nutzet ihm nicht. 31. ist mit einem Geländer oder Schrancken zu verwahren. ibid.

Ackerbau/ was für Werckzeug dazu gehöre. 21. das Vieh so dazu tauglich. 13. was die Menschen dabey thun müssen. 15. wie er zu führen nach den Umständen des Feldes/ Witterung/ Frucht-Art. 16. seqq. Regeln von solcher Bau-Zeit. 28.

Ackersmann/ wohin seine Beschäfftigungen gehen. 16. siehet fleissig nach seinen Feldern. 30.

Acmellen-Blätter/ frembde Blätter. 923. wachsen in der Insul Ceylon. ibid. befördern Lenden und Nierenweh. ib.

Adams-Apffelbaum. 88. dessen Frucht. 301.

Ader/ ist mancherley Gattung. 1187. Puls-Ader. ibid. Wasser-Ader. 1188. Spann-Ader oder Senn-Ader. ibid.

Aderlassen/ der Pferd. 558.

Adler/ der Vogel/ dessen Wesen. 670. die Galle und Hirn werden in der Artzney gebraucht. 671.

Adler. Gebrechen der Pferde. 287.

Adler-Stein. 859.

Aepffel-Most/ oder Aepffel-Wein/ wie er verfertiget werde. 292.

Aepffel-Schnitzlein einzumachen. 1149. Borstorffer-Aepffel. 1080.

Aesche/ ein grosser Fisch. 808. wie sie zu fangen. 818. Würckung. ib.

Aeste/ die alte sind abzuhauen. 70.

Aeugeln/ wie solches geschehen soll. 66. ist zweyerley. 68.

Aff. Das frembde Thier/ dessen Gestalt. 624. was von ihm zur Artzney zu gebrauchen. ib.

Affodill/ siehe Asfodill.

Agel. 242.

Agley. 121. Fortpflantzung. 124. Ort/ Wart und Pflege. 126. siehe auch. 129. wann er blühe. 157.

Agrest. Was es sey. 435.

Agstein/ ist dreyerley. 955. wie und woher er entstehe. ib. wozu er nutze. 956. ein herrliches Oel wird daraus gemacht. ibid. 1134. wie solches zu nutzen. 1143. Essentz davon. 1143. Saltz. 1145.

Ahorn-Baum. 188. wie er in acht zu nehmen. 444.

Alabaster-Stein/ ist eine Marmor-Art. 836. wird auch in Teutschland gefunden. ib. und verbrauchet zu künstlichen Dingen. ib.

Alant. 167. dessen Pflantzung. 168. Würckung. 325. Latwerge davon zu machen. 1152. Wein anzustellen. 1031. Bier davon zu machen. 1026. Latwerge. 1152.

Alaternus/ was er für Erdreich verlange. 111. wie er wolle fortgepflantzet seyn. 112. wie gewartet. 114. blühet im May. ib.

Alaun / was es eigentlich sey. 863. vielerley Arten. ibid. wie er gebrauchet werde. 864. süsser Spiritus davon. 1141. Magisteriatus. ibid.

Alkermes / Larweig / wie solche zu machen. 1151.

Allee / ist unterschiedlich. 101. wie sie anzulegen. ibid.

Aloe. 114. Fortpflantzung / Wart und Pflege. 115.

Aloes-Holtz / **Paradiß-Holtz.** Wie es beschaffen. 933. wächst in Malacca. ib. erwärmet und trocknet. ib.

Alster der Vogel / siehe **Hetzen.**

Amaranth / siehe Tausendschön.

Amathist / dienet nicht für die Trunckenheit. 846.

Amber. Ambra. Ein aus dem Meer gefischter Safft. 957. man hat dessen dreyerley Gattung. ibid. dessen Ursprung ist nicht gar bekandt. ibid. ist von vortrefflichem Gebrauch. ibid. Hertz-stärckende Essentz davon. 1144.

Ameisen / wie sie von den Bäumen wegzubehalten. 70. deren Wesen. 760. Vertreibung und Ausrottung. 761.

Amsel. Deren Gestalt. 687. wie sie zu fangen. 744.

Aumelette zu machen / (Eyerkuchen.) 1099.

Andorn / weisser riechender / schwartzer. 164. brauchen schlechter Wartung. 168. deren Gebrauch. 322.

Andouille zuzubereiten. 1062. seq. 1096.

Anemonien-Röslein-Stock. Ist viererley Sorten. 120. dessen Fortpflantzung. 124. Erde / Ort / Wart / Pflege. 127. Zeichen. 128. wie schädliches Ungeziefer davon abzuhalten. 129. wann derselbige blühe. 157. wird auch vielfältig zur Artzney gebraucht. 308.

Angelick / wie sie zu pflantzen. 167. desselben Gebrauch. 326. Essentz davon zu machen. 1139.

Aniß / dessen Pflantzung. 169. Würckung. 323. Brod davon zu backen. 1114. Oel davon zu machen. 1133. Aniszeug. ibid. 1115.

Anreichen / bey den Pferden. 379.

Anrichr-Tisch. Wie solcher in der Küche zu stellen. 1051.

Anschlagen der Weinreben. 177.

Antimonium, siehe Spießglas. Antimonii Vitra zu machen. 1124. Antimonii Diaphor. ibid. Tartarisatum. ibid. vortrefflich zuzubereiten. 1125. Tinctur aus denen Antimonii-Blumen. 1148.

Aepffel / süsse zu zeugen. 174. wann und wie sie von den Bäumen zu nehmen. 257. einzumachen. 1149.

Apffel-Baum. Dessen Gestalt und Geschlecht. 38. Frantzösische Arten. 61. soll nicht zu sehr ins Holtz wachsen. 70. wie er von Würmen zu befreyen. 74. wilder. 158.

Apothecker-Zeichen / die gemeinste. 1121.

Appetit / wie er entstehe. 1211. anderes davon. ibid.

Apricosen / siehe **Marillen.**

April. Was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feldbaues. 215. im Küchen-Garten. 218. im Baum-Garten. 219. im Blumen-Garten. 220. im Weinberg. 221. im Wald. 222. im Wasser. 223. beym Rind-Vieh / Schaafen ꝛc. 821. beym Feder-Vieh. 823. gewöhnliche Witterung dieses Monats / 984. gute Regeln. ib.

Aqua Fort zu machen. 1124.

Aqua Regis Styg. Chry. Basilii zuzubereiten. 1124. Ein anders Aqua Regis. ib.

Aqua Vitæ zu destilliren. 1027. von allerhand Arten. ibid. seq. von Pomerantzen. ibid. vor den Magen. ibid. Brust. ibid. Aromaticirten. 1028. rothen. ib. Wittenbergischen. ib. grünen. ibid.

Arbeiter im Weinberg / werden um Michaelis gedungen. 178.

Argentum Potabile, siehe **Trunck-Silber.** 1126.

Armenier-Stein / ein grün-blauer Stein. 837. Nutzen. ibid.

Armenischer Rothstein. 829.

Aron / wird beschrieben nach seinen Geschlechten / 353. nach seinem Artzney-Gebrauch. ibid.

Arsenicum, siehe Operment.

Artischocken / wie sie zu pflantzen. 45. Gattungen / 268. wie sie zu geniessen / ibid. Käse derselben / ibid. ob sie gesund / 277. zuzurichten / 1079. mit Schincken zuzurichten / ib. und anderem / ibid. bey Tisch vorzulegen. ibid.

Artzney. 1218.

Asche. 997. seq.

Asphalat-Holtz / siehe Rosenholtz.

Asfodili-Lilien / 121. Fortpflantzung. 125. Erd / Ort / Wart und Pflege. 128. siehe auch 129. wann sie blühen. 157. was sie würcken. 308.

Athem der Pferd. Pulver zu Beförderung desselben. 556. 565.

Athem-holen / Respiration des Menschen / geschicht durch Beyhülffe der Brust. 1198. wie sie eigentlich vor sich gehe. ib.

Auer-Hahn / dessen Gestalt und Wesen / wie auch Jagd. 753. 682. wie er zu trenchiren. 1108.

Auer-Ochs. 458.

Aug / hat viel Theile. 1193.

Augbraunen / was sie seyen. 1193. ihr Ambt und Nutzen. ib.

Augenlieder / sind zwey / werden beschrieben. 1193. woraus sie bestehen. ibid.

Augen-Mängel der Pferde. 561. wie ihnen abzuhelffen. ibid. seq.
Augentrost. 397. A. T. 404.
Augenwimmern. 1193. ihr Amt. ibid.
August. Was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feldbaues. 216. im Küchen-Garten. 218. im Baum-Garten. 219. im Blumen-Garten. 221. im Weinberg. 222 im Wald. ib. im Wasser. 223. beym Vich 812. Geflügel. 814. gewöhnliche Witterung dieses Monaths. 984. gute Regeln. ibid. seq.
Auricula. 132. 135. Wann sie blühe: 157 wird in Wund-Tränckten und andern Artzneyen angewendet. 314.
Aurin / wilder. 424. Vor was er gut sey. 427.
Aurum potabile, siehe **Trinck-Gold.**
Auszierung der Gärten. 159. deren die Ernsthafftigen / denen lächerlichen vorzuziehen. 159. der Brunnen. 207. des Hauses. 230.

B.

Bach / wird beschrieben. 449.
Bachbungen. 363. Würckung. 365.
Bachstelz. Deren Gestalt. 682. Anwendung. ibid.
Bacillenkraut einzumachen. 1118.
Backen / des Angesichts. Deren sind zwey. 1193. woraus sie bestehen. ibid.
Backen / Brod. Regeln davon. 1114. allerhand Zuckerwerck. 1115. seq.
Backstein / siehe Ziegelsteine.
Bär. Merckwürdigkeiten von ihm. 636. Nutzen. 637.
Bären-Klau / teutsche. 368. dessen Würckung. 372.
Bären-Oehrlein / siehe Auricula.
Bahren / Freß-Kasten vor das Vieh. 460.
Baitzen / geschiehet auf mancherley Weis. 695.
Balcken streiffen / wann solches geschehen soll. 27.
Baldrian. 341. Wozu es gebraucht werde. 343. Blühzeit. 157.
Balsam. Der Orientalische. 948. wie er zu probieren. ibid. fliesset aus einem Bäumlein. ibid. ist von vortrefflichen Nutzen. ibid. Man hat den Peruvianischen / Tola, und Copaipha. 949. Was bey Destillirung des Peruvianischen in obacht zu nehmen. 1122. Arceus-Balsam. 1152. ein vortrefflicher. ibid Mund-Balsam. ibid. Schlag-Balsam 1153.
Balsam-Kraut / 152. 155. wann es blühe 157.
Banillen / sind gleichsam gepreste / wohlriechende Hülsen. 945. stärcken den Magen. ibid.
Basilien oder Basilge. 153. 155. deren Beschreibung. 350. Gebrauch. 354. wann sie blühe. 157.
Basilisk / hat einen gecrönten Kopff / und sonst eine entsetzliche Gestalt. 756. Man zweiffelt an der Warheit vieler von ihm vorgegebener Dinge. ibid.
Bau. Muß haben Dauerhafftigkeit. 230. Gemächlichkeit. ibid. Zierlichkeit. 231. ist vor Ungewitter zu bewahren. 230.
Bauch-Strenge der Rosse. 166. Mittel dafür. ibid.
Bauen. Man soll allezeit mehr auf die Gemächlichkeit als auf dem Pracht sehen. 225. was sonst dabey zu betrachten. ibid. Materialien dazu. 226. Autores davon. 229. und anderes mehr. ibid.
Bauren-Senff. Thlaspi. 152. 154.
Bauersmann / ist vor andern Menschen zur Arbeit gebohren. 224. hat offt nach solcher sauerer Arbeit reiche Belohnung. ibid. wird durch den Segen embsig gemacht. ibid. soll deßwegen nicht hochmüthig werden. ibid. das Gebet allezeit seine wichtigste Arbeit seyn lassen. ibid.
Bau-Holtz / wann solches zu fällen. 442.
Baum. Bäume pflantzen bringt vergnügen. 23. Dauerhafftigkeit solcher Vergnügung. 285. Gedancken über D. Agricolæ **neu-erfundene** Fortpflantzungs-Art der Bäume: 287. ein Hauß-Vatter soll seine Bäume wohl kennen. ibid. deren Nahmen und Beschaffenheit. 57. Fortpflantzung. 64. wie diese durch die Kernen geschehen soll. ibid. durch Feser. ibid. wie die Fortpflantzung zu beschleunigen. 65. Wie grosse Bäume zu versetzen. ibid zu warten. 69. Junge Bäume zu pflegen. 91. seq. Ob / wie / und was zwischen die Bäume zu setzen. 71. werden gedünget. ibid. begossen ꝛc. ibid. seq. zufällige Wartung. 72. die Baum-Früchte zu vergrössern. 79. rothe zu zeugen. ibid. wohlschmäckende. ibid. vielerley auf einen Stamm zu bringen. ibid. seq. Unfruchtbarkeit zu benehmen. 74.
— — wilder. 961.
Baum-Garten / ist bey einen Land-Guth nöthig. 53. auch ergötzlich. ibid. was er für ein Erdreich haben soll. 54. wie ein besonderes Erdreich dazu zu bereiten. ibid. wie dessen Grund-Boden zu arbeiten. 55. wie er einzutheilen. ibid.
Baum-Salbe / oder Peltz-Wachs zu verfertigen. 69. vor Wunden der Bäume. 73.
Baum-Schul / siehe was von dem Kernbeth gesagt worden p. 64.
Baumwolle / **Cattun** / muß wohl zeitig werden. 946. zart und lang seyn. ibid. wächst sehr artig / ibid. und hat allerhand Gebrauch. ibid.
Bdellium-Gummi / ein frembder Safft. 953. kommt aus Ost-Indien. ibid. wozu es nutze. ibid.

Becher / zu machen daß er am Mund hangen bleibet. 1049.
Beerwurtz / 342. wozu sie gebraucht werde. 344.
Behälter / Fischbehalter. 202.
Behausung / siehe Wohnung.
Bein / auf verschiedene Art zu färben. 1039. des Menschen ist das härteste Theil des Leibes. 1177. sind sehr unterschiedlich an Grösse. ibid. sind mit Marck angefüllet. ibid. ihr Amt. ibid. Eintheilung der Beine. ibid. Unterschied der Männlichen und Weiblichen Beine. ibid. Beine der Kinder. 1178. von dem Unterschied / Zahl und Vereinigung der Beine. ibid. Gleich-Beine. 1186.
Bein-Schmertzen / der Pferde / zu curiren. 527.
Benedicten-Wurtzel / braucht gar schlechte Wartung. 168. Ist von herrlicher Würckung. 315. gesund Bier darvon zu machen. 1020.
Benzoin. Ein wohlriechender Safft oder Gummi. 951. wie und woher er entstehe. ibid. was er nutze. ibid.
Bereiter / was er vor Qualitäten haben muß. 589.
Berg-Aron / dessen Beschreibung. 353.
Berg-Distel / weisse / wird beschrieben. 358. nach ihrer Würckung. 361.
Berggelb / eine vornehme Farb-Erde. 850 verschiedene Species. ibid. wo sie hergebracht werde. 1150. worzu man sie gebrauchet. ibid.
Berg-Peterlein / 367. dessen Artzney-Würckung. 371.
Bergwerck. Redens-Arten so dabey gebräuchlich. 880. Metall-Zeichen. 882. welches die Vornehmsten in Europa. 883. Persohnen dazu. 885. was bey Aufrichtung dessen vor Umstände zu betrachten nöthig seynd. ibid.
Bertram / dessen Beschreibung. 368. Würckung. 371.
— — wilder. 329. Nutzen. 371.
Betonien / wie sie aussehen. 162. wie sie zu pflegen. 169. ist vortrefflich heilsam. 319. Bier davon zu machen. 1021.
Bett. Wie mancherley sie seyen. 1169. selbige zuzurichten. ibid. vor zwey Persohnen. ibid vor eine Persohn. ibid. vor Dienstbotten. ibid. Anmerckungen. 1170.
Beuf à la mode zu machen. 1065.
Beulen der Pferde. 555. Mittel für dieselben. ibid.
Beyfuß / wie er aussehe. 162. was er für Pflantzung erfordere. 169. ist nutzlich und heilsam. 320. Bier davon zu machen. 1020. Essentz. ibid.
Bezoar / Orientalischer und Occidentalischer. 959. was es sey. ibid Proben beyderley Sorten. 960. wie sie entstehen. ibid. treiben den Schweiß. ibid.
Biber. Ein beydlebendes Thier. 627. hat viel Dinge an sich so gut zur Artzney. 629.
Biberklee / 373. dessen Artzney-Würckung. 376.
Bibliothec. Wo sie in dem Haus hingehöre. 231.
Bien. Das Honig-Thierlein. 769. hat grossen Nutzen. ibid. Wartung und Vortheil. 772. 781. wo und wie man Bien-Gärten anlegen soll. 773. kauffen. 774. Feinde der Biene. 777. Ursprung und Alter. 778. Arten. 779. Eintragen derselben. 780. Raubbien. ib. Rettung dafür. 781. Alte Bien. 782. Junge. 783. solche zu speisen. 784. 786. schwache Stöcke in den Stuben zu erhalten. 785. Kranckheiten / und Mittel dafür. 787. 789. röthe Ruhr. 790. Stechen. 791. Mittel dafür. 792. Schwärmen. ibid. Fassen 794. seq. von hohlen Bäumen. 796. von hohen Bäumen. ibid. Schwärmen verwehren. 797. Wieviel Schwärme des Jahrs aus einem Stock kommen sollen. ibid. noch mehr Regeln vom Schwärmen. 798. vom Bien-Rauch. 799. Zeuch so zum Schwärmen nöthig. ibid. Honig nehmen. ibid.
Bien-König oder Weisel / dessen Wesen und Kranckheiten. 788. Fang. 785.
Bienstock. 775. womit sie zur Schwärm-Zeit zu schmieren. 797. zu erkennen ob die Bien in einem Stock bleiben oder nicht. ibid. den Stock zeidlen. 800.
Bier. Ein Tranck aus Wasser / Gersten und Hopffen. 1010. hat nicht einerley Beschaffenheit. ibid. Natur eines rechten Biers. ibid. Maltz zubereiten. 1011. was im Bräuhauß zu mercken. ibid. wie das Bier zu fassen. 1013. gähren. 1014. so das Bier nicht aufflossen will. ibid. Lager-Bier zu machen. ibid. Geschmack. 1015. Farb. ibid. Geruch. ibid. Gersten-Bier zu brauen. ibid. braun Bier. ib. müchzend / nach Pech schmeckend / verjohren Bier zu helffen. 1016. viele Gebrechen des Biers zu verbessern. ibid. schön klar zu machen. ibid. seqq. so es vom Donner beschädiget worden. 1017. fremde Bier / so am meisten bekandt sind. 1018. Schaum und Hessen des Biers. 1019. Kräuter-Bier. ibid. gesunde und heilsame Bier. 1021. vor Wunden im Leib. ibid. für Reissen im Rücken. ibid. für Podagra. ibid. Anwendung in der Küche. 1054.
Bilder / können in Lust-Gärten stehen. 159.
Bilsenkraut. 399. wie es in der Artzney angewendet werden könne. 495.
Bimstein / ein löcherichter Stein / dessen Ursprung. 838. die Pergamentmacher und ander Handwercks-Leute brauchen denselben. ibid. wird auch zum Zahn-Pulver genommen. ibid.
Bindknebel / zum Garben binden. 238.
Bindwerck im Garten. 102.
Binetsch / siehe Spinat.
Bingelkraut. 336. was es für Nutzen habe. 339.

Bircken-Baum/ heist auch Mayen. 183. ein Zeichen gemeiner Freude und Frölichkeit. ibid. dienet zur Züchtigung. ibid. was insonderheit dabey in Acht zu nehmen. 444. dessen Eigenschafften in der Artzney. 446.

Birck-Hahn/ der wilde Vogel. 821. Jagd desselben. 935. zu zerschneiden und vorzulegen. 1107.

Birn. Ob sie dem Apffel vorzuziehen. 58. rothe zu zeugen. 74. vom Baum abzuwhmen 287. einzumachen. 1149. zu kochen. 1080. künstlich zu schneiden/ mit vier Hängen 1114. 1149.

Birnbaum/ dessen Gestalt und Geschlcht. 58 Ob es dem Haußvatter vortheilhaffig/ viel Birn-Bäum zu pflantzen. ibid. Jstoon dem Apffel-Baum unterschieden. ibid. Frantzösische Arten. 59.

— — wilder. 188.

Birn-Most/ **Birn-Wein**/ wie er u verfertigen. 292.

Bisam-Körner/ sind wie kleine Nicen formiret. 913. Ursprung. ibid. Herkunfft. ibid. Nutzen. ibid.

Bisam-Reh/ ein fremdes Thier. 61.

Bisquict oder Zuckerbrod zu backen 1094.

Blackfisch. 811. Eigenschafft. 812

Blau-chondrillen-Kraut wird beschrieben. 338. genutzet. 340.

Blendhelm an dem Destillir-Ofen. 1120.

Bley. Was es für ein Metall. 87. wo es herkomme. ibid. wie es gebrauchet werde. 878. Spiritus davon/ sonst auch der kennende Spiritus Saturni genannt. 1142. Inctur davon zu machen. 1143. 1127. Oe balsamisches. 1135. Zucker. 1146.

Blinddarm. 1193.

Blitz/ woher er entstehe. 1001.

Blüthe der Bäume. 286.

Blum/ deren im Winter zu haben. 1578. in fine.

Blumen-Garten/ siehe Lust-Garten.

Blumen-Gewächse/ wie sie eingetheilet werden. 108. seq.

Blumen-Köhl/ wie er zu pflantzen. 45. wo er sehr schön wachse. 269. wie er vom Felde zu nehmen und zu verwahren. 169. zuzurichten. 1079.

Blut/ was Blut sey. 1188. Umlauff des Geblüts. ib. seq. ist sehr der Fäulung unterworffen. 1190.

Blut-Ader/ was sie sey. 1187. wozu sie nutze. ibid.

Blut-Egel/ was es vor ein Beschaffenheit damit habe. 766. deren Gebauch. 767.

Blutstein. Welches der beste 842. wer ihn brauche. ibid.

Bock. Dessen Gestalt. 488 Kennzeichen eines guten Bocks. ibid. Pfleg und Wart. 489. Kranckheit und Cur. 490 Nutzen. 491. werden geschlachtet. ibid. die Fell brauchen viel Handwercks-Leute/ allerhand Dinge daraus zu machen. ibid.

Bocksdorn/ wird beschrieben. 359. was es nutze. 361.

Bockshorn. 345. dessen Gebrauch in der Artzney. 347.

Bohnen/ wie sie zu pflantzen. 45. unterschiedene Gattung. 267. Fortpflantzung. 268. werden geessen. ibid.

Brach-Acker. 20.

Brachen/ wann und wie solches auf dem Acker geschehen soll. 27. wie mancherley das Brachen sey. ibid.

— — **im Weinberg.** Jst von dem Hacken unterschieden. 177.

Bräsem/ der breite Fisch. 807.

Bräune der Pferd. 564.

Brand der Bäume. 72.

Brand-Salbe. 1153.

Brandwein. Wie solcher recht zu brennen. 1021. zu läutern. ibid. Krafft und Tugend. 1023. Frucht-Brandwein. ib. seqq. den Grapen zu verkleiben. ibid. zu rectificiren. 1025. dem Korn-Brandwein den widrigen Geschmack zu nehmen. 1025. Allerhand Kräuter- und Gewürtz-Brandwein. ibid. seq. allerhand Farben zu geben. ib. Von Calmuß. 1026. Alant. ib. Angelica. ibid. Wermuth. ibid. Citronen. ib. Pomerantzen. ibid. Löffelkraut. ibid. Roßmarin. ibid. Lorbeer. ibid. Salbey ꝛc. ibid.

Brasilien-Holtz/ dessen sind unterschiedliche Gattungen. 934. wächst an einen Baum dem Eichbaum gleich. ibid. wird von Handwercks-Leuten gesucht. ibid.

Brat-Ofen. 1052.

Braunellen. 385. deren Nutzen in der Artzney. 392.

Braunwurtz. 411. Artzney-Würckung. 416.

Brechen. Zum Flachs. 253.

Breiten den Mist. 27.

Brennholtz zu fällen. 443.

Brennwurtz. 385. Würckung. 392.

Brod zu backen/ 1114. die vornehmste Speise im Hauß. 1209. Theile desselben. 1210. rocken Brod. ibid. Haber-Brod. ibid. Gersten-Brod. ibid.

Brombeer-Stauden. 187. deren Eigenschafften in der Artzney. 447.

Brünellen zu kochen. 1080.

Brüten/ der Hennen. 610. zu machen daß die Henne/ Piplein von allerhand Farben bringe. 612.

Brunn. Schöpff-Brunn. Jst öffters nöthig. 204. wird beschrieben. ibid. ist rund/ oval/ oder viereckigt. ibid. und unterschieden. ibid. wie sie anzulegen/ ob/ an Orten da Weiden stehen. 205. oder Rohr. ibid. wo ein Fluß vorbey gehet. ibid. soll in freyer Lufft stehen. ib. Manier des Brunn-grabens. ibid. Materie zum Brunn-Bau. 206. wie der Deckel seyn soll. ibid. wie denen beym Bau vorgegangenen Fehlern zu begegnen. ibid. Es soll ein verständiger Meister dazu genommen werden. 207. hat eines Eymers vonnöthen. ibid. Zierrathen. ibid.

Brunnkreß / wie er wachse. 338. Was er nutze. 334. Geist und Essentz. 1139. Syrup. 1148.

Brunnen-Stuben / wie dieselbige zu machen. 195.

Brust. Der Theil des Leibes unter dem Hals. 1190.

Brust-Beerlein / deren sind zweyerley. 945. wie und wo sie wachsen / ibid. wozu sie nutzen. ibid.

Brust. Brüste der Weiber sind auswendig an der Brust zu sehen. 1195. Amt und Nutzen. 1196.

Buchbaum. 181. wie er wachse. 189. dessen Eigenschafft und Würckung. 445.

Buchfinck. Dessen Gestalt. 691.

Buch-Köhl / oder Lungen-Kraut. 337. genutzet 340.

Buch Wald. 180.

Bücking / ist ein geräucherter Häring. 804. wo sie herkommen. ibid.

Bug-Gebrechen der Pferde. 568.

Buretsch / 387. Desselben Artzney-Gebrauch. 393. Geist. 1140. Syrup davon zu machen. 1149.

Buschbaum / siehe Zwergbaum.

Butter zu machen. 482. einzusaltzen. 483. die rothe Butter zu machen. 1159.

Buttermilch. 482.

Butyrum Saturni, Bley-Butter. 1127. köstliche Artzney daraus zu bereiten. ibid.

C.

Cabinet / wie dergleichen im Garten anzulegen. 102.

Caccao. 959.

Café. Ein frembder Kern. 937. wächst an einem Arabischen Baum. ibid. wird zu einem Getränck gemacht. ibid. auf was Weise. 1116. ob dieser Tranck gut sey. 938. seq.

Calender / dessen Beschreibung. 964. wie er zu verstehen. 965. Römischer. 967. Immerwährender und auf hundert Jahr gestellter. ibid.

Cameel. Ein fremdes Thier / was dabey merckwürdig. 626.

Campher. Ein Gummi. 952. Probe dessen. ibid. wächst in der Insul Burneo. ibid. Nutzen. ibid.

Canari-Vogel. Dessen Gestalt. 608. wie er zu warten und zu paaren ꝛc. ibid.

Caninchen zu trenchiren. 1110.

Capaun. Wie er gestaltet. 608. wie er zu machen. 612. zu warten. 609. Artzney die von ihm genommen wird. ibid. seqq. auf verschiedene Art zuzurichten. 1073. zu trenchiren. 1105.

Capellen / zum destilliren / werden vorgeschrieben. 1120.

Capern. Ob sie eine Frucht. 944. kommet von Alexandria. ibid. die beste aus Italia. ibid. ob sie Nutzen haben. ibid.

Cardamomlein / was dieses für ein Gewürtz. 913. wo sie wachsen. ibid. sind in Schelffen / oder ohne dieselbe. ibid. Brandwein. 1015.

Card. benedicten / dessen Pflantzung. 169. Ist vortrefflich in seiner Würckung. 320. seq.

Carfiol / siehe Blumen-Köhl.

Carfunckel-Stein. 845. Wird in Pestilentz-Blatern / die Carfunckel genannt / gebrauchet. ibid.

Carmin. 960.

Carniol 846.

Carduas zu färben. 1038.

Castanien / die Frucht des Baums / deren Eigenschafft und Würckung. 445. wie sie zuzubereiten. 1117.

Castanien-Baum im Lust-Garten. Dessen Gestalt. 61. wo er gefunden werde. ibid. Fortpflantzung. 68. auf was Art die Frucht zu sammlen. 288.

— — — gemeiner / wie er zu erziehen. 182. dessen Früchte. ibid. wie sie zuzubereiten. 1117.

Cassia / eine frembde Rinde. 928. Prob derselben. ibid. wächst in Ost-Indien. ibid. kommt mit der Zimmet-Rinde überein. ibid. was sie sonst würcket bey Krancken. ibid.

Castus-Wurtzel / Arabische / was sie sey. 918. kommt aus Syrien. ibid. derselben Nutzen. ibid.

Cauli-Rabi / siehe Köhlruben.

Catechu, siehe Erde. seq. Tinctur oder Essentz davon. 1144. Täfelein davon zu machen. 1158.

Cedern-Holtz 936.

Celtischer Nard. 342. Wie er gebraucht werde. ibid.

Cerinthe. 382. deren Würckung. 383.

Chagrin, ein frembes Leder. 959. vielerley Sorten. ibid. wird von Pferd- Maul- Esels- auch gemeinen Eses-Häuten gemacht. ibid. man braucht es zu Decken über Bücher / Schreib-Tafeln ꝛc. ib.

Chamillen / wie sie beschaffen. 341. wie sie nutzen. 342. wann sie blühen. 157.

Cheiri. 130. 134 wann sie blühe. 157. nutzet viel in der Artzney. 310.

China, *Chine*. Eine Rinde. 930. von verschiedener Gattung. ibid. wächst in Peru, in America, ibid. wird sonderlich wider die Fieber gebraucht. ibid.

China-Wurtzel / ist vortrefflich. 917. wird aus China gebracht. 918. derselben Nutzen. ibid.

Chocoladen. Ein Kern fremder Frucht. 939. Probe dessen. ibid. nähret starck. ibid. daraus wird eine Massa zubereitet. ib. zu einem Tranck. ibid. wie er zu machen. 1117.

Chrysopus / Chrysolith. 846. hilfft in melancholischen Ohnmachten. ib.

Chymie. 1120. Bedeutung der dabey gebräuchlichen Zeichen. 1121.

Ciſten-Röslein. Deren ſind vielerley Gattungen. 345. deren Gebrauch in der Artzney. 346.

Citrone. Iſt eine herrliche und nutzliche Frucht. 302. ſeq. Saltz davon zu ziehen. 1144. Syrup das Hertz zu ſtärcken. 1148. Schalen einzumachen. 1150. zu candiren. ib.

Citronen-Baum / 88. Deſſen Fortpflantzung. 90. darzu gehöriges Erdreich. ibid. verſetzung. 91. Pfleg und Wartung. 92. Baum-Wachs dazu. 93. blühet im Junio. 114. von dieſem Baum ſind in unſern Landen nicht viel Früchte zu haben. 299. aber doch viel Blüthe. ibid. gefüllte zu Eſſen zu machen. 1093.

Coccinellen / Cochinillen / ſiehe Kutzenellen.

Cocos-**Nuß.** 941.

Cocummern / zu bauen / ſiehe unten Cucummern.

Colophonium, oder **Geigen-Harts** / was es für eine Materie. 958.

Coloquint. Deren Beſchreibung. 350. Gebrauch. 352.

Columna Milliarium. 159.

Comet. Was man alſo heiſſe. 1026. was ſie vor einen Urſprung haben. ib. ſeq. ob ſie Unglücks-Zeichen. 1007.

Confectio Alkermes. Recept davon 1151. Anmerckung dabey. ibid.

Corallen. Rother Edel-Stein. 156. Deſſen Urſprung. ibid. werden an Hals gehänget. 860.

Coriander / 367. deſſen Gebrauch und Nutzen. 370.

-- -- ſchwartzer. 369. deſſen Artzney-Tugend. 372.

Cornel-Baum / hat verſchiedere Nahmen. 62. deſſen Blüthe kommt vor den Blättern. ibid. wird an einigen Orten in den Hecken gefunden / an andern gepflantzet. ibid. deſſelben Frucht. ibid. hat eine Ruhr-ſtillende Krafft bey ſich. 296.

Courvetten. Courvettiren. Lection auf der Reitſchul. 597.

Creutzwurtz / wird beſchrieben. 338. genutzet. 340.

Crocodill Geſtalt und andere Merckwürdigkeiten deſſelben. 754. was von dieſem Thier zur Artzney zu nehmen. ibid.

Crocus, oder Saffran. 143. 147. wann er blühe. 157.

Cubeben / frembde Körner. 942. wachſen in Java. ibid. haben eine treibende Krafft und ſonſt guten Nutzen. ibid.

Cucummern / wie ſie zu bauen. 46. Sorten. 270. wann und wie ſie vom Feld zu nehmen und zu genieſſen. ib. ob ſie etwas in der Artzney nutzen. 278. in Fenchel einzumachen. 1117.

Cypreſſen-Baum. 86. deſſen Fortpflantzung. 89. hat gute Würckung. 301.

Cypreſſen-Stock / oder kleiner Cypreſſe. 115. Deſſelben Fortpflantzung / Wart und Pflege. 116.

D.

Dachs. Deſſen Weſen. 638. Nutzen in der Artzney. ibid. zu fangen. 652. auf zweyerley Art. ibid. Hunde dazu. 653.

Darum-Hirſch. 628. 630.

Darm / iſt vielerley Art. 1199. 1200.

Darm-Gicht / der Roſſe. 167. Mittel dafür. ibid.

Datteln. Ein frembder Kern. 941. wachſen an einem ſchönen Baum. ibid. und ſtillen die Ruhren. ibid. werden auch ſonſt nützlich angewendet. ibid.

December, was in dieſem Monat zu thun / in Anſehung des Feldbaues. 216. im Kuchen-Garten. 218. im Baum-Garten. 219. im Luſt- und Blumen-Garten. 221. im Weinberg. 222. im Wald. ibid. im Waſſer. 223. beym Vieh. 812. Feder-Vieh 814.

Decken / im Weinberg. 174. ſeq.

Deſtilliren. Deſtillir-Kunſt. 1119. iſt eine vortreffliche Sache in der Haushaltung. ibid. das Vornehmſte dabey iſt die Regierung des Feuers. ibid. Ofen dazu. ibid. und übrige Inſtrumenten. 1120. Vortheile bey gewiſſen Sachen. 1121.

Diamant / oder **Demant.** Preiß deſſen in Orient. 844. müſſen ſauber und weiß ſeyn ꝛc. ibid. wie das Land beſchaffen / da man ſie findet. ibid. wird nicht zuſchlagen. ibid. wozu er nutze. ibid.

Dienſtbotten / ſollen ſeyn Gottsfürchtig. 8. gegen die Herrſchafft ehrerbietig. ibid. dem herrſchafftlichen Befehl gehorſam. ibid. getreu. 9. in vielen Gelegenheiten. ibid.

Digeriren / was das ſey. 1120. und wo es anzuwenden. ibid. ſiehe auch **Waſſer.**

Dillkraut. 367. deſſen Würckung. 370.

Dinckel. Wie er aufzuſchütten. 244. Würckung. 251.

Diptam / weiſſer. 131. 133. wann er blühe. 157. derſelbe hat eine treibende Krafft bey ſich. 238.

Diſtel / ſollen von dem Acker ausgerottet werden. 31. weichſtachlichte. 388. Würckung in der Artzney. 394.

Diſtel-Finck / deſſen Geſtalt. 691. wie ihm zu ſtellen. 722.

Dohle. Deren Geſtalt. 684.

Donner. Was alſo heiſſe. 999. woher er entſtehe. 1000. ob er nützlich ſey. 1002. **früher Donner / ſpäter Hunger.** ibid.

Drach. Deſſen Weſen. 756. ob er nutze. ibid. **Fliegender Drach.** Eine in der Lufft entſtehende Begebenheit / und was man alſo heiſſe. 1005. was dabey inſonderheit zu mercken. ib.

Drachenſchwantz / wird beſchrieben. 351. Gebrauch. 353.

Dragoncel / dessen Gestalt. 329. Nutzen. 333.
Drat-Geländer vor die Zwerch-Bäume. 75.
Dreschen / was dabey in acht zu nehmen. 241.
Dreyfaltigkeits-Blum oder Dreyfarbige Blum. 153. 156. wann sie blühe.
Drossel-Fang / insonderheit der Zieb / oder Weiß-Drossel. 743. Wein-Drossel deßgleichen. ib.
Drüsen im Fleisch was sie seyen. 1187.

E.

Eben-Holtz / ein frembdes zartes Holtz. 936. wie und wo es wachse. ibid. wozu es nutze. ib. solches nach zu machen. 1036.
Eber / wann er zur Sau zu lassen. 495.
Eberwurtz / weisse. 357. dessen Beschaffenheit. 360. schwartze. ib.
Eck des Gebäues. 230.
Edelleber-Kraut. 162. wie er zu pflegen. 168. hat guten Nutzen. 318. seq.
Edelgesteine / sind warhaffte Steine 843. sind sehr hart / zum Theil durchsichtig. ibid. wie sie zu erkennen. 844. ob sie zur Artzney zu nehmen. ib. Korndörffers Arcana davon. 847.
Egel-Kraut. 390. dessen Artzney-Gebrauch. 393.
Egge. Instrument auf dem Acker die Schollen klein / und den Saamen unter zu machen. 12. 22.
Ehrenpreiß. 163. erfordert nicht viel Arbeit. 168. seq. von vortrefflichen Nutzen. 321.
Eiben-Baum. Siehe Tarus-Baum.
Eibisch. 347. dessen Geschlecht. 348. Artzney-Gebrauch. ib.
Eichbaum / tauget zum bauen und zum verbrennen. 180. wie mancherley derselbe sey. 181. was er für eine Natur habe. ib. ist unterschiedlicher Art. ib. leidet den Oelbaum nicht. ibid. was er für Holtz führe. 181. verkündiget fruchtbahre Jahre. 189. was er für Eigenschafften und Nutzen in der Artzney habe. 444.
Eichen-Holtz / ist ein gutes Bauholtz. 226.
Eichhorn / ein kleines wildes Thierlein. 638. dessen Gestalt. ib. Nutzen. ib.
Eichwald / was dabey in Acht zu nehmen. 180.
Eidechs / ein Finger-langer Wurm. 757. wie er zu vertreiben. 758. anzuwenden. ib.
Einbeer. 403. Anwendung und Gebrauch. 407.
Einblat. 422.
Einhorn / was merckwürdiges daran. 632.
Einschlag / oder Einbrenn-Schwefel / dem Wein damit einzubrennen. 1032. auf verschiedene Manier. ib. seq.
Einsencken / siehe Sencken.
Eisen / was es für ein Metall. 878. Ursprung. ib. Nutzen. 879. köstliche Artzneyen / als den Eisen-Saffran / den Liquor Martis zu machen. 1128. Oel. 1135. siehe 1146.
Eisenhütlein. 407. Artzney-Anwendung. 414.
Eisenkraut. 398.
Eißgruben / wie und wo solche anzulegen. 831. zu bauen. ibid. zu bedecken. ib. zu behalten. ibid.
Eiß-Vogel / einer der schönsten Vögel. 693.
Eißzapffen zuzurichten daß sie brennen. 1048. einen Eißzapffen an den Tisch anfrieren zu machen. ibid. im Sommer zu machen. ibid. durch den gantzen Sommer zu behalten. ib.
Elbling. Nahme eines Weinstocks und Traubens. 171.
Element. Kein gantz reines ist zu finden. 191. sind wunderlich vermenget. 191. seq.
Elenbogen / erstreckt sich biß zur Hand.
Elend / das unglückliche Thier / wie es gestaltet. 635. was davon zu nutzen. 636.
Elephant. Ein grosses frembdes Thier. 634. Merckwürdigkeiten daran. ib. Nutzen. 635.
Elexir Proprietatis Paracelsi zu machen. 1143.
Ellenbogen. Gebrechen der Pferd. 586. Mittel dafür. ibid.
Engbrüstigkeit / der Pferde. Mittel davor. 566.
Endivien. Wie er zu pflantzen. 44. soll zugedeckt werden. 28. in fin. in Keller gebracht. 266.
Engelsüß. 425. vor was es gut sey. 427.
Engelwurtz / was es sey. 381. dessen Gebrauch. 383.
Eniß / siehe Aniß.
Ente. Anvogel. Dessen Gestalt und Wesen. 619. wie man ihrer wartet. 619. curiret. 620. wie man sie anwendet. ib. in der Artzney. ib. Wilde Enten. Deren Bestellung. 709. Lock-Enten. 711. Essen davon zu machen. 1074. seq. zu zerschneiden. ib. vorzulegen nach heutiger Manier. 1109.
Enzian. 356. dessen Eigenschafft in der Artzney. 359.
Epheu / dessen Beschreibung. 327. Würckung. ibid.
Eppich. Appium. 151. siehe auch 318.
Erbsel / siehe Saurach.
Erbsen. In was für ein Land sie gehören. 24. wie sie einzuemdten. 244. was derselben Natur und Eigenschafft sey. 252. grüne in Ragou. 1078.
Erdbeben / was man also heisse. 998. wie solches eigentlich entstehe. ibid. ist nicht einerley Gattung. 999. Erinnerung dabey. ib.
Erdbeer. Wie sie zu pflantzen. 45. Garten-Erdbeer. 49. zweyerley Gattung. ib. wie sie zu pflantzen. ib. müssen fleißig gejätet werden. ibid. siehe auch 188. 268. sind von schlechter dauer. ibid. nutzen sehr viel in der Artzney. 276.
Erde. Ist von GOTT verflucht. 10. den Fluch kan GOtt mäßigen. 224. ein Wort so vieles in sich begreifft / nemlich alles was auf Erden ist. 827.
Erdnuß. Deren Pflantzung. 408. Anwendung. 415.
Erdpin. Dessen Pflantzung. 383. Artzney-Tugend. 391.

Erlen-Baum. Gleichsam Nehrbaum. 183. braucht nicht viel Aufsicht. ibid. stehet am Wasser. ib. dessen Holtz. ibid. wie er sonst in Acht zu nehmen. 414.
Erlen-Holtz. Wird zum bauen gebraucht. 226. dessen Eigenschafft in der Artzney. 446.
Ernde. Der Haupt-Zweck aller Acker-Arbeit. 236. geschiehet auch mit Mühe. ibid. was zu thun sey vor derselben. ibid. in derselben. 238. nach derselben. 241. wie solche von dem Bauern anzusehen. 224. was Ernden sey. ibid. die dazu nöthige Personen. ibid. Werckzeug und Geräthschafften dazu. ibid. erforderliche Zeit. ibid.
Erven. 346. Deren Gebrruch in der Artzney. 347.
Escherizen/ dürffen am Baum nicht gar zeitig werden. 63.
Escherizen-Baum wird beschrieben. 62. Ist zweyerley Geschlecht. ibid.
Esel/ nach seiner Gestalt. 600. erdultet Kälte ibid. was er vor eine Neigung habe. ibid. wie man sein warten soll. ibid. Kranckheiten und Cur. ibid. was von ihm zur Artzney zu nehmen. ib. seq.
Eselwurm dessen Wesen. 761. Vertreib- und Ausrottung. ib. Gebrauch in der Artzney. ib.
Essentz/ solche aus allerhand Sachen zu ziehen. 1136. seq.
Essig/ von Obst. 293. von Wein. 440. Eigenschafft und Gebrauch. ib. seq. wie er in der Küche anzuwenden. 1054.
Euphorbium-Gummi. 950.
Eyer. Nutzen vom Feder-Vieh. 614. dienen in der Artzney. 615. Spiegel-Eyer mit einer Zwiebel-Brüh. 1098. verlohrne Eyer mit einer grünen Brüh. ib. gespickte Eyer. ibid. gefüllte Eyer zu machen. ibid.
Eyerstock der Weiber. 1205 siehe Geburts-Geilen der Weiber.
Eymer. Brunnen-Eymer gehört an den Brunnen. 207. ist unterschiedlich / nach Art des Schöpff-Brunnens. ib.
Eyßtein/ wie er zu machen. 136.

F.

Faden zu färben. Grün. 1156. Auf bessere Art. ib. Blau. ib. Violet- oder Violblau. 1167. Leibfarb. ibid. Roth. ibid. auf eine andere Weise. ib. Braun. ib. Gelb. Goldgelb. 1168. Schwartz. ib.
Farb/ Färben. Faden/ leinen Tuch / wie erst angezeiget/ siehe daselbst.
Februarius **oder Hornung.** Was in diesem Monat zu thun in Ansehung des Feldbaues. 215. im Kuchen-Garten. 217 im Baum-Garten. 218. im Lust- und Blumen-Garten. 220. im Weinberg. 221. im Wald. 222. im Wasser. 223. beym Rind-Vieh 820. Pferden. ibid. Schafen. 820. seq. Geflügel. 823.
Feder-Vieh. Dessen Fortpflantzung. 610. Wart und Pflege ꝛc. ib. seq.
Feiffel der Pferd. Mittel dafür. 556. 563.
Feigbohnen. Düngen. 23. ihre Gestalt. 345. Gebrauch in der Artzney. 347. wilde. 346.
Feigen/ eine gute Frucht. 230. zu vieler Artzney. ibid.
Feigenbaum/ daß er fruchtbar werde. 70. Beschreibung dessen. 85. Antipathie gegen andere Bäume. 88. Fortpflantzung. ib. was er vor ein Erdreich erfordere. 90. wie er zu versetzen. 91. Pfleg und Wartung. 92.
Feigen Blat. Indianisches. 115. Fortpflantzung/ Wart und Pfleg. 116.
Feigwartzen der Pferd. 581.
Feigwartzen-Kraut. 354. dessen Gebrauch. 356.
Feld. Wie es zum Sommer-Getreyd zuzurichten. 27.
Fell in den Augen der Pferd. 561. Mittel dafür. ibid.
Fell oder Leder schön zu vergulden und zu färben. ben. 1037. auf eine andere Art / zu Tapeten. 1037. blau zu färben. ib. Lasur. ib. roth zu färben. ib. seq Granaten-farb. 1038. grün. ib. schwartz. ib. daß es nicht hart werde beym schmieren. ib.
Fellriß/ römischer. 399. Tugend in der Artzney. 405.
Fenchel. 165. dessen Pflantzung. 169. Würckung. 323. Zucker zu machen. 1151. Latwerg. ibid.
Fenster sollen bey einem Bau wohl angeordnet werden. 231.
Fermentation, fermentiren. Eine Art zu destiliren. 1120.
Feser. Zu Weinstöcken / sind fleissig zu ziehen. 172. auf was Weise. ibid. & 173. derselben Versetzung. ibid. müssen geraumet werden. 174.
Fett/ was es für eine Materie. 1191. ist unterschieden von Schmaltz. ibid. wo es gefunden wird. ibid. nimmt in Kranckheiten ab. 1192. Nutzen desselben. ibid.
Feuchtigkeit. Ist überall anzutreffen. 192. eine Ursach allem dem / das aus der Erden kommet. ibid.
Feuer. Das hitzige Element. 994. woraus es bestehe. ibid. wie es gezeuget werde. 995. Ausgelöscht. ibid. erhalten. 996. was es würcke. ibid. der Nutzen und Schaden. ib. Nahrung desselben. ibid. unter dem Wasser zu machen. 1045.
Feuer-Lilie. 143. 147. Ist von schlechtem Gebrauch. 316.
Feuer-Mauer/ wie sie anzuordnen. 230.
Fiber der Pferd. Mittel dafür. 560.
Fichten-Baum/ dessen Eigenschafften. 445.
Filtz-Kraut/ 426. vor was es gut sey. 428.
Filtrum, ein Stein. 839.
Fincken-Fang. 744.
Fingerhütlein. 152. 154. 391. Dessen Anwendung in der Artzney. 395. wann sie blühen. 157.
Fingernagel-Kraut. 420. Heilungs-Krafft. 422.

Fische. Sind dem Menschen zu gut erschaffen. 191. von den Fischen insgemein. 803. sind mit Gewürtz zu kochen. 1050. mit Speck. 1083. Gewürtz. ib. zu braten. 1084. zu zerschneiden und vorzulegen. 1112.
Fischerey Hat bey dem Land-Gut einen vortrefflichen Nutzen. 191. wie Fische einzusetzen. 202. was bey den Fischen / die man über Land führet / in Acht zu nehmen. 203. wird auch in Teutschland getrieben. 816. ist zu früh am vortheilhafftigsten. ibid. geschicht mit Garnen. ib. mit Fischbeern und Tauppeln. ib. mit dem Angel. ib. wie allerhand Fisch zu fangen. 817. Teiche zu fischen. 818.
Fisch- oder Doll-Körner. 942.
Fisch-Meister / was dessen Amt sey. 201.
Fisteln. 586.
Flachs. Dessen Zubereitung. 252. Ist von vielfältigem Nutzen. 257. seq.
Flachsdotter / siehe Leindotter.
Flachs-Finck / dessen Wesen. 691.
Flecken in den Augen der Pferde. 561. Mittel dafür. ib.
— — aus den Kleidern zu machen. 1168.
Fledermauß / ein fliegendes Ungeziefer. 767. wie sie zu vertreiben. ibid. hat doch ihren Nutzen. 768.
Fleisch / wie es schicklich zu hauen. 486. einzusaltzen. ib. in dem Saltz gepfleget. ib. nach drey Wochen geräuchert. ib.
— — in Ansehung des Menschen. Was darunter verstanden werde. 1187.
Fleisch-Fell / wird auch das Schmaltz-Fell genennet. 1191.
Fliegen / deren Wesen. 771. wie sie zu vertreiben. ib. ist nicht ohne Nutzen. ib.
Flocken-Blum / schwartze / deren Gestalt und Geschlecht. 349. Artzney-Gebrauch. 350.
Flöhkraut / wie es gestaltet. 330. wie es nutze. 334.
Floß. Flösse. Was also genennet wird. 450. wie und was damit zu führen. ib.
Flosgall an den Pferden. 580.
Fluß / wird beschrieben. 449.
Foren-Holtz / ist gut zum bauen. 226.
Fohlen / siehe Füllen.
Fontaine, siehe Springbrunn. 210. seq.
Frantzosen-Holtz / ein fremdes sehr festes / starckes Holtz. 931. welches das beste. ibid. wird von einem dem Nußbaum gleichen Baum genommen. ibid. wächst in Mexico. ib. zu destilliren. 1122. treibt den Harn und Schweiß. ib. nutzet auch in Venerischen Kranckheiten. ib.
Frauen-Haar / ein nützliches Kraut. 410. Heilungs-Krafft. 421.
Frauen-Münz / ein gutes Kraut. 362. deren Würckung. 364.
Fricassée. Von Kälberbrüsten. 1061. von jungen Hünern mit Sparges. 1071. von gebratenen Hünern. 1072. von Gänsen. 1074.
Fritillarien / eine Frühlings-Blum. 131. 134. wann sie blühe. 157. hat den Namen von Fritillo. 312.
Frösch in dem Maul der Pferde. 564. wie solche zu vertreiben. ibid.
Frosch / beydlebiges Thier. Beschreibung. 749. Vertreibung. 750. Artzney-Würckung. ibid. wie man sie backe. 1084. mit einer Fricassée. ibid.
Fruchtbarkeit der Erden / was sie sey. 14.
Früchte / müssen in Verwahrung gebracht werden. 225. sonst verderben sie. ibid. haben nicht in der Scheuer zu bleiben. 241. wie sie nach dem Dreschen zu verwahren. 242. seq. werden gewendet. 243.
Fuchs. Dessen Gestalt und Beschaffenheit. 637. Nutzen in der Artzney. ib. mit Fallen zu fangen. 652. Jedens-Arten dabey. ib.
Fuchs-Jagd / wie solche anzustellen. 652. brellen. ibid. dessen Vortheil. ib.
Füllen der Pferde oder Fohlen. Deren Gestalt. 548. Verschneidung. 549. wann sie zu beschlagen. 588.
Fünffinger-Kraut / 379. Artzney-Tugend. 404.
Fürniß. Dessen Gattungen. 958. dergleichen zu machen. 1040. Spick-Fürniß. ibid. Lac-Fürniß. ibid. weissen / hellen. 1041. andere künstliche. 1042. rothe Arbeit. 1043. mit Streu-Glantz. ibid. Stäbe zu lackiren. ibid. vor die Buchbinder. ibid. noch mehr guldene. 1044. der im Waser nicht abgehet. ibid. zum vergulden. ibid. von verschiedenen Farben. 1045. von Mastix. ibid.
Fuß / wird in drey Theile eingetheilet. 1184. der fordere / der hintere. 1185.

G.

Gänsdistel / wird beschrieben. 337. genutzet. 339.
Gänserich. 395. dessen Artzney-Tugend. 403.
Gärtner / soll alles im Garten reinlich halten. 107. wie er sonst beschaffen seyn soll. 41.
Gärtnerey. 39. was für Werckzeug dazu erfordert werde. ibid.
Gallàpffel / 445. wie und wo sie wachsen. ibid.
Galappa-Wurzel. Ist länglicht. 920. und kommt aus Indien. ibid. nutzet in Purgationen. ibid.
Galgant. Dessen hat man zweyerley Sorten. 920. wächst in China. ibid. nutzet dem Magen. ibid. Wilder / dessen auch zwey Gattungen. ibid. kommt aus Ost-Indien. ib. Nutzen. ibid.
Gallen. Schaden an den Füssen der Pferde zu curiren. 580.
Gallerie / im Garten anzulegen. 102.
Gallert / siehe Sulzen.
Galmey / was es sey. 876.
Galopiren. Lection auf der Reitschul zu geben. 597. was dazu gehöre. ibid.
Gamanderlein. 369. dessen Artzney-Tugend. 373.
Gang. Im Garten / giebt eine Zierde. 102. soll sehr sauber gehalten werden. ibid.

Gans. 617. ihre Beschaffenheit. ibid. Wart und Pflege. ibid. wie mit jungen Gänsen umzugehen. 618. wann sie kranck sind. ibid. deren Nutzen. ibid. zur Artzney. 619. wie ein Auer-Hahn zuzubereiten. 1074. die Leber auf dem Rost zu braten. ibid. zu zerschneiden und vorzulegen. 1109. **Wilde** / wie ihnen zu stellen. 708.

Garben zu binden. 238. ausser der Scheuer zu verwahren. 219.

Garben-Kraut / 412. Anwendung dessen in der Artzney. 417. Wasser davon. ibid.

Garten. Ist vielerley Bedeutung. 39 erfordert ein gutes Lager. 40. gutes Erdreich. ibid. einen festen Zaun. 41. die Arten der Gärten werden offt vermenget / und in einem angetroffen. 48. bey allem Bau desselben ist auf des Monds Lauff zu sehen. ib. seq.

Gauchheil. 354. dessen Nutzen. 355.

Gebackenes / ist unterschiedlich / und ungesund wo es nicht recht gebacken. 1050. allerhand zu verfertigen. 1091. Wespen-Nester / Spritz-Gebackenes. 1093. Eisen-Kuchen. 1094. Speiß-Kuchen. ibid. Gemeine Kuchen. 1095.

Gebähr-Mutter / ein hohler Theil im untern Leib. 1203. ihr Lager. ibid. Gestalt. ibid. Grösse. ibid. Länge ibid. Hile des Halses. 1204. das Wesen derselben. ibid. hat drey Häute. ibid. **Mutter-Scheide.** Ist eine häutige länglichte Röhre. ibid. ihr Lager. ibid. Länge. ibid.

Gebäu im Garten. 159.

Gebet / ist des Land-Manns nöthigste Verrichtung. 225.

Geburts-Gailen / der Weiber. 1204. liegen an den Seiten der Gebähr-Mutter. ib. deren Beschaffenheit. ibid.

Geburts-Glieder der Männer. 1202.

Gefühl. Was für Dinge gefühlet werden. 1207.

Gehirn. Ein weiches Wesen / damit die Hirn-Schaale angefüllet. 1193. wie solches eingetheilet werde. ibid wie es alsdann genennet werde. ibid. werden mit dem Hirn-Häutlein bedecket. 1193.

Geier. Dessen Wesen. 672. Gebrauch. 673.

Geiß. Deren Gestalt. 489 Kennzeichen einer guten Geiß. ib. Wart und Pfleg. 389. Kranckheiten und Cur. 490. wozu sie nutzen. 491. werden geschlachtet. ibid. Eigenschafft etlicher zur Artzney zu nehmenden Theilen. ibid.

Geisbart. Dessen Gewächs. 379. Artzney-Tugend. 381.

Geisblat. Was es für ein Gewächs. 109. blühet im April und Julio. 114

Gelbe Nelcken / siehe Cleiri.

Gelbes Holtz. Ein Far-Holtz / dünn von Stamm. 935. wann und wie es zu gebrauchen. ibid.

Gelbsucht der Bäume. 12.

Geld / zu beschicken. 909.

Gelender. Gehöret zu den Zwerch-Bäumen. 75.

wie solche zu machen. ibid. Drat-Gelender. ibid. seq.

Gelt- oder Galt-Vieh. Welches man also heisse. 483. wie es zu warten und anzuwenden. ibid.

Gemählde / kommen in Lust-Gärten. 159.

Gems. Deren Wesen. 630. Nutz in der Artzney. ibid. insonderheit der Gemsen-Stein. ibid.

Gemsenwurtz. 351. Gebrauch desselben. 353.

Gemüth / wird offt vor die Seele genommen / siehe **Seele**: Muß in Ruhe seyn / wann der Leib ruhen soll. 1223.

Genist / wie es gestaltet. 108. was er für Erdreich verlange. 111. wie er wolle fortgepflantzet werden. ibid. wie gewartet. 114. blühet im Julio. ib. ist auch tauglich zur Artzney. 306.

Geräth. Hausrath. Küchen-Geräth / wie es zu halten. 1170. das eiserne. ibid. das kupfferne zu fegen. ibid. das Messing zu reinigen. ib.

Gerberbaum / was es vor ein Baum. 109. was er für ein Erdreich verlange. 111. wie er fortzupflantzen. ibid. wie man ihn sonst zu warten habe. 114.

Gersten. Auf was für Feld sie gesäet werde. 24. wann und wie sie zu säen. 28. **Winter-Gerste** auf kalte truckene Aecker. 27. zu **Sommer-Gersten** zu pflügen. ib. wie sie einzuerndten. 238. zu verwahren / sowol vor als nach dem Dreschen. 244. Artzney-Würckung. 250.

Gertren-Kraut. 368. dessen Würckung. 372.

Geruch / erfordert allezeit Lufft. 1207.

Geschmack empfindet durch die Zunge. 1207. welche immer naß seyn muß. 1207.

Getreid / auf dem Felde / wie dem umliegenden zu helffen. 31. wann darinnen zu gäten. ibid. wie es anzuwenden. 245. zu mahlen. ibid.

Gewächs im Garten / sind unterschiedlich / und von vielerley Sorten. 44.

Gewissen / was es sey. 1225. Unruhe desselben. ibid. Mittel dafür. ibid. Ob dessen Anstösse aufgehalten werden können. 1223. ob solches helffe zur Ruhe. ibid.

Gewölb. Wie es zu bauen. 230.

Giebel-Mauer / siehe **Feuer-Mauer.**

Gifftheil. 426. für was es gut sey. 428.

Gilbwurtz / eine fremde Wurtzel. 920. kommt aus Ost-Indien. ibid. nutzet in Essentzen ꝛc. ib. solche zu machen. 1143.

Ginst / siehe Genist.

Gips / aus Alabaster gebrannt. 836. seq.

Gitter vor die Fenster. 231.

Glas. Dessen Verfertigung. 869. Gebrauch. 870. Gläser zum destilliren. 1120. **Glashütten** anzurichten / und wie das Glas rein gemachet werde. 870.

Gliedkraut. 389. Artzney-Würckung. 394.

Glockenblume. 122. Fortpflantzung ꝛc. ibid. wann sie blühe. 187. ist gut in der Artzney. 209. seq.

Glocken-Speiß. Was man also heisse. 876.

Glett-Saltz zu bereiten. 1146. Balsam. 1152.
Gold. Das edelste Metall ꝛc. 872. schaffet grossen Nutzen. ib. in der Artzney. 873. Tinctur davon zu machen. 1125. Essentz/ ic. Pulver mit gebranntem Hirschhorn. 1126. Aurum potabile, siehe Trinck-Gold. Saltz. 144.
Goldamer und andern kleinen Vögeln zu stellen. 721.
Goldapffel/ wie er wachse. 402. was er nutze. 406.
Goldblum. 153. 398. Artzney-Tugend. 405. wann sie blühe. 157.
Granat/ der Edelgestein. 845. wozu er tauge. 846.
Granate/ die herrliche Frucht/ so zu vieler Artzney nutzlich. 300.
Granat-Baum. 86. dessen Fortpflantzung. 89 gehöriges Erdreich. 90. Versetzung. 91. Wart und Pfleg. 92. 94. blühet im Julio. 114.
Grand der Pferde. Mittel dafür. 564.
Grasen/ im Weinberg ist nöthig/ und wie es geschehen müsse. 177.
Graemuck. Deren Gestalt. 692.
Greiff. Ein fremder wunderbarer Vogel. 675.
Griebling/ siehe Tartuffeln.
Griechischer Sesel/ siehe Sesel.
Grieß-holtz. Dessen Beschaffenheit. 932. wo es herkomme. ibid. zu was mans brauche. ibid.
Grimmdarm ist an die Nieren angewachsen.
Grimmenstein. 836.
Grind-Kraut/ Scabiosen/ stehet wol im Garten. 146. vielerley Geschlechts. 317. sehr nutzlich. ibid.
Grommet/ Grummet. Ist von dem Heu unterschieden. 264. die Zeit es zu mähen. ib. wie es soll verwahret werden. ibid.
Grotten- oder Wasserwerck im Garten anzulegen. 159.
Gronpaden. Bewegung des Pferds auf der Reitschuhl. 598. solche machen zu lernen ibid.
Grund des Baues/ wieviel an ihme gelegen. 230.
Grundeln/ köstliche kleine Fischlein. 809. wie solche auf verschiedene Art zuzurichten. 1084.
Guckguck/ bekandter Vogel. 685. Gebrauch in der Artzney. ibid.
Gülden-Ader/ was sie sey. 1193. wo ihr Lager sey. ibid.
Gülden Günsel. 386. deren Artzney-Gebrauch. 393.
Gürtel-Kraut/ siehe Moos.
Gummi Ammoniac. 955.
Gummi Animæ. 952.
Gummi Caranna. 954.
Gummi Elemi. ibid.
Gummi Galban oder Galban-Gummi. 952.
Gummi Guttæ. 952.
Gummi Joviale sublim. und Oel S. Closs. 1127.
Gummi-Lac. 955.
Gummi Panax, oder Panax-Gummi. 955.
Gummi Tacamahaca. 954.
Gummi Sarcocolla. ibid.
Gundelreb/ 163. braucht schlechter Pflantzung. 169. ist vortrefflich in der Artzney. 321.

H.

Haal-Gans/ ist so viel als Hagel-Gans/ deren Gestalt und Wesen. 682.
Haar des Hauptes/ sind hohl. 1192. nehmen mit geringer Nahrung vor lieb. ibid. sind gleich oder krauß. ibid. von mancherley Farbe. ib. was sie nutzen. ib. an den Pferden wachsen zu machen. 584.
Haarstreng/ 368. Würckung und Gebrauch in der Artzney. 372.
Haas. Dessen Wesen. 639. Nutzen. ibid. in der Artzney. ibid. seq. was bey dessen Jagd zu beobachten. 653. zu welcher Zeit sie anzustellen. 654. mit Netzen. ibid. wie man ihn Hetzen soll. ibid. seq. Weidmännische Redens-Arten dabey. 655. zu zerschneiden und vorzulegen. 1110.
Haber. Auf was für Feld er gehöre. 24. wann man dazu pflügen soll. 27. wann er zu säen. 28. zu Ernden. 238. wird gemähet und verwahret. 244. hat gute Würckung. 251.
Habermalch/ wird beschrieben. 350. dessen Gebrauch. 352.
Habichtkraut/ grosses/ wird beschrieben. 337. genutzet. 340.
Habicht. Dessen Wesen. 671. wie er abzurichten. 694. Weidmännische Wörter davon. 697.
Hacken/ im Weinberg. 176. geschiehet auch dreymal des Jahrs. 178. worin der Vortheil bestehe. ibid.
Hagedorn. 98. hat eine gute Frucht zum essen und zur Artzney. 304. 305. wird Hefften oder Hagebutten genennt. ibid. wie solche zu kochen. 1080.
Hahn. Dessen Gestalt und Beschaffenheit. 608. Zeichen wann er schön seyn soll. ibid. und was sonst merckwürdiges daran. 609. seqq. Welscher oder Calecutischer. ibid. wie er zu kochen. 1075. mit einem Ragou. ib. weiß gekocht. ib. gefüllt. ibid. mit Baum-Oel. 1074. mit Castanien gebraten. ibid.
Hainbuchen. Wilder Baum. 97. dessen Fortpflantzung. 99. Erdreich. ibid. Pflege und Wart. ibid. das Holtz wird zum bauen gebraucht. 226.
Hammel. Dessen Gestalt/ siehe Schaaf. Hammelfleisch oder Schöpsenfleisch auf verschiedene Art zuzurichten. ibid in einer Schelbotten und Knoblauch-Brüh. ibid. weiß. ibid. mit einen Ragou oder Capern. ib. Carbonat auf den Rost gebraten. 1067. mit Cocummern. ibid. eingeschlagener Hammel-Braten. ibid. Hammel-Schlegel zu zerschneiden und vorzulegen. 1107.

Hamster. Ein Ungeziefer. 607. Sprüchwörter davon. ibid.
Hand / ein Glied des Leibes. Beine derselben. 1184. wird gerechnet biß zum Achsel-Bein. ib. da ist das Armbein der Ellenbogen und die äusserste Hand. ibid.
Handmühl / wie eine zu bauen und zu brauchen. 249.
Hanenfuß / siehe Ranuncul.
Hanff / ist von grosser Nutzbarkeit. 32. zweyerley Geschlecht. ibid. wie er zu bauen. ib. Einzusammlen und zuzubereiten. 254. zu brauchen in der Artzney. 258.
Harnblase. Wasser-Behältnüß. 1202. wo sie liege in Manns- und Weibs-Personen. ibid. woraus sie bestehe. ibid. Amt. ibid.
Harn-Röhre. Ist Sennäderich. 1202. die Länge. ibid. Amt. ibid.
Harnwinde der Pferde. Mittel dafür. 575.
Hartstätigkeit der Roß. 584.
Hasel-Huhn / dessen Wesen und Beschaffenheit. 686. wie die Jagd anzustellen. 735.
Hasel-Maus. 607.
Haselnüß / welches die besten. 63. siehe 290. haben gute Würckung. 299.
Hasel Staude. Ist mancherley Art. 63. deren Fortpflantzung. 68. Wartung. 70. siehe 289. das Oel Lat. Ol. Her. Rul. zu machen. 1133.
Haselwurtz / 342. wozu sie gebraucht werde. 344. Bier davon zu machen. 1020.
Hasenöhrlein. 414. Anwendung. 417.
Hauhechel. Dessen Beschreibung. 358. Würckung. 361. gelbe Art. ib.
Hauptsucht der Pferde. Mittel dafür. 584.
Haupt-Wasser zu machen. 1013. ein anderes. ibid.
Hausen / der grosse Fisch / wie er zu fangen. 808.
Hausfrau / Haus-Mutter / soll seyn begierig zum Mit-Arbeiten. 6. versehet ihren Mann mit gesundem und nöthigen Esen. ibid. ist dem Zancken gehässig. 7. vor die Kinderzucht sorgfältig. ibid. wird unterrichtet zum Kochen. 1050.
Haushaltungs-Kunst die nutzlichste Wissenschafft. 1. wird von vielen verachtet. ib.
Haus-Vatter / soll seyn Gottsfürchtig. 1. ein fleissiger Beter. 2. dem Aberglauben gehässig. ibid. ein Leser Göttlichen Worts. ibid. Christ-frölichen Gemüths. ibid. vor empfangenes danckbar. ibid. in Gebrauch der Sachen spahrsam. ibid. dem Geitz gehässig. ibid. seq. gegen dem Nächsten ist er freundlich. 3. gegen den Nachbarn. 4. im übrigen Umgang mit allen Menschen zu seinem Vortheil. ib. gegen die Arme. ib. im Vornehmen verschwiegen. 5. in Auffsicht auf die Arbeit emsig. ib. hält ordentliche Rechnung. 6.
Haußwurtz. 410. Anweidung. 415. gebaute Art. ibid.
Haut. Ist ein Abfall vom Vieh. 486. des Menschen wird beschrieben. 1190. bestehet stehet aus weißlichten Fasern. 1191. Furchen auf der Haut / oder Ritzen / Linien. ibid. hat viel kleine Löchlein / so man Schweiß-Löcher nennet. ib. wann sie ausdämpffe. ibid. ist an manchen Orten unterschieden. ib. wie sie angebefftet. ib. abgelöset werde. ibid. was sie nutze. ibid.
Hechel zum Flachs. 253.
Hecht. Dessen Wesen und Beschaffenheit. 810. Nutzen. ib. auf allerhand Arten zuzurichten. 1081. in einer gelben Brüh. ib. Frantzösischen Brüh. 1082. zu backen mit Meerrettig. ibid. mit Sardellen. ib. in Capern und Citronen. ib. in einer Butterbrüh / mit Peterfill. ibid. mit Austern. ib. zu braten. ib.
Hederich / wird beschrieben. 329. genutzet. 333.
Hefen / Drüsen des Mosts und Weins. 439. Eigenschafft derselben. ibid.
Heffen / eine Arbeit im Weinberg. 177. wie sie vortheilhafftig geschehen soll. ib.
Heher / dessen Gestalt und Beschaffenheit. 684. wozu er zu gebrauchen. ib.
Heimlich Gemach / dessen Gemächlichkeit und Stelle im Haus. 230. 232.
Helffenbein. Ist zart. 959 woher es entstehe. ibid. wozu es nutze / und wie es verbraucht werde. ib.
Hengst. 509. dessen Gestalt / Wart und Pfleg. ibid. seq.
Henne / siehe Huhn.
Hensch / Zufall der Pferde. 575. Mittel dafür. ibid.
Herd / wie und wo solcher in die Küche zu stellen. 1051.
Hering / wird in der Ost-See und in den Mitternächtigen Wassern gefangen. 804. was er nutze. ib. zuzurichten. 1085.
Hermodactilen. 316.
Hertz. Brunnquell des Lebens. 1196. lebt am ersten. ib. Lager. ib. Gestalt. ib. hat zwey grosse Hölen / welche man Hertzkammer heisset. ib. Nutzen und Amt. ib. warum es in der Mitten der Brust liege. 1197.
Hertzgespan / 411. Artzney-Anwendung. 416. ist warm im andern Grad ꝛc. ib.
Hertz-Saamen. 344.
Hertzschlechtigkeit der Pferde. 564. Mittel dafür. ibid.
Hetze oder Atzel / der Vogel. 684. worzu sie angewendet werde. 685.
Hetzen / Jagen. 642. Haasen / Wölff. 630.
Heyde-Korn / wie es beschaffen. 254. zu gebrauchen. ibid.
Heu. Wann die Heu-Erndte anfange. 261. ob das Monds-Zeichen zu achten. ibid. was es vor Arbeit erfordere. 263. Beschaffenheit des Orts darein es zu legen. 264. kan auf einen freyen Platz geschlichtet oder geleget werden. ibid.
Heuschreck. Ein Ungeziefer. 759. Vertreibung und Ausrottung. ib. dienet wider die Colic. 760.

Himbeer oder Hinbeer/ wie und woran sie wachsen. 139. Essential-Saltz davon zu bekommen. 1145. einzumachen. 1151. Latwerg davon zuzubereiten. 1152.
Hindere. Dessen Amt. 1200.
Hindin. Hirsch-Kuh. 628. hat kein Geweyh. ibid.
Hinschkraut/ wird beschrieben. 328. was es nutze. ibid.
Hippen. Zucker-Hippen zu machen. 1115. Hohl-Hippen. ibid.
Hipocras zu machen. 1032. Essentz dazu. ibid.
Hirn / siehe Gehirn.
Hirnhäutlein/ deren sind zwey. 1193.
Hirnlein. Welcher Theil des Hirns alse genennet werde. 1193.
Hirs. Dessen Beschaffenheit. 254. Bau. ibid. Anwendung 255. Artzney-Nutzen. 260.
Hirsch. Was Merckwürdiges an ihm. 628. tauglichs zur Artzney. 629. Weidmännische Redens-Arten dabey. 651.
Hirschhorn. Dessen Nutzen in der Artzney. 628.
Hirsch-Jagd. 649. wie der Hirsch in der Spuhr zu erkennen. ib. wie die Hindin. 650. par force. ibid. mit Umstellungen. ib.
Hirsch-Mangold wird beschrieben. 338. genutzet. 340.
Hirschzung. 163. braucht schlechter Wartung. 168. ist von guter Würckung. 321. Bier davon zu machen. 1021.
Hirt. Dessen Amt. Ochsenhirt. 460. Kühhirt. 464. Geishirt. 490. Schweinhirt. 94. seq. Schaafhirt. 503.
Hof/ des Hauses / wie er anzuordnen. 230.
Holder. Holunder. Frucht des Baums. 98. Essentz davon zu machen. 1136.
Holder-Baum. Spanischer. 98. blühet im April. 114. siehet einem Busch gleich. 63. wird beschrieben. ibid. gemeiner. 109. blühet im April. 114. auf was Art die Früchte zu sammlen. 288. zu verwahren. 290. in der Artzney zu nutzen. 298.
Holtz fällen. 442. zu färben. 1035. dessen Nothwendigkeit. 180. wird zum Bauen gebraucht. 227.
Holtz-Essentz. Essentia Lignorum zu machen. 1144.
Holtz-Taube / deren Wesen. 669. Artzney-Gebrauch. ibid.
Holtzwurtz / gemeine. 418. Heilungs-Krafft. 421.
Honig zu nehmen. 799. auszusäumen. 802.
Hopffen / wie er zu bauen. 42. was er vor einen Boden verlange. ib. muß gejätet werden. ibid blühet um Jacobi. ibid. wird eingesammlet / und verwahret. 165. natürliche Eigenschafft. 265. zuzurichten in Ragou. 1079.
Hornung / siehe Februarius.
Hornüß/ ein fliegendes Ungeziefer. 768. Vertreibung. ib. hat doch ihren Nutzen. 769.
Huf-Gebrechen zu heilen. 582.
Huflattich. 579. Artzney-Würckung. 377.
Hufzwang. Mittel dafür. 582.
Hüfftbein. 1183.
Hülsen-Früchte / dürffen in der Ernde nicht naß werden. 238.
Hünerdarm. 409. Anwendung. 415.
Hun. Henne. Deren Gestalt. 608. wann sie gut sey. ibid. ihre Wart. 609. seq. Kranckheiten und Cur. 613. wozu sie nutze. 614. zu zerschneiden. 1107. junges Huhn. 1108. zuzurichten. 1071. junge einzumachen. ib. mit Erbsen. ib. mit Stachelbeer. ibid. in Ragou. ibid. mit Schincken. ibid. mit Meerrettig. ibid. gebackene. ibid. Fricassée mit Sparges. ib. andere. ib. von gebratenen 1072. mit geräucherten Schweins-Zungen. ib. Gehäck von gebratenen. ib. in guter schwartzer Brüh. ib. in einer süssen Brüh. ib. in Capern. ibid in einer Coriander-Brüh. ib. Füll zu gebratenen Hühnern. 1073. wohl zu braten. ib. auf verschiedene Art zu zerschneiden. 1108. vorzulegen. ib.
Hund. Dessen Gestalt. 603. vielerley Arten. ib. Bologneser Schooß-Hündlein. ibid. Haus-Hund. ib Neigung der Hunde. ib. Wart und Pflege. 604. wann ihnen was fehlet / wie sie zu curiren. ib was sie nutzen. 605. in der Artzney. ib. wie sie auf die Feld-Hühner abzurichten. 704. zu machen daß ein Hund scheine als wann er tod wäre. 1049.
Hunds-Kohl. 412. Artzney-Tugend. 417.
Hunds-Zungen. 388. was sie würcke in der Artzney. ibid.
Hunger. Ob dieser oder der Durst länger zu erdulten. 1216.
Husten der Pferd. 565. Mittel dafür. ibid.
Hyacinth. 144. 147. 149. wann sie blühe. ibid. sind von von schlechtem Nutzen. ib.
Hyacinth der Edelgestein. 845. wird in der Pest angewendet. 846.

J.

Jacobs-Kraut. 153. 156. Blüh-Zeit. 168.
Jäden im Acker. 30. 31.
Jäger / nach seinen Qualitäten. 642. der bey den Jägern gebräuchlichen Redens-Arten. 647.
Jägerey / wird gelobt wegen des Lusts und Nutzen. 642.
Jägerhaus / vollständiges. 644.
Jagen. 642. gehörige Zeit. 648. siehe auch par Force-Jag.
Jahr. Eintheilung des Jahrs. 963. wie man etlicher massen verstehen kan ob fruchtbare Jahre werden oder nicht. 982. Zeichen zur Fruchtbarkeit. ib. zur Unfruchtbarkeit. ib.
Jahrs-Zeiten / die vier. 964.
Januarius, Was in diesem Monat zu thun / auf dem Feld. 215. im Kuchen-Garten. 216. im Baum-Garten. 218. im Lust- und Blumen-Garten. 219. im Weinberg. 221. im Wald. 222. im Wasser. 223. beym Vieh. 823. Schaafen. ib. Stutten. ib. Füllen. ib. 820. Geflügel. ib.
Jasmin. Ist sehr unterschieden. 108. was er für ein Erdreich verlange. 110. wie er wolle fortgepflantzet seyn. 111. wie gewartet. 112. blühet im Julio. 114. der Spanische im Augusto. ibid. dessen Blüthe sind gut zu einem wohlriechenden

chenden Oel. 306. solches Oel davon zu machen. 1133.
Jaspis / der Edelgestein. 346.
Igel / dessen stachlichtes Wesen. 938.
Iltis. Beschreibung. 665. seine Wohnung. ib. Vertreibung. ibid.
Imber. Ingber. Ein bekandtes Gewürtz. Das unbekandte siehe 918. seq.
Immen / siehe Bien.
Indianisch Feder-Vieh / Hahn / Huhn / Pipen. Ihr Wesen / Wart / Kranckheiten und Cur / auch was sonst dabey zu wissen. 650. seqq.
Indianisch Korn / siehe Türckisch Korn.
Indianische Nüß. 940
Indig oder Indigo, eine schöne blaue Farb. 926. Prob dessen. ib. wird gemacht aus dem Kraut Anil. 927. auf was Weise. ib. färbet leinen und wullene Tücher. ib.
Johannesbeer-Staude / wie solche zu pflantzen. 51. sind dreyerley Geschlecht. ib. die Frucht heisset Johannes-Beer / Johannes-Träublein. 282. wie sie vom Stock zu nehmen. ibid. sind gut vor Krancke. 75. Safft. 1147. einzumachen. 1149. Latwerg. 1151.
St. Johannis-Brod-Baum. 86. wozu dessen Frucht gut sey. 301. wilder. 86.
Johannes-Würmlein / leuchtendes Ungeziefer. 772. Vertreibung. ib. hat doch ihren Nutzen. ibid.
Jonquille. 145. 147. 150. wann sie blühe. 157.
Jovis-Bart. 115. Fortpflantzung. 116. Wart und Pfleg. ibid.
Ipecacuana. Eine noch nicht lanz bekandte fremde Wurtzel. 914. wo sie wachse. ib. was sie nutze. ibid.
Iris, siehe Schwerd-Lilie.
Irrwisch. Was man also heisse. 1002. woraus dieselbe bestehen. 1003. ob sie Gespenster seyen. ibid.
Isop. 361. dessen Würckung. 363. Bier zu machen. 1020. Essentz und Tincur. 1139.
Juden-Kirschen. 401. Artzney-Tugend. 406.
Julius oder Heumonat. Was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feldbaues. 216. im Küchen-Garten. ibid. im Baum-Garten. 218. seq. im Lust- und Blumen-Garten. 220. im Weinberg. 222. im Wald. ibid. im Wasser. 223. beym Vieh. 822. Geflügel. 823. seq.
Junius oder Brachmonat. Was in diesem Monat zu thun / auf dem Feld. 216. im Kuchen-Garten. 218. im Baum-Garten. 219. im Lust- und Blumen-Garten 220. im Weinberg. 222. im Wald. ib. beym Rind-Vieh. 820. Schweinen. ib. Schaafen. ib. Pferden. 821. Feder-Vieh. 823.
Juniter. Welche Jahre x in diesem 1700sten Jahrhundert regiere. 71. dessen besondere Witterung auf alle Monat. ib.

K.

Käfer / fliegendes Ungeziefer. 770. Vertreibung. ib. ist doch nicht ohne Nutzen. ib.
Kalb / soll munder seyn. 458. besendere Wart- und Pflege. 465. Kalbfleisch und was vom Kalb zur Speise zu nehmen / zuzurichten. 1065. erfordert wol fünff Stunden zur Verdauung. 1212.
Kalch / wird beschwehrlich von ferne zum Bau geführet. 218. aus Steinen gebrannt. ibid. gelöschter wird verwahret. ib. allerhand Steine sind dazu gut. ib. auf was Weise. ib. wie er zu kauffen. ibid. zu verwahren. ib. zu gebrauchen. ibid. addr. 835. siehe auch dabey den Kalch-Ofen.
Kalmus. Wie dieses Gewächs gestaltet. 328. was es würcke. 332. Brandwein davon. 1026.
Kaltraunen zuzurichten. 1060.
Kalter. Kältzer. Weinpresse. Deren Bau. 432. alle dazu gehörige Theile. ibid. Anwendung derselben. ibid, wie zu Kältern. ibid. seq.
Kamm der Pferde. 884.
Kammer. Deren sollen viel im Haus seyn. 231. solche schwartz-scheinend zu machen. 1049.
Kampffer-Kraut. 418. Heilungs-Krafft. 421.
Kappes / wann und wie er zu säen. 28. zu setzen. 43.
Karpff / gehet im Seuchten. 195. auf Italiänisch gekocht. 1082. im Ragou. ibid. auf eine andere Art. ib. in einer Zwiebel-Brüh. 1083. in einer schwartzen Brüh. ib. rothe Brüh / über blau-gesottene. ib.
Karten-Distel / 358. dessen Würckung. 360.
Katz. Katzen. Deren Gestalt. 606. sind von unterschiedener Farbe. ibid. sehen bey Nacht. ibid. fallen sehr ohne Schaden. ib. von hefftigen Untugenden. ibid. was ihnen vor Wart gehöre. ibid. wie sie zu curiren / wann sie Zufälle haben. 607. was sie nutzen. ibid. in der Artzney. ibid. Wilde zu fangen. 663. Jagd-Wörter davon. ib.
Katzenwurtz. 362. deren Würckung. 364.
Kautz. Nach seiner Gestalt. 683. Anwendung. ibid.
Kayser-Crone. 131. 133. 139. wann sie blühe. 157. nutzet nichts in der Artzney. 310.
Kehldecklein an der Brust. 1197.
Kehlsucht der Pferde. 564.
Keller / ist unentbehrlich. 232. zu etlichen Speisen. 1053. wie er zu bauen und anzulegen. 232.
Kern des Obsts. Dienen zu Fortpflantzung der Bäume. 64.
Kernbeth. Wie solches anzulegen und zu erhalten. 64. item 69.
Kernschwinden der Pferd. 578. Mittel dafür. ibid.
Kien. 1179.
Kienbacken. Der obere ist unbeweglich. 1179. wie er figuriret. ibid. Wesen. ibid. Amt und Nutzen. ibid.
Kind. Kinder. Sollen seyn dem Elterlichen Befehl gehorsam. 7. willig zum Arbeiten. ib. dem heimlichen Entwenden feind. 8. gegen dem Gesinde friedsam. ibid.

Kirschen / schöne zu zeugen. 74. frühzeitige. ib. vom Baum zu nehmen. 287. haben grosse Würckung. 296. Wasser zu brennen. 1131. Bier davon zu machen. 1020.

Kirschen Baum. Dessen Gestalt und Geschlecht. 62. Fortpflantzung. 69.

Kirsch-Finck. Gestalt. 961. wie ihme zu stellen. 722.

Kirschlorbeer-Baum. 87.

Kisselstein / können zu Kalch gebrennt werden. 228.

Kleben. Beym bauen. 236.

Klee. 733. dessen Artzney-Gebrauch. 376.

Kleid / Kleider. Was für Kleider anzuschaffen. 1168. wie sie zu bewahren. ibid. Fett daraus zu machen. ibid wohlriechendes Säcklein dazu. 1169. dienen zur Erhaltung des Leibes. 1218.

Klettern. Grosse. 418. Heilungs-Krafft. 421.

Knaben-Kraut / 145. siehe auch 148. 151. wann es blühe. 157. was es nutze. 316.

Knecht / siehe Dienstbotten. Soll den Ackerwerckzeug gut halten. 13.

Kniescheube / worin sie bestehen. 1188. was sie vor Nutzen schaffe. ibid.

Knoblauch / wie er zu pflantzen. 47. wie er durch Kunst zu vergrössern. 53. daß er seinen Geschmack verliehre. 56. ob er zur Artzney nutze. 281.

Knoblauchkraut / wie es gestaltet. 321. was es nutze. 335.

Knödlein oder Frickadellen zu machen. 1068. zu backen von Aepffel. 1092.

Knorpel. Ist vom Bein unterschieden. 1177.

Köchin. Was sie vor Beschaffenheiten an sich haben soll / und was ihr Amt seye. 1053. seq.

Köhl / wie er zu pflantzen. 53. dessen Sorten. 268. wie er vom Feld zu nehmen / und zu verwahren. 269. zuzurichten mit Citronen-Safft. 1078. krausen. ibid. gefüllten. ibid. auf eine andere Art. ibid. der blaue führet kleine Köpffe ꝛc. 269. erfordert zur Verdauung zwey biß drey Stunden. 1212.

Köhlruben / siehe Cauli-Rabi.

Körbelkraut / wie es zu pflantzen. 44. dessen Geschlecht. 267.

Koch / dessen Person / wie sie qualificirt seyn soll. 1054.

Kochen. Eine bey der Haushaltung höchstnöthige Sache. 1050. betrifft das Frauen-Volck. ibid. doch braucht man auch offt einen geschickten Koch. ibid. Endzweck des Kochen. ibid. wie dieser zu erhalten. 1051. einer jeden Sache ist ihr natürlicher Geschmack zu lassen. ibid. Ort / wo zu kochen. ibid. Instrumenten und Geschirr. ibid. Holtz. 1053. was sonst dabey zu mercken. ib. seq.

Kohlen brennen 447.

Kolben. Zum Destilliren / wird vorgestellet. 1120.

Koller. 584.

Korck / siehe Pantoffelholtz.

Korn-Roggen / erfordert luckere Erde. 24. wann es zu säen. 28. wann es starck umfällt / was zu thun. 229. wie es aufzuschütten. 244. Artzney-Würckung. 251.

Korn-Blum / deren Gestalt und Geschlecht. 349. Artzney-Gebrauch. 350. wann solche blühe. 157.

Korn-Müntz. 363. deren Würckung. 364. seq.

Korn-Rosen. 399. derselben Artzney-Tugend. 405.

Korn-Kasten / wie er zu bauen. 234. 243.

Krähe. Deren Wesen. 684. Anwendung. ib.

Krähenfuß dessen Beschreibung. 348. wilder. ibid. Artzney-Gebrauch. 350.

Kräuter / müssen vom Feld. 225. wann sie einzusammlen. 368.

Kräuter-Garten. Ist nützlich. 161.

Krafft-Wasser auf verschiedene Art zu machen. 1132.

Krammets-Vogel. Dessen Wesen / siehe Jang. 742. Einzumachen. 1075.

Krampff der Pferde. 579. Mittel dafür. ib.

Krampff-Fisch. 879. Anwendung. ib.

Krapffen / Schneeballen / zu backen. 1091. auf verschiedene Arten. 1092.

Krausemüntz / siehe Müntz.

Kraut / weisses / wie es vom Feld zu nehmen. 269. zu verwahren. ibid. ist gut einzusaltzen. 268. wie solches geschehe. 1118.

Kraut-Garten / wie er gebauet werden soll. 42.

Krebs beydlebiges Thierlein / siehe bey den Fischen.

Krebs-Blum / 425. vor was sie gut sey. 528. kleine Art. ibid.

Kreen / siehe Meer-Rettig.

Kreß / wie er zu pflantzen. 44. 49. Gebrauch. 266. kan mehr als einmahl abgeschnitten werden. ibid.

— — Indianische. 153. 155. wird beschrieben. 334. würcket. ibid.

Kreide / was sie sey. 820. wo sie herkomme. ib. Anwendung. 821.

Kröte. Häßliches Thier. 750. Vertreibung. 755. Anwendung und Gebrauch. ib. Krötenstein 751. 739. seq.

Kropff-Gans. Deren Wesen 680. Karitat. ibid.

Kuche soll in allen Häusern seyn. 1051. deren vornehmste Beschaffenheit. ibid. wie sie anzulegen. ibid. Länge und Breite derselben. ibid. wird versehen mit Heerd / Anrichten / Tisch / Banck / Instrumenten / Geschirren ꝛc. ibid. & 1052.

Kuchen-Garten / was drein gehöre / und wie er zu bauen. 43. was er für ein Lager haben müsse. ibid. was für einen Erdboden. ibid.

Kuchen zu backen. 1091. brennten. ibid. Lungen-Kuchen. 1092. von Mandeln. 1094. der hartgebackene erfordert vier Stunden zur Verdauung. 1212.

Kuh. Deren Gestalt. 458. wie eine gute Kuh beschaffen seyn soll. ibid. Wart und Pflege. 459. 463. deren Nutzung. 481.
Küchlein Piplein / junge Hühnlein. 611. wie solche zu pflegen. ibid.
Kühnruß. Auf was Weise er gemacht werde. 448. dessen Eigenschafft und Gebrauch. ib.
Künglein. Eine Haasen-Art. 640.
Künglein / der kleine Vogel / heist auch Maus-König. 692.
Kürbiß. Deren Bau. 46. Geschlecht. 270. Würckung in der Artzney. 278. ein sehr gemeines Gewächs.
Kütte zu machen. 1045. Eisen-Kütte. ibid. Wasser-Kütte. ibid. Stein-Kütte. ibid.
Kupffer. Was es für ein Metall sey. 875. wird eingetheilet in das rothe / schwartze und gelbe. ib. Nutzen. 876. Liquor davon. 1127. Tinctur. 1148.
Kupfferwasser. Ein mineralisches Saltz. 864. Art solches zu machen. ibid. auf vielerley Arten. ibid. wer es brauche. ib.
Kutzenellen. Eine fremde Waare. 960.

L.

Laberran zuzurichten. 1086. mit Butter und Knoblauch. ib.
Lac. Florentinischer. 960.
Lachs / zuzurichten auf verschiedene Art. 1086. frischen Lachs und Forellen blau gekocht / auch sonst andere Fische / die sich darzu schicken. Gesaltzenen Lachs zuzurichten. ib. geräucherten Lachs. ibid.
Laden. Fenster-Laden ist bequenlich. 230.
Lämmerlattig / siehe Rebkreß.
Läuskraut. 426.
Läimen. Ein Bau-Materiak. 236. ist Erde weis / wird gegraben. ib. zu Ziegeln ꝛc. geben. ibid.
Lamm. Dessen Gestalt. 501. wird mit unter dem Wort Schaaf begriffen / nach seiner Wart / Pfleg ꝛc. 502. seq. vorder und hinter Vierthel zu trenchiren. 1111. Lammfleisch zuzurichten. 1067. Fricasé von Lamm- oder Kälber-Füssen. ibid. Fricassé von Lamms-Zungen. ibid. Lamms-Köpffe auf dem Rost gebraten. ibid. erfordert wol fünff Stunden zur Verdauung. 1212.
Land-Gut. Wie es auf den Besitzer kommt. 10. was in Acht zu nehmen so es käufflich ist / insgemein und insonderheit. 11. besiehe auch 19. 20. 21. soll einen Wald haben. 180.
Lattich. Wie er gepflantzet werde. 44. heimgebracht und angewendet werde. 266. wie dessen Saame zu nehmen. ibid. in der Artzney anzuwenden. 275. Oel davon. 133.
Lattwerge von allerhand Sachen zu machen. 1150. seq vor alte Leute. 1152.
Lauberhütte im Garten 102.
Lauch Wie er zu pflantzen. 41. kan über Winter auf den Feld bleiben. 273. macht eine helle Stimme. 281.
Lavendel. Deren Pflantzung. 52. wird Bündlein weis gedörret. 283. Bier davon zu machen. 1021.
Leben des Menschen wie lang es daure. 1235.
Leber / ein innerliches Glied des Leibes. 1201. hat ihren Ort in der lincken Weiche. ibid Gestalt. ibid. Gösse. ibid. Wesen. ibid. Amt ib. was durch die Leber gehe. ibid. Leber vom Kalb zuzurichten.
Leber-Balsam. 296. A. T. 404. Leberkraut wann es blühe. 157.
Leber-Blümlein. 389. dessen Art und Wesen. 394.
Lebkuchen / siehe Pfefferkuchen.
Leder / schwartz zu färben 1038. 1039. siehe auch Fell zu vergulden / umhänge oder Tapeten daraus zu machen; blau zu färben; eine andere Art. Lasur zu färben. Roth zu färben / wenn es schon auf Schmisch bereitet ist. Schön Granaten-Farb zu färben. Schön grün zu färben. Gar schnelle rothe Bereitung / daß das Leder / wann man es schmieret nicht wieder hart werde. ib.
Leib / des Menschen / dem äusserlichen Ansehen nach. 1176. nach anatomischer Betrachtung. ibid. wie er eingetheilet werde. ibid. soll in der Vereinigung nicht angesehen werden als ein Klotz. 1206. was er durch die Vereinigung mit der Seele empfange. ibid. wird erhalten durch die Lufft. 1208. seq. daher nach guter Lufft zu trachten. ib durch Speiß und Tranck. 1209. durch die Artzney. 1218. Kleidung. ibid. Ruhe. ibid. Bewegung. ibid.
Leimruthen. 637. seq.
Leimdotter / wie er gestaltet. 334. was er nutze. 335.
Leinkraut. 420. Heilungs-Krafft. 422.
Leinwad / kan auf vielerley Weis angewendet werden. 257. Verfertigung dessen. 1164. Bleich. ibid.
Leinweber / wie mit ihm zu tractiren. 1164.
Leisten an den Pf. 286.
Leopard / ein reissendes Thier. 636.
Lerche. 692. Nutzen. ibid. deren Fang / wie er zu bestellen. 717. seq.
Lerchen-Schwamm. 308.
Leser / im Weinberg / wie er zu bestellen und zu halten. 430. was er zu thun. ibid.
Leuer / Treber-Tranck wie er zu machen. 437.
Levcogen / wann sie blühen. 157.
Löffel-Gans / deren Gestalt / Art / von der Gall. 680.
Löffelkraut. 165. wie es gepflantzet werde. 44. 169. wird wohl genutzet. 324. Oel davon zu m. 1133. Essentz. 1138.
Löw / dessen Gestalt. 625. was sonst merckwürdiges daran. 625. seq.
Löwendapp / dessen Beschreibung. 359.
Löwen-Maul: 121. Fortpflantzung. 124. Erd / Ort / Wart und Pfleg. 120. vor Ungeziefer zu bewahren. 129. wann sie blühen. 157.
Lorbeer / dienen zur Artzney. 302. Bier davon zu machen. 1020. Oel davon. 1133. Pflaster zu machen. 1154.

Lorbeer-Baum. 87. dessen viererley Gattung. ibid. fortpflantzung. 89. gehöriges Erdreich. 90. Versetzung. 91. Pfleg und Wartung. 92. 94. blühet in Julio. 114. der wilde blühet im April. ibid. die Blätter dieses Baums werden zum Kochen und zur Zierde der Speisen gebraucht. 299.
Luchs. Dessen Wessen. 640. Nutz. ibid.
Ludern / dem Wolff. 656.
Lufft / was man also heisse. 987. wie sie vereiniget werde. ibid. Eigenschafften. ibid. ob sie nöthig. 988. gute / böse Lufft. ibid. ist dem Menschen nöthig zu seiner Erhaltung. 2026. was sie alsdann vor eine Beschaffenheit haben müsse. ibid. ist nicht zu verbauen. 230. bey kalter sieht man bleich aus. 1209. kalte feuchte Lufft ist empfindlich. ibid. ist öffters mit vielen Dämpffen angefüllet. ibid. an gesunder ist viel gelegen. ibid. zu verbessern. ib. Eintheilung nach dem Morgen / Abend ꝛc. ibid.
Lunge / ein Werckzeug des Athem-holens. 1197. womit sie sich vereiniget. ibid. ihre Eintheilung. ibid. seq. Wesen. 1198. Amt. ibid. wie die Respiration geschehe. siehe Athem holen.
Lungen-Gebrechen der Pferde. 574.
Lungenkraut. 117. Pflantzung. 169. Gebrauch. 326.
Lust-Garten. Austheilung desselben. 99. seq. was für ein Erdreich dazu gehöre. 106. die darein gehörige Blumen-Gewächse. 107.
Lutirung beym distilliren. 20.
Lychnis. 151. wenn sie blühe. 157. Calcedonica. 318.

M.

Machine, zu spielen in Gärten. 159.
Macis, siehe Muscaten-Blüth.
Macronen / Mackronen zu machen. 1115.
Maden. Reihen des abgemähten Grases auf der Wiesen beym Heu machen. 263.
Mähen / die Acker-Früchte. 238. das Gras. 261.
Männlich Glied. 1203.
Magalebb-**Saamen** / eine kleine fremde Frucht. 914. wo er wachse. ibid. Nutzen. ib.
Magd / siehe Dienstboten.
Magen. Die eigentliche Substanz dessen ist fibros. 1199. 1112. ein hohles Säcklein. ibid. die Zasern lauffen creutzweis. ib hat einen doppelten Mund. 1199 hat die Bewegung sich zu schliessen. 1212. Nutzen des Magens. 1199. durch welchen Weeg sich die Dünste aus demselben in den Kopff machen. 1212. das Haupt kan zum Brechen bewegen. ib. ein temperirter verlangt nicht mehr als er ertragen kan. 1213. der hitzige muß an dem Tisch völlig vergnüget werden. ibid.
Magen-Cur der Pferde. 574.
Magnet. Wesen und Ursprung. 842. hat viel Eigenschafften und Zufälligkeiten. ibid. nicht einerley Geschlechts. ibid. Anwendung. ib.
Mag-Saamen oder Mon. 152. 154. 399. Artzney-Gebrauch. 405. wann er blühe. 157. wilder. ibid.
Mahlereywerck im Lust-Garten. 159.
Maisen-Fang. 745.
Manati, eine Art Wallfisch. 813.
Mandel / ist eine zu vielen Sachen taugliche Frucht. 298. eingerührte Mandeln zu machen. 1098. Mandelberg. ib. zu backen. 1094.
Mandel-Baum. Dessen Gestalt. 63. blühet um die Jahrs-Zeit da er gepflantzet. ib. es findet sich auch eine kleine Art. ibid. auf was Art die Frucht von diesem Baum abzunehmen. ibid.
Mangold / wie er zu bauen. 43. was er vor ein Land erfordere. ib. dessen Wurtzel werden aufgehaben. 269. zu kochen. 1080.
Manngraß. Nach seiner Gestalt. 328. nach seinem Nutzen. 332.
Mannsharnisch. 412. Anwendung. 417.
Mannstreu / 152.
Marcepan zu machen. 1094.
Marder / dessen Wesen. 665. wie er zu fangen. ib. Nutzen. ibid. zu färben. 1039. schwartz. ibid.
Marien-Distel. Deren Beschreibung. 358. Würckung. 361.
Marillen / Apricosen zeigen den Weinwachs zuvor an. 60. haben kühlende Würckung. 295.
Marillen-Baum ist mancherley Geschlecht. 31. wird beschrieben. ibid. wann er blühe. ib. wie er zu pflantzen. 61.
Marmor / ein harter glatter Stein. 836. unterschiedene Gattung. ibid. wo er gefunden werde. ib. Marmolstein werden zum Bauen gebraucht. 226. zu Kalch gebrannt. 228. wo sie her zu bringen. 235.
Mars, ein heller Planet / welche Jahr er in diesem 1700sten Jahr-hundert regiere. 969. was er für eine Natur habe. 971. dessen Witterung durch alle Monat. 971.
Maßliebe oder Tausendschön. 122. Fortpflantzung. 125. Erd / Ort / Wart und Pflege. 129. wann sie blühe. 157. ist ein gutes heilsames Kräutlein. 309. Essentz davon zu machen. 1127. Syrup. 1148.
Mast. Mästen das Rind-Vieh. 462.
Mastdarm / ist mit den wilden Adern versehen. 1200. sein Gang. ib.
Mastix / ein wohlriechendes Hartz. 946. woher er entstehe. ib. dienet insonderheit zum Räuchern. ib. Mastix-Oel zu machen. 1134.
Mastix-Kraut. 363. Würckung. 366.
Materialien / welche aus frembden Landen kommen. 913.
Maucken / der Pferde. 587.
Maulbeer / sind eine herrliche Frucht. 62. Bewahrung derselben. 290. Artzney-Würckung. 296. Safft davon zu machen. 1147. vermischter. ibid.
Maulbeer-Baum. Ist zweyerley Gattung. 62. wird beschrieben. ib. wie er fortzupflantzen. 68. auf was Art die Frucht dieses Baums abzunehmen. 288. 290.
Mauer / ist starck zu machen. 230.
Mauerrauten / 420. Heilungs-Krafft. 424.

Maul-Esel. Dessen Gestalt. 602. Wart und Pfleg. ibid. Kranckheit und Cur. ibid. Nutzen. 603. Anwendung in der Artzney. ibid.
Maul-Gebrechen der Pferde. 564.
Maulwurff / ist aus den Wiesen zu schaffen. 38.
Maus. Deren Beschaffenheit. 666. Vertreibung derselben. ibid. im Fleisch/oder das Mäuslein. 1187.
Mausöhrlein. 354. dessen Nutzen. 356. besiehe auch ein anderes Mausöhrlein. 186. und dessen Würckung. 393.
May. Was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feld-Baues. 216. im Kuchen-Garten. 218. im Baum-Garten. ibid. im Blumen-Garten. 220. im Weinberg. 222. im Wald. ibid. beym Rind-Vieh / Schweinen / Schaafen / Pferden. 821. Feder-Vieh. 823.
Mayerin / ihr Amt. 464.
Mayenblumen. 131. 133. 134. wann sie blühen. 157. ist von herrlicher Artzney-Würckung. 268. Essentz. 1137.
Mayen-Röslein. 389. dessen Art / Gestalt. 394.
Meer wird beschrieben. 449.
—— Drach. 814.
—— Fenchel. 350. Gebrauch. 352.
—— Hirsch. 380. dessen Gebrauch. 383.
—— Katz / wie sie gestaltet. 624.
—— Krebs. Crabten. 810.
—— Moos. 411. Anwendung. 417.
—— Rettig. 47.
—— Schnepff. 815.
—— Scorpion. 814.
—— Stintz. 754.
—— Zwiebel / eine fremde Wurtzel. 921. werden aus Spanien hergeführt. ib. Nutz in Zertheilung. ibid.
Meisterwurtz. 367. dessen Artzney-Tugend. 371.
Melangten-Aepffel. 153. 401. Art / Gebrauch. 406. wann sie blühen. 157.
Melcken. 464.
Melissen / wird gepflantzet. 165. hat gute Würckung. 322. seq. Bier davon zu machen. 1020. Essentz/Bier. 1138.
Melonen / wie sie zu pflantzen. 45. 50. einen Rosen-Geruch zu geben. 51. abzunehmen. 269. hält sich nicht lang. 270. Verwahrung derselben. ib nutzet in der Artzney. 277. wie sie zu zerschneiden auf die Tafe. 1142.
Memoria, ist eine Dienerin des Verstandes. 1175.
Mennig. Farbe. 869. Ursprung. ibid. Art. 1172.
Mensch / ist ein Herr de Creaturen. 1171. Alle drey Facultäten haben mit ihm zu thun. ibid. was der Mensch sey. 1172. Unterschied des Menschen nach dem Geschlecht. ibid. Ob es Menschen von beyden Geschlecht gebe. ibid. seine Theile. ibid. Irsprung. ibid. darff sich ergötzen. 1225. Erhaltung/Untergang. ib.
Mercurius. Was es für eine Materie. 674. was er für Influcey. 357. im 1700sten Seculo regiere. 969. wie die Aspecter. alsdann beschaffen. 974. wie die Witterung der Monat. ibid.
Mergel. 14. siehe auch 820. 830.
Meßing. 876. hat grossen Nutz. ibid.
Metallen / daron insgemein und woraus sie bestehen. 871. aus einem kan ein anderes werden. ibid. zu probiren. 886.
Meteoren / siehe temperirte Lufft-Begebenheiten. 1000. seq.
Mertz / *Martius*, was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feldbaues. 215. im Kuchen-Garten. 217. im Baum-Garten. 219. im Lust- und Blumen-Garten. 220. im Weinberg. 221. im Wald. 221. beym Rind-Vieh. 823. Schaafen. ibid. Pferden. ib. Feder-Vieh. ibid.
Meyer / wird beschrieben. 336 genutzet. 339.
Milch / wie damit umzugehen 481. was sie in der Artzney nutze. 488. wie sie in der Kuche anzuwenden. 1054. eine gesultzte Milch zu machen 1097. eine Reiß-Milch zu machen. ib. eine gute Milch. ib Mandel-Milch zu machen. ibid. Milch zu braten. ibid. Milch zu backen. ibid. gesetzte Milch. ibid. Schnee-Milch zu machen. 1098. erfordert bey Gesunden eine Stund zur Verbauung. 1212.
Milch-Ader. 1187.
Miltz. Ein innerliches Glied des Leibes. 1201. wird zu Zeiten doppelt gefunden. ibid. dessen Farbe. ibid. über den Gebrauch wird noch disputirt. ib. ob man sie könne ohne Schaden aus dem Leibe nehmen. ibid.
Minuten. Eintheilung. 964.
Mirabolanen haben gute Würckung in den Ruhren. 296.
Mispel-Baum / siehe Nespel-Baum.
Mist/soll fleissig gesammlet werden. 14. 15. wann solcher gebraucht werde. ib. Arten desselben. ib. Unterschied der Thiere. ibid. der junge ist nicht gut. 15. wie er zu zeugen. ibid. von der Gassen. ibid.
Mistel / wird beschrieben. 327. wozu er gut sey. ibid.
Miststatt/ wie und wo sie zu machen. 15.
Modelgeer. 357. desselben Beschaffenheit. 359.
Mönisch werden die Pferde. 564.
Möhren / siehe rothe Rüben.
Mörtel. 228.
Mohren-Kümmel. 347. dessen Geschlecht. ib. Artzney-Gebrauch. 349.
Mohren-Kraut. 414. Anwendung. 417.
Mohrenweitzen. 391. desselben Art / Gebrauch. 395.
Molch. siehe Salamander.
Molcke von der Milch. 481.
Moli. 145. 150.
Mohn / siehe Magsaamen.
Mond. Luna. Was er für ein Plan. 974. welche Jahre er in diesen 1700sten Jahr regiere. 969. wie alsdann die Witterung unter ihm der vier Jahrs-Zeiten. 197. der Monate. ib.
Montauren. 380. derer Art/ Gestalt. 383.
Monat wird aus Wochen. 964.

Moos. 341. wie es gebr[illegible]ten viererley Gi[illegible]43. ist aus den Wiesen zu scha[illegible] gehörig muß von den Bäumen weggenommen werden. 70.
Morchen 408. deren Anwendung. 415.
Mord der Pferde. 564.
Most. Was es sey. 434. wie er süß zu erhalten. ibid. gesottener. 435. wie die fürfallende Fehler zu verbessern. ib. wie solcher zu führen. 436. natürliche Eigenschafft und Würckung desselben ibid.
Mücke. siehe Fliegen.
Müdigkeit / wird empfunden in den äusserlichen Gliedern. 1220. durch den Schlaff gehoben. ibid.
Mühle. Deren Theile. Bau derselben. 256. besondere 210.
Mumia. Was es sey. 1240. wozu sie in der Artzney gebraucht werde. ib
Münch-Rebarbara wie es gestaltet. 322. was es nutze. 336.
Münz. Von Gold und Silber / nach des Reichs Korn und Schrot. 910. Halt etlicher Müntz. ibid.
Münz Kraut. Dessen Würckung. 364. krause. ib
Mund. Daran sind die Lippen und Höhle. 1195.
Murmelthier. Was sein Wesen. 607. sein Getranck. ibid. seq.
Muß zu machen. 1099. Obst-Muß von Scheelen. ibid. ein gutes Muß. ibid. Nieren-Muß. ibid. Fisch-Muß. ib. ein Muß von Mandeln und Reis. ibid. ein gut aufgefangenes Muß. ibid. ein muß von Hünern. ibid. ein Lungen-Muß zu machen. ibid.
Muscateller. Nahme eines Weinstockes und Trauben. 171.
Muscatnuß. Ein Kern einer fremden Nuß. 940. Probe derselben. ibid. auf was Art sie wachsen. ibid. auf den Malackischen Insuln. ibid. dessen Anwendung ist bekandt. ibid. einzumachen. 1150.
Muschel / kan zu Kalch gebrennet werden. 226. deren Mannigfaltigkeit. 815.
Mutterkraut. Wird gepflantzet. 165. hat grosse Würckung. 323.
Mutterstein. 839.
Muscatenblüth. Ist eigentlich keine Blüth. 940. Probe desselben. ib. wozu sie nutze. ibid.
Myrrhen. Ein fremdes Hartz. 947. Probe. ib. kommt zu uns aus Egypten von Alle. ibid. nutzet insonderheit wider die Fäulung in allerhand Artzney zu Pflastern. 948. Essentz. 1148 Safft. 1147.
Myrrhen-Baum. 86. dessen Fortpflantzung. 89. gehöriges Erdreich. 90. Versetzung. 91. Wart und Pfleg. 92. 94. blühet im Augusto, 114. hat gute Würckung. 301.

N.

Nabel-Kraut. 480.
Nacht-Eule. 681.
Nachtigal. 690. seq. wie sie zu fangen. 746.
Nachtschatten. 400. Art T. 406.
— — — Egyptischer. ibid.
— — — rother. ibid.
— — — mit grossen Beeren. 401. A. T. 406.
Nacht-Violen. 132. wann sie blühen. 157. ist ein heilsames Blümlein. 312.
Nägelein / mit dem Zunahmen Krämer-Negelein / ein bekanntes Gewürtz. 934. wo sie wachsen. ibid. worzu sie nutzen. ibid.
Nägelein-Blumenstock. siehe Nelcken-Stock.
Nasenknorpel der Naß. 1195. fasset den Geruch. 1207. die Nasen-Löcher werden immer feucht erhalten ibid
Nasenhorn. Ein fremdes Thier. 633. Merckwürdigkeit an ihm. 63. nutzet in der Artzney. ibid. seq.
Naphta / dichte Feuchtigkeit. 870.
Narcisse. 144. 147. 149. wenn sie blühe. 157.
Natterzünglein. Der Stein. 839.
Natterzünglein. Das Kraut. 353. dessen Gebrauch. ibid.
Natterwurtz. 384. deren Werck. 391.
Nebel / was man also heisse. 991. ob er natürlich sey. ibid.
Nelcken. Zeichen einer Schönen. 127. wann sie blühen. 157. haben treffliche Artzney-Würckung. 308. Bier davon zu machen. 1019. Brandwein davon zu machen. 1025. Essig. 1133. Oel. 1134.
Nelckenstock. Ist vielerley Art. 117. seq. Fortpflantzung. 122. Erd / Ort / Wart und Pflege. 125. ist vor feindlichen Ungeziefer zu bewahren. 129.
Nespel. Honig-süsse zu zeugen. 74.
Nespel-Baum. Ist zweyerley Gattung. 63. wie er fortzupflantzen. 69. zu pflegen. 73. wie dessen Früchte abzunehmen. 287.
Nessel / 410. Anwendung. 416. rode. 379. dero Artzney-Gebrauch. 381.
Netz im Leib / ist ein häutiger Theil. 1200. hat zwey Wände. ib. dessen Amt. ib.
Netze der Jäger / nebst ihren Gattungen. 646.
Nicht. Augen-Nicht. 876.
Nieren. Röthliche Theile an beyden Seiten unter der Leber und Miltz. 1202. ihr Lager. ibid. wie sie gestaltet. ibid. die Länge. ibid. Amt. ib. vom Kalb zuzurichten. 1063.
Nießwurtz. 131. 133. 134. wann sie blühe. 157. hat schlechten Gebrauch. 311.
Noa hat seine Verspottung gebauet. 170.
November oder Winter-Monat / was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feldes. 216. im Baum-Garten. 218. seq. im Lust- und Blumen-Garten. 221. im Weinberg. 222. im Walde. ib. im Wasser. 223. beym Vieh. 812. Feder-Vieh. 814.
Nürnberger Erde. Eine rothe Erde. 820. wo sie herkomme. 821. Anwendung. ib.
Nuß ohne Schalen zu zeugen. 74. auf was Weis diese Frucht vom Baum zu nehmen. 288. zu läuffeln. 290. giebet Oel. 294. man macht vielerley Artzney daraus. 297.

Nuß-Baum. Ist unterschiedlich. 62. dessen Pflantzung. ibid. wird bey Abnehmung der Früchte sehr zuschlagen. ibid.
Nußbickel. Ist soviel als Specht. 688.

O.

Obeliscus. 161.
Oblaten zu backen. 1116.
Obst / wie dessen Vollkommenheit zu erkennen. 286. lang an den Bäumen zu erhalten. 285. wann und wie es von den Bäumen zu nehmen. ibid. nach Haus zu bringen. 288. wohl zu verwahren. 289 Stein-Obst insonderheit. ibid. lang gut zu behalten. 290. wie es im Haußhalten nutzlich anzuwenden. 292. zu dörren. 293. künstlich zu schneiden auf die Tafel. 1112. seq
Obst-Garten. 60. wie er anzulegen und zu erhalten. ib. seq.
Ochergelb. siehe Berggelb.
Ochs / wie er gestalt. 458. Gattung der Ochsen. ibid. was ein guter Ochs vor Beschaffenheit an sich haben soll. 457. begierliches Bestreben. 458. Wart und Pflege. 459.
Ochsen sind gut zur Brachfahrt. 20. wie sie zum Pflügen abzurichten. ib.
Ochsen-Aug. 122. Fortpflantzung. 125. Ort/ Wart und Pfleg. 129. wann es blühe. 157. ist von schlechter Artzney. 309.
Ochsen-Zunge. 387. der A. W. 394. rothe. 388. Tugend. 394. gemeine vilde. ib.
Ochsen-Magen zuzubereiten. 1060.
Ochsen-Maul und Füsse zuzubereiten. ib.
October oder Weinmonat / was in diesem Monat zu thun / in Ansehung des Feld-Baues. 216. im Kuchen-Garten. 218. im Baum-Garten. 219. im Blumen-Garten. 221. im Weinberg. 222. im Wald. ibid im Wasser. 223. beym Vieh. 812. Geflügel. 814.
Oculiren. siehe Aeugeln.
Oel von Oliven / hat viele Würckung in allerhand Zuständen. 302. das destillirte aufzubehalten. 1120.
Oel-Baum. 87. dessen Forpflantzung. 89. gibt in unsern Landen keine Frucht. 299. Begebenheit mit einem dergleichen Baum zu Nürnberg. 230. wilder. 87.
Oerter / wie morastige / sumpffige zu Aeckern zu machen. 17.
Ohren / deren sind zwey. 195. werden eingetheilet in äuß- und innerliche. ibid. woraus sie bestehen. ib. sind auf Schnecken-Art gemacht. 1207. das inwendige sind gleichsam die Gänge. ibid. Amt und Nutz. ibd.
Ohrläplein. 1195.
Ohrenringel der Pferde 564. Mittel dafür. ib.
Opal / der Edelgestein. 846.
Operment. Ist zweyerley Geschlecht. 868. und andere. ib. wers brauche. ib. Rubinus Asen. Diaphor.
Ort die Früchte zu verwahren. 225. sind bequem wann sie nah beysammen. ib. Eintheilung derselben. ibid.
Oste-lucey. 357. dessen Beschaffenheit. 360.
Otter / siehe Atter. Deren Beschaffenheit. 663. sind schädliche Thiere. 664. Art sie zu fangen. 664.
Otter-Baum / siehe Erlen-Baum.

P.

Päonien / deren Gestalt. 132. Pflantzung. 133. 134. siehe 313.
Pantoffelholtz. Rinde von einem Stamm. 935. ist zweyerley Gattung. ib. Probe dessen. ibid. wo es wachse. ib wozu es nutze. ib.
Papagey. Was Merckwürdiges daran. 682. seq.
Papeln 347. dessen Geschlecht. ib. Artzney-Gebrauch. 349. Wasser davon zu brennen. 1131.
Papier / wird zum Guten und Bösen gebrauchet. 257. Türckisches zu machen. 1046.
Papyon / ein fr. Thier. 625.
Paradiß-Holtz / siehe Aloes-Holtz.
Paradieß-Vogel. Gestalt. 677.
Par force-**Jagd.** 950. wie diese anzustellen. ibid.
Parnaß-Gras. 153. 156. wann es seine Zierde gebe. 158.
Passe-Solto-Lection auf der Reit-Schuhl. 598.
Passions-**Blumen.** 119. Fortpflantzung. 124. Erd/ Ort/ Wart und Pflege. 127.
Pasteten zu machen. 1086. Teig zu Wildprets-Pasteten und zu grossen Geflügel. ibid. Hüner-Pasteten. ibid. Pastete von einen Calcutischen Hahn. ibid. Pastete à la Loraine. ibid. eine Schüssel-Pasteten. ibid. eine Rindfleisch-Pasteten. ibid. eine Pastete in einer Torten-Pfanne. ibid. mit einer Kalb- oder Schaafs-Keule. ibid. von Hirsch-Zemmer. ibid. eine kalte von Hirschen. ibid. von allerhand kleinen Sachen/ wie es die Jahrs-Zeit mit sich bringet. ibid. eine Karpffen-Pastete. ibid. ein schöne Fisch-Pastete. ib. kleine Pastetlein von gehackten Karpffen. ibid. mit einem Aal. ib. von Stockfisch. Eine Pastete von Austern / Artischocken/ Champignons und Morcheln. ibid. kleine Pasteten. ibid. vorzulegen. 1112.
Pastinaten / wie er zu pflantzen. 47. Orte derselben. 272. wird im Keller verwahrt. ibid. in Kranckheiten gebraucht. 280. zu kochen. 1080.
Pech / wie solches gemacht werde. 448.
Pelican. Ist so viel als Löffel-Gans / siehe allda.
Pelzwerck / siehe Rauhwerck.
Pelzen / siehe Pfropffen.
Pelz-Wachs. siehe Baum-Salbe.
Perlen. Magisterium davon. 1122.
Pestilentz der Pferde/ Præservativ dafür. 556.
Pestilentz-Wurtz. 374. Artzney-Würckung. 377.
Peterßill. Wann er zu säen. 28. 47. Arten. 271. Einsammlung und Verwahrung. ib. Nutzen in der Artzney. 279.
Pfäben / siehe Melonen.
Pfahl des Weinstocks / wird ausgerauffet. 147. ist zu spitzen. 176. wie man Pfählen soll. 172. 176.

Pfeffer/ ein bekanntes Gewerz/ erlernet sich best in Bengala und Malabar. ibid. dessen Gebrauch. ibid. siehe West-Indianischer Pfeffer.
Pfefferkraut/ wie seine Gestalt sey. 328. wie sein Nutzen. 332.
Pfefferkuchen / Lebkuchen / Honigkuchen/ zu backen. 1114. weisse. ibid. andere mit Mandeln belegt.
Pfeiffen. Fortpflantzungs-Art der Bäumlein. 66.
Pfeilkraut. 480. Anwendung. 415.
Pferd. Ist ein gemeiner Nahme. 409. Ist nicht eßbar. ibid. ist von GOtt schön gezieret. ibid. Kennzeichen eines guten Pferds. 510. die Augen zu erkennen. ibid. das Alter. 511. Kauff der Pferde. ibid. & 537. seq. 585. Gliedmassen der Pferde. ib. seq. Unterschied der Rosse nach der Lands-Art. 519. anatomische Nachrichten davon. 521. seq. Farbe. 531. Complexion. 532. Vergnügen. 541. Wart und Pflege. 541. Stall. ib. wie sie zu zeugen. 510. Wart auf der Reis. 551. Kranckheiten und Cur derselben/ allwogegen allerhand Zufälle herrliche Mittel zu finden. 552. seq. Anwendung und Nutzen der Pferde. 587. anzuschirren. 589. Eigenschafft und Artzney-Würckung etlicher von den Pferden genommenen Theilen. 598.
Pfirsing. Ist vortrefflich. 60. rothe und weisse. ib. schöne rothe zu zeugen. 74. nutzet in der Artzney. 295. künstlich zu schneiden. 1114.
Pfirsing-Baum. Wird beschrieben. 60. welches die besten. ibid. wo er zu pflantzen. ibid. Frantzösische Arten. ibid. Wartung. 71. 73.
Pflaster. St. Georg-Pflaster zu machen. 1153. vor Schmertzen der Geschwär. 1154. Lorbeer-Pflaster. ib. verschiedene Wund-Pflaster. ibid. das schwartze Catholische. ibid. das rechte Pamphilii. 1155. ein wunderbar bewährtes Pflaster vor Wunden/ Schäden/ Krebs ꝛc. Gottes Hand. 1156.
Pflaumen. Auf Nußbaum gepflantzet. 74. durchs gantze Jahr zu haben. ibid. haben ein luckers Fleisch. 296.
Pflaum-Baum. Dieses Wort begreifft auch die Zwetschgen-Bäum. 61. ist vielerley Geschlechts. ibid. Frantzösische Arten. ibid. dessen Fortpflantzung. 69. Wartung. 71.
Pflug. 12. 20. Pflügen/ wie solches geschehen soll bey allerhand Früchten und in allerhand Feldern 20. 21. zur Saat. 27.
Pförtner. Ein Darm. 1200.
Pfort-Ader. 1187. welche also genennet werde. ib. was ihr Amt und Nutzen. ibid.
Pfropffen. 65. wird auf mancherley Art verrichtet. 66. grosse Bäume zu pfropffen. 68. ob auf einen Stamm viele Obst-Gattungen zu setzen. ibid.
Pfropff-Reiser. Wie solche zu brechen und zu erhalten. 66. 67.
Phantasie/ ist eine Dienerin des Verstandes. 1175.
Phasan. Wesen. 681. wie sie zu halten. 682.
Phyllirea. 110. was er für Erdreich verlange. 111. wie er wolle fortgepflantzet seyn. 112. wie gewartet. 114.
Phœnix der Vogel. Was Merckwürdiges. 681.
Pillulen. 1158. D. Exii-Pillulen. ibid. Mastix-Pillulen. ibid.
Pimperell. 163. dessen Pflantzung. 169. ist gar nützlich in der Artzney. 310.
Pimper-Nüßlein. Probe derselben. 942. wo sie wachsen. ibid. zu was sie nutzen. ibid. siehe daselbst die wilde.
Piscoren zu machen. 1092.
Planeten. Deren Nahmen. 966. Regierung. 968.
Plateis ein breiter Fisch. 804. zuzurichten. 1085.
Poley. 362. dessen Würckung. 364. Bier davon. 1020. Safft. 1149.
Polium. 374. dessen Artzney-Gebrauch. 377.
Pomade vor die Hände zu machen. 1232. auf unterschiedene Art. ibid.
Pommeranze ist eine härtliche und nutzliche Frucht. 303.
Pommeranzen-Baum. 88 blühet im Junio. 114. von diesen Baum sind in unsern Lande nicht viel Früchte zu haben. 299. hergegen viel Blüte. ibid. zu schneiden auf die Tafel. 1112.
Pompe. 207.
Portal im Garten. 102.
Portulaca, siehe Burtzel-Kraut.
Potagen. 1056. etliche gute Stücke eine Potage damit zuzurichten. 1057. eine gute und ansehnliche Potage. b. eine Potage auf einen grossen Tisch. 1058. eine Potage von Fischen. ib. eine Potage von allerley Sachen. ibid.
Primula veris. 138. seq. wann sie blühen. 157. läst sich zu etlichen Artzneyen anwenden. 314.
Probiren/ die Metalle. 886. auf allerhand Weis. ib. seq.
Probirstein. 836. Gebrauch. ibid.
Prognosticon monatliches unvermuthlicher Witterung. 29.
Prunellen werden im obern Francken-Land gemacht. 61. wo. ibid. werden weit weg geführet. ibid.
Pfyllen-Kraut. 400. A. T. 405.
Puls-Ader. Wird beschrieben. 1187. eingetheilet. ibid. der Nutzen angezeiget. ibid.
Pulver. Vor die fallende Sucht. 1156. Magen. 1157. für alte Leute geschrieben. ib.
Pyramiden in Gärten. 159.

Q.

Queckſilber. Mercurius, ein mineralischer Liquor. 879. die Eigenschafft. 860. Nutz. ib. Panacea daraus. 1728. wie d. m. Sulph. m. wird. ibid. und anderes. ibid Verfertigung des Merc. Coagulati oder der Wunder-Ring. 1129. Ol. Merc. Diaph. Dulc. 1136. Saccharatum. ibid. dessen Spiritus. ibid. Saltz. 1146.
Quelle. 193. 443. wie verborgene zu suchen. ibid. Kennzeichen verborgener Quellen. 194. eine gefundene Quelle kan sich vermehren aber auch verringern/ welche die gesundeste. ibid. wie solche durch Röhren fortzuführen. 194. erhalten öffters Fisch-Teiche. 195.
Quentel. 363. Würckung. 366.

Quitten. Sehr grosse zu zeugen. 74. von Baum zu nehmen. 287. Würtzung in der Artzney. 295. zu kochen. 1089. mit Birnen. ib. Safft. 1147. Latwerge. 1151.

Quitten Baum. 60. Ist zweyerley Geschlecht. ibid. wird mehrentheils in Weuwergen gepflantzet. Wie er zu pflantzen. 69. zu warten. 71. 73.

R.

Rab. Gestalt und Beschaffenheit. 684. ob er etwas nutze. ib.

Rafiolen zu machen. 1068.

Ragou. Von gebratenen Kälber-Brüsten. 1062. von Schweins-Ohren und Füssen 1070. von Hühnern / mit geräucherten Schweins-Zungen. 1072. von welschen Hahnen 1073. von Lerchen und Schincken. 1075. von Haasen. 1076. von gebratenen Schnepffen. 1077.

Ranunckel. Eine schöne Blume. 132. ist unterschiedlicher Gattung. 133. derer Pflantzung / Wart und Pfleg. 134. wann ie blühe. 157. sind nicht ohne Artzney-Würckung. 314.

Rapé, siehe **Reib-Taback.**

Rasenwercke. Im Lust-Garten anzulegen. 105.

Ratz. Deren Beschaffenheit. 605. wie sie zu vertreiben. 607.

Rauchwerck zu machen. 1158 Täfelein. ibid. gute Rauch-Kertzen. ibid. Rauch-Pulver. ib. Flußrauch. ib.

Rauch-Aepffel. Dessen Bethaffenheit. 156. 401. Artzney-Tugend. 406. wann sie blühen. 157. stinckender. ib.

Raucken. 329. was sie nutzen. 333.

Raud / Schepff oder rinnende Füsse der Pferde zu curiren. 570. seq.

Rauh-Waar / auf mancherey Art zu färben. 1038. zur rothen Farb. ibid. eine andere dergleichen. ibid. eine sehr gut blaue Farbe. 1039. eine schöne Farb auf Küntzchen. ibid. wann der Wurm in ein Futter kommt. 1039.

Raum. Milch-Raum / steht auf der Milch. 481. ist das beste davon. ibid. wie damit umzugehen. ibid.

Raumen. Eine Arbeit im Weinberg / die Stöcke vor Kälte zu verwahren. 146.

Rauppe. Deren Wesen und Beschaffenheit. 763. Vertreibung. ibid. von den Bäumen. 70.

Rausch-Gold. Was also genennet werde. 876. welches das beste. ibid.

Rauten. Wie sie zu pflantzen. 52. zu Nutzen zu ziehen. 283. wird zu vielen Artzneyen gebraucht. 284. Oel davon zu machen. 1133. Latwerg davon. 1151.

Reben / wird beschrieben 171. in was für Land sie gehöre. 172. abgeschnittene Reben werden gelesen. 176. Künste bey Zeugung derselben. 179. laxirende zu machen. ib.

Rebgresse oder Lämmerlattich. 427. vor was es gut sey. 428.

Rebhuhn. Gestalt und Beschaffenheit. 686. Anwendung. ib. Fang. 698. mit Steck-Garn. ibid mit dem Tyras. 702. lebendig zu behalten und zu nähren. 704. wie die Hunde auf dieselbe abzurichten. ibid. mit Netzen. 705. wie sie im Feld und Büschen zu klopffen. 699. mit der Kuh oder Schild. 701. mit Netzen und Spinnweb. 701. im Schnee. ib. mit Schleiffen. 703. was die Kuh sey. 706.

Rebmann / was der zu thun habe / vor in und nach der Weinlese / siehe Weinlese.

Redopiren / Lection auf der Reit-Schuhl. 597.

Rhee der Pferde. 567. solche zu curiren. ibid. seq.

Regen / woraus er gezeuget werde. 992. was er den Creaturen nutze. ib.

Regenbogen / was man also heisse. 992. es entstehen offt mehr als einer. ib. seq.

Regenwurm. 158. Vertreibungs-Art. 759. Gebrauch. ib.

Reh / das wilde Thier. 630. was dabey zu mercken. ibid. Redens-Arten dabey. 652. Jagd / wie solche anzustellen. ibid.

Reib-Tabac / wird nicht gesponnen durch drehen. 257. sondern mit der Hand gewircket. ibid. nimmt allerley Geruch an sich / den man ihm gibt. ibid.

Reiger. Gestalt und Beschaffenheit. 685. ist unterschiedlicher Art. 686.

Reinfarn / was es sey. 152. was es nutze in der Artzney. ib.

Reis. In was für Land er gehöre. 24. wie das Land zuzurichten. ibid. wann er zu säen. 29. wie sonst zu warten. ibid. wie zu backen. 1092.

Reissende Thier / Gestalt und Wesen. 624. was sonst merckwürdiges dabey. ib.

Reit-Schuhl / **Reit-Kunst.** 555. seq. wie der / welcher reitet / angekleidet seyn soll. 590. die daselbst befindliche Geräthschafften. ibid. Kunst-Wörter so allda eingeführet. ibid. seq. Lectiones darauf. 596. biß zu dem schwehrsten. 597.

Reiter / **Reuter.** Was derselbe für Wissenschafft und Alter haben müsse. 595. wie er nach und nach zum Reiten zu gewöhnen seye. ibid.

Rennen. Ringelrennen / wird auf der Reitschuhl angestellt. 598.

Rettig. Wann sie zu säen. 28. 46. 50. wie sie recht süß zu machen. 52. wie sie einzusammlen. 271. ob sie zur Artzney taugen. 279. künstlich zu schneiden. 1113.

Rhabarbara. Eine bekannte frembde Wurtzel. 919. wie und wo sie wachse. ibid. von grossem Nutzen. 920.

Rhapontica / eine frembde Wurtzel. 920. wo sie herkomme. ibid. zu was sie gebrauchet werde. ibid.

Rheinblum oder **Rainblum.** 152. 397. Artzney-Tugend. 404. zu welcher Zeit sie blühe. 158.

Rinden/ der Gerber. 447. deren Eigenschafft in der Artzney. 448.

Rindenbeitzen/ Art der Bäum/ Fortpflantzung/ wie solche vortheilhafftig vorzunehmen. 66. 67. in fine.

Rindfleisch / mit Mandeln und Meer-Rettig. 1058. guten Nieren aus den Lenden. ibid. in guter Brüh. ibid. auf eine andere Art. 1059. gedämpfftes. ibid. zu sieden. ibid. aus dem Saltz. ibid. mit einem Ragou, von Morcheln/ Artischocken-Boden/ Knödlein von gehacktem Fleisch ꝛc. ibid Mürbbraten mit Cocummern ibid. auf Holländisch / mit Pastinaten/ Petersilien und gelben Wurtzeln. ibid beuf à la mode. ib. auf eine andere Art. ibid. Englisch. ibid. aufgewickelt Rindfleisch. 1060. andere Dinge mehr. ibid. den Kopff wohl zuzurichten. ibid. die Zungen. ib. erfordert wol 6. biß 7. Stunden zur Verdauung. 1212.

Rinds-Aug / siehe **Ochsen-Aug**.

Rind Vieh. 456. wie es genaturet. 547. käuet wider ꝛc. ibid. was bey Kauffung dessen in Obacht zu nehmen. ibid. Wart und Pflege. 459. Kranckheiten. 467. deren Zeichen. ibid. vielerley Artzneyen und Mittel wider allerhand Zufälle. ibid. wie es zu nutzen. 478. wird zum Schieben gebraucht. 479. geschlachtet. 486. was aus der Haut/ Horn/ und andern Abfällen zu machen. 483. Eigenschafft und Artzney-Würckung derer an denselben befindlichen Theilen. 487.

Rippe. Rippen. Wo sich dieselbe hin erstrecken. 1182. sind nicht überall beinicht. ibid. lang und kurtz. ibid. stellen einen Bogen für. ibid. auf was Weise. ibid. die oberste ist vor andern sehr krumm. 1183. breit. ibid. Gebrauch derselben. ibid.

Risse der Garten-Beth. 190.

Ritterspora. 156. wann sie blühen. 157.

Roccambol, was es für ein Gewächs. 52. wie er zu pflantzen. ibid.

Rochen. Deren Beschaffenheit. 805. zu kochen. 1084.

Rocken. Roggen / siehe **Korn**.

Röhren / das Wasser dadurch zu führen. 194.

Röhrlen. Art der Baum-Fortpflantzung/wie solche mit Vortheil vorzunehmen. 66.

Röhrlein-Kraut/wird beschrieben. 338. genutzet. 340.

Röst / der Acker-Früchte. 238. des Flachs/ siehe **Flachs**.

Rohr. Schieß-Rohr. Wann solches gesegnet. 1049.

Rosen. Eine vortreffliche Blume an sich und in der Artzney. 307. Wasser davon zu brennen. 1131. Essig zu machen. 1132. Zucker. 1150. Syrup. 1146. Juley. ib.

Rosen-Flachs. 153.

Rosen-Hecke. Ist mancherley. 108. was sie vor Erdreich verlange. 110. wie sie wolle fortgepflantzet werden. 111. seq. wie gewartet. 113. blühet im Junio. 114.

Rosenholtz und Asphalat-Holtz/ werden sehr confundirt. 934. jenes ist eine fremde Wurtzel / von verschiedener Farbe. ibid. dieses ist ein anderes. ibid. wächst in Brasilien. ib. das Asphalt-Holtz kommt unter den Theriac ibid. das Rosen-Holtz wird zwar auch zur Artzney gebraucht. ibid. es brauchen es aber auch die Künstler. ibid.

Rosen Lorbeerbaum/ wie er beschaffen und zu pflantzen. ib.

Rosen-Wurtz. 398. dero Artzney-Gebrauch. 404.

Rosin / grosse und kleine / frembde gedörrte Weintrauben. 945. Art der Einsammlung. ibid. Obsie nutzen. 946. Lavier-Rosin zu machen. 1159.

Rosmarin. 115. Fortpflantzung / Wart und Pflege. 116. Artzney-Tugend. 308. Bier davon zu machen. 1020. Zucker. 1150.

Ros solis zu machen. 1029. auf verschiedene Art. ibid. den köstlichen von Turino. ibid. den von Bingenheim. ibid. bald zu filtriren. ibid. zu verbessern. ib.

Roß / siehe **Pferd**.

Roßmühle. Deren Beschaffenheit und Bau. 248. seq.

Rothaugen/ gemeiner Fisch. 807.

Rothbrüstlein/ **Rothkehlein**/ der kleine Vogel. 692.

Rother Steinbrech / siehe **Steinbrech**.

Rotzig / wird ein Pferd. 868. Mittel dafür. ibid.

Roulie du bœuf, zu machen. 1060.

Rüben. Arten derselben. 270. in welches Feld sie gehören. 24. wie sie zu säen. 28. weisse Garten-Ruben. 46. sind fleissig zu gäten. 31. Fortpflantzung. 271. Verwahrung. ibid. Würckung in der Artzney. 278. wie sie in Butter zu kochen. 1078. künstlich zu zerschneiden. 1113. **gelbe** zu pflantzen. 271. deren Sorten. ibid. Einsammlung. ibid. werden mehr zur Speise für die Menschen/ und Fütterung für das Vieh / als zur Artzney gebraucht. ibid. **rothe**/ wie sie zupflantzen. 46. Sorten. 271. haben die Eigenschafft zu kühlen und anzufeuchten. 279. wie sie einzumachen. ib.

Rub-Oel oder Tölpel-Saat und Bau. 31. Einsammlung. 252. wozu es angewendet werde. ibid.

Rucken-Marck/ wird beschrieben. 1181. wo es herkomme. ibid. woraus es bestehe. ibid. Amt und Nutzen. ib.

Ruckgrad / hangt dem Haupt an. 1180. gehet biß zum Steuß-Bein mit 29. biß 30. Beinen. 1181. werden Wirbel-Beine genennt. ibid. deren Wesen und Unterschied. ib.

Rühren/ den Acker. 27. worinn der Vortheil dieser Feld-Arbeit bestehe. ib.

Rührkraut. 375. dessen Artzney-Würckung. 378.

Rüßling/ eine der besen Art Weinstöcke/ Feser oder Trauben. 171.

Rüsterholtz-Baum/ siehe **Ulmenbaum**.

Rubin. Ein röthlichter Edelgestein / ist auch von Werth. 845. wird in giftigen Fiebern gebraucht. ibid.
Ruhe. Was darunter verstanden werde. 1219. ohne dieselbe kan das menschliche Leben nicht bestehen. 1218. die Natur zeuget davon. ibid. ist dem Menschen nöthig. ibid. Staffeln derselben. ibid. die Ruhe des Leibes kan nicht bestehen ohne die Ruhe der Seelen. 1223. worinne sie bestehe. ibid. man muß nicht meynen daß die Seele in solcher Ruhe gar nicht würcke. 1221.

S.

Saame des Getreyds. 16. was guter Saame sey. ibid. wie damit umzugehen. ibid. wie er fruchtbar zu machen. ib.
Saamen-Bläslein. Saamen-Gefässe. Deren Nutzen. 1203.
Sack-Gans. Ist soviel als Krosff-Gans / siehe allda.
Säen / das Getreyd. 23. wie gesäet werde. 24. wieviel. 25. zu welcher Zeit. 27.
Saffran. Dessen Bau. 34. Einsammlung. 251. Prob. ibid. Artzney-Gebrauch. 260.
Saffr. Wenn er in die Bäume gehe. 76. in fine.
Salamander. Ein Thier so im Feuer lebet. 758.
Salat zu pflantzen. 44. was für Saamen zum Häuptlein-Salat zu nehmen. 48. zu machen. 1080. Kräuter-Salat. ib. Citronen-Salat. 1081. Artischocken-Salat. ibid. Selleri-Salat. ibid. Kapern-Salat. bid. Rapuntzel mit Wurtzeln. ibid. Latucken-Salat. ibid. Blumen-Salat. ibid. Salat von Gurcken. ibid. Salat von Blumen-Kohl. ibid. Spanischer Salat oder Latuck mit einer weissen Brühe. ib. Cicori-Salat. ib.
Salbe / vor Grind und Geschwähr. 1152. vor allerley Wunden. ibid. Mundicativ-Salbe. ibid. eine Brand-Salbe. ibid. vor alte Schäden. ibid.
Salbey. Was es vor ein Gewächs sey. 51. wie sie zu pflantzen. ibid. zu Nutzen zu ziehen. 283. Bier davon zu machen. 1020.
Salm oder Lachs. Ein Haren-Fisch. 805. wird eingesaltzen. ibid.
Salmiac. Salmoniac. Hat von Amos den Namen. 862. Anwendung. ibid. Spiritus davon. 1141.
Salmordin / ein Edelgstein. 844.
Salpeter. Salniter. Ist ein Schweflichtes Saltz. 864. Ursprung. ib. Anwendung. 865. Wachs zu machen. 1017. Spir. Nit. Bezoard. 1141. Tinctur. ib. Saltz davon. 1145.
Saltz / gemeines ein mineralischer Cörper. 861. ist zweyerley. ibid. mehrer Unterschied. ibid. Zubereitung / Gebrauch. ibid. 862. rothes Oel davon zu machen. 1135. zusammgesetzter Spiritus davon. 1140. Spir. Sal. Vitriol. diuret. ibid. Spirit. Essential. davon. 1141. Erist. dul. Sal. Comm. 1145.
Salztraut. 409. Anwendung. 415.
Samkraut. 412. Anwendung. 417.
Sammet-Blumen / siehe Tunis-Blumen.
Sand. Ist unterschiedlicher Art. 229. wie er zu Mauren zu gebrauchen. ibid.
Sanickel. 386. dessen Artzney-Tugend. 393.
Saphier / ein Edelgestein mit Farbe. 846. nutzet bey Pestilentz-Blattern. ibid.
Sassafraß. Ein fremde Wurtzel. 931. welches das beste. ibid. kommt aus der Insul Florida in America. ib. reiniget das Geblüt / und wird sonst zu Essentzen / Oel ꝛc. gebrauchet. ib.
Sassaparila / eine fremde Wurtzel. 917. kommt aus Indien. ib. nutzet in Getränckten. ib.
Saturey. 363. deren Würckung. 366.
Saturnus, welche M. in diesem 1700sten Jahrhundert er regiere. 969. ist der erste unter den Planeten. ib was er würcke. ib.
Sau / siehe Schwein.
Saurach oder Sauerdorn / ein niederiges Gewächs. 189. trägt eine gute Frucht. ibid. Eigenschafft in der Artzney. 447. ein anderer. ib. Syrup. 1149.
Sauerampffer. Wasser davon. 1131. einzumachen. 1151. Latwerg. 1152. Täffelein. 1153. dessen Pflantzung. 169. ist von guter Würckung. 324.
Sauerbrunn. Die vornehmsten im Reich. 911.
Sauerklee. 374. dessen Artzney-Würckung. 377. Essentialisch Saltz davon. 1145.
Sauerkraut einzumachen. 1118. zu kochen. 1078.
Scabiosen / siehe Grind-Kraut.
Scamonien-Gummi. 950.
Schaaf. Dessen Gestalt. 501. Neigungen. 802. Wart und Pfleg / Kranckheiten und Cur. 505. allda wider allerhand Zufälle köstliche Mittel vorhanden. ibid. wie sie zu nutzen. 507. in der Artzney. ibid.
Schabenkraut. 414.
Schachtblumen. siehe Fritillaria.
Schäferey ist nöthig. 501. ist eine nützliche Sache. ibid. wie solche anzurichten. ib. seq.
Schalotten / wie sie zu pflantzen. 47. haben viele Gleichheit mit dem Knoblauch. 273.
Schalt-Jahr. 963.
Schau-Essen. Schau-Gerichte / sind unterschiedlich. 1101.
Scharbock. Was es sey. 573.
Scharlachkraut. 379. Art / Gebrauch. 381.
Schartenkraut. 383. dessen Wart. 391.
Schelm / siehe Unkraut der Pferde.
Schellwurtz. 354. dessen Gebrauch. 356.
Schenckel / woraus er bestehe. 1184. Bein desselben. ib. erstrecket sich biß ans Knie. 1185. am obern Theil ist er dick. ibid.
Schenckel-Gebrechen der Pferde zu heilen. 586.
Scheuer / was bey dem Bau derselben zu mercken. 233. soll vor der Ernde zugerichtet werden. 237. wie die Früchte ordentlich darein zu legen. 239.
Schieß-Pulver. 867.

Schienbein. Was man also heisse. 1158. dessen Länge. ib. Umfang. ibid.
Schiff. Was es für Nutzen bringe. 450. was sonst bey der Schiffahrt zu mercken. ib.
Schifferstein. Kan zu Kalch gebrannt werden. 228. wird beschrieben. 235. dünner schwartz-Stein. 838. wird um Coburg gefunden. 20. und andern Orten. ibid. wird zu Tafeln / Ziegeln ꝛc. gebraucht. ibid.
Schildkrot. Deren Gestalt. 751. sind vielerley Geschlecht. 752. wie sie gefangen werden. ib. seq. Artzney davon. 753.
Schirling / grosser. 507. Artzney-Anwendung. 414. kleiner. ibid.
Schlachtung des Viehes. Was dabey in acht zu nehmen. 186.
Schlaf. Dienet zur Ruhe. 1220. ist die andere Staffel. Der Vorsatz darzu. ibid. das Fleisch wird aufgetrieben und quillet. ibid. der Gebrauch der äusserlichen Vernunfft cessirt. ib. theils Schlaffende empfinden / theils nicht. ib. man muß ohne Furcht seyn. Die Augen werden in Sicherheit gestellt. Wie lang man schlaffen soll. 1223. nicht zu viel. ibid. nachdem die Complexion ist. ibid. kommt viel auf die Gewohnheit an. ibid. wie auch auf das Alter. ibid.
Schlafbeer. 401.
Schlaf-Kammer. Liegt gegen Mitternacht. 231.
Schlagwasser zuzubereiten. 1131.
Schlang. Deren Wesen und Beschaffenheit. 754. auf was Art sie zu vertreiben. 755. was darvon zur Artzney genommen werde. ibid.
Schlangen-Holtz / was damit zu thun. 933.
Schleen. Bier davon zu machen. 1020.
Schleye. Ein guter Fisch von annehmlichen Geschmack. 813. wozu solche sonst nutze. ibid.
Schlingen. Bey den Pferden / was dabey zu thun. 279.
Schlüssel-Bein. Befestiget das Schulter-Blat mit dem Brust-Bein. 1183. ist eines kleinen Fingers dick / ein halben Schuh lang / lieget unter dem Halse auf der Seite der Brust. ibid. hat ein schwammichtes Wesen / die unvernünfftigen Thiere mangeln desselbigen. ibid.
Schlüsselblume oder Primula Veris, Essentz davon zu machen. 1137.
Schmaltz. 483.
Schmaragd. Ein Edelgestein. 846. stärcket die Augen ꝛc. ibid.
Schmarn oder Mähne. 814.
Schmelzglas. Email. 877.
Schmergel / siehe Dung. Vom Schmaltz. 483.
Schmeer-Bauch. Die dritte Behältnüß oder Höle des Leibes. 1177. was in demselben gefunden werde. ib.
Schnap-Brunn. Wie dieser auzurichten. 207.
Schnecke. Deren Beschaffenheit und Wesen. 762. wie man sie vertreiben könne. ibid. wie sie aus den Gärten zu schaffen. 70. von jungen Bäumen. ib.
Schnee. Wie er gezeuget werde / siehe **Regen.** Ob die Bäume damit zu belegen / siehe **Bäume. Baumgarten.**
Schneeballen. Ein Stäudlein mit artigen Blumen behängt. 115. Fortpflantzung / Wart und Pflege. 116.
Schneetröpfflein. 145. wozu sie nutzen. ibid. lese auch 147. 148. 150.
Schneiden / den Weinstock. 176. worinn der Vortheil dieser Arbeit bestehe.
Schnepf. Wesen und Beschaffenheit. 682. zu zerschneiden. 1108. Schnepffen-Jagd anzustellen. 736.
Schnidlauch. Wie er zu pflantzen. 47. dessen Genuß. 273. Saamen. ib.
Schnup-Taback. Wird als ein Pulver oder in Körnern genommen.
Schöpff-Brunnen. 450. Wie er zu bauen. ib. zu zieren. ibid.
Schöpsen-Fleisch / siehe Hammel-Fleisch. Schöps-Keil zu zerschneiden und vorzulegen. 1111.
Schollen / in grünen Erbsen. 1083.
Schrepffen der Bäume. 73. wann solches vorzunehmen. ib.
Schritt der Pferde. 596.
Schröder / ein fliegendes Ungeziefer. 770. Vertreibung. ibid. ob er ohne Gebrauch. ibid.
Schuppen-Wurtz. 332.
Schwämm. Derer Mannigfaltigkeit. 480. wie man sie anwenden könne. 415.
Schwalbe. Deren Gestalt. 690. man kan sie wol brauchen zur Artzney.
Schwalben-Wurtz. 369. deren Artzney-Tugend. 377.
Schwan. Wie er gestaltet. 677. wo er sich aufhalte. ib. dessen Gebrauch. 678.
Schwartz-Kümmel. Wann er blühe. 157. siehe auch Schwartz-Wurtz unter andern Kräutern.
Schwefel. Ein fettes Hartz. 866. wächst theils selbst / theils wird er gemacht. ib. lebendiger. ib. hat überaus grossen Nutzen. ib. auch in der Artzney.
Schwefel-Balsam mit Terpentin. 1152.
Schwefel-Blumen. Vitriolirte. 1123. Flores Sulphuris Gammati oder Myrrati. ibid. deßgleichen hat man auch die Schwefel-Milch oder Lac Sulphuris, sie zu machen. 1123. auf eine andere Art. ibid. deßgleichen die Tinctur Colloc. nicht weniger die Essentz. ibid. Oel. 1135.
Schwein-Vieh. Deren Gestalt. 496. Kennzeichen. 497. Wart und Pflege. 498. werden gemästet. ibid. Kranckheiten und Cur. 497. Anwendung und Nutzen. 499. Eigenschafft und Artzney-Würckung. ibid. seq. Füsse zuzurichten. Braten zuzurichten und zu beitzen. 1096. **wildes Schwein.** Art und Beschaffenheit

fenheit / zu welcher Zeit die Hatz anzustellen. 663. nebst anderm hieher gehörigen ibid. gewöhnliche Jagd-Wörter. ibid. den Kopff zu trenchiren. 1110.
Schweinbrod. Dessen Geschlecht. 351. Gebrauch. 353 wann es blühe. 357.
Schweiß. Was man also heisse. 1191. kommt aus den kleinen Löchlein der Haut / welche pori genennt werden. ibid. wie er auf der Haut stehe. ibid.
Schweitzer-Hosen. 153. 155. wann sie blühen. 157.
Schwerdlilie oder Iris. 143. 147. 148. wann sie blühe. 157. von deren Nutz sehe. 316.
Shagren, siehe Chagrin.
Scorpion. Wesen. 753. Art. ibid. Art. ibid.
Scorpion-Kraut. Vor was es gut sey. 427.
Scorzoner, wie sie zu pflantzen. 48. ist in allen Landen. 273. vielerley Art. ibid. wie man sich mit Einsammlung und Verwahrung derselben zu verhalten. ibid. seq hat einen kostbahren Saamen. 274. zuzurichten. 1079. Essentz. 1136.
See / wird beschrieben. 440.
See-Falck. Dessen Gestalt und Beschaffenheit. 812.
Seegen GOttes wartet auf den Landmann. 224. liegt an GOttes Willen. ibid. wird öffters erst bey dem Genuß verspühret. ib.
See-Hund. Gestalt / Wesen. 814.
See-Blumen. 379. deren Artzney-Gebrauch. 382.
Seele. Beschreibung derselben. 1173. wo ihr Siz. 1174. ob und wie sie gepflantzet werde. ibid. ist unsterblich. ibid. ihre Haupt-Theile. ib. seq. was durch ihre Vereinigung mit dem Leib entstehe. 1206. oder durch die Trennug verlohren werde. ibid. 1204. ein innerwürckendes Wesen. 1221. kan offt im Schlaff besser würcken als am Tage. ib.
Seidelbast. 426. vor wasser gut sey. 427.
Seiden-Wurm. Wesen und wie er zu pflegen. 176.
Seiffe zu sieden. 1161.
Selleri. 368. dessen Würckung. 371.
Semmel zu backen. 1091. gefüllte. ibid. Küchen. ibid.
Sencken im Weinberg soll im Herbst geschehen. 177. auf was Art. ibid man kan nicht alle Jahr diese Arbeit thun. ibid
Senet-Blätter. Zweyerley. Wie sie beschaffen seyn soll. 924. kommet aus Mecha. ibid. gleichet dem Süßholz-Bäumlein. ibid. hat eine laxirende Krafft bey sich. ib. man hat eine Tinctur davon. ib.
Senff. Einzumachen. 1116.
Sense. Instrument des Mähens. 236.
Serpentin. Eine Art Marmor. 836. Gebrauch. 837.
Service von Zinn oder Silber. 1052.
Servietten brechen / auf mancherley Weise. 1102.
Sesamoiden-Kraut / kleines / wird beschrieben. 338. genutzet. 340.
Sesel. Dessen Beschreibung. 366. Gebrauch. 370. Griechischer. 426. wozu er nutze. 428.
Seven-Baum / ist zweyerley Art. 63. wie er fort zu pflantzen. 69. dessen Aeste sind an statt der Früchte. 288. Nutzen in der Artzney. 298.
Seulen. Kommen im Lust-Garten. 159.
Sitz-Salat. Wie er zu säen. 48.
Siegel-Erde / siehe Terra Sigillata.
Siegelwachs zu machen. Rothes / schwartzes / feines. 1045.
Sigmars-Wurtz. 348. deren Geschlecht. ibid.
Sinan. 418. Heilungs-Krafft. 421.
Singrün. 385. Dessen Art / Würckung. 392.
Sinne. Aeusserliche und innerliche. 1206. deren äusserliche Organa. ibid. die äusserlichen bringen offt falsche Dinge vor. 208. der Mensch soll diese ansehen. ibid. dann hernach fühlet er den Schaden. ibid. sonderlich sind die zwey die Augen und Ohren sehr kunstreich. 1207. was für Dinge in die Sinne fallen. ibid. der Mangel des einen wird am andern ersetzet. ib. sind gleichsam die Schildwachten am Leibe. ibid. diese sind den Thieren auch gemein. ibid. mit grossem Unterschied. ibid.
Silber / ein hartes weisses Metall. 874. woher es entstehe. ibid. Nutzen. ibid. in der Artzney. ibid.
Silberglett. Was es sey. 874. wächst in der Erden. ibid.
Sommer-Gewächse. 152. haben ein doppeltes Absehen. 318.
Sommerwurtz. Was sie würcke. 332.
Sonne. Welche Jahr sie in diesem 1700sten Seculo regiere. 972. wie alsdann die vier Jahrs-Zeiten beschaffen. ibid. die Witterung der Monat. ibid.
Sonnen-Blum. 153. 155. wann sie blühe. 157.
Sonnen-Goldblum. siehe Gold-Blumen.
Sonnenstein. 840.
Sonnen-Thau. 390. dessen Art / Würckung. 395.
Sophien-Kraut. Dessen Gestalt. 330. Würckung. 334. Geist und Saltz zu machen. 1139.
Spalier im Garten. 102. wie sie anzulegen und zu unterhalten. ibid.
Spanferckel braun zu kochen. 1069. in Saltz weiß zu kochen. ibid. zu trenchiren. 1111. Spansäulein zu braten. 1070. Fricasé davon. ibid. gefüllte Spanferckel. ibid. Margenat davon. ibid. geräuchert. ibid.
Spangrün oder Kupffer-Rost / ist dreyerley / hat 869.
Spanische Mucken. Fliegend Ungeziefer / Vertreibung / hat ihren Gebrauch. 771.

Schionbein. Was man also heisse. 1198. dessen
Spar[illegible]n. Wie sie zu pflantzen. 48. 53. verschiedene derselben Sorten. 274. wie sie einzusammlen und zu verwahren. ibid. zuzurichten. 1079.
Sparren der Pferd zu heilen. siehe Pferd.
Spatz. Gebrauch / Art. 695.
Specht. Gebrauch. 688.
Speckhals eines Rosses. 566.
Speiß-Kammer oder Gewölb ist nöthig. 1053. wie es anzulegen. ibid. womit sie zu versehen. ibid.
Speise. Diese und der Tranck haben eine Röhre. 1216. ob Speise oder Tranck geschwinder nähre. ibid. nach heutiger Art aufzutragen. 1079. welche man erwählen soll. 1212. die gelindeste und temperirteste. ibid. welche mit unserer Natur am besten überein kommt. ibid ob einfache oder mancherley Speisen zu nehmen / gesunder. ibid. was bey der Menge oder Quantität der Speisen in Obacht zu nehmen. 1213. man siehet auf die Speisen selbst. ibid. auf die Arbeit. ibid. auf die Jahrs-Zeit. ibid. woraus zu schliessen daß man die rechte Quantität im Essen getroffen. ibid. wie man die Ubermaß verbessern kan. ibid. man soll nicht ehe Speise nehmen biß zum rechten Hunger. ibid auch nicht lang Hunger leiden. ibid. ob es gesunder sey ein oder zweymal zu speisen. ib.
Speiß-Röhre. 1198. was sie sey. ibid. Lager. ibid.
Spelz / siehe Dinckel.
Sperber. Dessen Wesen. 672.
Speyerling-Baum. siehe Escheritzen-Baum.
Spießglas. 865. hat vielerley Anwendung. ib. seq.
Spicant. 387. desselbigen Art und Gebrauch. 382.
Spiegel zu machen. 1036.
Spillen / Distel. 358. Würckung. 361.
Spinat. Wie er zu pflantzen. 44. 50. Geschlechte. 276. zuzurichten. 1079. seq.
Spinn. Ein Ungeziefer. 750. wie es zu vertreiben. 757. anzuwenden. ib.
Spinnen. Vortheil desselben. 1164. wie das Garn zu waschen. ibid. wie mit dem Leinweber zu handeln. ib. wie die Leinwad zu bleichen. ibid.
Spinnen-Kraut. 155. seq.
Spring-Brunn. Wie der anzulegen. 210. seq.
Spring-Kraut. 425. Vor was es gut sey. 427.
Sprige. Deren Beschaffenheit und Zugehörung. 214.
Sprig-Kuchen zu machen / mit Mandeln. 1115.
Spuhr der Hunde / beym Jagen. 648. was dabey in acht zu nehmen. ib. seq. wie zu mercken ob sie eine Hindin oder einen Hirsch trage. ibid. Spuhr des Wolffs / bey des Schweins.
Staar. Gebr. 689. Eigenschafft / Nutz. 698. Regeln von dem Fang. 712. Nacht-Fang desselben. ib.
Strabwurtz. 342. wozu sie gebraucht werde. 343.
Stachel- oder Stichelbeer-Strauden. Wie sie zu pflantzen. 51. Geschlecht. 382. Stachelbeer sind gut zu essen und auch zu kochen. ibid.
Stachel-Saw. 619.
Stadel / sehe Scheuer.
Stärck zur Wäsch zu machen. 1166.
Stärckkraut. Wie es gestaltet. 331. wozu es nutze. 331.
Stahl / was es für ein Metall. 879. Nutz. ibid. Tinctur davon zu machen. 1143. Sal. Cachec. Chalybeatum. 1145.
Stall / vor das Rind-Vieh / wie solcher beschaffen seyn soll. 459. seq. vor das Schwein-Vieh. 454. vor die Geiß. 490. vor die Schaaf. 503. vor Pferde. 541.
Stallen zu machen. 574.
Stallknecht. Dessen Amt. 543.
Statuen kommen in die Lust-Gärten. 159.
Stechäpffel / siehe Rauhapffel.
Stech-Palmen. 97. Fortpflantzung. ib. Erde. ib. Wart und Pflege. ib.
Stein zum bauen werden gebrochen / zubereitet / probiret. 226. kleine Steine sollen zur Hand geschaffet werden. 227.
Steine haben eine Gemeinschafft mit der Erde. 833. was das Wort begreiffe. ib. was sie seyen. ib. woraus sie bestehen. ib. in den Leibern der Thiere. 834. Mannigfältigkeit. ib. wozu sie anzuwenden. 835. Gebilde. 839. darinnen das gantze Leyden Christi. 840. einen Stein zu machen / daß er Feuer gebe / so man daran schläget. 1049. Tinctur. 1140.
Steinbrech / rother. 376. dessen Artzney-Würckung. 378.
Steinbrach im Stein / Marmor / ꝛc. 839.
Steinklee. Beschreibung und Geschlecht. 366. Gebrauch. 369. Oel zu machen. 1134.
Stein-Leberkraut. 162. wie es zu pflantzen. 168. seq. Syrup davon machen. 1148
Stein-Obst muß fleisig von den Wurtzel-Sprossen befreyet werden. 71.
Stendelwurtz / wie se beschaffen. 679. wozu sie zu gebrauchen. ib.
Steine / schiessende / was man also heisse. 1005. was sonst dabey zu mercken. 1006.
Sternkraut. Beschreibung. 122. Fortpflantzung. 125. Erd / Ort / Wart und Pflege. 129. wann es blühe. 157. dienet nicht viel in der Artzney. 153.
Stern-Leberkraut. 162. wie es zu pflegen. ibid. ist nützlich. 319.
Steiß-Bein. Woher es also genennet werde. 1182.
St. Jacobs-Blum. Wird beschrieben. 338. genutzet. 340.
St. Johannis-Kraut. 381. dessen Würckung. 383.
St. Peters-Kraut. Gestalt und Beschreibung. 336. Nutzen und Gebrauch. 339.
Strickwurtz. Beschreibung. 327. Würckung. 328.

Stiege. Wie solche gemächlich zu stellen sey. 230.

Stockfisch. Woher er seinen Nahmen habe. 804. und was sonst merckwürdiges dabey. ibid.

Ströchas-Kraut. 361. Würckung desselben. 363.

Stör. Ein grosser See-Fisch. 814. auf verschiedene Arten zuzurichten. 1085.

Storch. Frembder Vogel / der jedermann bekandt. 679. wie er zur Artzney genommen werde. ibid.

Storchen-Schnabel. 375. Artzney-Gebrauch. 378.

Strauß. Was davon Merckwürdiges. 674.

Strengel. 366.

Stroh. 242. Ist von vielfältigem Gebrauch. ibid.

Strohbände / sollen auf die Ernde in Vorrath gemachet werden. 237.

Strom wird beschrieben. 449.

Strumpff. Seidene zu waschen. 1116.

Stürtzen / den Acker. 27.

Stut. 509. siehe auch Pferd.

Stuterey. Fortpflantzung der Pferde. 845.

Süßholtz. Dessen Bau. 32. ist schön anzusehen. ib. im Keller zu verwahren. 154. zur Artzney zu gebrauchen. 260.

Sumpff / wird beschrieben. 450.

Stunden. Deren Eintheilung. 964. wie sie von den Planeten regieret werden. 967. seq.

Sturm-Wind. Woher er entstehe. 1101.

Styrax-Oel zu machen 1134

Sultzen. 1095. Gallert oder Fleisch-Sultzen zu machen. ibid. Sultze von Schwein zu machen. ib. eine Leber-Sultzen. ib. Frantzösische Sultzen. ib. eine schöne marmorirte Sultze. 1096. ein angenehmes Schau-Essen von Gallert. ib. eine gute Sultze von Kalb-Fleisch. ibid. eine schöne rothe Sultze zu machen. ibid eine schöne weisse Gallert. ibid. eine Sultze von Hirschhorn. ibid. eine Gallert von Aepffeln. 1097. eine gute weisse Sultz vor Mandeln. ibid. eine kräfftige Capaunen-Sultze. ibid. eine gute Fisch-Sultze. ibid. eine weisse Fisch-Sultze. ibid. eine Milch-Sultze. b. eine gesultzte Milch zu machen. ibid.

Suppe. Von Sellèri mit einem Knochen von einer Kälber-Keule und einem Huhn. 1055. Capaunen- oder Hüner-Suppen. 1056. eine Käß-Suppen. ibid. ene Mandel-Suppen. ibid. eine Krebs-Suppen. ib. eine Milch-Suppen. ibid. eine Kirschen-Suppe. ibid. Weichsel-Suppe. ib. Wein-Suppen. ibid. Rosin- oder Weinbeer-Suppe. ib. eine truckene Suppen. ib eine Krebs-Suppen. ib. gestoßene Hüner-Suppe. 1057. Milchram-Suppe. ib. andere Wein-Suppe. ib eine andere. ib. Meth-Suppe. ibid. Citronen-Suppe. ibid. Tauben-Suppe. ibil. Schnecken-Suppe. ibid.

Syringe. 109. was sie vor Erdreich verlange. 111. wie sie wollen fortgepflantzet seyn. 112. gearbeitet. 114. blüset im May. ib.

T.

Tabac. Ob er gesund. 33. wie er zu bauen. ibid. wird eingetheilet in Männlein und Weiblein. ibid. auf besondere Weise eingesammlet und bewahret. 254. wird vor gut und böß angesehen. 258. seq. besonderer Rauch-Tabac. 260.

Täffelein von Pistacien zu machen. 158. von Saurach. ibid. zum räuchern. seq

Täschelkraut / wie es gestaltet. 430. wie es nutze. 335.

Tafel. Ob man sich daran völlig satt essen oder ob man hungerig davon weg gehen solle. 1213.

Tamarisken-Holtz. Ein fremdes weisses Holtz. 935. Probe desselben. ibid. wächst an Wassern wie Cypreß. ibid. hat eine zusammenziehende Krafft. ib. ist gut vor Miltz-Verstopfung. ib.

Tannen-Baum. 96. Fortpflantzung. 99. erforderliches Erdreich. ibid. Wart und Pflege. ibid. siehe auch 189. die Nadeln werden dem Vieh untergestreuet. 304. die jungen Schoß werden zur Artzney gebraucht. ibid. der rothe 445. Essentz von den jungen Zweigen. 1134.

Tarten. Taig dazu 1089. Mandel-Tarte. ib. auf eine andere Art ibid. eine Brod-Tarte. ibid. Marck-Tarte. ibid. Frantzösische. ibid. von Aepffeln. 1090. Reis. ibid. Citronat. ib. von eingemachten Weichseln oder frischen Kirschen. ibid. von Brunellen. ibid. von Citronen. ibid. Krebsen. ibid Raum. ibid. von gehacktem Fleisch. ibid. Kräutern. ib. Eyer-Käß. 1091.

Tartuffeln. Wie sie zu pflantzen. 47. sind nicht einerley Art. 272 in einer Weinbrüh zuzurichten. 1079.

Tauben. Gestalt und Geschlecht. 620. wie sie zu warten. 621. zu curiren in vielen Zufällen. 623. zu nutzen. ib. in der Artzney. ib. wilde / wie sie zu fangen. 717. zuzurichten. 1074. zu trenchiren. 1109.

Tauben-Kropff. 167. Pflantzung. 168. Würckung. 325.

Tausengülden-Kraut. Das grosse. 166. Gebrauch. 324. das kleine. 166. gute Würckung. 324.

Tausendschön / siehe Maslieben.

Taxusbaum. Art und Wesen. 96. Fortpflantzung. 99. Erdreich. ibid. Wart und Pflege. ibid.

Teich. Was er sey. 197. was dabey zu betrachten. ibid. wann ein Bach drein gehet. ibid. oder gar zu harten Boden hat. ibid. neue Teiche. ibid. wie er abzulassen. ib. was wegen des Damms / Ablasses und Rechen zu mercken. 198. vor die Streich-Karpffen. 199. von der Brut und Schlingen. ib. Karpffen- Hecht- und Forellen-Teich. 220.

Tenne. Deren Zubereitung. 233. soll vor der Ernde zugerichtet werden. 237.

Spanischhein Was man also heisse 1198
Spanischhanf
Therbenthin / ein frembdes Harꝛ. 705. hat vielerley Würckung. ibid. wie es zu distilliren. 1121.
Therbenthin-Baum. Ist rar in unsern Landen. 88.
Terra Sigillata, ein fetter Tohn. 829. es gibt verschiedene Arten. ibid. kommt von Lemnos ꝛc. ib. wie sie anzuwenden. 850.
Test. Ist zweyerley. 368. desselben Ursprung. ibid.
Teuffels-Dreck. Ein fremder übel-riechender Safft. 952. Probe dessen. ibid. man streitet um die Art des Gewächses. ibid. wozu er gebrauchet werde. ib.
Teuffels-Milch. 423.
Thau. Was man also heisse. 991. was er vor Eigenschafften habe. ibid. was er würcke auf der Erden. ib.
Thee / bestehet aus dunckel-grünen Blättern. 922. mehrere Nachricht davon. ibid. wo er wachse. ibid wozu er nutze. ibid. zum Tranck zuzubereiten. 1116.
Thier. Wird beschrieben. 455. eingetheilet. ib. wie die Glieder desselben beschaffen. ibid. was wegen der Seele zu sagen. ibid.
Thier-Garten. Was zu Anlegung desselben gehöret. 645.
Thier-Häuser. Im Garten anzulegen. 101.
Thür. Haus-Thür. Wie dieselbe zu stellen. 230.
Thymian wird beschrieben. 52. zu Nutzen zu ziehen. 283. siehe auch 226.
Tieger-Thier. Was Merckwürdiges davon zu lesen. 626.
Tod. Was durch die Trennung des Leibes und der Seel verlehren werde. 1206. was die Ursachen des Todes seyen. 1237. ist allgemein. ib. was nach dem Tod vorgehet. 1238. wie die Beerdigung anzustellen. ibid.
Tölpel / siehe Rüböl-Saat.
Tohn. Erde vor die Töpffer. 827. hat etliche Geschlechte. ibid. wird gegraben. ibid. dienet denen Haffnern. ib. seq.
Tolläpffel / siehe Melangena.
Topas / der Egelgestein. 846.
Tormentill. 397. Artzney-Anwendung. 404.
Trab der Pferde. 596.
Träume. Was sie seyen. 1221. sind mehrentheils ein Spiel der Phantesie. ibid. man kan offt nichts rechts drinnen finden. ibid. doch kan man solches nicht von allen sagen. ibid. GOTT selbst hat sein Werck durch Träume gehabt bey den Propheten. ibid. der böse Feind würcket in den Seinigen dadurch. ibid. die Heyden haben viel darauf gehalten. ibid. es sind Artzney-Mittel dadurch entdecket worden. ibid. fassen offt eine Warheit an sich. ibid. doch kan man sie nicht als eine Regel annehmen. ibid.
Tranchiren. Nach heutiger Art. 1104. wie der Vorschneider beschaffen seyn soll. ibid. von denen darzu gehörigen Messern / Gabeln ꝛc. 1105. Schnitte / Umwendungen und Ablegungen. ibid.
Tranck. Getränck. Trincken. Was bey dessen Quantität in Obacht zu nehmen. 1216. ob man das Trincken biß nach der Mahlzeit spahren soll. ibid. wann zu trincken. 1217. ob zwischen beyden Mahlzeiten. 1214. ob man den Anfang mit Trincken mache. ibid. mit Wein oder Bier. ib.
Trauben-Kraut / 375. Artzney-Gebrauch. 378. Syrup davon zu machen. 1149.
Traversiren auf der Reitschuhl. 597.
Tresnet. Tresney / vor den Magen. 1157.
Trinck-Gold / *Aurum potabile*, Gold-Tinctur / Gold-Essentz zu machen. 1125. Aurum Essentificatum cum Antim. Tinctura. ib. Aurum Diaphor. Comp. Popii.
Trinck-Silber. Argentum potabile zu machen. 1125. seq.
Tuberose. Artige scharff-riechende Blum. 145. lese auch 147. wann sie blühe. 157. man hat sie um ihres Geruchs halben in Zimmern. 316.
Tuch. Leinen zu färben. 1166. grün zu färben. ibid. auf eine andere Art. ibid. blau. ib. Violblau. 1167. leibfarb. ib. roth. ib. auf unterschiedene Arten. ib. braun. ibid. gelb. 1168. goldgelb. ibid. schwartz. ibid.
Tulipan. 139. seq. 146. 147. 148. wann sie blühe. 157. Ist nützlicher zur Zierde im Garten als zur Artzney in den Apothecken. 315.
Türckisch Korn. Ist nicht einerley Geschlechts. 254. dienet zu Kuchen / Getränckten / und andern Sachen. ibid.
Türckischer Bund. 145. 147. 156. wann er blühe. 157. ist von schlechter Artzney-Krafft / siehe 516.
Türckischer Kresse. Wie er gestaltet. 331. 335.
Tünch. 815.
Tunis-Blum oder Sammet-Blum. 153. Blüh-Zeit. 158.
Turbith-Wurtzel. 917.
Turreltraub. Gestalt und Beschaffenheit. 670. Gebrauch in der Artzney. ib. seq.
Turien. 876.
Tyllkraut / siehe Dill.
Thym-Seiden. 426. vor was sie gut sey. 428.

U. V.

Uberbein der Pferde. 579.
Venus, der Planet. Welche Jahr er in diesem 1700sten Jahr-hundert regiere. 969. ob er feucht und trocken. 973. wie die vier Jahrs-Zeiten unter ihm Beschaffen. ibid. was die Monate vor Witterung haben. ib. seq.
Verdauung. Wie solche geschehe. 1212. währender solcher sind der Ein- und Ausgang des Magens geschlossen. ib. wieviel Stunden dazu gehören. ib. dieses kan nicht gesagt werden. ibid.

doch

doch kan man sagen eine Stunde. ibid. nach Unterschied der Speisen. ibid. schwache Mägen erfordern mehr Zeit dazu. ibid. man soll nicht ehe essen / biß dieselbe völlig vorbey. 1213. sonst entsteyet Unruhe. ib.

Vergnügung. Ergötzung. Der Mensch vergnüget sich auf mancherley Art. 1224. in schönen Gegenden. 1225. am Gesang der Vögel. ib. an den Früchten der Bäume. ib.

Vernaglung der Pferde. 577.

Vernunfft / siehe **Verstand.**

Verstand. Wird beschrieben. 1174. wie er begreiffe. ibid. und endlich schliesse. 1175. ob der Verstand von der Vernunfft unterschieden. ibid.

Uhu / Gestalt und Beschaffenheit. 683.

Vieh. Ist an Farbe unterschieden. 458.

Vieh-Magd. Was ihr Amt sey. 464.

Viehzucht. Wie sie anzustellen. 456.

Violen / Merzen-Veil. 132. 134. 135. wann sie blühen. 157. lassen sich in Säfften und andern Artzneyen wohl gebrauchen. 314. Oel davon zu machen. 1133. Geist. 1137. Safft. ibid.

Ulmen-Baum 97. dessen Fortpflantzung. 99. Erdreich. ib. Wart und Pfleg. ib. ob er an sich nützlich sey. 305.

Umber-Erde. 820. ist zart. ibid. wo sie hergebracht werde. 821. wozu man sie brauche. ibid.

Umfall der Pferde. Gute Præservativen dafür. 554.

Umsatz. Eine Art Wald-Bäume zu zähmen. 67.

Ungarisch Wasser zu machen. 132.

Unkraut / wird ausgejätet. 30. beym Dreschen ausgeworffen. 242.

Unreinigkeit / des Angesichts zu vertreiben. 1232.

Vogel / Vögel / so zahme als wilde. 699. zu stellen. 722. die Lock-Vögel dazu. 723. Anfeßlung der Läuffer. ibid. vom Blenden der Lock-Vögel. 724. wie ihnen die Derr zu nehmen. ibid. Gesäng-Verhaltung. ibid. gefangene Vögel. 725. siehe 726. Netze darzu. ib. aus den Nestern zu heben. 744. mit den Händen zu fangen. 734. Lock-Pfeifflein. 735. Kautz dazu 736. Leimruthen. 737. zu braten. 1075. kleine Vögel mit einer süssen Brüh. ibid. suchet eine sichere Ruhe. 1220.

Vogelhaus oder Keffig. 732.

Vogel-Heerd. Wie solcher zu bestellen. 728. seq. siehe 730. vom Schnepffen. 731. vom Zug oder den Rinck-Saumen. 751. von den Wänden / Roll- und Schnüren. ibid. von den Hütten zu den Netzen. ibid. von den Rüdeln und Geregen. 732. von Busch-Herden. 753. zu kleinen Vögelein. 638. von grossen Sang-Herden.

Vogel-Steller. Wie er sich zu verhalten habe. 746.

W.

Wachholder. Wachholder-Beer. Sind eine gute Frucht. 305. Bier davon zu machen. 1020. Oel. 1133. Geist davon. 1136. Elixier von Schrœdero. 1137. Saltz zu erhalten. 1145.

Wachholder-Baum. 97. Fortpflantzung. 99. Erdreich. ib. Wart und Pfleg. ibid. dessen Frucht ist nutzlich. 304.

Wachs / wie man solches machen soll. 802. aus dem Gewürcke. ibid.

Wachtel. Wesen und Beschaffenheit. 687. wie sie zu fangen. 708. Garn dazu. ib. zu trenchiren. 1109. Artzney-Nutzen. ibid.

Wärme. Bey solcher verspühret man eine Leichtigkeit. 1209. von trockner Wärme wird das Gesicht trocken. ibid.

Wagen. Soll zur Ernde gerüstet werden. 237. Garben darauf zu laden. ibid.

Waide. Vor das Vieh / insonderheit der Küh. 464.

Waitzen. Erfordert ein gutes Land. 24. wird brandig. 31. soll alsdann nicht ausgesäet werden. ibid. zu schrepffen. 31. wie solches geschehe. ibid. wie er zu bewahren. 244. Artzney-Würckung dieser Frucht. 251.

Wald. Ist eine nöthige Sache. 180. wird beschrieben. ibid. hat Bäume zum bauen und zum brennen. ib. wie er zu einem Acker zu machen. 17. wieder Anbauung und neue Anlegung desselben. 183. Arbeit darinnen. 178. was bey Abhuung der Bäume in Obacht zu nehmen. 442.

Wald-Bäume. Deren Fortpflantzung. 183. wie sie nützlich abzuhauen. 442.

Waldbrer. 380. Dessen Artzney-Gebrauch. 382.

Wald-Reben. 156. 385. wann sie blühen. ibid.

Wallach. 809. siehe auch Pferd.

Wallfisch. Der grosse Fisch / was Merckwürdiges daran. 813. Anwendung. ibid.

Wallrath. Was es für eine Materie. 961. Ursprung. ib. Nutzen. ib.

Wallwurtz. 385. deren Artzney-Würckung. 392. Essentz davon zu ziehen. 1140.

Waltzen. Auf denen Aeckern zu gebrauchen. 31.

Wand-Laus. Ein stinckendes Ungeziefer. 765. Vertreibung derselben. ibid. hat doch ihren Nutzen. 766.

Warze / an der Weiber-Brust. 1196. deren Farbe. ibid. Empfindlichkeit. ibid. Hof daran. ibid.

Waschen. Wie zarte Leinwad zu waschen. 1165. das Baumwollen Zeug. ib. seidene Strümpffe. ibid. der Mensch soll sich waschen. 1225. den Mund insonderheit. ibid. in Bädern ist nicht allzeit gut. ibid. die Gewonheit thut viel dazu. ibid.

Wasser. Ist dem Menschen zu Nutz erschaffen. 19. von den Aeckern abzuleiten. 31. anzuzünden. 1049. wie es in der Kuche zu brauchen. 1054. bringt viel Ergötzlichkeiten. 193. nicht alles Wasser ist zu geniessen. ibid. selbst hervorquellende Wasser sind ein Geschenck GOttes. 194. welche nicht fortlauffen sind nicht gesund. Wo dessen zu vermuthen. 204. Ob es recht daß man so viel Wort davon mache. ibid. ist ein vortreffliches Element. ibid. ob es nähre. 192. was es für Beschaffenheit haben soll. ibid. zu brennen. 1119. aus was. 1120. siehe auch 1131. seq. vor den Gries Hn. D. Kolfini. ibid. Ungarisches. 1132.

Wasserbething. 369. Artzney-Würckung. 373.

Wasserdost. 396. was man in der Artzney davon mache. 373.

Wasserfälle. 212.

Wasser-Linsen. 409. Anwendung. 415.

Wassermerck. Beschreibung. 348. Artzney-Gebrauch. 349.

Wasser-Nuß. 386. deren Gebrauch. 393.

Wasser-Pferd. Was es sey. 812.

Wasser-Schlangen-Kraut. 381.

Wassersucht der Bäume. 72.

Wasserwercke. 159. in Gärten vortheilhafftig anzulegen. ibid.

Wegerich / grosser breiter. Geschlechte und Gestalt. 348. Artzney-Gebrauch. 349.

Wegtritt. 384. dessen Tugend und Eigenschafft. 392.

Wegwart. 166. Pflantzung. 47. 168. ist von herrlichem Gebrauch. 324. einzumachen. 1150. Conserva oder Zucker davon zu machen. ibid. **Feld-Wegwart.** 324.

Weid. Eine bekannte Farbe. 927. woraus er gemacht werde. ibid. Art der Zubereitung. 928. färbet wüllene Waar. ibid.

Weidenbaum. Ist auch ein Busch. 183. liebt nassen Grund. ibid. mehres siehe 187. zu nutzen. 444. Eigenschafft. 746.

Weiderich. 384. zu was es gebraucht werde. ibid.

Weih. Gestalt und Wesen. 672. Gebrauch und Anwendung. ibid.

Wein. Was er sey. 438. natürliche Eigenschafften. ibid. die vornehmste in Europa. 440. seq. allerhand Kräuter-Weine zu machen. 1031. Alant / Wermuth / Kirschen / Weichsel und dergleichen. ibid. daß ein Wein schmecke wie Muscat. ibid. mit guten Einschlägen einzubrennen. 1032. seq. dem zähen Wein zu helffen. ibid. andere Regeln von guter Wartung desselben. ibid. wie er in der Küche zu gebrauchen. 1154.

Weinbau. Wie dieser vortheilhafftig zu führen. 170. seqq.

Weinberg. Soll bey einem Land-Gut seyn. 170. zu bauen ist ein Befehl GOttes. ibid. ein Gleichnus der Gemeine Christi. ibid. ist nicht zu erzwingen. ibid. wird beschrieben. ibid. wie das Lager und der Grund-Boden eines Weinbergs müsse beschaffen seyn. 170. Arbeit darinnen. 171. wie er anzulegen. 172. was für Reben in einen neuen Weinberg gehören. ibid. wie er zu düngen. 175.

Wein-Garten. Ist eben das was Weinberg / siehe daselbst.

Wein-Hüter. Wann sie zu dingen. 178. sind in guter Obsicht zu halten. ibid. seq.

Weinlese. Wie solche anzustellen und zu vollenden. 429. seq.

Weinstein. Was es sey. 439. wozu er nützlich. ib. Eigenschafft. ib. seq.

Weinstock. Was er für eine Frucht trage. 429. wie er zu behandlen. ibid. siehe auch **Schneiden / Hacken / &c.** erfordert viel Wärme. 170. wie er zu pflantzen. 171. ist mancherley Art. ibid. neue. 172. Ist vor Zufällen zu bewahren. 175. vor Ungeziefer. ibid.

Weißwurtz. 384. wie sie zur Artzney gezogen werde. ib.

Wels / der Fisch. 808. wie er zu fangen seye. 818.

Welscher Linsen-Baum. 97. Fortpflantzung. 99. Erde. ibid. Dessen Wart und Pflege. ibid.

Welsch Harnkraut. 411.

Wenden. Das Feld. 27. nicht im nassen Wetter. ibid.

Werck / vom Flachs. 253.

Werckzeug / zum Ackerbau / soll gut erhalten werden. 13.

Wermuth. 168. Pflantzung. 169. hat vielen Gebrauch. 326. Bier davon zu machen. 1020. Essentz. 1139.

Wespe. Fliegendes Ungeziefer. 768. Vertreibung desselben. ibid.

Weyd. Zahmer. Wie er gestaltet. 331. was er nutze. 335.

Weydwerck. 642. Eintheilung desselben. ibid. Gesetze dabey. ib.

Weyhrauch. Ein fremdes Hartz / von vielerley Sorten. 948. wächst in Arabien. ibid. wird zum räuchern gebraucht. ib. auch in Artzneyen / Pflastern &c. ib.

Wicken. 24. wann sie zu säen. 28.

Widder. Dessen Gestalt. 901. wird im übrigen unter dem Wort Schaaf begriffen / nach seiner Wart und Pfleg &c. siehe deßwegen 502. seqq.

Widertod. 420. Heilungs-Krafft. 422.

Widhopff. Ein garstiger stinckender Vogel. 689. was man aus etlichen dessen Theilen machen kan. ib.

Wiese. Auf was Art diese zu einem Acker zu machen. 18. ihre Beschaffenheit. 35. wie sie anzule-

anzulegen. ibid. was für Kräuter drauf zu bringen. 36. Düngung derselben. ibid. Bewässerung. 37. soll von Thieren und verderblichen Dingen bewahret werden. 37. 38. das zahme Vieh / wird darauf getrieben. ibid. sind vom Moos zu reinigen. ibid. wie auch von den Maulwurff-Hauffen und Maulwürffen. ibid.

Wiesel. Ein Ungeziefer. 664. was es vor ein Wesen habe. ib.

Wiesen-Klee. 374. Artzney-Würckung. 470.

Wiesen-Kümmel. 367. wozu er zu gebrauchen. 370.

Wilde Thier. 624. was dabey in Obacht zu nehmen. ib.

Wildlinge. Wann und wie sie zu setzen. 64. wie sie müssen beschaffen seyn. ibid. nemlich eines Daumens dick ibid. müssen eine ebene glatte Rinde haben. ib. wie und wann sie einzusetzen. ib. wie sie zu zähmen. 65.

Wildprät / zuzurichten. 1075. **Hirsch-Beust** oder Zähmer zuzurichten. ib. **Hirsch-Keule** braun zu kochen. ibid. **Hirsch-Zimmer** zu braten. ibid. **Reh-Wildpret** braun gekocht. ib. einen Schlegel zu braten. ibid. Ragou vom **Haasen.** 1076. Oliven-Brüh darüber. ibid. den Pfeffer. ibid Carbonat vom **wilden Schwein.** ibid. in einer Brüh. ibid. Citronen-Brüh. ibid. gedämpfft Hirsch-Wildpret. ibid. wilden Schweins-Kopff zu kochen. ibid. Auerhahnen zuzurichten. 1077. **Rebhüner** zu braten. ib. Brüh / über Hasel-Hüner oder Tauben. ibid. Citronen-Brüh. ibid. **wilde Enten** zu braten. ibid. Pommerantzen-Brüh darüber. ib. Ragou von gebratenen **Schnepffen.** ib. zu braten. ib.

Wind. Was man also heisse. 988. was es vor eine Beschaffenheit habe. ib. Eintheilung. ib. 990.

Winde. Grosses Gewächs. 153. 390. ob sie in der Artzney zu gebrauchen. 395. wann sie blühe. 157.

Winter-Endivien. siehe Endivien.

Wißmuth. Was es sey. 875. Nutzen. ib. Magisterium davon. 1122.

Witterung. siehe Wetter.

Wochen / werden aus den Tagen. 964.

Wohnung. Wie sie auf dem Land seyn soll. 225. in der Stadt. ibid. vor hohe Personen. ibid. vor geringe und Handwercks-Leute. ibid.

Wolcke. Was man also heisse. 102. ob sie nützlich sey. ib.

Wolff. Raub-Thier. 648. man hat deren etliche Geschlechte. ib. Nutzen. 641. Weidmännische Wörter davon. 662.

Wolffs-Jagd. Wie die Hunde dazu abzurichten. 659. wie man ludern soll. 656. hetzen. 657. mit Spühr-Hunden. 658. Spuhr oder Insiegel. ibid. mit Wind-Hunden. 659. mit Garnen. 680. mit Fallstricken. 681. in Fallen und wie solche zu stellen. ib.

Wolff-Milch. Indianische. ib.

Wolffswurtz. 902. Artzney-Tugend. 407. Waldenser Art. ib.

Wüllkraut. 413. Anwendung. 417. Oel davon zu machen. 1134.

Wunden an Pferden zu heilen. 571.

Wunder-Baum. 442. vor was er gut sey. 427.

Wundkraut / mit weissen Blumen. 355. Artzney-Gebrauch. 356. heydnisches. 390. dessen Artzney-Würckung. 395.

Wurffen. Eine Arbeit beym Dreschen. 242.

Würm. Schaden des Baums. 72. wie sie von den Bäumen zu vertreiben. 73. **an den Pferden** / und Mittel dafür. 556. 569. seq.

Wurm-Saamen. Ist klein und länglicht. 914. wie und wo er wachse. ibid. wozu er nutze. ibid.

Wurst. **Bratwürste** zu machen. 1069. Blutwürste. ib. welsche. ib.

Z.

Zahmer Kümmel / siehe **Kümmel.**

Zahn. Zähne / stehen im Kienbacken. 179. sind an sich ohne Empfindlichkeit. ibid. wann sie kommen. ibid wie sie wachsen / durch das Alter. ibid. haben ihre Puls-Adern. 1180. Gestalt / Lager / Zahl / Unterschied der Zähne. ib. Gebrauch. ib. sollen rein gehalten werden. 1225.

Zapffen-Kraut. 419. Heilungs-Krafft. ib.

Zaun. Wie und von was er um einen Garten zu stellen sey. 41.

Zaunstecken. 41. von was sie zu machen. ib.

Zehen. Die dazu gehörige Bäume. 1186.

Zeichen. Die zwölff himmlischen Zeichen / was sie bey dem Ackerbau nutzen. 26.

Zeislein. 691.

Zeitlosen. 130. 133. 134. ihre Blüh-Zeit. 158. führet Gifft bey sich. 310.

Zellernüsse. Eine Art Haselnüsse. 289. 290.

Zieberh-Katz, fremdes Thier. 631. was Merckwürdiges dabey. ibid.

Ziege / siehe **Geiß.** 489.

Ziegel. Ziegelstein / sind nützlich zum bauen. 227. ob die verglasten gut sind. ib. Zeichen wann sie gut sind. 228.

Ziegelhütte. 828. wie dergleichen anzulegen. ibid.

Ziehhauß / zu Citronen- und Pommerantzen-Bäumen. 90.

Ziemer. Wesen desselben. 743. wie der Fang anzustellen. ib

Zierrathen / oder Lustgarten. 159.

Zimmer. Im Hauß. 231. vor Manns- und Weibs-Personen. ibid. Tafel- und Speiß-Zimmer. ib.

Baum. Jrischen Essig. 929.
Wasser. Die Veste. 1016. woraus sie bestehe. ibid. Probe. ibid. wächst in der Insul Zeilon. ibid. an einem Baum. ib. Einsammlungs-Art. ibid. ein köstlich Gewürtz. ibid. was man daraus machen könne. 930. Brandwein davon zu machen. 1025.
Zinck. Ist ein bleicher Marcasit. 875. wozu er zu gebrauchen. ibid.
Zinnober. Ist zweyerley Art. 868. wird von Leuthen und zu vielen Dingen gebrauchet. 869.
Zisser-Erbs / wilde. 342.
Zitwen. Zitwer. Frembde Wurtzel. 919. kommt von Malabar. ibid. ist gut zur Stärckung des Haupts ꝛc. ibid. Brandwein davon. 1025. Oel davon zuzubereiten. 1134. Essentz. ibid.
Zitzen der Brust / siehe Wartzen. Zitzen junge Ziegen / siehe Geis.
Zobel. Ist eine Marder-Art. 665. hat einen kostbaren Peltz. ibid.
Zucker. Was Zucker sey. 924. Ist mancherley. ibid. Moscovad- Castum- Canarien- Melis- Thomas-Zucker. ibid. je mehr er rafinirt wird / je mehr verliert er an Süssigkeit. ibid. Candel- Penid-Zucker. ibid. wie der Zucker wachse. 925. wie er zubereitet werde. ibid. Instrumenten dazu. ibid. es braucht ihn jederman gern. ibid. in den Apothecken macht man daraus Syrup / Conserven / Latwergen ꝛc. darunter der Viol- und Rosen-Zucker die bekandtesten. ibid. zu destilliren. 1114. zu läutern zu Einmachung der Früchte 1147.
Zucker-Wurtzel. Wie sie zu pflantzen. 47. sind verschiedene Arten. 272. Einsammlung und Verwahrung. ib. Nutzen in Kranckheiten. 280. zuzurichten. 1079.
Zunder. Ist nöthig und nützlich. 258.
Zunge. Werckzeug des Geschmacks. 1195. woran sie gebunden. ib. Grösse. ibid. woraus sie zusammen gesetzt. ib.
Zungen-Bein. 1195. Woraus es bestehe. ib. was es für eine Gestalt habe. ib.
Zungen-Blat. Ansehen und Beschaffenheit. 419. Heilungs-Krafft. 421.
Zwerg-Baum. Erfindung desselben. 75. welche an Geländer zu setzen. 76. vielerley Figuren. ib zu kauffen. 77. zu versetzen. ibid. zu schneiden. ib. zu pflegen. 85.
Zwergfell. In der Brust. 1196. was es sey. ib. Lager. ibid. Gestalt. ibid. Wesen. ibid. was dadurch gehe. ib. Amt. ib.
Zwerschgen / wachsen häuffig im Franckenland. 61. haben eine Krafft bey sich zu öffnen und den Leib zu erweichen. 295.
Zweyblat. Was es für ein Ansehen habe. 422. vor was es gut sey. 427.
Zwiebel. Wie sie zu pflantzen. 47. haben kostbaren Saamen. 273. wie dieser zuzubereiten. ibid. hat viel Gebrauch in der Artzney. 280.
Zymbel-Kraut. Dasselbe wird vorgestellet. 410. angezeigt wozu man sie brauchen könne. 415.

Lateinisches Register/

Der vornehmsten hie- und ausländischen Erd-Gewächsen und daher kommenden Dingen.

Nota, n. bedeutet nebst. a. andern. N. Nahmen. u. und. G. Geschlecht.

A.

ABel Moschi. 913.
Abrotanum. 342.
Absinthium. 168.
Acacia. 98.
Acetosa. 166.
Acmellæ folia. 923.
Aconitum, nebst andern Nahmen und Geschlechten. 402.
Acorum. 328.
Adiantum. 419.
Æthiopis. 414.
Ageratum. 396.
Alaternus. 110.
Alcea. 348.
Alchimilla, n. a. N. u. G. 418.
Alisma, n. a. N. u. G. 381.
Alliaria. 331.
Allium. 273.
Aloë. 114.
Alsine, n. a. N. 407.
Althæa. 348.
Alypum, n. a. N. 424.
Amaranthus. 152.
Ambarum, Ambra Grysea. 987.
Amoniac. 955.
Anagallis. 353. aquatica. 363
Androsaces. n. a. N. u. G. 412.
Anemone. 120.
Anethum. 363.
Angelica. 167.
Anguſa. 388.
Animæ, Gummi. 953.
Anisum. 165.
Anserina, n. a. N. u. G. 396.
Anthemum. 341.
Anthirinum 121.
Anthora. 426.
Antyllis. 409.
Apocynum. 412.
Appium. 159. hircinum 163. montanum. 367. hortense. 271.
Aristolochia. 357.
Arum. 353. montanum. ib.
Asarum 342.
Asa fœtida. 952.
Asparagus. 274.
Asphodellus. 121.
Asperula, montana, dora. 162.
Aster. 122.
Astrantia. 363.
Atriplex. 336.
Attractylis, n. a. N. u. G. 358.
Aquifolium. 97.
Aquilegia. 121. 354.
Artemisia, vel Herba regia.
Auricula Ursi. 332.

B.

Balsamica. 152.
Balsamum. 948. Peruvianum. 949. Tolutanum. ibid. Copaiba vel Brasilienſis. ib.
Barba Jovis. 115.
— — Capræ, n. a. N. u. G. 380.
Belchon, n. a. N. 953.
Bellis. 122.
Belzoinum officinarum. 951.
Bifolium. 422.
Bistorta, n. a. N. 384.
Blitum. 336.
Borrago. 367.
Botrys, n. a. N. u. G. 375.
Brasilium. 934.
Bryonia. 327.
Bugloſſum. 387. 388.
Bulbocastanum. 376.
Buphtalmum. 122.
Bupleuron. 414.
Buxus. 98.

C.

Cacao. Chocolade. 939.
Caffé Coffé Coffi. 937.
Calaminthа. 365.
Calendula. 152. 425.
Caltha. 425.
Campanula. 122.
Camphora. 952.
Camphorata 418.
Cantanance. 331.
Capillus Veneris 419.
Capnus, n. a. N. u. G. 418.
Capparis. 944.
Cardamindum. 153. 913
Carduus, n a. N. u. G. 411.
Carduus benedictus. n. a. N. 162.
Cariophyllus. 117. 944.
Caros. 367.
Cartanus. 426.
Cassia. 929.
Castus Arabicus. 918.
Cataputia. maj. 422. min. 423.
Centaurum, n. a. G. 166.
Cerefolium. 266.
Cerinthe, n. a. N. u. G. 381.
Chamæcissus &c. 163.
Chamædris. 369.
Chamæleon, n. a. G. 357.
Chamæpitys, n. a. N. 383.
Chelitonium. 354.
China Radix. 917.
China, Chinæ. 931.
Chontrilla. 338.
Chrysanthemum. 153.
Cichorea. 166.
Cinnanomum. 930.
Cirsium. 388.
Citra malus, vel malus medica. 88.
Citrus aurata. 88.
Clematis, n. a. N. u. G.
Cnitus. 426.
Cocculæ. Cocci Orientales. 942.
Cochlearia. 165.
Colchicum. 130.
Colocynthis. 350.
Colutea. 97.
Consolida Saracenica, n. a. N. u. G. 386.
Convolvulus. 153. 390.
Conyza. 376.
Corona-solis. 153.
Crocus. 143.
Crithmum. 350.
Cubebæ. 942.
Cucumi. 270.
Cucurbita. 270.
Cunilago. 376.
Curcuma, Crocus Indicus. 920.
Cuscuta. 426.
Cyanus. 154. 351.
Cyclamen. 152. 351.
Cymbalaria. 410.
Cynogloſſum. 388.
Cyperus. 920.
Cypressus. 86.

D.

Dactilus. 941.
Dammamene. 331.
Daucus. 346.
Dentaria. 419.
Digitalis. 152. 391.
Dipsacus, n. a. N. u. G. 358.
Doronicum. 351.
Draba. 319.
Draconitum. 351.
Dracunculus, n. a. G. 350.
Dralium. 390.
Dulcis amara. 327.

E.

Electrum. 955.
Elemi Gummi. ibid.
Eleoselium. 368.
Elichrisium. 152.
Epatica Hepatica nobilis. 162. saxatilis. ib. stellata. ib.
Epimedium. 162.
Erigerum. 338.
Erysimum. 329.
Eryngium. 152. 359.
Esula officinarum. 423.
Eupatorium, n. a. N. u. G. 396.
Euphorbium. 950.
Euphragia. 397.

F.

Fabaria. 354.
Fagetus Indicus. 153.
Felicula. 424.
Ferula. 368.
Ficus. 85.
—— Indica Major. 115.
Filix, n. a. G. 424.
Flammula. 385.
Flos passionis. 119.
— Trinitatis. 153.
Fœniculum. 163.
Fœnum græcum. 341.
Fragraria. 268.
Fraxinella. 131.
Fritillaria. 13.
Fumaria. 367.
Fungi, n. a. G. 408.

G.

Galanga. 920.
Galiopsis. 379.
Garana Gummi. 955.
Gassipium. 946.
Genista. 108.
Gentiana. 356. minor. 357.
Geranium, n. a. N. u. G. 375.
Gesminum. 108.
Gialapa. Jalapium. 916.
Gnaphalium. 375.
Gramen Dioscordis. 328.
— — Mannæ. ibid.
— — Parnassi. 389.
Granata. 86.
Granatilla. 119.
Gratiola. n. a. N. 424.
Grossularia, rubea. 282.
Gutta. 952.

H.

Halicacabus. 344.
Hedipnois, n. a. N. 337.
Hedera. 327.
Helenium. 167.
Heliotropium, n. a. N. u. G. 425.
Heliochrysum, Dioscoridis. 398.
Helleborus. 131.
Hemerocallis. 143.
Hepatica. v. Epatica.
Hepthaphyllon. 397.
Herba Trinitatis. 162. S. Simonis. 348. S. Laurentii. 369. Lactaria. 423.
Herpillus. 363.
Hesperis. 131.
Hidropipes. 331.
Hieracium, n. a. N. 337.
Hippocaustanus. 98.
Hippuris. 328.
Hyacinthus. 144. Indicus. 145.
Hyasciamus, n. a. N. u. G. 400.
Hypecoum. 399.
Hypoglossum, n. a. N. u. G. 419.

I.

Jacobea. 153.
Jecoraria fontana. 162.
Imperatoria. 367.
Indicum. 927.
Intybus. 266.
Ipecacuanha 915.
Iris, n a. N. u. G. 143.
Isophyllon. 414.
Jujuba. 945.
Juniperus. 97.

L.

Lagophtalmus. 164.
Lamium. 379.
Lappa. 379.
Lapathum. 331.
Lathyris. 423.
Laurus. 87. rosea, ib. Cerasus. ib. tinus, Alexandrina, ib.
Lens palustris. 409.
Leontopetalum. 341.
Lepidium. 328.
Leucanthemum. 341.
Leucojum. 130.
Levisticum. 163.
Lichen petræus. 162. saxati.
Lignum Pavanum. 931. Sanctum. 931. Nephriticum 932. aloës. 933. colubrinum. ibid. Asphalati. 934. Tamarisci. 935. Fust. ib. Ebeni. 936. Cedri ib.
Lithaspermum, n. a. N. u. G. 380.
Liliastrum. 153.
Lilium convallium. 131. intortum. 145.
Limonia-malus 88.
Linaria scoparia. 153 420.
Linozastis. 336.
Lis. 142. 16.
Lolium. 328.
Lupinus. 345.
Luteola. 331.
Lychnis. 151. coronaria. 389.
Lysimache. 384.

M.

Malva. 346.
Malum insanum. 153. vid. omnino. 401.
Manna, Malacrium. 456.
Mantagora. 402.
Marum. 363.
Mastiche. 946.
Mastichina. 363.
Matricaria. 163.
Matrisylva. 162.
Melampynum. 391.
Melanthium. 369.
Meliotus, n. a. G. 366.
Melissa. 165.
Mentha. 362. Græca. ib.
Mercurialis. 336.
Metonium. 953.
Meum. 342.
Mirabilis Peruviana. 153.
Moly. 145.
Monophyllon. 422.
Muscus. 341. marinus. 411.
Myagrum. 331.
Myriophyllum. 412.
Myrrha. 147.
Myrtus. 86.

N.

Narcissus, n. a. N u. G. 144.
Narcissus-leucojum. ib.
Narthex. 368.
Nasturtium. 266. aquaticum. 320. Indicum. ib. Babylonicum. 331.
Nigella. 152. 369.
Nola sylvestris. 391.
Nummularia. 390.
Nux moschata. 940. Indica. ib. 941.

941. vomica. 942. Vesicaria. 943.
Nymphæa. 379.

O.

Ocimoides. 389.
Ocimus. 153. 350.
Oculus Christi. 122.
Oenanthe, n. a. M. 376.
Olibanum. 948.
Oliva. 87. sativa & domestica. ibid.
Onoris. 358.
Ophris. 422.
Orbus. 346.
Orchis. 145.
Origanum. 362.
Ornithogallum. 146. luteum. 405.
Osyris. 420.

P.

Paeonia. 132.
Palmula. 941.
Panax. 955. n. a. M.
Panletania. 386.
Papaver, n. a. M. u. G. vide 152.
Parnassia, gramen Parnassi, 53.
Paronchia. 420.
Pencetanus. 368.
Perfoliatum. 417.
Periclymanum. 109.
Peristereum, n. a. M. u. G.
Persicaria. 330.
Petasites. 374.
Petonica, dula & seradula, vetonica. 162.
Phalangium. 153.
Phillyrée. 110.
Phu. 341.
Phyllitis. 163.
Picris. v. Cichorea.
Pilosella. 386.
Pimpinella, n. a. M. 163
Piper. 943. Indicum. 944.
Pistacia. 942.
Plantago. 348.
Polygonum, n. a. M. u. G. 384.
Polypodium, n. a. G. 25.
Poma Amoris. 153. vide omnino 402.
Populago. 374.
Porrum. 273.
Portulaca. 267.
Potamogetum. 412.
Ptarmica. 329.
Prasium. 164. cum agresti & fœtido.
Primula veris. 138.
Prunella. 385.
Psyllum, n. a. M. u. G. 400.
Pulegium. 362.
Pulicaria, 330. 376.
Pulmonaria. 167.
Pulsatilla. 103.
Pyracantha. 98.
Pyrethrum. 368.

Q.

Quercus. 180.
Quinquefolium. 396.

R.

Ranunculus. 132.
Raphanus. 272. major. ib.
Rhabarbarum, Rheobarbarum, 915.
Rhaponticum. 916.
Rapum. 270.
Rhus. 109.
Ricinus. 422.
Ripes. 281.
Rohe, vid. Rhus.
Rorella. 190.
Rosa. 109.
Rosmarinus. 115.
Ros solis. 390.
Rubeola, montana, odora. 162.
Ruta murana. 420.

S.

Saccharum. 925.
Sagittaria. 410.
Sambuccus Rosea. 115.
Sandalum. 932.
Sarcocolla. 954.
Sasaparilla. 917.
Saxifraga. 387.
Scabiosa. 146.
Scamonium. 950.
Scilla. 921.
Sclarea, n. a. M. u. G. 379.
Scolymus. 268.
Scordium. 369.
Scorpioides, n. a. M. 425.
Scrophularia, n. a. M. u. G. 411.
Sedum, n. a. M. u. G. 410.
Selinitis, n. a. M. u. G. 381.
Semen Santonicum. 914. Magaleppæ. ib.
Sena. 925.
Senecio. 338.
Serratula tinctoria, n. a. M. a. G. 383.
Sicilia, Silicula. 345.
Sideritis. n. a. M. u. G. 389.
Sion, n. a. M. &c. 348.
Siliqua silvestris, vel arbor Judæ. 86.
Sisarum. 272.
Sisymbrium aquat. 330.
Siu aquaticum. 363.
Solanum, n. a. M. u. G. 400. v. 272.
Sonchus, n. a. M. &c. 337.
Sphondilium. 368.
Spina alba. 358.
Spinachia. 267.
Staphysagria. 426.
Staphylinus. 272.
Stramonium. 153. vid. omnino. 401.
Styrax. Storax. 947.
Succinum, Carabe. 955.
Sumac. 109.
Symphytum, maculosum. 338.

T.

Tacamahaca, Gummi. 955.
Tanacetum. 153.
Taxus. 96.
Terebinthus. 88.
Thapsia. 426.
The Sinesium. 922.
Thlaspi. 152.
Thelephium, n. a. M. u. G. 354.
Thymus. 167.
Thurbith. 426. 917.
Thus. 949.
Tilia. 96.
Tithymalus, n. a. M. u. G. 423.
Tormentilla. 397.
Tragacantha. 359.
Tragopagon. 350.
Tribulus. 386.
Trichomanes, n. a. M. u. G. 420.
Trifolium nobile, 162. auratum, ib. n. a. G. 373. seq.
Trinitas. 162.
Trissago. 369.
Tuberosa. 245.

V. U.

Vamigliæ. 945.
Verbascum, n. a. M. u. G. 413. 414.
Veronica. 163.
Vinetoxicum. 369.
Viola Martis. 132.
Virga aurea, n. a. M. u. G. 389.
Viscus. 327.
Ulmaria. 379.
Ulmus. 97.
Unifolium. 422. 410.
Urtica mortua. 379.
Uva spina. 282.
Uvæ passæ. 945.

Z.

Zadura. n. a. M. 919.
Zingiber. 916.
Zizanium. 528.

Lateinisches Register/

Derer hie- und ausländischen Erd- Lufft- und Wasser-Thieren.

A.

ACanthis. 691. Canarica. 747.
Accipiter. 671.
Acredula. 690.
Alauda. 692.
Alce, Alcus. 635.
Anas. 619.
Anguilla. 804.
Anser. 617. ferus. 682.
Antacæus. 808.
Aper. 641.
Apis. 769.
Aquila. 670.
Aranea. 752.
Ardea. 685.
Arenga. 804.
Aries. 501.
Aselli. 761.
Asellus. 804. verticosus. 805.
Aspinus. 600.
Astaci. 810.
Attagen. 686.
Avis Paradisi. 677. Linaria. 691.
Aurata. 806.

B.

Barbus. 810.
Basiliscus. 756.
Blatta, Bisantia. 815.
Bombyx. 760.
Bonosa. 686.
Bubalus. 458.
Bubo. 683.
Buccina. 818.
Bufo. 750.

C.

Caballus. 509.
Camelus. 626.
Cancer. 809.
Canis. 603. marinus. 814.
Cantharides. 771.
Capo. 608.
Capra. 489.
Capreolus Moschi. 631.
Carduelis. 691.
Carpio. 811.
Castor. 627.
Catus. 606.
Cercopithecus. 624.
Cervus. 628. volans. 770.
Cetus. 813.
Chorax. 807.
Cicadela. 772.
Cicata. 759.
Ciconia. 679.
Cimex. 765.
Civetta. 631.
Cochlea. 762. marina. 815.
Coluber. 754.
Columba. 621.
Concha. 815. margaritifera. ibid.
Cornix. 684.
Corvus. ibid.
Cracones. 768.
Crassones. 809.
Crassuli. ibid.
Cricetus. 667.
Crocodillus. 754.
Cucculus. 685.
Culex. 771.
Cuniculus. 640.
Curruca. 692.
Cygnus. 677.
Cyprinus piscis. 811.

D.

Dama. 630.
Dentalium. 811.
Draco. 756. marinus. 814.

E.

Echinus. 638. marinus. 814.
Elephas. 634.
Entalium. 815.
Equa, Equus. 809. seq.
Erinaceus. 738.
Eruca. 760.
Exos. 808.

F.

Falco. 673.
Falconellus, prædarius. 674.
Felis. 606. Zibethi. 631.
Formica. 760.
Fiber. 627.
Fulica. 682.
Funduli. 809.

G.

Gallina. 608. Ind. 616. Corylorum. 686.
Gallopavus. 616.
Gallus. 608.
Garrulus. Graculus. 684.
Glanis. 808.
Glis. 666.
Gobius. 814.
Grus. 678.
Gryphus. 674.

H.

Hppocampus. 812.
Hrcus. 488.
Hirudo. 767.
Hirundo. 690.
Histrix. 639.
Huso. 808.

I.

Ispida. 692.

L.

Lacerta. 763.
Lambipetra. Lampetra. 811.
Leo. 625.
Lepus. 639.
Limax. 762.
Locusta. 759. marina. 812.
Loligo. major. 811.
Lucanus. 770.
Luccus. 810
Lumbricus. 758.
Lupus. 640.
Lutra. 665.
Lynx. 640.

M.

Manati. 813.
Martes. 665.
Mergus. 688.
Merula. 687.
Metis. 638.
Milvus. 672.
Monedula. 684.
Motacilla. 688.
Multipes. 761.
Mulus. 601.
Murilegus. 606.

Mus. Dom. 666. avellan. 667.
alpin. ibid.
Muſtela. 664. Piſcis. 806.
Myſtus. 880.

N.

Niſus. 674.

O.

Olor. 677.
Oniſcus. 761.
Onocrotallus. 680.
Ovis. 501.

P.

Palumbus. 669.
Panthera. 626.
Papio. 625.
Parus. 691.
Paſſer. 690. marinus. 804.
Paſtinaca marina. 805.
Pavo. 675.
Pecten. 804.
Pediculus. 764.
Pelicanus. 780.
Pera fluviatilis. 812.
Perdix. 686.
Phaſianus. 681.
Philomela. 960.
Phœnix. 681.
Pica. 684.
Picus. 688.
Plateſſa. 804.
Porcellus lactens. 493.
Porcus. 498.
Praſinus. 807.
Pſittacus. 688.
Pulex. 763.
Pyrrhula. 691.

R.

Raja. 805.
Rana. 749.
Regulus. 692.
Rhinoceros. 633.
Rotillus. 807.
Ruhecula. 692.
Rubellus. 807.
Rubicella. 691.

S.

Salamandra. 758.
Salmo. 805.
Salpa. 804.
Sciurus. 637.
Scorpio. 753. marinus. 814.
Sepia. 811.
Serpens. 754.
Silurus. 808.
Simia. 624.
Sivetta. 631.
Smaris. 814.
Sparverius. 674.
Spinus. 690.
Struthio camelus. 675.
Sturio. 814.
Sturnus. 689.
Sus. 493.

a. 667.
da. 674.
Taurus. 458.
Tenchia. 813.
Teſtudo. 751.
Thunis. 815.
Thymalus. 808.
Thynus. 815.
Tigris. 626.
Tinea. 813.
Torpedo. 812.
Trala. 806.
Truo. 678.
Turdus. 687.
Turtur. 669.

U. V.

Vacca. 458.
Variola. 806.
Vermes, terrenus. 758.
Vervex. 501.
Veſpa. 768.
Veſpertilio. 767.
Ullula. 683.
Unguis odoratus. 815.
Unicornu. 632.
Voluta. 815.
Upupa. 689.
Urogallus. 682.
Urſus. 636.
Urus. 458.
Vulpes. 637.
Vultur. 672.

ENDE des Regiſters.

Bericht an den Buchbinder.

Derſelbe wird ſich nicht nur in die angeſetzte Ziffer mit richtiger Einſetzung der halben Bögen Kupffer zu richten wiſſen / ſondern auch Achtung geben auf etliche Bögen / welche ganz beiben und nicht zerſchnitten werden.

Wasser.

Gateir

d

Wasser

XXXX XXXX XXXX XX (A2) X.86

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Platz, Georg P.

Neuangeordnete Vollständige Haus- und Land-Bibliothec Worinnen Der Grund unverfälschter Wissenschafft zu finden ist, deren sich bey jetziger Zeit ein Hof- Handels- Haus- Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan ; In zwey Cabinet oder Theile abgetheilet ... Ein Werck, welches allen Land-Beamten, auch sonst allen Haus-Vättern, wes
Bd.: 1

Nürnberg ; Franckfurt 1719

2 Oecon. 56-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10214502-0
VD18 90516702-001